



HOME CHI SIAMO CHI C'ERA COVER PROFILO EDITORIALE ABBONAMENTI

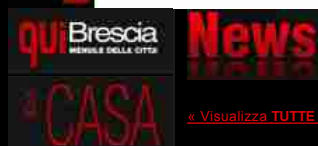
QUI Bergamo

MENSILE DELLA CITTA'

Registrazione Newsletter

Registrati alla newsletter per ricevere in anteprima gli articoli delle nostre riviste!

[» Registrati!](#)



[« Torna alla HOME PAGE](#)

[« Visualizza TUTTE le NEWS](#)



Zoom sull'immagine

Il fuori EXPO in caseificio

15/06/2015 - La Casa di Alti Formaggi, Via Roggia Vignola, 9 - Treviglio

Secondo di quattro appuntamenti, che si articolano in 2 giornate ciascuno, di formazione/informazione per non specialisti, diretto ad acquisire una maggior conoscenza dei formaggi D.O.P. dell'Associazione: Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco.

Dopo il felice esordio del primo appuntamento, che si è tenuto nei giorni 15/16 maggio, con una attiva partecipazione dei presenti, il secondo appuntamento vedrà protagonista il Salva Cremasco D.O.P. e sarà articolato in due giornate. Il 15 Giugno, 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 16 Giugno, invece, dalle ore 9.00 alle ore 12.00, presso il caseificio sperimentale di CRA-FLC (Azienda Cascina Baroncina di Lodi), verrà presentato il processo di produzione del Salva Cremasco, attraverso la tecnologia e la trasformazione della materia prima.

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.

"Dopo il successo del primo appuntamento, sarà la volta del Salva Cremasco D.O.P a presentare agli interessati, attraverso il personale tecnico disponibile, il processo di produzione. L'obiettivo del progetto FIELD è di avvicinare i consumatori il più possibile al formaggio, illustrando il percorso per ottenere una materia prima di qualità e, da essa, prodotti di elevato pregio nutrizionale e rinomanza internazionale. Alti Formaggi, tra i suoi scopi, ha proprio la divulgazione e la promozione dei prodotti ad indicazione geografica e si pone quindi l'obiettivo di far conoscere, anche alla vasta platea di Expo, alcune delle eccellenze casearie D.O.P., il loro territorio e gli attori della filiera di produzione: i depositari degli antichi segreti del settore lattiero caseario." – ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventti.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione obbligatoria sul portale www.altiformaggi.com

[» Visualizza il sito: http://www.altiformaggi.com/](http://www.altiformaggi.com/)

Edita Periodici © All rights reserved. I Cookie policy

Questo sito fa uso di cookies propri e di terze parti per scopi tecnici e per raccogliere dati statistici anonimi sulla navigazione, rispettando la privacy dei tuoi dati personali e secondo le norme previste dalla legge.

Continuando a navigare su questo sito accetti il nostro utilizzo dei cookie. [Ulteriori informazioni](#)

OK