

A Tavola

I segreti del bitto e dello strachitunt spiegati a Treviglio

di **Roberta Schira**

A quanti piacerebbe conoscere di più sui grandiosi formaggi di Lombardia. Per esempio pochi sanno che 13 hanno ottenuto il marchio di qualità Dop. Per iniziativa di Regione e Unioncamere, si organizza un mini master per immergersi nei tesori caseari e vinicoli della Lombardia con un approccio goloso, ma con informazioni anche tecnico-scientifiche fornite

da esperti Onaf e sommelier. Si parlerà di bitto, strachitunt, casera, gorgonzola, formai de mut, salva, provolone eccetera. Il primo dei tre incontri è lunedì 10 novembre dalle 10 alle 16 presso La Casa di **Alti formaggi**, via Roggia Vignola 9, Treviglio (Bergamo). Partecipazione gratuita solo su prenotazione. Per info: tel. 0383.212904 oppure 340.9546271.

