

- [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 ENOTECHE**

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



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

[Agri-Night Market / piazza Trento Trieste / CREMA / tutti i venerdì fino al 31-10-2015](#)

[10° ANFFAS GRILLI](#)

## PROSSIMI EVENTI

# • Scopri l'evento "Il fuori EXPO in caseificio: Il Taleggio DOP" •

[← Elenco Eventi](#)

Il fuori EXPO in caseificio: Il Taleggio DOP

La Casa di Alti Formaggi

Via Roggia Vignola, 9

Treviglio (BG)

Il giorno 05-10-2015



Il prossimo **5 ottobre 2015**, presso **La Casa di Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a **Treviglio (BG) – Via Roggia Vignola, 9** ed il **6 ottobre 2015** presso il **Caseificio sperimentale di CRA-FLC** – si terrà il quarto ed ultimo appuntamento, di formazione/informazione aperto al pubblico, diretto a far acquisire a ciascun partecipante, una maggior conoscenza dei formaggi D.O.P. dell'Associazione: Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco.

Dopo i brillanti riscontri dei primi tre appuntamenti, il prossimo, a grande richiesta, vedrà nuovamente protagonista il Taleggio DOP e sarà articolato, come di consueto, in due giornate. Il **5 Ottobre 2015**, 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 **6 Ottobre 2015**, invece, dalle ore 9.00 alle ore 12.00, presso il caseificio sperimentale di CRA-FLC (Azienda Cascina Baroncina di Lodi), verrà realizzato il processo di produzione: dalla materia prima al prodotto finito.

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.

“Siamo molto contenti dei risultati ottenuti con questa iniziativa. L'interessata partecipazione dimostra che il progetto realizzato, avvicinando i consumatori al mondo della trasformazione ed illustrandone il percorso dalla materia prima di qualità fino al formaggio, ha suscitato grande curiosità ed ha raccolto il pieno successo. In questo ultimo appuntamento, Alti Formaggi ripropone il Taleggio DOP, per tutti coloro che non hanno potuto partecipare al precedente incontro, un prodotto dal sapore autentico, ingrediente principe di ricette per l'ormai prossima stagione autunnale” – ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventini.

<http://www.altiformaggi.com/eu-it/fuori-expo.aspx>

Conosci il nome del locale?

Selezionalo dall'elenco ▼

Iscriviti alla nostra Newsletter

scrivi la tua email

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

scrivi la tua email

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