

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

Weekendidea

Le buone iniziative Lombarde

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


MARTEDÌ 5 MAGGIO 2015

Fuori Expo in Caseificio 14 e 15 Maggio Treviglio e Lodi



FUORI EXPO IN CASEIFICIO

14 e 15 Maggio
Treviglio/Lodi

Il prossimo 14 e 15 Maggio 2015 si terrà il primo di quattro appuntamenti che si articolano in 2 giornate ciascuno, di formazione/informazione per non specialisti, diretto ad acquisire una maggior conoscenza dei formaggi DOP dell'Associazione: Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco. Nel primo appuntamento, si parlerà di Taleggio DOP. Il 14 Maggio dalle ore 15.00 alle ore 18.00 presso La Casa di [Alti Formaggi](#), dopo aver presentato il Progetto: "FiliEra Latte Lodi –

Dimostrazione industriale (FIELD)", saranno illustrate le caratteristiche del prodotto e dell'area di produzione. Seguirà l'analisi sensoriale di questo meraviglioso formaggio e la degustazione guidata, insieme a qualche consiglio sugli abbinamenti. Il 15 Maggio, invece, dalle ore 9.00 alle ore 12.00, presso il caseificio sperimentale di CRA-FLC e l'Azienda Cascina Baroncina di Lodi, si illustrerà il percorso per ottenere una DOP di pregio, attraverso la tecnologia e la trasformazione casearia.

L'azienda Baroncina del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura – Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e lattiero-Casearie (CRA-FLC) di Lodi, si è distinta negli anni, sia a livello locale che nazionale per le crescenti performance produttive.

"L'obiettivo del progetto FIELD è di realizzare un'iniziativa di dimostrazione industriale, illustrando il percorso per ottenere una materia prima di qualità e, da essa, formaggi di elevato pregio nutrizionale e rinomanza internazionale. [Alti Formaggi](#), nel semestre di Expo, si pone l'obiettivo di far conoscere, anche alla vasta platea di questa manifestazione mondiale, alcune delle eccellenze casearie del Made in Italy: Taleggio DOP, Provolone Valpadana DOP e Salva Cremasco DOP, protagonisti della nostra Associazione." – ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventini.

La partecipazione è gratuita, previa compilazione del modulo di adesione

MODULO ADESIONE E INFORMATIVA PRIVACY

I successivi appuntamenti si terranno:

- 15 – 16 Giugno - Protagonista il Salva Cremasco DOP
- 31 Agosto – 1 Settembre - Protagonista il Provolone Valpadana DOP
- 5 – 6 Ottobre - replica sul Taleggio DOP

[ALTI FORMAGGI](#)



Aggiungi questo blog ai preferiti del tuo browser!

