

Dovera Nustràn sull'Olimpo Il cotto è da Gambero Rosso

Il prodotto della Italprosciutti selezionato tra i migliori d'Italia nella classifica stilata dalla piattaforma leader

DOVERA Un prestigioso riconoscimento, che premia la scelta di una materia prima di qualità legata alle tradizioni del territorio cremasco: il Nustràn di Italprosciutti è tra i migliori cotti d'Italia nella classifica stilata da Gambero Rosso, piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del *Wine travel food* italiani. I migliori tre prosciutti cotti gourmet, tra i 60 testati, sono il frutto di una degustazione cieca che ha messo a confronto i prodotti presenti nel mercato di nicchia, in gastronomie e botteghe di cose buone, selezionate nella fascia alta. Il blind test è stato effettuato alla Gambero Rosso Academy da un panel di esperti assaggiatori. Il Nustràn, prodotto dal 2019, ha colpito i giudici per il suo «profumo dolce e naturale di buone carni suine cotte. Ottima texture, carnosa e di masticabilità esemplare. Le sensazioni aromatiche al palato richiamano quelle olfattive in un gusto pulito, intenso e persistente». «Siamo davvero emozionati per questo risultato – commenta **Enrico Rossini**, socio e amministratore di Italprosciutti – perché non solo certifica la qualità artigianale del nostro



Angelo Rossini, Cesare Groppelli ed Enrico Rossini

cotto Nustràn, creato rispettando la lavorazione e le materie prime della nostra tradizione, ma permette a un'eccezionale del territorio cremasco di avere risonanza nazionale». Con lui in azienda ci sono i soci **Angelo Rossini** e **Cesare Groppelli**. Italprosciutti nasce a Dovera nel 1988 e da oltre 30 anni propone un'ampia gamma di prosciutti

cotti di qualità, a cui si è aggiunta – a partire dal 2010 – una linea di specialità a base di carne suina, bovina e avicola: dal tacchino arrosto al roast beef cotto all'inglese. L'azienda unisce la tradizione e i sapori del territorio cremasco a una spiccata vocazione artigianale. Dal 2014 le redini dell'azienda sono in mano alla famiglia Rossini, che nell'ulti-



Una veduta aerea del centro di produzione di Dovera della Italprosciutti

mo decennio ha introdotto un nuovo modello d'impresa, moderno e innovativo, senza cambiare il Dna di Italprosciutti. Attualmente nello stabilimento di via Cristoforo Colombo lavorano 12 dipendenti. «Sono giovani che provengono dal territorio, formati tutti da noi – sottolinea Rossini –: c'è chi è arrivato già con esperienza nell'industria

alimentare, altri arrivati da realtà diverse. Siamo un'azienda che pone il territorio e le risorse umane al centro del proprio percorso, con grande attenzione alla sicurezza alimentare e alla selezione della materia prima». Il Nustràn, prodotto esclusivamente con carni provenienti da allevamenti del territorio, che è ad alta vocazione suinicola, è il

fiore all'occhiello di Italprosciutti. Le cosce derivano da suini tradizionali di peso attorno ai 180 chilogrammi, allevati attraverso un ciclo di vita dai ritmi naturali. «Gli animali hanno precise caratteristiche genetiche, vengono alimentati con cereali nobili e devono avere un'età di almeno 10 mesi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pandino Alcol, via 4 patenti

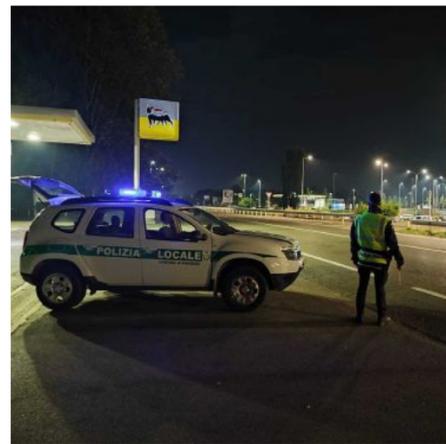
Il bilancio dei controlli notturni dell'operazione Smart

PANDINO Tre fine settimana consecutivi di servizi notturni sul territorio che si sono conclusi con un bilancio di 152 veicoli e altrettanti automobilisti controllati, quattro patenti ritirate per guida in stato di ebbrezza e sanzioni per complessivi 4.500 euro. Questo il bilancio dell'attività straordinaria messa in campo dalla polizia locale pandinese che ha aderito al progetto Smart, con capofila Crema. Un ufficiale e due agenti si sono alternati il venerdì e sabato notte dalle 21 alle 3 in tre fine settimana di settembre. «Sul territorio comunale sono stati effettuati diversi passaggi nelle aree di maggior

interesse e già sotto la lente per disturbo della quiete pubblica – chiarisce il comandante **Giuseppe Cantoni** –: sono zone che sono state oggetto dell'ordinanza anti degrado emanata l'estate scorsa dal sindaco **Piergiacomo Bonaventini**. Ci siamo poi concentrati sui posti di controllo rivolti soprattutto alla verifica della guida in stato di ebbrezza». Il progetto Smart ha interessato gran parte del Cremasco e appunto la città, grazie all'adesione di 18 enti locali. Oltre a Crema capofila e a Pandino, hanno partecipato le polizie locali di Offanengo, Agnadello, Camisano, Chieve, Fiesco, Izano, Madi-

gnano, Montodine, Ricengo, Ripalta Arpina, Ripalta Cremasca, Ripalta Guerina, Rivolta d'Adda, Salvirola, Sernano e Trigolo. Un totale di circa 85mila abitanti. Fondamentale, per finanziare l'iniziativa, il contributo regionale, utilizzato per pagare gli straordinari degli operatori. Le pattuglie si sono ovviamente concentrate sui controlli relativi alla sicurezza stradale, per prevenire il rischio di incidenti e la guida in stato di ebbrezza o sotto l'effetto di sostanze stupefacenti. Hanno presidiato le principali arterie del territorio. Sotto la lente di ingrandimento sono finiti anche i luoghi di ri-

trovo della vita notturna. Adesso sul piatto c'è una collaborazione più stretta tra i Comuni dell'Area omogenea cremasca, sempre in chiave sicurezza per ampliare l'attuale servizio di polizia locale associato. Se n'era parlato



nelle scorse settimane nella sede della società partecipata Consozio.It con la proposta portata all'attenzione dei colleghi sindaci dal presidente dell'Area omogenea, **Gianni Rossoni**.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PAULLESE
TUNNEL VIGLIANO
RIAPERTA
L'ULTIMA CORSIA

CREMA Ieri a mezzogiorno, la Città metropolitana di Milano ha riaperto al traffico anche l'ultima corsia ancora senza traffico del tunnel di Vigliano-Pantigliate della Paullese raddoppiata. Era chiusa ormai da un mese, dopo l'allagamento di inizio settembre. Si tratta di quella di destra in direzione Crema. La carreggiata per Milano era tornata percorribile venerdì scorso, la corsia di sorpasso verso il fiume Adda a inizio settimana. Quest'ultimo passaggio è stato anticipato di tre giorni rispetto a quanto previsto nell'ordinanza, in cui precauzionalmente la corsia veniva dichiarata impercorribile sino a lunedì. Nel complesso, dunque, la situazione lungo la galleria di 1,3 chilometri è tornata alla normalità. La speranza di migliaia di pendolari è che non si registrino più problemi legati ad allagamenti e guasti alle pompe di aspirazione dell'acqua piovana. I lavori portati a termine dovrebbero garantire la futura tenuta del sistema di svuotamento del tunnel. Si attende ora l'apertura del nuovo tratto raddoppiato in direzione Milano, tra la rotatoria della Teem e Settala. La carreggiata verso Crema è percorribile dall'estate scorsa.

Spino 'Sentinelle' del paese Incontro con il sindaco

SPINO D'ADDA 'Spino sicura' allarga i suoi orizzonti e coinvolge anche le istituzioni. Nei prossimi giorni, il sindaco **Enzo Galbiati** incontrerà i rappresentanti della rete di cittadini che vuole dare un aiuto concreto alle forze dell'ordine, ma senza ovviamente sostituirsi a loro. Un'iniziativa nata per volontà del coordinatore locale di Forza Italia **Nunzio Ruzzo**. «Il sindaco ha dato l'ok per una riunione. Ci sono tutti i presupposti per una

buona collaborazione tra Comune, forze dell'ordine e cittadini – sottolinea Ruzzo –: non sprechiamo questa opportunità». Inseriti nel gruppo anche il comandante della polizia locale **Gaetano Papagni** e il vicesindaco **Eleonora Ferrari**. «Li ringrazio per l'interesse dimostrato verso questo progetto, che presto verrà spiegato all'intera cittadinanza. La partecipazione dell'amministrazione comunale è determinante, insieme alle

forze dell'ordine, per avviare questo nuovo servizio di partecipazione civica». Obiettivo primario dell'iniziativa è permettere agli spinesi di condividere informazioni in merito alla sicurezza del paese. I residenti si possono iscrivere tramite il canale WhatsApp in modo da ricevere aggiornamenti e segnalazioni. C'è un codice di comportamento: vietato l'uso di un linguaggio offensivo, discriminante o inappropriato e i contenuti



Un delle vie d'accesso al centro di Spino d'Adda

da condividere sono solo quelli pertinenti al tema. Pubblicità e altri messaggi non inerenti vengono subito rimossi dal moderatore. «In caso di situazioni so-

spette o emergenze, vanno contattate prima le autorità competenti e poi condiviso l'avviso sul gruppo» specifica Ruzzo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA