

Formaggi, a Treviglio quattro incontri per scoprire i “segreti” delle Dop

written by Redazione
26 Aprile 2015





I segreti dei formaggi svelati ai non esperti. Il 14 e il 15 maggio, alla Casa di Alti Formaggi, spazio allestito a Treviglio, e al Caseificio sperimentale di Cra/Flc - si terrà il primo di quattro appuntamenti che si articolano in 2 giornate ciascuno, di formazione/informazione per non specialisti, diretto ad acquisire una

maggior conoscenza dei formaggi DOP dell'Associazione: Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco.

Nel primo appuntamento, si parlerà di Taleggio Dop. Il 14 maggio, dalle 15, dopo aver presentato il progetto "FiliEra Latte Lodi, saranno illustrate le caratteristiche del prodotto e dell'area di produzione. Seguirà l'analisi sensoriale di questo meraviglioso formaggio e la degustazione guidata, insieme a qualche consiglio sugli abbinamenti. Il 15 maggio, invece, tappa al caseificio sperimentale di Cra/Flc e all'azienda Cascina Baroncina di Lodi, dove verrà illustrato il percorso per ottenere una DOP di pregio, attraverso la tecnologia e la trasformazione casearia.

L'azienda Baroncina del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e lattiero casearie (CRA-FLC) di Lodi - si è distinta negli anni, sia a livello locale sia nazionale per le crescenti performance produttive.

«L'obiettivo del progetto FIELD è di realizzare un'iniziativa di dimostrazione industriale, illustrando il percorso per ottenere una materia prima di qualità e, da essa, formaggi di elevato pregio nutrizionale e rinomanza internazionale. Alti Formaggi, nel semestre di Expo, si pone l'obiettivo di far conoscere, anche alla vasta platea di questa manifestazione mondiale, alcune delle eccellenze casearie del Made in Italy: Taleggio DOP, Provolone Valpadana DOP e Salva Cremasco

DOP, protagoniste della nostra Associazione» ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventini.

I prossimi appuntamenti: 15 e 16 giugno Salva Cremasco Dop; 31 agosto e 1 settembre Provolone Valpadana Dop; 5 e 6 ottobre replica sul Taleggio Dop.