

# IL LAVORO

## ECCELLENZE DEL TERRITORIO

# Dovera, il *Nustràn* di Italprosciutti premiato tra i “Migliori cotti d’Italia” da Gambero Rosso

**Il prosciutto cotto è il prodotto di punta dell’azienda, che ha oltre 35 anni d’esperienza nella produzione di cotti e specialità gastronomiche**

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 sessanta 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 cotto *Nustràn*, creato rispettando la lavorazione e le materie prime della nostra tradizione, ma permette a un’eccezione del territorio cremasco di avere risonanza nazionale”.

Con lui in azienda ci sono i soci Angelo Rossini e Cesare Gropelli. 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’ultimo

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 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 ca-



ratteristiche genetiche, vengono alimentati con cereali nobili e devono avere un’età di almeno 10 mesi”, conclude l’amministratore. Il risultato è una carne salubre e



matura, con un grasso sano e abbondante che conferisce dolcezza e morbidezza al *Nustràn*. La classifica dei “Migliori Cotti in Italia” è disponibile su Gambero

Rosso Magazine, n. 392 settembre 2024, o sul sito Internet di Gambero Rosso, [www.gamberorosso.it/notizie/prosciutto-cotto-migliori-artigianali/](http://www.gamberorosso.it/notizie/prosciutto-cotto-migliori-artigianali/).

**Veduta aerea dell’azienda Italprosciutti Srl di Dovera, il *Nustràn* e i titolari di Italprosciutti: Rossini, Gropelli e Rossini**

## Formazione Intelligenza Artificiale, corso alla Camera di Commercio

La Camera di Commercio di Cremona in collaborazione con Servimpresa, il Punto Impresa Digitale e il Comitato per l’Imprenditoria Femminile, propone il corso di formazione gratuito sul sistema di gestione dell’Intelligenza Artificiale - la norma Iso/Iec 42001:2023.

Il corso affronta la trasformazione e il cambiamento portati dall’Intelligenza Artificiale, esaminando i benefici in termini di automazione e miglioramento dei processi aziendali, nonché le sfide legate a rischi e sicurezza. Verrà trattata nel dettaglio la norma ISO/IEC 42001 che offre strumenti per garantire sicurezza, equità, trasparenza e qualità durante tutto il ciclo di vita di un sistema di Intelligenza Artificiale.

Il corso si rivolge a responsabili e sviluppatori di soluzioni di AI, responsabili Ict e Ciso, re-

sponsabili dei sistemi di gestione, responsabili della compliance, consulenti ed esperti di sicurezza delle informazioni e del settore Ict, referenti Privacy, Dpo e a quanti abbiano interesse ad approfondire le tematiche affrontate dal sistema di gestione dell’Intelligenza Artificiale.

Le lezioni si terranno martedì 8 ottobre e mercoledì 16 ottobre dalle ore 9 alle ore 13 e dalle ore 14 alle ore 18 presso la sala Negrone della Camera di Commercio di Cremona, con ingresso da via Solferino 33.

Al termine del corso è prevista una prova per la certificazione della competenza acquisita, che si svolgerà nel pomeriggio di giovedì 17 ottobre. Per maggiori informazioni e iscrizioni: [innovazione@cr.camcom.it](mailto:innovazione@cr.camcom.it) - [servimpresa@cr.camcom.it](mailto:servimpresa@cr.camcom.it); [indice.cyber@infocamere.it](mailto:indice.cyber@infocamere.it); telefono 0372.490223 o 0372.490290.

## Padania Acque Qualità e sostenibilità ambientale, inaugurato un nuovo laboratorio

Il nuovo Laboratorio analisi a presidio della qualità dell’acqua e il nuovo impianto di essiccazione dei fanghi di depurazione a tutela dell’ambiente. Alla presenza dei vertici e dei dipendenti di Padania Acque e di altre aziende dell’idrico lombardo, dei rappresentanti dell’Ufficio d’Ambito della Provincia di Cremona e delle autorità locali, sono stati ufficialmente inaugurati nei giorni scorsi il nuovo Laboratorio analisi e il comparto di essiccazione fanghi, entrambi situati all’interno dell’area industriale di Cremona in via Al Depuratore, due nuove opere per migliorare la qualità e l’efficienza del Servizio Idrico Integrato del territorio cremonese.

“La nuova struttura, centro del processo analitico dell’intera filiera idrica, e il nuovo impianto, progettato per ridurre drasticamente l’impatto ambientale dei residui del processo di depurazione, rappresentano un investimento molto importante per il territorio”, ha dichiarato il presidente Cristian Chizzoli. Grande soddisfazione è stata espressa anche dall’amministratore delegato Alessandro Lanfranchi.

La nuova struttura prende il posto dei locali in cui dal 2012 si è sempre svolto il controllo analitico del ciclo idrico integrato dell’intera provincia di Cremona, che prevede il monitoraggio costante del funzionamento degli impianti di trattamento delle ac-

que destinate al consumo umano e delle acque reflue, nonché delle caratteristiche delle acque distribuite negli acquedotti e restituite all’ambiente. Il nuovo edificio, il cui importo totale ammonta a circa 1,5 milioni di euro, si presenta come un padiglione di circa 670 m<sup>2</sup>, rispetto ai circa 250 m<sup>2</sup> del precedente, a sviluppo orizzontale su un solo piano e con un unico corridoio centrale, lungo il quale sono distribuiti 12 locali tecnici, spogliatoi e servizi, con stanze illuminate da grandi vetrate che favoriscono l’illuminazione naturale. La struttura, concepita secondo i principi di sostenibilità ambientale e realizzata in modo coerente all’interno dell’area industriale in cui è ubicata e armonico rispetto al paesaggio circostante, è *Nearly Zero Energy Building*. L’edificio, infatti, si caratterizza per una richiesta di consumo energetico vicina allo zero, nonostante la grande necessità di energia necessaria alle strumentazioni per funzionare, grazie all’installazione di pannelli solari fotovoltaici per l’approvvigionamento energetico da fonti rinnovabili; inoltre è dotato di un sistema di riciclo delle acque meteoriche. Il nuovo laboratorio coniuga così una spiccata attenzione all’ambiente e un elevato pregio estetico, reso tale anche dal grande giardino che potrà essere utilizzato per eventuali spazi espositivi all’aperto per iniziative didattiche.

## Cosmesi Settore in forte crescita: lo dice Cosmética Italia

Il Centro Studi di Cosmética Italia ha presentato di recente presso Palazzo Giureconsulti, nel contesto di *Milano Beauty Week*, la 47<sup>a</sup> edizione dell’Indagine congiunturale, un appuntamento che con cadenza semestrale permette di scattare un’istantanea sull’andamento del settore ed evidenziare le principali tendenze in atto. L’andamento congiunturale conferma un trend molto positivo anche per il 2024-2025. L’analisi completa su [www.cosmeticaitalia.it](http://www.cosmeticaitalia.it).

