

A cena con i formaggi del caseificio Arrigoni Battista

I pluripremiati formaggi del caseificio Arrigoni Battista saranno i protagonisti dell'evento "A cena con Arrigoni Battista", un tour di serate di degustazione nella città di Bergamo a partire da giovedì 18 ottobre 2018 promosse con il patrocinio di ASCOM Bergamo e dell'associazione "Strada del vino e dei Sapori della Valcalepio".

Quattro ristoranti e quattro selezionati chef interpreteranno i prodotti del caseificio di Pagazzano, dai più tradizionali – Gorgonzola Dolce DOP, Gorgonzola Piccante DOP, Taleggio DOP, Quartirolo DOP – all'esclusiva linea degli "Unici" – Lucifero, Rossini e Torregio – e proporranno ai loro ospiti un menù che comprenderà una selezione dei formaggi dell'azienda e un piatto creato per l'occasione con uno dei formaggi proposti. In accompagnamento verranno proposte al pubblico le migliori etichette vitivinicole del territorio bergamasco che fanno parte dell'Associazione "Strada del vino e dei Sapori della Valcalepio".

Le cene si svolgeranno il giovedì e il venerdì con il seguente calendario:

18 e 19 ottobre Tony's Cucina Bar Bottega – Chef: Tony Cosenza
Via XX Settembre, 115 – Bergamo – tel.: 035.220348

25 e 26 ottobre Sarmassa di Vicolo Bancalegno – Chef:
Cristiano Baldi
Vicolo Bancalegno, 1H – Bergamo – tel.: 035.219257

8 e 9 novembre La Marianna – Chef: Salvatore De Angelis
Largo Colle Aperto, 4 – Bergamo – tel.: 035 237027

15 e 16 novembre Il Pianone – Chef: Michael Lavia
Via al Pianone, 21 – Bergamo – tel.: 035 216016

Ascom Confcommercio Bergamo riconosce con il suo patrocinio il valore dell'iniziativa promossa dall'azienda Arrigoni Battista, che anche in quest'occasione lavora per promuovere la tradizione casearia e i sapori bergamaschi in Italia e nel mondo. La qualità e l'eccellenza dei formaggi Arrigoni è riconosciuta infatti non solo in Italia ma anche all'estero, dove esporta in ben 36 Paesi internazionali: ne sono testimonianza i numerosi premi e riconoscimenti che hanno ricevuto nel corso degli ultimi anni e che continuano a ricevere.

Il Gorgonzola Dolce DOP di Arrigoni, fiore all'occhiello della produzione aziendale, ha ricevuto moltissimi premi: 2017 – Targa Eccellenza di Infiniti Blu (I) e Gold Medal agli International Cheese Awards di Nantwich (UK); 2016 – Medaglia Super Gold per il terzo anno consecutivo e terzo classificato tra i Top 16 al mondo al World Cheese Awards di San Sebastian (ES); 2015 – Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK) e Medaglia Gold agli International Cheese Awards di Nantwich; 2014 – Medaglia Super Gold al World Cheese Awards di Londra (UK); 2013 – Medaglia Gold al World Cheese Awards di Birmingham (UK) e Riconoscimento della rivista Culture Magazine (USA) come uno dei 101 Best Cheeses of Years

Da oltre 100 anni Arrigoni si contraddistingue per la produzione di numerosi formaggi lombardi come Gorgonzola, Taleggio, Crescenza e Quartirolo Lombardo di elevata qualità, come confermano i riconoscimenti ricevuti. L'azienda è una delle più prestigiose del settore lattiero caseario, grazie all'integrazione e al controllo dell'intera filiera produttiva, dalla terra al formaggio confezionato e distribuito. Impegno e professionalità che vengono riconosciuti a livello internazionale.