

Ritaglio Stampa

Testata: Vini e Speri.net

Data: 25 marzo 2010

Diffusione n.d

Soggetto: Gara cucina tra giornalisti – Alti Formaggi

vini e speri.net a tavola con amici, in rete.

Naviga nel nostro menù: [:: Home](#) [:: News](#) [:: Chi siamo](#) [:: Contatti](#) [:: Mappa del sito](#)

Giovedì, 25 marzo 2010 - Ore 17:58

Cerca nel Sito: [Cerca](#)

[Annunci Google](#) [Ricette Di Cucina](#) [Formaggi](#) [Trigliceridi Alti](#) [Corsi Cucina Roma](#) [Etek Alti Resimler](#)

News:

Servizi Turismo
Regionali 2010: scopri l'impegno di Roberto Formigoni per il Turismo!

Seminario2010 Innovazione
Innovazione nei processi produttivi e nello sviluppo di nuovi prodotti

In primo piano:

Consumi, Coldiretti: Conserve Italia conferma niente arance italiane
Marini: ora ci spieghi cosa lavorano gli stabilimenti stranieri del gruppo cooperativo. "Anche io come il presidente di Fedagri Gardini penso che sia giusto chiudere qui la polemica ma intanto è giusto per corretta informazione prendere atto che gli agrumi italiani rimangono sugli alberi anche perché Conserve Italia li acquista all'estero. (A proposito da dove?)".
Pubblicato il: 25/03/2010 - 17:43:11

Pubblicità:

Villa Sandi - Le Botteghe
A Crocetta: degustazioni e visite gratuite alla Villa e alle cantine.
villasandi.it

Corsi di Laurea Online
5 Facoltà, 12 Corsi di Laurea e sedi in tutta Italia. Informati!
www.uniecampus.it/universita

Le Sommelier
Una degustazione ad alto tasso di comicità
www.freakclown.it

Alti Formaggi, sfida mediatica tra eccellenza, cultura gastronomica e sostenibilità

Alti Formaggi Avviene oggi la sfida tra giornalisti al Teatro 7 Lab di Milano, 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, Quartirolò Lombardo e Salva Cremasco.

L'occasione premierà i migliori gusti e coreografie dei piatti cucinati. Testimonial dell'evento Andrea Zanin, artista della cucina con al suo attivo riconoscimenti soprattutto in ambito dolciario che premierà i giornalisti ospiti.

Milano, 25 marzo 2010 - Un 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

Ricerca personalizzata con Google:

Google® Ricerca personalizzata [Cerca](#)

Rubriche:

Ritaglio Stampa

Testata: Vini e Spori.net

Data: 25 marzo 2010

Diffusione n.d

Soggetto: Gara cucina tra giornalisti – Alti Formaggi

Alti Formaggi, sfida mediatica tra eccellenza, cultura gastronomica e sostenibilità



Avviene oggi la sfida tra
giornalisti al Teatro 7
Lab di Milano, 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, Quartiolo
Lombardo e Salva Cremasco.**

L'occasione premierà i migliori gusti e coreografie dei piatti cucinati. Testimonial dell'evento Andrea Zanin, artista della cucina con al suo attivo riconoscimenti soprattutto in ambito dolciario che premierà i giornalisti ospiti.

Milano, 25 marzo 2010 - Un 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 commentato Vittorio Emanuele Pisani - Coordinatore di Alti Formaggi. Ribadisco, come ho fatto in altre occasioni, 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

Ritaglio Stampa

Testata: Vini e Spori.net

Data: 25 marzo 2010

Diffusione n.d

Soggetto: Gara cucina tra giornalisti – Alti Formaggi

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

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

Testimonial dell'evento Andrea Zanin, chef e maestro pasticcere veneziano, che è esponente di spicco dell'Associazione Maestri Pasticceri, pluripremiato in Italia e nel mondo. 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 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.