

[HOMEPAGE](#) | [LATTE](#) | [ENOGASTRONOMIA](#) | [AGRICOLTURA](#) | [EXPO](#) | [ZOOTECNIA](#) | [AGROALIMENTARE](#)

[Homepage](#) | [Bergamo](#) | [Enogastronomia](#) |

Enogastronomia



Alla Casa di Alti Formaggio il vino tardivo del Garda si abbina a Taleggio, Salva e Provolone

BERGAMO - La vendemmia tardiva sarà illustrata alla Casa degli Alti formaggi di Treviglio. L'incontro è in programma il 24 febbraio per promuovere le eccellenze della vendemmia tardiva dell'azienda "La Perla del Garda" di Lonato e abbinarle ai tre Dop Taleggio, Salva Cremasco e Provolone Valpadana. Giovanna Prandini, produttrice dei vini a marchio Perla del Garda, nonché delegata in Lombardia dell'Associazione nazionale "Le Donne del Vino", illustrerà i vini dell'azienda, ottenuti dalla raccolta tardiva delle uve tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre, senza ulteriori appassimenti in fruttato. L'associazione "Le Donne del Vino" conta oggi 650

iscritte che rappresentano tutte le categorie della filiera vitivinicola, dal vigneto alla cantina, dalla tavola alla comunicazione.

Nicola Locatelli, chef e patron dell'Opera Restaurant di Sorisole (BG), preparerà delle gustose ricette a base di Provolone Valpadana DOP, Taleggio DOP e Salva Cremasco DOP, per stupire, ancora una volta, gli ospiti della Casa di Alti Formaggi.

«La vendemmia tardiva è la tipologia meno nota dei Lugana Doc, un vino difficile da produrre. Richiede attenzione ad ogni minimo particolare in vigna, comporta rese molto basse e sfugge alle logiche di ciò che il mercato chiede, ma offre grandi soddisfazioni a chi con coraggio fa questa scelta» ha dichiarato Prandini.

«Pur rimanendo all'interno dell'avvincente accoppiata vini/formaggi - afferma il presidente di Alti Formaggi, Gianluigi Bonaventti - la serata illustrerà questo binomio caratterizzato da vendemmia tardiva e prolungata stagionatura dei nostri tre formaggi D.O.P. il Taleggio di 45 giorni, il Salva Cremasco di 6 mesi e il Provolone Valpadana di oltre un anno. Una modalità per affermare la cura con la quale i nostri produttori trattano questi preziosi frutti dell'agricoltura italiana».

L'incontro sarà il 24 febbraio alle 18, alla Casa di Alti Formaggi, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9.

(i vigneti di Perla del Garda)

13 febbraio 2015



Articoli correlati



Creta guarda al Veneto per migliorare la propria agricoltura

L'isola di Creta guarda all'agricoltura del Veneto per...


[Leggi tutto](#)


Spilamberto, il Palio dell'aceto balsamico premia i suoi campioni

Domenica 23 giugno nell'antica Rocca di Spilamberto (Mo) si tiene il tradizionale Palio di...


[Istruzione](#)
[Leggi tutto](#)

Ultima ora

15:14:31 zootecnia
BRESCIA - Grande pubblico e molta passione per la 47ª Mostra...

11:32:03 zootecnia
BRESCIA - Difesa delle razze bovine italiane, della biodiversità che le...

18:09:44 agricoltura
TRIESTE - «La salvaguardia dei marchi e delle produzioni peculiari...

17:49:06 agricoltura
PIACENZA - Ridurre al minimo l'aliquota Imu da applicare ai terreni...

17:03:53 zootecnia
BRESCIA - Tutelare l'agricoltura e la zootecnia, salvaguardare il...

19:28:07 agroalimentare
CREMONA - Cosmetici dagli scarti dell'ortofrutta. La cosmesi è...

10:15:10 agroalimentare

[Tutte le news](#)

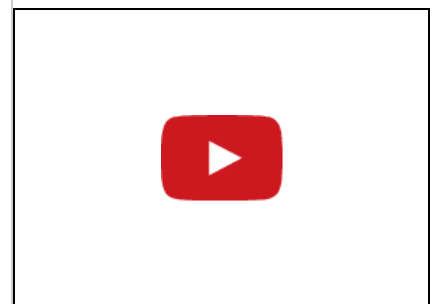
Lunedì 16 Febbraio 2015

10:44:16



StreamingTV

Confagricoltura Cremona in assemblea: tanti i temi caldi


[Entra](#)

Fiere ed Eventi

Seleziona Regione ▼

Seleziona la città ▼

Cerca evento ▼

Tutte le date ▼

[Cerca](#)

Ultimi eventi



Cremona

Bioenergy a Cremona: chimica verde, così nascono i cosmetici dagli scarti dell'ortofrutta



Milano

Aprire la Bit a Milano, Parolini: «Siamo il Paese più desiderato del mondo dai turisti»

Apicoltura Casentinese,

[tardivo-del-Garda-si-abbina-a-Taleggio-Salva-e-Provolone](#)



una storica azienda va in aiuto di chi è svantaggiato

Dalla Toscana, una notizia che coniuga agricoltura e solidarietà. Apicoltura Casentinese...

 [Istruzione](#)

[Leggi tutto](#)

laprovinciacr.it

La Provincia
di Cremona.it
La Provincia
di Cremona.it
La Provincia
di Casalmaggiore - Oglio.it



Brescia

Fiera di Montichiari. 13-15 febbraio
Rimini

Rimini: ecco i giudici che sceglieranno la miglior Birra artigianale dell'Anno il 21 febbraio



PER LA PUBBLICITÀ SU



Rivista dell'Osservatorio Agri&Food di CremonaFiere: Pac, falsi prosciutti e biometano

CREMONA - E' uscito l'ultimo numero dell'Osservatorio...

 [agricoltura](#)

[Leggi tutto](#)

Rinascita Agraria



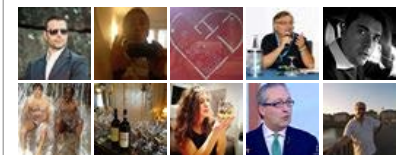
Seguici su Facebook



Newsageagro

Mi piace

Newsageagro piace a 78 persone.



Plug-in sociale di Facebook

NEWS AGE AGRO
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

Latte
Enogastronomia
Agricoltura
Expo
Zootecnica
Agroalimentari

Contatta la redazione
Pubblicità
Informativa e Privacy

Copyright 2013 - Newsnord Snc - P.Iva 08035200966

Direttore: Gianfranco Salvatori - direttore@newsageagro.it