

## *Un formaggio ricco di talento: il taleggio*

La Casa di Alti Formaggi / via Roggia  
Vignola, 9 - Treviglio (BG)

Il giorno 21-05-2018



Si parlerà del Taleggio DOP durante la serata che si terrà il prossimo **21 maggio 2018 alle ore 18** nella consueta cornice de **La Casa di Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a **Treviglio (BG) – Via Roggia Vignola, 9**.

Grande talento della cucina italiana e che, parafrasando lo slogan che accompagna la ricca campagna pubblicitaria, “fa degli italiani delle buone forchette”, dei veri buongustai. Il Taleggio è un formaggio unico che piace sia gustato con una fetta di pane che come ricco ingrediente per dare un tocco speciale alle ricette, confermando il suo impiego in ogni

occasione.

Ospite della serata e notissimo produttore, Alberto Arrigoni ci racconterà non solo la vita di questo famosissimo formaggio, ma quanto sia conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo ed anche delle imitazioni che ne segnalano la notorietà.

Maurizio Ferrari, giornalista ed esperto del mondo dell'alimentazione, ci accompagnerà alla scoperta del Taleggio DOP, offrendo spunti per arricchirne la conoscenza ed apprezzarne le caratteristiche.

“Ospitare uno dei più nobili formaggi italiani è certamente un onore e sarà piacevole conoscere quanta passione viene messa nella sua produzione e nella stagionatura – ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventini – Questo appuntamento vuole confermare quanta attenzione si debba mettere anche in prodotti che ci vengono tramandati dai nostri padri, ma che necessitano della maggior cura possibile per mantenerne inalterate le qualità uniche ed irripetibili”.

L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria.

Per iscriversi agli eventi: [www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com)

Foto in diretta sulla pagina facebook [Alti Formaggi](#)