

LA RIVISTA DEI COMUNI E DEL TERRITORIO

# ITALIAPÌÙ

## COVER STORY

CASA DI CURA  
SANTA MARIA MADDALENA

## I PROTAGONISTI DEL TERRITORIO

IL PERSONAGGIO  
SANDRO TONALI

## DOSSIER

FRIULI VENEZIA GIULIA

## VENETO

PROVINCIA DI VICENZA  
PROVINCIA DI VERONA

## LIGURIA

LA META PREFERITA  
DA ITALIANI E STRANIERI

## PIEMONTE

PROVINCIA DI ALESSANDRIA



# LOMBARDIA

PROVINCIA DI LODI



# SAPORI AUTENTICI PER TUTTI GRAZIE ALL'E-COMMERCE

Caseificio Angelo Croce: una storia secolare che si proietta nel futuro grazie alla digitalizzazione

Con oltre 140 anni di storia, il Caseificio di Casalpusterlengo si afferma come un'eccezione nella produzione casearia italiana. Fondata nel lontano 1880, questa azienda a conduzione familiare ha saputo adattarsi ai cambiamenti dei tempi senza mai perdere la propria identità e i sapori unici che ha portato sulle tavole di tutto il mondo. Tra le sue proposte di formaggi, spiccano i due celebri Gorgonzola Dop: il "Panna Verde", amato per la sua dolcezza, e il "Malghese", dal sapore leggermente piccante. Ma la gamma di prodotti del Caseificio non si limita a questi due eccellenti formaggi, includendo anche il pregiato Taleggio Dop e molte altre prelibatezze. Pur mantenendo l'antica tradizione artigianale, la famiglia Croce ha adottato con entusiasmo la digitalizzazione, puntando sulla tracciabilità dell'intera filiera - dall'approvvigionamento del latte alle nostre tavole - e sull'integrazione dei processi aziendali attraverso soluzioni tecnologiche all'avanguardia, rientrando nella concezione

più ampia dell'Industria 4.0. Un esempio di questa evoluzione è il progetto di e-commerce avviato dal Caseificio, che si affianca sia al mondo retailer sia a quello della Gdo, per permettere anche ai privati appassionati che si trovano in aree geograficamente più remote di scoprire e acquistare i formaggi di qualità prodotti dal Caseificio. Al di là del mondo virtuale, il punto vendita fisico del Caseificio rimane un punto di riferimento storico nella città di Casalpusterlengo. Qui, i clienti possono vivere un'esperienza autentica, scoprendo i segreti e la passione che animano la

produzione dei formaggi. Il Caseificio di Casalpusterlengo, con la sua storia secolare e la sua apertura verso la digitalizzazione, si conferma come un esempio di successo nel settore caseario italiano. Continuando a preservare i sapori di un tempo e ad abbracciare le opportunità offerte dalla tecnologia, l'azienda si posiziona in modo vincente nel panorama economico attuale, mantenendo la sua reputazione di eccellenza gastronomica nel mondo.

**CASALPUSTERLENGO (LO)**  
[www.caseificioangelocroce.it](http://www.caseificioangelocroce.it)

**Al di là del mondo virtuale, il punto vendita fisico del Caseificio rimane un punto di riferimento storico nella città di Casalpusterlengo**

