



Ritaglio Stampa

Testata: Agricoltura Italiana On Line

Data: 15 giugno 2010

Diffusione n.d

Soggetto: Alti Formaggi



AGRICOLTURA ITALIANA
ON LINE

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
la rivista telematica

Cerca: Ricerca Ricerca avanzata [Gli ultimi articoli:](#) gna nazionale delle regioni a cavallo 2010

Home » Prodotti Di Qualità » Certificazioni Di Qualità » DOP-IGP-STG

@ dop igp stg

Alti formaggi compie un anno



CAMPIONATO DEL GUSTO 2010

Invia ad un amico

[Twitter](#) [Facebook](#)

15.06.10

Il marchio che unisce i Consorzi di Tutela di Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco celebra l'anno dalla sua fondazione e rafforza la sua missione. In evidenza ancora i temi della qualità e dell'educazione alimentare nella scuola, nella famiglia e in tutta la società.

Alti formaggi è il marchio che comunica la storica tradizione di quattro formaggi lombardi unici per passione e storia, uniti dalle tradizioni del territorio e

ottimi in quanto alimenti sani, completi e nutrienti. L'Associazione vuole realizzare i suoi obiettivi attraverso informazione,

Il Ministro

Attività Ministro

Attualità

Politiche Comunitarie

Nel Mondo

Focus

Prodotti di qualità

Certificazioni di qualità

Contraffazioni

Etichette

Fillera Corta

Made in Italy

Ambiente e Territorio

Agricoltura

Pesca e Acquacoltura

Foreste e Parchi

Ritaglio Stampa

Testata: Agricoltura Italiana On Line
 Data: 15 giugno 2010
 Diffusione n.d
 Soggetto: Alti Formaggi

Alti formaggi compie un anno



Invia ad un amico 



15.06.10

Il marchio che unisce i Consorzi di Tutela di Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco celebra l'anno dalla sua fondazione e rafforza la sua missione. In evidenza ancora i temi della qualità e dell'educazione alimentare nella scuola, nella famiglia e in tutta la società.

Alti formaggi è il marchio che comunica la storica tradizione di quattro formaggi lombardi unici per passione e storia, uniti dalle tradizioni del territorio e

ottimi in quanto alimenti sani, completi e nutrienti. L'Associazione vuole realizzare i suoi obiettivi attraverso informazione, valorizzazione e promozione comuni tra i Consorzi di Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco ed è aperto al contributo di altri Consorzi di tutela. Il marchio lancia il suo campionato del gusto per sottolineare l'unione che vuole superare le barriere, operando dalla parte del consumatore e del produttore.

"Vogliamo spingere i consumatori ad andare oltre all'apparenza per scoprire le nostre magnifiche realtà territoriali e gustarle in modo sempre diverso, ha commentato Vittorio Emanuele Pisani responsabile di Alti formaggi. Vogliamo stabilire inoltre un rapporto di fiducia con i nostri consumatori fornendo loro certezze sulla provenienza dei prodotti e dando assistenza ai nostri associati nelle procedure di garanzia. Vogliamo infine creare legami anche con altri Consorzi per fare sistema ed affermare finalmente in modo inconfutabile che i prodotti Dop italiani sono un valore che può e deve elevare la capacità della nostra economia di produrre e commercializzare prodotti di vera unicità e qualità".

Alti Formaggi nasce come portale con un suo blog e ora ha un numeroso gruppo di appassionati con 4.200 iscritti su Facebook che danno vita a notizie che spaziano dalla cucina alla letteratura, dall'attualità dei Consorzi ai concorsi di ricette, sino alla partecipazione ad eventi quali Identità golose e cibus, dove Alti formaggi ha ricevuto il premio come miglior campagna new media, infine i corsi di cucina e le presentazioni per la stampa.

In concomitanza con il Campionato del mondo di calcio, anche Alti formaggi celebra il proprio Campionato, presentando una squadra di altissimi formaggi schierati con autorevolezza per affrontare un momento difficile per la filiera agro-alimentare italiana, proponendo gusti autentici indirizzati a sportivi e amanti del buon cibo, attraverso nuove modalità di consumo. Il Paf, il panino di squadra è una delle proposte inedite che ricercano armonia e contrasto nei cibi per creare alleanze del gusto: azzarda suggestioni con birra, miele, mostarde, pane. Così i quattro formaggi lombardi vengono valorizzati e conosciuti per il loro gusto.

"E' stato un anno impegnativo, ha aggiunto Pisani, che ci ha visto nascere e crescere nella considerazione sia degli operatori del settore che della stampa. Riconoscendo ai nostri formaggi le potenzialità per uscire dalla massa, ne abbiamo esaltato le caratteristiche peculiari. Ora dobbiamo essere in grado di mantenere vivo il legame con il territorio e le sue espressioni, puntando ad attirare il consumatore laddove il prodotto "si fa". La passione del mondo agricolo, che ogni giorno produce capolavori, deve uscire allo scoperto e faremo di tutto affinché il consumatore sappia riconoscerne il valore unico".