

# The Lovely Girl

il Blog di Isabella Radaelli

cerca...



## DiviniFormaggi di Lombardia

Diario di una gourmet

**DiviniFormaggi:** tre incontri per conoscere i formaggi lombardi abbinati ai vini della medesima regione. Io ho partecipato al secondo incontro, quello di lunedì 24 novembre che si è tenuto presso **Casa Alti Formaggi** di Treviglio (Bg).

Un mini-master sui formaggi lombardi Dop e sugli abbinamenti con i vini a denominazione di qualità della regione, che integra le iniziative proposte nell'ambito della manifestazione. Dalle 10 alle 16 presso la Casa di **Alti formaggi** a Treviglio (Bergamo) Beppe Casolo, presidente di ONAF Lombardia (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggi) e sommelier professionisti e Carlo Pietrasanta, presidente del Movimento Turismo del Vino Lombardo ci hanno condotto lungo un percorso di formazione, attraverso la degustazione di formaggi come Salva Cremasco, Taleggio, Provolone Valpadana, Gorgonzola, Bitto, Formai de Mut, Strachitunt e Valtellina Casera abbinati ai vini Franciacorta, Lugana, Moscato di Scanzo, Oltrepò Pavese, Vini mantovani (Colli Morenici e Lambrusco), San Colombano, Terre Lariane, Valcalepio, Valtellina, Valtenesi Monteneretto, Boticino, San Martino della Battaglia e Cellatica.

Inoltre nella settimana dal 24 al 30 novembre, 14 selezionatissimi ristoranti proporranno ai loro clienti una formula che prevede una ricetta creata "ad hoc", con l'utilizzo di uno tra i 13 formaggi lombardi a marchio di qualità Dop (su un totale di 46 a livello nazionale), abbinata a un calice di un vino scelto tra una delle 42 denominazioni regionali (5 Docg, 22 Doc e 15 Igt, pari all'8% delle denominazioni di qualità italiane).

A fine corso è stata rilasciato a tutti i corsisti un attestato di partecipazione.

[Tweet](#)



### AGGIUNGI COMMENTO

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Sito web

Notificami i commenti successivi



Aggiorna

Invia

JComments