

Treviglio

A lezione per conoscere i formaggi

Prende il via una serie di incontri di formazione-informazione per non specialisti dedicati ai prodotti lattiero-caseari Dop. È la «Casa **Alti Formaggi**» a organizzare le lezioni per una maggior conoscenza dei formaggi Dop dell'associazione: Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco. Nel primo appuntamento, si parlerà di Taleggio Dop. Il 14 maggio (dalle 15 alle 18) nella sede in via Roggia

Vignola 9 a Treviglio saranno illustrate le caratteristiche del prodotto. Sarà presentato anche il progetto Field, «Filiera Latte Lodi». Seguiranno l'analisi sensoriale e la degustazione guidata, insieme a qualche consiglio sugli abbinamenti. Il 15 maggio (dalle 9 alle 12) al caseificio sperimentale di Cra-Fice l'Azienda Cascina Baroncina di Lodi, verrà illustrato il percorso per ottenere una Dop di pregio. Il presidente dell'associazione, Gianluigi Bonnaventi: «L'obiettivo di Field è una dimostrazione industriale, illustrando il percorso per ottenere una materia prima di qualità e, da essa, formaggi di elevato pregio. Con Expo, l'obiettivo è far conoscere alcune delle eccellenze casearie made in Italy». R.CO.

