

Ritaglio Stampa

Testata: Vini e sapori.net
Data: 23marzo 2010
Diffusione n.d
Soggetto: Provolone Valpadana



vini e sapori.net

a tavola con amici, in rete.

Arriva sulle Dolomiti bellunesi una montagna di formaggi italiani



**Dal 26 al 28 marzo 1^
Rassegna nazionale dei
formaggi di montagna.
12 Regioni d'Italia, 20
espositori, oltre 80
tipologie di formaggi in
mostra e degustazione.**

Villorba/Falcade, 23 marzo 2010 - E' iniziato il conto alla rovescia: -3 giorni e una montagna di formaggi è pronta a riversarsi sulle Dolomiti bellunesi in occasione della 1^ Rassegna nazionale dei formaggi di montagna che si terrà a Falcade (BL) dal 26 al 28 marzo prossimi. Gli organizzatori stanno mettendo a punto gli ultimi dettagli e oggi è stata scelta ogni riserva sui partecipanti alla rassegna.

Ad esporre saranno 12 regioni italiane che vantano una lunga tradizione casearia montana, si tratta di: Lombardia, Trentino Alto Adige, Molise, Piemonte, Emilia Romagna, Valle d'Aosta, Basilicata, Sardegna, Abruzzo, Liguria, Friuli Venezia Giulia e ovviamente il Veneto.

A coordinare tutti gli espositori della regione ospitante, l'Associazione Produttori Latte del Veneto (A.Pro.La.V.), che annuncia con orgoglio la partecipazione di una numerosa rappresentanza di formaggi veneto montani a cominciare dalle Grolle d'Oro 2009: Capra Ubriaco al Traminer e Montasio Stravecchio DOP della latteria Perenzin, Monte Cesen d'Alpeggio di Malga Mariech e Blanchet della latteria La forma del Latte, accanto a questi le grandi DOP del veneto: Montasio, Monte Veronese, Casatella Trevigiana, Provolone Valpadana, Grana Padano, Asiago e i grandi formaggi della tradizione montana quali il Formajo imbrigo, il Morlacco del Grappa, il Morlacco di Vacca burlina e il Bastardo del Grappa. Accanto a questi formaggi che rappresentano il Gotha della produzione veneta anche le piccole latterie e malghe montane con i loro Fodom, Renaz Focobon, Binatela, caciotta all'erba cipollina e tanti altri.

Ritaglio Stampa

Testata: Vini e sapori.net
Data: 23marzo 2010
Diffusione n.d
Soggetto: Provolone Valpadana

Inoltre, dall'intero stivale italiano oltre 60 tipologie di formaggi raggiungeranno le vette venete tra questi il celebre Bitto lombardo portato in esposizione dal Consorzio BITTO, il molisano Caciocavallo di Casacalenda dell'azienda La Fonte nuova. Dalla Valle d'Aosta arriverà tra gli altri il Bleu d'Aoste, mentre l'Abruzzo propone il Pecorino e il Caciocavallo.

Non mancheranno inoltre il Cuncir di Valcanale direttamente dal Friuli Venezia Giulia e la piemontese Robiola di Roccaverano nelle varietà fresca e stagionata.

"Saranno 20 gli espositori presenti alla Rassegna, con oltre 80 tipologie di formaggi diversi provenienti da tutt'Italia. - spiega il Presidente di A.Pro.La.V. Terenzio Borga - Fra tre giorni il meglio della produzione casearia montana sarà in mostra e degustazione a Falcade in occasione dei Campionati Italiani Assoluti di Sci Alpino, un'occasione unica per conoscere il mosaico di sapori e tradizioni del nostro stivale che si distingue nel mondo anche per la produzione di formaggi dal gusto unico e di qualità garantita. Questa sarà l'occasione per dare al grande pubblico la possibilità di conoscere direttamente tante produzioni regionali, ponendo l'accento sulle peculiarità di ogni formaggio, che sono inimitabili se il consumatore affronta consapevolmente il mercato. Un'occasione dunque - conclude il Presidente Borga - per dichiarare guerra ai falsari del lattiero caseario mostrando il meglio della produzione originale di casa nostra!".