

- [contattaci](#)
- [Come funziona](#)
- [chi siamo](#)
- [I nostri territori](#)
- [HOME](#)

## Scopri i prodotti tipici e i ristoratori del territorio Cremonese / Cremasco / Casalasco



### • RISTORANTI-TRATTORIE

- [Cremonese](#)
- [Cremasco](#)
- [Casalasco](#)



### • PIZZERIE

- [Cremonese](#)
- [Cremasco](#)
- [Casalasco](#)



### • AGRITURISMI

- [Cremonese](#)
- [Cremasco](#)
- [Casalasco](#)



### • PRODUTTORI

- [Cremonese](#)
- [Cremasco](#)
- [Casalasco](#)



### • CONSORZI

- [Cremonese](#)
- [Cremasco](#)
- [Casalasco](#)



- NEGOZI ED ENOTECHES
  - [Cremonese](#)
  - [Cremasco](#)
  - [Casalasco](#)



- [EVENTI](#)
- [BLOG](#)
- [SPECIALITÀ](#)
- [PRODOTTI TIPICI](#)
- [PROMUOVI LA TUA ATTIVITÀ](#)

[Agri-Night Market / piazza Trento Trieste / CREMA / tutti i venerdì fino](#)

## PROSSIMI EVENTI

# • Scopri l'evento "Il talento del Taleggio – Terza edizione" •

[← Elenco Eventi](#)

Il talento del Taleggio – Terza edizione  
 ALTI FORMAGGI  
 Via Roggia Vignola, 9  
 Treviglio (BG)  
 Il giorno 22-10-2015



Ritorna **"Il Talento del Taleggio – I Talenti di Alma"**, la terza edizione della collaborazione promossa dal **Consorzio Tutela Taleggio** ed **ALMA** (Scuola Internazionale di Cucina Italiana) per favorire la conoscenza dei prodotti ad indicazione geografica in cucina.

L'iniziativa è dedicata agli studenti dell'ultimo anno degli Istituti alberghieri italiani ed è divisa in due categorie: Sala e Cucina.

Ogni istituto gareggerà con una coppia di studenti (uno per la cucina e uno per la sala) che si misurerà in prove pratiche e teoriche. I partecipanti saranno giudicati da una commissione formata da esperti del settore.

Per i vincitori (uno per la cucina ed uno per la sala) il Consorzio mette a disposizione un contributo economico per frequentare due corsi (uno per la CUCINA ed uno per il WINE) presso la **Scuola ALMA** ([www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it)).

Per i docenti delle scuole che intendono partecipare al programma si terrà un "educational" il prossimo 22 Ottobre 2015 presso la sede del Consorzio a Treviglio. A seguire, gli interessati manderanno i propri elaborati che, dopo attenta valutazione, ed una prima fase eliminatoria, verranno ammessi alle previste prove pratiche che selezioneranno i finalisti. L'atto finale si terrà il 29 Gennaio 2016, presso l'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera Giolitti con sede a Torino, vincitore dell'ultima edizione, con la proclamazione dei vincitori.

*"Teniamo molto a questa iniziativa rivolta ai giovani – afferma **Lorenzo Sangiovanni, Presidente del Consorzio Tutela Taleggio** – una risorsa cui ci affidiamo per far conoscere i nostri prodotti. Attraverso il diretto coinvolgimento faremo così leva sulla loro curiosità e, contando sulle loro capacità, ci aspettiamo la pronta*

*ed efficace valorizzazione del Taleggio, non solo attraverso l'uso in cucina, ma come esempio di un prodotto del territorio che rappresenta il patrimonio della nostra cultura millenaria, fatta dall'impegno e dalla costanza di tutti coloro che vi lavorano. Conoscere questi prodotti ed utilizzarli nella ristorazione deve diventare un obiettivo comune che, proprio per questo, ci vede sostenitori della scuola ALMA”.*

Per ulteriori informazioni visita il sito [www.taleggio.it](http://www.taleggio.it), dove potrai scaricare il regolamento dell'iniziativa.

Contatti per la stampa:

[info@taleggio.it](mailto:info@taleggio.it)

0363-304164

Conosci il nome del locale?

Iscriviti alla nostra Newsletter

Iscrivendoti confermi di aver preso visione della normativa sulla [privacy](#) ed esprimi il consenso al trattamento dei tuoi personali.

Scopri

le specialità dei ristoratori del territorio

[dai un'occhiata](#)

## Hai un ristorante?

**Dare visibilità online al tuo locale è un buon modo per raggiungere nuovi clienti.**

### [CONTATTACI](#)

- [chi siamo](#)
- [contattaci](#)
- [Come funziona](#)
- [Privacy e Cookie Policy](#)
- [pubblicità](#)
- [Credits](#)

Iscriviti alla nostra Newsletter

© 2015 Andiamo a Tavola - Cremona | P. IVA 01287740193