

## Agenzia ANSA

### Canale Terra&Gusto

Cerca sul sito di Terra&Gusto

Ricerca

Mondo Agricolo

Europa

Regioni

Prodotti tipici

Vino

Dolci Piaceri

Dal Mare

Salute

Fiere & Eventi

Business

Distribuzione

In Breve

## Istituto Alberghiero di Genova vince concorso "Il talento del taleggio"

e si aggiudica le due borse di studio per corsi Alma

03 febbraio, 17:31

[salta direttamente al contenuto dell'articolo](#)

[salta al contenuto correlato](#)

[Indietro](#)

[Stampa](#)

[Invia](#)

[Scrivi alla redazione](#)

[Suggerisci \(\)](#)

**1 di 1**

[precedente](#)

[successiva](#)



*Dessert al taleggio*

[precedente](#)

[successiva](#)

PARMA - Si sono presentati in sedici, ma soltanto due sono gli istituti alberghieri che hanno preso parte alla finale del concorso "Il talento del taleggio - I talenti di Alma" promosso da Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, e dal Consorzio Tutela Taleggio per valorizzare la conoscenza del prodotto tipico e arricchire le competenze degli studenti.

L'istituto alberghiero "Marco Polo" di Genova e il Collegio "Ballerini" di Seregno (MB) hanno gareggiato con una coppia di studenti, uno per la cucina e uno per la sala, che si è misurata in prove teoriche e pratiche davanti ad una commissione formata da Massimo Taddei - Presidente del Consorzio Taleggio, Luciano Tona - Direttore Didattico Alma, Renato Brancaleoni - Affinatore e Direttore Concorso Alma Caseus, insieme a giornalisti e critici in campo gastronomico. Ad avere la meglio è stato l'Istituto alberghiero "Marco Polo" di Genova che, con gli studenti Gabriel Olivieri e Sindja Congiu, guidati dai docenti Francesco Depau per la sala e Felice Lavornia per la cucina, ha ottenuto il punteggio più alto aggiudicandosi le due borse di studio presso ALMA, rispettivamente per il Corso Superiore di Cucina Italiana (11 mesi) e per il Corso Superiore di Sommellerie (6 mesi).

L'idea di questa iniziativa, afferma Massimo Taddei, Presidente del Consorzio Tutela Taleggio, "è nata dopo aver toccato con mano la professionalità di Alma, che, come il Consorzio, condivide l'obiettivo di crescita e formazione dei giovani, la risorsa del nostro futuro. Non posso che essere contento del risultato e del livello della Scuole che hanno partecipato al concorso e che hanno saputo valorizzare al meglio tutte le potenzialità del taleggio. Sulla base del successo ottenuto, sono felice di annunciare che l'anno prossimo ripeteremo l'iniziativa".

La promozione e la valorizzazione delle tipicità del territorio, unite alla volontà di sostenere gli Istituti Scolastici nell'azione di miglioramento delle tecniche della ristorazione e dell'ospitalità, sono i principali obiettivi perseguiti dalla scuola di Parma attraverso questo concorso, "In un concorso come questo, in cui la figura del cuoco è necessariamente legata a quella del maitre, si trasmette un valore importante - spiega Luciano Tona, Direttore Didattico di Alma - perché è proprio attraverso la capacità e la professionalità di chi sta in sala che si riesce a trasmettere alla clientela la centralità di un prodotto unico come il taleggio. I vincitori avranno la possibilità di diventare non solo professionisti della ristorazione, ma anche maestri di sala".

La finale del concorso si è conclusa con un premio a sorpresa per i secondi classificati che potranno partecipare all'Alma Summer School, l'appuntamento della durata di una settimana riservato ai migliori diplomati di sala e cucina degli istituti alberghieri d'Italia.

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

[Indietro](#)

[Home](#)

condividi:



ANNUNCI PPN		
 <b>Carta Verde Amex</b> La Carta che soddisfa la tua voglia di shopping! Richiedila! <a href="http://americanexpress.it">americanexpress.it</a>	 <b>Corso di inglese online</b> Migliora il tuo inglese su internet divertendoti. Prova ora! <a href="http://www.babbel.com">www.babbel.com</a>	 <b>Il nuovo iPad a 17€?</b> Agli utenti italiani uno sconto del 80% grazie a un trucco <a href="http://megabargains24.com">megabargains24.com</a>

P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati



**EXPORIVAHOTEL**  
 26 > 29 GENNAIO 2014  
 Quartiere Fieristico di Riva del Garda - Tn

HOME FOOD BEVERAGE SCELTI PER VOI FUORI CASA EVENTI RICETTE

# Ristorazione & Catering



CHI SIAMO PUBBLICITÀ SCRIVI ALLA REDAZIONE NEWSLETTER

**cateringgross**  
CONTATE SU DI NOI [www.cateringgross.it](http://www.cateringgross.it)

ELENCO GROSSISTI

<b>NEWS</b>	Concorso Alma-Consortio Taleggio: vince il "Marco Polo" di Genova	Publicato da 2 gi					Ricerca articoli
-------------	---	-------------------	--	--	--	--	------------------

Home > Fuori Casa > Concorso Alma-Consortio Taleggio: vince il "Marco Polo" di Genova

## Concorso Alma-Consortio Taleggio: vince il "Marco Polo" di Genova

By Redazione on gennaio 27, 2014

rano edici tituti lberg ieri di cin ue regioni italiane i ono idati a uon di ricette e abbina enti originali dando a io a tutta la creati it e er a e la re ara ione rice uta negli anni di cuola erc il re io in alio era di uelli c e eritano Parlia o del concor o c e a coin olto gli tudenti dell ulti o anno degli alberg ieri di o bardia Pie onte iguria eneto ed ilia o agna



c e i aggiudicano due bor e di tudio er il

l arco Polo a battuto laltro inali ta il ollegio allerini di eregno ia nelle ro e teorice c e ratic e di ala e di cucina i urando i di ronte alla co i ione or ata da Pre idente del on or io aleggio irettore idattico inatore e irettore oncor o iornali ta dell co di erga o e con ulente e docente e critico ga trono ico e direttore della ri i ta irito i ino

e guidati dai docenti rance co e au er la ala e elice a ornia idea di ue ta ini iati a a er a Pre idente del on or io utela aleggio nata do o a er toccato con ano la ro e ionalit di un luogo c e co e il on or io condi ide lobietti o di cre cita e or a ione dei gio ani la ri o ra del no tro uturo on o o c e e ere contento del ri ultato e del li ello della cuole c e anno arteci ato al concor o e c e anno a utolori are al eglio tutte le oten ialit del taleggio ulla ba e del ucce o ottenuto ono elice di annunciare c e lanno ro i ori etere o lini iati a n un concor o co e ue to in cui la igura del cuoco nece aria ente legata a uella del a tre i tra ette un alore i ortante iega irettore idattico di erc ro rio attra er o la ca acit e la ro e ionalit di c i ta in ala c e i rie ce a tra ettere alla clientela la centralit di un rodoto unico co e il taleggio incitori in a ranno la o ibilit di di entare non olo ro e ioni ti della ri tora ione a anc e grandi ae tri di ala

raga i di eregno tutta ia non ono tornati a ca a a bocca a ciutta la co i ione a deci o di a egnare loro un la arteci a ione all u er c ool la unta ento della durata di una etti ana ri er ato ai igliori di lo ati di ala e cucina degli i tituti alberg ieri d talia



### FACEBOOK

Ristorazione & Catering  
Like  
8,321 people like Ristorazione & Catering.

Facebook social plugin

ULTIMI POPOLARI COMMENTI



**Il Piatto Solidale che aiuta i poveri**  
 In sette noti ristoranti di Milano, due euro in...  
 Pubblicato da 2 ore 0



**La cucina tradizionale dell'Aldina**  
 Nel cuore di Modena, c'è un piccolo ristorante, con...  
 Pubblicato da ore 0



**Il Tortellino della vita? Quello di domani. E di chef Lucia Antonelli.**  
 And the winner is Lucia Antonelli!!!! Quando ieri sera,...  
 Pubblicato da 12 ore 0

ALMA alma caseus alma summer school Andrea Grignaffini carousel concorso  
 consorzio tutela taleggio giovanni ciresa lucianotona massimo taddei maurizio ferrari  
 news renato brancaleoni scuola alberghiera marco polo



### Cappelletti al pomodoro ripieni di patate con ragù di suino grigio, prugne, pistacchi, pomodori secchi e maggiorana

Ricetta di Stefano Pinciaroli, chef e patron di PS-Ristorante...

Publicato da 17 ore 0

#### ARTICOLI CORRELATI



Il Piatto Solidale che aiuta i poveri



La cucina tradizionale dell'Aldina



Il Tortellino della vita? Quello di domani. E di chef Lucia Antonelli.



Cappelletti al pomodoro ripieni di patate con ragù di suino grigio, prugne, pistacchi, pomodori secchi e maggiorana



### Pranzare fuori deve essere un diritto di tutti

In Italia una famiglia su tre non arriva a...

Publicato da 17 ore 0



### Aspettando Expo c'è RistorExpo 2014

"In cibo veritas" è il tema della 17° edizione...

Publicato da 18 ore 0



### AIS e FIS, ora lo scontro è su guide e riviste

Bibenda e Duemilavini, fino allo scorso anno, erano la...

Publicato da 1 giorno 0



### Cuochi Fuochi Passioni - "Sei cuochi e una Porsche" episodio 5

Loro sono bravi, maledettamente bravi, dotati di un certo...

Publicato da 2 giorni 0

#### LASCIA UN COMMENTO

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Nome \*

Email \*

Sito web

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: <a href="" title=""> <abbr title=""> <acronym title=""> <b> <blockquote cite=""> <code> <del datetime=""> <em> <i> <q cite=""> <strong> <strike>

Commento all'articolo

#### Tag

agricoltura ALMA aziende birra bologna carne **carousel** chef cibo consumatori consumi cucina cucina italiana Eventi **evidenza**  
 Expo 2015 export fiipe formazione gualtiero marchesi hotel manifestazioni milano natale **news** nuove generazioni parmigiano reggiano pasta  
 pasticceria pesce piccole e medie imprese pizza premio produttore **ricette** ristorante ristoranti Ristorazione slow food sostenibilità **tendenze**  
 tradizione turismo **vinò** week end fuori porta

#### EDITORE

Edizioni Catering s.r.l.  
 Presidente: Sergio Esposito  
 Via Margotti, 8 - 40033 Casalecchio di Reno (BO)  
 Tel 051/751087 - Fax 051/751011  
 Email info@cateringnews.it  
 P.IVA 02233251202

#### DIRETTORE RESPONSABILE

Roberto Martinelli  
 direttore@edizionicatering.it

#### CAPOREDATTORE

Luigi Franchi  
 redazione@edizionicatering.it

HOME | FOOD | BEVERAGE | SCELTI PER VOI | FUORI CASA | EVENTI | RICETTE |

Chi Siamo | Pubblicità | Scrivi alla redazione | Newsletter

Copyright © 2012 Ristorazione & Catering - Autorizzazione del Tribunale di Bologna Nr.8143 del 21/12/2010 - Webmaster KosmoSol

## Qualivita - Il Taleggio DOP incorona l'Ipseo Marco Polo di Genova



Panissa, fonduta e pansoti: così l'istituto alberghiero di Genova sale sul podio. L'Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana grazie al contributo del Consorzio Tutela Taleggio, ha realizzato un concorso riservato agli Istituti Alberghieri di Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Liguria e Piemonte che hanno gareggiato con un allievo di sala e uno di cucina del 5° anno per diffondere la conoscenza e del **Taleggio DOP** e la sua valorizzazione in cucina. I concorrenti, gareggiando in coppia, dovevano elaborare i piatti con il Taleggio DOP cui abbinare i vini.

Per qualificarsi si chiedeva ai ragazzi di sostituire il servizio puro del formaggio con due piatti, uno da accompagnamento a un aperitivo e l'altro come pre dessert l'abbinamento del vino. Da questa prima selezione sono state scelte 8 coppie di 8 diverse scuola, tra cui l'Ipseo Marco Polo di Genova. A questo punto arriva la prova presso La Regia di Colorno - Parma sede dell' Alma, il cui Rettore è lo Chef Gualtiero Marchesi. Gabriel Olivieri di cucina e Sindja Congiu di sala, con i proff Felice Lavorgna e Francesco Depau vincono la semifinale piazzandosi primi in classifica, proponendo una "Panissa frita e fonduta di Taleggio DOP" semplice ma sublime e un "Miniloto di pan di segale con spuma di Taleggio, sciroppo di vino e melagrana" un superlativo pre dessert il tutto innaffiato dallo "Spigau Crociata della Rocche del Gatto" del vinificatore Fausto De Andreis, servito con il garbo e la professionalità della Sindja Congiu, che si è cimentata, per completare la prova, nel taglio del Taleggio DOP, per una porzione di circa 15 gr.

[Taleggio DOP](#) | [consorzi di tutela](#) | [concorsi](#) | [cucina](#) |

Download allegati: [IL\\_SECOLO\\_XIX\\_1.pdf](#)

0 commenti

★ 0



Inizia la discussione...

Migliori ▾

qualivita.it

Condividi

Entra ▾

Commenta per primo.

Iscriviti

Aggiungi Disqus al tuo sito web

» **Gli imprenditori** Il pacchetto 2015 di Molino Nicoli

# La polenta si fa «hi-tech» per conquistare i turisti

«Perché stiamo già pensando ad Expo?». Per Stefano e Francesca Nicoli, la risposta è semplice, quasi come la polenta in tavola. Il prodotto più bergamasco che c'è, infatti, è fatto con le farine che costituiscono il core business dell'azienda di famiglia, la Molino Nicoli, 70 dipendenti, 2 stabilimenti a Costa di Mezzare con un grande centro di stoccaggio. «Da sempre — rimarcano — abbiamo come obiettivo i temi delineati da Expo 2015. Collaboriamo con il dipartimento di scienze per gli alimenti e la nutrizione umana dell'Università di Milano, analizzando i parametri nutrizionali e migliorando le prestazioni dei prodotti innovativi, puntando su "alimenti funzionali", a basso indice glicemico e senza glutine. Non solo, ma siamo in contatto con nutrizionisti che si occupano di alimentazioni "speciali", quelle senza glutine dei bambini autistici e degli sportivi». La sfida Expo per l'azienda nata nel 1869 come piccolo molino da mais per la produzione della farina, è aperta. E, dal punto di vista alimentare, affascinante: «Ritornare alla polenta di una volta, fatta con il mais autoctono, tipico delle nostre zone». La parola d'ordine è «innovazione», che nello stesso tempo fa rima con (sana) nutrizione. «Expo pone come obiettivo l'educazione alimentare delle nuove generazioni — prosegue Stefano Nicoli — e con un occhio attentissimo alla sicurezza della filiera e dei gusti del pubblico, abbiamo creato le "Chips" senza grassi aggiunti», un'alternativa alle classiche patatine fritte in olio. «Questo aspetto educativo per noi è fondamentale: in vista di Expo 2015

stiamo studiando varie iniziative didattiche con la scuola "La Traccia" e "Intercultura" così da coinvolgere la "Expo-generation". Non solo, ma stiamo studiando delle possibili partnership con aziende di prodotti tipici, per offrire percorsi di degustazione alla riscoperta dei cibi del territorio». La consapevolezza «nuova», se così si può chiamare, è che gli imprenditori considerano Expo non solo un'occasione per promuovere la propria azienda, ma anche il territorio. E in quest'ottica si inserisce anche la promozione verso i clienti esteri. «Abbiamo selezionato 500 clienti sparsi per il mondo, soprattutto americani, inglesi, canadesi e australiani che inviteremo in Italia. Sarà l'occasione per mostrare loro la nostra azienda, Expo e soprattutto la nostra bella Bergamasca». Dello stesso avviso anche Vittorio Emanuele Pisani, segretario dell'associazione di «Alti Formaggi», il progetto nato a Treviglio nel 2009 da alcuni consorzi di formaggi lombardi (Consorzi di Tutela Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio) che ha come finalità la promozione e la realizzazione di attività per lo sviluppo di informazioni alimentari dei prodotti associati. «L'Expo è a una sola ora di treno da noi, sarebbe pazzesco non cogliere questa opportunità. Il nostro obiettivo è semplice: "Catturare il consumatore e prendendolo per la gola, fargli apprezzare le bellezze del territorio"». Già ora la Casa degli Alti formaggi, con cucina e uno spazio che può ospitare fino a 50 persone, svolge questa mission. «Expo è un'occasione di incontri, per i formaggi con le altre tipicità, come i vini, le mostarde e le marmellate e per i popoli tra le diverse culture».

## Strategie

Il team di «Alti Formaggi» studia pacchetti che uniscono gastronomia e viaggi

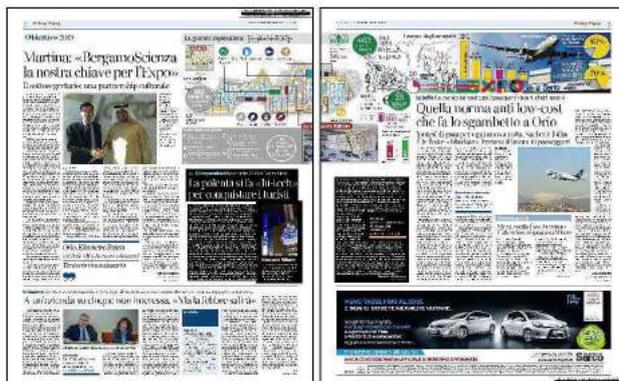
**Donatella Tiraboschi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Non solo Milano

Gli imprenditori bergamaschi studiano pacchetti e prodotti dedicati per sfruttare il tramo dell'Expo che, maggio a ottobre 2015, avrà la sua sede principale a Milano



# Il talento del taleggio

## Due studenti liguri premiati a Treviglio



La premiazione dei vincitori delle borse di studio

### Treviglio

Il concorso di cucina riservato agli studenti degli istituti alberghieri e promosso dal Consorzio tutela taleggio e dall'Alma (scuola internazionale di cucina italiana) ha i suoi due vincitori. Sono Sindja Congiu e Gabriel Ulivieri, diciannovenni al quinto anno dell'Istituto alberghiero «Marco Polo» di Genova, premiati ieri a Treviglio al termine di un avvincente confronto a colpi di ricette, ingredienti e tanta creatività, come nelle più gettonate sfide gastronomiche

televisive. Nella finale del concorso «Il talento del taleggio - I talenti di Alma» si sono aggiudicati due borse di studio: il corso superiore di Cucina Italiana e quello di sommelierie di Alma, messi in palio dal Consorzio tutela taleggio. Hanno battuto nello scontro decisivo Martina Cremonesi e Matteo Zannin, del collegio «Ballerini» di Seregno (Monza Brianza).

Scopo dell'iniziativa, valorizzare la conoscenza di un prodotto tipico come il taleggio, la cui vendita nel 2013 ha toccato più

2,5%, e arricchire le competenze degli studenti.

I candidati di cucina hanno sostenuto tre prove con la realizzazione di primo, secondo e dessert a base di taleggio dop: quelli di sala dovevano proporre l'abbinamento di un vino per ogni piatto realizzato dal candidato di cucina e infine una prova pratica di servizio e spiegazione dei piatti realizzati dal collega.

«L'idea di questa iniziativa - ha evidenziato Massimo Taddei, presidente del Consorzio tutela taleggio - è nata dopo aver toccato con mano la professionalità di Alma. Il Consorzio condivide l'obiettivo di crescita e formazione dei giovani, la risorsa del nostro futuro. Non posso che essere contento del risultato e del livello delle scuole che hanno partecipato al concorso e saputo valorizzare al meglio tutte le potenzialità del taleggio. Sulla base del successo ottenuto, sono felice di annunciare che l'anno prossimo ripeteremo questa iniziativa».

A valutare i concorrenti finalisti una commissione di esperti formata da Massimo Taddei, presidente del Consorzio Taleggio; Luciano Tona, direttore didattico Alma; Renato Brancaleoni, affiniatore e direttore concorso Alma Caseus; Maurizio Ferrari, giornalista de L'Eco di Bergamo; Giovanni Ciresa, chef, consulente e docente Alma; Andrea Grignaffini, critico gastronomico e direttore della rivista Spirito di Vino. ■

F. B.

[Sign Up](#)

Email or Phone

Password

[Log In](#) Keep me logged in[Forgot your password?](#)

## Timeline Photos

[Back to Album](#) · [Slow Economy's Photos](#) · [Slow Economy's Page](#)[Previous](#) · [Next](#)

### Slow Economy

Al via la finale del concorso "Il talento del taleggio – I talenti di ALMA" dedicato agli studenti dell'ultimo anno degli Istituti alberghieri di Lombardia, Piemonte, Liguria, Veneto ed Emilia Romagna che mette in palio due borse di studio presso ALMA - la Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Lunedì 20 gennaio, presso il Consorzio Tutela Taleggio, a Treviglio (BG), le coppie finaliste degli Istituti alberghieri "Marco Polo" di Genova e il Collegio "Ballerini" di Seregno (MB) prenderanno parte alla finale del concorso "Il talento del taleggio – I talenti di ALMA" promosso da ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e dal Consorzio Tutela Taleggio per valorizzare la conoscenza del prodotto tipico e arricchire le competenze degli studenti. "Teniamo molto a questa iniziativa – afferma Massimo Taddei, Presidente del Consorzio Tutela Taleggio – rivolta ai giovani, la risorsa del nostro futuro. Speriamo così di coinvolgerli facendo leva sulla loro curiosità e contando sulle loro capacità, che, come per il Taleggio, devono essere riscoperte e valorizzate, portando così al comune obiettivo di crescita e formazione che la Scuola ed il Consorzio hanno in animo".

I due istituti gareggeranno con una coppia di studenti, uno per la cucina e uno per la sala, che si misurerà in prove teoriche e pratiche davanti ad una commissione formata da Massimo Taddei - Presidente del Consorzio Taleggio, Andrea Sinigaglia – Direttore Operativo ALMA, Renato Brancalonei – Affinatore e Direttore Concorso ALMA CASEUS, Maurizio Ferrari - Giornalista dell'Eco di Bergamo, Giovanni Ciresa – Chef, consulente e docente ALMA, Andrea Grignaffini – critico gastronomico e direttore della rivista Spirito Divino.

I candidati di cucina sosterranno tre prove:

- Realizzazione di un primo piatto con il Taleggio DOP
- Realizzazione di un secondo piatto con il Taleggio DOP
- Realizzazione di un dessert con il Taleggio DOP

Mentre per i candidati di sala le prove saranno le seguenti:

- Proposta di abbinamento di un vino per ogni piatto realizzato dal candidato di cucina
  - Prova pratica di servizio e spiegazione dei piatti realizzati dal candidato di cucina
- La promozione e la valorizzazione delle tipicità del territorio, unite alla volontà di sostenere gli Istituti Scolastici nell'azione di miglioramento delle tecniche della ristorazione e dell'ospitalità, sono i principali obiettivi perseguiti da ALMA attraverso questo concorso, "Abbiamo molto a cuore il rapporto con gli Istituti Alberghieri – spiega Andrea Sinigaglia, Direttore Operativo di ALMA - e questo concorso, che mette in palio due borse di studio presso la nostra Scuola, dà la possibilità ad aspiranti cuochi talentuosi di vivere un'esperienza altamente formativa, di crescita personale e professionale".

I vincitori del concorso si aggiudicheranno due borse di studio per il Corso Superiore di Cucina Italiana e il Corso Superiore di Sommelierie di ALMA.

Per info: [www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it) - [www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com)

Album: [Timeline Photos](#)Shared with: [Public](#)[Open Photo Viewer](#)[Download](#)[Embed Post](#)

[Mobile](#)
[Find Friends](#)
[Badges](#)
[People](#)
[Pages](#)
[Places](#)
[Apps](#)
[Games](#)
[Music](#)  
[About](#)
[Create Ad](#)
[Create Page](#)
[Developers](#)
[Careers](#)
[Privacy](#)
[Cookies](#)
[Terms](#)
[Help](#)

Facebook © 2014 · [English \(US\)](#)

Edizione di: Giovedì, 16 gennaio 2014 ore 10:58

8+1 0

- [Video News](#)
- [Redazione](#)
- [News](#)
- [Commenti](#)



# COLDIRETTI EMILIA ROMAGNA

## LA FORZA AMICA DEL PAESE

- [Home](#)
- [Agriturismo](#)
- [Agricoltura](#)
- [Politiche agricole](#)
  - [Dalla UE](#)
  - [Dall'Italia](#)
  - [Dalle Regioni](#)
- [Alimentazione](#)
  - [DOP e IGP](#)
  - [Consumi](#)
  - [Ricette](#)
  - [Video Ricette](#)
  - [Biologico](#)
- [Ambiente](#)
  - [Bioenergie](#)
  - [Clima](#)
  - [Garden](#)
- [Appuntamenti](#)
  - [Sagre](#)
  - [Manifestazioni](#)
  - [Convegni](#)
- [Fiere](#)
- [Lettere in redazione](#)

[Home](#) » [News](#) » ALMA e Consorzio Tutela Taleggio: due borse di studio per giovani cuochi di talento

## ALMA e Consorzio Tutela Taleggio: due borse di studio per giovani cuochi di talento

- giovedì, 16 gennaio 2014, 10:53
- [News](#)
- 1 views
- [Commenta](#)



Al via la finale del concorso “Il talento del taleggio – I talenti di ALMA”

dedicato agli studenti dell'ultimo anno degli Istituti alberghieri di Lombardia, Piemonte, Liguria, Veneto ed Emilia Romagna che mette in palio due borse di studio presso ALMA – la Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Lunedì 20 gennaio, presso il Consorzio Tutela Taleggio, a Treviglio (BG), le coppie finaliste degli Istituti alberghieri “Marco Polo” di Genova e il Collegio “Ballerini” di Seregno (MB) prenderanno parte alla finale del concorso “Il talento del taleggio – I talenti di ALMA” promosso da ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e dal Consorzio Tutela Taleggio per valorizzare la conoscenza del prodotto tipico e arricchire le competenze degli studenti. “Teniamo molto a questa iniziativa – afferma Massimo Taddei, Presidente del Consorzio Tutela Taleggio – rivolta ai giovani, la risorsa del nostro futuro. Speriamo così di coinvolgerli facendo leva sulla loro curiosità e contando sulle loro capacità, che, come per il Taleggio, devono essere riscoperte e valorizzate, portando così al comune obiettivo di crescita e formazione che la Scuola ed il Consorzio hanno in animo”.

I due istituti gareggeranno con una coppia di studenti, uno per la cucina e uno per la sala, che si misurerà in prove teoriche e pratiche davanti ad una commissione formata da Massimo Taddei – Presidente del Consorzio Taleggio, Andrea Sinigaglia – Direttore Operativo ALMA, Renato Brancaleoni – Affinatore e Direttore Concorso ALMA CASEUS, Maurizio Ferrari – Giornalista dell'Eco di Bergamo, Giovanni Ciresa – Chef, consulente e docente ALMA, Andrea Grignaffini – critico gastronomico e direttore della rivista Spirito Divino.

I candidati di cucina sosterranno tre prove:

- Realizzazione di un primo piatto con il Taleggio DOP
- Realizzazione di un secondo piatto con il Taleggio DOP
- Realizzazione di un dessert con il Taleggio DOP

Mentre per i candidati di sala le prove saranno le seguenti:

- Proposta di abbinamento di un vino per ogni piatto realizzato dal candidato di cucina
- Prova pratica di servizio e spiegazione dei piatti realizzati dal candidato di cucina

La promozione e la valorizzazione delle tipicità del territorio, unite alla volontà di sostenere gli Istituti Scolastici nell'azione di miglioramento delle tecniche della ristorazione e dell'ospitalità, sono i principali obiettivi perseguiti da ALMA attraverso questo concorso, “Abbiamo molto a cuore il rapporto con gli Istituti Alberghieri – spiega Andrea Sinigaglia, Direttore Operativo di ALMA – e questo concorso, che mette in palio due borse di studio presso la nostra Scuola, dà la possibilità ad aspiranti cuochi talentuosi di vivere un'esperienza altamente formativa, di crescita

personale e professionale”.

I vincitori del concorso si aggiudicheranno due borse di studio per il Corso Superiore di Cucina Italiana e il Corso Superiore di Sommellerie di ALMA .

ALMA ( [www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it)) è il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale. Sotto la guida del Rettore Gualtiero Marchesi ALMA forma cuochi, pasticceri, sommelier e manager della ristorazione provenienti da ogni Paese per farne veri professionisti grazie ai programmi di alto livello realizzati con gli insegnanti più autorevoli. ALMA ha sede nella splendida cornice della Reggia di Colorno (Parma).

Consorzio Tutela Taleggio

Il Consorzio Tutela Taleggio è stato costituito, come ente senza scopo di lucro, nel 1979, nove anni prima del formale riconoscimento della denominazione d'origine. Le attività del Consorzio sono volte alla tutela, al miglioramento qualitativo e alla promozione della produzione e del commercio del prodotto. Per le proprie attività il Consorzio lavora in stretta collaborazione con Istituti di ricerca, Istituti universitari, con dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agro-alimentari e i NAS (Nuclei Anti Sostituzione) dell'arma dei Carabinieri.



Tags: [alma taleggio](#), [concorso taleggio](#)

## Scrivi un commento

Utilizza [gravatar](#) per personalizzare la tua immagine

Nome (richiesto) <input type="text"/>	Mail (richiesta, non verra' divulgata) <input type="text"/>	Sito
web <input type="text"/>	Commento <input type="text"/>	<input type="button" value="Invia commento"/>

« [Nardoni, accordo Regioni su secondo pilastro Pac. Ora ok da Conferenza Regioni](#)  
[Ucraina, 63 mln tonnellate cereali in 2013, +36,3%](#) »

<input type="text"/>	<input type="button" value="Invia commento"/>
----------------------	---

- [News piu' lette](#)
- [Discussioni](#)
- [Commenti](#)
- [Tags](#)

1. [gianpaolo](#): buongiorno, ho fatto il mio pr...
2. [jimmy](#): Bravissimo Netta. Perché le az...
3. [Netta](#): Gli agricoltori sono una vera ...
4. [Marani Antonio via Vespucci 38C/14 - 16156 Genova-Pegli](#): Complimenti a tutti coloro che...
5. [google.com](#): Good blog you have here.. It's...

## Sottoscrizioni

[Sottoscrivi i News Feed](#)[Sottoscrivi i Feed dei Commenti](#)

L'Eco di Bergamo [Enogastronomia](#)

## Il talento del taleggio

### Alberghieri in gara

Mi piace [Pace a una persona.](#)

Tweet 0

g+1 0

15 gennaio 2014 **Enogastronomia** [Commenta](#)



Lunedì 20 gennaio, presso il Consorzio Tutela Taleggio, a Treviglio, le coppie finaliste degli Istituti alberghieri «Marco Polo» di Genova e il Collegio «Ballerini» di Seregno prenderanno parte alla finale del concorso «Il talento del taleggio – I talenti di Alma» promosso da Alma la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e dal Consorzio Tutela Taleggio per valorizzare la conoscenza del prodotto tipico e arricchire le competenze degli studenti.

«Teniamo molto a questa iniziativa – afferma Massimo Taddei, Presidente del Consorzio Tutela Taleggio – rivolta ai giovani, la risorsa del nostro futuro. Speriamo così di coinvolgerli facendo leva sulla loro curiosità e contando sulle loro capacità, che, come per il Taleggio, devono essere riscoperte e valorizzate, portando così al comune obiettivo di crescita e formazione che la Scuola ed il Consorzio hanno in animo».

I due istituti gareggeranno con una coppia di studenti, uno per la cucina e uno per la sala, che si misurerà in prove teoriche e pratiche davanti ad una commissione formata da Massimo Taddei - Presidente del Consorzio Taleggio, Andrea

Sinigaglia – Direttore Operativo ALMA, Renato Brancaleoni – Affinatore e Direttore Concorso ALMA CASEUS, Maurizio Ferrari - Giornalista dell'Eco di Bergamo, Giovanni Ciresa – Chef, consulente e docente ALMA, Andrea Grignaffini – critico gastronomico e direttore della rivista Spirito Divino.

I candidati di cucina sosterranno tre prove:

- Realizzazione di un primo piatto con il Taleggio DOP
- Realizzazione di un secondo piatto con il Taleggio DOP
- Realizzazione di un dessert con il Taleggio DOP

Mentre per i candidati di sala le prove saranno le seguenti:

- Proposta di abbinamento di un vino per ogni piatto realizzato dal candidato di cucina
- Prova pratica di servizio e spiegazione dei piatti realizzati dal candidato di cucina

La promozione e la valorizzazione delle tipicità del territorio, unite alla volontà di sostenere gli Istituti Scolastici nell'azione di miglioramento delle tecniche della ristorazione e dell'ospitalità, sono i principali obiettivi perseguiti da ALMA attraverso questo concorso, "Abbiamo molto a cuore il rapporto con gli Istituti Alberghieri – spiega Andrea Sinigaglia, Direttore Operativo di ALMA - e questo concorso, che mette in palio due borse di studio

presso la nostra Scuola, dà la possibilità ad aspiranti cuochi talentuosi di vivere un'esperienza altamente formativa, di crescita personale e professionale”.

I vincitori del concorso si aggiudicheranno due borse di studio per il Corso Superiore di Cucina Italiana e il Corso Superiore di Sommellerie di ALMA .



Lego, da temporary a negozio

All'insegna del gioco



Cane: gli esercizi per controllarlo

**Regolamento Commenti:** Prima di commentare gli utenti sono tenuti a leggere il [regolamento del sito](#).

I commenti che verranno ritenuti offensivi o razzisti non verranno pubblicati e saranno cancellati

#### Orobie



Lago di Alserio



oasi di pace



SILHOUETTE...

#### L'Insero: gli annunci della tua città'



Bergamo



Brembate



Bergamo



Gromo



GEOMETRA



SIGNORA



impiegata

#### Case in Festa



Oriana Rubis



Nonno Conti



Valter e Rina



Fulvia Milesi



Antonio Milesi



Davide



Elisa Luiselli

## Appuntamenti di città e provincia

### Celebrazioni

#### Foppolo ricorda le vittime della tragedia di 37 anni fa

Ore 20 nella chiesa parrocchiale, celebrazione eucaristica celebrata dal parroco don Luca Nessi, in suffragio delle vittime della tragedia della valanga che travolse otto persone nella notte tra l'11 e il 12 gennaio del 1977.

### Corsi

#### Casazza, uno sguardo sul mondo inquieto

Ore 15, nella sala della Comunità Montana, piazza della Pieva, apertura del corso di storia organizzato da Terza Università dal titolo «Uno sguardo sul mondo inquieto».

#### Trescore Balneario, il rapporto padre-figlio

Ore 19,30, al Consultorio familiare Zelinda, via Fratelli Calvi 1, Daniele Masini parla su «Uomini di me, di te, di noi - Uno sguardo maschile alla sessualità attraverso il rapporto padre figlio».

### Fiere

#### Bergamo Arte Fiera

Alla Fiera di via Lunga, chiusura della 10ª edizione di «Bergamo arte fiera» mostra mercato di arte moderna e contemporanea, organizzata da Ente Fiera Promoberg. Orari: dalle 10 alle 13. Info: [www.bergamoartefiera.it](http://www.bergamoartefiera.it)

### Incontri

#### Formazione spirituale per il mondo della scuola

Ore 18,30, alla parrocchia della Madonna del Bosco, quarto incontro di formazione spirituale per docenti, genitori e associazioni scolastiche, sulla figura di S. Giovanni Bosco, a cura di don Luciano Manenti. A seguire, preghiera, adorazione eucaristica, condivisione e Compieta.

#### I prigionieri dei Savoia

Ore 9,30, all'Archivio di Stato, via fratelli Bronzetti 26, Alessandro Barbero, dell'Università del Piemonte Orientale «Amedeo Avogadro» di Torino, presenta «I prigionieri dei Savoia. Un esempio di marginalità: l'incorporazione forzata degli ex soldati borbonici nell'esercito italiano».

#### Molte fedi sotto lo stesso cielo

Dalle 19 alle 22, allo Spazio Polaresco, via del Polaresco, per «Molte fedi sotto lo stesso cielo - Il



#### Recital chitarristico di Vito Nicola Paradiso

percorso giovani Quattro amici», serata sul tema «Comunicare: ma che cosa?». Info: [quattroamici.moltefed@gmail.com](mailto:quattroamici.moltefed@gmail.com) o 035.210284.

#### Calozicorte, Settimana di preghiera per l'unità dei cristiani

Ore 20,45, chiesa arcipresbiterale di «S. Martino», piazza Arcipresbiterale, incontro ecumenico di preghiera e di riflessione «Insieme... siamo il popolo di Dio» con padre Valentin Gelu Porumb, parroco della parrocchiale romeno-ortodossa «S. Andrea Saguna» di Romano di Lombardia.

#### Clusone, passi di pace

Ore 20,30, in oratorio, «Simulando contentezza di andare in America», incontro di formazione vicariale Caritas e presentazione del libro sui migranti italiani all'estero.

#### Nembro, per-dono con Azione Cattolica

Ore 14,45, nella sala riunioni della Casa della comunità, incontro formativo organizzato da Azione Cattolica, sul tema «Per-dono. Con fiducia e con perseveranza».

#### Treviglio, serata Inner Wheel sul benessere

Ore 20,45, al centro civico culturale, via Bicetti, serata dedicata al benessere nella cultura birmana, a cura di Inner Wheel.

#### Treviglio, sport e nutrizione ad Alti formaggi

Ore 18, alla «La Casa di Alti formaggi», via Roggia Vignola 9, Paola Bettini, biologa e nutrizionista parla su «Sport e nutrizione».

### Musica

#### I lunedì dell'Estudiantina

Ore 21, sala Locatelli, via Arena 9 in Città Alta, recital chitarristico «La magia di una chitarra italiana» con Vito Nicola Paradiso. Ingresso libero.

#### I Red Rooster

Ore 21,30 al Maite di Città Alta, vicolo Sant'Agata 6, ospiti i Red Rooster: Matthew Neal Schultz e Cassie Carter, con canzoni american folk.

### Presepi

#### Il presepio dei frati Cappuccini

Nella chiesa di via Cappuccini, i frati Cappuccini rinnovano la tradizione tipicamente francescana: il presepio, visibile sino al 20 gennaio.

#### Bonate Sotto, i presepi del mondo

Nel salone dei presepi, via S. Sebastiano 1, mostra «Antologica presepista dal mondo» che conta ben 1900 presepi; in programma fino al 31 gennaio. Orari: sabato e prefestivi 16-18, domenica e festivi 10-12 e 15-19. Nei giorni feriali si può telefonare per appuntamento allo 035.613119.

#### Dalmine, museo del Presepio

Apertura del Museo del Presepio, via XXV Aprile 179. Orari: feriali 14-18; domenica 9-12 e 14-19. È possibile effettuare prenotazioni e visite in orari e giorni diversi telefonando allo 035.563383 oppure scrivendo a [info@museodelpresepio.com](mailto:info@museodelpresepio.com)

#### Lovere, la Natività

Nell'antica chiesetta di S. Chiara, rappresentazione della Natività ispirata al '700 napoletano realizzata dai volontari del gruppo «Amici del presepio» di Costa Volpino, in programma fino al 2 febbraio. Orari: feriali 14-18; festivi 10-18; prefestivi 10-12 e 14-18.

#### Serina, presepio permanente

Alla chiesetta di S. Margherita, via Vittorio Emanuele II, tradizionale presepio permanente e mostra di presepi; in programma fino al 31 gennaio. Orario: 9-19.

#### Vertova, i presepi di Boselli

Alla sede dell'Associazione Pro Vertova, piazza S. Marco 4, mostra dei presepi in ceramica di Raffaele Boselli; in programma fino al 26 gennaio. Orari: feriali 17-19,30; festivi 15-19,30.



TREVIGLIO

Sport e nutrizione ad **Alti formaggi**

Domani alle 18 alla « La Casa di **Alti formaggi**» in via Roggia Vignola 9 a Treviglio, riprendono gli appuntamenti promossi dall'Associazione **Alti formaggi**. Si parlerà di sport e nutrizione con il contributo della dottoressa Paola Bettini (biologa e nutrizionista). L'incontro è focalizzato su cosa ha bisogno il nostro corpo per nutrirsi in modo corretto e del benessere psico-fisico legato allo sport.



# Taleggio, produzione a +2,5% Chef in gara per valorizzarlo

■ Mentre a causa del calo consumi, tante altre Dop casearie italiane segnano il passo, cresce invece la produzione del Taleggio.

Le cifre non sono ancora definitive (mancano i dati di dicembre), ma «nel 2013 il Taleggio Dop, la cui produzione in provincia di Bergamo pesa il 60% del totale, fa segnare un incremento del 2,5% - spiega il direttore del Consorzio di Tutela Vittorio Emanuele Pisani -, confermando l'allargamento del consumo sia in Italia che all'estero, in particolare nei mercati nordici e negli Usa». Il bilancio definitivo verrà stilato nell'assemblea del Consorzio di marzo, che prevede il rinnovo cariche dopo il triennio del presidente Massimo Taddei: probabile una sua ricandidatura.

Intanto il Taleggio pensa anche a crescere sul fronte della promozione: dopo aver svecchiato la propria immagine, ora indice un concorso per giovani chef in grado di valorizzare al meglio il prodotto, con ricette originali e creative.

Il concorso, dedicato agli studenti dell'ultimo anno degli Istituti alberghieri di Lombardia, Piemonte, Liguria, Veneto ed Emilia Romagna, vedrà l'assegnazione di due borse di studio da 20 mila euro per frequentare il Corso Superiore di Cucina all'Alma, con sede a Colorno (Parma) e presieduta da Gualtiero Marchesi. Lunedì 20 gennaio, nella sede del consorzio del Ta-



Produzione di Taleggio in controtendenza rispetto ad altre Dop: +2,5%

leggio a Treviglio, una giuria di esperti valuterà i piatti delle due scuole finaliste: l'Istituto «Ballerini» di Monza e il «Marco Polo» di Genova. «Teniamo molto a questa iniziativa - afferma il pre-

sidente Taddei - rivolta ai giovani: il loro contributo per creare attenzione verso il Taleggio, attraverso nuove ricette creative è per noi fondamentale». ■

M. F.



Sign Up

Email or Phone

Password

Log In

Keep me logged in

[Forgot your password?](#)



**Slow Economy** · 142 like this  
11 hours ago ·

Il prossimo 13 Gennaio alle ore 18.00, presso La Casa di Alti Formaggi, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9, riprendono gli appuntamenti promossi dall'Associazione Alti Formaggi.

Dopo le festività natalizie, che hanno visto l'Associazione proporre una serata speciale per la notte di San Silvestro, come richiesto dai propri affezionati sostenitori, riprendono gli appuntamenti della Casa di Alti Formaggi. E questa volta si parlerà di sport e nutrizione. Con il contributo della dott.ssa Paola Bettini (biologa e nutrizionista) cercheremo di capire di cosa ha bisogno il nostro corpo per nutrirci in modo corretto e del perché, dopo un po' di attività fisica, la nostra mente si sente più sollevata. Per concludere, poi, ci verranno svelati quali sono gli accorgimenti per praticare in sicurezza e benessere psico-fisico un qualsiasi sport.

Sono rimasti ancora pochi posti disponibili, ma per chi non potesse partecipare sarà disponibile, su richiesta, un estratto video dell'incontro.

"Apriamo il nuovo anno offrendo ai nostri appassionati consumatori un incontro dedicato ad un argomento a cui tutti dovremmo dedicare particolare attenzione: la nostra salute. Teniamo molto a questa tematica che, legata alla qualità dei prodotti che mangiamo ed alla salvaguardia sanitaria che offre il sistema delle indicazioni geografiche, ben si attanaglia allo stile di vita degli inquinati della nostra Casa" - ha dichiarato il Presidente Bonaventini Gianluigi.

L'ingresso è gratuito previa iscrizione obbligatoria.

Disponibile su richiesta a [press@altiformaggi.com](mailto:press@altiformaggi.com) copertura stampa, foto e video.

Per iscriversi agli eventi: [www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com) - calendario 2013-2014

Foto in diretta sulla pagina facebook @La Casa di Alti Formaggi Srl



Like · Comment

Fabio Bruno Cacciotta likes this.

Facebook © 2014

[English \(US\)](#) · [Privacy](#) · [Terms](#) · [Cookies](#) · [More](#)

Cerchi case & appartamenti? Trovali tra migliaia di offerte **CERCA ORA** [immobiliare.it](#)

## Taleggio D.O.P: un prodotto d'eccellenza



Mercoledì 8 Gennaio 2014, 15:20 in [Comunicazioni](#)  
di Giulia Ceschi

Mi piace

Condividi

4

8+1

4

Tweet

2



Commenti dei lettori

*Alla scoperta di un prodotto gastronomico dell'eccellenza italiana: il Taleggio DOP.*



Blogosfere  
Mi piace 32.359

**CAFFÈ VERDE**  
Novità! Dimagrisci 12 kg in 2 settimane! Abbiamo un metodo semplice. Provalo subito! >>

### Articoli Correlati



**Dieta post Natale: come alleggerire l'organismo in pochi giorni**



**Capodanno: meglio Prosecco o Champagne?**



**Capodanno 2014: 7 italiani su 10 lo trascorrono a casa**



**Carciofo esplose al supermercato: reazione chimica provocata dai fertilizzanti?**



**L'olio d'oliva: il miglior rimedio contro l'invecchiamento**

Il **Taleggio** è un formaggio di origini antichissime, anteriori al X secolo. Documenti risalenti al 1200 fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto, insieme ad altri formaggi. La zona d'origine è la Val Taleggio, in provincia di Bergamo, da cui deriva il nome del formaggio, che si estende su una superficie di oltre 80 kmq ed è situata alla destra orografica del fiume Brembo. I valligiani avendo l'esigenza di conservare il latte eccedente il consumo diretto, iniziarono a produrre del formaggio che, una volta stagionato in "grotte" o casere di vallata, poteva essere scambiato con altri prodotti o commercializzato.

Crescendo sempre più il consumo di Taleggio, la produzione si è progressivamente estesa alla pianura Padana, dove hanno cominciato a operare molti caseifici di piccole e medie dimensioni, che sono riusciti a equilibrare la tecnologia produttiva tradizionale con le innovazioni tecnologiche susseguites in quasi mille anni di storia.

La produzione di Taleggio, che inizialmente era di tipo stagionale, avviene oggi nell'intero arco dell'anno, e non solo in montagna ove questo formaggio è nato, ma anche in numerose strutture artigianali o in grandi caseifici di pianura.

### **Taleggio: la Denominazione di Origine Protetta**

A riprova di tradizionalità, il Taleggio è stato riconosciuto formaggio a Denominazione di Origine (D.O.) con D.P.R. 15.9.1988 e formaggio a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) con Regolamento CE 1107/96.

In quanto formaggio D.O.P. può essere prodotto solo in alcune zone specificate, impiegando il latte che deve provenire esclusivamente da stalle ubicate nelle medesime zone e inserite in apposito sistema di controllo.

Il Taleggio, quindi, **deve essere prodotto e stagionato unicamente in Lombardia**, nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia; in Piemonte nella provincia di Novara; in Veneto, nella provincia di Treviso.

### **Forme e pesi**

**Ogni forma di Taleggio pesa da 1,7 a 2,2 kg**, secondo le condizioni tecniche di produzione, e si presenta in parallelepipedi quadrangolari, con lati di 18-20 cm e altezza variabile dai 4 ai 7 cm. La crosta è sottile, di consistenza morbida e di colore rosato, con presenza di muffe caratteristiche color grigio-verde, salvia chiaro. Il colore è segno sia di maturazione avvenuta correttamente, che di assenza di trattamento sulla superficie, ad esclusione delle normali spugnature con acqua e sale, legate al corretto processo di stagionatura.

La **pasta è uniforme e compatta**, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, poiché la maturazione avviene dall'esterno verso l'interno (maturazione centripeta). Quello che può quindi sembrare uno strato di formaggio molto grasso sotto la crosta è in realtà un formaggio più maturo. Il colore della pasta varia da bianco a paglierino, con qualche piccolissima occhiatura.

Il **sapore è dolce**, con lievissima vena acidula, alle volte con retrogusto tartufato. L'odore leggermente aromatico e caratteristico.

La superficie dell'intera forma di Taleggio riporta il marchio a quattro cerchi che deve risultare ben visibile anche qualora il Taleggio sia venduto porzionato in quarti di forma o in altre pezzature. Questo marchio è la garanzia che la forma è stata prodotta in piena conformità con gli standard tecnici ed igienici previsti. Il marchio riporta 3 T e un numero, che permette di risalire al caseificio di produzione. Il Consorzio assegna infatti a ciascun caseificio o stagionatore un numero che lo identifica univocamente. Il Taleggio è uno dei formaggi italiani le

### Articoli più letti



**Mousse ai tre cioccolati: la ricetta di Ernst Knam per Bake Off Italia**



**Taleggio D.O.P: un prodotto d'eccellenza**



**Dieta post Natale: come alleggerire l'organismo in pochi giorni**

### Raccomandati dai lettori



**Stress da feste natalizie: come combatterlo con i cibi giusti**

3 persone consigliano questo elemento.



**Il lievito naturale o pasta madre: che cos'è e come si alimenta**

Giulia Ceschi consiglia questo elemento.



**Antipasti light: Bruschette di pane al farro con ricotta alle erbe**

Giulia Ceschi consiglia questo elemento.

Plug-in sociale di Facebook

Consigliati dall'autore

Da non perdere

Seguici

Iscriviti ai nostri feed rss. Leggi in tempo reale tutti i post pubblicati dal blogger!

cui caratteristiche peculiari sono tutelate dall'Unione Europea (Regolamento CE 1107/96).

Non resta allora che scoprire questo meraviglioso prodotto caseario - orgoglio gastronomico delle nostre regioni italiane - in tutte le sue qualità e sfumature di gusto durante gli [eventi gourmet](#) (gratuiti e aperti a tutti previa registrazione) della stagione autunno/inverno 2013-2014 alla [Casa di Alti Formaggi](#) di Treviglio (BG).

Seguite le iniziative di Casa alti Formaggi sulla [Pagina facebook ufficiale](#).

Iniziativa realizzata in collaborazione con Alti formaggi.

Segui **Saperi & Ricette** su [Facebook](#). Seguimi su [Twitter](#).

Mi piace

Condividi

4

g+1

4

Tweet

2

Commenti dei lettori

0



Aggiungi un commento...

Pubblica anche su Facebook

Stai pubblicando come Casa Alti Formaggi (Modifica)

Commenta

Plug-in sociale di Facebook

## Post in evidenza su Blogosfere



**E' morto Nelson Mandela**



**Senato, Berlusconi è decaduto**



**Sardegna, morti e feriti per il Ciclone Cleopatra**



**Allerta maltempo in tutta Italia**



**Il tifone Haiyan mette in ginocchio le Filippine**



**Scissione Pdl, nasce Nuovo Centrodestra**

### Tutti i canali

Cronaca  
Politica  
Economia  
Cultura  
Scienze  
Tecnologia  
Spettacoli  
Moda  
Sport  
Motori

### Altri blog di Tempo libero

ANIMALI  
Gattivity  
CURIOSITÀ  
Arigatò  
Tempo Libero 2.0  
Video pazzeschi  
VIAGGI  
Viaggi low cost

GASTRONOMIA  
A Bagnomaria  
Saperi e Ricette  
SPECIALI  
Natale

### Torna su

Blogosfere è il più grande network italiano di blog professionali d'informazione.

Qui puoi trovare le ultime news su cronaca, politica, economia, cultura, scienze, tecnologia, spettacoli, moda, sport, motori, viaggi e cucina prodotte in perfetto stile multimediale.



Blogo.it Srl socio unico  
P. IVA 04699900967  
Sede legale: Via Pordenone 8 20132 Milano

**Privacy**

**Condizioni di utilizzo**

Copyright © 2005-2013 Blogosfere  
Quest'opera è pubblicata con licenza **Creative Commons** Attribution - Non commercial - No derivatives

Per informazioni pubblicitarie e progetti speciali su Blogosfere (media brand del gruppo **Populis**) contattare la concessionaria pubblicitaria del gruppo, **Populis Engage**

# Pagina Food



## Fai tu Pagina Food.it

SEI ANCHE TU UN APPASSIONATO DI SOPPRESSATA?

NON PUOI FARE A MENO DELL'ULTIMO MODELLO DI CUTTER PER CIPOLLE?

SCRIVICI E COLLABORA!



- Seguici su

- 
- 
- 

cerca

- [Home](#)
- [Prodotti Tipici](#)
- [Strumenti di Cucina](#)
- [Eventi](#)
- [Curiosità](#)
- [Fame di Gossip](#)
- [Tv Food](#)
- [Contatti](#)



[News](#), [Prodotti Tipici](#)

## [Provolone Valpadana](#)

Fila e si trasforma, viene avvolta e si modella: queste le fasi per realizzare uno dei formaggi più tipici del Veneto, il **Provolone Valpadana Dop**. Una tecnica rimasta immutata nel tempo. Variante della provola originaria della Campania, ha cominciato ad essere prodotta nella **Pianura Padana a partire dagli ultimi decenni del XIX secolo**.

## La lavorazione

Il latte è quello delle vacche Frisone allevate nella Pianura Padana. La prima operazione del processo è la produzione della cagliata: al latte, riscaldato, viene aggiunto prima il cosiddetto “sieroinnesto” e poi il caglio. La cagliata viene fatta maturare fino a che non si ottiene la pasta che viene filata a macchina con un costante controllo. **Le forme vengono poi modellate mantenendo e appena pronte vengono immerse per alcune ore in acqua fredda, perché si rassodino**. Seguono la salatura in salamoia e la stagionatura in ambienti a umidità e temperatura controllate che va da un minimo di 10 giorni ad oltre un anno.



## Caratteristiche

Essendo dolce o piccante offre molte possibilità di abbinamento e preparazione. Molti i piatti che **i grandi cuochi (italiani, ma non solo) hanno inventato usando come base o come ingrediente importante il Provolone Valpadana**: questo anche perché la sua pasta filata e poi la stagionatura fanno sì che le proteine del formaggio si spezzino in frammenti molecolari più piccoli, evitando la formazione di coaguli durante la cottura. In sostanza, la sua fusione è uniforme, l'amalgama con gli altri ingredienti è morbido e omogeneo.

Info

<http://www.consorziotutelaprovolone.it/>

Articolo di Alessia Marsigaliapubblicato il giorno 26 dicembre 2013

Parole chiave: [cucina](#), [Dop](#), [formaggio](#), [latte](#), [provola](#), [Veneto](#)

Like

4

Tweet

1

Share

## Lascia un commento

Nome (required)

E-mail (non sarà pubblicata) (required)

Sito web



Invia Commento

© Riproduzione riservata PAGINAFOOD.IT

NB: Le foto presenti su PAGINAFOOD.IT sono state in larga parte prese da Internet e quindi valutate di pubblico dominio. Se i soggetti o gli autori avessero qualcosa in contrario alla pubblicazione, non avranno che da segnalarlo alla redazione - indirizzo e-mail [info@paginafood.it](mailto:info@paginafood.it), che provvederà prontamente alla rimozione delle immagini utilizzate.

### **Basilicata croccante!**

I “zafarani cruschi”, sono i peperoni croccanti in dialetto lucano e...

[entra](#)

[1 Commento](#)

Like { 28 } Tweet { 13 }

### **NATALE 2013**



### **BLOGLOVIN**

seguici su  
**bloglovin'**

### **FACEBOOK**

Find us on Facebook



**Paginafood**  
Like

16,335 people like Paginafood.

Facebook social plugin

## TWITTER

Tweets Follow

**Pagina Food** 15h  
@PaginaFood  
C'è un uomo sul mio bicchiere! #design  
[paginafood.it/2014/01/a-ognu...](http://paginafood.it/2014/01/a-ognu...)

**Pagina Food** 18h  
@PaginaFood  
New post: Scaloppine di seitan all'uva  
[paginafood.it/2014/01/scalop...](http://paginafood.it/2014/01/scalop...)  
[paginafood.it/2014/01/scalop...](http://paginafood.it/2014/01/scalop...)

**Pagina Food** 18h

Tweet to @PaginaFood

## Tag

[alimentazione](#) [app](#) [astrologia](#) [bambini](#) [benessere](#) [caffè](#) [cena](#) [chef](#) [cibo](#) [colazione](#) [cucina](#) [cucinare](#) [design](#)  
[dieta](#) [dolce](#) [dolci](#) [Dop](#) [formaggio](#) [frutta](#) [gadget](#) [il cielo astrologico](#) [libro](#) [merenda](#) [milano](#) [Natale](#) [oroscopo](#) [Pane](#) [pasta](#)  
[piemonte](#) [pranzo](#) [prodotti tipici](#) [prodotto tipico](#) [psicofood](#) [psicologia](#) [ricetta](#) [ricette](#) [salute](#) [sardegna](#) [segni](#)  
[zodiacali](#) [Sicilia](#) [strumenti da cucina](#) [vegani](#) [vegetariani](#) [vegolosi](#) [vino](#)

## Archivio

- [gennaio 2014](#)
- [dicembre 2013](#)
- [novembre 2013](#)
- [ottobre 2013](#)
- [settembre 2013](#)

- [agosto 2013](#)
- [luglio 2013](#)
- [giugno 2013](#)
- [maggio 2013](#)



## ASTRO FOOD

di Il cielo astrologico

[Risotto con castelmagno e melone per i Vergine e sformato di salmone alla...](#)

[Scopri gli altri segni qui](#)

## Cerca in prodotti tipici

Seleziona una categoria



## Gli amici di Pagina Food



### Graffi di Gusto

di Annalisa Cavaleri

[entra](#)

[Unforgettable, l'enciclopedia video con lo chef Niko Romito](#)

[0 Commenti](#) - [Leggi tutto](#)

Publicato il 30 novembre 2013 @ 10:30



### PsicoFood

di Brian Vacchini Giampaoli, psicologo

[entra](#)

[Mangi cibo spazzatura per lo stress? Ecco come chiudere il frigorifero](#)

[0 Commenti](#) - [Leggi tutto](#)

Publicato il 24 novembre 2013 @ 15:00

---



## Bevuti per Voi

di Linux

[entra](#)

[Corso di degustazione di vino naturale: lezione numero 2](#)

[0 Commenti](#) - [Leggi tutto](#)

Publicato il 3 ottobre 2013 @ 13:00

---



## Dolcezze di nonna papera

di Alessia Bianchi

[entra](#)

[La mattonella di puro sale “dolce” di Cervia](#)

[0 Commenti](#) - [Leggi tutto](#)

Publicato il 13 ottobre 2013 @ 11:00

---



## F come Fuoco e Fichera

di Francesco Fichera

[entra](#)

[Vino di rose e zuppa d'orzo: la ricetta di Apicio e la Fichera...](#)

[0 Commenti](#) - [Leggi tutto](#)

Publicato il 3 gennaio 2014 @ 16:00

---



## Idee Veg\* (né carne né pesce)

di Vegolosi.it

[entra](#)

[Per iniziare in maniera gustosa il nuovo anno, ecco una ricetta dai...](#)

[0 Commenti](#) - [Leggi tutto](#)

Publicato il 1 gennaio 2014 @ 15:00

---



## L'orata spensierata

di Cristiana Grassi

[entra](#)

[Specialità di Sardegna: il vino Malvasia di Bosa](#)

[2 Commenti](#) - [Leggi tutto](#)

Publicato il 15 dicembre 2013 @ 16:15

---



## Mamme e piccoli chef

di Alessia Marsigalia

[entra](#)

[Astro Nut: le noci a portata di bimbo](#)

[0 Commenti](#) - [Leggi tutto](#)

Publicato il 24 dicembre 2013 @ 18:00

---



## Nonne cuoche 2.0

di Nonne cuoche 2.0

[entra](#)

[Tacchino ripieno con patate e cipolla rossa di Tropea per il pranzo di...](#)

[0 Commenti](#) - [Leggi tutto](#)

Publicato il 22 dicembre 2013 @ 11:30

---



## Scienza e salute

di Annalisa Cavaleri

[entra](#)

[Mal di testa da chewing-gum](#)

[0 Commenti](#) - [Leggi tutto](#)

Publicato il 2 gennaio 2014 @ 16:00

---

## Video of the day

## Calendario Eventi

[<<](#) **Gen 2014** [>>](#)

L	M	M	G	V	S	D
30	31	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	1	2





**COFANETTO**  
**DEGUSTAZIONE** Olio  
 Extravergine d'Oliva (3  
 aromatizzati) | Agrie

3 bott. da 250ml

**€ 22,28**

PUGLIA



**COFANETTO**  
**DEGUSTAZIONE** Olio  
 Extravergine d'Oliva (4  
 classici +4 aromatizzati) |  
 Agrie

8 bott. da 100ml

**€ 34,50**

PUGLIA



**COFANETTO REGALO Tris**  
 Olio Extravergine d'Oliva |  
 Agrie

3 bottigliette 250ml ognuna

**€ 18,25**

PUGLIA



Copyright 2014. All rights reserved

Paginafood.it S.R.L. P.IVA 12269451006

Testata giornalistica registrata presso il Trib. Roma aut. n. 70/2013

## Gastronomia - a cura di Roberta Mozzi

La denominazione "Consorzio Tutela Provolone Valpadana" risale al 2002 ed è l'ultima e definitiva di un'Associazione tra produttori, nata già nel 1975 e chiamata Consorzio per la tutela del Provolone tipico italiano, definita poi nel 1986 Consorzio del formaggio tipico Provolone e nel 1993 Consorzio Tutela Provolone. Al Consorzio possono aderire tutti i produttori i cui caseifici sono situati nella zona di produzione individuata col Decreto 5 febbraio 2010 e che trasformano in Provolone Valpadana solo il latte raccolto in quella zona, nonché i produttori di latte e tutti coloro che stagionano e/o commercializzano all'ingrosso. Attualmente, "l'età media" delle aziende aderenti al Consorzio è ben oltre i 70 anni, come dimostrato dagli oltre 100 anni di Auricchio, Latteria Soresina, Latteria di Piadena e Latteria Ca' De' Stefani, nomi che testimoniano il forte legame con il territorio, garanzia di tradizione e qualità. Diversi sono gli obiettivi del Consorzio:

- promuovere la conoscenza del Provolone Valpadana Dop a livello nazionale e internazionale, valorizzandone i valori;
- salvaguardare la tipicità e le caratteristiche peculiari del formaggio;
- tutelare e vigilare sulla produzione e il commercio della denominazione di Origine Protetta del formaggio Provolone Valpadana e sull'uso della sua denominazione;
- svolgere attività di sviluppo e ricerca allo scopo di favorire il miglioramento delle tecniche di produzione e della qualità del prodotto;
- fornire assistenza a tutta la filiera produttiva del Provolone Valpadana;
- realizzare attività formative;
- curare gli interessi generali della Denominazione di Origine Protetta Provolone Valpadana;

tutti obiettivi basati sulla profonda convinzione dell'unicità del Provolone Valpadana nel panorama variegato e complesso presente in Italia.

Dal 1996 il Provolone Valpadana si fregia dell'appellativo "D.O.P.", Denominazione di Origine Protetta, che identifica un prodotto agricolo o alimentare in base a precisi criteri: deve essere originario di una regione, di un luogo determinato o di un paese



## Andiamo a Tavola

### Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana



dell'Unione Europea; deve avere qualità dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani; la sua produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nell'area geografica delimitata. Nel caso del Provolone Valpadana, formaggio a pasta filata, che storicamente può essere considerato il "frutto dell'incontro tra la cultura casearia meridionale e l'ambiente padano", l'area geografica di riferimento è quella del bacino idrografico del fiume Po, tra le province di Cremona, Piacenza e Brescia, caratterizzata dalla ricchezza di corsi d'acqua, esaltata dalla canalizzazione delle acque superficiali e risorgive operata dall'uomo, che ha determinato lo sviluppo di condizioni particolarmente favorevoli alle produzioni foraggere e zootecniche, contraddistinte dall'allevamento intensivo di bovine delle razze Frisone Italiana e Bruna Italiana, che sono il risultato di una secolare tradizione che caratterizza inequivocabilmente la Val Padana come territorio a vocazione lattiero-casearia.

Un formaggio D.O.P. è quindi un formaggio tradizionale per il quale è stata identificata una precisa zona di origine, nella quale avvengono tutte le fasi di produzione: il latte, cioè, proviene esclusivamente da stalle situate nella zona di origine e viene trasformato in caseifici della medesima zona; il siero innesto utilizzato proviene dalla lavorazione precedente, il che ne identifica

la costanza; le tradizionali fasi di produzione e stagionatura sono rispettate.

Il Provolone Valpadana è uno dei formaggi tradizionali italiani più conosciuti al mondo, anche grazie alle sue proprietà organolettiche: gusto forte e piccante; dolce e delicato. Esistono infatti due tipologie di Provolone Valpadana: "Dolce", che si distingue per l'uso di caglio di vitello e per una stagionatura che non supera i 2-3 mesi, "Piccante", che si distingue per l'uso di caglio in pasta di capretto e/o agnello e per una stagionatura che va da un minimo di 3 mesi a oltre un anno, ed entrambi i tipi possono essere affumicati. Diverse possono essere anche le forme con cui si trova commercializzato: a salame, a melone/pera, tronco conica, a pera, ed il peso è variabile in relazione alla forma ed è comunque disponibile anche porzionato in confezioni generalmente intorno ai 200 g, che si trovano presso i banchi refrigerati dei vari punti vendita.

Pur potendo essere immesse al consumo anche con pesi diversi, tutte le confezioni di Provolone Valpadana preconfezionate devono indicare la corretta Denominazione di Origine Protetta, il marchio che la identifica ed il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana ad ogni centro di confezionamento, in modo che l'acquirente possa riconoscere il prodotto che acquista ed essere tutelato.

Le aziende oggi associate al Consorzio Provolone Valpadana sono 11: Casearia Bresciana Ca.Bre - Soc. Coop. Agricola, Casearia Monti Trentini S.p.a., Caseificio Albiero S.r.l. (Montorso Vicentino), Caseificio Ghidetti S.r.l. (Isola Rizza, VR), Caseificio Soc. Gardalatte - Soc. Coop. Agricola (Lonato), Brazzale S.p.A. (Zanè, VI), Gennaro Auricchio S.p.A., Latteria Pizzighettonese - Soc. Coop. Agricola, Latteria Soc. Cà De' Stefani - Soc. Coop. Agricola, Latteria Soresina - Soc. Coop. Agricola, P.L.A.C. Produttori Latte Associati Cremona - Soc. Coop. Agricola.



## Associazione Alti Formaggi

Nel 2011, in seguito ad un progetto di comunicazione di due anni prima, nasce l'Associazione Alti Formaggi, che unisce i Consorzi di Tutela dei formaggi Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio, con l'obiettivo di rendere maggiormente visibili, anche oltre i confini dei territori d'origine, questi prodotti eccellenti, accrescendone la notorietà, tutelandone la qualità, rendendoli protagonisti di itinerari, di iniziative che si configurano come "spazi vivi di cultura".

Una vera strategia comune per il lancio di un marchio, dunque, oltre che il primo esempio di sinergia tra Consorzi di Tutela in Italia, perché il "fare sistema" è passo imprescindibile per divulgare meglio sapere e informazioni su questi prodotti di qualità, per promuovere iniziative di educazione alimentare dei prodotti associati, per valorizzarli e, più in generale, per valorizzare le Dop e le Igp: Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio sono, infatti, patrimonio tangibile della cultura italiana, fonte di ricchezza culturale ed economica che, come tale, deve essere protetta e salvaguardata, perché il formaggio, alimento unico nella sua complessità, è tradizione, è tipicità, è territorio, e come tale va valorizzato e difeso dai rischi derivanti dalla massificazione dei prodotti alimentari.

In quest'ottica, a due anni dalla fondazione, l'Associazione Alti Formaggi oggi promuove:

- azioni di promozione e valorizzazione;
- azioni divulgative, informative e formative sui significati, valenze e realtà delle produzioni dei propri associati in Italia e all'estero;
- azioni di ricerca;
- azioni di valorizzazione e promozione del turismo attraverso le produzioni agricole e attività agroalimentari;
- azioni di promozione del turismo gastronomico e tutte le attività ad esso legate;
- azioni di consulenza a favore degli associati.

Proprio per sostenere e rendere maggiormente evidente le molteplici attività ed iniziative, Alti Formaggi ha il suo sito web, [www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com), un portale attraverso il quale poter conoscere il ricco patrimonio produttivo, geografico, culturale del territorio d'origine dei Consorzi associati ed approfondire la conoscenza dei formaggi, tenersi aggiornati su notizie ed eventi, dei



quali sono protagonisti, apprezzare i diversi progetti che Alti Formaggi promuove, con un occhio di riguardo alla formazione nelle scuole. Inoltre, il vasto panorama di iniziative ha un posto anche sui social, FaceBook, YouTube e Twitter, così da poter essere fruibile ogni giorno per ricette, consigli e novità sul mondo dei formaggi.

Altro strumento essenziale, per l'impegno divulgativo e promozionale dell'Associazione, è la Casa di Alti Formaggi, nata a Treviglio dalla stretta collaborazione e sinergia tra i Consorzi di Tutela associati, vero e proprio spazio di incontro per appassionati enogastronomici e amanti di questi splendidi ed irrinunciabili prodotti della tradizione italiana che sono i formaggi. La complementarietà dei Consorzi, che condividono profondamente storia, cultura e territorio, ha portato alla creazione di questo luogo unico nel suo genere, dove è possibile venire a contatto con i valori, i gusti e le tradizioni della Lombardia. Formazione e informazione sono il cuore di questo progetto, che affonda le sue radici nella migliore tradizione gastronomica lombarda. Alla Casa di Alti Formaggi è possibile assistere a lezioni di alta gastronomia dedicate al formaggio e non solo, vivere le performance degli chef delle migliori cucine, scoprire i prodotti d'eccellenza del territorio e incontrare direttamente le piccole aziende, custodi delle tradizioni. Grazie ai laboratori e agli incontri con esperti gli appassionati potranno soddisfare qualsiasi curiosità sul mondo del formaggio ed apprezzare i suoi possibili incontri con le altre tipicità del territorio, come i vini, le mostarde e le marmellate. Ma la Casa di Alti Formaggi è anche luogo conviviale, dove trascorrere caldi momenti legati alle nostre festività tradizionali: è novità di quest'anno il Cenone della Vigilia, organizzato dallo staff della Casa, un vero regalo di Natale per gourmet.

Tra gli appuntamenti del 2014 vanno segnalati gli incontri: Sport e nutrizione del 13 gennaio, Analisi Sensoriale - approfondimenti a cura di Vincenzo Bozzetti, del 27 gennaio e Processo a 3 DOP: l'accusa, la difesa e il giudizio finale, del 10 febbraio.

CREMONA PRODUCE 5-6/2013