



Formaggi Brunelli, dal 1938: Pecorino Romano, Prodotti Caseari, Formaggi Freschi e Stagionati di latte di Pecora, Capra e Mucca

[Home](#) > [News](#) > Casa Alti Formaggi: un autunno tutto da degustare

Publicato in [News](#)

Casa Alti Formaggi: un autunno tutto da degustare

Share

Tweet

Share

0



Alti Formaggi

Oggi bussiamo ancora una volta alla porta di **Casa Alti Formaggi** per scoprire insieme a voi il delizioso programma autunnale. La suddetta Casa – per chi ancora non la conoscesse – è un progetto nato un anno fa su iniziativa dell'associazione Alti Formaggi: lo scopo è quello di creare **uno spazio tutto dedicato al mondo dei formaggi**. Nella Casa, quindi, si svolgono incontri di varia natura: da degustazioni a lezioni, fino a conferenze. Il tutto, al gusto di formaggio.

Noi di Brunelli seguiamo sempre con grande curiosità ciò che succede nella Casa Alti Formaggi, così abbiamo sbirciato il calendario della stagione autunnale e abbiamo scoperto che...

...Il 1° ottobre, giorno del primo compleanno della Casa, si festeggerà e si presenteranno le attività previste per la nuova stagione. Il 7 ottobre si parlerà di esportazione dei prodotti Made in Italy, con il racconto di due imprenditori che hanno portato la qualità italiana a Miami e a Praga. Il 17 ottobre, invece, si

stappano bottiglie di champagne per scoprire l'abbinamento delle bollicine con i formaggi, anzi, con gli Alti Formaggi. L'occasione è così ghiotta che i posti sono già tutti esauriti.

Passando a novembre, la serata di martedì 5 sarà dedicata al Parmigiano Reggiano. Sarà presentata una raffinata selezione del famoso formaggio. L'11 novembre, all'evento "Riscopriamo 3 Dop" i partecipanti seguiranno una lezione sulle caratteristiche di 3 formaggi Dop italiani, scoprendoli sia per quanto riguarda gli aspetti sensoriali, sia per quello che riguarda la loro storia. Il 25 novembre sarà ospite della Casa lo speck dell'Alto Adige e il 2 dicembre sarà la volta dell'Asiago.

Infine, il 9 dicembre gli ospiti potranno assistere alla preparazione di pietanze tradizionali da portare a tavola per il pranzo di Natale.

Insomma, anche per l'autunno 2013, il programma della Casa Alti Formaggi si rivela più che goloso. Attendiamo con ansia le recensioni dei partecipanti.

Fonte: www.altiformaggi.it

Consiglia

Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.

Antichi e nuovi formaggi alla Fiera del Levante di Bari

Scrivi un Commento

Your email is *never* published nor shared. Required fields are marked *

Nome *

Email *

Sito Web



Cerca nel sito

Parole da cercare ...

Invia

SITO CANDIDATO

Prodotti

Pecorino Romano D.O.P.



Scopri ▶

Settecolli e Vergaro Alibrandi

Le ricette e i primosale

Linea Boncapri

Linea Gasperone

Linea Biologico

Su misura per ogni gusto

Linea della Tradizione Toscana

Linea Caciottoni

Linea Snack



[Home](#)[Eventi](#) [Città](#) [Territorio](#) [Cultura](#) [Gera D'Adda](#) [Sports](#) [Associazioni](#) [TreviglioTv Live](#) [TuttoTreviglio](#)

Casa Alti Formaggi: Champagne e Alti Formaggi: Abbinamenti di classe



Sold Out

Il prossimo 17 Ottobre alle ore 18.00, presso La Casa di Alti Formaggi, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9, si terrà un appuntamento per veri intenditori ...

"Champagne e Alti Formaggi, abbinamenti di classe", un viaggio sensoriale alla scoperta dei migliori champagne con i nostri formaggi, con Andrea Gori e Vincenzo Bozzetti (Tecnico del settore lattiero caseario e giornalista) Appuntamento al quale nessuno vorrebbe mancare, tanto è vero che i 45 posti della Casa sono già stati prenotati da un pubblico di appassionati.

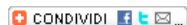


"E' una vera soddisfazione, per me e per il mio staff, vedere come la nostra realtà e gli appuntamenti proposti stimolino l'interesse di un pubblico sempre più ampio; rinnoviamo quindi l'impegno a proporre di nuovi, sempre più avvincenti, anche per il prossimo anno e ad attrezzarci per far sì che la nostra Casa possa diventare anche uno spazio virtuale, oltre che fisico, per poter seguire gli eventi in streaming web" - ha dichiarato Bonaventuri Gianluigi, Presidente dell'Associazione.

Sono già esauriti i posti per il prossimo appuntamento in programma presso La Casa di Alti Formaggi.

Fonte: comunicato stampa: Press alti formaggi

E. P.



Condividi



Oggi 70% 20%
Pomeriggio Questa Sera-
Sabato Notte

a cura di
Metetreviglio.com



TREVIGLIO
è Sport



Il magazine della cucina genuina di **BLOGO**

B DONNA | NEWS | GALLERIE | VIDEO | FOTORICETTE | HALLOWEEN | FRUTTA E VERDURA DI OTTOBRE



Homepage > Eventi

La ricca e gustosa stagione autunnale di eventi di Alti Formaggi

Scritto da: [Redazionali Blog.it](#) - lunedì 7 ottobre 2013

Mi piace 17 Tweet 2 3 Share Pin it 0

La Casa di Alti Formaggi non si ferma mai. A settembre, infatti, è partita la nuova stagione di incontri e di appuntamenti, che avranno come tema centrale, ovviamente, proprio i formaggi DOP dell'Associazione. Scopriamo insieme gli eventi più interessanti!



Iniziativa realizzata in collaborazione con Alti Formaggi.

La **Casa di Alti Formaggi**, che si trova a Treviglio, in provincia di Bergamo, è aperta a tutti quelli che vogliono scoprire gli abbinamenti, le ricette e la storia dei formaggi DOP tutelati dell'Associazione. Il **Taleggio**, il **Provolone Valpadana** e il **Salva Cremasco**, infatti, sono i protagonisti dei numerosi eventi che l'[Associazione Alti Formaggi](#) organizza durante l'anno.

[Eventi alla casa di Alti Formaggi](#)

I MAGAZINE DI BLOGO

Gustoblog.it
Mi piace 57.754

IN EVIDENZA

iPad a soli 17€?
Agli utenti italiani uno sconto del 80% grazie a un trucco

RCA Zurich Connect
Puoi risparmiare anche 450€! Fai subito un preventivo, bastano 3 minuti!

Timberland Autunno-Inverno 2013
Scopri la nuova collezione: sostenibilità, anima outdoor e lo stile inconfondibile di Timberland

VIDEO CORRELATI

 Come preparare la torta magica con la foto ricetta spiegata passo passo

 Le ricette light con il pesce da provare per chi vuole mantenersi leggero a cena



Riso e prezzemolo, ecco la ricetta di un primo piatto semplice ma squisito

A settembre è iniziata la nuova stagione di appuntamenti, con **eventi formativi**, dibattiti e **show cooking**, che consentiranno agli **ospiti della Casa di Alti Formaggi** di conoscere meglio questi gustosissimi formaggi della tradizione locale. Magari in abbinamenti che nessuno si immaginerebbe. Del resto è proprio questo l'obiettivo dell'Associazione, diffondere la cultura enogastronomica locale e non solo, con eventi che rendano protagonisti questi tipici sapori lombardi, proprio come spiega **Vittorio Emanuele Pisani**, Segretario del Consiglio Direttivo Alti Formaggi:

L'associazione Alti Formaggi riunisce tre consorzi di tutela: Taleggio DOP, Provolone Valpadana DOP e Salva Cremasco DOP, tutti prodotti locali lombardi, ma di valore nazionale e internazionale. Per la nostra associazione è importante farci conoscere attraverso corsi di formazione e di informazione, diretti al pubblico comune, alla grande distribuzione e alle scuole.

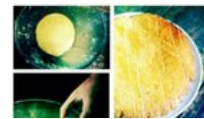
FOTO CORRELATE



Torta magica, foto ricetta



Nutrifer Bio



Broyé du Poitou | la ricetta del biscotto croccante francese

Gli **eventi** sono rivolti sia agli operatori del settore sia ai consumatori finali, che potranno così entrare nel mondo del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco partecipando ad appuntamenti imperdibili. La stagione è davvero ricca di show da non perdere, come sottolineato dal presidente dell'Associazione Alti Formaggi, **Gianluigi Bonaventuri**:

Con la nuova stagione ci proponiamo di rinnovare l'impegno morale nei confronti dei nostri follower, on e off line, allargando il novero dei nostri estimatori grazie ai nuovi temi che andremo ad affrontare, sempre all'insegna della conoscenza, dell'esperienza e del gusto che i prodotti di qualità, inseriti nel nostro vivere quotidiano, possono portare nella nostra vita.

Tutti gli eventi sono **gratuiti** e ci si può iscrivere direttamente dal [sito internet di Alti Formaggi](#). Dopo la [gara di food blogger](#) che ha interessato i due blog dedicati Gustoblog e Sapori e Ricette, l'Associazione ha festeggiato il primo ottobre il suo **primo anniversario**, in occasione del quale sono state presentate le iniziative del nuovo **calendario 2013-2014** e durante il quale il **Salva Cremasco DOP** è stato proposto agli ospiti con **Salame Cremona IGP** e **Moscato di Scanzo DOCG**.

Tra i prossimi appuntamenti da segnare in agenda, eccone alcuni davvero interessanti:

17 ottobre 2013, alle ore 18, **Champagne e Alti Formaggi**, abbinamenti di classe, con Andrea Gori e Vincenzo Bozzetti

5 novembre 2013, alle ore 18, **Il Parmigiano Reggiano - le 3 selezioni**, con Maurizio Ferrari

25 novembre 2013, alle ore 18, **Lo Speck Alto Adige, il suo territorio e l'utilizzo in cucina**, con Nicola Locatelli e Maurizio Ferrari

2 dicembre 2013, alle ore 18, **E tu di che Asiago sei?**, con Nicola Locatelli e Vincenzo Bozzetti

Per tutti gli altri appuntamenti vi rimandiamo al [sito di Alti Formaggi](#), dove si trova il calendario eventi completo, e alla [pagina Facebook di Alti Formaggi](#) e della [Casa di Alti Formaggi](#) dove, invece, potrete ammirare tutte le foto degli eventi, oltre che reperire le informazioni necessarie per poter entrare dalla porta principale nella **Casa di Alti Formaggi**.

Leggi anche: [Eventi Formaggi](#)

ARTICOLI CORRELATI



Come fare per tagliare la cipolla senza piangere: metodi e trucchi facili da...



La rocciata di Assisi, ecco la ricetta del dolce autunnale



Torta con la farina di castagne e cioccolato per una merenda golosa



Pollo fritto alla dominicana
([Desideri Magazine](#))

Powered by

ULTIME NOTIZIE DA BLOGO

B TECNOLOGIA



Nuovi ToS di Google, gli utenti protestano mettend...

B MOTORI



GP Giappone F1 2013 Diretta Live: vince Vettel, We...

B LIFESTYLE



Famiglie al Museo: 13 Ottobre la Giornata Nazional...

0 COMMENTI [AGGIUNGI IL TUO](#)



con

[Chi siamo](#)

[Contatti](#)

[Condizioni d'utilizzo](#)

[Privacy](#)

[Archivi](#)

[Seguici:](#)

© 2004-2013 Blogio.it, alcuni diritti riservati sotto licenza Creative Commons.

Per informazioni pubblicitarie e progetti speciali su Blogio.it contattare la concessionaria esclusiva [Populis Engage](#).

Blogio è un supplemento alla testata Blogio.it registrata presso il Tribunale di Milano n. 487/06, P. IVA 04699900967.

di Andrea Gori | lun 21 ott 2013 ore 14:18

77

0  

ASSOCIAZIONI

Scuola di abbinamento formaggi e Champagne: Taleggio, Salva Cremasco e Provolone Padano

I formaggi rappresentano nel campo alimentare quanto di più simile all'idea di terroir si possa immaginare. I pascoli, e determinati capi di bestiame, sono capaci di dare tonalità e profumi unici e caratteristici, alla pari di tanti villages della Champagne. Così, quando si affronta la questione degli abbinamenti possibili tra bollicine e grandi formaggi, conviene partire da piccole e particolari produzioni casearie artigianali, provenienti da malghe e pascoli remoti. Il che purtroppo genera spesso prezzi elevati dei formaggi ma anche, per fortuna, suggestioni e sensazioni gustative uniche.

Ci siamo fatti aiutare dall'associazione **Alti Formaggi** di Treviglio, da tempo impegnata nella ricerca costante di piccoli produttori e in genere di grandi produzioni casearie e ricette della tradizione, con grande supporto social e [video](#). La scelta è caduta su tre formaggi classici e molto diversi tra loro: un Taleggio DOP, un Salva Cremasco e un Provolone Padano Piccante. Dalla cremosità del Taleggio al gessoso del Salva per finire con l'elasticità del Provolone ce n'era abbastanza per mettere alla prova tre Champagne récollant manipulateur che spaziavano tra chardonnay in purezza al grande pinot nero di Ambonnay. Vediamo com'è andata.



Jean Velut Blanc de Blancs. Da Montgueux, non lontano da Troyes, nota terra di grandi pinot nero nella Champagne meridionale, cresce anche dello chardonnay caratteriale, con una sapidità e un timbro nocciolato molto evidente. Il dosaggio a 7 gr/litro lo rende comunque fresco e intenso, con un carattere citrino e di pompelmo molto acceso, che incalza bene naso e bocca. Bolla non finissima ma molto adatta ad un abbinamento come quello con un Taleggio DOP che ha cremosità, un tocco di gessosità e una nota muffita rosa ([qui il video](#)). Trova grande rimando nei profumi agrumati, e a tratti mielati, del vino.

Jean Vesselle Prestige Cuvée. Al di là del nome un po' pretenzioso, qui la mano di Delphine gioca bene con le uve pinot nero ma con un decisivo saldo di chardonnay che armonizza l'insieme. Le note virano subito sul rosso, fragola lampone e anche lavanda e rosa, con tocchi di agrumi e nocciola ad alleggerire il quadro e renderlo più complesso. Grande finezza nella bollicina e persistenza più che buona a formare un grande abbinamento con il Salva Cremasco, un formaggio ben stagionato, gessoso e dalle note particolari di fieno, floreale e tocco di animalesco ([spiegato qui in video](#)); queste interagisce alla grande con lo Champagne per un abbinamento davvero godurioso.



Marie Noelle Ledru Cuvée du Goulthé 2008. Un 100% pinot nero dal mitico villaggio di Ambonnay, un grand cru naturale e di spessore soprattutto per questo vitigno molto spesso vinificato in rosso per offrire un taglio d'eccellenza per i rosé d'assemblage di tutta la Champagne. Non è facile addomesticare un pinot nero da queste colline, ma Marie Noelle è diventata maestra sia nel crescerlo che nel vinificarlo, fornendo ogni anno grande uva anche a maison come Pol Roger per la loro Cuvée Winston Churchill. Il 2008 ha un dosaggio discreto, 9 gr/litro, ma è davvero necessario per equilibrare la taglienza e la freschezza di questo pinot nero che offre un frutto incredibile e tanta eleganza. Mirtillo, ribes nero, e note di miele di castagno unite a tabacco, rabarbaro e liquirizia inframmezzati da crema pasticcera rendono il naso di questo vino un vero spettacolo, che prelude ad una bocca succosa e piena senza perdere mai di vista l'eleganza. Finale di grande persistenza e corpo notevole consentono abbinamenti anche impegnativi. Nel nostro caso il Provolone Padano Piccante, invecchiato 4 mesi (introdotto qui [in questo video](#) da Vincenzo Bozzetti).



Spedisci via email

0

Tweet 1

I PIÙ LETTI



Il contenuto di questo post è stato cancellato



13 Bicchieri Piemonte 2014 del Gambero Rosso



C'è un solo vino al comando di tutte le classifiche italiane: l'Es di Gianfranco Fino

PUBBLICITÀ

Noi siamo Intravino
Archivio
Feed post
Feed commenti
Feed Flash

Facebook
Twitter

YouTube

Ricevi nella tua
e-mail le notizie
di Intravino
Scrivi il tuo indirizzo

INTRAVINO

Editore: Antonio Tomacelli. Staff: Alessandro Morichetti. Collaboratori: Fabio Cagnetti, Francesca Ciano, Giovanni Corazzol, Jacopo Cossater, Elena Di Luigi, Vincenzo Donatiello, Gianpaolo Giacobbo, Emanuele Giannone, Andrea Gori, Lucia La Gatta, Cristiana Lauro, Vittorio Manganelli, Mauro Mattei, Alessio Pietrobattista, Leonardo Romanelli. Supporto tecnico: **Consolidati**

Hai qualcosa da dire? dillo@intravino.com

ALTI FORMAGGI, DUE DEGUSTAZIONI CON I TRE DOP E IL PARMIGIANO REGGIANO



Lunedì 11 novembre alle 18, alla Casa di Alti Formaggi (via Roggia Vignola, 9 - Treviglio, BG) **Vincenzo Bozzetti**, tecnico del settore lattiero caseario e giornalista, guiderà alla riscoperta dei 3 DOP (Provolone, Salva e Taleggio) commentati e presentati sotto diversi e nuovi punti di vista: sensoriale, storico ed economico, tenendo sempre ben presenti le caratteristiche olistiche-edonistiche specifiche per ciascuno di essi e suggerendo nuovi e curiosi abbinamenti.

«Ancora una volta l'Associazione Alti Formaggi - ha dichiarato il presidente **Gianluigi**

Bonaventi - propone ai suoi ospiti un incontro ricco di nuovi spunti ed approfondimenti, rivolgendosi ad un pubblico affezionato, il suo pubblico, sempre alla ricerca di novità ed incuriosito di come il legame con la tradizione e con il territorio, che caratterizzano i nostri formaggi, siano valori propri, comuni a tutti noi».

Intanto, **il 5 novembre alle 18**, in collaborazione con l'Associazione degli Assaggiatori di Parmigiano Reggiano, si terrà un appuntamento da gourmet. Moderatore dell'incontro sarà **Maurizio Ferrari**, giornalista ed esperto gourmet, che racconterà agli ospiti qualche curiosità sul prodotto lasciando poi la parola ai Maestri Assaggiatori dell'Associazione che guideranno i presenti in una degustazione su una selezione in verticale del Parmigiano Reggiano Dop.

L'ingresso è gratuito previa iscrizione obbligatoria. Per iscriversi agli eventi: [calendario 2013-2014](#) Tel. 327-0741668

ULTIM'ORA

15:02 | ENOGASTRONOMIA |

Lunedì 11 novembre alle 18, alla Casa di Alti Formaggi (via Roggia Vignola, 9 - Treviglio, BG) Vincenzo...

14:10 | AGRICOLTURA |

E' il primario il settore più efficiente nella spesa visto che ha impegnato più del 90% delle risorse erogate dall'...

09:49 | EMILIA ROMAGNA |

Prorogare al 2020 le concessioni demaniali marittime per l'acquacoltura e la mitilicoltura, analogamente a quanto si è...

09:37 | VENETO |

Per la realizzazione di progetti di tutela del patrimonio ittico autoctono delle acque dolci e marittime interne del...

[Tutte le news](#)

I più LETTI

STREAMING TV

Intervista al Presidente di Confagricoltura Cremona Antonio Piva sui rapporti con la Regione Lombardia

Seleziona lingua ▼

Powered by Google Traduttore

cerca...

Champagne & Alti Formaggi: degustazione d'alta classe

Diario di una gourmet

E' ripresa alla grande l'attività di **Casa di Alti Formaggi**, con un ricco carnet di appuntamenti con ospiti importanti e prodotti di alto livello.

Insieme a monamour e a Daniele Orlandi, amico e collega, ho partecipato ad una interessante e pétillante degustazione dove i protagonisti sono stati i tre formaggi padani rappresentati da Casa di Alti Formaggi e lo champagne. Ho avuto così finalmente l'occasione di conoscere **Andrea Gori**, Ambassadeur de Champagne 2011, sommelier 2.0 e grande esperto ed appassionato di champagne, che ha condotto la degustazione insieme a Vincenzo Bozzetti, tecnico del settore lattiero-caseario e giornalista.

Primo champagne degustato Jean Velut, Chardonnay 100% Blanc des Blancs, prodotto con uve del 2008, 2006 e 2004, azienda che produce 30.000 bottiglie l'anno, con 10 ettari di vigneti, che, essendo situati a sud della regione, ricca di gesso, danno uno champagne più "mediterraneo", un prodotto più grintoso con una nota acidula finale ben definita. Si percepiscono note agrumate, in particolare di lime e pompelmo, e la maturità invece si esprime nella prugna Mirabelle e nel pan brioche. Il Taleggio Dop è il formaggio che è stato abbinato a questo champagne. Tre formaggi in uno: quello in superficie che noi chiamiamo crosta, il secondo nel sotto crosta e il terzo all'interno cioè l'anima morbida. In questo abbinamento il formaggio ha prevalso sulla bollicina francese perché, tra i tre presentati, questo ero lo champagne meno strutturato e forse più adatto ad aperitivi.

Seconda bollicina presentata Jean Vesselle, Pinot nero 80% e Chardonnay 20%, champagne dove la struttura dell'uva rossa si sente molto. Specialità della maison, che produce 100.000 bottiglie l'anno, è il Pinot nero, si trova infatti a Bouzy, sulla montagna di Reims, zona dei vini rossi, l'unico posto dove per fare il rosé si "taglia" il rosso con il vino bianco. Si riconoscono aromi di fragola, di more, gelso, lavanda, tabacco, note pepate e frutti di bosco. Con una punta di nota finale di Chardonnay. L'abbinamento in questo caso è stato fatto col Salva Cremasco, il formaggio della pianura padana più alpino, perché ricorda aromi e sapori della montagna. Chiamato così perché durava nel tempo, ovvero si salvava. L'accostamento è ben riuscito perché il perlage in questa bollicina era più fine e persistente, con una maggiore acidità, che ha pulito bene la bocca e non ha coperto la sapidità del formaggio.

Ultimo champagne proposto: Marie Noëlle Ledru, Pinot nero in purezza, Grand Cru, millesimato di Ambonnay, proveniente sempre dalla zona della montagna di Reims, ma più a sud del precedente champagne. La proprietaria della cantina, conosciuta anche come signora del Pinot nero, possiede 5 ettari di Pinot nero e 1 di Chardonnay. Questo champagne millesimato è del 2008, annata matura e calda, che ha prodotto un vino più completo. Al naso più delicato e sottile, con note fruttate di frutti di bosco, sentori di rabarbaro, miele e castagno e di zenzero fresco. In bocca intenso e di corpo, molto sapido e minerale. Abbinamento ben riuscito con il Provolone Valpadana piccante di 9 mesi, formaggio che meglio rappresenta l'evoluzione del gusto, nato da un intreccio tra la sensibilità artigianale e la tecnologia moderna. Il punto di partenza è il latte di vacche Frisone allevate nella Pianura Padana. In origine veniva prodotto con il caglio di capretto. Lo champagne Marie Noëlle Ledru, non ha sovrastato la piccantezza, ma ben si è sposato con il formaggio.

A fine serata Andrea Gori ci ha invitato a cambiare gli abbinamenti per verificare il gusto a seconda del proprio palato. Mi sono divertita ad ascoltare i commenti degli ospiti presenti, impegnati anch'io a variare ed incrociare l'ordine dei vari abbinamento. Ma su un punto tutti ci siamo trovati d'accordo: la piacevolezza e la qualità dei prodotti degustati.

Di seguito potete vedere il video della serata, girato dalla bravissima video-maker Stefania Cattaneo:



AGGIUNGI COMMENTO

 Nome (richiesto)

 E-Mail (richiesta)



la farina con la carta d'identità



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®

L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
 sono le 15:47:43 di Lunedì 04 Novembre 2013 - 30648 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY

CERCA IN ARCHIVIO: Per parole chiave

Per codice articolo



ALIMENTI > ABBINAMENTI

31 Ottobre 2013 10:21:35

Champagne e Alti Formaggi insieme per una degustazione di gran classe

La Casa di Alti Formaggi inaugura una stagione di importanti eventi, a partire dalla speciale degustazione dove protagonisti sono stati tre formaggi padani e lo Champagne: Jean Velut, Jean Vesselle e Marie Noëlle Ledru

di Isabella Radaelli



È ripresa alla grande l'attività di Casa di Alti Formaggi, con un ricco carnet di appuntamenti con ospiti importanti e prodotti di alto livello. Tra questi: una speciale degustazione dove i protagonisti sono stati i tre formaggi padani rappresentati da Casa di Alti Formaggi e lo Champagne. A presentare i vari abbinamenti sono stati chiamati Andrea Gori (nella foto, il primo da destra), Ambassadeur de Champagne 2011, sommelier 2.0 e grande esperto ed appassionato di champagne e Vincenzo Bozzetti (nella foto, il

primo da sinistra), tecnico del settore lattiero-caseario e giornalista.

Primo champagne degustato Jean Velut, Chardonnay 100% Blanc des Blancs, prodotto con uve del 2008, 2006 e 2004, azienda che produce 30mila bottiglie l'anno, con 10 ettari di vigneti, che, essendo situati a sud della regione, ricca di gesso, danno uno champagne più "mediterraneo", un prodotto più grintoso con una nota acidula finale ben definita. Si percepiscono note agrumate, in particolare di lime e pompelmo, e la maturità invece si esprime nella prugna Mirabelle e nel pan brioche.

Il Taleggio Dop è il formaggio che è stato abbinato a questo champagne. Tre formaggi in uno: quello in superficie che noi chiamiamo crosta, il secondo nel sotto crosta e il terzo all'interno cioè l'anima morbida. In questo abbinamento il formaggio ha prevalso sulla bollicina francese perché, tra i tre presentati, questo era lo champagne meno strutturato e forse più adatto ad aperitivi.

Seconda bollicina presentata Jean Vesselle, Pinot nero 80% e Chardonnay 20%, champagne dove la struttura dell'uva rossa si sente molto. Specialità della maison, che produce 100 bottiglie l'anno, è il Pinot nero, si trova infatti a Bouzy, sulla montagna di Reims, zona dei vini rossi, l'unico posto dove per fare il rosé si "taglia" il rosso con il vino bianco. Si riconoscono aromi di fragola, di more, gelso, lavanda, tabacco, note pepate e frutti di panna. Con una punta di nota finale di Chardonnay.

L'abbinamento in questo caso è stato fatto col Salva Cremasco, il formaggio della pianura padana più alpino, perché ricorda aromi e sapori della montagna. Chiamato così perché durava nel tempo, ovvero si salvava. L'accostamento è ben riuscito perché il perlage in questa bollicina era più fine e persistente, con una maggiore acidità, che ha pulito bene la bocca e non ha coperto la sapidità del formaggio.

Ultimo champagne proposto: Marie Noëlle Ledru, Pinot nero in purezza, Grand Cru, millesimato di

Ambonnay, proveniente sempre dalla zona della montagna di Reims, ma più a sud del precedente champagne. La proprietaria della cantina, conosciuta anche come signora del Pinot nero, possiede 5 ettari di Pinot nero e 1 di Chardonnay. Questo champagne millesimato è del 2008, annata matura e calda, che ha prodotto un vino più completo.

Al naso più delicato e sottile, con note fruttate di frutti di bosco, sentori di rabarbaro, miele e castagno e di zenzero fresco. In bocca intenso e di corpo, molto sapido e minerale. Abbinamento ben riuscito con il Provolone Valpadana piccante di 9 mesi, formaggio che meglio rappresenta l'evoluzione del gusto, nato da un intreccio tra la sensibilità artigianale e la tecnologia moderna. Il punto di partenza è il latte di vacche Frisone allevate nella Pianura Padana.



LINK
Alti Formaggi

ARTICOLI RECENTI

- Un tuffo nei sapori del Trentino con Castel Firmian e tagliatelline
- Pizza frita e vino Marsala insieme L'ultima iniziativa dei fratelli Salvo
- Enrico Bartolini del Devero si aggiudica il 10° "Sparkling Menu"
- Uva e formaggi in tavola La "strana coppia" tutta da gustare
- Premio a Marco Salin e Paolo Chinellato per il miglior abbinamento riso-vino
- I vini Caminella nel Lodigiano per un menu tutto a base di melanzane

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave



In origine veniva prodotto con il caglio di capretto. Lo champagne Marie Noëlle Ledru, non ha sovrastato la piccantezza, ma ben si è sposato con il formaggio. A fine serata Andrea Gori ha invitato il numeroso pubblico presente, la degustazione infatti era sold-out, a provare a cambiare gli abbinamenti per verificare il gusto a seconda del proprio palato. Ciascuno degli ospiti si è così divertito a variare ed incrociare l'ordine dei vari accostamenti, scoprendo nuove e differenti armonie del gusto, ma su un punto si sono trovati tutti d'accordo: la piacevolezza e la qualità dei prodotti degustati.

Mi piace

16

Tweet

6

4

Condividi



COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *		Cognome *	
Indirizzo		Città	
		Nazione	Italia
Provincia *		CAP	
Telefono		Professione	
Azienda		Cellulare	
Fax		Sito web	
E-mail *		Categoria *	

Messaggio

Codice di verifica

EQAAOK

☒ Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.