

CUCINA



APRE LA CASA DI ALTI FORMAGGI

Nasce a Treviglio la “**Casa di Alti Formaggi**”, una nuova location, luogo di ritrovo ed incontro per appassionati enogastronomici e amanti di prodotti della tradizione italiana quali i formaggi. Grazie alla collaborazione e dall'impegno di alcuni Consorzi di Tutela, che condividono



profondamente storia, cultura e territorio, ha portato alla creazione di questo spazio laborioso ed unico nel suo genere. Alla Casa di Alti Formaggi è il posto ideale per scoprire sapori, gusti e tradizioni della Lombardia, profumi, curiosare, ed approfondire la propria cultura attraverso lezioni di alta gastronomia dedicate al formaggio e non solo e poi vivere le performance di chef delle migliori cucine. Un'esperienza ricca di suggestioni nella quale il gusto si trasforma in un viaggio che permette di scoprire i prodotti d'eccellenza del territorio e incontrare direttamente le piccole aziende. Anche degustazioni, conferenze, novità, incontri con le altre tipicità in anteprima. Tante le tematiche e gli appuntamenti, inoltre è possibile organizzare percorsi didattici per bambini e ragazzi. L'Associazione Alti Formaggi rappresenta attualmente 72 caseifici, 83 stagionatori, 1255 confezionatori e 2764 aziende agricole. Il formaggio è un alimento straordinario nella sua complessità, sia per quanto concerne la tradizione, la tipicità, e il territorio. Mediante l'Associazione Alti Formaggi in collaborazione con la Regione Lombardia

si sono congiunte le eccellenze delle 4 DOP lombarde quali il **Provolone Valpadana**, il **Taleggio**, il **Quartirolo Lombardo**, il **Salva Cremasco**. Durante l'incontro si è tenuto uno Show cooking – protagonisti gli chef Marco e Vittorio Colleoni del Ristorante stellato Michelin “San Martino” di Treviglio, che hanno accompagnato gli ospiti in un ricco menu ed assaporare golose creazioni frutto dell'estro e delle sapienti mani in abbinamento a vini di qualità. Alla presenza delle autorità cittadine come Giulio De Capitani (Assessore all'Agricoltura Regione Lombardia), Vittorio Emanuele Pisani (Segretario Associazione Alti Formaggi), Gianluigi Bonaventini (Presidente Associazione Alti Formaggi). Moderatore il giornalista del TG 5 Gusto Alberto Marcomini. Il **Quartirolo Lombardo** è un formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino. E' stato costituito l'11 giugno 1990 da 14 soci fondatori, tutti caseifici produttori di questo formaggio (www.quartirololombardo.com). Il **Taleggio** è un tipico formaggio da tavola: si può degustare come secondo piatto, oppure a fine pasto, in questo caso è ottimo anche accompagnato ad alcuni frutti, come mele e pere. Ideale nella preparazione di primi piatti: paste, risotti e zuppe. (www.taleggio.it). Invece il **Provolone Valpadana** è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione che presenta la maggior varietà di forme e pesi qualsiasi altro prodotto caseario. (www.provolonevalpadana.it). Per quanto riguarda il **Salva Cremasco**, è un formaggio molle da tavola, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, a crosta lavata. 2002. (www.salvacremasco.com). Per ulteriori informazioni: www.altiformaggi.com. Via Roggia Vignola 9 – Treviglio (BG) – tel. 0363 304164

FORMAGGI E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Se ne parla alla Casa Alti formaggi con il primario di endoscopia Cavenati

(clu) Formaggi e intolleranze alimentari. Se ne parla lunedì 28 alle 18 con il dottor **Sergio Cavenati**, primario di Endoscopia digestiva all'ospedale di Treviglio e Romano, alla Casa Alti formaggi di via Vignola. La Casa degli Alti Formaggi di Treviglio è uno spazio aperto al pubblico, che prevede un ricco calendario di eventi, tra ci quali convegni, dibattiti, presentazioni culinarie e veri e propri workshop gastronomici al fine di approfondire le peculiarità dei singoli formaggi, quali le varie fasi di produzione, la stagionatura e gli aspetti nutrizionali. L'associazione porta avanti la propria politica di sensibilizzazione e di interazione attiva anche con incontri di formazione ed informazione nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione.

PRESSO 'LA CASA DI ALTI FORMAGGI'

Nuovi appuntamenti golosi

TREVIGLIO — Dopo il successo di pubblico degli appuntamenti dello scorso anno, 'La Casa di Alti Formaggi' di Treviglio si rinnovano gli incontri promossi dall'Associazione alti formaggi per dare impulso alla cultura enogastronomica locale e le eccellenze Dop del territorio. Dal mese di gennaio e fino al prossimo maggio 2013 avranno luogo i nuovi eventi che tratteranno diverse tematiche legate al mondo

dei formaggi e delle Dop. Si parlerà di intolleranze alimentari, del fenomeno del 'Fast Dop', di come leggere le etichette, fino alle prove pratiche come la sfida ai fornelli tra cuochi. Gli incontri in calendario vedranno la partecipazione di esperti del settore, come giornalisti gourmet, tecnici e chef rinomati. Martedì 22 gennaio alle 11 educational tecnico e sensoriale sulle 3 Dop Taleggio, Provolone valpadana e Salva Cremasco. Lunedì 28 gennaio ore 18 si

parlerà de 'Il formaggio nelle intolleranze alimentari', interverrà Sergio Cavenati (primario endoscopia digestiva Ospedale di Treviglio). L'Associazione alti formaggi, che comprende i Consorzi di tutela del Taleggio, del Provolone valpadana e del Salva cremasco, porta avanti la propria politica di sensibilizzazione e di interazione attiva con i consumatori. La partecipazione a tutti gli incontri è gratuita.



I latticini dop sono una delle eccellenze italiane. La Casa degli Alti formaggi promuove la conoscenza e il consumo del taleggio, del provolone e del salva

di **Tullio Vincenzi**

Si rinnovano gli appuntamenti promossi dall'associazione che comprende i consorzi di tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco, per dare impulso all'enogastronomia

Cultura delle Dop

Incontri della Casa degli Alti Formaggi

Dopo il successo di pubblico degli scorsi appuntamenti de 'La Casa degli Alti Formaggi', inaugurata ufficialmente il primo ottobre 2012, si rinnovano gli incontri promossi dall'associazione Alti Formaggi per dare impulso alla cultura enogastronomica locale e le eccellenze Dop del territorio. Dal mese di gennaio e fino al prossimo maggio 2013 avranno luogo i nuovi eventi che tratteranno diverse tematiche legate al mondo dei formaggi e delle Dop. Si parlerà di intolleranze alimentari, del fenomeno del 'Fast Dop', di come leggere le etichette, fino alle prove pratiche come la sfida ai fornelli tra cuochi. Gli incontri in calendario vedranno la partecipazione di esperti del settore, come giornalisti gourmet, tecnici e chef rinomati.

'La Casa di Alti Formaggi' è un punto di incontro in cui confrontarsi, condividere opinioni e idee, con l'obiettivo di sostenere nel modo migliore le eccellenze produttive del territorio, un patrimonio che va in-

anzitutto tutelato e poi promosso nel modo più corretto e stimolante, mettendo in evidenza gli aspetti qualitativi e distintivi, le caratteristiche organolettiche e la rilevanza per l'economia e per la cultura dell'intero territorio.

L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco, porta avanti la propria politica di sensibilizzazione e di interazione attiva con i consumatori. Sono quindi previste numerose attività attraverso la rete, ma anche presenze attive ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione, tutte azioni sviluppate anche grazie alla recente nascita de 'La Casa di Alti Formaggi'. L'attività di promozione dei formaggi viene effettuata di pari passo con quella di informazione: fornire ai consumatori gli strumenti per conoscere le eccellenze casearie italiane è il modo migliore per valorizzarle, mettendo in risalto l'importanza della tipicità e della tracciabilità.

TESTATA: Pianuradascoprire.it

DATA: 23 gennaio 2013

PAGINA: Eventi

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione

28 Jan 2013 -

IL FORMAGGIO NELLE INTOLLERANZE ALIMENTARI

L'associazione Alti Formaggi organizza un incontro sul ruolo dei formaggi nelle intolleranze alimentari.

Treviglio (BG) Casa Alti Formaggi, via Roggia Vignola 9

[**Maggiori informazioni »**](#)



[HOME](#)
[SAPORIE.COM](#)
[REDAZIONE](#)
[PARTNER](#)
[E-SHOP](#)

[video ricette](#)
[ricette](#)
[video degustazioni](#)
[itinerari](#)
[prodotti tipici](#)
[punti di interesse](#)
[scuola cucina conad](#)
[chef](#)
[esperti](#)
[eventi](#)
[media](#)
[conoscere](#)

[Mi piace](#) 2
 [Tweet](#) 0
 [+1](#) 0
 [condividi](#)

MEDIA
News
 Le aziende informano
 7Gold

CALENDARIO EVENTI

GENNAIO 2013						
L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

OGGI

PROSSIMI EVENTI:

Assaggi di Teatro - Torino
 15.11.2012 - 31.05.2013

Slope Food. L'aperitivo in pista - Alto Adige
 02.12.2012 - 17.03.2013

Il Carnevale di Ivrea 2013 - Ivrea
 06.01.2013 - 12.02.2013

"Faccie da vitigno" - il vino visto da Renato Vettorato - Castelfranco Veneto (TV)
 12.01.2013 - 13.02.2013

Cortina, D'inverno a tavola - Cortina (BL)
 18.01.2013 - 01.02.2013

ULTIMI REPORTAGE:

Decanter a Eataly Roma per la Comunità di Sant'Egidio
 20.12.2012

250 motivi per esserci
 19.12.2012

Una sommelier per amica, Adua Villa presenta il suo nuovo libro
 09.12.2012

[CALENDARIO >](#)

> media > news

I golosi appuntamenti della Casa di Alti Formaggi

23 Gennaio 2013

Dopo il successo dei primi incontri della Casa di Alti Formaggi a Treviglio (Bg), con più di 300 persone presenti, ieri è stato presentato alla stampa il nuovo programma di appuntamenti alla presenza di Bonavent Gianluigi, presidente di Alti Formaggi, Massimo Taddei, presidente del Consorzio Tutela del Taleggio, Vincenzo Bozzetti, direttore tecnico della rivista Il Latte e tra i massimi esperti di formaggi, e Maurizio Ferrari, giornalista ed esperto gourmet. L'evento si è concluso con le proposte culinarie dello chef Nicola Locatelli dell'Opera Restaurant di Mozzo (Bg).



Il calendario ufficiale degli incontri inizia lunedì 28 gennaio con un evento molto attuale: il **formaggio nelle intolleranze alimentari**. A parlarne sarà Sergio Cavenati, primario di endoscopia digestiva dell'ospedale di Treviglio e Romano di Lombardia (Bg).

L'11 febbraio alla Casa di Alti Formaggi sarà protagonista il **risotto**, con il giovane chef Nicola Locatelli che racconterà come il formaggio possa dare un tocco in più a questo piatto tipico della tradizione culinaria italiana.

Interessante anche l'incontro del 25 febbraio in cui l'esperta Paola Baldini spiegherà come si leggono le etichette, mentre il 4 marzo sarà la volta del **Fast DOP**, ovvero la realizzazione di panini veloci ma con ingredienti di qualità. Su questo argomento interverranno il giornalista Maurizio Ferrari e il consulente Massimo Barbieri.

Dopo aver visto l'abbinamento riso-formaggio sarà la volta del **pane** (con lievito madre) e dell'olio Sabina DOP. Tutto questo avverrà il 25 marzo con Vincenzo Bozzetti, direttore tecnico della rivista Il Latte, Christian Chiapparoli de L'arte del Pane, e il Consorzio Sabina DOP.

La buona tavola sarà presente anche in alcuni appuntamenti successivi: il 15 aprile ci sarà una sfida ai fornelli con l'Associazione Tavole Cremasche e il giornalista Maurizio Ferrari, mentre il 13 maggio lo chef Nicola Locatelli ci insegnerà a usare il formaggio nei dolci. Ancora da definirsi la data di un altro goloso incontro: Prodotti elaborati per un buon condimento, l'esperienza del Pastificio Giovanni Rana.

Queste sono le linee guida di ciò che avverrà nella Casa di Alti Formaggi nei prossimi mesi. Per rimanere sempre aggiornati sulle iniziative di questo spazio, visitate il sito www.altiformaggi.com

La Casa di Alti Formaggi, inaugurata ufficialmente il 1° ottobre 2012, è un punto di incontro dove confrontarsi, condividere opinioni e idee, conoscere, con l'obiettivo di sostenere nel modo migliore le eccellenze produttive del territorio. L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco, porta così avanti la propria politica di sensibilizzazione e di interazione attiva con i consumatori, dai più piccoli (sono previsti incontri con le scuole per lavorare sui consumatori del futuro) ai più grandi.

di Carlotta Mariani

NUOVI INCONTRI A "LA CASA DI ALTI FORMAGGI"



redazione@saporinews.com January 2013

Food, I luoghi del gusto, News



Dopo il successo degli scorsi appuntamenti de "La Casa degli Alti Formaggi", inaugurata il 1 ottobre 2012, si rinnovano gli incontri promossi dall'Associazione Alti Formaggi per dare impulso alla cultura enogastronomica locale e alle eccellenze DOP del territorio. Dal mese di gennaio e fino al prossimo maggio 2013 avranno luogo i nuovi eventi che tratteranno diverse tematiche legate al mondo dei formaggi e delle DOP. Si parlerà di intolleranze alimentari, del fenomeno del 'Fast DOP', di come leggere le etichette, fino alle prove pratiche come la sfida ai fornelli tra cuochi. Gli incontri in calendario vedranno la partecipazione di esperti del settore, come giornalisti gourmet, tecnici e chef rinomati.

La Casa di Alti Formaggi è un punto di incontro in cui confrontarsi, condividere opinioni e idee, con l'obiettivo di sostenere nel modo migliore le eccellenze produttive del territorio, un patrimonio che va innanzitutto tutelato e poi promosso nel modo più corretto e stimolante, mettendo in evidenza gli aspetti qualitativi e distintivi, le caratteristiche organolettiche e la rilevanza per l'economia e per la cultura dell'intero territorio.

L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco, porta avanti la propria politica di sensibilizzazione e di interazione attiva con i consumatori. Sono quindi previste numerose attività attraverso la rete, ma anche presenze attive e iniziative specifiche, formazione ed informazione nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione, tutte azioni sviluppate anche grazie alla recente nascita de "La Casa di Alti Formaggi".

CALENDARIO_Casa Alti Formaggi_eventi 2013

Lunedì 28 Gennaio ore 18.00

Il Formaggio nelle intolleranze alimentari – Sergio Cavenati (Primario Endoscopia Digestiva Ospedale di Treviglio e Romano di Lombardia)

Lunedì 11 febbraio ore 18.00

Il tocco giusto per un gustoso risotto – Il formaggio ingrediente che fa la differenza Nicola Locatelli (Opera Restaurant)

Lunedì 25 febbraio ore 18.00

Come si leggono le etichette – Analisi del contenuto e norme cogenti Paola Baldini (consulente tecnico)

Lunedì 4 marzo ore 18.00

Il Fast DOP – La cura nella preparazione dei panini nell'alimentazione veloce Massimo Barbieri (consulente tecnico) – Maurizio Ferrari (giornalista ed esperto gourmet)

Lunedì 25 marzo ore 18.00

Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco: abbinamento con il pane (con lievito madre) ed olio Sabina DOP – Vincenzo Bozzetti (Direttore tecnico della rivista Il Latte)
Christian Chiapparoli (L'arte del Pane) – Consorzio Sabina DOP

Lunedì 15 aprile ore 18.00

La prova del cuoco – Sfida ai fornelli – Associazione Tavole Cremasche – Maurizio Ferrari
(giornalista ed esperto gourmet)

Lunedì 13 maggio ore 18.00

L'uso del formaggio nella preparazione dei dolci – Nicola Locatelli (Opera Restaurant)
Associazione Tavole Cremasche

Data in via di definizione

Prodotti elaborati per un buon condimento – l'esperienza del Pastificio Giovanni Rana
Pastificio Giovanni Rana – Maurizio Ferrari (giornalista ed esperto gourmet)

Febbraio – Maggio 2013 – una giornata riservata ad operatori di settore

I 3 formaggi DOP: Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco – La conoscenza delle caratteristiche, la gestione sul punto vendita e la normativa in materia di etichettatura – Vincenzo Bozzetti (Direttore tecnico della rivista Il Latte) – Paola Baldini (consulente tecnico) – Elio De Tullio (avvocato)

La partecipazione a tutti gli incontri è gratuita.

Per visualizzare il calendario e iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.com

STYLE.it / cucina

TALEGGIO, DELIZIA FILANTE IN SETTE RICETTE

di Cristina Orlandi 21 gennaio 2013

Uno dei formaggi dop che più si prestano per piatti a tutto sapore! Ecco sette ricette da riprodurre. E gli eventi gourmand che lo vedranno protagonista



Formaggi: appuntamenti golosi

I Consorzi della tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva cremoso presentano una serie di incontri: il 28 Gennaio con *Il Formaggio nelle intolleranze alimentari*, l'11 febbraio *Il tocco giusto per un gustoso risotto*. Il 25 marzo *Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco, gli abbinamenti con il pane (con lievito madre) ed olio Sabina DOP*. Il 15 aprile *La prova del cuoco - Sfida ai fornelli*. Ma la programmazione non finisce qui...



16 Gennaio 2013 - 17:00
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 79 volte

Nuovi golosi appuntamenti presso "La Casa degli Alti Formaggi"

Dopo il successo di pubblico degli scorsi appuntamenti de "La Casa degli Alti Formaggi", inaugurata ufficialmente il 1 ottobre 2012, si rinnovano gli incontri promossi dall'Associazione Alti Formaggi per dare impulso alla cultura enogastronomica locale e le eccellenze DOP del territorio.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Dal mese di gennaio e fino al prossimo maggio 2013 avranno luogo i nuovi eventi che tratteranno diverse tematiche legate al mondo dei formaggi e delle DOP. Si parlerà di intolleranze alimentari, del fenomeno del 'Fast DOP', di come leggere le etichette, fino alle prove pratiche come la sfida ai fornelli tra cuochi. Gli incontri in calendario vedranno la partecipazione di esperti del settore, come giornalisti gourmet, tecnici e chef rinomati.

La Casa di Alti Formaggi è un punto di incontro in cui confrontarsi, condividere opinioni e idee, con l'obiettivo di sostenere nel modo migliore le eccellenze produttive del territorio, un patrimonio che va innanzitutto tutelato e poi promosso nel modo più corretto e stimolante, mettendo in evidenza gli aspetti qualitativi e distintivi, le caratteristiche organolettiche e la rilevanza per l'economia e per la cultura dell'intero territorio.

L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco, porta avanti la propria politica di sensibilizzazione e di interazione attiva con i consumatori. Sono quindi previste numerose attività attraverso la rete, ma anche presenze attive ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione, tutte azioni sviluppate anche grazie alla recente nascita de "La Casa di Alti Formaggi".

La partecipazione a tutti gli incontri è gratuita. Per visualizzare il calendario ed iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.com



La Casa Di Alti Formaggi

Evento in lombardia a Treviglio

dal 22-01-2013 al 13-05-2013

PRESSO "LA CASA DI ALTI FORMAGGI" DA Martedì 22 Gennaio ore 11.00 A Lunedì 13 maggio ore 18.00 Scarica il programma completo dell'evento --> Dopo il successo di pubblico degli scorsi appuntamenti de "La Casa degli Alti Formaggi", inaugurata ufficialmente il 1 ottobre 2012, si rinnovano gli incontri promossi dall'Associazione Alti Formaggi per dare impulso alla cultura enogastronomica locale e le eccellenze DOP del territorio.