


[HOME](#) | [CHI SIAMO](#) | [CHI C'ERA](#) | [COVER](#) | [PROFILO EDITORIALE](#) | [ABBONAMENTI](#)

qui Bergamo

MENSILE DELLA CITTA'

Registrazione Newsletter

Registrati alla newsletter per ricevere in anteprima gli articoli delle nostre riviste!

[» Registrati!](#)



News

[« Torna alla HOME PAGE](#)

[» Visualizza TUTTE le NEWS](#)



Zoom sull'immagine

La vendemmia tardiva in cucina

24/02/2015 - La Casa di Alti Formaggi, Via Roggia Vignola, 9 - Treviglio (BG)

Appuntamento per promuovere le eccellenze della vendemmia tardiva dell'azienda "La Perla del Garda" di Lonato.

Giovanna Prandini, produttrice dei vini a marchio Perla del Garda, nonché delegata in Lombardia dell'Associazione nazionale "Le Donne del Vino", illustrerà i vini dell'azienda, ottenuti dalla raccolta tardiva delle uve tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre, senza ulteriori appassimenti in fruitaio. L'associazione "Le Donne del Vino" conta oggi 650 iscritte che rappresentano tutte le categorie della filiera vitivinicola, dal vigneto alla cantina, dalla tavola alla comunicazione.

Nicola Locatelli, Chef e Patron dell'Opera Restaurant di Sorisole (BG), preparerà delle gustose ricette a base di Provolone Valpadana DOP, Taleggio DOP e Salva Cremasco DOP, per stupire, ancora una volta, gli ospiti della Casa di Alti Formaggi.

"La Vendemmia Tardiva è la tipologia meno nota dei Lugana Doc, un vino difficile da produrre. Richiede attenzione ad ogni minimo particolare in vigna, comporta rese molto basse e sfugge alle logiche di ciò che il mercato chiede, ma offre grandi soddisfazioni a chi con coraggio fa questa scelta" – ha dichiarato il Giovanna Prandini.

"Pur rimanendo all'interno dell'avvincente accoppiata vini/formaggi – afferma il Presidente di Alti Formaggi, Gianluigi Bonaventuri – la serata illustrerà questo binomio caratterizzato da vendemmia tardiva e prolungata stagionatura dei nostri tre formaggi D.O.P. il Taleggio di 45 giorni, il Salva Cremasco di 6 mesi e il Provolone Valpadana di oltre un anno. Una modalità per affermare la cura con la quale i nostri produttori trattano questi preziosi frutti dell'agricoltura italiana."

L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria.

[» Visualizza l'ALLEGATO](#)

[» Visualizza il sito: <http://www.altiformaggi.com>](#)

Edita Periodici © All rights reserved.

Via B. Bono, 10 | 24121 Bergamo | Tel. 035 270989 | Cod. Fisc. e P.IVA 02103160160 | Capitale sociale € 10.000,00 i.v. | Registro imprese nr. 02103160160 | REA - 306844

PRODUCED BY