

This site uses cookies to help deliver services. By using this site, you agree to the use of cookies. [Learn more](#) [Got it](#)


[Home page](#)
[Pubblicità](#)
[Segnala Iniziative](#)
[A proposito di noi](#)
[Ricerca](#)

Parmigiano Reggiano DOP

Eccelsa Qualità di Montagna per Rivenditori, Ristoranti e Privati.



MERCOLEDÌ 4 FEBBRAIO 2015

La Vendemmia Tardiva in cucina con Alti Formaggi 24 Febbraio 2015 Treviglio (BG)



LA VENDEMMIA TARDIVA IN CUCINA CON ALTI FORMAGGI

24 Febbraio 2015
Treviglio (BG)

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 fruttai. 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 D.O.P., Taleggio D.O.P. e Salva Cremasco D.O.P., 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 Bonaventini – 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.

Disponibile su richiesta a press@altiformaggi.com copertura stampa, foto e video.

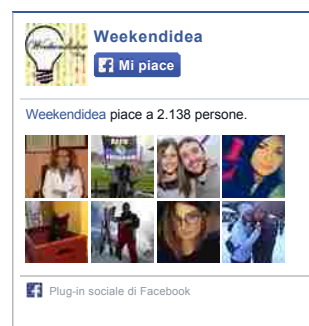
Foto in diretta sulla pagina Facebook di [Alti Formaggi](#) [Mi piace](#) [1](#)

Pubblicato da Luigi Pozzi a 13:37

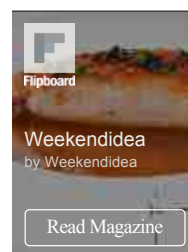
[M](#) [B](#) [T](#) [F](#) [G](#) [+](#)1 [Consiglialo su Google](#)

Etichette: [altiformaggi](#), [bergamo](#), [formaggio](#), [treviglio](#), [vino](#), [wine](#)

FACEBOOK



FLIPBOARD



PREFERITI

Aggiungi questo blog ai preferiti del tuo browser!

SEGUICI SU TWITTER

[Segui @WEEKENDIDEA_](#)

INSTAGRAM

*Nessun commento:**Posta un commento*

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Seleziona profilo ▾

Pubblica

Anteprima

Tramezzini a Domicilio

Il Pranzo Sano e Leggero Servito Direttamente a Casa Tua!

[Indietro](#)[Home page](#)[Altri Eventi](#)

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

View on Instagram

G+

**Luigi Pozzi**
(Weekendidea)google.com/+LuigiPozziweek
endidea

Blogger di Weekendidea

Segui

1.236 follower

+16 Consigliato su Google

ANDROID APP GRATIS

Weekendidea App

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email address...

Submit

POST PIÙ POPOLARIIdentità Golose dall'8 al 10
Febbraio MilanoMilano Food&Wine
Festival dal 7 al 9 Febbraio
MilanoFiera Regionale di
Sant'Apollonia 8 e 9
Febbraio Rivolta d'Adda
(Cr)Molino quaglia a identità
golose dall'8 al 10 febbraio
MilanoDegustazione gratuita di
Brewfist da Baladin 3
Febbraio Milano