

A IDENTITA' GOLOSE 2017 IL VIAGGIO NEL MONDO DEL FORMAGGIO

Carozzi Formaggi per l'imminente appuntamento con Identità Golose proporrà un'esperienza culinaria unica che porterà il formaggio nell'olimpico dell'alta cucina

Pasturo, 24 febbraio 2017 – **Carozzi Formaggi si prepara a partecipare per il secondo anno consecutivo a Identità Golose**, il primo congresso di cucina d'autore nato nel 2005 a Milano e che in questi 13 anni di attività è cresciuto notevolmente. La realtà valsassinese quest'anno sposerà a pieno titolo il leitmotiv dell'evento proponendo ai partecipanti **un vero e proprio viaggio esperienziale del gusto grazie alla presenza dello Chef Marco Rossi** de Al Rustico di Lambrugo, con il quale è stato costruito negli ultimi mesi un rapporto di reciproca fiducia e stima.

Dal 4 al 6 marzo Carozzi non solo solleciterà no stop le papille gustative dei presenti ma in determinati momenti della giornata, alle 10:30 e alle 14:30, li conquisterà con **piatti realizzati in loco dallo Chef Rossi al fine di proporre il formaggio come elemento cardine di un piatto**, un prodotto con carattere in grado di dare un vero e proprio valore aggiunto a tante preparazioni e ricette ricercate.

La filosofia alla base della collaborazione tra Carozzi Formaggi e Marco Rossi è l'idea che la cucina, e in generale il cibo, non debbano limitarsi ad essere mezzi con i quali soddisfare i bisogni primari, ma **strumenti con i quali appagare tutti i sensi** in una continua scoperta di emozioni, sapori e trasformazioni; proprio le stesse emozioni che caratterizzano il viaggio in ogni sua forma.

Obiettivo della tre giorni milanese sarà quindi quello di **diffondere l'arte di degustare il formaggio dimostrando la sua capacità di sprigionare gusto e sapore in ricette elaborate** nel quale viene accostato a carne, verdure, frutta e perché no, pesce.

Carozzi Formaggi

Oggi Carozzi Formaggi si caratterizza per la produzione di formaggi di varia natura, da quelli di capra a quelli di latte vaccino, dai formaggi freschi a quelli più stagionati, in crosta lavata o naturale: una gamma di prodotti che ben soddisfa le esigenze del più pretenzioso cliente. La qualità e la genuinità sono messe al primo posto, a fianco di una tradizione che si intreccia costantemente all'innovazione.

Ufficio Stampa:

Tramite srl

T.0362.907354 - g.pulici@tramite.it