APPUNTAMENTI A TEMA

Pane per i denti dei buongustai: cene ed eventi organizzati da ristoratori e associazioni di settore

Ecco alcuni appuntamenti per buongustai organizzati da ristoratori e associazioni del settore.

Sabato 20 luglio

Una "Grigliata sotto le stelle" nel colorato giardino estivo è proposta dal risto-rante Fatùr di Cisano Bergamasco. Ci sarà anche la musica dal vivo. Il menù prevede: melanzane alla parmigiana grigliate; calamaro ripieno con pane alle erbe, guazzetto di pomodorini e origano; spaghetti cav. Cocco macinati a pietra con ara-gostella; grigliata mista di pesce (o a scelta costata alla fiorentina); il dolce delle stelle. Compresi i vini pregiati dell'Enoteca Fatùr, 45 euro a persona. Prenotazioni 035.781287.

Domenica 21 luglio

Si tiene a **Peghera (Val Taleggio)** la sesta edizione della Sagra del Taleggio che, come consuetudine, richiama, fin dal primo anno, migliaia di appassionati e coin-volge grandi e bambini in simpatiche iniziative. Viene sottolineato, con il titolo "Sapori e tradizioni", quanto il territorio esprima in termini di valorizzazione agro-alimentare, frutto del lavoro, costante ed appassionato, di coloro che sono rimasti in valle. Il Consorzio Tutela Taleggio offrirà il proprio contributo di conoscenza attraverso un'intensa attività di animazione. Saranno offerti ai presenti anche due gustosi appuntamenti, che vedranno la presenta-zione di un simpatico ab-binamento Taleggio/birra.

Fino al 21 luglio

Pesce, padelle, aromi e sapori per una ricetta tipica-mente di lago: la tinca con polenta. Per i buongustai, rotta sul Sebino per la 32ª edizione della Settimana della tinca al forno, in pro-gramma a Clusane d'Iseo sino al 21 luglio e organizzata dalla locale associazione «Operatori turistici». Undici i ristoratori che hanno aderito all'appuntamento gastronomico con pranzi o cene a menù fisso di 20 euro per tinca al forno con po-lenta, dessert, caffè e mezza bottiglia di vino. Per informazioni sulla settimana di Clusane: 389.8858635.

Martedì 23 luglio

Sua maestà il bue grasso piemontese e i Franciacorta dell'azienda Ferghettina saranno protagonisti di una serata al **ristorante-macel**leria Motta di Bellinzago Lombardo (Mi), ore 20,30. Costo euro 80. Cinque le portate e quattro i Francia-



Il fresco giar-dino del Fatùr di Cisano Bergamasco

corta Docg serviti. Prenotazione 02.95784123.

Mercoledì 24 luglio

L'Associazione Cuochi Bergamaschi, in collaborazione con l'azienda Salera (riso e farine), organizza una visita culturale alle **risaie** Salera in Lomellina, più esattamente in Comune di Garlasco. Ci sarà una de-gustazione di prodotti locali, gastazione di prodotti de la risotti e lo "spiedo gigante di Matteo". Per informazioni Fabrizio Camer tel. 329.2151704, Cinzia Fumagalli 335.6657942, Riccardo . Carnevale 349.3325518.

Sabato 27 e domenica 28 luglio

L'Organizzazione Assag-giatori Formaggi (Onaf) di Bergamo organizza una escursione alla scoperta di dove e come nasce lo Strachitunt. La meta sono i Piani **di Artavaggio**, 1650 metri sul livello del mare, ospiti della famiglia del mastro casaro Guglielmo Locatelli. Possibilità di pernottamento al rifugio Nicola. Prenotazioni a migimerc@yahoo.it

Paella mixta alla Valenciana

L'Enoteca Zanini Osteria di Borgo Santa Caterina a Bergamo propone per tutto il mese di luglio "Paella mixta alla Valenciana". Il costo del piatto, comprensivo di coperto, acqua e caffè è di euro 25 per persona. Pre-notazioni allo 035.225049.

Spiedo all'One di Dalmin

Per tutta l'estate, il venerdì sabato sera, al **ristorante** One di Dalmine, condotto dallo chef Chicco Coria, stuzzichini di benvenuto, primo piatto a scelta e spiedo a 25 euro, bevande escluse. Info 035.370914.

Chi desidera consumare uno spuntino e bere un aperitivo in centro a Bergamo, ecco il Moro Street Food, il nuovo dehors di Coria: uno spazio colorato all'aperto, proprio nei pressi di Porta Nuova, dove si può mangiare dalle 10 del mattino alle 10 di sera seduti sugli originali pouf creati in alluminio da Pentole Agnelli.

AperiDivo a Presezzo

La direzione del ristorante-hotel Settecento di Presezzo comunica che tutte le sere delle domeniche di luglio, agosto e metà settem-bre, ai bordi della elegante piscina, corredata di opere d'arte, si svolgeranno aperitivo e cene a buffet con musica su vinile. Dalle ore

18,30 alle 23,30. In caso di maltempo si dispone di un lussuoso dehors. Euro 20 a persona per buffet, drink e musica. Prenotazione tavoli 035.4517003.

Sabato 27 luglio

Al **ristorante "Alessan-dro" di Mozzo**, "serata tirolese": canederli, spatzle saltati con erba cipollina e speck, costine e salsicce con crauti, vino Traminer del-l'azienda Paladin. Costo 25 euro, caffè compreso. Prenotazioni allo 035.610333.

Fino al 31 luglio

A migliaia sono arrivate quest'anno le sardine nel lago d'Iseo. Per degustarle un indirizzo giusto è il ristorante Zù di Riva di Solto (035.986004) dove è stato preparato un menù ad hoc per valorizzare questa tipo-Îogia di pesce. Mênù guidato

a 40 euro compresi i vini. Un altro indirizzo per de-gustare del buon pesce di lago è sulla sponda bresciana, a Clusane di Iseo, ristorante Punta dell'Est (030.989060), dove pure le sardine sono cucinate nei modi più indicati per valorizzarne i sapori.

Martedi 6 Agosto

Al ristorante "M1.lle Storie e Sapori" di Bergamo, viale Papa Giovanni 18, ore 20,30, "Prosecco e prosciut-to". Bollicine d'estate con l'Azienda Bele Casel. Verticale di Prosecchi di varie annate e tipologie di pro-duzione, abbinati a pro-sciutti di diverse stagionature... con tanti auguri di buone vacanze. Costo della serata euro 15.

Il prefetto Camillo Andreana nominato Accademico della Cucina

Il prefetto di Bergamo e di Milano, il dottor **Camillo** Andreana, è stato nominato "Accademico Onora-rio" della delegazione di Bergamo dell'Accademia Italiana della Cucina, guidata da Lucio Piombi. Per la circostanza è arrivato a Bergamo il presidente nazionale del prestigioso sodalizio, il professor **Gio-** vanni Ballarini.

Serata piacevolissima, all'Osteria Burligo di Palazzago, con un menù centrato sulle "carni da non dimenticare" che sarà - come ha annunciato il presidente nazionale - l'argomento della prossima "ce-na ecumenica" dell'Accademia, che si svolgerà il prossimo 17 ottobre in tutto il mondo. In quella sera i 10.000 Accademici sparsi nelle circa 230 Delegazioni (180 italiane e 50 in 40 nazioni estere), festeggeranno tutti insieme una serata in amicizia, uniti idealmente dall'amore per la cucina italiana.



Da destra, il prefetto Andreana con il presidente dell'Accademia Cucina Italiana, Lucio Piombi

Edizione di: Giovedì, 11 luglio 2013 ore 12:09

0

- Video News
- Redazione
- Antenna Verde Live streaming
- News
- Commenti



"Dal 1965 proteggiamo la vostra frutta e non solo"







- Home
- Agriturismo
 - o Eventi
 - o <u>Itinerari enogastronomici</u>
- Agricoltura
 - o Grandi colture
 - Meccanizzazione
 - o Olio e vino
 - o Ortofrutta
 - o Pesca
 - Zootecnia
- Politiche agricole
 - <u>Dalla UE</u>
 - o Dall'Italia
 - o Dalle Regioni
- <u>Alimentazione</u>
 - o DOP e IGP
 - Consumi
 - Ricette
 - Video Ricette
 - o Biologico
- Ambiente
- Appuntamenti
 - o Sagre
 - o Manifestazioni
 - o Convegni
- Fiere
- Lettere in redazione

Home » Appuntamenti » 21 luglio a Peghera (Bg) 6° Sagra del Taleggio

21 luglio a Peghera (Bg) 6° Sagra del Taleggio

- giovedì, 11 luglio 2013, 10:39
- Appuntamenti
- 5 views

Commenta

Si terrà a Peghera (Val Taleggio – BG) il prossimo 21 luglio, la VI edizione della Sagra del Taleggio che, come consuetudine, richiama, fin dal primo anno, migliaia di appassionati e coinvolge grandi e bambini in simpatiche iniziative.

Viene sottolineato, con il titolo "Sapori e tradizioni", quanto il territorio esprima in termini di valorizzazione agroalimentare, frutto del lavoro, costante ed appassionato, di colo che sono rimasti in valle.

Il Consorzio Tutela Taleggio offrirà il proprio contributo di conoscenza attraverso un'intensa attività di animazione. Saranno offerti ai presenti anche due gustosi appuntamenti, che vedranno la presentazione di un simpatico abbinamento Taleggio/birra.

Una giornata aperta a tutti coloro che vorranno godere di un panorama unico da contemplare e, perché no, con un occhio agli invitanti piatti offerti.



Tags: Peghera, sagra, taleggio

Scrivi un commento

Utilizza gravatar per personalizzare la tua immagine

Nome (richiesto)	Mail (richiesta, non	ı verra' divulgata)	Sito			
web	Commento	Invia commento				
_	o, settore in cabina regia internazi	<u>ionale</u>				
Fao: nel 2013 prevista produzione cereali +7%, e' record »						

- News piu' lette
- <u>Discussioni</u>
- Commenti
- Tags
- 1. Marzio: QUEST'ANNO LA FIERA DEL SANGIO...
- 2. michelina: grazie Giorgia, hai colto in p...
- 3. Nico: Neanche un mese fa un caseiffi...
- 4. **CORRADO MENEGHINI**: NOI CON IL SOLE CHE ABBIAMO,PO...
- 5. anna rossi: DA allevatore di bufale iscrit...

Sottoscrizioni

Sottoscrivi i News Feed Sottoscrivi i Feed dei Commenti

Aggiornamenti via mail:









NEWS

• News Cerca in:

Seguici

su...









Pubblicità e Marketing

Il Provolone Valpadana torna on

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana torna on air su RTL 102.5, con una campagna pubblicitaria che si svolgerà dal 29 giugno fino all'11 luglio. L'azione coinvolgerà sia l'emittente radiofonica e il suo sito istituzionale, che il canale TV (sul digitale e sul canale Sky).

Gli appuntamenti mirati sono stati programmati per diffondere notizie e curiosità ad uso non di promozione tradizionale, ma di vera e propria informazione; forniranno utili suggerimenti per il consumatore, con la finalità di far conoscere il gusto del Provolone

Il Consorzio, che si è costituito nel 1975, ha sede a Cremona, proprio al centro dell'area di produzione del Provolone Valpadana.



RIPIENI PER PASTA FRESCA PREPARATI PER SUGHI CREME PER FARCITURE



NEWS



CAMOSCIO D'ORO PRESENTA LA GAMMA "APERIFRESCO"

La nuova linea di bocconcini freschi del marchio di proprietà di Bongrain Italia, è disponibile in 5 gusti differenti, per soddisfare le diverse esigenze dei consumatori. Le nuove referenze si trovano in commercio in pratici vassoi, e sono decorate con spezie e ingredienti selezionati.

■ leggi tutto



CONAD SICILIA CHIUDE IL 2012 CON SEGNO PIÙ

Il gruppo distributivo, in occasione dell'assemblea tenutasi la scorsa settimana a



Catania, ha presentato i risultati relativi al 2012. Un anno positivo, che ha visto la crescita del fatturato (+30% rispetto all'anno precedente) e della rete di vendita.



2 Luglio 2013

CAMPARI ACQUISISCE L'AUSTRALIANA COPACK

Il gruppo ha siglato un accordo per acquisire le attività produttive di Copack, tra i principali imbottigliatori di

bevande australiani, specializzato soprattutto nel packaging di prodotti in vetro e lattine nonché fornitore di Campari per il confezionamento di bevande ready to

■leggi tutto







Scegli Tu! 🕞

Brand Content

palumbo&partners adv.

VUOI ESPORTARE

i tuoi prodotti?

Great Italian Food Trade



CENTRO COMMERCIALE BUONVENTO, PARTE IL PROGETTO "10.000 PASSI PER STARE BENE"

L'iniziativa, che avrà luogo tutti i sabati a partire dal prossimo, 6 luglio, è stata pensata per promuovere uno stile di vita attivo, " attraverso l'organizzazione di passeggiate che di volta in volta avverranno su percorsi diversi.



2 Luglio 2013

ONLINE IL NUOVO SITO DIMMIDISÌ

Il marchio italiano, di proprietà del gruppo La Linea Verde, presenta il suo rinnovato spazio web, caratterizzato da una

nuova impostazione fortemente editoriale che mira a coinvolgere e stimolare i



BADEN

Advanced design solutions

La nuova linea Baden si distingue grazie alla sua leggerezza, trasparenza e versatilità, avvicinando maggiormente il prodotto al cliente e favorendo un contatto più diretto con il consumatore.









etto Digital Signage



1/3

lunedì 22 luglio 2013 / ORE 11.40 | NETWORK NEXTA

- Divertimento it
- Film it
- Stile it
- Sport.it



Turismo.it - Viaggi Offerte Guide dove andare in vacanza

il canale turismo seelto da
ILA STATMIPA II Lastampa.it

- Map
- Mail
- **Facebook**
- **Twitter**
- Google+
- **RSS**

Cerca nel sito

Home

- **Notizie**
- :

Mi piace 2 0 Tweet L 0

o teo

Consiglia 1 0 erce



Copyright photo: Courtesy of @Consorzio Tutela Taleggio

formaggi dop italia lombardia taleggio

Taleggio, aroma a temperatura ambiente

Eleonora Autilio - 19/07/2013

FORMAGGI DOP - Nell'omonima valle adagiata nel cuore delle Prealpi Orobiche si produce il formaggio cremoso lombardo che viene esportato in tutto il mondo. Il suo gusto aromatico è inconfondibile

LE VIE DEI FORMAGGI DOP DI TURISMO.IT

Aromatico e cremoso, il Taleggio è un prodotto che da secoli caratterizza la valle di cui porta il nome. Una terra piena di fascino in cui l'incontro tra uomo e natura ha creato un insieme di usanze e tradizioni di grande fascino e valore culturale.

LA TRADIZIONE Protagonista di una tradizione che connota fortemente il territorio di produzione, il Taleggio vanta origini antichissime, probabilmente antecedenti al X secolo. Risalgono, però, al 1200 i primi documenti ufficiali in cui si fa menzione di questo formaggio, utilizzato, insieme ad altri prodotti caseari, come merce di scambio o di vendita. Il suo confezionamento è, come spesso accaduto nella storia, il frutto della necessità delle famiglie della Val Taleggio di conservare il latte eccedente il consumo domestico. L'esperienza dei valligiani nelle tecniche di stagionatura diede origine a questo prodotto che veniva lasciato maturare all'interno di grotte o casere di vallata sviluppando caratteristiche uniche che lo distinguevano dagli altri formaggi della zona classificati come Stracchini. Con il passare del tempo, l'incremento del suo consumo ha determinato un'ampliamento dell'area di produzione, che cominciò ad includere anche territori pianeggianti diverse aree della Pianura Padana, e l'estensione della sua produzione all'intero arco dell'anno. Oggi, è ormai entrato a far parte della cultura della valle di cui porta il nome e delle aree in cui, nel corso dei secoli, si è estesa la sua lavorazione ed è per questo che ha meritato la tutela dell'Unione Europea che lo ha insignito del marchio DOP.

LA DENOMINAZIONE Dal 1996 la Denominazione di Origine Protetta Taleggio è stata ufficialmente registrata dall'UE con riferimento alle forme ottenute con latte locale all'interno della zona di origine che oggi comprende le province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi e Milano in Lombardia, la provincia di Novara in Piemonte e la provincia di Treviso in Veneto. A tutela dell'autenticità del prodotto, ogni forma, sulla crosta, deve riportare la marchiatura raffigurante quattro cerchi con inscritte tre lettere "T" ed un numero che permette di risalire al caseificio di confezionamento. Il Consorzio, inoltre, come ulteriore garanzia per il consumatore, appone sulla confezione di vendita il proprio logo a forma di quadrifoglio recante le iniziali CTT ed un eventuale numero di identificazione. Qualunque sia il tipo di incartamento con il quale viene commercializzato, inoltre, devono essere visibili il nome per esteso della denominazione, la certificazione dell'organismo di controllo, il bollo sanitario e il numero di licenzia assegnato dal Consorzio.

LE CARATTERISTICHE Prodotto ancora oggi secondo le tecniche della tradizione locale, il Taleggio è un formaggio vaccino a pasta molle sottoposto ad un periodo di stagionatura che varia tra i 25 e i 50 giorni. Si presenta in forme parallelepipede quadrangolari con lati tra i 18 e i 20 centimetri, scalzo di 4-7 centimetri e peso variabile 1,7 e 2,2 chilogrammi. La crosta, di colore rosato, è sottile e morbida ed è caratterizzata dall'eventuale presenza di muffè di colore grigio-verde o salvia. Tali peculiarità rappresentano la garanzia che il processo di maturazione si è completato in maniera corretta e senza l'ausilio di trattamenti della superficie esterna ad eccezione delle spugnature di acqua e sale previste dal Disciplinare. A causa della maturazione centripeta, la pasta si presenta più morbida nella zona sottostante la crosta e più compatta e friabile verso l'interno. E' di colore bianco tendente al paglierino, con eventuali lievi occhiature. Il sapore, dolce ed appena acidulo, è caratterizzato, talvolta, da un retrogusto tartufato, mentre l'odore è assai aromatico e particolare. Il Taleggio è un formaggio cosiddetto "vivo". Questo significa che la sua maturazione prosegue sino a quando viene consumato. Per questo motivo, è consigliabile conservarlo per non più di 5-7 giorni per godere a pieno delle sue qualità gustative ed olfattive, anche se si mantiene comunque molto a lungo senza guastarsi. Se riposto in frigorifero, infatti, rimane gustoso anche per settimane, purchè venga avvolto in un panno umido che mantenga morbida la crosta. Generalmente il modo migliore per conservarlo è di lasciarlo nell'incarto di vendita o comunque in una confezione che permetta il passaggio dell'aria scongiurando la fermentazione, altrimenti inevitabile utilizzando la pellicola.

LA PRODUZIONE Esportato in tutto il mondo, in particolare in Germania, Svezia, Svizzera e Stati Uniti, il Taleggio, in Italia, viene consumato soprattutto nella zona di origine. Ogni anno vengono prodotte in media 8.500 tonnellate di formaggio, equivalenti a più di 4 milioni di forme, utilizzando il latte di oltre 1.000 aziende agricole.

IL TERRITORIO Adagiata nel cuore delle Prealpi Orobiche, la Val Taleggio, che si estende alla riva destra del fiume Brembo, è una regione dalla natura incontaminata in cui l'uomo ha instaurato con il territorio un legame indissolubile lasciando, nel corso dei secoli, preziose testimonianze delle proprie usanze e della propria cultura. Non è un caso che in una terra così pregna di storia e di tradizioni sia nato, nel 2007, un Ecomuseo, un museo a cielo aperto che ripercorre, attraverso itinerari ricchi di suggestioni, i paesaggi più belli e le località più caratteristiche. Passeggiando tra le bellezze della valle si scopriranno selvaggi torrenti e gole profonde, vivaci sorgenti e graziosi animali oltre alle tipiche costruzioni in pietra che punteggiano la valle. Molte di queste baite sono sormontate dai caratteristici tetti in piodè, costruiti con grandi lastre di pietra. Da non perdere i borghi di Fraggio, con la chiesa di San Lorenzo e la fontana di San Carlo, di Ca' Corviglio, dove sorge la pittoresca chiesa di San Rocco, anch'essa con tetto in piodè, Piazza Mora, Morteruccio e le due baite comunali. Originali e suggestive anche le torri dei roccoli, un tempo utilizzate per la cattura dei volatili con la rete. Se ne trovano in ottimo stato a San Bartolomeo e Regetto. Le vicende storiche di cui la Val Taleggio è stata protagonista hanno lasciato numerose tracce nei comuni e nelle firazioni che la punteggiano. Da visitare la Colonna della Fidelitas Talegii, eretta in memoria del patto di fedeltà tra il comune di Taleggio e la Repubblica di Venezia nel 1609, la torre romanica di Sottochiesa, il borgo di Santa Rosa, dove vivevano gli speziali di Taleggio ed ancora il suggestivo Santuario di Salzana, quello della Madonna degli Asturi e l'omonimo borgo. La vicinanza agli impianti sciistici della Val Brembana, infine, rende la valle una meta ideale anche per gli amanti degli sport invernali.

LA CULTURA Quella della caseificazione nella Val Taleggio è un'attività che vanta una tradizione secolare, se non millenaria. E' inevitabile, dunque, che rappresenti un importante elemento distintivo della cultura locale che merita di essere scoperto ed approfondito. E' lo scopo che si ripropone la Via del Taleggio e dello Strachitunt, i due formaggi caratteristici della zona. Si tratta di un itinerario del complesso ecomuseale che, oltre ad attraversare alcune delle zone storicamente rilevanti della valle, si snoda attraverso caseifici ed aziende agricole, come la Cooperativa Sant'Antonio, in località Magrera, dove si potranno visitare le stalle ed il caseificio sociale, assistere alla mungitura e alla raccolta del latte ed acquistare i formaggi prodotti. Interessante anche la visita alle aziende di stagionatura di Peghera, come Arnoldi e Arrigoni, che permetteranno di approfondire ulteriormente la conoscenza dell'attività di caseificazione. Per comprare le migliori bontà della valle, lungo il percorso sarà possibile, inoltre, fermarsi presso numerose botteghe e cantinette dove partecipare anche a sfiziose degustazioni.

IN CUCINA Per esaltarne le caratteristiche, il Taleggio deve essere servito a temperatura ambiente e consumato raschiando semplicemente la crosta, senza rimuoverla. E' un ottimo formaggio da tavola, ideale da gustare come secondo piatto o a fine pasto accompagnato da frutti come mele o pere. La sua fusibilità lo rende, inoltre, un alimento molto versatile in cucina, ottimo per la preparazione di primi piatti, pizza, crepes ed in genere di ripieni che prevedano una buona amalgamazione degli ingredienti. La sua facilità ad "imbrunire", inoltre, permette di preparare dei perfetti piatti al gratin. Si sposa con vini come Franciacorta Rosso, Oltrepò Pavese, Pinot Nero, Piave Merlot e Rosso Piceno.

VAL TALEGGIO: IL TALEGGIO E LA NATURA: LE FOTO

ALTRE DOP IN LOMBARDIA:
IN VALTELLINA IL FORMAGGIO DEI CELTI
LOMBARDIA, QUANDO IL GUSTO E' "NOSTRANO"
QUARTIROLO: L'AROMA CREMOSO DELL'ESTATE



. _ _ _

Guarda anche:



Bergamo. Tre citta' in una



Sulle vie dei formaggi Dop in Italia



HOME

LA RIVISTA

EVENTI

MULTIMEDIA **ABBONAMENTI** **PRIVACY**

BREVI

CONTATTI

SeB EDITORI





2/3/4 GIUGNO 2013 CASTELDELL'OVO NAPOLI













CERCA

21.07.2013 Sapori e Tradizioni per la Sagra del Taleggio



Si terrà a Peghera (Val Taleggio – BG) il prossimo 21 luglio, la VI edizione della Sagra del Taleggio che, come consuetudine, richiama, fin dal primo anno, migliaia di appassionati e coinvolge grandi e bambini in

Viene sottolineato, con il titolo "Sapori e tradizioni", quanto il territorio esprima in termini di valorizzazione agro-alimentare, frutto del lavoro, costante ed appassionato, di colo che sono rimasti in valle Il Consorzio Tutela Taleggio offrirà il proprio contributo di conoscenza attraverso un'intensa attività di

Saranno offerti ai presenti anche due gustosi appuntamenti, che vedranno la presentazione di un simpatico abbinamento Taleggio/birra.

Una giornata aperta a tutti coloro che vorranno godere di un panorama unico da contemplare e, perché no, con un occhio agli invitanti piatti offerti.



	Nome*
	Mail* (non pubblicata)
	Website

Archivio Contenuti

aiuano 2013

maggio 2013

aprile 2013

marzo 2013

febbraio 2013

gennaio 2013

novembre 2012

ottobre 2012

settembre 2012 agosto 2012

giugno 2012

maggio 2012

aprile 2012 marzo 2012

febbraio 2012

gennaio 2012

dicembre 2011 novembre 2011

ottobre 2011

Gli articoli più popolari

Ecco svelata l'etichetta "galeotta", Doni ha dipinto il vino della Gorgona 2

Prodotti Dop e Iqp per qli atleti italiani alle Olimpiadi di Londra 1 comment

Commenti Recenti

Antonio Brindisi su Ecco svelata l'etichetta "galeotta", Doni ha dipinto il vino della Gorgona

mauro su Nuova cantina e nuova sede per Marchesi Antinori

http://www.absoluteastronomy.com/topics/Southport

su Prodotti Dop e lap per gli atleti italiani alle Olimpiadi di Londra

Fabio Ciarla su Ecco svelata l'etichetta "galeotta". Doni ha dipinto il vino della Gorgona

roberto su Nuova cantina e nuova sede per Marchesi Antinori

News Recenti

Milioni di olivi a difesa del territorio e dell'ambiente

Biodiversità e formaggi si sposano a tavola con Cheese2013

Gustarsi un buon film in cantina con un bicchiere di vino in mano

Ecco il marchio per il vino Vegano. In Italia il 10% è vegetariano

Multimedia

Firenze - Va in città l'agricoltura toscana con Expo Rurale



Commenta Like 2

- A Pedevana è successo per la festa dell'orzo e della birra



Commenta Like { 1

- A Vulcano esplode la cucina di Crescenzo Scotti



Commenta Like 2 0003386 PAGE RANK

InterValli 2.0 - blog&news informare e conoscere, il tuo giornale è la nostra passione

- Pubblicita' & Marketing
- Bergamo e dintorni
- Le nostre Valli
- <u>Uniscom Casa Artigiani</u>
- Economia
- Aziende e territorio
- Agenda e appuntamenti
- **Iniziative**
- Moda & Tendenze
- Cultura & Curiosità
- A.D.I.D. Il piacere del Whisky
- Finanza Oggi con Ornella Pesenti
- Sport & Natura in MTB
- Cultura L'Officina degli Artisti
- RSS Feed
- **Twitter**
- Facebook

embana, torna la Sagra del

VPS - Server Virtuale

www.tagadab.it/Server_Virtuali_V... **'gio**

da 9,99 €/mese - Datacenter Londra. Installazione istantanea.



2013 Posted in: Agenda e appuntamenti, Cultura & Curiosità, Iniziative, alli Mi piace 10 Invia 1 2 Condividi 10

- I Nostri Partners sui Social Network
 - o Studio Cfc & Proserin on Facebook
 - o Uniscom Casa Artigiani on Facebook
 - Uniscom Casa Artigiani on LinkedIn
- Intervalli & Network
 - o Facebook
 - o InterValli.com
 - <u>Twitter</u>
- Main Topic
 - o Amici della Sclerosi Multipla - San Raffaele
 - Salute e Assistenza Sanitaria
 - Viaggiare Sicuri
- Parla con Noi, ti ascoltiamo
 - o Ambretta Manenti
 - dott. Cristiano Gamba
 - dott. Luca Ermanno Tironi
- Rubriche... Da approfondire
 - Le valli in mountain bike
 - o Ornella Pesenti -Personal Financial Adviser



Share



Eventi e sapori dal gusto

tipicamente brembano. A Paghera, piccola frazione di Taleggio, dopo i disagi causati per settimane dalla frana, si guarda oltre, e più precisamente si guarda alla IV Sagra dedicata all'omonimo formaggio locale, attesa per domenica 21 luglio. L'organizzazione dell'evento è stata affidata alla Pro Loco del territorio, che ha già iniziato a diramare il programma che animerà la giornata: l'inaugurazione sarà per le ore 10, con l'apertura degli spazi espositivi, a cui seguirà, alle 10.30, l'allestimento di una "Installazione museale sull'arte dell'affinamento del Taleggio e Strachitunt", realizzata dall'associazione Ecomuseo Valtaleggio, mentre alle ore 11 un esempio pratico di caseificazione del Taleggio. Si prosegue, alle 11.45, con il primo appuntamento "Taleggio e Birra", a cura del del birrificio Via Priula e in compagnia degli esperti stagionatori. Alle 12.30 si terrà invece il pranzo presso i ristoranti convenzionati, in attesa delle attività pomeridiane, con la visita guidata alle cantine di stagionatura del Taleggio alle 14.30. Spazio invece alla cultura, alle ore 15.00 con il ritrovo in piazza per la visita guidata alla Pala di San Giacomo realizzata da Palma il Vecchio nella chiesa parrocchiale. Sempre nel primo pomeriggio verranno anche aperti i laboratori per bambini, realizzati da Golosidea", accompagnati dall'esibizione del gruppo folkloristico "Noter de Béerghem", che accompagneranno i partecipanti

- News del giorno
 - Nuovo Decreto legge: cambia il documento di regolarità contributiva luglio 19, 2013

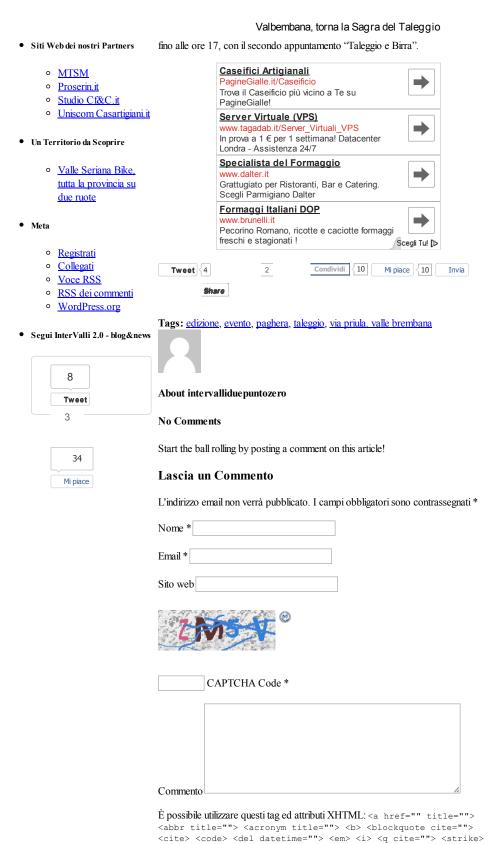
Crea sito

- Valle Brembana, ecco il calendario degli appuntamenti culturali luglio 19, 2013
- Piazzatorre, uno sguardo alla comunità luglio 19, 2013
- o Piazzatorre: le difficoltà di ieri, la speranza di oggi luglio 19, 2013
- Quale futuro per l'Ospedale di San Giovanni Bianco? luglio 17, 2013
- Archivio

Seleziona mese

Errore 009

• Calendario





Caseifici Artigiana

PagineGialle.it/Caseific Trova il Caseificio più vicino su PagineGialle!



5

ElterVISTADatabase gratis

commentare.

Commento all'articolo

Ricevi un avviso se ci sono nuovi commenti. Oppure iscriviti senza

About Arras WordPress Theme

Copyright InterValli 2.0 - blog&news. All Rights Reserved.



cerca CERCA

freschi e buoni per natura
PADANIA ALIMENTI srl - Casalmaggiore (Cr)

HOME CRONACA ECONOMIA SPORT TEMPO LIBERO MEDIAGALLERY ANNUNCI

Cinema Musica Teatro A tavola Arte Cultura Sagre/Mercatini/Fiere Escursioni&Viaggi



Lounge bar bistrot Museo del Violino
Piazza Marconi 5 Cremona

Programma completo su
www.chiavedibacco.it

X CLICCA PER CHIUDERE

SAGRE/MERCATINI/FIERE

Peghera (BG), domenica 21 luglio

VI edizione della sagra del taleggio



Si terrà a Peghera (Val Taleggio - BG) il prossimo 21 luglio, la VI edizione della Sagra del Taleggio che, come consuetudine, richiama, fin dal primo anno, migliaia di appassionati e coinvolge grandi e bambini in simpatiche iniziative.

Viene sottolineato, con il titolo "**Sapori e tradizioni**", quanto il territorio esprima in termini di valorizzazione agro-alimentare, frutto del lavoro, costante ed appassionato, di colo che sono rimasti in valle.

Il Consorzio Tutela Taleggio offrirà il proprio contributo di conoscenza attraverso un'intensa attività di animazione.

常常常常常

21/07/2013 21/07/2013

Peghera (BG), dalle 8.00 alle 18.00 Pro Loco Valle Taleggio



Sfoglia le edizioni del passato

Nella storia...

Saranno offerti ai presenti anche due gustosi appuntamenti, che vedranno la presentazione di un simpatico abbinamento Taleggio/birra.

Una giornata aperta a tutti coloro che vorranno godere di un panorama unico da contemplare e, perché no, con un occhio agli invitanti piatti offerti.

Gentile utente, per poter lasciare un commento ancora non hai un account, creane uno cliccan	J
network Pubblicità	
password	
Password dimenticata Registrati	Login

0	0	0	Si .
Α .	A	Like	Condividi



12 LUGLIO 1966

12 luglio 1916 : impiccato Cesare Battisti

Login | Registrati | Edicola Digitale







Lettere al Direttore

Gli orari dei bus quasi mai attendibili

Non mi dilungo ad esprimere i miei ...

» scrivi

» IL PUNTO

Le necrologie

Più letti



Giov edì 4 luglio a La Capannina di Cremona si è eletta Miss Bellissima

Cremona: chi è la tua preferita fra le candidate?



Inferno in tangenziale, morti 4 dipendenti della Beltrami



Schianto fatale in moto, muore la 17enne Sara Conte



Lorella Vailati Facchini annega nel Vacchelli



GENERAL⊏ARS NUOVA OPEL MOKKA a partire da € 15.900 aria condizionata inclusa, escluso EP

