

**informazione.it**

Comunicati Stampa

25/9/2014 - 11:48

San Firmino, vescovo e martire

**TODAY'S  
SPECIAL VALUE****€ 49,66**

invece di € 64,00

**SKECHERS Synergy,  
scarpa fitness con  
soletta removibile in**

Offerta disponibile per 12 ore 11 min

**COMPRA  
SUBITO**Oggi è l'anniversario della nascita di **Sandro Pertini** Il tempo a Roma **24°C 65%**

Cerca fra i comunicati

**Notizie dal Web** **Comunicati Stampa** Social News Streamit TVPrima pagina **Elenco comunicati** Nuovo account Inserisci comunicato Pannello di controllo Modifica password

Utente: Anonimo

## ALTI FORMAGGI: 12 APPUNTAMENTI TRA CORSI, DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI GOURMET ALLA CASA DEL FORMAGGIO DI TREVIGLIO

*Al via la nuova stagione degli eventi di Alti Formaggi.***Treviglio, 24/09/2014** ([informazione.it](#) - [comunicati stampa](#) - [fiere ed eventi](#)) Si apre una stagione ricca di eventi per Alti Formaggi, l'associazione che riunisce i Consorzi di Tutela Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio. Da settembre a dicembre il Provolone Valpadana Dop, il Salva Cremasco e il Taleggio si racconteranno alla Casa del Formaggio di Treviglio

(BG) in dodici imperdibili appuntamenti pensati per tutti i gourmet, spaziando dai corsi di cucina ai più ricercati abbinamenti con il vino.

La prima tappa del tour alla scoperta di gusti unici e inconfondibili è in programma giovedì 25 settembre, con l'inaugurazione della Scuola di Cucina. In sette lezioni gli appassionati di arte culinaria, ma anche coloro che si avvicinano per la prima volta ai fornelli, potranno imparare piatti semplici, creativi, sfiziosi e della tradizione italiana.

Le lezioni saranno divise per argomenti, partendo il 25 settembre con il corso sugli antipasti. Il 6 ottobre è la volta dei primi, portata principe della cucina italiana, a cui seguirà una lezione a parte per i risotti in programma il 20 ottobre, per scoprire le tecniche, le varietà di riso, la tostatura e la mantecatura. Il 4 novembre toccherà ai secondi a base di carne, uova, formaggio e verdure, mentre il 18 si parlerà di piatti unici. Chiusura con le ricette tipiche della cucina italiana il 1 dicembre e il 15 dicembre con le più sfiziose ricette natalizie.

Non mancano inoltre gli appuntamenti per chi preferisce assaporare piuttosto che cucinare. Martedì 30 settembre Massimo Martina, chef del Ristorante [Il Fiorile di Borghetto di Borbera](#) (AL), propone un incontro speciale tra i formaggi e i diversi periodi dell'anno. In "Formaggi in tutte le stagioni" infatti verrà spiegato come l'utilizzo in cucina di questi ingredienti sia da considerare possibile, e dal punto di vista nutrizionale anche indispensabile, durante tutto l'anno.Un evento tutto al femminile quello del 28 ottobre dove Palma d'Onofrio e Adua Villa offriranno i loro preziosi consigli sugli abbinamenti tra formaggi e vino. Sempre per gli appassionati di vino, il 12 novembre La Casa di Alti Formaggi ospiterà il corso di I° livello per Assaggiatori di Vino, organizzato dall'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) che avrà inizio mercoledì 12 novembre 2014 e si concluderà mercoledì 1 aprile [2015](#).Immane poi, l'appuntamento del 25 novembre dove i protagonisti saranno i formaggi in abbinamento alla polenta con "Polenta e formaggi". Infine, in vista di [Expo 2015](#), l'11 dicembre si terrà un incontro molto speciale su "L'alimentazione sostenibile".

Il calendario di tutti gli eventi è scaricabile qui.

Il progetto Alti Formaggi è nato nel 2009 dall'idea di alcuni Consorzi di formaggi Lombardi, con l'obiettivo di creare una strategia comune per il lancio di un marchio e diventare il primo esempio di sinergia tra Consorzi di Tutela in Italia. Nel 2011 Alti Formaggi diventa un'associazione, costituita dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana, dal Consorzio Tutela Salva Cremasco e dal Consorzio Tutela Taleggio. Alti Formaggi è da sempre un punto di riferimento per 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 Dop e Igp. Un modo per fare sistema e divulgare meglio sapere e informazioni su questi prodotti di qualità.  
[www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com) - [www.facebook.com/alti.formaggi](http://www.facebook.com/alti.formaggi) - <https://twitter.com/Altiformaggi> **8+1** **Tweet** **Consiglia**


**TODAY'S  
SPECIAL VALUE**

**€ 49,66**  
invece di € 64,00

**SKECHERS Synergy,  
scarpa fitness con soletta  
removibile in memory foam**

**COMPRA SUBITO**

Offerta disponibile per 12 ore 11 min


Segui [@informazioneec](#)

### Consulta le schede di ...

[Borghetto di Borbera](#)

## Ulteriori Informazioni

<http://www.altiformaggi.com>

## Ufficio Stampa

Simone Iemmolo  
**Haiku Rp**  
 (Milano) Italia  
 simone.iemmolo@haikurp.it

## Allegati

Non disponibili

## Comunicati correlati

**Visita guidata al Castello di Mazzè con degustazione vini e formaggi** - Il Consorzio Turistico Incoming Experience, in collaborazione con ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatore Formaggi - sono lieti di riproporvi il format DiWine Gourmet Cheese



**Dalter: nuove monoporzioni di formaggio** - Grazie al nuovo impianto di confezionamento maggiore efficienza produttiva, shelf life più lunga e pack più impattante. E' ormai operativo in casa Dalter il nuovo impianto che confeziona in flow pack le monoporzioni di Parmigiano Reggiano, Emmental, Provolone e Fontal, alcune tra le più rinomate...

**Allerta alimentare per rischio salmonella: scatta il ritiro del formaggio francese Reblochon AOP.** - Lo segnala oggi l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria svizzero (USAV) che raccomanda alla popolazione di non mangiarlo

**CheeseNic sui prati del Primiero, tutto il gusto dei formaggi di Mezzano** - Tra le proposte irresistibili per chi è in vacanza a Mezzano, tra i Borghi più Belli d'Italia, le merende golose e genuine sull'erba degli alpeggi e al cospetto delle Pale di San Martino, organizzate dalla Strada dei Formaggi delle Dolomiti. Oltre al gusto, il divertimento di diverse attività e...



**Formaggi e vini vicentini** - Scopriamo il territorio vicentino degustando i vini e i formaggi del territorio. Le eccellenze si incontrano in questo evento che si svolgerà in una location assolutamente speciale: la Cantina Dal Maso (Montebello Vicentino - VI). Relatori della serata Maestri Assaggiatori Onaf (Organizzazione...

## COMUNICATI WIDGET

Pubblica liberamente i comunicati di Informazione.it sul tuo sito.

**SCOPRI COME...**



## fai.informazione.it Dal mondo dei blog



**tanogabo**  
3 minuti fa

Quello che l'umanità non avrebbe mai saputo se...



**globalptservices**  
4 minuti fa

What is Proficiency Testing?



**vogliosapere**  
5 minuti fa

Lotus C-01: una moto, una leggenda!



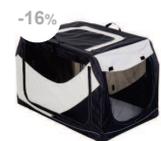
**federanghino**  
8 minuti fa

Fontana Bella di Norimberga, la Schoner Brunnen



**florianacalabrese**  
9 minuti fa

"Stuprata da un branco di cinque uomini". In realtà era consenziente. Un selfie la smaschera



**Tutti i Post...**

## Note sul sito

NOTE SU INFORMAZIONE.IT  
 PROMUOVI INFORMAZIONE.IT  
 PROPONI/RIMUOVI UNA FONTE  
 RICERCA NELLE ULTIME 24h

## Le tue domande

TUTELA DELLA PRIVACY  
 COME CONTATTARCI  
 PER LA PUBBLICITÀ SU QUESTO SITO  
 I COMUNICATI STAMPA SUL TUO SITO

## Informazione.it

COMUNICATI STAMPA  
 FAI INFORMAZIONE  
 MIA INFORMAZIONE  
 VERSIONE ALTERNATIVA

## Pubblicato da

INFORMAZIONE.IT srl  
 P.I./C.F. 01982050500