

[Home](#)
[Eventi](#) [Città](#) [Territorio](#) [Cultura](#) [Gera D'Adda](#) [Sports](#) [Associazioni](#)

TI INTERESSA QUESTO SPAZIO?

Il fuori EXPO in caseificio: il Provolone Valpadana DOP



"Alti formaggi"

Il prossimo 31 Agosto 2015, presso La Casa di Alti Formaggi, terzo di quattro appuntamenti di formazione/informazione aperto al pubblico sulla conoscenza dei formaggi D.O.P.

Il prossimo 31 Agosto 2015, presso La Casa di Alti Formaggi, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9 ed il 1 Settembre 2015 presso il Caseificio sperimentale di CRA-FLC – si terrà il terzo di quattro appuntamenti, che si articolano in 2 giornate ciascuno, 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 gli ottimi riscontri dei primi due appuntamenti, tenutisi nei mesi scorsi sul Taleggio D.O.P. e sul Salva Cremasco D.O.P., il prossimo vedrà protagonista il Provolone Valpadana D.O.P. e sarà articolato, come di consueto, in due giornate. Il 31 Agosto, 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 primo settembre, 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: dalla materia prima alla pasta filata.

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 dai primi due appuntamenti. L'alta partecipazione dimostra che il progetto FIELD avvicina i consumatori al mondo della trasformazione, illustrando loro il percorso per ottenere una materia prima di qualità producendo formaggi dall'elevato pregio nutrizionale e rinomanza internazionale. Giunti al penultimo appuntamento, Alti Formaggi presenta il Provolone Valpadana DOP e la sua caseificazione, un prodotto originale, soprattutto per le sue molteplici forme, nelle due tipologie di dolce e piccante, attendendo l'ultimo appuntamento in cui si riparerà del Taleggio DOP per offrire ospitalità a tutti coloro che non sono riusciti a partecipare al precedente incontro." – ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventini.





Oggi Questa Sera-
Giovedì
Notte

a cura di Meteotreviglio.com

PROVA SKYACTIV TECHNOLOGY

mazda3 Vs A35

Guarda il BreBeMi Test Drive

CONDIVIDI [f](#) [t](#) [e](#) ...

Più letti

Same Trattori Treviglio

La Bufala dell'Autovelox

Primo incidente sulla Brebemi ancora chiusa : il merito è di un indiano

Polizia americana gira per Treviglio : maxi multa da 900 euro

Ritrovato Matteo Abati

Contattaci

Contatta la redazione di Treviglio TV. Lo staff è a tua disposizione per qualsiasi esigenza.

159256

Pubblicità



Contattaci per la tua pubblicità su Treviglio TV. Troverai vantaggiose offerte per la tua campagna pubblicitaria.

Copyright

Copyright © 2011 Treviglio Tv - Consumietici.it iscritta al ROC n. 11986/2001

Supplemento testata: Cyber-Consumi Etici - Iscr. Trib. Milano 333/86 di proprietà di AceA Onlus

Dir. Resp.: Michele Papagna - Sede Legale, via Angera 3, 20125 Milano - c.f. 97244310153

Gestore editoriale: Accesso Comunicazione - Sede Treviglio, via S.Zeno 11, 24047 Treviglio (BG)