

Visita alle radici del Taleggio Dop

written by Redazione

24 Marzo 2015



“Dalla pianura alla montagna: la filiera produttiva del Taleggio Dop” è il titolo del primo incontro promosso dalla delegazione Onaf di Bergamo e CasaArrigoni nell’ambito dell’edizione primaverile di “Alle radici del formaggio”. L’appuntamento è sabato 28 marzo al Caseificio Zuvadelli Michele e Flavio di Quintano (provincia di Cremona, via Crema-Vailate) con ritrovo alle 7.30. Seguirà, alle 9, la visita alla stalla

dell’Azienda Agricola Sangiovanni di Palazzo Pignano e la degustazione di Taleggio Dop in varie fasi di stagionatura, del formaggio Roccolo Valtaleggio e

altre specialità. Obiettivo dell'iniziativa è apprendere la tecnologia produttiva dei formaggi a pasta molle e conoscere piccole realtà produttive della pianura, ossia i minicaseifici da azienda agricola.

Relatori dell'incontro sarà Alvaro Ravasio di CasArrigoni, maestro assaggiatore Onaf delegazione di Bergamo

La quota di partecipazione è di 10 euro. Per prenotazioni bergamo@onaf.it o sms al cell. 339 23 34 029

Da definire ancora la date della seconda parte di "Alle radici del Formaggio", che si terrà a CasArrigon, Frazione Peghera 575 a Taleggio. Nell'occasione ci si soffermerà su come avviene il processo di maturazione del Taleggio Dop, come selezionare, stagionare, affinare i formaggi a pasta molle.