

Secondo  
abbonamento  
in regalo

CORRIERE

la voce di  
**Alba**.it

Notizie - Opinioni - Immagini

Prima Pagina Cronaca Politica Attualità Eventi Agricoltura Artigianato Al Direttore **Economia** Curiosità Scuola e corsi Solidarietà Sanità Viabilità Sport Tutte le notizie

Alba Bra Langhe Roero Santo Stefano Belbo Provincia Asti e provincia Regione Europa

ABBONATI

 / **ECONOMIA**

 Mobile  Facebook  Instagram  Twitter  RSS  Direttore  Archivio  Radio Alba  Meteo

CHE TEMPO FA

ECONOMIA | 12 dicembre 2022, 12:49



**ADESSO**  
-0.2°C



**MER 14**  
0.1°C  
5.6°C



**GIO 15**  
1.4°C  
5.2°C

@Datameteo.com

RUBRICHE

Fotogallery  
Videogallery  
Backstage  
Rally di Alba  
Datameteo  
Oroscopo  
Quattrozampe  
Voce al diritto  
Ridere & Pensare  
Il Punto di Beppe Gandolfo  
Schegge di Luce  
7 Minuti con Flavia Monteleone  
Quarta Parete  
Stadio aperto  
Chiedo allo Chef  
Storie di montagna  
BIOS, perchè!  
Cultura Energetica  
Farinél  
Monteu Goloso  
Younger Wine  
Pandemos, canti dalla Granda  
Taglia 14-19

ACCADEVA UN ANNO FA



## A un giovane casaro di Cussanio il primo premio nazionale per lo yogurt bianco

Il riconoscimento a Davide Tortalla, 28 anni, da sette anni impegnato nel suo piccolo allevamento e caseificio dopo aver conseguito il diploma alla scuola agraria della frazione fossanese



Davide Tortalla con il suo yogurt

**Davide Tortalla**, giovane casaro-allevatore di **Cussanio (Fossano)**, ha vinto il 1° premio al **Concorso Nazionale Yogurt** promosso dalla rivista online **Ruminantia** (dedicata alle filiere del latte) con il noto tecnologo alimentare **Michele Grassi** e riservato ai caseifici agricoli italiani. La premiazione è avvenuta nell'ambito delle Fiere zootecniche di **Cremona** lo scorso 2 dicembre.

Tortalla, figlio d'arte (il padre Raffaele è il presidente di **Compral Latte**) ha presentato il suo yogurt bianco nella categoria "latte vaccino" e ha sbaragliato la concorrenza durante le ripetute degustazioni "alla cieca" da parte di specialisti formati al riconoscimento delle caratteristiche organolettiche e reologiche del prodotto.



IN BREVE

**lunedì 12 dicembre**

La forza naturale di 9 erbe per un elisir di lunga vita, una nuova armonia con il proprio corpo  
(h. 18:00)



Spegniamo le luci e accendiamo il Natale  
(h. 16:39)



Fondazione CRC investe 154 milioni e porta all'1,05% la propria partecipazione in Intesa Sanpaolo  
(h. 16:31)



Invasi per fronteggiare il clima che cambia: le opinioni degli esperti riuniti a Villa Tornaforte [RIVEDI LA DIRETTA]  
(h. 15:32)



'Gonfiato' il fondo nazionale montagna. La soddisfazione di UNCEM: "Bene lo stanziamento di 96 milioni"  
(h. 14:30)

**Eventi**

A Bra la carica dei Babbi Natale a cavallo con la scuderia del Bandito

**Attualità**

Cultura e impresa: ad Alba la lectio magistralis di Alessandro Baricco

**Attualità**

In Piemonte potenziamento per gli hotspot per il tracciamento, oggi 28.963 vaccinazioni

[Leggi tutte le notizie](#)

Il concorso si è svolto in due momenti. Il primo a Casa Artusi di Forlimpopoli (Città del Formaggio Onaf e capitale delle gastronomie) dove è avvenuta la selezione di base. Poi la finale a Cremona Fiere, con i verdetti definitivi della giuria.

Racconta Davide Tortalla, 28 anni, da 7 impegnato nel suo piccolo caseificio dopo aver conseguito il diploma alla scuola agraria di Cussanio: *“Ho avuto notizia di questo concorso e ho deciso di mettermi in gioco. Tra l'altro conoscevo il promotore Michele Grassi, un grande esperto delle tecnologie casearie, autore di numerose pubblicazioni sulle quali mi sono formato. Ma a tutto pensavo meno che a vincere il primo premio: quando è uscito il mio nome non volevo crederci. Veramente una grande soddisfazione per me e la mia famiglia, ma anche per il mondo lattiero-caseario cuneese”.*

Davide opera in stalla, nell'allevamento costituito da capi bovini di varie razze (Frisona, Pezzata Rossa, Jersey) e da 25 capre, per poi trasferirsi nel caseificio dove, oltre agli yogurt, elabora freschissimi tomini e tome a diversa stagionatura. Una produzione venduta nello spaccio aziendale a Cussanio e sui mercati di Fossano e Saluzzo, con l'aiuto di mamma Carla.

*“Il segreto del mio yogurt bianco? Penso - confida il giovane Tortalla - che sia dovuto alla miscela di latti, con prevalenza di quello proveniente dalle vacche Jersey, ricco di grassi e proteine. Il resto lo fa la passione: amo questo lavoro che è la mia ragione di vita”.*

Giovedì lo sciopero generale è pronto a immobilizzare il Piemonte (ma senza la Cisl). *“Meloni peggio di Draghi”*  
(h. 14:11)



A un giovane casaro di Cussanio il primo premio nazionale per lo yogurt bianco  
(h. 12:49)



In Comune a Bra tre cantieri di lavoro per disoccupati over 58  
(h. 12:43)



Qualità della vita, la Granda tra chiari e scuri: 36° in Italia, ancora in calo, ma prima delle piemontesi  
(h. 12:13)



Ricevi le nostre ultime notizie da Google News

SEGUICI

‘Compro sotto casa perchè mi sento a casa’: per Confcommercio Cuneo il senso di comunità passa (anche) dal commercio di vicinato [VIDEO]  
(h. 11:15)



[Leggi le ultime di: Economia](#)

## Ti potrebbero interessare anche:

Raccomandato da outbrain



**Il dramma del tabaccaio albe: Piero Pesce ha...**



**Camion per il trasporto animali si ribalta a...**



**Pausa dal maltempo fino all'Immacolata. Venerdì...**



**Provinciale 7 chiusa a Pollenzo fino alle 12.30 per...**

