

## A tutto EXPO

È scattata lo scorso 10 novembre la "marcia di avvicinamento" ad EXPO 2015 per l'Associazione "Alti Formaggi", nata nel 2011 e alla quale aderiscono i Consorzi di Tutela Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio.

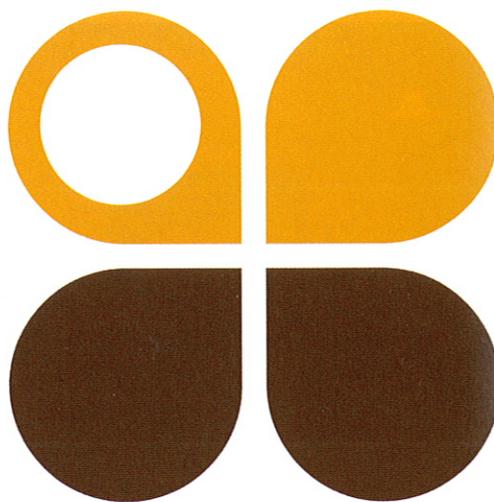
Proprio il 10 novembre, infatti, ha preso il via la seconda edizione di "DiviniFormaggi di Lombardia", iniziativa organizzata proprio da Alti Formaggi e dal Movimento Turismo del Vino della Lombardia, in partnership con Ascovilo e U.I.R. (Unione italiana ristoratori), e realizzata grazie all'Accordo di Programma per la Competitività con Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia. La finalità? La valorizzazione e la conoscenza del patrimonio unico di formaggi e vini, produzioni d'eccellenza della nostra Regione, in occasione di Expo 2015, dove sono attesi circa 20 milioni di visitatori.

Con questo obiettivo, "DiviniFormaggi di Lombardia" ha previsto un vero e pro-

prio mini "master" rivolto a ristoratori e responsabili di sala che, attraverso una full immersion, hanno potuto approfondire la storia dei formaggi e dei vini lombardi, con le loro caratteristiche, qualità distinte e possibilità di abbinamento. Duplice, infatti, il binario della formazione: degustazioni e assaggi da un lato, approfondimenti tecnico-scientifici dall'altro. Location protagonista di questi incontri, a partire dal 10 novembre, e a seguire il 24 novembre e il 9 dicembre, è stata "La Casa di Alti formaggi" a Treviglio (Bergamo), dove degustatori accreditati ONAF (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggi) e sommelier professionisti hanno guidato i partecipanti attraverso un percorso sulla storia e cultura di formaggi e vini del territorio - in degustazio-

ne - puntando sull'approfondimento tecnico relativo a: produzione, stagionatura e invecchiamento, caratteristiche gusto-olfattive e possibili abbinamenti.

Ma l'attività di Alti Formaggi non si ferma a questa iniziativa, come si può evincere dal sito [www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com) nella sezione "eventi". Qui, appassionati e curiosi "gastronauti" hanno la possibilità di essere informati su tutte le manifestazioni e gli incontri promossi e organizzati da Alti Formaggi per valorizzare e diffondere la conoscenza dei prodotti ad indicazione geografica (DOP ed IGP). Questi eventi rappresentano infatti momenti di informazione, di valorizzazione e di promozione per consumatori e gourmet. Tra gli eventi più seguiti sicuramente quelli della "Scuola di Cucina", tenuta da Moni-



# Alti Formaggi



ca Bianchessi, chef e volto amatissimo di Alice TV, conduttrice da diverse stagioni del programma Pronto in tavola. Si tratta di lezioni a tema per apprendere ricette sulla preparazione di primi e secondi piatti, di piatti unici, sui piatti di Natale per stupire gli ospiti o più specificamente sui "Sapori d'Italia", vero e proprio viaggio dal nord al sud, attraverso le ricette tipiche con un'attenzione particolare all'utilizzo dei prodotti D.O.P. e I.G.P. Oltre a questo, Alti Formaggi organizza, avvalendosi di esperti, incontri informativi su temi di attualità come l'alimentazione sostenibile o su altri più tecnici. Gli incontri e le degustazioni realizzati sono testimoniati

da foto e video, liberamente accessibili attraverso il sito.

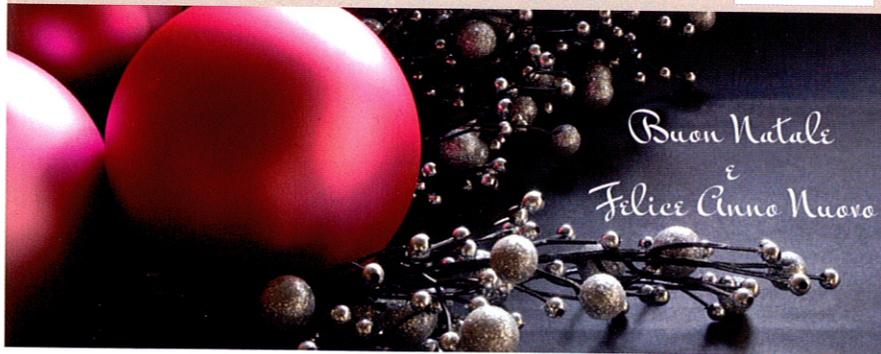
Insomma un portale "a tutto tondo", piacevole, ricco, chiaro: navigarci dà la possibilità di approfondire la conoscenza dei formaggi, di tenersi aggiornati sulle notizie e sugli eventi di cui Alti Formaggi ed i Consorzi aderenti sono protagonisti, oltre che scoprire le molteplici modalità di uso dei formaggi grazie alla nutrita sezione dedicata alle ricette. Una vera e propria "caccia al tesoro dei piaceri del palato", ma anche una forma di crescita culturale legata ai valori del territorio, senz'altro uno strumento importante in vista del grande appuntamento di Expo 2015.

**Alti Formaggi**

ALTI FORMAGGI LA CASA SEGRETERIA



ricette eventi scuola di cucina news educational arte e gusto i formaggi i nostri Amici e-shop



CALENDARIO EVENTI:

2014 Dicembre

Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
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	31				

PROSSIMI EVENTI:

16/12/2014  
Corso di cucina: una lezione sulle Ricette Natalizie

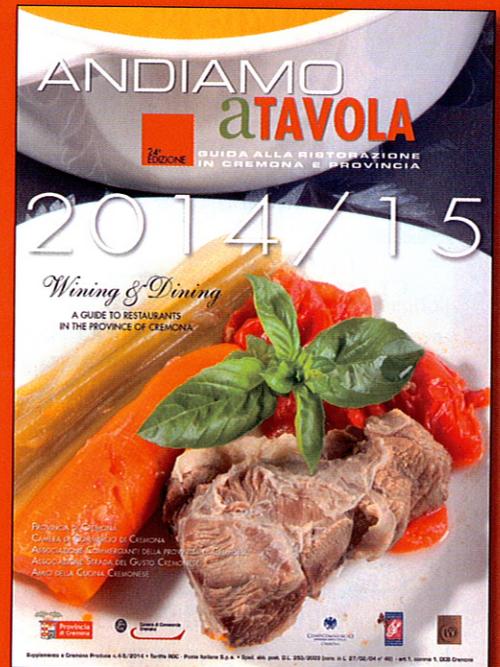
ULTIMI EVENTI:

11/12/2014  
L'Alimentazione sostenibile  
01/12/2014  
Corso di cucina: una lezione sui Sapori d'Italia  
25/11/2014  
Alla riscoperta della polenta in abbinamento ai Formaggi D.O.P.

calendario »

eventi passati »

## La nuova edizione 2014/2015



*L'unica guida  
di tutti  
i ristoranti  
della provincia  
di Cremona  
distribuita  
gratuitamente  
su tutto il  
territorio*

EDITORE **CREMONA**PRODUCE