

## Ritaglio Stampa

Testata: GlobalMediaNews.it  
Data: 26 marzo 2010  
Diffusione n.d  
Soggetto: Alti Formaggi

**GlobalMediaNews.it**

**PROMOSSA DA ALTI FORMAGGI: 26/03/10**  
una sfida mediatica tra eccellenza, cultura gastronomica e sostenibilità

**GTI**  
**CONSORZIO**  
**TUTELA**  
**TALEGGIO**

- ▶ [Architettura e Arredamento](#)
- ▶ [Arte e Cultura](#)
- ▶ [Attualità](#)
- ▶ [Bellezza e Benessere](#)
- ▶ [Cinema e Spettacolo](#)
- ▶ [Economia e Finanza](#)
- ▶ [Editoriale](#)
- ▶ [Enogastronomia](#)
- ▶ [Eventi](#)
- ▶ [Guida al diritto](#)
- ▶ [Medicina e Salute](#)
- ▶ [Moda](#)
- ▶ [Musica](#)
- ▶ [Recensioni](#)
- ▶ [Scienza e Tecnologia](#)
- ▶ [Sport](#)
- ▶ [Turismo e Viaggi](#)

## Ritaglio Stampa

Testata: GlobalMediaNews.it  
Data: 26 marzo 2010  
Diffusione n.d  
Soggetto: Alti Formaggi



Oggi 25 marzo 2010 al Teatro 7 Lab in Via Thaon de Revel a Milano si è tenuto un primo incontro "attivo" di degustazione e cultura del cibo promosso da Alti Formaggi, il marchio che riunisce i Consorzi di Tutela di Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco. Attivo perchè ha visto coinvolti giornalisti del settore che si sono sfidati a suon di coltelli, cucchiari e forchetti a preparare cibi che avevano come base tali prodotti. Testimonial dell'evento Andrea Zanin, artista della cucina, chef e maestro pasticcere veneziano, esponente di spicco dell'Associazione Maestri Pasticceri, pluripremiato in Italia e nel mondo.

## Ritaglio Stampa

Testata: GlobalMediaNews.it  
Data: 26 marzo 2010  
Diffusione n.d  
Soggetto: Alti Formaggi

Cresciuto nel laboratorio di pane e dolci avviato dal padre, Zanin perfeziona nel tempo la propria arte frequentando stage presso prestigiose Maison e partecipando a numerosi corsi di specializzazione con i migliori maestri nazionali e internazionali. Pasticciere a tutto campo dunque con strategiche incursioni nel salato, figura oggi tra i quattro membri italiani della Association Relais Desserts International, che riunisce i 90 migliori professionisti al mondo. Nel 2010 parte il suo progetto di ristorazione e pasticceria con due sedi prestigiose negli Emirati Arabi: Abu Dhabi e Dubai. Presenti oltre a Zanin i Presidenti e i Direttori dei vari Consorzi di Tutela, Sangiovangi, Pisani e Stradiotti, è stato un bel momento di aggregazione mediatica con l'obiettivo di creare consapevolezza su un marchio, quello di Alti Formaggi, che esprime cultura dell'operare per fini comuni. Fare squadra diffondendo cultura e sollecitando interesse nella qualità di quattro prodotti della tradizione e del territorio lombardo, contenuti utili alla stampa, agli operatori ed ai consumatori. La cultura alimentare è un argomento caro ai componenti di Alti Formaggi - quattro Consorzi di Tutela che condividono la stessa missione, - orientata a diffondere contenuti alimentari e proprietà dei propri prodotti nella società, nella scuola e nell'impresa. Il tutto rispettando una politica basata sulla sostenibilità fondamentale anche per la ripresa economica globale.

"Il nostro obiettivo è fare sinergia - ha dichiarato Vittorio Emanuele Pisani - Coordinatore di Alti Formaggi. Ribadisco, come ho fatto in altre occasioni, -ha continuato Pisani- che la qualità offerta attraverso i nostri prodotti rappresenta un vanto per il patrimonio enogastronomico italiano e questo concetto va diffuso e condiviso, da produttori e consumatori anche attraverso la comprensione e l'applicazione di strumenti sostenibili".

Quattro i concetti cardine della sostenibilità nel settore lattiero-caseario: la redditività del produttore latte, importante per lo sviluppo corretto della sua impresa; il benessere animale, che diventa direttamente proporzionale alla sua redditività; l'ambiente, al fine di un equilibrato processo di produzione delle

materie prime che non danneggi l'ecosistema ed infine la responsabilità sociale legata a domanda e offerta di mercato sostenibili.

L'evento si è aperto con una degustazione dei quattro formaggi che sono stati declinati in sei portate diverse con l'aiuto di uno chef. I giornalisti si sono poi cimentati in una sfida in cucina tra primi piatti d'avanguardia a base di pasta e riso con alla base naturalmente Provolone Valpadana, Taleggio, Quartiolo Lombardo e Salva Cremasco. Alti Formaggi vuole, come chiosa il menu, incuriosire, stuzzicare, informare, sviluppare una esperienza per i sensi e per l'intelletto.

Al termine dell'evento Zanin, bontà sua (!) ha stabilito una sostanziale parità tra chi tra i giornalisti ospiti ha cucinato la pasta e chi il riso abbinati agli ingredienti predetti.

E così vissero tutti felici, sazi e contenti!