

- [Home](#)
- [Ricette](#)
 - [Antipasti](#)
 - [Primi piatti](#)
 - [Secondi piatti](#)
 - [Contorni](#)
 - [Dolci](#)
 - [Piatti Unici](#)
 - [Provati per Voi](#)
- [Consigli & Segreti](#)
 - [Consigli pratici](#)
 - [Salute & Benessere](#)
 - [Bellezza & Make-up](#)
 - [Pollice Verde](#)
 - [Amici Animali](#)
 - [Casa Design](#)
- [Ristoranti](#)
 - [Piemonte](#)
 - [Torino e Provincia](#)
 - [Asti e Provincia](#)
 - [Alessandria e provincia](#)
- [Vetrina](#)
 - [Mangiare & Bere](#)
 - [Salute & Bellezza](#)
 - [Viaggi & Vacanze](#)
 - [Scuole & Corsi](#)
 - [Sport & Tempo libero](#)
 - [Shopping](#)
 - [Idee per la casa](#)
 - [Mondo Bimbi](#)
 - [Moda uomo](#)
 - [Moda donna](#)
 - [Lifestyle](#)
 - [Tecnologie](#)
- [Agenda](#)
 - [Cinema](#)
 - [Media](#)
 - [Teatro](#)
 - [Televisione](#)
 - [Eventi](#)
 - [Mostre](#)
 - [Fumetti](#)
 - [Libri](#)
 - [EXPO 2015](#)
- [Affiliazione](#)
- [Cerca](#)
- [Contatti](#)

ALTI FORMAGGI: IL FUORI EXPO IN CASEIFICIO IL SALVA CREMASCO DOP



Il prossimo **15 Giugno 2015** si terrà, presso **La Casa di Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a **Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9** ed il **16 Giugno 2015** presso il **Caseificio sperimentale di CRA-FLC** – il secondo di quattro appuntamenti, che si articolano in 2 giornate ciascuno, di formazione/informazione per non specialisti, diretto ad acquisire una maggior conoscenza dei formaggi D.O.P. dell'Associazione: Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco.

I successivi appuntamenti si terranno:

31 Agosto – 1 Settembre **Provolone Valpadana D.O.P.**

5 – 6 Ottobre **Taleggio D.O.P.**

Dopo il felice esordio del **primo appuntamento**, che si è tenuto nei giorni 15/16 maggio, con una attiva partecipazione dei presenti, il **secondo appuntamento** vedrà protagonista il Salva Cremasco D.O.P. e sarà articolato in due giornate. Il 15 Giugno, dalle ore 15.00 alle ore 18.00, presso La Casa di Alti Formaggi, saranno illustrate le caratteristiche del prodotto e la sua storia, cui seguirà l'analisi sensoriale e la degustazione guidata, insieme a qualche consiglio sugli abbinamenti. Il 16 Giugno, invece, dalle ore 9.00 alle ore 12.00, presso il caseificio sperimentale di CRA-FLC (Azienda Cascina Baroncina di Lodi), verrà presentato il processo di produzione del Salva Cremasco, attraverso la tecnologia e la trasformazione della materia prima.

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.

“Dopo il successo del primo appuntamento, sarà la volta del Salva Cremasco D.O.P a presentare agli interessati, attraverso il personale tecnico disponibile, il processo di produzione. L'obiettivo del progetto FIELD è di avvicinare i consumatori il più possibile al formaggio, illustrando il percorso per ottenere una materia prima di qualità e, da essa, prodotti di elevato pregio nutrizionale e rinomanza internazionale. Alti Formaggi, tra i suoi scopi, ha proprio la divulgazione e la promozione dei prodotti ad indicazione geografica e si pone quindi l'obiettivo di far conoscere, anche alla vasta platea di Expo, alcune delle eccellenze casearie D.O.P., il loro territorio e gli attori della filiera di produzione: i depositari degli antichi segreti del settore lattiero caseario.” – ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventuri.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione obbligatoria sul portale www.altiformaggi.com

Copyright © 2012 Cosa bolle in pentola. All Rights Reserved.

Designed by [Gian Paolo Capra](#).