

BONTADIALTAMURA.IT



unicef

ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TAST

Verso EXPO 2015

News, cultura e gusto di enogastronomia italiana, ciò che succede, è genuino, fa bene e migli

à della vita - Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI)

- [Home »](#)
- [Top in Italy »](#)
- [Regioni »](#)
- [Eventi »](#)
- [Gusto »](#)
- [Turismo »](#)
- [Rubriche »](#)
- [Sapori d'Italia »](#)

- [RSS Feed](#)

EXPO 2015
ConvegniVinitaly
Libri & GuideCibus
ExtravergineAziende
VinoBiologico
ConsorziIte
azioniHotel & Spa
OpinioneItinerari
PersonaggiInterviste
Style & DesignRistoranti
Ricette

Buongiorno, sono le ore 10:36.49 di Venerdì, 19 Settembre 2014

Prima Pagina Borse Ue in crescita. La sterlina festeggia il «no» al referendum in ... - Il

Il Taleggio DOP, portavoce del made in Italy alla Settimana della Moda.

Italy Food 24

- 18 settembre 2014

Seguici anche sui Social Network

facebook

twitter

Google+



Immagine Copyright Cademartori

Dal 17 al 23 Settembre, il **Taleggio Dop** si fa portavoce del made in Italy alla settimana italiana della moda. Il **Consorzio Tutela Taleggio**, supportato all'evento dalla Regione Lombardia Agricoltura, sarà, quindi, il protagonista della Good Food in Good Fashion, un'iniziativa della Milano Gourmet Experience, dell'Associazione Maestro Martino presieduta dallo chef Carlo Cracco. Un progetto che ha come obiettivo quello di promuovere il territorio lombardo e nazionale e la sua identità culturale attraverso la riscoperta dei suoi molteplici "gusti", dell'haute couture come della cucina d'autore, del design come delle arti. Dal fashion al food, le eccellenze nostrane si accompagnano e si esaltano a vicenda per un'esperienza completa, estetica e culinaria, tutta all'insegna dello stile italiano, tanto amato nel mondo.

Taleggio: dalla Valsassina agli aperitivi milanesi.

Il **Taleggio** ha una storia che affonda le sue radici nel X secolo. Le sue peculiarità lo rendono tra i **formaggi italiani** più apprezzati, al punto che l'Unione Europea ha voluto tutelarle, riconoscendolo come formaggio D.O.P. con il Regolamento CE 1107. Questo formaggio da tavola, molle, a pasta bianca e dalla crosta rosata ha un sapore dolce e aromatico e un profumo intenso che deriva da quel particolare microclima delle Grotte Naturali nelle quali viene lasciato maturare. Un microclima fatto di correnti boschive caratterizzate da determinati gradi di umidità (90%) e temperatura (4-6°). Lo sa bene Cademartori, azienda del gruppo Lactalis Italia leader nel settore caseario, che dal 1882 effettua a Introbio, in Valsassina, nel cuore verde della Lombardia, la stagionatura del **suo prodotto di punta, il Taleggio DOP** vero, come da generazioni.

La tradizione che caratterizza la qualità di questa specialità della produzione agroalimentare lombarda si unisce, durante la Milano Moda Donna, all'indubbia creatività degli Executive Chef degli alberghi di lusso milanesi per incarnare il concept dell'Iniziativa Good Food in Good Fashion, nonché l'essenza della movida meneghina: l'Aperitivo.

Il **formaggio taleggio** come ingrediente principale delle fantasiose

II^ Edizione Spring Beer ... Cantine Aperte a Trecast... Festival Cittaslow dei Ci... Verdicchio e schermo insi...

Dal mondo del Vino

- [Gli Usa sbarcano in Sardegna alla scoperta del Carignano del Sulcis.](#)
- [I Tre Bicchieri del Gambero Rosso a Castello Bonomi.](#)
- [Nelle terre del Soave, la Festa dell'Uva più antica d'Italia.](#)



Estero

- [L'azienda vitivinicola Mustilli di Sant'Agata dei Goti per Bill De](#)



Top in Italy

- [I Tre Bicchieri del Gambero Rosso a Castello Bonomi.](#)
- [Tornano gli eventi in Tognazza.](#)



Sapori d'Italia

- [La Mortadella Bologna Igp alla Settimana della Moda milanese.](#)

interpretazioni di una Cucina d'Autore da gustare nelle più eleganti e note location dell'ospitalità milanese dal Bulgari Hotel al Magna Pars Suite. Ghiotti bocconi che nascono da preziose sinergie e dagli sforzi congiunti di chi opera sul territorio col solo obiettivo di sostenere la qualità e la fama del made in Italy nel mondo.



Potrebbero interessarti anche:

Cammina & Gusta... la...	L'Extravergine Riviera Li...	Nuovo look per il Mirto e...	Cook on Rock IIIa: l'evol...
Le Notti di Re Laurino in...	Granoro a Londra tra le e...	Al Romeo Hotel è Summer S...	Le novità dolciarie Bio e...

Tags: [Formaggi](#), [gastronomia](#), [Gusto](#), [Lifestyle](#), [Lombardia](#), [Manifestazioni](#), [Regioni](#), [Settimana della Moda](#), [Taleggio Dop](#)

Commenti

Non è possibile inviare commenti a questo articolo.

Blasio

Aglianico e Falanghina in edizione limitata con etichetta dedicata disegnata da David Atkinson.



- [Gli italiani amano le prugne della California.](#)

I risultati di un'indagine commissionata dal California Prune Board rivelano la fiducia e l'apprezzamento dei consumatori verso il prodotto.

- **Degustazioni**



Tre Bicchieri 2015 all'Amarone "San Rocco" 2008 Cantina Valpolicella Negrar.

Si tratta di uno dei 5 cru Amarone della linea "Espressioni" Domini Veneti ...

- **L'Opinione di Eugenio Cortese**



- [Expo 2015 si avvicina e lo Street Food impazza sempre più.](#)

Street Food è la parola d'ordine che sembra essere sulla bocca di tutti non soltanto per i astronauti addetti ai lavori ma anche per gli italiani ...



- **Extravergine**



- [Doppia Festa dei Frutti Dimenticati a Casola Valsenio.](#)



- [Bresaola della Valtellina & Moda, un abbinamento di tendenza.](#)



- **Facebook**

Recommend Share

- **Iscriviti alla Newsletter**

Nome e Cognome *

Email *

Iscriviti

- [Birrart](#) [Coinsorzi](#) [Casteggio](#) [Birrificio Milano](#) [Cioccolata](#) [Decanter](#) [Bollicine](#) [La Toenazza](#) [Frascati](#) [Poggio Verde](#) [Donnamoderna.com](#) [Taleggio Dop](#) [Spiga](#) [Barrata](#) [Gonzano](#) [Auditorium Parco della Musica](#) [Icam Spa](#) [Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara](#) [Miss Italia](#) [Festa dell'Uva](#) [Festa del Pane Casereccio](#) [Principe](#) [Pallavicini](#) [Riberella](#) [Sulcis](#)

Tre Bicchieri

[Pojer & Sandri Partesa](#)

- **Archivio News**

settembre: 2014

L M M G V S D

1 2 3 4 5 6 7
8 9 10 11 12 13 14
15 16 17 18 19 20 21
22 23 24 25 26 27 28
29 30

[« ago](#)



 o [Olio Bio e Dop Unaprol. Ritmo e gusto a Taste of Rome 2014.](#)

E' l'olio extra vergine di oliva di alta qualità del Lazio, quello targato Unaprol che riunisce nel progetto OLILÀ i migliori oli DOP e Bio della regione.

•



•



ItalyFood24

La Molisana: qualità, ecc...

Concilio presenta la nuov...

Estate 2014 la grigliata ...

Firmato l'accordo tra Gam...

Lo sport italiano femmini...

I segreti della gastronom...

Girolio del ventennale ar...

Grape: dal vigneto alla b...



Meridiana
 Offerte speciali per viaggiare in Italia a soli 41€!
www.meridiana.it



ADSL 7 Mega
 Con traffico illimitato - 5 mesi gratis e 0 costi di attivazione
telecomitalia.it



Scommesse
 Per te fino a 100€ di bonus di rimborso perdite
www.lottomatica.it



Copyright e Diritti Riservati. Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Via della Resistenza, 25 – 53035 Monteriggioni (SI)
 P.I. 01239180522 © Riproduzione Riservata® Registrazione Tribunale di Siena N. 5 del 01 Luglio 2011 – Num. R.G. 408/2011