

“Casa di Alti Formaggi” a Treviglio (BG) tutte le iniziative fino a Dicembre

NASCE “LA CASA DI ALTI FORMAGGI”: UNO SPAZIO APERTO E CONDIVISO DOVE SVILUPPARE LE DOP DEL TERRITORIO



L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana, del Salva Cremasco e del Quartirolo Lombardo, inaugura oggi “La Casa degli Alti Formaggi”, uno spazio allestito al cui interno tutti gli attori coinvolti, dalle istituzioni agli addetti ai lavori, dai media fino al consumatore finale, potranno interagire con 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.



Nata nel 2009 con l'obiettivo di tutelare le eccellenze del patrimonio geografico, alimentare e culturale del territorio attraverso la promozione dei quattro formaggi DOP, l'Associazione Alti Formaggi rappresenta attualmente **72 caseifici, 83 stagionatori, 1.255 confezionatori e 2.764 aziende agricole** e, dopo i primi sette mesi del 2012, dichiara oltre 11 mila tonnellate di formaggio D.O.P. prodotto, pari a quasi 4 milioni di forme e 100 mila tonnellate di latte trasformato.

Numeri importanti per queste quattro DOP, sempre più apprezzate anche all'estero: nel 2011 infatti la percentuale dell'export dei Consorzi è pari al 13% dell'intera produzione.

Un trend complessivo che indica una continuità con il passato, a dimostrazione di come, tanto la qualità dei prodotti e la serietà professionale dell'intera filiera produttiva, quanto le attività di promozione e tutela intraprese dall'Associazione e dai singoli Consorzi, abbiano assicurato a queste eccellenze DOP il mantenimento delle proprie quote di mercato nonostante la ormai nota recessione a livello internazionale.



L'Associazione, infatti, a fronte di una crisi generale dei mercati, che si ripercuote inevitabilmente in una crisi dei consumi e in un contesto di scarsa conoscenza dei prodotti gastronomici italiani di alta qualità da parte del consumatore finale, dovuta anche alla distanza fra i luoghi di produzione e quelli di utilizzo e alla conseguente perdita di identità e del legame territorio-persona-prodotto, porta avanti la propria politica di sensibilizzazione e di interazione attiva con i consumatori.

Una politica che prevede numerose attività attraverso la rete, ma anche presenze attive ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione, tutte azioni che saranno incrementate e sviluppate con ancora maggiore successo grazie alla nascita de “La Casa di Alti Formaggi”.



“La qualità è di casa in Lombardia e da oggi trova all'indirizzo di Alti Formaggi un luogo in più dove incontrare l'eccellenza delle sue DOP – ha dichiarato l'assessore all'agricoltura della Regione Lombardia, Giulio De Capitani -. Rigidi disciplinari di produzione garantiscono al ricco patrimonio enogastronomico lombardo elevati livelli di qualità e di sicurezza alimentare. Ma c'è ancora molto da fare sul fronte della qualità percepita, della conoscenza vera dei prodotti alimentari, della loro origine e delle loro caratteristiche organolettiche. L'iniziativa di Alti Formaggi trova quindi piena corrispondenza con gli obiettivi delle politiche agricole regionali sul fronte della promozione della tipicità e va nella direzione tracciata dal recente provvedimento approvato dal parlamento europeo, il pacchetto Qualità, che introduce nuove opportunità per il settore delle DOP, rafforzando il ruolo dei consorzi di tutela e introducendo la protezione obbligatoria dei marchi”.

“La Casa di Alti Formaggi è una nuova importantissima iniziativa dell'Associazione, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze DOP che rappresentiamo e, più in generale, dell'intero territorio.”- Ha dichiarato Gianluigi Bonaventini, Presidente di Alti Formaggi- “ La Casa di Alti Formaggi sarà infatti un punto di incontro dove confrontarsi, condividere opinioni e idee con l'obiettivo di sostenere nel modo migliore queste eccellenze produttive, un patrimonio che va innanzitutto tutelato e poi promosso nel modo più corretto e stimolante, mettendone in evidenza gli aspetti qualitativi e distintivi, le caratteristiche organolettiche e la rilevanza che senz'alcun dubbio rappresenta per l'economia e la cultura dell'intero territorio”.



Il Consorzio Tutela Taleggio vi invita a prendere visione delle prossime iniziative che saranno organizzate all'interno della nuova "Casa di Alti Formaggi"

Giovedì 4 ottobre ore 14.30 ÷ riservato ad inviti

Alti Formaggi si presenta all'Accademia della Cucina Italiana

Martedì 9 ottobre ore 18.00

Serata introduttiva sulle DOP: le origini e la valorizzazione del territorio ÷ Maurizio Ferrari (giornalista ed esperto gourmet) ÷ Giulio Signorelli (esperto e delegato provinciale ONAF) ÷ Massimo Taddei (Produttore formaggi DOP)

Martedì 16 ottobre ore 18.00

La produzione e la stagionatura di 4 formaggi DOP ÷ Vincenzo Bozzetti (tecnico e direttore rivista IL LATTE) ÷ Giulio Signorelli (esperto e delegato provinciale ONAF) ÷ Maurizio Ferrari (giornalista ed esperto gourmet)

Martedì 23 ottobre ore 18.00

Formaggi duri, semiduri, molli: come riconoscerli ed assaggiarli ÷ Vincenzo Bozzetti (tecnico e direttore rivista IL LATTE)

Martedì 30 ottobre ore 18.00

Gli abbinamenti: Vini e mostarde con i 4 formaggi DOP ÷ Carlo Pietrasanta (Esperto enologo) ÷ Diego Luccini (produttore locale di mostarde) ÷ Grazia Mercalli (assaggiatore ONAF)

Lunedì 12 novembre ore 18.00

I formaggi in cucina: l'esperienza di due chef ÷ Fabio Franceschelli (ristorante Zucca e Melone) e Nicola Locatelli (Opera Restaurant) ÷ Maurizio Ferrari (giornalista ed esperto gourmet)

Lunedì 19 novembre ore 18.00

Il formaggio e le donne ÷ Francesca Negri (scrittrice) ÷ Maurizio Ferrari (giornalista ed esperto gourmet)

Martedì 27 novembre ore 18.00

Gli abbinamenti: Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco con le birre artigianali ÷ Vincenzo Bozzetti (tecnico e direttore rivista IL LATTE) e Cesare Assolari (esperto birraio)

Lunedì 3 dicembre ore 18.30 ÷ riservato ad inviti

La cena di ALTI FORMAGGI ÷ gli chef del ristorante San Martino (Treviglio) illustrano e realizzano una cena utilizzando tutti i prodotti presentati

Iscriviti

ALTI FORMAGGI

Via Roggia Vignola, 9 - 24047 Treviglio (BG)

Tel. 0363.1806067

CF 93041380168

Mail: info@altiformaggi.com



1 Ottobre 2012 - 15:44

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI

ENOGASTRONOMICI - Letto: 86 volte

A Treviglio inaugurata "La Casa di Alti Formaggi"

Nasce "La Casa degli Alti Formaggi": uno spazio aperto e condiviso dove sviluppare le dop del territorio.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Treviglio, 1 ottobre 2012. L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana, del Salva Cremasco e del Quartirolo Lombardo, inaugura oggi "La Casa degli Alti Formaggi", uno spazio allestito al cui interno tutti gli attori coinvolti, dalle istituzioni agli addetti ai lavori, dai media fino al consumatore finale, potranno interagire con 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.

Nata nel 2009 con l'obiettivo di tutelare le eccellenze del patrimonio geografico, alimentare e culturale del territorio attraverso la promozione dei quattro formaggi DOP, l'Associazione Alti Formaggi rappresenta attualmente 72 caseifici, 83 stagionatori, 1.255 confezionatori e 2.764 aziende agricole e, dopo i primi sette mesi del 2012, dichiara oltre 11 mila tonnellate di formaggio D.O.P. prodotto, pari a quasi 4 milioni di forme e 100 mila tonnellate di latte trasformato.

Numeri importanti per queste quattro DOP, sempre più apprezzate anche all'estero: nel 2011 infatti la percentuale dell'export dei Consorzi è pari al 13% dell'intera produzione.



Un trend complessivo che indica una continuità con il passato, a dimostrazione di come, tanto la qualità dei prodotti e la serietà professionale dell'intera filiera produttiva, quanto le attività di promozione e tutela intraprese dall'Associazione e dai singoli Consorzi, abbiano assicurato a queste eccellenze DOP il mantenimento delle proprie quote di mercato nonostante la ormai nota recessione a livello internazionale.

L'Associazione, infatti, a fronte di una crisi generale dei mercati, che si ripercuote inevitabilmente in una crisi dei consumi e in un contesto di scarsa conoscenza dei prodotti gastronomici italiani di alta qualità da parte del consumatore finale, dovuta anche alla distanza fra i luoghi di produzione e quelli di utilizzo e alla conseguente perdita di identità e del legame territorio-persona-prodotto, porta avanti la propria politica di sensibilizzazione e di interazione attiva con i consumatori.

Una politica che prevede numerose attività attraverso la rete, ma anche presenze attive ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione, tutte azioni che saranno incrementate e sviluppate con ancora maggiore successo grazie alla nascita de "La Casa di Alti Formaggi".

"La qualità è di casa in Lombardia e da oggi trova all'indirizzo di Alti Formaggi un luogo in più dove incontrare l'eccellenza delle sue DOP - ha dichiarato l'assessore all'agricoltura della Regione Lombardia, Giulio De Capitani -. Rigidi disciplinari di produzione garantiscono al ricco patrimonio enogastronomico lombardo elevati livelli di qualità e di sicurezza alimentare. Ma c'è ancora molto da fare sul fronte della qualità percepita, della conoscenza vera dei prodotti alimentari, della loro origine e delle loro caratteristiche organolettiche. L'iniziativa di Alti Formaggi trova quindi piena corrispondenza con gli obiettivi delle politiche agricole regionali sul fronte della promozione della tipicità e va nella direzione tracciata dal recente provvedimento approvato dal parlamento europeo, il pacchetto Qualità, che introduce nuove opportunità per il settore delle DOP, rafforzando il ruolo dei consorzi di tutela e introducendo la protezione obbligatoria dei marchi".

"La Casa di Alti Formaggi è una nuova importantissima iniziativa dell'Associazione, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze DOP che rappresentiamo e, più in generale, dell'intero territorio."- Ha dichiarato Gianluigi Bonaventini, Presidente di Alti Formaggi- " La Casa di Alti Formaggi sarà infatti un punto di incontro dove confrontarsi, condividere opinioni e idee con l'obiettivo di sostenere nel modo migliore queste eccellenze produttive, un patrimonio che va innanzitutto tutelato e poi promosso nel modo più corretto e stimolante, mettendone in evidenza gli aspetti qualitativi e distintivi, le caratteristiche organolettiche e la rilevanza che senz'alcun dubbio rappresenta per l'economia e la cultura dell'intero territorio".

Per ulteriori informazioni: www.altiformaggi.com.

La casa di Alti Formaggi

02 Ottobre 2012

Il primo ottobre l'associazione **Alti Formaggi** ha inaugurato a Treviglio (Bg) "La casa di Alti Formaggi" allo scopo di favorire la promozione delle **eccellenze DOP** di cui si fa portavoce.

La casa di Alti Formaggi è un progetto nato come uno spazio dedicato a convegni, dibattiti, **presentazioni culinarie e workshop gastronomici** con la disponibilità di una cucina-laboratorio fornita di attrezzature professionali. L'attenzione sarà posta sui singoli formaggi DOP, le loro peculiarità, gli aspetti qualitativi e distintivi, le caratteristiche organolettiche e la rilevanza economica e culturale per l'intero territorio. La casa svolgerà da luogo di incontro di tutte le figure che ruotano intorno all'**associazione Alti Formaggi**: le istituzioni, gli addetti ai lavori, i media e il consumatore finale.

L'associazione Alti Formaggi, che comprende i **Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana, del Salva Cremasco e del Quartirolo Lombardo** e rappresenta attualmente 72 caseifici, 83 stagionatori, 1.255 confezionatori e 2.764 aziende agricole, è nata nel 2009 con l'obiettivo di tutelare le eccellenze del patrimonio geografico, alimentare e culturale del territorio italiano.

La casa di Alti Formaggi è nata proprio nell'ottica di salvaguardia delle eccellenze italiane e promozione dei formaggi DOP avvicinando il consumatore finale al prodotto e consolidando l'identità del legame territorio-persona-prodotto. Questa politica di sensibilizzazione e di interazione attiva con i consumatori prevede numerose attività specifiche, come quella di formazione e informazione nel mondo della scuola, sostenute da una fitta rete di promozione e valorizzazione dei prodotti dell'associazione.

Scopo dell'associazione Alti Formaggi è anche quello di incrementare l'**esportazione** dei quattro formaggi DOP, salita al 13% del totale della produzione dei Consorzi nel 2011. La casa di Alti Formaggi è pertanto un'ulteriore occasione per far conoscere la qualità dei prodotti degli associati di Alti Formaggi, della serietà professionale dell'intera filiera produttiva e potenziare le attività di promozione e tutela intraprese dall'Associazione e dai singoli Consorzi.

La creazione della casa di Alti Formaggi ha incontrato il favore delle autorità, a questo proposito l'assessore all'agricoltura della Regione Lombardia, **Giulio De Capitani** ha dichiarato: "La qualità è di casa in Lombardia e da oggi trova all'indirizzo di Alti Formaggi un luogo in più dove incontrare l'eccellenza delle sue DOP."

Potete trovare ulteriori informazioni, tra cui l'elenco dei numerosi incontri gratuiti e aperti al pubblico proposti dalla casa di Alti Formaggi sul sito www.altiformaggi.com

VIDEO RICETTE



Crostatine di Taleggio DOP e radicchio



Insalata a torretta di Salva Cremasco DOP, mele e cuore di sedano



Involtini di coppa, Taleggio DOP e radicchio al pepe verde



Millefoglie ai peperoni e Salva Cremasco DOP al profumo di salvia elegance



Muffin salati al Quattrolo Lombardo DOP, peperoni e noci



Polpette di polenta e Taleggio DOP



Ravioli di pere e Provolone Valpadana DOP dolce al timo con Provolone Valpadana DOP piccante



Risotto agli spinaci e al Quattrolo Lombardo DOP



Tortino di verdure al Provolone DOP dolce



Uova in camicia su letto di spinaci con fonduta di Provolone Valpadana DOP dolce

CASA DEGLI ALTI FORMAGGI

 Mi piace

11

 Tweet

1

 +1

0

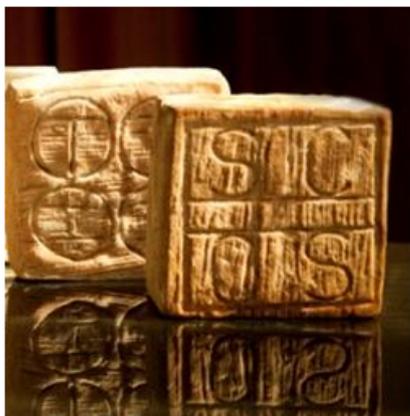
 Share

Un luogo di studio e di proposte enogastronomiche

Dal Quartirolo al Taleggio. A Treviglio apre la Casa degli Alti Formaggi

Far conoscere il meglio della produzione, suggerire nuovi abbinamenti

Pubblicato il 01/10/2012 alle 17:51



Un tempio del formaggio e della buona cucina. A Treviglio è stata inaugurata la Casa degli Alti Formaggi, unione dei Consorzi di Tutela dei formaggi Provolone Valpadana DOP, Quartirolo Lombardo DOP, Salva Cremasco DOP e Taleggio DOP.

La struttura è nata con due obiettivi ben precisi. Il primo, riunire consumatori ed operatori del settore, migliorando le caratteristiche-base del prodotto, stagionatura, produzione e legame col territorio. Inoltre, ospitare manifestazioni culinarie ed esperimenti gastronomici, cercando di avvicinare più persone possibili ai formaggi, al loro gusto ed ai loro valori nutritivi.

Il calendario, i cui incontri sono gratuiti, si apre il 4 ottobre.

Saranno presenti l'Accademia della Cucina Italiana, poi toccherà all'Onaf ed alla scrittrice Francesca Negri, con il suo "Il formaggio e le donne". Tra i piatti proposti, menzioni per la millefoglie di Taleggio DOP con coulisse di datterino, del ristorante San Martino, di Treviglio (Bergamo).

PER INFORMAZIONI:

Via Roggia Vignola, 9 - 24047 Treviglio (BG)

Tel. 0363-1806067 | CF 93041380168

Mail: info@altiformaggi.com

www.altiformaggi.it

Lombardia. A Treviglio aperta la casa dei nostri formaggi DOP

L'associazione Alti Formaggi è nata nel 2009 e, attraverso i quattro Consorzi, rappresenta attualmente 72 caseifici, 83 stagionatori, 1.255 confezionatori e 2.764 aziende agricole

(mi-lorenteggio.com) Treviglio, 01 ottobre 2012 - Taleggio, Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Quartirolo Lombardo: quattro importantissimi prodotti Dop hanno una casa. Uno spazio aperto a Treviglio, in provincia di Bergamo, voluto fortemente dall'Associazione Alti Formaggi, che comprende al suo interno i Consorzi di Tutela. Oltre cento metri quadrati riservati a scuola di cucina, istituzioni, addetti ai lavori, giornalisti e propri veri workshop dedicati a questi quattro prodotti. Con il sogno di fare qui a Treviglio una sorta di banca del formaggio delle Dop. All'apertura è intervenuto Giulio De Capitani, assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia.

PRODOTTO LOMBARDO SIGNIFICA ELEVATA QUALITÀ - "La qualità è di casa in Lombardia e da oggi trova all'indirizzo di Alti Formaggi un luogo in più dove incontrare l'eccellenza delle sue DOP - ha dichiarato Giulio De Capitani -. Rigidi disciplinari di produzione garantiscono al ricco patrimonio enogastronomico lombardo elevati livelli di qualità e di sicurezza alimentare. Ma c'è ancora molto da fare sul fronte della qualità percepita, della conoscenza vera dei prodotti alimentari, della loro origine e delle loro caratteristiche organolettiche".

CASA FORMAGGI SEGUE POLITICHE DELLA REGIONE - "L'iniziativa di Alti Formaggi - ha proseguito il responsabile dell'Agricoltura di Regione Lombardia - trova quindi piena corrispondenza con gli obiettivi delle politiche agricole regionali sul fronte della promozione della tipicità e va nella direzione tracciata dal recente provvedimento approvato dal Parlamento europeo, il pacchetto Qualità, che introduce nuove opportunità per il settore delle DOP, rafforzando il ruolo dei consorzi di tutela e introducendo la protezione obbligatoria dei marchi".

SOSTENERE ECCELLENZE PRODUTTIVE - "La Casa di Alti Formaggi -ha dichiarato Gianluigi Bonaventini, presidente di Alti Formaggi - è una nuova importantissima iniziativa dell'Associazione, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze DOP che rappresentiamo e, più in generale, dell'intero territorio". "La Casa di Alti Formaggi - ha aggiunto - sarà infatti un punto di incontro dove confrontarsi, condividere opinioni e idee con l'obiettivo di sostenere nel modo migliore queste eccellenze produttive, un patrimonio che va innanzitutto tutelato e poi promosso nel modo più corretto e stimolante".

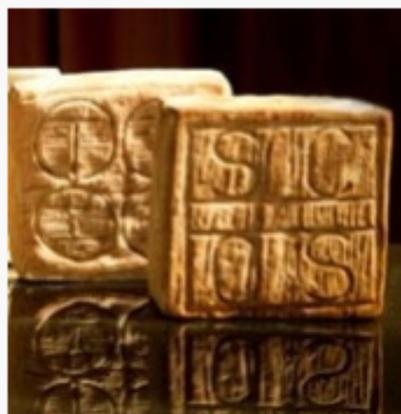
NELL'ASSOCIAZIONE OLTRE DUEMILA AZIENDE - L'associazione Alti Formaggi è nata nel 2009 e, attraverso i quattro Consorzi, rappresenta attualmente 72 caseifici, 83 stagionatori, 1.255 confezionatori e 2.764 aziende agricole e, dopo i primi sette mesi del 2012, dichiara oltre 11 mila tonnellate di formaggi prodotti pari a quasi 4 milioni di forme e 98 mila tonnellate di latte trasformato.

A Treviglio apre la Casa degli Alti Formaggi

mar 2 ottobre 2012



Un tempio del formaggio e della buona cucina. A Treviglio è stata inaugurata la Casa degli Alti Formaggi, unione dei Consorzi di Tutela dei formaggi Provolone Valpadana DOP, Quartirolo Lombardo DOP, Salva Cremasco DOP e Taleggio DOP. La struttura è nata con due obiettivi ben precisi. Il primo, riunire consumatori ed operatori del settore, migliorando le caratteristiche-base del prodotto, stagionatura, produzione e legame col territorio. Inoltre, ospitare manifestazioni culinarie ed esperimenti gastronomici, cercando di avvicinare più persone possibili ai formaggi, al loro gusto ed ai loro valori nutritivi. Il calendario, i cui incontri sono gratuiti, si apre il 4 ottobre. Saranno presenti l'Accademia della Cucina Italiana, poi toccherà all'Onaf ed alla scrittrice Francesca Negri, con il suo "Il formaggio e le donne". Tra i piatti proposti, menzioni per la millefoglie di Taleggio DOP con coulisse di datterino, del ristorante San Martino, di Treviglio (Bergamo).



PER INFORMAZIONI:

Via Roggia Vignola, 9 - 24047 Treviglio (BG)

Tel. 0363-1806067 | CF 93041380168

Mail: info@altiformaggi.com

www.altiformaggi.it

Treviglio. Inaugurato ieri lo spazio allestito per favorire la promozione delle quattro dop Alti Formaggi, apre la 'casa'

Legame più forte col consumatore Carta vincente le esportazioni

dall'inviato Andrea Gandolfi

TREVIGLIO — Neppure un rappresentante del Consorzio Quartirolo Lombardo (ad ulteriore conferma della decisione di andarsene dal 1° gennaio prossimo), mentre il mondo istituzionale e politico non ha voluto far mancare la sua attenzione, con l'assessore regionale all'agricoltura **Giulio De Capitani** ed il deputato cremasco del Carroccio **Alberto Torazzi**. Ideale

taglio del nastro, ieri mattina a Treviglio, per la Casa di Alti Formaggi. L'associazione raggruppa i consorzi di tutela di Taleggio, Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Quartirolo; e da ieri mette a disposizione uno spazio allestito in cui tutti i soggetti interessati — istituzioni, addetti ai lavori, media, consumatori — potranno conoscere al meglio il mondo di queste quattro dop grazie a convegni, presentazioni e show cooking.

Quello d'esordio è stato firmato da **Marco e Vittorio Colleoni**, chef del ristorante stellato Michelin 'San Martino' di Treviglio, nella mattinata condotta dal giornalista del TG5 Gusto **Alberto Marcomini**. Uno spazio che aiuterà a premere l'acceleratore sul versante cruciale della promozione, fondamentale per accrescere le quote di mercato e garantire a questi prodotti di eccellenza la visibilità ed i risultati che meritano.

«L'obiettivo è quello di comunicare direttamente con il consumatore e — al tempo stesso — con altri consorzi, associazioni, prodotti per la valorizzazione delle eccellenze dop che rappresentiamo», ha spiegato il presidente dell'Associazione Alti Formaggi, **Gianluigi Bonaventuri**. Quanto alla 'secessione annunciata' del Quartirolo, **Bonaventuri** ha ribadito che «l'associazione si basa sulla libertà dei propri aderenti, dunque si può entrare ed uscire; anche se noi speriamo di arrivare a coinvolgere tutte le dop lombarde. E in ogni caso, ci si aspetta sempre che esistano margini per ricucire...».

Sul valore aggiunto che l'aggregazione porta nella sfida ai mercati ha insistito anche **Massimo Taddei** (presidente Taleggio); «Siamo un consorzio giovane e con poche risorse, fare squadra è fondamentale», ha concordato **Stefano Dragoni**, Salva Cremasco.

In quali prospettive? «Abbiamo bisogno di farci conoscere di più anche nelle nostre zone di radicamento storico, e di stabilire contatti efficaci con la grande distribuzione. Senza per questo nascondersi — è la tesi di **Libero Stradiotti**, leader del Consorzio Provolone Valpadana e della Latteria Ca' de' Stefani — che il mercato interno è sostanzialmente saturo; bisogna dunque puntare sempre di più sull'export, dove cominciamo a raccogliere il frutto degli sforzi promozionali compiuti almeno da dieci anni a questa parte, ma dobbiamo comunque fronteggiare la



minaccia e la concorrenza sleale dell'italian sounding. Una battaglia sacrosanta per difendere e rafforzare prodotti che rappresentano punte di diamante della nostra economia agricola».

Fronte sul quale, ha ribadito massimo impegno il parlamentare della Lega Nord, **Alberto Torazzi**. «Stiamo parlando di fi-

liere produttive che hanno grande importanza anche dal punto di vista economico; bisogna dunque preservarne sia la redditività che l'immagine, messa a rischio dal diffondersi di formaggi che ne imitano il nome, ma sono ovviamente di gran lunga inferiori sul piano della qualità».

«Nel futuro vedo notevoli

possibilità di sviluppo», ha concluso **Vittorio Emanuele Pisani**, segretario dell'Associazione, direttore dei tre consorzi 'superstiti' e — a far tempo dal 1° gennaio prossimo — anche del Consorzio Salame Cremona guidato da **Enea Gandolfi**.

«Oggi si esporta solo il 35% dei formaggi dop italiani, perciò esistono significativi margi-

ni di crescita all'estero. Siamo pronti a sfruttarli, e dal prossimo anno l'Associazione Alti Formaggi comincerà ad interessarsi dei mercati oltreconfine; con particolare riferimento ad aree nelle quali questo segmento non ha ancora una presenza consolidata, e potremmo dunque essere tra i primi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alti Formaggi

Bonaventuri De Capitani, Taddei, Stradiotti, Dragoni e Marcomini ieri a Treviglio; sopra un momento dello show cooking. A destra formaggi dop



L'ASSESSORE REGIONALE DE CAPITANI

«E' un esempio per altre realtà»

'L'addio del Quartirolo? Le aggregazioni sono sempre un bene...'

TREVIGLIO — «Quella della 'Casa di Alti Formaggi' — ha commentato l'assessore regionale all'agricoltura **Giulio De Capitani** — è un'iniziativa che va nella direzione giusta, puntando a far conoscere di più i valori e le eccellenze dell'agricoltura lombarda. A mio parere, appoggiare questo impegno è anche un obbligo istituzionale: perché il nostro settore primario non è conosciuto come meriterebbe. 'Alti Formaggi' costituisce un esempio per altre realtà, e mi



Gli chef del 'San Martino'

auguro che possa ulteriormente allargarsi». Per ora, tuttavia, anziché allargarsi ha 'perso un pezzo'... «Non entro nelle vicende che interessano singoli soggetti. Ma continuo a ripetere che le aggregazioni sono in ogni caso un fatto positivo, perché danno ai singoli partner la possibilità di raggiungere risultati — anche in termini reddituali — oggettivamente fuori portata per chi cerchi di ottenerli da solo». Novità per il prezzo del latte? «Noi abbiamo manifestato da tempo la

disponibilità a convocare un tavolo per favorire un accordo; ma finora solo una delle quattro associazioni agricole si è detta interessata, e comunque alla fine il prezzo lo fa il mercato. Stiamo pensando ad uno studio che indichi un prezzo di riferimento regionale. Faremo il possibile; ma forse sarebbe servito anche qualche dazio o vincolo all'importazione di latte da paesi dove si vende a prezzi bassissimi. E adesso — forse — è troppo tardi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PRODOTTI DI QUALITÀ

Casa degli Alti Formaggi e le ricette dei Colleoni

by Redazione italiaSquisita, Tuesday 2 October 2012



Inaugurazione a Treviglio della Casa degli Alti Formaggi con show cooking di Marco e Vittorio Colleoni, chef del San Martino di Treviglio (BG).

 Like  3 people like this.

L'**Associazione Alti Formaggi**, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana, del Salva Cremasco e del Quartirolò Lombardo, ha inaugurato ieri a Treviglio – in provincia di Bergamo – “La Casa degli Alti Formaggi”, uno spazio allestito al cui interno tutti gli attori coinvolti, dalle istituzioni agli addetti ai lavori, dai media fino al consumatore finale, potranno interagire con convegni, dibattiti, presentazioni culinarie e workshop gastronomici al fine di approfondire le peculiarità dei singoli formaggi, quali le varie fasi di produzione, la stagionatura e gli aspetti nutrizionali.

All'inaugurazione della Casa degli Alti Formaggi sono intervenuti con il loro show -cooking i grandi chef del **San Martino di Treviglio, Marco e Vittorio Colleoni**, preparando ricette “intriganti ma semplici” come ama definirli il più piccolo dei due fratelli. Hanno voluto contribuire alla promozione di questi prodotti tipici del territorio dando loro una nuova forma all'interno del piatto.

Gli chef ci descrivono l'utilizzo dei formaggi nelle loro creazioni:

- ⇒ Il Taleggio Dop è stato utilizzato, nella ricetta "Millefoglie di Taleggio con coulisse di pomodoro datterino", a freddo per evitare odori forti ed è stato reso più cremoso (con l'aggiunta di panna) per essere lavorato come una crema.
- ⇒ Il Provolone Valpadana Dop è stato trasformato in pepite caramellate nel dolce Babà e provolone.
- ⇒ Il Quartirolo lombardo Dop è stato utilizzato nella ricetta "Riso alla clorofilla mantecato al Quartirolo", appunto per mantecare il risotto e inoltre a scaglie sul risotto.
- ⇒ Il Salva cremasco Dop, come ripieno dei Ravioli di Salva e funghi finferli e porcini.

Ricette grandi chef: "Ravioli di Salva e funghi finferli e porcini" di Marco e Vittorio Colleoni del ristorante San Martino di Treviglio (BG).

INGREDIENTI

Per la pasta

- ⇒ 200 g di farina bianca
- ⇒ 4 tuorli d'uovo
- ⇒ Sale, pepe
- ⇒ 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

Per il ripieno

- ⇒ 300 g di Salva Cremasco D.O.P.
- ⇒ 100 g di panna

Inoltre

- ⇒ Cipolla caramellata
- ⇒ Tartufo
- ⇒ Erbe aromatiche

PREPARAZIONE

Pasta: impastate gli ingredienti per la pasta e lasciatela riposare per almeno mezz'ora.

Eliminate completamente la crosta al Salva Cremasco D.O.P. e ponetelo a bagno nella panna dopo averlo tagliato a tocchetti. Scaldate il composto a fuoco basso rimestando con una frusta per far fondere il tutto e creare una fonduta abbastanza liquida. Ponete il liquido in una forma di flexpan a semisfera e refrigerate per due ore così che la massa si compatti. Stendete la pasta all'uovo molto fine, riponete al centro le semisfere di fonduta e chiudete la pasta con le dita formando dei raviolini ad anello.

Finitura e presentazione: cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, poneteli in un piatto e guarniteli con cipolla caramellata, tartufo e aromatiche e servite.

ALIMENTI > LATTICINI E UOVA

Primo Piano del 01/10/2012 16.01.00

Nasce "la casa di Alti formaggi" Spazio per lo sviluppo delle Dop

Nella Casa degli Alti Formaggi tutti gli attori coinvolti, dalle istituzioni agli addetti ai lavori, dai media fino al consumatore, potranno interagire con convegni, dibattiti, presentazioni culinarie e veri e propri workshop gastronomici al fine di approfondire le peculiarità dei singoli formaggi

L'associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana, del Salva Cremasco e del Quattirolo Lombardo, inaugura oggi, 1° ottobre, a Treviglio (Bg) "La Casa degli Alti Formaggi", uno spazio allestito al cui interno tutti gli attori coinvolti, dalle istituzioni agli addetti ai lavori, dai media fino al consumatore finale, potranno interagire con 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.



Nata nel 2009 con l'obiettivo di tutelare le eccellenze del patrimonio geografico, alimentare e culturale del territorio attraverso la promozione dei quattro formaggi Dop, l'Associazione Alti Formaggi rappresenta attualmente 72 caseifici, 83 stagionatori, 1.255 confezionatori e 2.764 aziende agricole e, dopo i primi sette mesi del 2012, dichiara oltre 11 mila tonnellate di formaggio Dop prodotto, pari a quasi 4 milioni di forme e 100 mila tonnellate di latte trasformato.

Numeri importanti per queste quattro Dop, sempre più apprezzate anche all'estero: nel 2011 infatti la percentuale dell'export dei Consorzi è pari al 13% dell'intera produzione. Un trend complessivo che indica una continuità con il passato, a dimostrazione di come, tanto la qualità dei prodotti e la serietà professionale dell'intera filiera produttiva, quanto le attività di promozione e tutela intraprese dall'Associazione e dai singoli Consorzi, abbiano assicurato a queste eccellenze Dop il mantenimento delle proprie quote di mercato nonostante la ormai nota recessione a livello internazionale.

L'associazione, infatti, a fronte di una crisi generale dei mercati, che si ripercuote inevitabilmente in una crisi dei consumi e in un contesto di scarsa conoscenza dei prodotti gastronomici italiani di alta qualità da parte del consumatore finale, dovuta anche alla distanza fra i luoghi di produzione e quelli di utilizzo e alla conseguente perdita di identità e del legame territorio-persona-prodotto, porta avanti la propria politica di sensibilizzazione e di interazione attiva con i consumatori.

Una politica che prevede numerose attività attraverso la rete, ma anche presenze attive ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione, tutte azioni che saranno incrementate e sviluppate con ancora maggiore successo grazie alla nascita de "La Casa di Alti Formaggi".

«La qualità è di casa in Lombardia e da oggi trova all'indirizzo di Alti Formaggi un luogo in più dove incontrare l'eccellenza delle sue Dop» ha dichiarato l'assessore all'agricoltura della Regione Lombardia, **Giulio De Capitani**. «Rigidi disciplinari di produzione garantiscono al ricco patrimonio enogastronomico lombardo elevati livelli di qualità e di sicurezza alimentare. Ma c'è ancora molto da fare sul fronte della qualità percepita, della conoscenza vera dei prodotti alimentari, della loro origine e delle loro caratteristiche organolettiche. L'iniziativa di Alti Formaggi trova quindi piena corrispondenza con gli obiettivi delle politiche agricole regionali sul fronte della promozione della tipicità e va nella direzione tracciata dal recente provvedimento approvato dal parlamento europeo, il pacchetto Qualità, che introduce nuove opportunità per il settore delle Dop, rafforzando il ruolo dei consorzi di tutela e introducendo la protezione obbligatoria dei marchi».



«La Casa di Alti Formaggi è una nuova importantissima iniziativa dell'Associazione, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze Dop che rappresentiamo e, più in generale, dell'intero territorio» ha dichiarato **Gianluigi Bonaventini**, presidente di Alti Formaggi. «La Casa di Alti Formaggi sarà infatti un punto di incontro dove confrontarsi, condividere opinioni e idee con l'obiettivo di sostenere nel modo migliore queste eccellenze produttive, un patrimonio che va innanzitutto tutelato e poi promosso nel modo più corretto e stimolante, mettendone in evidenza gli aspetti qualitativi e distintivi, le caratteristiche organolettiche e la rilevanza che senz'alcun dubbio rappresenta per l'economia e la cultura dell'intero territorio».

Aperta la casa dei nostri formaggi Dop



TREVIGLIO - Taleggio, Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Quattrolo Lombardo: quattro importantissimi prodotti Dop da oggi hanno una casa. Uno spazio aperto a Treviglio, in provincia di Bergamo, voluto fortemente dall'Associazione Alti Formaggi, che comprende al suo interno i Consorzi di

Tutela.

Oltre cento metri quadrati riservati a scuola di cucina, istituzioni, addetti ai lavori, giornalisti e propri veri workshop dedicati a questi quattro prodotti. Con il sogno di fare qui a Treviglio una sorta di banca del formaggio delle Dop.



All'apertura è intervenuto Giulio De Capitani, assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia.

PRODOTTO LOMBARDO SIGNIFICA ELEVATA QUALITÀ – “La qualità è di casa in Lombardia e da oggi trova all'indirizzo di Alti Formaggi un luogo in più dove incontrare l'eccellenza delle sue DOP – ha dichiarato Giulio De Capitani – i rigidi disciplinari di produzione garantiscono al ricco patrimonio enogastronomico lombardo elevati livelli di qualità e sicurezza alimentare. Ma c'è ancora molto da fare sul fronte della qualità percepita, della conoscenza vera dei prodotti alimentari, della loro origine e delle loro caratteristiche organolettiche”.

CASA FORMAGGI SEGUE POLITICHE DELLA REGIONE – “L'iniziativa di Alti Formaggi- ha proseguito il responsabile dell'Agricoltura di Regione Lombardia – trova quindi piena corrispondenza con gli obiettivi delle politiche agricole regionali sul fronte della promozione della tipicità e va nella direzione tracciata dal recente provvedimento approvato dal Parlamento europeo, il pacchetto “Qualità”, che introduce nuove opportunità per il settore delle DOP, rafforzando il ruolo dei consorzi di tutela e introducendo la protezione obbligatoria dei marchi”.



SOSTENERE ECCELLENZE PRODUTTIVE

– “La Casa di Alti Formaggi -ha dichiarato Gianluigi Bonaventini, presidente di Alti Formaggi – è una nuova importantissima iniziativa dell’Associazione, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze DOP che rappresentiamo e, più in generale, dell’intero territorio”. “La Casa di Alti Formaggi – ha aggiunto – sarà infatti un punto di incontro dove confrontarsi, condividere opinioni e idee con l’obiettivo

di sostenere nel modo migliore queste eccellenze produttive, un patrimonio che va innanzitutto tutelato e poi promosso nel modo più corretto e stimolante”.

NELL’ASSOCIAZIONE OLTRE DUEMILA AZIENDE – L’associazione Alti Formaggi è nata nel 2009 e, attraverso i quattro Consorzi, rappresenta attualmente 72 caseifici, 83 stagionatori, 1.255 confezionatori e 2.764 aziende agricole e, dopo i primi sette mesi del 2012, dichiara oltre 11 mila tonnellate di formaggi prodotti pari a quasi 4 milioni di forme e 98 mila tonnellate di latte trasformato.

SAPORI OROBICI

Inaugurata la Casa degli Alti Formaggi

Treviglio, iniziativa dei Consorzi di Tutela

01 ottobre 2012 | **BREVI DI BIANCA**



Inaugurata, a Treviglio, la Casa degli Alti Formaggi (www.altiformaggi.it) che nasce per coinvolgere consumatori ed operatori di settore e far loro conoscere non solo i segreti di questi prodotti Dop (produzione, stagionatura e legame con il territorio), ma anche per offrire spunti di presentazioni culinarie e di abbinamenti "sul campo", grazie al grande spazio cucina-laboratorio, specificamente dedicato al suo interno. Lo

scopo e' quello di avvicinare operatori e consumatori alla conoscenza dei prodotti e dei valori nutritivi che li contraddistinguono. La partecipazione agli incontri e' gratuita, e il calendario si presenta fitto di iniziative a partire dal 4 ottobre con l'incontro con Accademia della Cucina Italiana, e a seguire gli esperti Onaf, mentre la scrittrice Francesca Negri il 19 novembre esplorerà il tema "il formaggio e le donne". Tra i contributi al ricettario a base di specialità casearie quello del ristorante San Martino di Treviglio, che propone un millefoglie di Taleggio Dop con coulisse di datterino. Alti Formaggi è una Associazione che raggruppa i Consorzi di Tutela dei formaggi Provolone Valpadana Dop, Quartirolo Lombardo Dop, Salva Cremasco Dop e Taleggio Dop.

Pianura

Alti formaggi trovano casa a Treviglio

Treviglio

MAURIZIO FERRARI

Il mondo del formaggio bergamasco è in fermento dopo l'annuncio della Dop allo Strachitunt: se la montagna si sta organizzando con tour e pacchetti mirati, la Bassa non è da meno: domani infatti a Treviglio si inaugura quello che diventerà il fulcro di tutte le iniziative legate al settore caseario.

Aprire infatti la «Casa degli Alti Formaggi», uno spazio concept creato per promuovere in partenza la cultura delle quattro Dop lombarde tutelate dai consorzi che compongono l'associazione Alti Formaggi (Taleggio, Quattroformaggi, Salva Cremasco e Provolone Valpadana) ma che ambisce a diventare la futura casa di tutte le produzioni vaccine, ovine, caprine non sono solo orobiche,

ma di una larga fetta di Lombardia.

L'inaugurazione (che è prevista alle ore 10,30, via Roggia Vignola 9) sarà presentata dall'esperto caseario e giornalista del TG5 Gusto Alberto Marcomini. Dopo i saluti istituzionali, tra cui quello dell'assessore

Aprire domani lo spazio delle 4 Dop lombarde

regionale all'Agricoltura Giulio De Capitani e dai vertici dell'associazione Alti Formaggi presieduta da Gianluigi Bonaventuri e guidata dal segretario Vittorio Emanuele Pisani, è in programma uno «showcooking» a cura degli chef Marco e Vittorio Colleoni del Ristorante stellato San Martino di Treviglio cui seguirà una degustazione dei piatti da loro realizzati naturalmente a base di formaggio.

Nella «Casa degli Alti Formaggi» verranno organizzati convegni, dibattiti, presentazioni culinarie e veri e propri



La Casa degli Alti Formaggi di Treviglio è in via Roggia Vignola FOTO CESNI

workshop gastronomici al fine di approfondire le peculiarità delle quattro Dop lombarde.

Già molto ricco è il programma delle settimane seguenti nello spazio di via Roggia Vignola: tra ottobre e novembre, convegni, dibattiti, talkshow e momenti di alta ristorazione vedranno avvicinarsi nella Casa esperti Onaf, produttori, giornalisti, chef, critici e scrittori che intratterranno gli ospiti sui temi legati al mondo caseario.

«Volendo far diventare questo spazio un punto di riferimento per l'intero mondo

agroalimentare - spiega il segretario di Alti Formaggi, Pisani - è anche previsto il coinvolgimento del mondo della scuola, mentre la mission è quella di mantenere costante la formazione-informazione rivolta ai consumatori e agli operatori».

Tutti gli attori della filiera, che esprime ben 800 allevamenti in Bergamasca (dai grandi fino ai micro, da quelli vaccini, fino agli emergenti caprini e poi ovini, fino a quelli di bufale) «sono invitati a far parte di questo grande progetto», ricorda Pisani. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Qualità in cucina, inaugurata la Casa degli alti formaggi

Treviglio

È stata inaugurata ieri mattina a Treviglio la «Casa degli alti formaggi», uno spazio creato per promuovere la cultura delle quattro Dop lombarde tutelate dai consorzi che compongono l'associazione Alti Formaggi, in cui rientrano i produttori di taleggio, quartirolo lombardo, salva Cremasco e provolone Valpadana.

In via Roggia Vignola ha aperto lo spazio da cento metri quadri riservato a scuola di cucina, istituzioni, addetti ai lavori e workshop dedicati a quattro prodotti in questione. Sempre qui in futuro potrebbe essere inserita una sorta di banca del formaggio delle Dop. L'assessore regionale all'Agricoltura, Giulio De Capitani, ha sostenuto: «La qualità è di casa in Lombardia e da oggi trova all'indirizzo di Alti Formaggi, un luogo in più dove in-



L'inaugurazione della sede «Alti formaggi» FOTO CESNI

contrare l'eccellenza delle sue Dop. Rigidi disciplinari di produzione garantiscono al ricco patrimonio enogastronomico lombardo elevati livelli di qualità e di sicurezza alimentare. Ma c'è ancora molto da fare sul fronte della qualità percepita – ha evidenziato – della conoscenza vera dei

prodotti alimentari, della loro origine e delle loro caratteristiche organolettiche». Gianluigi Bonaventini, presidente del consorzio, ha sottolineato: «Questo sarà un punto di incontro dove confrontarsi con l'obiettivo di sostenere nel modo migliore queste eccellenze produttive». ■

ANSA > Terra&Gusto > Prodotti tipici > A Treviglio nasce la Casa di Alti Formaggi

A Treviglio nasce la Casa di Alti Formaggi

Associazione dei Consorzi Dop Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco e Taleggio

01 ottobre, 16:45



BERGAMO - Inaugurata, a Treviglio, la Casa degli Alti Formaggi (www.altiformaggi.it) che nasce per coinvolgere consumatori ed operatori di settore e far loro conoscere non solo i segreti di questi prodotti Dop (produzione, stagionatura e legame con il territorio), ma anche per offrire spunti di presentazioni culinarie e di abbinamenti "sul campo", grazie al grande spazio cucina-laboratorio, specificamente dedicato al suo interno. Lo scopo e' quello di avvicinare operatori e consumatori alla conoscenza dei prodotti e dei valori nutritivi che li contraddistinguono.

La partecipazione agli incontri e' gratuita, e il calendario si presenta fitto di iniziative a partire dal 4 ottobre con l'incontro con Accademia della Cucina Italiana, e a seguire gli esperti Onaf, mentre la scrittrice Francesca Negri il 19 novembre esplorerà il tema "il formaggio e le donne". Tra i contributi al ricettario a base di specialità casearie quello del ristorante San Martino, di Treviglio (Bergamo), che propone un millefoglie di Taleggio Dop con coulisse di datterino.

Alti Formaggi è una Associazione che raggruppa i Consorzi di Tutela dei formaggi Provolone Valpadana Dop, Quartirolo Lombardo Dop, Salva Cremasco Dop e Taleggio Dop.

01 ottobre 2012 17:30

Inaugurata a Treviglio la Casa degli Alti formaggi



Treviglio – L'associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di tutela del taleggio, del provolone Valpadana, del salva cremasco e del quartiolo lombardo, ha inaugurato oggi la Casa degli Alti formaggi, uno spazio allestito al cui interno tutti gli attori coinvolti, dalle istituzioni agli addetti ai lavori, dai media fino al consumatore finale, potranno interagire con convegni, dibattiti, presentazioni culinarie e veri e propri workshop gastronomici. L'obiettivo è quello di approfondire le peculiarità dei singoli formaggi, quali le varie fasi di produzione, la stagionatura e gli aspetti nutrizionali. "La qualità è di casa in Lombardia e da oggi trova all'indirizzo di Alti Formaggi un luogo in più dove incontrare l'eccellenza delle sue Dop – ha dichiarato l'assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia, Giulio De Capitani –. Rigidi disciplinari di produzione garantiscono al ricco patrimonio enogastronomico lombardo elevati livelli di qualità e di sicurezza alimentare. Ma c'è ancora molto da fare sul fronte della qualità percepita, della conoscenza vera dei prodotti alimentari, della loro origine e delle loro caratteristiche organolettiche".

Lombardia: aperta la casa dei formaggi Dop



02.10.12

Uno spazio aperto a Treviglio, in provincia di Bergamo, per Taleggio, Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Quartirolino Lombardo. Oltre cento metri quadrati riservati a scuola di cucina, istituzioni, addetti ai lavori, giornalisti e propri veri workshop dedicati a questi quattro prodotti. Fortemente dall'Associazione Alti Formaggi, comprende al suo interno i Consorzi di Tutela, con il sogno di fare una sorta di banca del formaggio delle Dop.

Taleggio, Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Quartirolino Lombardo: quattro importantissimi prodotti Dop da oggi hanno una casa. Uno spazio aperto a Treviglio, in provincia di Bergamo, voluto fortemente dall'Associazione Alti Formaggi, che comprende al suo interno i Consorzi di Tutela. Oltre cento metri quadrati riservati a scuola di cucina, istituzioni, addetti ai lavori, giornalisti e propri veri workshop dedicati a questi quattro prodotti. Con il sogno di fare a Treviglio una sorta di banca del formaggio delle Dop.

"La qualità è di casa in Lombardia e da oggi trova all'indirizzo di Alti Formaggi un luogo in più dove incontrare l'eccellenza delle sue Dop - ha dichiarato Giulio De Capitani - Rigidi disciplinari di produzione garantiscono al ricco patrimonio enogastronomico lombardo elevati livelli di qualità e di sicurezza alimentare. Ma c'è ancora molto da fare sul fronte della qualità percepita, della conoscenza vera dei prodotti alimentari, della loro origine e delle loro caratteristiche organolettiche".

"L'iniziativa di Alti Formaggi - ha proseguito il responsabile dell'Agricoltura di Regione Lombardia - trova quindi piena corrispondenza con gli obiettivi delle politiche agricole regionali sul fronte della promozione della tipicità e va nella direzione tracciata dal recente provvedimento approvato dal Parlamento europeo, il pacchetto Qualità, che introduce nuove opportunità per il settore delle Dop, rafforzando il ruolo dei consorzi di tutela e introducendo la protezione obbligatoria dei marchi".

"La Casa di Alti Formaggi - ha dichiarato Gianluigi Bonaventini, presidente di Alti Formaggi - è una nuova importantissima iniziativa dell'Associazione, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze Dop che rappresentiamo e, più in generale, dell'intero territorio".

"La Casa di Alti Formaggi - ha aggiunto - sarà infatti un punto di incontro dove confrontarsi, condividere opinioni e idee con l'obiettivo di sostenere nel modo migliore queste eccellenze produttive, un patrimonio che va innanzitutto tutelato e poi promosso nel modo più corretto e stimolante".

L'associazione Alti Formaggi è nata nel 2009 e, attraverso i quattro Consorzi, rappresenta attualmente 72 caseifici, 83 stagionatori, 1.255 confezionatori e 2.764 aziende agricole e, dopo i primi sette mesi del 2012, dichiara oltre 11 mila tonnellate di formaggi prodotti pari a quasi 4 milioni di forme e 98 mila tonnellate di latte trasformato.

Inaugurazione Casa Alti Formaggi a Treviglio

Data di inizio : October 1, 2012

Data di fine : October 1, 2012

Ora :

Posizione :

Treviglio, MI

 [Aggiungi al mio calendario](#)



La Casa di Alti Formaggi
vi invita alla sua apertura.
Treviglio, 1 ottobre 2012
ore 10,30.

Un luogo dove si uniscono le eccellenze
delle 4 DOP lombarde:
il Provolone Valpadana, il Quartirolo Lombardo,
il Taleggio e il Salva Cremasco

SHOWCOOKING A CURA
DEGLI CHEF DEL RISTORANTE SAN MARTINO (TREVIGLIO)



IN COLLABORAZIONI CON



Descrizione

LA CASA DI ALTI FORMAGGI VI INVITA ALLA SUA APERTURA.

Treviglio, 1 ottobre 2012 ore 10,30.

Un luogo dove si uniscono le eccellenze delle 4 DOP lombarde:

il Provolone Valpadana, il Quartirolo Lombardo,

il Taleggio e il Salva Cremasco.

SHOWCOOKING A CURA DEGLI CHEF DEL RISTORANTE SAN MARTINO (TREVIGLIO)

NEWS - Eventi & Sponsorizzazioni

Inaugurata la Casa di Alti Formaggi per la promozione di quattro DOP lombardi.



Stampa articolo



Invia ad un amico



Commenta l'articolo

Publicato il: 01/10/2012



L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana, del Salva Cremasco e del Quartirolo Lombardo, ha presentato oggi "**La Casa degli Alti Formaggi**", uno spazio allestito al cui interno tutti gli attori coinvolti, dalle istituzioni agli addetti ai lavori, dai media fino al consumatore finale, potranno interagire con 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.

Nata nel 2009 con l'obiettivo di tutelare le eccellenze del patrimonio gastronomico-culturale attraverso la promozione dei quattro formaggi DOP, l'Associazione Alti Formaggi rappresenta attualmente 72 caseifici, 83 stagionatori, 1.255 confezionatori e 2.764 aziende agricole e nei primi sette mesi del 2012 ha prodotto oltre 11 mila tonnellate di formaggio D.O.P. pari a quasi 4 milioni di forme e 100 mila tonnellate di latte trasformato.

Numeri importanti per prodotti sempre più apprezzati anche all'estero: nel 2011 infatti la percentuale dell'export dei Consorzi è pari al 13% dell'intera produzione.

A fronte di una crisi generale dei mercati e di conseguenza del consumo, l'Associazione si sta impegnando a sviluppare la propria politica di sensibilizzazione dei consumatori, attraverso attività in rete, presenze attive e iniziative specifiche, formazione e informazione nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione, tutte azioni che saranno incrementate e sviluppate con ancora maggiore successo grazie alla nascita de "La Casa di Alti Formaggi".