

21 SETTEMBRE GLI STRUMENTI PER LA VALORIZZAZIONE DEI FORMAGGI DI MONTAGNA

BRA-PIAZZA
SPREITENBACH

share



I formaggi di montagna sono a ragione comunemente ritenuti prodotti dotati di caratteristiche qualitative particolarmente elevate.

È necessario mettere in atto gli strumenti adeguati per fare in modo che tali prodotti possano essere correttamente individuati e adeguatamente valorizzati dai consumatori, e che al tempo stesso offrano ai consumatori una garanzia sulla qualità del prodotto. A tal scopo è stata istituita, a livello comunitario, l'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna" (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11687>) che, se ben utilizzata, può utilmente affiancare le tante iniziative già messe in atto dalle differenti realtà produttive.

Intervengono:

- Alessandro Bonadonna, Università di Torino, la normativa dei Prodotti di montagna
- Giovanni Peira, Università di Torino, il Prodotto di montagna nei formaggi piemontesi: analisi
- Greta Cena, studentessa dell'Università di Torino che ha presentato una tesi sull'argomento
- Laura Bersani, Laboratorio chimico Camera di commercio di Torino, i formaggi di montagna nell'alimentazione
- Guido Tallone, Agenform, come produrre un buon formaggio di montagna
- Mauro D'Aveni, tecnico esperto, esempi pratici di formaggi di montagna

A seguire, degustazione di formaggi di montagna.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

21 SETTEMBRE

11:00 - 12:00

STAND:

ASSOPIEMONTE
DOP & IGP -
REGIONE
PIEMONTE |
INCONTRI

Gratuito

CODICE:

CH19EVE117

TIPOLOGIA:

PRESENTAZIONE
([HTTPS://CHEESE.SLOWFOOD.IT/TIPOLOGIA-EVENTI/2449-PRESENTAZIONE/](https://cheese.slowfood.it/TIPOLOGIA-EVENTI/2449-PRESENTAZIONE/))

TEMA:

SLOW CHEESE

TERRE ALTE

LOCATION:

ASSOPIEMONTE DOP & IGP -
REGIONE PIEMONTE | INCONTRI

LINGUE EVENTO:

IT

ORGANIZZATO DA:

ASSOPIEMONTE – REGIONE
PIEMONTE

EVENTI CORRELATI:

Il Moscato di Scanzo, il cioccolato e un Toscano
(<https://cheese.slowfood.it/event/il-moscato-di-scanzo-il-cioccolato-e-un-toscano/>)

Un Toscano, il Chianti e il cioccolato
(<https://cheese.slowfood.it/event/un-toscano-il-chianti-e-il-cioccolato/>)

Benvenuto Tourmin dal Mel: nuovo Presidio Slow Food
(<https://cheese.slowfood.it/event/benvenuto-tourmin-dal-mel-nuovo-presidio-slow-food/>)

Un Toscano e il rabarbaro
(<https://cheese.slowfood.it/event/un-toscano-e-il-rabarbaro/>)

Gattafin e praebuggiun: produzioni locali e variazioni storiche nella biodiversità dei pascoli litoranei liguri
(<https://cheese.slowfood.it/event/gattafin-e-praebuggiun/>)

Le bollicine Alta Langa incontrano il burro di Beppino Occeili
(<https://cheese.slowfood.it/event/le-bollicine-alta-langa-incontrano-il-burro-di-beppino-occeili/>)

Creatori di Eccellenza
(<https://cheese.slowfood.it/event/creatori-di-eccellenza/>)

Creatori di Eccellenza
(<https://cheese.slowfood.it/event/creatori-di-eccellenza-2/>)

Creatori di Eccellenza
(<https://cheese.slowfood.it/event/creatori-di-eccellenza-3/>)

Creatori di Eccellenza
(<https://cheese.slowfood.it/event/creatori-di-eccellenza-4/>)

TAGGED FOR:

FORMAGGI ITALIANI ([HTTPS://CHEESE.SLOWFOOD.IT/EVENT/?E_TAG=FORMAGGI-ITALIANI](https://cheese.slowfood.it/EVENT/?E_TAG=FORMAGGI-ITALIANI))

ITALIA ([HTTPS://CHEESE.SLOWFOOD.IT/EVENT/?E_TAG=ITALIA](https://cheese.slowfood.it/EVENT/?E_TAG=ITALIA))

MONTAGNA ([HTTPS://CHEESE.SLOWFOOD.IT/EVENT/?E_TAG=MONTAGNA](https://cheese.slowfood.it/EVENT/?E_TAG=MONTAGNA))

PIEMONTE ([HTTPS://CHEESE.SLOWFOOD.IT/EVENT/?E_TAG=PIEMONTE](https://cheese.slowfood.it/EVENT/?E_TAG=PIEMONTE))

SCOPRI IL MONDO DI SLOW FOOD

Email*

Nome*

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra.

Cognome*

Ok [Maggiori informazioni \(https://cheese.slowfood.it/privacy-policy/\)](https://cheese.slowfood.it/privacy-policy/)

[Privacy policy \(http://cheese.slowfood.it/privacy-policy/\)](http://cheese.slowfood.it/privacy-policy/)

Privacy Policy Acceptance

Iscriviti

OFFICIAL PARTNER:



(<http://www.agugiarofigna.com/>)



(<https://www.bbell.it/>)



(<https://www.mozzarelladop.it/>)



(<http://www.crbra.it/>)



(<http://www.egea.it/>)



(<https://lurisia.it/>)



(<https://www.parmigiano-reggiano.it/>)



(<http://www.pastadimartino.com/pastificio/homepage.php>)



(<https://www.qualitybeeracademy.it/>)



(<https://www.realemutua.it/>)

info.eventi@slowfood.it (<mailto:info.eventi@slowfood.it>)

© 2019 Copyright Cheese 2019 - Privacy policy
(<https://cheese.slowfood.it/privacy-policy/>)

Designed with

(<http://libridee.com>)

share



I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra.

Ok [Maggiori informazioni \(https://cheese.slowfood.it/privacy-policy/\)](https://cheese.slowfood.it/privacy-policy/)