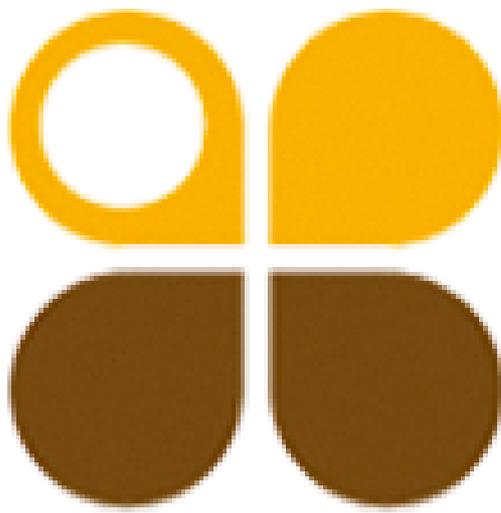




Alti Formaggi: la casa di chi ama il formaggio

Italian Lifestyle Aziende

di Maurizio Ferrari - 21/05/2015



Alti Formaggi

C'è un luogo in Italia dove tutto l'anno si respira la magia dell'arte casearia: è la **Casa degli Alti Formaggi**, a Treviglio (Bergamo), vero tempio dei buongustai, dove da oltre due anni, ogni settimana decine di appassionati possono assistere gratuitamente alla presentazione dei prodotti. Ed ancora: conoscere i produttori, impossessarsi delle ricette più sfiziose, gustare le prelibatezze degli chef durante appassionanti show cooking, ma anche scoprire gli abbinamenti più originali tra vini e formaggi ed educare ad una sana alimentazione.

La Casa è sempre over booking, con un successo davvero crescente, frutto di una formula snella che, in spazi ampi e ricchi delle più moderne attrezzature, si è da subito prefissa il compito di divulgare al meglio la cultura casearia nel nostro Paese.

Alti Formaggi è un'associazione nata per far decollare la promozione, unendo in un progetto comune, tre consorzi di **Tutela DOP: Taleggio, Provolone Val Padana e Salva Cremasco**.

E in questi mesi l'associazione ha ideato i menù di **Expo 2015**: con i formaggi della tradizione italiana, in vetrina nei migliori ristoranti milanesi.

“La Casa di Alti Formaggi – spiega il segretario dell'associazione **Vittorio Emanuele Pisani** – è un luogo delle emozioni, dove si provano abbinamenti particolari, dove si scoprono prodotti nuovi e nel quale, grazie alla creatività degli chef, l'ospite trova piena corrispondenza tra la magia dei fornelli ed un piatto preparato con cura e fantasia”.

In questi due anni, attraverso le apparizioni nella **Casa dei Formaggi**, tanti chef, produttori e uomini del settore caseario sono cresciuti professionalmente, aiutati da un pubblico di appassionati che non si limitano ad ascoltare, ma partecipano attivamente alle serate, con domande costruttive e pertinenti, segno che la competenza media in Italia su questi temi così importanti legati all'alimentazione si sta alzando. Peraltro, come deduce il neurologo di fama mondiale **Donald Clane**: “Le persone sono emotive all'80% e razionali al 20%: la differenza sostanziale tra emozione e ragione è che l'emozione porta all'azione, la ragione a trarre conclusioni”.



“In fondo è questa la mission di Alti Formaggi – spiega ancora **Pisani** – fare in modo che la gente si senta bene e provi emozioni positive: questo concetto chiave fa la differenza”.

Alti formaggi

Maurizio Ferrari

giornalista e assaggiatore Onaf