

Weekendidea

Iniziative Enogastronomiche In Lombardia

[Home page](#)
[Segnala Iniziative](#)
[A proposito di noi](#)

DOMENICA 29 SETTEMBRE 2013

1° Anniversario de la Casa di Alti Formaggi

1° ANNIVERSARIO DE LA CASA DI ALTI FORMAGGI

Ad un anno di distanza dall'inaugurazione, La Casa di Alti Formaggi si propone di festeggiare il suo primo compleanno con tutti coloro che hanno condiviso questo periodo di intensa attività.



Il prossimo 1° Ottobre alle ore 18.00, presso La Casa di Alti Formaggi, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9 - verranno presentate le attività della stagione 2013-2014 e le novità dell'Associazione Alti Formaggi.

Al termine La Cantina La Brugherata sarà lieta di guidare gli ospiti nella degustazione del Moscato di Scanzo D.O.C.G. in abbinamento al Salva Cremasco D.O.P. ed accompagnato dal Salame Cremona I.G.P.

Moderatore dell'incontro sarà Vincenzo Bozzetti, tecnico del settore lattiero caseario e giornalista.

"In un solo anno La Casa di Alti Formaggi è diventata luogo di intrattenimento, formazione ed informazione, scambio di idee, per molti appassionati. Ed è uno spazio in continua evoluzione. Per quest'ultimo periodo dell'anno abbiamo in calendario molte sorprendenti novità ed altre ci accompagneranno per l'intera stagione, tutte da vivere con curiosità e come un'avincente sfida. Vi aspetto numerosi." ha dichiarato Bonaventuri Gianluigi - residente dell'Associazione.

Quali saranno le novità della nuova stagione?

L'ingresso è gratuito previa iscrizione obbligatoria.

Disponibile su richiesta a press@altiformaggi.com copertura stampa, foto e video.

Per iscriversi agli eventi:

www.altiformaggi.com - calendario 2013-2014

Publicato da Luigi Pozzi a 11:19



+1 Consigliato su Google

Etichette: casa di alti formaggi 2013, formaggio, provolone valpadana, salva cremasco, taleggio, treviglio

Aggiungi questo blog ai preferiti del tuo browser!

SEGUICI SU FACEBOOK

[Weekend Idea](#) | [Crea il tuo badge](#)



SEGUICI SU TWITTER

Segui @_WEEKENDIDEA_

GOOGLE+ FOLLOWERS

Weekendidea

Segui



10 ci hanno aggiunto alle cerchie

[Visualizza tutto](#)

+24 Consigliato su Google

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email address...

Submit

Segui

POST PIÙ POPOLARI

Le Forme del Gusto Lodi 28 e 29 Settembre 2013

La terza edizione di una manifestazione che offre ai visitatori la possibilità di scoprire un'immagine meno nota del Lodigiano e...

Maxi Degustazione di Lugana 28 Settembre Desenzano del Garda

con "lugana, armonie senza tempo", il "re" del garda si presenta al pubblico Eventi a Verona „ La terza edizione...

Home Alimentazione corretta Comunicazioni Dolci & Dessert Natale Primi piatti Secondi piatti Tutti i temi Archivi

Blogo in diretta con Antonella Dilorenzo

CHIUDI

Nuovo appuntamento con il web show quotidiano condotto da Antonello Piroso. Oggi ospite l'autrice del libro "Cuochi, sorrisi e tv" dedicato alla cucina in televisione. Diretta alle 12.45



Alti Formaggi, la vittoria dei Paladini dei Sapori



Giovedì 26 Settembre 2013, 11:10 in
di Miriam Leto

Mi piace

20

Invia

4

Tweet

3

Commenti dei lettori

Alti Formaggi: la sfida tra food blogger si è conclusa con la vittoria dei Paladini dei Sapori! Ecco le nostre ricette vincenti spiegate passo passo e tutti i dettagli della gara.



Siamo giunte al termine della meravigliosa esperienza alla [Casa di Alti Formaggi](#) di Treviglio (Bg). Come [vi avevamo anticipato la settimana scorsa](#), giovedì 19 settembre Giulia ed io abbiamo battagliato a suon di ricette per la vittoria finale e possiamo dirvelo... abbiamo trionfato! **I Paladini del Sapore**, infatti, hanno stracciato **I Cavalieri del Gusto** (cuoche altrettanto brave, sia chiaro) con due portate prelibate, che del resto, come vi avevo già detto, sono tutte un peccato di gola dei più squisiti. Volete saperne di più delle nostre ricette vincenti?



Articoli più letti



Alti Formaggi, la vittoria dei Paladini dei Sapori



Regolarizzare l'intestino: ecco come scegliere i probiotici giusti



Marmellata di fichi: la ricetta semplice

Raccomandati dai lettori

Ormai, a vittoria conquistata, possiamo svelarvi tutti i retroscena della **sfida dei food blogger alla Casa di Alti Formaggi**. Le ricette in gara erano due piatti forti della nostra tradizione culinaria italiana più nordica e corposa, quella che nasce in terra contadina e che fa degli ingredienti genuini della terra la sua bandiera. Due ricette rivisitate in modo da valorizzare prima di tutto il sapore dei formaggi utilizzati per la ricetta, in questo caso il **Taleggio DOP** e il **Provolone Valpadana DOP piccante**.

Come prima proposta, noi Paladini dei Saporì, abbiamo pensato a una pietanza tipica del nostro autunno tra i gusti e i sapori dell'enogastronomia del territorio, in particolare delle zone del Nord Italia: **la polenta taragna con Taleggio DOP e finferli trifolati**.

Una portata ricca, perfetta da servire come piatto unico o come contorno saporito. Forse in questa occasione il termine polenta taragna non era dei più appropriati se si pensa alla ricetta originale, ma da diligenti **food blogger** le nostre ricette hanno puntato sul tocco creativo. Abbiamo utilizzato la farina mista della classica taragna, che però abbiamo impreziosito solo ed esclusivamente con il sapore intenso del **Taleggio DOP** e con qualche fiocchetto di burro. Unica pecca di questa ricetta, è stata la cottura (ahimè!), che sicuramente, in considerazione del numero elevato di dosi, aveva bisogno di molto più tempo, amore e pazienza. Sale a parte, i commensali hanno infatti fatto notare la mancanza di sale, ma probabilmente dipende dall'abitudine, **la nostra ricetta autunnale** è piaciuta molto.

Come seconda proposta la squadra dei Paladini ha rischiato il tutto per tutto, optando per una preparazione abbastanza laboriosa (meno se la preparate per poche persone), ma assolutamente divina: **i canederli alle erbe con cuore di Provolone Valpadana DOP piccante**. Questo primo piatto ha letteralmente conquistato il nostro pubblico, e direi che ci ha servito la vittoria su un piatto di... formaggi!

Ecco le nostre due **ricette della serata alla Casa di Alti Formaggi** (con dosi per 4 persone); vi consiglio di provarle a casa per un succulento pranzo domenicale, e chiaramente di provare anche questi sublimi formaggi, che altro non sono che pure **delizie dell'eccellenza delle nostre regioni italiane**.

Polenta integrale con Taleggio DOP e finferli trifolati



[Log in](#) Log in to Facebook to see your friends' recommendations.

Alti Formaggi, la vittoria dei Paladini dei Saporì

One person recommends this.

Ricette Natale 2012 dolci: Tiramisù al pandoro

21 people recommend this.

Facebook social plugin

Consigliati dall'autore

Da non perdere

Seguici

Iscriviti ai nostri feed rss. Leggi in tempo reale tutti i post pubblicati dal blogger!

In evidenza



iPad a soli 17€?

Agli utenti italiani uno sconto del 80% grazie a un trucco



IMMOBILIARE.IT

Annunci su Mappa e per Zona. Trova ora la tua Casa con Immobiliare.it!



Baby K e Reebok Freestyle

Sei una Femmina Alfa? Dillo con una rima e lascia la tua impronta con Baby K e le nuove Reebok Freestyle

Gli ingredienti per 4 persone

500 g di preparato per polenta taragna
 250 g di Taleggio DOP
 500 g di finferli freschi
 100 g di burro nostrano
 sale, pepe, olio extravergine di oliva
 2 spicchi d'aglio
 prezzemolo fresco, un mazzetto

La preparazione

Pulite i finferli aiutandovi con un coltellino per togliere terra e residui di bosco, tamponateli bene con un canovaccio pulito. Affettate i funghi in piccole lamelle su un tagliere di legno. Prendete una pentola ampia e antiaderente e fate scaldare mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva. Pelate l'aglio, tritatelo finemente. Aggiungete nell'olio e lasciate soffriggere.

Incorporate i funghi e lasciate rosolare a fiamma vivace per alcuni minuti. Sfumate ora con il vino bianco e lasciate cuocere a fiamma media, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo nel paiolo di rame versate un litro e mezzo di acqua, salatela e portatela a ebollizione.

Tornate sui funghi, aggiungete il prezzemolo tritato finemente, mescolate. Se i funghi si sono asciugati troppo, aggiungete un cucchiaino di acqua di cottura della polenta, a cui potete aggiungere a discrezione qualche briciola di dado vegetale. Terminate la cottura dei funghi lasciandoli a fuoco basso per circa 30 minuti, salate e regolate di pepe.

Versate nel paiolo la farina a pioggia, mescolando contemporaneamente e con forza con una frusta. Quando la consistenza è abbastanza densa, prendete la verga di legno e continuate a mescolare, per tutto il tempo di cottura (circa 40 minuti). A fine cottura della polenta, aggiungete il **Taleggio DOP** tagliato a cubetti piccoli, lasciatelo sciogliere. Aggiungete qualche fiocchetto di burro e mescolate. Quando la polenta è ben cotta e densa, e il formaggio filante, servite in un piatto da portata facendo un buco centrale aiutandovi con un mestolo. Al centro adagiate i funghi trifolati.. che la gola sia con voi!

Canederli alle erbe con cuore di Provolone Valdopana DOP piccanteGli ingredienti per 4 persone

400 g di pane raffermo
 250 ml di latte intero fresco
 150 g di pangrattato
 3 uova
 400 g di bietole e spinacini

2 cipolle bianche piccole
 300 g di provolone Valpadana DOP piccante (100 g per guarnire)
 sale, pepe, noce moscata
 50 g di burro nostrano
 1 l di brodo vegetale
 farina bianca q.b.

La preparazione

Prima di tutto lavate bietole e spinacini e lessatele in una grande casseruola con acqua salata in ebollizione. Nel frattempo ammollate il pane raffermo immergendolo nel latte intero, lasciatelo riposare per 40 minuti. Quando le erbe sono pronte e tenere, scolatele e lasciatele raffreddare nello scolapasta.

Pelate e tritate finemente le cipolle. Fatele dorare in una pentola, saltandole con un po' di olio evo e un fiocchetto di burro. Spegnete i fornelli, toglietele dall'olio e lasciatele raffreddare in una ciotolina. Riprendete le erbe ormai fredde e tritatele finemente su un tagliere di legno, togliendo le parti troppo dure dei gambi. Prendete ora una terrina molto capiente.

Strizzate bene il pane dal latte e sbriciolatelo man mano nella terrina. Aggiungete ora le uova, già rotte e sbattute in una ciotolina. Impastate con le mani o con l'aiuto di una spatola. Incorporate anche le erbe. Impastate. Aggiungete il Provolone Valdopana DOP in abbondanza, ridotto prima a scaglie fini. Impastate. Aggiungete le cipolle, qualche fiocchetto di burro, pangrattato quanto basta per guadagnare consistenza, sale, pepe, noce moscata (uno spolvero). Impastate bene e iniziate a formare delle palle grandi quanto un'albicocca. Man mano che le formate, passatele in un velo di farina e adagiatele su un vassoio ampio.

Portate a ebollizione il brodo vegetale in una casseruola alta e capiente. Fate sciogliere il burro con le foglioline di salvia. Tenete a portata di mano il resto del Provolone DOP tagliato a scaglie fini. Quando bolle bene l'acqua, buttate i canederli un po' alla volta. Lasciate cuocere 4 minuti, estraete con un mestolo bucherellato e impiattateli. Condite con burro e salvia, terminate il piatto spolverando di abbondante **Provolone Valdopana DOP piccante**.

E voi amici lettori che dite? Ci avreste votato? E ricordate che potete trovare tutti i dettagli delle serate e degli **eventi gastronomici alla Casa di Alti Formaggi** sulla [pagina Facebook](#) o sul [sito ufficiale](#).

Iniziativa realizzata in collaborazione con Alti Formaggi.

FOTO GALLERY



Mi piace

20

Invia

4

Tweet

3

Commenti dei lettori

0



Aggiungi un commento...

Commenta usando...

Plug-in sociale di Facebook

Post in evidenza su [Blogosfere](#)



Il magazine della cucina genuina di **BLOGO**



B DONNA | NEWS | GALLERIE | VIDEO | PROVATO PER VOI | FOTORICETTE | FRUTTA E VERDURA DI SETTEMBRE

Homepage > Eventi

Gara tra food blogger alla Casa di Alti Formaggi, la sfida finale

Scritto da: [Redazionali Blogo.it](#) - mercoledì 25 settembre 2013

Tweet 0

2

Share

Pin it

0

Si è conclusa la sfida tra food blogger presso la Casa di Alti Formaggi a Treviglio: nella cucina dell'Associazione, durante la finale, sono state preparate nuove gustosissime ricette, ovviamente a base dei 3 formaggi DOP.



Iniziativa realizzata in collaborazione con Alti Formaggi.

La sfida finale tra **food blogger** presso la [Casa di Alti Formaggi](#) si è conclusa con la vittoria dei Paladini dei Sapori. Nella serata di giovedì 19 settembre, infatti, i **Cavalieri del Gusto** (Patrizia di Gustoblog e Alessandra di Cookato) e i **Paladini dei Sapori** (Miriam e Giulia di Sapori e Ricette), si sono dati battaglia a suon di ricette a base di formaggio. La **Casa di Alti Formaggi** ha ospitato questa nuova avvincente gara: gli ospiti hanno potuto nuovamente assaggiare dei piatti preparati dalle nostre food blogger, in grado di esaltare al meglio i sapori del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco, ingredienti fondamentali per queste ricette. La serata si è svolta in maniera leggera e divertente, grazie anche alla partecipazione di un

I MAGAZINE DI BLOGO

VIDEO CORRELATI



Publicità su YouTube

Raggiungi più utenti e incrementa le vendite con AdWords per i video.

Guarda su YouTube

FOTO CORRELATE



Torta magica, foto ricetta



Torta setteveli foto ricetta



Sardocini scottadito marchigiani

bravissimo presentatore, Lapo De Carlo, che ha permesso alle ragazze di ridere e scherzare, ma anche di spiegare come si preparavano le ricette.

Sfida blogger Alti Formaggi, finale



Per gli ospiti della Casa di Alti Formaggi i Cavalieri del Gusto hanno preparato **Cappellotti di uova e taleggio**, con patate e timo e riduzione di aceto balsamico: un antipasto davvero semplice da preparare, con frittatine impreziosite dal gusto intenso del Taleggio e servite, con timo o patate lessate, nei pirottini, un chiaro omaggio, a partire dal nome, al Panettone, piatto tipico lombardo di cui la ricetta finale assume la forma. Come primo piatto, invece, è stata presentata una ricetta a base di **Salva Cremasco**: gli spaghetti, cotti al dente, sono stati serviti su un letto di fonduta di questo buonissimo formaggio e adornati con fiori di zucca cucinati velocemente in padella con la cipolla.

I **Paladini dei Sapori**, invece, hanno puntato su **ricette regionali**, presentando prima un piatto di funghi trifolati su un letto di **polenta taragna** aromatizzata al Taleggio, un classico della cucina lombarda che non passa mai di moda, e i Canederli alle erbe con un cuore di Provolone Piccante, di burro fuso e di salvia, serviti con una spruzzata di questo formaggio, che ha dato un tocco in più a un altro piatto classico della tradizione lombarda. Alla fine gli ospiti della Casa di Alti Formaggi hanno premiato le ricette della tradizione locale, proclamando come vincitori i Paladini dei Sapori e suggerendo di pensare anche a delle ricette per dolci a base di **formaggi del Consorzio**. Davvero una bella idea sulla quale riflettere!

Ecco come si preparano le nostre ricette:

Cappellotti di uova e taleggio, al timo e patate con riduzione di aceto balsamico

Gli **ingredienti per 4 persone**: 4 uova, 200 gr. di taleggio, 2 patate piccole, parmigiano grattugiato, sale, pepe nero, timo in polvere, 100 ml di aceto balsamico, 10 grammi di zucchero bianco (o miele).

Preparazione: Far bollire in acqua abbondante le patate (in alternativa potete anche farle

friggere in olio bollente, ma risulteranno, ovviamente, più pesanti). Preparare intanto una classica frittata, sbattendo le uova con sale e pepe. Unite un po' di parmigiano grattugiato, in base al vostro gusto. Tagliate a pezzettini piccoli il taleggio, dopo averlo privato della buccia (potete aumentarne e diminuirne le dosi in base ai vostri gusti). Unite i pezzetti di taleggio alla frittata. Quando le patate saranno pronte, sbucciatele e tagliatele a fettine. Dividete l'impasto della frittata nei pirottini (potete anche fare una teglia, come preferite): in alcuni mettete le fettine di patate, negli altri spolverizzate il timo. Cuocete in forno caldo a 200 gradi ventilato con grill per 10-20 minuti. Sono pronti quando cominciano a gonfiare. Preparate, intanto, una riduzione di aceto balsamico, facendo cuocere in padella l'aceto con lo zucchero, finché non avrà raggiunto la giusta consistenza. Decorate con questo composto il piatto.

Nidi di spaghetti su letto di fonduta di Salva Cremasco con fiori di zucca

Gli **ingredienti per 4 persone**: 280 gr. di spaghetti, 300 gr. di Salva Cremasco, 16 fiori di zucca, latte, 1 cipolla, olio evo, sale, pepe.

Preparazione: Cominciate preparando la **fonduta di Salva Cremasco**: sbucciatelo e tagliatelo a pezzettini, che andranno messi in una pentola coperti di latte (non troppo). Mescolate con la frusta per evitare i grumi. Tenete da parte. Fate cuocere in abbondante acqua salata la pasta, cuocendola al dente. Intanto lavate e pulite i fiori di zucca, togliendo il gambo e il pistillo. In una padella mettete dell'olio evo per far rosolare un po' la cipolla, unite poi i fiori di zucca e fateli cuocere per pochissimi minuti. Scolate la pasta e preparate i piatti: mettete prima due cucchiaini di fonduta di Salva Cremasco (se è diventata densa, basterà mescolarla di nuovo con un goccio di latte), poi la porzione di spaghetti, sulla quale adagerete 4 fiori di zucca. Cospargete con del Salva Cremasco a scaglie (che potete anche preparare in precedenza) e con un po' di pepe nero.

Leggi anche: [Eventi](#) [Food-blog](#) [Piatti](#)

ARTICOLI CORRELATI



L'insalata di patate all'americana con la ricetta originale



Ecco le scaloppine di pollo al vino bianco da fare in casa



La ricetta dei conchiglioni ricotta e pesto da leccarsi i baffi



Pasta frolla trucchi e segreti (Desideri Magazine)

Powered by

ULTIME NOTIZIE DA BLOGO

0 COMMENTI [AGGIUNGI IL TUO](#)



[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.

**BRAND
IDENTITY**
GrandPrix

**Il premio dedicato al brand design
e alla comunicazione visiva**

dal 1957

ADV

strategie di comunicazione

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [CONTATTI](#) [ABBONAMENTI](#) [AGENDA](#) [IL MAGAZINE](#) [GLI SPECIALI](#)



CERCA IN ADVERTISER.

- [Brand](#)
 - [Media](#)
 - [Mobile](#)
 - [Ricerche](#)
 - [Aziende](#)
 - [Agenzie](#)
 - [People](#)
- / [Brand/Pubblicità](#)

[Initiative & McCann Worldgroup premiano il talento del taleggio DOP](#)

23 settembre 2013



Dall'agenzia

Initiative, network globale di comunicazione parte di IPG Mediabrands, parte del gruppo IPG, si occupa nuovamente della pianificazione di “Taleggio DOP. Talento in cucina”, dopo i due flight della scorsa primavera e dell’estate.

La campagna multisoggetto, ideata da McCann WorldGroup a sostegno di uno dei formaggi DOP più apprezzati dai gourmet e dalle potenzialità sorprendenti, gioca sull’assonanza tra il nome del formaggio e la parola talento. Attraverso una serie di combinazioni creative, infatti, si associano le virtù dei protagonisti degli spot al Taleggio stesso, invitando gli appassionati di cucina ad unire il proprio talento a quello dell’originale Taleggio DOP per creare gustose ricette sempre nuove da condividere su Facebook www.facebook.com/taleggiatori Grazie al suo sapore inconfondibile e alla sua versatilità, infatti, il Taleggio ha un vero e proprio talento nel rendere ogni piatto irresistibile.

La campagna sarà on air dal 22 settembre al 12 ottobre prevede due spot da 20’’ e 7’’ che andranno in onda sul circuito de La7 TV.

[Share](#)

Mi piace 0

[Tweet](#)

[Share](#)

[Pinit](#)

• [Stun](#)



Home Alimentazione corretta Comunicazioni Dolci & Dessert Natale Primi piatti Secondi piatti Tutti i temi Archivi

Alti Formaggi, la sfida dei food blogger



Mercoledì 18 Settembre 2013, 13:15 in Comunicazioni
di Miriam Leto

Mi piace

31

Invia

4

Tweet

3

Commenti dei lettori

Siamo alla vigilia della sfida finale dei food blogger alla Casa di Alti Formaggi.. ecco tutti i dettagli e gli indizi delle ricette che proporremo domani 19 settembre.



Conto alla rovescia alla rivalsea dei Paladini dei Sapori! Siamo giunti alla vigilia della sfida finale: **giovedì 19 settembre** io e Giulia ci giocheremo il tutto per tutto al secondo appuntamento con la [sfida dei food blogger alla Casa di Alti Formaggi](#). Questa volta il pareggio non è ammesso!

Agguerrite più che mai, ora che abbiamo preso confidenza con la cucina super attrezzata di **Alti Formaggi** e le misure alle nostre sfidanti, durante la battaglia finale a suon di ricette proporremo al pubblico due portate a cui è impossibile resistere...

Il tema che abbiamo scelto per la serata (senza anticiparvi troppo...) è: **Le delizie autunnali di casa nostra**. I protagonisti dell'evento saranno prima di tutto loro: i formaggi. Per cominciare verrà presentata una ricetta a base di **Taleggio DOP**. Parliamo un po' di questo capolavoro caseario.

Il Taleggio è uno dei formaggi made in Italy riconosciuti e tutelati dall'Unione Europea sin dal 1996, anno in cui gli è stato conferito il titolo DOP, ovvero **Denominazione Origine Protetta**. Un formaggio quindi orgoglio italiano, dalle note di sapore peculiari e di carattere. La sua produzione sin dalle primissime fasi viene seguita in tutte le lavorazioni dal Consorzio, per garantire la massima qualità del prodotto finito. La storia del Taleggio affonda le radici in un passato antico, con la sua prima comparsa ancor prima del decimo secolo. Un curriculum di tutto rispetto! La zona d'origine è la **Val Taleggio**, da cui deriva il nome del formaggio, proprio in provincia di Bergamo.



Blogosfere

Like 31,384

Articoli Correlati



Vegani attaccano la sagra dell'arrosticino



Carlo Petrini vince il premio Campioni della Terra dell'Onu



Alti Formaggi: la sfida delle foodblogger



Tonno in scatola Coop da Fukushima: l'allerta web si rivela una bufala



"Bere più acqua": il consiglio di Michelle Obama

Articoli più letti



Marmellata di fichi: la ricetta semplice

Vegani attaccano la sagra dell'arrosticino

Cosa serviremo agli affamati commensali giovedì sera? Diciamo che, per la rivincita, abbiamo deciso di prendervi letteralmente per la gola. Le pietanze saranno preparazioni che nascono dalla **tradizione** ricchissima della cucina povera locale e del territorio, e con locale ci riferiamo soprattutto al bagaglio culinario contadino del Nord Italia. Rustiche, saporite, caserecce, di gusto intenso, e facili da riprodurre a casa. Due ricette italiane che sono un grande classico, reinterpretate e cucite ad hoc su due formaggi d'eccezione. **Tre preziosi indizi** per la prima ricetta a base per l'appunto di Taleggio DOP:

* Il profumo di sottobosco cela piccole opere d'arte gourmet

* Malinconia della nonna la domenica mattina

* Tempo uggioso, fumo dal camino, è ora di pranzo, cosa ci vuole con un buon calice di vino rosso?

Passiamo alla seconda ricetta che Giulia ed io abbiamo deciso di servire giovedì. La nostra scelta anche in questo caso ha preso una direzione completamente differente dalla sfida precedente. Se martedì scorso abbiamo proposto ai buongustai alla **Casa di Alti Formaggi**, un antipasto ancora estivo e fresco con **Salva Cremasco DOP** impanato nei semi di sesamo (ne approfittiamo per consigliarvi questa preparazione da provare a casa, è all'apocalisse del gusto) e una torta salata sfiziosa e semplice cosparsa di cremoso Taleggio DOP passato al forno, ora punteremo il tutto per tutto su un'altra portata molto più autunnale ed energica, con note di sapore decisamente di carattere. Stavolta il protagonista è un formaggio che è un piacere per le papille gustative: il **Provolone Valpadana DOP Piccante**.

Le caratteristiche che rendono unico questo prodotto di caseificio sono infinite, il tocco leggermente spicy poi.. rende ogni piatto un'iniezione di piacere per le papille gustative. Da acquolina in bocca quello che ci farà vincere la sfida! Ecco i tre indizi per la seconda ricetta:

* In Trentino spesso affogano.

* La salvia non può, mai, mancare

* Senza formaggio, non è la stessa minestra.

Vi ho incuriositi? Visitate nel frattempo [il sito ufficiale della Casa di Alti Formaggi](#) per tutte le informazioni sull'evento, sulla meticolosa attività del Consorzio e naturalmente.. sui pregiati e deliziosi prodotti caseari!

Iniziativa realizzata in collaborazione con Alti Formaggi.

FOTO GALLERY



Mi piace

31

Invia

4

Tweet

3

Comenti dei lettori

0



Tonno in scatola Coop da Fukushima: l'allerta web si rivela una bufala

Raccomandati dai lettori

Log In

Log in to Facebook to see your friends' recommendations.



Crema pasticceria: la ricetta
8 people recommend this.



Falsi alimenti bio, maxi sequestro di mais e soia
21 people recommend this.

Facebook social plugin

Consigliati dall'autore

Da non perdere

Seguici

Iscriviti ai nostri feed rss. Leggi in tempo reale tutti i post pubblicati dal blogger!

In evidenza



Prodotti Apple a 17€?

Agli utenti italiani uno sconto del 80% grazie a un trucco



IMMOBILIARE.IT

Annunci su Mappa e per Zona.
Trova ora la tua Casa con Immobiliare.it!



Baby K e Reebok Freestyle

Sei una Femmina Alfa? Dillo con una rima e lascia la tua impronta con Baby K e le nuove Reebok Freestyle

News & Approfondimenti | [News](#) | Advertising, il Provolone Valpadana presenta la nuova campagna autunnale

Mi piace 0

0

Tweet 0

Segui @fqualivita

Advertising, il Provolone Valpadana presenta la nuova campagna autunnale



Mercoledì, 18 Settembre 2013

“Che è originale si vede che è buono si sente”. E' questo il claim di presentazione del Provolone Valpadana che, dal prossimo lunedì 16 settembre (e fino a metà novembre), sarà possibile ascoltare su Radio Italia solomusicaitaliana.

Ma non sarà solo campagna tabellare. Infatti saranno proposti dei momenti di approfondimento sul Provolone Valpadana, sulle sue caratteristiche ineguagliabili e sull'utilizzo in cucina, in compagnia di Fiorella Felisatti (La cena è servita) e Paoletta (La ricetta di Paoletta). Gli ascoltatori potranno poi illustrare le proprie ricette, che saranno presentate nel corso del programma. Non sarà trascurato il web, sia attraverso la realizzazione di una pagina dedicata sul sito di Radio Italia che con un'apposita applicazione da scaricare sull'iPad e iPhone.

“Una campagna importante per il Consorzio Tutela Provolone Valpadana – dichiara il Presidente, dott. Libero Stradiotti – che verrà realizzata grazie al contributo PSR Misura 133 della Regione Emilia Romagna e solleciterà l'attenzione sul nostro formaggio, facendone conoscere anche aspetti poco noti e valorizzandone le caratteristiche per l'uso in cucina. Uniremo divertimento e notizie sul nostro formaggio, sollecitando la curiosità degli ascoltatori”.

Provolone Valpadana DOP | advertising |

Download allegati: [claim_pvp.jpg](#)

0 commenti

★ 0



Lascia un messaggio...

Migliori ▾

Comunità

Condividi 

⚙ ▾



Blog **Enogastronomia** La Casa di Alti Formaggi, nuovi appuntamenti per valorizzare i formaggi Dop



La Casa di Alti Formaggi, nuovi appuntamenti per valorizzare i formaggi Dop NUOVO

Inviato da **Staff Gusto 360** 17 Settembre, 2013



0.0 (0)



Com para Invia richiesta Rivendica questa scheda Aggiungi ai tuoi preferiti

ARGOMENTO

Parliamo di **Eventi**

Una **sfida tra blogger** ha inaugurato il nuovo ricco calendario di appuntamenti di **Alti Formaggi**. L'associazione di Treviglio, in provincia di Bergamo è il frutto, nato nel 2009, del lavoro sinergico dei **Consorzi di Tutela** del Provolone Valpadana, del Taleggio e del Salva Cremasco. Un'associazione ma anche un portale e una sede, in via Roggia Vignola, dove proporre ad appassionati enogastronomici e amanti dei prodotti della tradizione italiana interessanti iniziative volte a **valorizzare i tre formaggi Dop**. Forte del successo dello scorso anno, la nuova stagione si è aperta con una sfida tra rinomate food blogger che divise in due squadre hanno realizzato quattro piatti utilizzando taleggio, provolone valpadana e salva cremasco. La squadra dei **Paladini del Sapore**, formata da Miriam Leto e Giulia Ceschi di Sapori & Ricette ha sfidato a colpi di ricette i **Cavalieri del Gusto**, ovvero Patrizia Chimera e Claudia Santini di Gustoblog. Una 'battaglia' gastronomica che si ripeterà giovedì 19 settembre, per una rivincita a colpi di ricette.



Il **calendario delle iniziative** proseguirà il 1 ottobre, una giornata davvero speciale: è infatti il **primo anniversario della Casa di Alti Formaggi**, la sede nata per organizzare incontri, dibattiti ed eventi enogastronomici. Sarà un'occasione per festeggiare e presentare le prossime attività. Il 7 ottobre i due imprenditori **Floriana Cancelli** e **Carlo De Vignani** attraverso le loro esperienze dirette, parleranno di prodotti di qualità e merce da esportazione, con gli interventi del giornalista ed esperto gourmet **Maurizio Ferrari**. Il 17 ottobre un po' di Francia sbarcherà a Treviglio: è in programma "**Champagne e Alti Formaggi**, abbinamenti di classe", un viaggio sensoriale alla scoperta dei migliori abbinamenti tra champagne e formaggi Dop con **Andrea Gori**, Ambassadeurs du champagne 2011 e **Vincenzo Bozzetti**, tecnico del settore lattiero caseario e giornalista. Si prosegue il 5 novembre con le migliori selezioni di Parmigiano Reggiano proposte dall'omonima associazione del prodotto più imitato e richiesto all'estero. L'11 novembre i tre Dop saranno protagonisti assoluti: Vincenzo Bozzetti parlerà dei loro aspetti sensoriali, storici ed economici. Il 25 novembre si parlerà di **speck dell'Alto Adige** e del suo utilizzo in cucina con la presenza del Consortium Sudtiroler Speck Alto Adige e dei piatti dello chef Nicola Locatelli. Il 2013 chiuderà con un doppio appuntamento: il 2 dicembre, "**E tu di che Asiago sei?**", una serata alla scoperta di questo straordinario formaggio con il Consorzio di Tutela e i piatti di Nicola Locatelli. E il 9 dicembre Locatelli proporrà alcune idee stuzzicanti per organizzare un **gustoso pranzo di Natale** abbinandole a vini di qualità. Tutti gli incontri si terranno alle 18 nella 'Casa' in via Roggia Vignola 9.

Per informazioni: <http://www.altiformaggi.it/>

Invia

1

1

2

0

Mi piace

Tweet

Share

IMMAGINI

Tutte le Foto (7)



RECENSIONE UTENTI

Mi piace 0

0

Tweet 0

Segui @fqualivita

Il "Taleggio" promuove I Talenti di Alma



Mercoledì, 18 Settembre 2013

Il Consorzio Tutela Taleggio non limita la propria azione e promuove, insieme ad ALMA, un concorso dedicato agli studenti dell'ultimo anno degli Istituti alberghieri di Lombardia, Piemonte, Liguria, Veneto ed Emilia Romagna.

Ogni istituto gareggerà con una coppia di studenti (uno per la cucina e uno per la sala) che si misurerà in prove di cucina, abbinamento e servizio. Sono previste prove teoriche e pratiche sul mondo della ristorazione e sulla conoscenza del prodotto. Saranno giudicati da una commissione formata da esperti del settore. Per i vincitori il Consorzio ha messo a disposizione due borse di studio presso la Scuola ALMA (www.alma.scuolacucina.it) rispettivamente per il Corso Superiore di Cucina Italiana (di durata 12 mesi) per il Corso Superiore di Sommellerie (5 mesi).

La presentazione del concorso alla stampa ed ai dirigenti degli Istituti è fissata per il prossimo martedì 24 settembre ore 11.00 presso la sede del Consorzio a Treviglio (BG), Via Roggia Vignola 9. A seguire è previsto un aperitivo con show cooking. La partecipazione alla conferenza è gratuita previa comunicazione anticipata di presenza all'educational obbligatoria a press@altiformaggi.com "Teniamo molto a questa iniziativa - afferma Taddei Massimo, Presidente del Consorzio Tutela Taleggio - rivolta ai giovani, la risorsa del nostro futuro.

Speriamo così di coinvolgerli facendo leva sulla loro curiosità e contando sulle loro capacità, che, come per il Taleggio, devono essere riscoperte e valorizzate, portando così al comune obiettivo di crescita e formazione che la Scuola ed il Consorzio hanno in animo". Prosegue, senza interruzioni, la campagna di comunicazione avviata dal Consorzio Tutela Taleggio, volta a riscoprire un prodotto molto versatile in cucina e dopo l'aggiornamento del sito e di nuovi contenuti in Facebook, ha visto il taleggio "on air" su La7 nel mese di agosto, anticipando la prossima campagna autunnale.

Per maggiori informazioni è possibile contattare:

press@altiformaggi.com

Tel .0363-304164

Taleggio DOP | formazione | promozione | eventi e convegni |

Download allegati: [save_the_date_talento_taleggio.jpg](#)

0 commenti

★ 0



Lascia un messaggio...

Scegli Tu! ▶

▶ [Ricetta cucina](#)

▶ [Ricette secondi](#)

▶ [Ricette ricette](#)

▶ [Ricetta microonde](#)

» Notiziario

Notiziario Marketpress di **Mercoledì 18 Settembre 2013**

LA CASA DI ALTI FORMAGGI APRE LE PORTE LA NUOVA PAGINA E' ON LINE SU FACEBOOK

Dentista Low Cost

 5dent.it

Tattamento dentale con regali Notte omaggio da noi!



Scegli Tu! ▶

La Casa di Alt Formaggi è sempre in continuo movimento. Da spazio fisico, che ospita diverse attività, apre ora uno spazio virtuale, che consente di rimanere sempre in contatto diretto con il pubblico dei "followers" e creare quell'aggregazione, anche virtuale, da sempre sostenuta dall'Associazione Alt Formaggi. Con l'intenzione di stimolare l'interesse delle nuove generazioni, sempre "tuned", la pagina attivata sul più noto dei social network Facebook, permetterà di rimanere sempre connessi alle attività in corso, sempre aggiornati sugli appuntamenti de "La Casa di Alt Formaggi Show" e darà modo di trovare spunti culinari, ricette sempre nuove, oltre che rivedersi tra i partecipanti agli incontri e, così, taggarsi attraverso la galleria fotografica degli eventi. Ricco il piano editoriale elaborato dalla redazione di Alt Formaggi. Non mancheranno novità e anteprime, visibili solo on line



[CERCHI
UNA CASA?
UN UFFICIO?
UNA CASA VACAN
LAVORO?
O ALTRO?
VUOI PUBBLICIZZ
UN AVVENIMENT
CLICCA SUBITO C
E INSERISCI
GRATIS
I TUOI ANNUN
SU MARKETPRE](#)



Publicità su YouTube

Raggiungi più utenti e incrementa le vendite con AdWords per i video.

Guarda su YouTube

<<BACK



Cerchi case & appartamenti?

Trovali tra migliaia di offerte

CERCA ORA



Alti Formaggi: la sfida delle foodblogger



Lunedì 16 Settembre 2013, 18:30 in [Comunicazioni](#)
di [Giulia Ceschi](#)

11

[Tweet](#)
[f Commenti dei lettori](#)

La sfida delle foodblogger nella Casa di Alti Formaggi a Treviglio del 10 settembre.



Iniziativa realizzata in collaborazione con Alti Formaggi.

Martedì 10 settembre presso la [Casa di Alti Formaggi](#) a Treviglio, in provincia di Bergamo, si è tenuta un'agguerritissima sfida tra quattro food blogger che hanno messo in scena un vero e proprio show cooking per la realizzazione di ricette deliziose a base di Taleggio DOP, Salva Cremasco DOP e Provolone Valpadana DOP.


Blogosfere
[Like](#) 31,388

Articoli Correlati



SCATOLA RADIK
il FAO 71 non è la sigla che spaventa
FACCIAMO CHIAREZZA
Tonno in scatola Coop da Fukushima: l'allerta web si rivela una bufala



"Bere più acqua": il consiglio di Michelle Obama



Festa del Torrone di Cremona 2013: dal 16 al 29 novembre



Birra: le accise 2013 provocheranno un calo dei consumi



Aviaria Italia 2013: la Svizzera blocca le importazioni di pollo e uova

Articoli più letti



Marmellata di fichi: la ricetta semplice



Torta di mele, la ricetta profumata



Tonno in scatola Coop da Fukushima: l'allerta web si rivela una bufala

Le food blogger che hanno partecipato all'evento non potevano che essere quelle di Gustoblog e di Sapori&Ricette: Miriam Leto e Giulia Ceschi (la sottoscritta), per la squadra dei *Paladini dei Sapori*, Patrizia Chimera di Gustoblog e Alessandra Nava di Cookato per la squadra dei *Cavalieri del Gusto*.

Per l'occasione abbiamo preparato delle ricette davvero gustose. Abbiamo iniziato con gli antipasti: Miriam ed io ci siamo occupate della realizzazione di sfiziosissimi **Spiedini al Salva Cremasco DOP e Pere Williams impanati con semi di sesamo**, mentre Alessandra e Patrizia hanno cucinato gli **Abbracci di asparagi con crudo e besciamella al Provolone Valpadana DOP**.

La seconda ricetta da preparare invece, riguardava la realizzazione di una **Torta salata con Carciofi, pancetta e Taleggio DOP**; nel frattempo le ragazze della squadra avversaria proponevano al pubblico **Gnocchetti gratinati al forno con Taleggio DOP e Radicchio all'aceto Balsamico**.

Gli spiedini e la torta salata si sono rivelati essere un vero e proprio successo: la loro preparazione è davvero molto semplice e richiede meno di un'ora di lavorazione; ideali quindi per essere preparati in occasione di una cena informale. Ma, soprattutto, si sono rivelate essere due ottime soluzioni per esaltare il sapore intenso dei formaggi utilizzati, senza per questo appesantire il gusto.

La giuria, composta da più di trenta persone, ha avuto il difficilissimo compito di assaggiare i piatti proposti e di dare un voto personale alle ricette. Alla fine della serata, la squadra dei Cavalieri del Gusto è stata decretata vincitrice della prima portata, mentre noi dei Paladini dei Sapori abbiamo superato brillantemente la prova della seconda portata.

La sfida, quindi, è finita alla pari. Come rimediare a questo ex equo? Non ci rimane che attendere giovedì 19 settembre, data in cui ci ritroveremo dietro il bellissimo piano da cucina della Casa di Alti Formaggi per proporvi altre deliziose ricette.

Ovviamente, io e Miriam, ci impegneremo tantissimo per portare avanti la bandiera di Sapori e Ricette, cercando di vincere con le nostre saporitissime proposte.

Ecco le foto dell'evento.

FOTO GALLERY



Segui **Sapori & Ricette** su [Facebook](#). Seguimi su [Twitter](#).

11

Tweet

Commenti dei lettori

0

Tag: [Alessandra Nava](#) [alti Formaggi](#) [Bergamo](#) [Eventi](#) [foodblogger](#) [formaggio](#) [Giulia Ceschi](#) [manifestazioni](#) [Miriam Leto](#) [patrizia Chimera](#) [provolone](#) [salva cremasco](#) [taleggio](#) [Treviglio](#)

Raccomandati dai lettori

Consigliati dall'autore

Da non perdere

Seguici

Iscriviti ai nostri feed rss. Leggi in tempo reale tutti i post pubblicati dal blogger!

In evidenza



[Vuoi un iPhone a 17€?](#)

Agli utenti italiani uno sconto del 80% grazie a un trucco



[IMMOBILIARE.IT](#)

Annunci su Mappa e per Zona. Trova ora la tua Casa con Immobiliare.it!



[Baby K e Reebok Freestyle](#)

Sei una Femmina Alfa? Dillo con una rima e lascia la tua impronta con Baby K e le nuove Reebok Freestyle



Francesca Leto & Mauro Marino

Dalle 13:00 alle 16:00

Gianna Nannini
In The Rain



Trovi Radio Italia su:



My Radio Italia

Registrati Recupera Dati

Radio Italia RADIOITALIALIVE Musica & News Tour e Concerti Sanremo Multimedia MyRadio Italia

cerca nel sito Multimedia



Consorzio ProvoloneValpadana Ricette Spot IniziativeCulturali Corti

PROVOLONE VALPADANA! CHE È L'ORIGINALE SI VEDE... CHE È BUONO, SI SENTE!



Il **Provolone Valpadana D.O.P.** è uno dei formaggi italiani più conosciuti al mondo.

Per il suo gusto, forte e piccante o dolce e delicato, su cui vigila costantemente il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana**, costituito da tutti i produttori.



E' un ente senza fine di lucro che si preoccupa di valorizzare al massimo questo formaggio, ne divulga la conoscenza presso gli operatori ed i consumatori, in Italia ed all'estero e, attraverso un costante monitoraggio delle caratteristiche, ricerca le modalità più adeguate per un costante miglioramento della qualità.



Il **Consorzio** è sottoposto al controllo da parte del Ministero competente (MIPAAF) che ne verifica la conformità delle attività.

ASCOLTA RADIO ITALIA

Dal 16 al 19 Settembre, tutte le mattine dalle 9.00 alle 12.00 scopri le Ricette Speciali di **Paoletta & Patrick**.

Ovviamente tutte con il Provolone Valpadana D.O.P. come protagonista!



Dal 23 al 27 Settembre in compagnia di **Fiorella Felisatti**, dalle 18.00 alle 20.00, sarai tu a diventare protagonista. Resta in ascolto per scoprire come....





Il magazine della cucina genuina di BLOGO



B DONNA | NEWS | GALLERIE | VIDEO | PROVATO PER VOI | FOTORICETTE | FRUTTA E VERDURA DI SETTEMBRE 🔍



Cerchi case & appartamenti?

Trovali tra migliaia di offerte

CERCA ORA

immobiliare.it

Homepage > Eventi

Sfida Alti Formaggi: la prima gara finisce in parità

Scritto da: [Redazionali Blog.it](#) - martedì 17 settembre 2013

Tweet

3

Pin it

0

Nella serata di martedì 10 settembre le nostre squadre di food blogger si sono date battaglia nella Casa di Alti Formaggi con tantissime gustose ricette, che hanno riscosso molto successo tra i partecipanti. Scopriamo com'è andata.



Iniziativa realizzata in collaborazione con Alti Formaggi.

La cucina era pronta. Gli ingredienti disposti sul piano di lavoro. E le **food blogger** cariche per dimostrare le loro capacità tra i fornelli, con ricette a base di formaggio. La prima sfida tra le ragazze del **team dei Cavalieri del Gusto**, formato da Patrizia di Gustoblog e Alessandra food blogger di Cookato, e del team dei Paladini dei Sapori, formato da Giulia e Miriam di Sapori e Ricette, si è svolta presso la [Casa di Alti Formaggi](#), alla presenza di una trentina di persone soddisfatte dei piatti che sono stati cucinati.



I MAGAZINE DI BLOGO

IN EVIDENZA



Vuoi un iPhone a 17€?

Agli utenti italiani uno sconto del 80% grazie a un trucco



IMMOBILIARE.IT

Annunci su Mappa e per Zona. Trova ora la tua Casa con Immobiliare.it!



Baby K e Reebok Freestyle

Sei una Femmina Alfa? Dillo con una rima e lascia la tua impronta con Baby K e le nuove Reebok Freestyle

VIDEO CORRELATI

FOTO CORRELATE

Sfida Alti Formaggi prima gara



Le ragazze, nella cucina della [Casa di Alti Formaggi](#), hanno preparato quattro diverse ricette a base dei formaggi DOP più buoni, creando dei piatti prelibati, ma anche molto semplici, frutto della migliore tradizione gastronomica italiana. Protagonisti indiscussi il **Salva Cremasco**, il **Taleggio** e il **Provolone Valpadana**, abbinati con altri sapori unici per dei piatti da leccarsi i baffi.

I Cavalieri del Gusto hanno presentato ai loro ospiti un gustoso antipasto a base di asparagi, proposti con prosciutto crudo e una colata di **besciamella** con riccioli di Provolone Valpadana sopra, ma anche un ghiotto primo piatto a base di gnocchetti gratinati al forno con crema di Taleggio e Parmigiano grattugiato, serviti con del radicchio rosso all'aceto balsamico.

I Paladini dei Sapori, invece, hanno proposto uno sfizioso antipasto, formato da spiedini dal sesamo con **Salva Cremasco e pere Williams**, un'idea perfetta anche per aperitivi finger food, e una torta salata, un classico che va sempre bene in ogni occasione: la loro ricetta prevedeva come ingredienti la pancetta, i carciofi e il taleggio.

Com'è finita la sfida? Gli ospiti della [Casa di Alti Formaggi](#) hanno decretato un bel pareggio tra le due squadre di food blogger, dimostrando di gradire i piatti e chiedendone ricette e ingredienti per poterli poi proporre ai propri commensali.

Nessun vincitore e nessun sconfitto, insomma, ma la sfida non finisce qui, perché giovedì 19 settembre ci sarà la rivincita e in quell'occasione le due squadre proporranno altre quattro ricette sempre con protagonisti i formaggi DOP del Consorzio. Chissà cosa avranno in serbo per i loro ospiti...

Leggi anche: [Eventi Food-blog](#)

ARTICOLI CORRELATI



ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI



Chi siamo Attività Area download Associate Informazione e Comunicazione Contatti

Meteo

Trova la tua città



Roma (RM)

14 °C

sereno

Temp. percepita **14 °C**
 Precipitazioni **0 mm**
 Um relativa **74 %**
 Zero termico **3150 m**
 Quota neve **2900 m**

visualizza le previsioni nelle **48** ore
 dati forniti da 3BMeteo.com

Contatti

Associazione Italiana Allevatori

Sede Legale :
 Via G. Tomassetti n. 9
 00161 Roma
 Tel. 06 854511
 Fax 06 44249286
info@aia.it
 Piva: 00944701002
 CF: 00938940582



13/09/2013

Il Provolone Valpadana si presenta

"Che è l'originale si vede che è buono si sente". E' questo il claim di presentazione del Provolone Valpadana che, dal prossimo lunedì 16 settembre (e fino a metà novembre), sarà possibile ascoltare su Radio Italia solomusicaitaliana. Ma non sarà solo campagna tabellare. Infatti saranno proposti dei momenti di approfondimento sul Provolone Valpadana, sulle sue caratteristiche ineguagliabili e sull'utilizzo in cucina, in compagnia di **Fiorella Felisatti** (La cena è servita) e **Paoletta** (La ricetta di Paoletta). Gli ascoltatori potranno poi illustrare le proprie ricette, che saranno presentate nel corso del programma. Non sarà trascurato il web, sia attraverso la realizzazione di una pagina dedicata sul sito di Radio Italia che con un'apposita applicazione da scaricare sull'iPad e iPhone. "Una campagna importante per il Consorzio Tutela Provolone Valpadana - dichiara il presidente **Libero Stradiotti** - che verrà realizzata grazie al contributo Psr Misura 133 della Regione Emilia-Romagna e solleciterà l'attenzione sul nostro formaggio, facendone conoscere anche aspetti poco noti e valorizzandone le caratteristiche per l'uso in cucina. Uniremo divertimento e notizie sul nostro formaggio, sollecitando la curiosità degli ascoltatori".
 Informazioni: Alti Formaggi - Via Roggia Vignola 9, 24047 Treviglio (Bg); tel. 327-0741668.



settembre 2013						
lu	ma	me	gi	ve	sa	do
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	1	2	3	4	5	6

L'Allevatore - ultimo numero



" **Cow Express**
 Per migliorare la fertilità aziendale occorre un management attento... "
[...leggi](#)

In evidenza

AAA.

stiamo cercando

Eventi interessanti

State organizzando una mostra, un convegno, un concorso o un'iniziativa che riguarda il mondo degli allevatori? Scrivete alla nostra redazione allevatore@aia.it e sarete ospitati sul sito Aia



I PRODOTTI I SERVIZI PRESENTAZIONE NEWS VALORI CONDIVISI CONTATTI

REGISTRAZIONE LOGIN

home > formaggi > il salva cremasco, forma e stagionatura



TI È PIACIUTO QUESTO ARTICOLO? CONDIVIDILO PER RITROVARLO PIÙ FACILMENTE!



Il Salva Cremasco, forma e stagionatura

Il "salva-latte", re dei formaggi lombardi

Il Salva cremasco è un formaggio molle a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero e stagionato almeno per 75 giorni. E' un'eccellenza del food italiano, vero Re delle tavole lombarde. Il Salva cremasco è tutelato da Alti Formaggi, il progetto dei Consorzi di Tutela dei formaggi lombardi. Si produce nei territori delle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano, dove si svolgono tutte le fasi della lavorazione a partire dalla produzione del latte.

Veniva prodotto per "salvare" le eccedenze di latte, da qui il nome. Il Salva infatti, a differenza dei formaggi molli che non resistono a lungo durante il periodo caldo, è adatto ad una stagionatura medio lunga.

Il Salva cremasco ha la forma di parallelepipedo con un peso compreso tra 1 e 5 chilogrammi e una crosta sottile caratterizzata da una leggera fioritura. La pasta è di colore bianco con un'occhiatura irregolare e una consistenza compatta, ma friabile al tocco. Il sapore è aromatico e intenso e diventa più pronunciato con l'avanzare della stagionatura. Nella fase di stagionatura la forma viene rivoltata di frequente, umidificata con acqua e sale e spazzolata a secco. Questi trattamenti agevolano la corretta maturazione della forma conferendole la caratteristica colorazione.



**VUOI ESPORTARE I TUOI PRODOTTI
NEI NUOVI MERCATI? Contattaci ora!**



Le ricette con il Salva cremasco
Al Salva Cremasco bastano dai tre
ai cinque mesi di sta ...

[Leggi tutto →](#)

Imprese in evidenza



Agrumi-Gel - Succhi di agrumi naturali
Pochi produttori di succhi di frutta sono in grado di offrire ai consumatori, ovunque si trovino nel ...



ASDOMAR, Conserve Ittiche
ASDOMAR vanta un management con una profonda conoscenza e una grande passione per le conserve ittich ...



La Carne in Scatola Manzotin
Manzotin è un'icona tra i marchi di carne in scatola italiana. Porta con sé tutte le qualità che i c ...



Conserve Saclà
Impresa familiare fondata nel 1939, oggi Saclà è un'azienda a forte vocazione internazionale che pr ...



Sambuca Italiana
Molinari extra si ottiene dalla distillazione a vapore dei semi...



Riso Chiesa Italia
Il riso Chiesa nasce nel territorio sant'angelese, note per il suo cielo che, soprattutto nel period ...

Seleziona lingua Powered by Traduttore

Lunedì 09 Settembre 2013

La Provincia di Cremona.it Crema | OglioPo

cerca CERCA



- HOME
- CRONACA
- ECONOMIA
- SPORT
- TEMPO LIBERO
- MEDIAGALLERY
- ANNUNCI
- Cinema
- Musica
- Teatro
- A tavola
- Arte
- Cultura
- Sagre/Mercatini/Fiere
- Escursioni&Viaggi

A TAVOLA

Promossi dall'Associazione Alti Formaggi

I golosi appuntamenti della Casa di Alti Formaggi di Treviglio



il network Pubblicità

Il salva, formaggio tipico cremasco

Presso La Casa di **Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9 - prenderà il via la nuova stagione, che vedrà, grazie ad un calendario ricco di sorprese, l'alternarsi di eventi formativi, dibattiti, spettacolari show cooking e curiosi abbinamenti, che porteranno il pubblico presente in sala ad approfondire la conoscenza delle eccellenze del territorio, senza trascurare gli aspetti nutritivi, produttivi e tecnici. Chef, blogger, nuovi prodotti, formaggi, salumi, analisi sensoriale e nuove idee per tutti i palati.

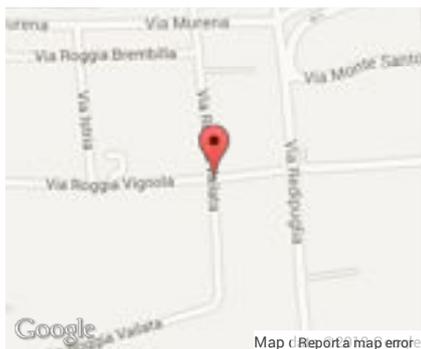
La Casa di Alti Formaggi
 Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola
 Dall'1 ottobre al 10 febbraio 2014

Aggiungi al calendario

0 0

Like Condividi

AUDIO A A A



La Provincia Digitale



Login | Registrati | Edicola Digitale

Sfogliate le edizioni del passato

Nella storia...



LA PROVINCIA - 9 SETTEMBRE 1953
10 anni fa, dopo l'annuncio del giorno precedente: prima la gioia, poi il dramma

Lettere al Direttore

Voglia di Cremonese e prevendita 'difficile'



La Provincia & CREMONAPO
 Quotidiano di Cremona e Crema CENTRO COMMERCIALE

Cara Prov

Caro direttore, anche venerdì ho ...

[» scrivi](#)

[» IL PUNTO](#)

Le necrologie

Più letti



Centinaia di persone per l'addio a Domenico



Rose bianche per l'addio a Roberta



Puma avvistato, trovate anche le impronte



Gentile utente, per poter lasciare un commento devi essere registrato. Se ancora non hai un account, creane uno cliccando su "Registrati".

[Password dimenticata](#) | [Registrati](#)

www.ospedale.cremona.it

PATOLOGIE RESPIRATORIE ACUTE E CRONICHE
Ecco le cure più efficaci

OCCHI IN SALUTE
Controlli ed accorgimenti per evitare problemi

PROFILO SALUTE INFERTILITA' DI COPPIA
Tutte le informazioni nella nuova puntata

AUTODEMOLIZIONE Economycars srl

RIIRO AUTO DA DEMOLIRE VENDITA AUTRICAMBI USATI

GOMBITO (CR) (fraz. S. Latino)
Via S. Giuseppe, 2 - Tel. 0374.350088
www.economycars.it - info@economycars.it

Inviaci i tuoi contributi

La Provincia di Cremona - pagina ufficiale del quotidiano

Like 3,468

IN CORSO:



TERMINATO - Miss&Mister Piscina. I vincitori: Eletti Melissa



ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI



Chi siamo Attività Area download Associate Informazione e Comunicazione Contatti

Meteo

Trova la tua città

Roma (RM)
22 °C

debole pioggia

Temp. percepita 27 °C
Precipitazioni 7 mm
Um relativa 90 %
Zero termico 3750 m
Quota neve 3550 m

visualizza le previsioni nelle 48 ore
dati forniti da 3BMeteo.com

Contatti

Associazione Italiana Allevatori

Sede Legale :
Via G. Tomassetti n. 9
00161 Roma

Tel. 06 854511
Fax 06 44249286
info@aia.it

Piva: 00944701002
CF: 00938940582



Alti Formaggi

09/09/2013

"La Casa di Alti Formaggi"

Dopo il successo degli incontri dello scorso anno, continuano gli appuntamenti promossi dall'Associazione Alti Formaggi, con l'obiettivo di diffondere la cultura enogastronomica locale e non solo. Da questo mese di settembre, presso La Casa di Alti Formaggi, spazio appositamente allestito a Treviglio (Bg), in Via Roggia Vignola 9, prende il via la nuova stagione che vedrà, grazie ad un calendario ricco di sorprese, l'alternarsi di eventi formativi, dibattiti, spettacolari show cooking e curiosi abbinamenti, che porteranno il pubblico presente in sala ad approfondire la conoscenza delle eccellenze del territorio, senza trascurare gli aspetti nutritivi, produttivi e tecnici. Chef, blogger, nuovi prodotti, formaggi, salumi, analisi sensoriale e nuove idee per tutti i palati. L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco, prosegue così la propria opera di aggregazione di realtà diversificate, con l'obiettivo di diventare un punto di riferimento e di aggregazione, sia per gli operatori che per il consumatore. Ad accompagnare gli eventi saranno garantiti copertura stampa, foto e video. Di ogni iniziativa, sarà poi predisposta una versione "light", che sarà resa disponibile sul portale e su richiesta a press@altiformaggi.com. "Con la nuova stagione ci proponiamo di rinnovare l'impegno morale nei confronti dei nostri followers, 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" - ha dichiarato **Gianluigi Bonaventini**, presidente dell'Associazione - . La partecipazione agli incontri in calendario è gratuita. Per iscriversi agli eventi: <http://www.altiformaggi.com> - calendario 2013-2014. Informazioni: Ufficio stampa Alti Formaggi - Via Roggia Vignola, 9 - 24047 Treviglio (Bg); tel. 327-0741668.



settembre 2013						
lu	ma	me	gi	ve	sa	do
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	1	2	3	4	5	6

L'Allevatore - ultimo numero



" Fresh & clean
teniamo a bada lo
stress da caldo con
il Temperature
Humidity Index... "
[...leggi](#)

In evidenza

A.A.A.

stiamo cercando

Eventi interessanti

State organizzando
una mostra,
un convegno,
un concorso
o un'iniziativa
che riguarda
il mondo degli allevatori?
Scrivete alla
nostra redazione
allevatore@aia.it
e sarete ospitati
sul sito Aia

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

Food Blogger ai fornelli della casa di Alti formaggi

Condividi

CONDIVIDI [f](#) [t](#) [e](#) [...](#)



30% Oggi Questa Sera-Notte 60% Sabato

a cura di
Meteeotreviglio.com



Sfida ai fornelli

Quattro food blogger hanno accettato la sfida e si contenderanno, il 10 ed il 19 settembre alla Casa di Alti Formaggi, la vittoria a colpi di ricette con i nostri tre formaggi DOP.

Due squadre, quattro food blogger, tre formaggi DOP e una cucina super attrezzata: sono gli ingredienti di una sfida appassionante. Saranno Claudia Santini, Miriam Leto, Patrizia Chimera, Giulia Ceschi, quattro rinomate food blogger, ad aprire, con questo vero e proprio show, la nuova stagione degli appuntamenti alla Casa di Alti Formaggi.

Le nostre protagoniste, divise in due squadre, si sfideranno a colpi di ricette con i nostri tre formaggi: Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco. Tutto in diretta: preparazione, assaggi e votazioni. Martedì 10 settembre avrà luogo il primo "incontro/scontro" e le due squadre, i Paladini del sapore (Miriam Leto e Giulia Ceschi di Sapori e Ricette) e i Cavalieri del Gusto (Patrizia Chimera e Claudia Santini di Gustoblog) proporranno, a tutti coloro che si saranno iscritti per tempo sul nostro sito, piatti innovativi e particolari sottoponendosi al giudizio del pubblico che decreterà il vincitore della serata. Ma la squadra sconfitta potrà rifarsi perché giovedì 19 settembre sarà concessa la rivincita e la sfida sarà rinnovata con un nuovo menù.



Chi vincerà la sfida?

"Per la prima volta saranno nostri ospiti dei Food Blogger di caratura nazionale, segno tangibile dell'originalità della nostra idea, dell'esperienza maturata e dell'apertura, con linguaggi moderni, nei confronti delle nuove generazioni" – ha dichiarato Bonaventuri Gianluigi – Presidente dell'Associazione.

L'ingresso è gratuito previa iscrizione obbligatoria.

Fonte: comunicato stampa: Press alti formaggi

E. P.

CONDIVIDI [f](#) [t](#) [e](#) [...](#)



food&tec__

Alimenti, tecnologie, processi di
filiera: il portale aggiornato sui fatti

in_formare

notizie e approfondimenti
contributi scientifici
pubblicazioni
normativa
golosità culturali e ricette



recenti

pubblicato in:

**produzione di origine animale
latte e derivati**

indietro

Sfida alla Casa di Alti Formaggi

A Treviglio in provincia di Bergamo, il 10 e il 19 settembre, una competizione fra food blogger a colpi di ricette con Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco

03.09.2013

Una cucina super attrezzata, due squadre, tre formaggi DOP, quattro *food blogger*... questi gli ingredienti di una sfida appassionante che si terrà presso la Casa di Alti Formaggi, in via Roggia Vignola 9 a Treviglio, Bergamo.

Saranno Claudia Santini, Miriam Leto, Patrizia Chimera, Giulia Ceschi, le quattro *food blogger*, ad aprire, con questo vero e proprio *show*, la nuova stagione degli appuntamenti alla Casa di Alti Formaggi.

Martedì 10 e giovedì 19 settembre alle ore 18.00 le sfidanti, divise in due squadre, esibiranno la propria sapienza culinaria realizzando piatti con i tre formaggi *clou* per la Casa: Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco. Tutto in diretta: preparazione, assaggi e votazioni.

Martedì 10 settembre avrà luogo il primo "incontro/scontro" e le due squadre, i Paladini del sapore (Miriam Leto e Giulia Ceschi di Sapori & Ricette) e i Cavalieri del Gusto (Patrizia Chimera e Claudia Santini di Gustoblog) proporranno, a tutti coloro che si saranno iscritti all'evento, piatti innovativi e particolari sottoponendosi al giudizio del pubblico che decreterà il vincitore della serata.

La squadra sconfitta potrà rifarsi giovedì 19 settembre quando sarà concessa la rivincita e la sfida sarà rinnovata con un nuovo menù.

L'ingresso è gratuito previa [iscrizione obbligatoria sul sito dedicato](#).



Il magazine della cucina genuina di BLOGO

B DONNA | NEWS | GALLERIE | VIDEO | PROVATO PER VOI | FOTORICETTE



Cerchi case & appartamenti?

Trovali tra migliaia di offerte

CERCA ORA

immobiliare.it

Homepage > Eventi

Alti Formaggi e la sfida tra food blogger, il 10 settembre la prima gara

Scritto da: [Redazionali Blogo.it](#) - giovedì 5 settembre 2013

Mi piace 22

Tweet 2

3

Share

0

Quattro food blogger di Blogo, due sfide culinarie per un totale di otto ricette tutte a base di prodotti tipici presso la Casa di Alti Formaggi: un appuntamento da non perdere, che ci vedrà protagonisti insieme a tre dei formaggi più buoni del nostro bel paese: il Taleggio, il Salva Cremasco e il Provolone Valpadana.



Iniziativa realizzata in collaborazione con Alti Formaggi.

Si avvicina l'evento dell'anno più atteso per gli amanti del gusto e dei sapori tipicamente italiani: martedì 10 settembre comincia la sfida tra quattro blogger della famiglia di **Blogo** che, insieme ai 3 formaggi dell'**Associazione Alti Formaggi**, daranno vita a una serie di ricette da leccarsi letteralmente i baffi.

L'**Associazione Alti Formaggi**, che raggruppa alcuni Consorzi di Tutela di formaggi lombardi, eccellenze del territorio che tutto il mondo ci invidia, ha permesso a quattro di noi di poter partecipare a una gara di cucina che utilizzerà proprio tre di queste prelibatezze.

Il 10 settembre 2013, presso la **Casa di Alti Formaggi** a Treviglio (BG), due squadre si daranno battaglia tra i fornelli: da un lato i **Paladini del Sapore** (Miriam Leto e Giulia Ceschi di Saporì&Ricette) e dall'altro lato i **Cavalieri del Gusto** (Patrizia Chimera e Claudia Santini di Gustoblog).

In una cucina super attrezzata, un vero e proprio sogno per ogni **food blogger**, le due squadre proporranno a coloro che si saranno iscritti attraverso il sito internet dell'Associazione, [altiformaggi.com](#), una serie di piatti che avranno come protagonisti proprio questi tre formaggi



I MAGAZINE DI BLOGO

Gustoblog.it
 Mi piace 54.992

IN EVIDENZA

**iPad a soli 17€?**

Agli utenti italiani uno sconto del 80% grazie a un trucco

**IMMOBILIARE.IT**

Annunci su Mappa e per Zona. Trova ora la tua Casa con Immobiliare.it!

VIDEO CORRELATI

FOTO CORRELATE



Torta magica, foto ricetta



Torta setteveli foto ricetta



Le più belle decorazione per torte con fiori

DOP: sarà il pubblico a decretare il vincitore della serata. Per i perdenti, niente paura: ci sarà la possibilità di tentare la rivincita la settimana successiva.

I formaggi utilizzati sono tre dei più importanti e famosi del nostro territorio: il **Taleggio**, il tipico formaggio da tavola, da riscoprire in mille ricette di primi piatti e secondi piatti, oltre che per pizze e crepes; il **Provolone Valpadana** dolce o piccante, da consumare a crudo o come ingrediente di piatti indimenticabili; il **Salva Cremasco**, dal sapore intenso, aromatico, ideale per fondute eccezionali.

I tre **prodotti DOP** della nostra tradizione gastronomica verranno usati dai quattro blogger in ricette di antipasti, primi piatti e secondi piatti, che verranno poi assaggiati dal pubblico presente in sala. Sul [sito internet dell'Associazione Alti Formaggi](#) e sulla rinnovata [pagina Facebook della Casa di Alti Formaggi](#) potete trovare tutti i riferimenti e le informazioni sulle attività dell'Associazione. Attività che ora si impreziosiscono anche di questa avvincente sfida tra food blogger.

Gianluigi Bonaventini, presidente dell'Associazione, commenta così questa bellissima avventura che ci vede diretti protagonisti:

Per la prima volta saranno nostri ospiti dei food blogger di caratura nazionale, segno tangibile dell'originalità della nostra idea, dell'esperienza maturata e dell'apertura, con linguaggi moderni, nei confronti di nuove generazioni.

Siete pronti per la sfida dell'anno? Noi non vediamo l'ora di vedere all'opera i quattro food blogger e di assaggiare anche i loro piatti!

Leggi anche: [Eventi](#) [Food-blog](#)

ARTICOLI CORRELATI



La ricetta dei pomodori ripieni di tonno e mozzarella



La ricetta del rolo di frittata con gli spinaci



5 idee per una ricetta estiva con zucchine



5 ricette per un primo piatto freddo per i buffet estivi

Powered by

ULTIME NOTIZIE DA BLOGO

B TECNOLOGIA



Alcatel One Touch Hero con proiettore integrato, g...

B NEWS



Cuneo, Aldo Terreno aggredito a coltellate dalla m...

B MOTORI



Ford Mondeo Vignale Concept: il cliente è "premium..."

0 COMMENTI [AGGIUNGI IL TUO](#)



con

[Piatti tipici regionali italiani](#)

[www.expo2015.org](#)

Energia per la Vita con Expo Milano Scopri tutte le Notizie ed Eventi!

[Caseifici Artigianali](#)

[PagineGialle.it/Caseificio](#)

Trova il Caseificio più vicino a Te su PagineGialle!

[Formaggi Magri](#)

[lefromage.fr/IT/formaggi+magri](#)

Scoprite i nostri formaggi francesi Foie gras offerto - 80€ di acquisto

[Prestiti INPDAP 2013](#)

[DipendentiStatali.IT/DipPubblici](#)

Condizioni Riservate Dip. Pubblici Fino a 75.000 € con Rate comode

Scegli Tu! ▶

E-mail o telefono

social@altiformaggi.com

Password

Accedi

Resta collegato

[Hai dimenticato la password?](#)

Slow Economy è su Facebook.

Per connetterti con Slow Economy, iscriviti subito a Facebook.

[Registrazione](#)

[Accedi](#)



Slow Economy

133 "Mi piace" · 4 ne parlano

Mi piace

Editore

Golf in Tour gustando Moda, Agroalimentare e Turismo

133

[Informazioni](#)

[Foto](#)

["Mi piace"](#)

[Eventi](#)

[In evidenza](#)



Slow Economy

2 ore fa

Due squadre, quattro food blogger, tre formaggi DOP e una cucina super attrezzata: sono gli ingredienti di una sfida appassionante. Saranno Claudia Santini, Miriam Leto, Patrizia Chimera, Giulia Ceschi, quattro rinomate food blogger, ad aprire, con questo vero e proprio show, la nuova stagione degli appuntamenti alla Casa di Alti Formaggi.

Martedì 10 e giovedì 19 settembre alle ore 18.00 presso la Casa di Alti Formaggi (Via Roggia Vignola, 9 - Treviglio – BG), le nostre prota... [Visualizza altro](#)



[Mi piace](#) · [Commenta](#) · [Condividi](#)

Post recenti di altri utenti su Slow Economy

[Mostra tutti](#)