

■ **SORESINA** Dal 27 settembre esiste un luogo dove il formaggio si trasforma da ingrediente a esperienza gastronomica unica, dove prodotti speciali danno vita a ricette 'gooduriose' da gustare in uno spazio accogliente e frizzante, dal design urbano e contemporaneo, dove l'arte del formaggio italiano è celebrata con passione e gusto in un viaggio tra tradizione e innovazione culinaria: si tratta di 'Gòodurie Soresina', aperta in via Tocqueville a Milano, a pochi passi da corso Como nel quartiere di Porta Garibaldi, grazie all'intuito di Latteria Soresina, società cooperativa nata nel 1900 tra agricoltori produttori di latte. La missione e la passione dell'azienda soresinese sono sempre state quelle di trasformare la materia prima in eccellenze italiane, come il Burro, il Gorgonzola DOP, il Provolone DOP per portarle sulle tavole di chi cerca la qualità. Questa visione ha guidato Latteria Soresina verso un ruolo di leadership a livello internazionale confermandola come primo produttore del celebre Grana Padano, il formaggio DOP italiano più venduto nel mondo. Da un punto di vista strategico, la start up di Latteria Soresina 'Gòodurie Soresina Retailer' ha visioni profonde: valorizzare i prodotti dell'agroalimentare italiano e, in particolar modo, quelli a base di lat-

# Le 'Gòodurie' di Latteria Soresina Ecco il primo italian cheese café

## A Milano il formaggio diventa un'esperienza gastronomica unica



**Tiziano Fusar Poli**



**Michele Falzetta**



**I prodotti d'eccellenza di Latteria Soresina protagonisti nel cuore di Milano**

te, offrendo al consumatore piatti innovativi, costruiti rispetto ai desideri più moderni, sia in termini di gusto che di funzionalità positive nutrizionali, di cui i prodotti caseari sono ricchi. Tutto questo raccontando, in un ambiente nuovo, funzionale e affascinante, i prodotti con la loro filiera, il lavoro delle persone, i loro valori e la loro tradizione. E così, nel primo Ita-

lian Cheese Café di Milano si celebra l'eccellenza della tradizione casearia con un format esperienziale di market-bistrot che vede, in un ambiente dall'atmosfera sofisticata e al tempo rilassante, da un lato un bar ristorante per la pausa pranzo di tutti i giorni, ma anche per una colazione o un aperitivo originali, dall'altro il negozio, dove i prodotti potranno essere acqui-

stati per diventare gli ingredienti delle ricette più fantasiose, insieme a delizie pronte per il take away. «Ci stiamo avviando verso il 125° anno di Latteria Soresina. È emozionante e fa quasi impressione pensare cosa significhi oltre un secolo di vita per un'impresa, per la nostra impresa – afferma con orgoglio **Tiziano Fusar Poli**, presidente di Latteria Soresina –. Ma la cosa

più bella di tutte è che siamo qui, in questo presente sempre più complesso, più efficaci che mai, a giocare il nostro ruolo di grandi protagonisti del mercato e di orgogliosa leadership, a vantaggio e per un sereno futuro dei nostri soci, di tutti i nostri preziosi collaboratori e della società civile in generale. Il progetto Gòodurie è l'ennesimo esempio di vivacità e di capacità di interpretare la

un buon bicchiere di vino e un formaggio speciale si potranno organizzare video call e colazioni di lavoro. Mi complimento con i manager che hanno portato a compimento questo progetto complesso, durato oltre due anni di incubazione, nato come una start up che presto diventerà un pilastro di Latteria Soresina».

nessità fisiologica di crescita, coniugando innovazione e tradizione, anche attraverso la diversificazione di nuove proposte ed esperienze di consumo». «Il progetto Gòodurie Soresina nasce con lo scopo di far vivere un'esperienza culinaria unica al consumatore. Qui potrà apprezzare i formaggi italiani DOP

non solo come ingredienti, ma così come sono, nelle loro specificità territoriali – aggiunge **Michele Falzetta**, direttore generale –. L'ambiente ideato è unico e contemporaneo: idoneo alla convivialità e alle nuove esigenze di smart working, dove tra

© RIPRODUZIONE RISERVATA