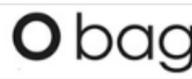


TESTATA: Cittadellaspezia.com

DATA: 25.09.2014

OGGETTO: Alla scoperta del delizioso Quartirollo Lombardo, uno dei formaggi delle 100 Italie

**SUMMER VIBES**  **7.05.2016 - NUOVA APERTURA**  
SARZANA - VIA MAZZINI, 60 

ATTUALITÀ

[f](#) FACEBOOK [t](#) TWITTER [g+](#) GOOGLE+ [in](#) LINKEDIN [p](#) PINTEREST

## Alla scoperta del delizioso quartirollo lombardo, uno dei formaggi delle 100 Italie



Cinque Terre - Val di Vara - Dopo il successo dell'evento-degustazione dedicato al Parmigiano Reggiano l'Osteria delle 100 Italie, nell'ambito dell'iniziativa "I formaggi delle 100 Italie", ospita domenica 28 settembre, a partire dalle ore 17,30, il Consorzio di Tutela del Quartirollo Lombardo per una scoperta teorica e pratica della caseificazione di questo delizioso formaggio DOP.

L'Associazione ALDA, specializzata in attività Ludico-Didattiche in Agricoltura, guida l'incontro-scoperta con il Quartirollo, facendo vivere ai partecipanti l'esperienza di produrre un formaggio con le proprie mani.

L'incontro, di carattere didattico divulgativo, prevede infatti un coinvolgente laboratorio di caseificazione domestica, per comprendere l'iter di produzione di un formaggio italiano.

A 30 partecipanti verrà data la possibilità di cimentarsi con la creazione della propria formaggetta seguendo passo passo le indicazioni dell'esperta Paola Baldini.

Seguirà un approfondimento dedicato ad orientarsi nel complesso mondo delle certificazioni, in particolare della DOP, e un vademecum per imparare a consultare le etichette dei cibi e le informazioni nutrizionali.

Infine si procederà ad un interessante approccio all'analisi sensoriale, in cui gli intervenuti saranno chiamati a distinguere e valutare le caratteristiche organolettiche di 4 tipi di formaggi lombardi DOP: salva cremasco, formai de mut, strachitunt e ovviamente quartirollo.

Insomma un viaggio alla scoperta del prelibato mondo del formaggio e un'occasione per acquisire nozioni utili per compiere scelte alimentari consapevoli, prendendo maggiore coscienza delle caratteristiche e della qualità di ciò che si mangia!

Questo evento è realizzato grazie al contributo fornito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (DM 41-430 del 10 settembre 2013).

È possibile prenotare la propria partecipazione, telefonando al numero 0187-897005 o inviando una mail a [p.lungo@osteria100italie.it](mailto:p.lungo@osteria100italie.it).

Giovedì 25 settembre 2014 alle 18:17:09

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**GRANCASA** **GRANBRICO**  
La casa è un business. Il tuo è un business.

Dal 2 aprile  
PER RINNOVO PUNTI VENDITA  
**SCONTI IN CORSO FINO AL 50%**  
**SARZANA**  
VIA VARIANTE AURELIA

**ipercoop**  
CONVIENE  
**SOTTO COSTO**  
DAL 4 AL 13 MAGGIO 2016  
CLICCA QUI PER SCOPRIRE TUTTE LE OFFERTE

**IL GUSTALIBRO**  
**VENERDI' 6 MAGGIO**  
**La Fabbrica** **CONAD SUPERSTORE**

TASSO VARIABILE CON SPREAD A PARTIRE DAL  
**1,15%**  
TASSO MASSIMO A PARTIRE DAL  
**2,55%**

LINK: <http://www.cittadellaspezia.com/Cinque-Terre-Val-di-Vara/Attualita/Alla-scoperta-del-delizioso-quartirollo-166576.aspx>