

**Maria Consiglia Izzo**Grazie a Slow Economy e a Daniele Colzani! Giuliana Espos...
2 · 4 · 12 gennaio alle ore 14.43**GolfPeople ClubMagazine**http://www.golfpeople.eu/?p=69675
9 dicembre 2013 alle ore 6.04**Rita Cucinella**Rita ha pubblicato una foto.
1 agosto 2013 alle ore 3.43**Rosita Julianelli**complimenti! una pagina interessante, utile, e piena di tante ...
1 · 29 gennaio 2013 alle ore 6.16**Sheela June**Complimenti a voi ed auguri a tutti per un allegro 2013!
31 dicembre 2012 alle ore 2.50[Altri post](#)**Slow Economy**

50 minuti fa

Il prossimo 17 Febbraio alle ore 18.00, presso La Casa di Alti Formaggi, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9, si terrà un appuntamento da gourmet, che vedrà il Consorzio Tutela Grana Padano presentarsi con le migliori selezioni del prodotto DOP più consumato al mondo.

Il Consorzio proporrà una degustazione verticale di tre stagionature diverse del prodotto ed una orizzontale, con Grana Padano proveniente da diverse province della zona di produzione. Al termine della presentazione, a cura dello chef Nicola Locatelli (Chef e Patron di Opera Restaurant), verranno preparati alcuni piatti che vedranno come protagonista questo inimitabile formaggio.

"Partecipiamo con vero piacere a questa iniziativa che, a tutti gli effetti, rappresenta un'ottima occasione per parlare di qualità e trasmettere i valori positivi di un prodotto sano e genuino come Grana Padano, frutto dell'altissima professionalità messa in campo quotidianamente dalle nostre aziende. Attraverso le note tecniche relative alle sfumature dei prodotti in degustazione e le creative interpretazioni dello chef, sarà possibile verificare direttamente la versatilità e l'equilibrio del nostro formaggio che, sempre più nel mondo, raggiunge primati indiscutibili, tutti basati sul rispetto della tradizione e delle regole per ottenere risultati di assoluto livello. Primali, questi, che non devono essere intaccati da quanti operano per confondere i consumatori attraverso falsi e agopirateria. Da sempre siamo in prima linea per fronteggiare tali fenomeni non solo per tutelare i produttori di Grana Padano ma, più in generale, per aiutare tutto il sistema del made in Italy che da queste imitazioni subisce danni economici elevatissimi" ha dichiarato il Presidente Nicola Cesare Baldriighi

"L'attività dell'Associazione, grazie alla collaborazione degli altri Consorzi di tutela, prosegue senza soluzione di continuità, puntando a formare non solo i nostri appassionati sostenitori, ma anche gli operatori di settore, in particolare, come in questo caso, su uno dei formaggi più imitati, soprattutto all'estero. La presentazione e la testimonianza di altri prodotti, conferma la volontà di Alti Formaggi di diventare punto di riferimento per il mondo delle Indicazioni Geografiche, superando i campanilismi troppo spesso presenti" – ha dichiarato il Presidente Bonaventi Gianluigi.

Fonte: <http://www.altiformaggi.com/>



[Mi piace](#) · [Commenta](#) · [Condividi](#)

["Mi piace"](#)[Mostra tutti](#)

Mondopressing Febbraio 2014

Periodico di notizie e attualità registrato nel Luglio 2009 presso il Tribunale di Milano

MONDO PRESSING ® **MONDO PRESSING** ®

- ❖ Home
- ❖ Notizie del giorno
- ❖ Arte
- ❖ Attualità
- ❖ Bellezza & Dintorni
- ❖ Cinema e TV
- ❖ Cosa c'è di nuovo? Curiosità
- ❖ Cultura
- ❖ Economia
- ❖ **Enogastronomia**
- ❖ L'angolo della poesia
- ❖ L'Articolo del Mese
- ❖ Medicina
- ❖ Moda & Design
- ❖ Musica
- ❖ Regali e Oggettistica
- ❖ Salute & Benessere
- ❖ Sport
- ❖ Teatro
- ❖ Tecnologia
- ❖ Turismo
- ❖ Chi siamo
- ❖ Dalla parte delle donne
- ❖ Sullo scaffale in Libreria
- ❖ Incontro con grandi personaggi

• Link Utili

 Link Utili - Mondopressing Febbraio 2014

Comune di Milano

Home » Enogastronomia

Enogastronomia

stampa pagina

1 2 3 4 5 >>

[Share ||](#)
 Mi piace 58
IL GRANA PADANO D.O.P AL CONSORZIO ALTI FORMAGGI

Il prossimo **17 Febbraio alle ore 18.00**, presso La Casa di Alti Formaggi, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9, si terrà un appuntamento da gourmet, che vedrà il Consorzio Tutela Grana Padano presentarsi con le migliori selezioni

del prodotto DOP più consumato al mondo.

Il Consorzio proporrà una **degustazione verticale di tre stagionature diverse del prodotto ed una orizzontale, con Grana Padano proveniente da diverse province** della zona di produzione. Al termine della presentazione, a cura dello chef **Nicola Locatelli (Chef e Patron di Opera Restaurant)**, verranno preparati alcuni piatti che vedranno come protagonista questo inimitabile formaggio.

“Partecipiamo con vero piacere a questa iniziativa che, a tutti gli effetti, rappresenta un'ottima occasione per **parlare di qualità** e trasmettere i valori positivi di un prodotto sano e genuino come Grana Padano, frutto **dell'altissima professionalità** messa in campo quotidianamente dalle nostre aziende. Attraverso le note tecniche relative alle sfumature dei prodotti in degustazione e le **creative interpretazioni dello chef**, sarà possibile verificare direttamente la versatilità e l'equilibrio del nostro formaggio che, sempre più nel mondo, raggiunge primati indiscutibili, tutti basati sul rispetto della tradizione e delle regole per ottenere risultati di assoluto livello. Primi, questi, che non devono essere intaccati da quanti operano per confondere i consumatori attraverso **falsi e agropirateria**. Da sempre siamo in prima linea per fronteggiare tali fenomeni non solo per tutelare i produttori di Grana Padano ma, più in generale, per aiutare tutto **il sistema del made in Italy** che da queste imitazioni subisce danni economici elevatissimi” ha dichiarato il **Presidente Nicola Cesare Baldighi**.

“L'attività dell'Associazione, grazie alla collaborazione degli altri Consorzi di tutela, prosegue senza soluzione di continuità, puntando a formare non solo i nostri appassionati sostenitori, ma anche gli operatori di settore, in particolare, come in questo caso, su uno dei formaggi più imitati, soprattutto all'estero. La presentazione e la testimonianza di altri prodotti, conferma la volontà di **Alti Formaggi** di diventare punto di riferimento per il mondo delle Indicazioni Geografiche, superando i campanilismi troppo spesso presenti” – ha dichiarato il **Presidente Bonaventi Gianluigi**.

L'ingresso è gratuito previa iscrizione obbligatoria.

Il Grana Padano ad **Alti Formaggi**

Treviglio — Il Consorzio Tutela Grana Padano, con le sue migliori selezioni, lunedì 17 alle 18 sarà protagonista dell'appuntamento da gourmet alla Casa di **Alti Formaggi** di Treviglio. Il consorzio presenterà una degustazione verticale di tre stagionature diverse del prodotto ed una orizzontale, con Grana Padano di diverse province della zona di produzione.



EVENTI 'ALTI FORMAGGI'

- Lunedì 10 febbraio, alle ore 18, presso la Casa **Alti Formaggi** del Pip2, si terrà l'evento '*Processo 3 DOP: accusa, difesa e giudizio finale*': la relazione d'accusa alle 3 DOP, redatta e illustrata dal prof. Mucchetti, sarà controbattuta dal difensore Bozzetti, tecnico del settore lattiero-caseario e giornalista; il pubblico avrà la possibilità di porre eventuali domande sia all'accusa, come anche alla difesa, in modo da poter accompagnare il Presidente del Collegio giudicante, Ferrari, nell'elaborazione della sentenza finale. Altro appuntamento è poi previsto per lunedì 17 febbraio, sempre alle ore 18, con la presentazione del *Grana Padano*, prodotto DOP più consumato al mondo.



Foto del diario**Sponsorizzata**

Fatti pubblicità

[Impostazioni](#) [Esci](#)**Slow Economy**

Il prossimo 10 Marzo alle ore 18.00, presso La Casa di Alti Formaggi, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9, si terrà un nuovo goloso appuntamento: una curiosa degustazione/presentazione del Salame Cremona IGP.

In questa occasione il Consorzio Tutela Salame Cremona porterà alla Casa di Alti Formaggi l'esperienza ed i racconti della tradizione dei salumifici cremonesi. A cura di Mazzini Achille (enogastronomo divulgatore) è prevista la degustazione guidata di diverse stagionature di prodotto, con curiosi abbinamenti, tutti da scoprire.

Il Salame Cremona IGP è frutto della lavorazione di carne suina selezionata, ottenuta da suini pesanti, aromatizzata con sale, aglio pestato e insaccata in budello naturale. Si presenta in forma cilindrica con leggeri tratti irregolari e le fette risultano compatte ed omogenee. La stagionatura, effettuata in base alla pezzatura, parte da un minimo di 5 settimane ad oltre 4 mesi, conservando sempre morbidezza e pastosità. Il risultato finale è un prodotto eccellente in linea con la tradizione.

"Proseguono, presso la nostra struttura, gli appuntamenti di informazione al pubblico, sempre più improntata ad un'attività ad ampio raggio che, anche in ottica EXPO 2015, mira a trasferire ai nostri fedeli consumatori una più approfondita conoscenza dei prodotti agroalimentari di qualità" – ha dichiarato il Presidente Bonaventi Gianluigi.

L'ingresso è gratuito previa iscrizione obbligatoria.

Per iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.com

Condividi · 4 ore fa

Album: Foto del diario

Elemento condiviso con: Pubblica

[Apri il visualizzatore di foto](#)[Scarica](#)[Incorpora post](#)[Segnala](#)**Sponsorizzata**

Fatti pubblicità



conosciamo bene la tua Chevrolet!

[Mi piace](#) · Gruppo Riva Auto piace a 951 persone.

AUTO NUOVE[automobili10.it](#)

Auto Nuove A Partire Da 3.500€ Sfoglia Il Catalogo 2014!

Piace a Renato Malomo e Giuseppe Chille.

Avv. Valeria Mazzotta

Hai un problema legale?



Chiedi all'Avv. Valeria Mazzotta, assistenza in materia civile. Consulenza anche on line.

[Mi piace](#) · Avv. Valeria Mazzotta piace a 1.021 persone.

Piadinas[groupon.it](#)

Menu con piadina a scelta, dolce e birra vicino a piazzale Lagosta

E' la tua occasione[ddr-yoga.com](#)

Le donne ricche in cerca di divertimento

FANNE DI TUTTI I COLORI[cooplombardia.promopercoop.it](#)

Fino al 18 maggio nei punti vendita di Coop Lombardia la nuova collezione di bicchieri.

Dimagrire Presto e Bene[gluco-burner.eu](#)

Grazie a Glucoburner perdete i vostri chili di troppo senza morire di fame

Salame Cremona e Alti formaggi

Cremona — Il prossimo 10 marzo (ore 18), presso La Casa di Alti Formaggi, spazio appositamente allestito a Treviglio (Bg), si terrà un nuovo goloso appuntamento: una curiosa degustazione/presentazione del Salame Cremona Igp. In questa occasione il Consorzio Tutela Salame Cremona porterà alla Casa di Alti Formaggi l'esperienza e i racconti della tradizione dei salumifici cremonesi. Per iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.com.



Verso Expo 2015. Il 10 marzo alle 18, partecipazione gratuita Salame Cremona nel piatto

Treviglio. Alla Casa di Alti Formaggi pomeriggio dedicato alla degustazione guidata e agli abbinamenti più curiosi tutti da scoprire

TREVIGLIO — Il prossimo 10 Marzo alle 18, presso La Casa di **Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a Treviglio (via Roggia Vignola, 9) si terrà un nuovo goloso appuntamento: una curiosa degustazione/presentazione del Salame Cremona IGP.

Nell'occasione il Consorzio Tutela Salame Cremona porterà alla Casa di **Alti Formaggi**

gli l'esperienza ed i racconti della tradizione dei salumifici cremonesi.

La degustazione guidata di diverse stagionature di prodotto, con curiosi abbinamenti, tutti da scoprire, sarà guidata dall'enogastronomo divulgatore Achille Mazzini.

Il Salame Cremona IGP è frutto della lavorazione di carne suina selezionata, ottenuta da suini pesanti, aromatizzata con sale, aglio pestato e insaccata in budello naturale. Si presenta in forma cilindrica con leggeri tratti irregolari e le fette risultano compatte ed omogenee. La stagionatura, effettuata in

base alla pezzatura, parte da un minimo di 5 settimane ad oltre 4 mesi, conservando sempre morbidezza e pastosità. Il risultato finale è un prodotto eccellente in linea con la tradizione.

«Proseguono, presso la nostra struttura, gli appuntamenti di informazione al pubblico, sempre più improntata ad un'attività ad ampio raggio che, anche in ottica EXPO 2015, mira a trasferire ai nostri fedeli consumatori una più approfondita conoscenza dei prodotti agroalimentari di qualità», ha dichiarato il Presidente Gianluigi Bonaventi.

«La Casa di **Alti Formaggi** nasce nel 2009 a Treviglio dalla stretta collaborazione e dall'impegno dei Consorzi di Tutela di provolone valpadana, taleggio e salva cremasco: un luogo di ritrovo e di incontro per appassionati enogastronomici e amanti di prodotti della tradizione italiana quali i formaggi appunto. Uno spazio vivo ed unico nel suo genere, dove è possibile preservare valori, gusti e tradizioni della Lombardia. Prossimo appuntamento, come si diceva, sarà lunedì 10 Marzo alle 18 con 'Il Salame Cremona'. Il Consorzio Tutela Salame Cremona, porterà nella Casa di **Alti Formaggi** l'esperienza e i racconti della tradizione dei salumifici cremonesi.

La partecipazione è gratuita, ma è necessario iscriversi sul sito www.altiformaggi.com.



Il salame Cremona si presta a numerosi e curiosi abbinamenti

