

World Pastry Stars

MILANO - 16/17 maggio 2016

Alti Formaggi si presenta al top della pasticceria

Il formaggio è uno degli ingredienti più versatili utilizzati in cucina e lo dimostra anche con la presenza di Alti Formaggi al Terzo Congresso Internazionale di Pasticceria - World Pastry Stars – che si terrà a Milano il 16 ed il 17 maggio prossimi. Un'occasione preziosa per presentare alcuni dei prodotti lattiero caseari più conosciuti e non solo in Italia, dimostrandone peculiarità e caratteristiche.

Il progetto Alti Formaggi è nato nel 2009 da tre Consorzi di tutela formaggi DOP: Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco. Una strategia comune per il lancio di un marchio che è stato il primo esempio di sinergia tra Consorzi di Tutela in Italia. Un modo per fare sistema e divulgare meglio sapere e informazioni su questi prodotti di qualità. Nel 2011 Alti Formaggi diventa Associazione con l'obiettivo di interagire, in modo sempre più attivo, con i consumatori, non solo attraverso la rete, ma anche grazie a presenze attive ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione tanto dei prodotti associati come delle Indicazioni Geografiche in generale.

Alti Formaggi si propone come un punto di riferimento su tutto quello che può favorire comprensione e consumo di questi favolosi prodotti agroalimentari e attraverso cui i Consorzi invitano a fare conoscenza con il ricco patrimonio produttivo, geografico, culturale del loro territorio d'origine, non replicabile in alcun'altra zona di produzione.

"Ci presentiamo, così, ad alcuni tra i più grandi Maestri pasticceri del mondo – precisa Gianluigi Bonaventi, Presidente di Alti Formaggi - fiduciosi che la continua ricerca di nuovi spunti e la inevitabile contaminazione tra settori, possa favorire l'incontro tra genialità artigiana, professionalità imprenditoriale ed il ricco patrimonio caseario nazionale".

Per informazioni press@altiformaggi.com