

## Mondopressing Maggio 2015

Periodico di notizie e attualità registrato nel Luglio 2009 presso il Tribunale di Milano

# MONDO PRESSING MONDO PRESSING

→ Home

→ Notizie del giorno

→ Arte

→ Attualità

→ Bellezza & Dintorni

→ Cinema e TV

→ Cosa c'è di nuovo? Curiosità

→ Cultura

→ Economia

→ **Enogastronomia**

→ L'angolo della poesia

→ L'Articolo del Mese

→ Medicina

→ Moda & Design

→ Musica

→ NOTIZIE EXPO 2015

→ Regali e Oggettistica

→ Salute & Benessere

→ Sport

→ Teatro

→ Tecnologia

→ Turismo

→ Chi siamo

→ Fotogallery

→ Dalla parte delle donne

→ Sullo scaffale in Libreria

→ Incontro con grandi  
personaggi

Cerca

Home » Enogastronomia

**Enogastronomia**

stampa pagina

1 2 3 4 5 >>

### **ALTI FORMAGGI: IL FUORI EXPO IN CASEIFICIO**

*Treviglio, 30 aprile 2015* – Il prossimo **14 e 15 maggio 2015** si terrà presso **La Casa di Alti Formaggi** di **Treviglio (BG) in Via Roggia Vignola 9** e presso il **Caseificio sperimentale di CRA-FLC**, il primo di quattro appuntamenti di formazione/informazione per non specialisti. Gli incontri, della durata di due giornate ciascuno, avranno l'obiettivo di fornire una maggior conoscenza dei formaggi DOP dell'Associazione: **Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco.**

Nel **primo appuntamento**, che si terrà il **14 maggio** dalle ore 15.00 alle ore 18.00 presso La Casa di **Alti Formaggi**, si parlerà di **Taleggio DOP**. Dopo aver presentato il progetto "**FiliEra Latte Lodi – Dimostrazione industriale (FIELD)**" saranno illustrate le caratteristiche del prodotto e dell'area di produzione. Seguirà l'analisi sensoriale di questo meraviglioso formaggio e la degustazione guidata, insieme a qualche consiglio sugli abbinamenti. Il **15 maggio**, invece, dalle ore 9.00 alle ore 12.00 presso il caseificio sperimentale di CRA-FLC e l'Azienda Cascina Baroncina di **Lodi**, si illustrerà il percorso per ottenere una DOP di pregio, attraverso la tecnologia e la trasformazione casearia.

L'azienda Baroncina del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura – Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e lattiero-Casearie (CRA-FLC) di Lodi si è distinta negli anni sia a livello locale che nazionale per le crescenti performance produttive.

*"Il progetto FIELD vuole realizzare un'iniziativa di dimostrazione industriale, illustrando il percorso per ottenere una materia prima di qualità e, da essa, formaggi di elevato pregio nutrizionale e rinomanza internazionale. Alti Formaggi, nel semestre di Expo, si pone l'obiettivo di far conoscere, anche alla vasta platea di questa manifestazione mondiale, alcune delle eccellenze casearie del Made in Italy: Taleggio DOP, Provolone Valpadana DOP e Salva Cremasco DOP, protagoniste della nostra Associazione"* ha dichiarato il **presidente di Alti Formaggi Gianluigi Bonaventini.**

I successivi appuntamenti si terranno:

- **15 – 16 giugno:** protagonista il **Salva Cremasco DOP**
- **31 agosto – 1 settembre:** protagonista il **Provolone Valpadana DOP**
- **5 – 6 ottobre:** replica sul **Taleggio DOP**

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.

07/05/2015 10:05



1 2 3 4 5 >>

RSS © 2015 Mondopressing Maggio 2015. All rights reserved. Disclaimer