

Alti Formaggi e Fuori Expo Degustazioni in caseificio

I segreti dei tre formaggi Dop, Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco, si scoprono nell'ambito del Fuori Expo direttamente in caseificio, tra degustazioni, analisi sensoriali e consigli per gli abbinamenti. L'iniziativa si deve all'iniziativa congiunta della Casa degli Alti Formaggi di Treviglio e del Caseificio sperimentale del Cra di Lodi, La Baroncina. Il calendario prevede quattro appuntamenti di due giornate ciascuno che si terranno fino ad ottobre. L'iniziativa, spiegano dal Cra, nasce nell'ambito del progetto «Field, FiliEraLatteLodi» per illustrare il percorso che fa il latte di qualità per diventare formaggio Dop, abbinando conoscenze su tecnologia e trasformazione casearia con l'aiuto di esperti che guideranno sul campo gli appassionati.

