



Fondazione per la protezione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità

FONDAZIONE

ATTIVITÀ E PROGETTI

NEWS &amp; APPROFONDIMENTI

QUALIGEO

CERCA

## EVENTI

20 OTTOBRE  
2015

PROMOZIONE FORMAGGI PROVOLONE VALPADANA DOP

GOOGLE  
TRANSLATE

SALVA CREMASCO DOP TALEGGIO DOP



## L'Arte bianca incontra Taleggio DOP, Salva Cremasco DOP e Provolone DOP

Il prossimo **20 Ottobre** - alle ore 18.00 - sarà ospite presso

La Casa di **Alti Formaggi** spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9, Vincenzo Mascio, uno specialista nel settore panificazione e pasticceria che propone, da anni, idee innovative sia all'industria di marca che agli artigiani ed alle insegne della distribuzione. L'incontro avrà come titolo: **Pane, pizza e dolci: incontri pieni di sapore.**

Vincenzo Mascio, protagonista dell' "Arte Bianca", illustrerà agli ospiti come poter utilizzare in cucina il **Provolone Valpadana DOP, il Taleggio DOP e il Salva Cremasco DOP**, con un ingrediente comune: la farina!

"L'arte bianca è una delle attività più antiche dell'uomo, giunta fino a noi evolvendosi nel rispetto di una lunga tradizione fatta di bontà, fragranza e buon gusto. Ancora oggi, c'è un solo metodo per essere protagonisti di quest'arte: metterci passione, impegno, attenzione al dettaglio e voglia di migliorarsi continuamente. Naturalmente la necessità di evolversi e di stare al passo con i tempi ha portato a scoprire nuove tecniche che coniugano le ricette artigianali con i metodi più moderni ed innovativi. Ed è proprio per questo che ho messo il mio bagaglio d'esperienza al servizio di coloro che, professionisti e non, desiderano cimentarsi con quest'arte." - ha dichiarato Vincenzo Mascio.

"Il Pane e la Pizza sono, in Italia, tra i prodotti più consumati. L'abbinamento con le nostre tre DOP non può che farne esaltare i sapori e le caratteristiche. E' sempre molto difficile immaginare l'utilizzo dei formaggi nei dolci, ma sono sicuro che Vincenzo Mascio riuscirà a preparare qualcosa di incredibile, ma anche facilmente replicabile a casa, svelando qualche suo piccolo segreto a tutti i nostri ospiti." - ha dichiarato il Presidente Bonaventuri Gianluigi.

La partecipazione all'evento ha un costo di 10 euro.

Disponibile su richiesta a [press@altiformaggi.com](mailto:press@altiformaggi.com) copertura stampa, foto e video.

Fonte: **Alti Formaggi**

SCARICA LA LOCANDINA COMPLETA

Condividi



VAI ALLA SCHEDA PRODOTTO

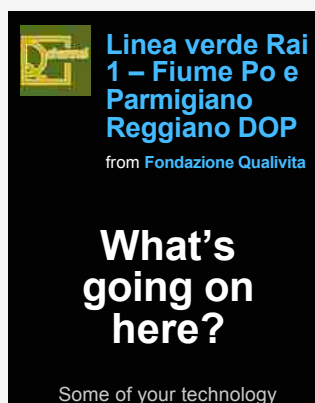
Salva Cremasco DOP →

Provolone Valpadana DOP →

## SEGUICI SU



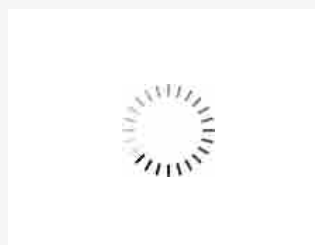
## QUALIVITA CHANNEL



19 OTTOBRE 2015

Linea Verde Rai 1 -  
Parmigiano Reggiano  
DOP e fiume PO, un  
incontro sostenibile

## COMUNICATI STAMPA



20 OTTOBRE 2015

Arrivano a 1.282 i  
prodotti Food europei  
Dop, Igp e Stg

## ULTIME EDIZIONI

