



21 Maggio 2012 - 11:04

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 75 volte

## "Alti Formaggi" celebra il Ventennale di "Cantine Aperte"

L'Associazione Alti Formaggi prosegue nel proprio progetto volto a far conoscere la qualità e la bontà dei propri formaggi consorziati Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco e Taleggio attraverso la partecipazione e il sostegno di iniziative enogastronomiche locali rivolte al consumatore finale.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Per questo motivo l'Associazione ha aderito alla ventesima edizione di "Cantine Aperte", l'evento organizzato da "Movimento Turismo Vino" dedicato agli appassionati e agli intenditori che vogliono conoscere e degustare i migliori vini del nostro paese attraverso i loro luoghi di produzione e la sua gente e, nello stesso tempo, assaporare le specialità gastronomiche delle singole zone.

Un'iniziativa lodevole che, da domenica 27 maggio, interesserà 1.000 cantine in tutta Italia e oltre un milione di enoturisti, amanti della buona cucina e semplici turisti di tutte le età.

Alti Formaggi prenderà parte all'iniziativa mettendo a disposizione delle cantine aderenti di Lombardia, Liguria e Canton Ticino, alcune forme di Taleggio, Provolone Valpadana e Quartirolo Lombardo offrendo quindi ai palati dei presenti una grande varietà di scelte e di gusti.

I Consorzi facenti parte dell'Associazione Alti Formaggi sono eccellenze del territorio che meritano di essere conosciute e gustate, patrimonio tangibile della cultura italiana, fonte di ricchezza culturale ed economica che deve essere protetta e salvaguardata. Per questo l'Associazione Alti Formaggi aderisce a questa e ad altre iniziative al fine di aumentare la propria visibilità e notorietà e di rendere i formaggi consorziati protagonisti di questi spazi "vivi" di cultura.

Alti Formaggi è un progetto che parla di tutto questo: della conoscenza, dei saperi trasmessi di generazione in generazione, di una saggezza e capacità manuali originali che sembrano gesti artistici.

Per ulteriori informazioni: [www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com).

### Offerta Terme

Rilassati e Fatti Coccolare  
Trattamenti Termali in Offerta -50%  
[www.Groupon.it/Terme](http://www.Groupon.it/Terme)

### Formaggi Italiani DOP

Pecorino Romano, ricotte e caciotte formaggi freschi e stagionati !  
[www.brunelli.it](http://www.brunelli.it)

### Spedizioni Bottiglie EU

Gestione Pagamento Accise.  
Consegna in 10 Giorni Anche  
Piccole Quantità  
[www.magazzinibrianza.it/](http://www.magazzinibrianza.it/)

Annunci Google

ENOGASTRONOMIA La grande festa del vino

# Cantine aperte, weekend in nome di Bacco

*Domani evento a piazza Mercanti, domenica degustazioni presso 80 produttori lombardi***Mimmo Di Marzio**

■ In alto i calici: a conclusione di una settimana dedicata al gusto, parte una maratona all'insegna di Bacco. Fino a domenica, enoteche e cantine di Milano e Lombardia accoglieranno il pubblico per degustazioni, visite guidate e incontri con i sommelier. In attesa dell'evento clou di domenica che aprirà le cantine di tutt'Italia, la «Milano Food Week» propone domani a Palazzo Giureconsulti, in piazza Mercanti, l'evento «Bottiglie aperte», che per due giorni prevede momenti di degustazione guidata e brevi corsi di orientamento al vino tenuti da esperti del settore in collaborazione con i sommelier della Fisar (Federazione Italiana Sommeliers Albergatori e Ristoratori). Si parte domani alle 14.30 con un focus sul Sirah, per proseguire ai rossi della Costa Etrusca e poi una tavola rotonda sulle più importanti zone enologiche del panorama vitivinicolo, a cura di enologi ed esperti come Filippo Parmigiani, Pietro Milo, Francesco Gualtieri (Presidente FISAR). L'intero programma sul sito [www.bottiglieaperte.it](http://www.bottiglieaperte.it). Ma l'appuntamento più atteso re-



sta quello di domenica, vale a dire la ventesima edizione di «Cantine aperte», a cura di Movimento Turismo del Vino, e che attende anche quest'anno 1,2 milioni di visitatori nelle oltre 800 aziende italiane, di cui più di 80 sono lombarde. Degustazioni con i produttori e visite guidate alle aziende, ma non solo. Il programma, che vede tra i suoi sponsor Winefit e Consorzio Alti Formaggi, propone agli enoappassionati anche assaggi dei prodotti di eccellenza della gastronomia lombarda e finanche mostre

d'arte, artigianato e design che, in forma inedita, faranno da corollario alle cantine. Tra le iniziative particolari, anche un viaggio nel mondo del vetro per scoprire con i mastri vetrai nuove forme del tradizionale contenitore del vino. Non mancherà la musica; in programma, infatti, anche con concerti tra le vigne, insoliti abbinamenti strumentali come l'arpa e la marimba e le folkloristiche esecuzioni delle bande musicali. Spazio infine alle passeggiate e alle biciclette. Ma vediamo quali sono

**TRA LE BOTTI**

Domenica «Cantine Aperte», il più importante evento per scoprire il mondo e la cultura del vino direttamente nei suoi territori di produzione. Tutto il programma sul sito [«movimentoturismovino.it»](http://movimentoturismovino.it)

le cantine lombarde che offrono le iniziative più interessanti. A Scanzosciate, in provincia di Bergamo, la cantina **La Brughera** prevede, oltre alla visita alla Cantina durante tutta la giornata, passeggiate in vigna con partenza alle 11.00 - alle 14.00 e alle 16.00; una mostra dei burattini; alle ore 15.00 suprenotazione degustazione guidata di Moscato di Scanzo dog con cioccolato. L'Azienda agricola **Fratelli Berlucchi** (Borgonato di Cortefranca) offre invece visite guidate per gruppi preno-

tati di 50 persone alle ore -10,30-11,30-12,30- 13,30-14,30. Alle **Cantine Scarpari Felice** di Botticino (Bs), accoglienza ai partecipanti dalle 9 del mattino con visita alla cantina e dettagli su vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento vino. E ancora, visita ai vigneti e elezione video del Botticino e la mostra in cantina «Colli dei Longobardi, un territorio da scoprire». All'Azienda agricola **La Cascina Nuova** di Poncarale (Bs) presentazione del Vino bianco Frizzante "Armonie" ed esposizione delle opere dei Pittori Gabriele Bastianon e Zaven Karapetian con la presenza degli stessi. L'Azienda agricola **Ricchi** di Monzambano (Mn) propone invece alle 10.30 il nuovo progetto «Pedalando tra le vigne e Colli» e poi alle 15.30 un concerto di Arpa e Marimba. La **Cantina soc. coop. di Quistello** (Mn) prevede alle 9.30 un ritrovo in bicicletta per visita ai vigneti di Lambrusco Grappello e il concorso «Coloriamo...in cantina» riservato ai ragazzi delle scuole. L'Azienda agricola **Montelio** a Codevilla (Pv) prevede una festa tra prodotti alimentari, cultura ed artigianato. [giandomenico.dimarzio@ilgiornale.it](mailto:giandomenico.dimarzio@ilgiornale.it)

**IL PROGRAMMA****Un tour speciale tra i sommelier dell'Oltrepò pavese**

Alle porte di Milano, sarà soprattutto l'Oltrepò Pavese a guidare la domenica di Cantine Aperte. Ecco quali sono i principali produttori che aderiranno alla festa. Azienda agricola **Montenato Griffini** (Bosnasco); Cantina storica **Il Montù** (Montù Beccaria); Azienda agricola **Manuelina** (Ruinello di Sotto); Azienda agricola **F.lli Guerci** (Casteggio); **Albani Viticoltori** (Casteggio); **Tenuta Percivalle wines** (Borgo Priolo); **Tenuta Il Bosco** (Zenevredo); Azienda agricola **Bosco Longhino** (Santa Maria della Versa); Azienda **Torti-Tenimenti** (Castelrotto); Azienda agricola **Ca' del Santo** (Montalto pavese); Azienda agricola **La Marzuola** (Calvignano); Azienda agricola **Travaglino** (Calvignano); Azienda agricola di **Dallavalle aldo** (Montalto pavese); Azienda agricola **Padroggi** (Montalto pavese).

# DailyMedia

Il quotidiano della comunicazione

anno XXII n°092  
martedì 22 maggio 2012

p. 23



## Associazioni Alti Formaggi per i 20 anni di “Cantine Aperte”

L'Associazione Alti Formaggi prosegue nel proprio progetto volto a far conoscere la qualità e la bontà dei propri formaggi consorziati Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco e Taleggio attraverso la partecipazione e il sostegno di iniziative enogastronomiche locali rivolte al consumatore finale. Per questo motivo l'Associazione ha aderito alla ventesima edizione di “Cantine Aperte”, l'evento organizzato da Movimento Turismo Vino dedicato agli appassionati e agli intenditori che vogliono conoscere e degustare i migliori vini del nostro paese attraverso i loro luoghi di produzione e la sua gente e, nello stesso tempo, assaporare le specialità gastronomiche delle singole zone. Un'iniziativa che, da domenica 27 maggio, interesserà 1.000

cantine in tutta Italia e oltre un milione di enoturisti, amanti della buona cucina e semplici turisti di tutte le età. Alti Formaggi prenderà parte all'iniziativa mettendo a disposizione delle cantine aderenti di Lombardia, Liguria e Canton Ticino, alcune forme di Taleggio, Provolone Valpadana e Quartirolo Lombardo. I Consorzi facenti parte dell'Associazione Alti Formaggi sono eccellenze del territorio che meritano di essere conosciute e gustate, patrimonio tangibile della cultura italiana, fonte di ricchezza culturale ed economica che deve essere protetta e salvaguardata. Per questo l'Associazione Alti Formaggi aderisce a questa e ad altre iniziative al fine di aumentare la propria visibilità e notorietà e di rendere i formaggi consorziati protagonisti di questi spazi “vivi” di cultura.