

I prodotti della Cooperativa Monti e Laghi e della Latteria di Calvenzano protagonisti a “La Casa di **Alti Formaggi**”

Per promuovere la cultura enogastronomica locale e le eccellenze (non solo DOP) del territorio, il prossimo incontro che si terrà presso **La Casa di Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a **Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola 9**, vedrà a confronto due realtà della provincia di Bergamo.

Il titolo potrebbe anche essere la disfida dei territori, visto che i due caseifici hanno sede in zone assai diverse.

Martedì 09 maggio alle ore 18.00 verranno presentati i prodotti della **Cooperativa Monti e Laghi e della Latteria di Calvenzano**.

Avremo di fronte aziende che hanno saputo coniugare, sapientemente, tradizione e qualità, valorizzando al mas-



simo il fattore umano di chi produce e trasforma il latte. Che la materia prima sia di montagna o di pianura, non cambia la passione di chi ci lavora e lo sforzo nel proporre formaggi che, senza l'aggiunta di additivi, mantengono il gusto ed i sapori di una volta.

A presentare l'evento sarà **Maurizio Ferrari**, giornalista e profondo conoscitore della enogastronomia del territorio e non solo. Sarà quindi possibile poter gustare alcuni dei formaggi più noti di questi due caseifici, anche in abbinamento con confetture

e mostarde di produzione locale. Non mancherà, poi, la dimostrazione di come questi fantastici prodotti si possano utilizzare come ingredienti in piatti ad hoc.

“Il mondo lattiero casearia è ricco di talenti, che riescono a trasformare il latte in prodotti unici ed inarrivabili - riferisce **Gianluigi Bonaventti, Presidente di Alti Formaggi** - ed oggi ne avremo la dimostrazione. Continua, così, il percorso di valorizzazione della nostra Associazione che si arricchisce della conoscenza di chi, nel tempo, ha maturato capacità uniche, lavorando con impegno e passione”.

L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria. Per iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.com.

