

Sei qui: Home

## Agroalimentare: Bergamo, a casa alti formaggi corsi per non esperti



Letto 53 volte

[Tweet](#)Pubblicato in [NEWS](#)

I segreti dei formaggi svelati ai non esperti. Il 14 e 15 Maggio si terra', alla Casa di Alti Formaggi, a Treviglio (BG) e al Caseificio sperimentale di CRA-FLC - il primo di quattro appuntamenti di 2 giornate ciascuno, di formazione/informazione per non specialisti, diretto ad acquisire una maggior conoscenza dei formaggi DOP dell'Associazione: Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco. Nel primo appuntamento, si parlera' di Taleggio DOP. Il 14 Maggio 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, al 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 e' distinta negli anni, sia a livello locale sia nazionale per le crescenti performance produttive.

[Torna in alto](#)

### COLLEGAMENTI

- [Chi siamo](#)
- [Pubblicità](#)
- [Contatti](#)
- [Archivio storico](#)



La Discussione - registrazione Tribunale di Roma n. 3628 del 15/12/1953 - C.F. / P.I. n. 05152221007

Impresa beneficiaria per questa testata dei contributi di cui alla legge n. 250/90 e successive modifiche ed integrazioni