Alti Formaggi

CARTELLA STAMPA

Sede legale ed amministrativa: Via Roggia Vignola, 9 – 24047 Treviglio (BG) Tel. 327 0741668
www.altiformaggi.com – e-mail: info@altiformaggi.com
CF 93041380168

COS'È ALTI FORMAGGI

Alti Formaggi è una associazione che, nata da un progetto speciale di comunicazione, raggruppa oggi i Consorzi di Tutela dei formaggi Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio.

Alti Formaggi è anche un portale grazie al quale i Consorzi invitano a fare conoscenza con il ricco patrimonio produttivo, geografico, culturale del loro territorio d'origine. Ciò che contraddistingue le produzioni tipiche e tradizionali di Alti Formaggi è che sono parte integrante di una cornice di attrattive paesaggistiche, storiche ed artistiche senza eguali.
Navigare nel portale, approfondire la conoscenza dei formaggi, tenersi aggiornati sulle notizie, gli eventi, formare parte della quotidianità del blog promette di essere un'appassionante caccia al tesoro dei piaceri del palato, ma anche una forma di crescita personale legata ai valori del territorio.

Alti Formaggi è un'esperienza, informativa e culturale, ricca di suggestioni nella quale il gusto si trasforma nel *filo rosso* di un viaggio che permette di scoprire e riscoprire, vivere i colori delle stagioni, sentire i profumi, ascoltare la gente, assaporare la vita.

PRESENTAZIONE ALTI FORMAGGI

Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio sono patrimonio tangibile della cultura italiana, fonte di ricchezza culturale ed economica che deve essere protetta e salvaguardata. Come? Aumentando la visibilità di questi eccellenti prodotti e pertanto la loro notorietà, proteggendone la qualità, convertendoli in protagonisti di itinerari, di spazi "vivi" di cultura.

Alti Formaggi è anche un portale 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. Questi formaggi formano parte del patrimonio artistico e storico del nostro Paese.

Alti Formaggi conduce nei luoghi di produzione, presenta i protagonisti, gli artigiani e rende partecipe di alcune delle storie più belle della nostra terra.

LA STORIA...

Il progetto Alti Formaggi è nato nel 2009 da alcuni Consorzi di formaggi. Una strategia comune per il lancio di un marchio che è il primo esempio di sinergia tra Consorzi di Tutela in Italia. Un modo per fare sistema e divulgare meglio sapere e informazioni su questi prodotti di qualità.

Il portale **www.altiformaggi.com** è stato e continuerà ad essere il punto di riferimento principale del progetto: uno spazio comune di informazione, valorizzazione e promozioni comuni per consumatori ed appassionati.
Nel 2011 Alti Formaggi diventa Associazione. I Consorzi di Tutela hanno anche voluto dare un assetto legale definitivo al progetto. L'obiettivo è quello di interagire in modo sempre più attivo con 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.

… I GIORNI NOSTRI

Alti Formaggi è una Associazione senza scopo di lucro alla quale aderiscono al momento i Consorzi di Tutela Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio. L'Associazione ha come finalità la promozione e la realizzazione di attività idonee allo sviluppo di informazioni ed educazione alimentare dei prodotti associati, così come alla promozione e valorizzazione dei medesimi e, più in generale, delle Dop e delle Igp. In particolare, l'Associazione Alti Formaggi promuove:

- azioni di promozione e valorizzazione
- azioni divulgative, informative e formative sui significati, valenze e realtà delle produzioni dei propri associati in Italia e all'estero
- azioni di ricerca
- azioni di valorizzazione e promozione del turismo attraverso le produzioni agricole e attività agroalimentari
- azioni di promozione del turismo gastronomico e tutte le attività ad esso legate
- azioni di consulenza a favore degli associati

Le attività promosse e sviluppate da Alti Formaggi non sostituiscono ma integrano le iniziative di ogni associato.

UNICI

Perchè
Per apprezzare un prodotto di qualitá non basta assaggiarlo. Alti Formaggi ti offre gli strumenti per avvicinarti ad alcuni tra i migliori formaggi italiani e scoprirne l'affascinante mondo.

Come
Vogliamo renderti partecipe della passione che nutriamo verso questi formaggi, raccontandoti, giorno dopo giorno delle persone, del territorio, della storia e della loro cultura. Stimolando la tua curiositá e, speriamo presto, la tua voglia di "saperne di piú".

UNITI

Tipicità
Il latte racchiude la veritá della terra poiché ne contiene le ricchezze, le caratteristiche ed i gusti. Valori assoluti dell'identitá di Alti Formaggi.

Tradizione
Produzioni di altissima qualitá, espressione di tecniche antiche, tramandate di generazione in generazione. Alti Formaggi testimonia di un'arte che é divenuta uno stile di vita.

Territorio
Alti Formaggi racconta di prodotti meravigliosi che hanno in comune la cultura ed il patrimonio di molte province del nord Italia. Ma soprattutto l'appartenenza ad un paesaggio amato e rispettato.

OTTIMI

Alimento
Il formaggio é un cibo meraviglioso. Strumenti per imparare a riconoscere, comprare, degustare, conservare ed abbinare gli Alti Formaggi.

Ingrediente
Valorizzare il prodotto con sapienza e creativitá: il formaggio é l'espressione autentica di una delle migliori tradizioni del nostro paese che si fa grande in cucina.

Nutriente
Il nostro invito a mangiare bene, prendendosi cura del corpo e della mente.

Sede legale ed amministrativa: Via Roggia Vignola, 9 – 24047 Treviglio (BG) Tel. 327 0741668
www.altiformaggi.com – e-mail: info@altiformaggi.com
CF 93041380168

PERCHÉ I CONSORZI

Il ruolo principale di un Consorzio di Tutela è, come dice la parola stessa, la tutela.

Ma è impensabile pensare di promuovere un patrimonio produttivo e gastronomico e ancor meno di proteggerlo senza domandarsi in quale ambito culturale si trova e quali sono i nemici della sua sopravvivenza.

Il legame fra prodotto e territorio costituisce l'espressione più alta della cultura locale, basata su fattori geografici ed umani, attraverso gli usi locali, leali e costanti.
Nel contesto del nostro tempo, caratterizzato dalla crescente distanza fra i luoghi di produzione e quelli di utilizzo e consumo dei prodotti, si assiste anche in campo alimentare a fenomeni che portano alla perdita di identità e del legame territorio-persona-prodotto.

Ma i Consorzi, grazie al loro operato, possono invertire questa tendenza, mantenendo e riscoprendo i valori originari, attraverso la tutela della identità organolettica, etica ed ambientale dei loro prodotti.

In tale contesto chi si approssima a questi prodotti non è più il soggetto che consuma, ma diventa la persona che può vivere esperienze di vita ed arricchirsi del calore, colore, creatività proprie di queste produzioni tipiche.

LA CASA DI ALTI FORMAGGI

Dalla stretta collaborazione e dall´impegno di questi Consorzi di Tutela, è nata a Treviglio "**La Casa di Alti Formaggi**": un luogo di ritrovo e di incontro per appassionati enogastronomici e amanti di prodotti della tradizione italiana quali i formaggi. La complementarietà dei Consorzi, che condividono profondamente storia, cultura e territorio, ha portato alla creazione di questo spazio vivo ed unico nel suo genere, dove è possibile preservare valori, gusti e tradizioni della Lombardia.

Il formaggio è un alimento straordinario nella sua complessità è tradizione, è tipicità, è territorio. Ma è a rischio perché i valori che rappresenta sono minacciati dall'imperante massificazione dei prodotti alimentari. La distanza tra produttore e consumatore si fa sempre più marcata, e per quest´ultimo è difficile trovare prodotti genuini e di qualità. Si sente la necessità di un luogo unico, radicato sul territorio, vivo e dinamico, che concretizzi la cultura di uno stile di vita sano e naturale.

Alla Casa di Alti Formaggi puoi curiosare, ampliare la tua cultura enogastronomica e solleticare la tua fantasia. Puoi vivere un´esperienza unica d´incontro di profumi e di sapori. Puoi avventurarti in percorsi e attività ricche di suggestioni, in cui il gusto ti prende per mano in un viaggio arricchito dai colori delle stagioni, dai profumi del territorio e dalle voci delle persone.

Formazione e informazione sono il cuore di questo progetto, nato dalla migliore tradizione gastronomica lombarda. Alla Casa di Alti Formaggi puoi assistere a lezioni di alta gastronomia dedicate al formaggio e non solo, vivere le performance degli chef delle migliori cucine. Puoi scoprire i prodotti d´eccellenza del territorio e incontrare direttamente le piccole aziende, custodi delle tradizioni. Grazie a laboratori e incontri con esperti potrai soddisfare ogni tua curiosità sul mondo del formaggio e della gastronomia in generale. Potrai conoscere il formaggio e tutti i suoi possibili incontri con le altre tipicità, come i vini, le mostarde e le marmellate. Alla Casa di Alti Formaggi è inoltre possibile organizzare percorsi didattici per bambini e ragazzi.

Contatti per la stampa:
Alti Formaggi
Via Roggia Vignola, 9 – 24047 – Treviglio (BG)
Tel. 327 0741668 – mail: press@altiformaggi.com