



Provincia
di Milano

**Giornata
della Riconoscenza
2012**
Premio Isimbardi

Gianluca Arioli

Produttore di uno dei simboli lattiero caseari più noti d'Italia, il Gorgonzola, è l'attuale conduttore dell'azienda di famiglia fondata due secoli fa a Ozzero, tra Abbiategrasso e Vigevano, divenuta particolarmente nota per l'eccellenza nella produzione della versione naturale o piccante.

Il pluripremiato gorgonzola del caseificio Arioli è infatti esportato nei più famosi ristoranti di Italia e del mondo, e ha figurato tra i cibi protagonisti del gran gala della Notte degli Oscar del 2009.

Milano
15 giugno 2012

Il Presidente
On. Guido Podestà

OZZERO

BESATE & MORIMONDO

Ozzero - Un gorgonzola «hollywoodiano»: Gianluca Arioli riceve il Premio Isimbardi

OZZERO (fce) Probabilmente il riconoscimento ufficiale non era necessario, visto che con il suo gorgonzola naturale e dolce è riuscito a farsi apprezzare in tutta Italia e nel mondo, ma è proprio con questa motivazione che **Gianluca Arioli** ha ricevuto il «Premio Isimbardi» lo scorso sabato. Il produttore è stato insignito della massima onorificenza che la Provincia assegna ogni anno a tutti coloro che si sono distinti per l'impegno profuso a favore della comunità milanese. Accompagnato dal sindaco **Willie Chiodini**, Arioli ha ricevuto la benemerenda dal presidente **Guido Podestà**, alla presenza dell'arcivescovo **Angelo Scola**, del presidente del consiglio provinciale **Bruno Dapei** e del vicepresidente della Provincia e assessore alla cultura **Novo Umberto Maerna**. Ed è stato proprio Maerna a proporre la candidatura di questo ozzere che, lavorando 15 ore al giorno, si è particolarmente distinto e affermato nella propria atti-



Arioli con il sindaco Chiodini, il presidente Podestà e il vice Maerna

vità; non a caso, nel 2009, i gioiellini caseari dell'azienda sono stati addirittura serviti durante la cena di gala della notte degli Oscar a Hollywood. «E' stata una bella sorpresa - ha commentato Arioli che non è nuovo ai riconoscimenti -, uno non lavora per i ricevere dei premi, ma questo che mi ha assegnato la Provincia mi ha riempito di

gioia. Ho percepito in queste persone una vera passione per il lavoro che svolgono, ed è proprio questo sentimento che mi muove. Inoltre c'è una grande sinergia tra Provincia e Comuni, indipendentemente dal fatto che siano di centro-destra o di centro-sinistra, e questo è molto positivo. Ho sempre trovato nella Provincia un ente che

ascolta e che cerca in tutti i modi di risolvere i problemi, a differenza del Governo che non mette un briciolo di passione in quello che fa e non presta attenzione alle necessità dei cittadini. L'Italia ha bisogno di gente appassionata». «Dopo aver assegnato il Premio Isimbardi a realtà e persone di grande prestigio del territorio abbatense, ricordo la Fondazione Abbazia di Morimondo, il grande chef Ezio Santin e il ristoratore Agostino Campari - afferma il vicepresidente Maerna - la Provincia di Milano ha voluto riconoscere l'impegno e la dedizione con cui Gianluca Arioli e la sua famiglia tengono viva una tradizione da due secoli. Si tratta di uno straordinario esempio di longevità aziendale, peraltro in un comparto - quello lattiero caseario - che connota da molto tempo l'Est Ticino e l'Abbatense, e del quale la Provincia di Milano è orgogliosa e fiera».

Elena Flaccadori

Premio Isimbardi ad Arioli

Il Premio Isimbardi, il più prestigioso tra quelli assegnati dalla Provincia di Milano, è andato quest'anno a Gianluca Arioli, erede e attuale titolare dell'omonimo caseificio di Ozzero, che prosegue una tradizione lunga due secoli.

Alla presenza di importanti autorità civili e religiose, tra cui l'Arcivescovo di Milano, Angelo Scola, Arioli è stato premiato dal presidente Guido Podestà su proposta del vicepresidente e assessore alla Cultura di Palazzo Isimbardi, Novo Umberto Maerna. La cerimonia si è tenuta venerdì 15 giugno. La motivazione ufficiale del premio descrive Arioli come *«produttore di uno dei simboli lattiero caseari più noti d'Italia, il Gorgonzola, ed attuale conduttore dell'azienda di famiglia fondata due secoli fa a Ozzero, tra Abbiategrasso e Vigevano, divenuta particolarmente nota per l'eccellenza nella produzione della versione naturale o piccante. Il pluripremiato gorgonzola del caseificio Arioli è infatti esportato nei più famosi ristoranti di Italia e del mondo, e ha figurato tra i cibi protagonisti del gran gala della Notte degli Oscar del 2009»*.

Alla cerimonia era presente anche il sindaco di Ozzero, Willie Chiodini. E il vicepresidente della Provincia ha commentato: «Dopo aver assegnato il Premio Isimbardi a realtà e persone di grande prestigio del territorio abbiaten-



Gianluca Arioli

se, ricordo la Fondazione Abbazia di Morimondo, il grande chef Ezio Santin e il ristoratore Agostino Campari, la Provincia di Milano ha voluto riconoscere l'impegno e la dedizione con cui Gianluca Arioli e la sua famiglia tengono viva una tradizione da due secoli. Si tratta di uno straordinario esempio di longevità aziendale, peraltro in un comparto quello lattiero caseario - che connota da molto tempo l'Est Ticino e l'Abbiatense, e del quale la Provincia di Milano è orgogliosa e fiera».

Artiste artigiane al Castello

E' visitabile fino al 26 giugno nei sotterranei del Castello l'opera "La sfera della creatività", presentata in anteprima al Fuori Salone di Milano e ideata dal Gruppo Donne Impresa di Confartigianato. E c'è anche una mostra di lavori di 6 imprenditrici artigiane abbiatensi. L'opera del Gruppo Donne Impresa nasce sotto il brand Di Donne, lanciato per rappresentare l'alto valore artistico, innovativo e di design del lavoro artigianale. L'opera è composta da una molteplicità di sfere di circa 50 cm di diametro, una per ogni imprenditrice partecipante al progetto, lavorate con le tecniche e i materiali quotidianamente utilizzati in azienda. È la reinterpretazione del proprio mestiere, il "riciclo" in arte e design dell'artigianato. Un tema legato alla creatività ma soprattutto alle capacità del proprio saper fare. Il fulcro dell'opera è la sfera come forma della totalità della vita di una donna fatta di lavoro, fatica, creatività, emozione e sentimento. L'espressività dell'imprenditrice artigiana si manifesta a tutto tondo sul globo di polistirolo con un intervento assoluto, totale che contempla anche la possibilità di tagliare e forare la sfera. Diciotto globi compongono l'opera che ha come elemento portante il prisma triangolare quale fattore che in natura rinfange la luce. Il solido è quindi stato usato in questa installazione come elemento capace di rifrangere la luce della creatività femminile e materializzarsi in una sfera che la racchiuda ed esprima. Di Donne, collezione, design, innovazione, inaugurata martedì scorso, dura fino al 26 giugno. Orari di apertura: feriali 16-19 e festivi 10-12 e 15-19 nei sotterranei.

Arioli, il gorgonzola d'oro

Il gorgonzola del caseificio "Arioli Achille" di Ozzero concede il bis: dopo quella dell'anno 2009 (preceduta dal secondo posto del 2008), ha conquistato nuovamente la medaglia d'oro come attestato del primo premio assoluto del concorso nazionale "Premio Roma 2012". Un concorso riservato agli erborinati, nel quale il gorgonzola "piccante" («sarebbe più giusto continuare a chiamarlo naturale, ma ce lo impediscono - spiega Gianluca Arioli - e così la gente finché non lo assaggia non lo può capire che piccante non è...») dello storico caseificio ozzese giunto alla quinta generazione li ha sbaragliati tutti. Segno che nel tempo il prodotto continua ad essere di straordinaria qualità, dopo che 3 anni fa aveva conseguito anche il premio della critica, assegnato in base ad una ulteriore selezione tra tutte le eccellenze, operata da giornalisti di settore e addetti ai lavori. Questa volta al Tempio di Adriano, dove si svolge, nella capitale, il concorso nazionale indetto dalla Camera di Commercio del Lazio, a ritirare il premio per conto dell'azienda Arioli ci sono andati il presidente e la segretaria dell'Accademia del Cavaliere di San Giorgio, Domenico Cutrona e Gabriella Briga, e il socio fondatore Anita Righi. «Devo ringraziare i Cavalieri - ha detto Gianluca



■ Gianluca Arioli con la moglie Patrizia



■ Con presidente e segretaria dei Cavalieri di San Giorgio

del successo con la moglie Patrizia, che certo una parte di meriti li ha a sua volta - perché furono loro a indirizzarmi verso questa competizione che ora ci sta dando tante soddisfazioni. Ci tengo però anche a condividere il successo con tutti i collaboratori e con i produttori di latte della nostra zona, per la quale sono motivo di vanto». Il discorso sul gorgonzola di qualità merita un approfondimento che faremo quanto prima. Per ora basti aggiungere, insieme ai complimenti e alle felicita-

zioni agli Arioli, che a Roma ad applaudire il loro gorgonzola dop c'era anche la delegazione romana dei Cavalieri di San Giorgio, formata da Angelo Tombolillo ed Alessandra Filippini (delegato e vice) e dal tesoriere Oreste D'Annunzio.

Ma non è ancora tutto. La noizia in più arriva all'ultimo momento: per venerdì 15 giugno (dunque oggi, alle 15.30, in via Vivaio 7) Arioli è stato invitato dalla Provincia di Milano a ritirare il Premio Isimbardi 2012 per l'attività.

MA.