

[Home](#)
[Eventi](#)
[Città](#)
[Territorio](#)
[Cultura](#)
[Gera D'Adda](#)
[Sports](#)
[Associazioni](#)

CONTATTACI!

Il fuori EXPO in caseificio: il Salva Cremasco D.O.P



Alti Formaggi

"Salva Cremasco"

Il prossimo 15 Giugno 2015 si terrà, presso La Casa di Alti Formaggi il secondo di quattro appuntamenti di formazione/informazione per non specialisti, diretto ad acquisire una maggior conoscenza dei formaggi D.O.P.

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. 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.

Termar
3000

Assistenza, manutenzione
e sostituzione caldaie.

ASSISTENZA
0363 305004

Angolo Verde

GRUPPO

emer
RUBINETTERIE

MANENTI SHOES

SCARPE ARTIGIANALI MADE IN ITALY

Bowling
di
Caravaggio



CONDIVIDI    ...

40%
Oggi Questa Sera-
Martedì Notte

a cura di Meteotreviglio.com

 PROVA SKYACTIV TECHNOLOGY

mazda3 Vs A35

Guarda il BreBeMi Test Drive

TI INTERESSA
QUESTO SPAZIO
?

Più letti

Same Trattori Treviglio

La Bufala dell'Autovelox

Primo incidente sulla Brebemi ancora chiusa : il merito è di un indiano

Ritrovato Matteo Abati

I Led Zeppelin a Treviglio

Contattaci

Contatta la redazione di Treviglio TV. Lo staff è a tua disposizione per qualsiasi esigenza.

103001

Pubblicità



Contattaci per la tua pubblicità su Treviglio TV. Troverai vantaggiose offerte per la tua campagna pubblicitaria.

Copyright

Copyright © 2011 Treviglio Tv - Consumietici.it iscritta al ROC n. 11986/2001

Supplemento testata: Cyber-Consumi Etici - Iscr. Trib. Milano 333/86 di proprietà di AceA Onlus

Dir. Resp.: Michele Papagna - Sede Legale, via Angera 3, 20125 Milano - c.f. 97244310153

Gestore editoriale: Accesso Comunicazione - Sede Treviglio, via S.Zeno 11, 24047 Treviglio (BG)