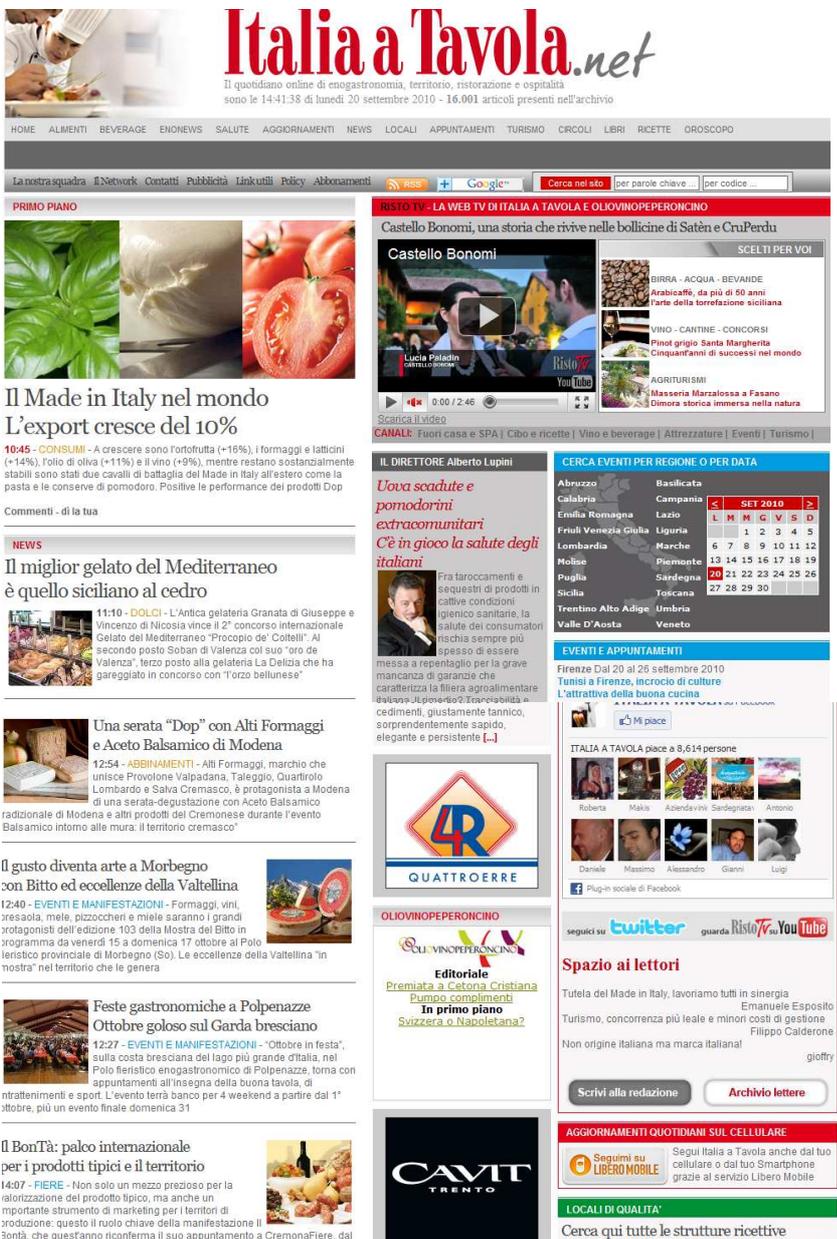


Ritaglio Stampa

Testata: Italia a Tavola
 Data: 20 settembre 2010
 Diffusione
 Soggetto: Alti Formaggi e Aceto Balsamico di Modena



Italia a Tavola.net
 Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
 sono le 14:41:38 di lunedì 20 settembre 2010 - 16.001 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONNEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti

PRIMO PIANO

**Il Made in Italy nel mondo
L'export cresce del 10%**
 10:45 - **CONSUMI** - A crescere sono l'ortofrutta (+18%), i formaggi e latticini (+14%), l'olio di oliva (+11%) e il vino (+9%), mentre restano sostanzialmente stabili i due cavalli di battaglia del Made in Italy all'estero come la pasta e le conserve di pomodoro. Positive le performance dei prodotti Dop

NEWS

Il miglior gelato del Mediterraneo è quello siciliano al cedro
 11:10 - **DOLCI** - L'antica gelateria Granata di Giuseppe e Vincenzo di Nicosia vince il 2° concorso internazionale Gelato del Mediterraneo "Procopio de' Coltelli". Al secondo posto Soban di Valenza col suo "toro de Valenza", terzo posto alla gelateria La Delizia che ha gareggiato in concorso con "toro ballunese"

Una serata "Dop" con Alti Formaggi e Aceto Balsamico di Modena
 12:54 - **ABBONAMENTI** - Alti Formaggi, marchio che unisce Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Sava Cremasco, è protagonista a Modena di una serata-degustazione con Aceto Balsamico tradizionale di Modena e altri prodotti del Cremonese durante l'evento Balsamico intorno alle mura: il territorio cremasco*

Il gusto diventa arte a Morbegno con Bitto ed eccellenze della Valtellina
 12:40 - **EVENTI E MANIFESTAZIONI** - Formaggi, vini, zecchola, mele, pizzoccheri e miele saranno i grandi protagonisti dell'edizione '103 della Mostra del Bitto in programma da venerdì 15 a domenica 17 ottobre al Polo fieristico provinciale di Morbegno (So). Le eccellenze della Valtellina "in nostra" nel territorio che le genera

Feste gastronomiche a Polpenazze Ottobre goloso sul Garda bresciano
 12:27 - **EVENTI E MANIFESTAZIONI** - "Ottobre in festa", sulla costa bresciana del lago più grande d'Italia, nel Polo fieristico enogastronomico di Polpenazze, torna con appuntamenti all'insegna della buona tavola, di intrattenimenti e sport. L'evento terrà banco per 4 weekend a partire dal 1° ottobre, più un evento finale domenica 31

Il BonTà: palco internazionale per i prodotti tipici e il territorio
 14:07 - **BIERE** - Non solo un mezzo prezioso per la valorizzazione del prodotto tipico, ma anche un importante strumento di marketing per i territori di produzione: questo il ruolo chiave della manifestazione Il BonTà, che quest'anno riconferma il suo appuntamento a CremonaFiere, dal

Castello Bonomi, una storia che rivive nelle bollicine di Satèn e CruPerdu

Castello Bonomi

SCELTI PER VOI

BIRRA - ACQUA - BEVANDE
 ArabicaCaffè, da più di 50 anni l'arte della torrefazione siciliana

VINO - CANTINE - CONCORSI
 Pinot grigio Santa Margherita Cinquant'anni di successi nel mondo

AGRITURISMI
 Masseria Marzalossa a Fasano Dimora storica immersa nella natura

SCARICA IL VIDEO

CANALE: Fuori casa e SPA | Cibo e ricette | Vino e beverage | Attrezzature | Eventi | Turismo

IL DIRETTORE Alberto Lupini

Uova scadute e pomodorini extracomunitari C'è in gioco la salute degli italiani

Fra taroccamenti e sequestri di prodotti in cattive condizioni igienico sanitarie, la salute dei consumatori rischia sempre più spesso di essere messa a repentaglio per la grave mancanza di garanzie che caratterizza la filiera agroalimentare italiana. Il governo? L'impossibilità a cedimenti, gustosamente lennico, sorprendentemente s-apido, elegante e persistente [-]

CERCA EVENTI PER REGIONE O PER DATA

Abruzzo	Basilicata								
Calabria	Campania								
Emilia Romagna	Lazio								
Friuli Venezia Giulia	Liguria								
Lombardia	Marche	6	7	8	9	10	11	12	
Molise	Piemonte	13	14	15	16	17	18	19	
Puglia	Sardegna	20	21	22	23	24	25	26	
Sicilia	Toscana	27	28	29	30				
Trentino Alto Adige	Umbria								
Valle D'Aosta	Veneto								

EVENTI E APPUNTAMENTI

Firenze Dal 20 al 26 settembre 2010
 Tunisi a Firenze, incrocio di culture
 L'attrattiva della buona cucina

ITALIA A TAVOLA piace a 8,614 persone

Roberta, Marco, Adelfa, Maria, Sardegna, Antonio

Daniela, Massimo, Riccardo, Gianni, Luigi

Plug-in sociale di Facebook

segui su **twitter** guarda **RistoTV** su **YouTube**

Spazio ai lettori

Tutela del Made in Italy, lavoriamo tutti in sinergia Emanuele Esposito
 Turismo, concorrenza più leale e minor costi di gestione Filippo Calderone
 Non origine italiana ma marca italiana! gioffy

Scrivi alla redazione Archivio lettere

AGGIORNAMENTI QUOTIDIANI SUL CELLULARE

Seguimi su **LIBERO MOBILE** Segui Italia a Tavola anche dal tuo cellulare o dal tuo Smartphone grazie al servizio Libero Mobile

LOCALI DI QUALITÀ

Cerca qui tutte le strutture ricettive



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 14:44:55 di lunedì 20 settembre 2010 - 16.001 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONews SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICE

ALIMENTI > ABBINAMENTI

20/09/2010 12.54.00

Una serata "Dop" con Alti Formaggi e Aceto Balsamico di Modena

Alti Formaggi, marchio che unisce Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco, è protagonista a Modena di una serata-degustazione con Aceto Balsamico tradizionale di Modena e altri prodotti del Cremonese durante l'evento "Balsamico intorno alle mura: il territorio cremasco"



Alti Formaggi sempre più protagonista nei territori d'origine dei propri prodotti. Oggi, 20 settembre, Salva Cremasco, Provolone Valpadana, Taleggio e Quartirolo Lombardo sono infatti al centro dell'attenzione e della tavola abbinati ad Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, tortello di Crema, di zucca e di Soliera, alla spongarda cremonese e ai vini locali durante l'evento "Balsamico intorno alle mura: il territorio cremasco".

Alti Formaggi prosegue nel suo percorso di comunicazione ed esaltazione delle caratteristiche di Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco che rappresentano un patrimonio produttivo, geografico e culturale unico perché espressioni di passione, storia e tradizione del territorio oltre che eccellenti alimenti in quanto completi, sani e nutrienti.



«L'importanza delle tradizioni culinarie e culturali del territorio d'origine - sottolinea **Vittorio Emanuele Pisani**, coordinatore delle attività di Alti Formaggi - verranno esaltati con gli abbinamenti con l'Aceto Balsamico tradizionale di Modena, i cibi cremonesi e i vini locali che renderanno la serata di lunedì 20 settembre intorno alle mura modenesi un evento gustosamente imperdibile».