

Ritaglio Stampa

Testata: Welfare Blog
 Data: 15 giugno 2010
 Diffusione n.d.
 Soggetto: Alti Formaggi



Welfare BLOG entra nella nostra community

Home page

il 4° lato del triangolo.
WELFARE LOMBARDIA

centropadane C'è un modo che resta.

Mercoledì 10 Giugno 2010 Welfare Lombardia: punto laico di informazione e di impegno sociale

www.welfareeuropa.it www.welfareitalia.it www.welfarenetwork.it www.welfarecremona.it

Cerca | Chi siamo | Links | Contatti | Collabora con noi

News Lombardia

Ultime da Bergamo Vai

Welfare canali

- Attualità
- Costituente Lombardia PD
- Costituente PD
- Cronaca Lombardia
- Cultura
- Dal Mondo
- Dall'Italia
- Dall'Europa
- Economia
- Ecumenici
- Eventi Lombardi
- Il caso Tamoil
- In Breve
- L'Opinione
- Lettere a WL
- Mediateca
- Pace
- Pirellone News
- Politica
- Radio Londra
- Sociale
- Ultimissime dalla Lombardia
- Volontariato
- Welfare

Ultimissime dalla Lombardia
 15 Giugno, 2010
Alti Formaggi compie un anno
 Al via il Campionato del Gusto 2010

 Alti Formaggi compie un anno, al via il Campionato del Gusto 2010. In evidenza eccellenza del prodotto e del produttore.

Alti Formaggi, il marchio che unisce i Consorzi di Tutela di Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco celebra l'anno dalla sua fondazione e rafforza la sua missione che prevede lavoro di squadra e sviluppo della consapevolezza rispetto a ciò che mangiamo. In evidenza ancora i temi della qualità e dell'educazione alimentare nella scuola, nella famiglia e in tutta la società, argomenti che mai come in questo periodo sono alla base dell'etica del settore agro-alimentare di qualità che rivendica il suo ruolo di fiore all'occhiello dell'economia italiana.

Cremona, 11 giugno 2010 – Alti Formaggi è il marchio che comunica la storica tradizione di quattro formaggi lombardi unici per passione e storia, uniti dalle tradizioni del territorio e ottimi in quanto alimenti sani, completi e nutrienti. L'Associazione vuole realizzare i suoi obiettivi attraverso informazione, valorizzazione e promozione comuni tra i Consorzi di Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco ed è aperto al contributo di altri Consorzi di Tutela. Il marchio lancia il suo campionato del gusto per sottolineare l'unione che vuole superare le barriere, operando dalla parte del consumatore e del produttore.

"Vogliamo spingere i consumatori ad andare oltre all'apparenza per scoprire le nostre magnifiche realtà territoriali e gustarle in modo sempre diverso – ha commentato Vittorio Emanuele Pisani responsabile di Alti Formaggi. Vogliamo stabilire inoltre un rapporto di fiducia con i nostri consumatori fornendo loro certezze sulla provenienza dei prodotti e dando assistenza ai nostri associati nelle procedure di garanzia. Vogliamo infine creare legami anche con altri Consorzi per fare sistema ed affermare finalmente in modo inconfutabile che i prodotti dop italiani sono un valore che può e deve elevare la capacità della nostra economia di produrre e commercializzare prodotti di vera unicità e qualità".

Alti Formaggi nasce come portale con un suo blog e ora ha un numeroso gruppo di appassionati con 4.200 iscritti su Facebook che danno vita a notizie che spaziano dalla cucina alla letteratura, dall'attualità dei Consorzi ai concorsi di ricette, sino alla partecipazione ad eventi quali Identità Golose e Cibus, dove Alti Formaggi ha ricevuto il premio come miglior campagna new media. Infine i corsi di cucina e le presentazioni per la stampa.

In concomitanza con il Campionato del mondo di calcio, anche Alti Formaggi celebra il proprio Campionato, presentando una squadra di altissimi formaggi schierati con autorevolezza per affrontare un momento difficile per la filiera agro-alimentare italiana, proponendo gusti autentici indirizzati a sportivi e amanti del buon cibo, attraverso nuove modalità di consumo. Il PAF, il panino di squadra è una delle proposte inedite che ricercano armonia e contrasto nei cibi per creare alleanze del gusto: azzarda suggestioni con birra, miele, mostarde, pane. Così i quattro formaggi lombardi vengono valorizzati e conosciuti per il loro gusto.

"È stato un anno impegnativo – ha aggiunto Pisani, - che ci ha visto nascere e crescere nella considerazione sia degli operatori del settore che della stampa. Riconoscendo ai nostri formaggi le potenzialità per uscire dalla massa, ne abbiamo esaltato le caratteristiche peculiari. Ora dobbiamo essere in grado di mantenere vivo il legame con il territorio e le sue espressioni, puntando ad attirare il consumatore laddove il prodotto "si fa". La passione del mondo agricolo, che ogni giorno produce capolavori, deve uscire allo scoperto e faremo di tutto affinché il consumatore sappia riconoscerne il valore unico".

in breve

In Breve
 W IL PRIMO MAGGIO 2010

In Breve
 La News Letter del Museo Contadino della

Agor@ magazine webTV

VACANZE STUDIO
 SOGGIORNI VACANZE

VACANZE STUDIO
 SOGGIORNI VACANZE

in pozza val di fassa

riviera laziale roma
 SOGGIORNI SANGAETANO

Fondazione Sospiro
 "Cultura della Cura"

CNA
 Confederazione Nazionale