

Elenco Eventi

## *Estate, tempo di meloni – la disfida*

La Casa di Alti Formaggi / Via Roggia  
Vignola, 9 - Treviglio (BG)

Il giorno 11-06-2018



Da una parte il melone di Calvenzano, celebre per tutto l'indotto legato alla sua trasformazione: dalle senapate, ai liquori, ai gelati ed alle composte, dalla storia gloriosa e diventato di recente presidio Slow food.

Dall'altra il melone di Casteldidone IGP, prodotto in un territorio al confine tra Cremona e Mantova, con storiche citazioni in affreschi che risalgono al 1600/1700, dal gusto zuccherino e dalle inconfondibili sembianze, che abbina alla tradizione l'innovazione della gamma varietale e delle tecniche colturali.

La disfida dei meloni, che si terrà il prossimo **11 giugno 2018, alle ore 18**, presso **La Casa di Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a **Treviglio**

**(BG) – Via Roggia Vignola, 9** – non sarà solo un confronto tra questi due straordinari frutti, ma anche una sfida di abbinamenti con Taleggio, Salva Cremasco e Provolone Valpadana.

Il melone, le cui origini risultano tutt'ora incerte (Asia e/o Africa), è considerato un frutto molto gustoso e dissetante, grazie all'alto contenuto di acqua. In tavola viene abbinato al prosciutto crudo e rappresenta un ottimo e poco calorico antipasto.

A raccontare le caratteristiche di questo prodotto della terra saranno i protagonisti stessi dei due territori, anche questa volta intervistati dal giornalista e esperto di cultura gastronomica **Maurizio Ferrari**.

Grazie al ritorno a Treviglio di un caro amico di Alti Formaggi, la serata vedrà il lancio di inediti abbinamenti con i nostri formaggi presentati da **Vincenzo Bozzetti**, che intratterrà i presenti con il caratteristico stile scanzonato e non si sottrarrà alle inevitabili curiosità del pubblico.

“All'imprenditore agricolo, che valorizza prodotti del territorio, grazie alla generosità della terra, al calore del sole ed alla ricerca della qualità, riconosciamo la passione che anima il casaro di fronte al latte che viene trasformato in formaggio – riferisce **Gianluigi Bonaventini, Presidente di Alti Formaggi** – e, quindi, l'incontro di stasera sarà certamente stuzzicante e ricco di contenuti”.