

BERGAMONNEWS

QUOTIDIANO ON-LINE

Published on *Bergamonews - Quotidiano online di Bergamo e Provincia* (<http://www.bergamonews.it>)

[Home](#) > [A Treviglio i formaggi lombardi sposano quelli piemontesi](#)

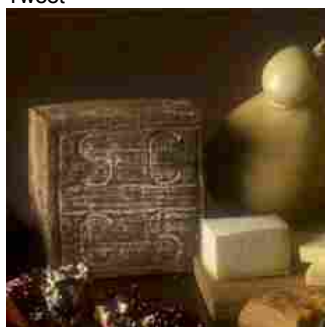
Le specialità

Occhiello:

Lunedì 26 gennaio a "La Casa di **Alti Formaggi**" di Treviglio va in scena "Erbaluce di Caluso e gli **Alti Formaggi**: Piemonte e Lombardia si incontrano a Treviglio", gustoso appuntamento gourmet che abbina il Provolone Valpadana Dop, Taleggio Dop e Salva Cremasco Dop all'Erbaluce di Caluso Docg, massima espressione della vitivinicoltura torinese. L'incontro, che vede protagonista la qualità Made in Italy, dà il via alle iniziative di Confagricoltura Torino nell'anno di Expo 2015.

A Treviglio i formaggi lombardi sposano quelli piemontesi

Tweet



I sapori tipici della Lombardia sposano quelli del Piemonte in un connubio che esalta la produzione italiana di alta qualità.

Lunedì 26 gennaio alle 18 a "La Casa di **Alti Formaggi**" di Treviglio va in scena "Erbaluce di Caluso e gli **Alti Formaggi**: Piemonte e Lombardia si incontrano a Treviglio", un gustoso appuntamento gourmet che abbina il Provolone Valpadana Dop, Taleggio Dop e Salva Cremasco Dop all'Erbaluce di Caluso Docg, massima espressione della vitivinicoltura torinese.

L'incontro darà il via alle iniziative di Confagricoltura Torino nell'anno di Expo 2015. Il percorso, promosso da **Alti Formaggi e Confagricoltura Torino e presentato e moderato dal giornalista ed esperto gourmet Maurizio Ferrari, sarà articolato in tre fasi.**

La prima parte teorica di formazione prevede la **presentazione dei territori d'origine e dei metodi di produzione dei vari prodotti**. Seguirà la **degustazione** che guiderà gli ospiti attraverso un viaggio ideale tra alcuni dei gusti più caratteristici del Nord Italia: i tre formaggi Dop Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco saranno accostati a una selezione di quattro vini realizzati con uva Erbaluce, il vitigno coltivato su circa 190 ettari del Canavese, territorio che si estende tra la città di Torino e la Valle d'Aosta. Ad addolcire il finale saranno i **cioccolatini artigianali realizzati con il Caluso passito dai maestri pasticciieri torinesi**.

"La Casa di **Alti Formaggi" è a Treviglio in via Roggia Vignola, 9.**

Il progetto "**Alti Formaggi**" è nato nel 2009 dall'idea di alcuni Consorzi di formaggi Lombardi, con l'obiettivo di creare una strategia comune per il lancio di un marchio e diventare il primo esempio di sinergia tra Consorzi di Tutela in Italia. Nel 2011 **Alti Formaggi** diventa un'associazione, costituita dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana, dal Consorzio Tutela Salva Cremasco e dal Consorzio Tutela Taleggio. **Alti Formaggi** è da sempre un punto di riferimento per i consumatori, non solo attraverso la rete ma anche grazie a presenze attive ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nel mondo della scuola, **promozione e valorizzazione tanto dei prodotti associati come delle Dop e Igp. Un modo per fare sistema e divulgare meglio sapere e informazioni su questi prodotti di qualità.**

Per avere ulteriori informazioni è possibile consultare il sito internet www.altiformaggi.com, accedere alla pagina Facebook www.facebook.com/alti.formaggi oppure al profilo Twitter <https://twitter.com/Altiformaggi>

Elenco comuni:

Bassa

Treviglio

Domenica, 25 Gennaio, 2015

Autore: **Redazione Bergamonews**