



Home Eventi Salute & Benessere Italia da gustare Fashion & Design Cinema & TV Promozione Vacanze Milano Magazine Chi Siamo Cerca

Newsletter

Butala Campana

REGGIANO

ALTI FORMAGGI. ALLA CASA DEL FORMAGGIO DI TREVIGLIO A BERGAMO



ALTI FORMAGGI: 12 APPUNTAMENTI TRA CORSI, DEGUSTAZIONI

E ABBINAMENTI GOURMET ALLA CASA DEL FORMAGGIO DI TREVIGLIO .BERGAMO



Treviglio, Si apre una stagione ricca di eventi per Alti Formaggi, l'associazione che riunisce i Consorzi di Tutela Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio. Da settembre a dicembre il Provolone Valpadana Dop, il Salva Cremasco e il Taleggio si racconteranno alla Casa del Formaggio di Treviglio (BG) in dodici imperdibili appuntamenti pensati per tutti i gourmet, spaziando dai corsi di cucina ai più ricercati abbinamenti con il vino. La prima tappa del tour alla scoperta di gusti unici e inconfondibili è in programma giovedì 25 settembre, con l'inaugurazione della Scuola di Cucina. In sette lezioni gli appassionati di arte culinaria, ma anche coloro che si apprezzano per la prima volta ai fornelli, potranno imparare piatti semplici, creativi, sfiziosi e della tradizione italiana. Le lezioni saranno divise per argomenti, partendo il 25 settembre con il corso sugli antipasti. Il 6 ottobre è la volta dei primi, portata principe della cucina italiana, a cui seguirà una lezione a parte per i risotti in programma il 20 ottobre, per scoprire le tecniche, le varietà di riso, la tostatura e la mantecatura. Il 4 novembre toccherà ai secondi a base di carne, uova, formaggio e verdure, mentre il 18 si parlerà di piatti unici. Chiusura con le ricette tipiche della cucina italiana il 1 dicembre e il 15 dicembre con le più sfiziose ricette natalizie. Non mancano inoltre gli appuntamenti per chi preferisce assaporare piuttosto che cucinare. Martedì 30 settembre Massimo Martina, chef del Ristorante Il Fiorile di Borghetto di Borbera (AL), propone un incontro speciale tra i formaggi e i diversi periodi dell'anno. In "Formaggi in tutte le stagioni" infatti verrà spiegato come l'utilizzo in cucina di questi ingredienti sia da considerare possibile, e dal punto di vista nutrizionale anche indispensabile, durante tutto l'anno. Un evento tutto al femminile quello del 28 ottobre dove Palma d'Onofrio e Adua Villa offriranno i loro preziosi consigli sugli abbinamenti tra formaggi e vino. Sempre per gli appassionati di vino, il 12 novembre La Casa di Alti Formaggi ospiterà il corso di 1° livello per Assaggiatori di Vino, organizzato dall' ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) che avrà inizio mercoledì 12 novembre 2014 e si concluderà mercoledì 1 aprile 2015. Immane poi, l'appuntamento del 25 novembre dove i protagonisti saranno i formaggi in abbinamento alla polenta con "Polenta e formaggi". Infine, in vista di Expo 2015, l'11 dicembre si terrà un incontro molto speciale su "L'alimentazione sostenibile".

Il calendario di tutti gli eventi è scaricabile [qui](#).

Il progetto Alti Formaggi è nato nel 2009 dall'idea di alcuni Consorzi di formaggi Lombardi, con l'obiettivo di creare una strategia comune per il lancio di un marchio e diventare il primo esempio di sinergia tra Consorzi di Tutela in Italia. Nel 2011 Alti Formaggi diventa un'associazione, costituita dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana, dal Consorzio Tutela Salva Cremasco e dal Consorzio Tutela Taleggio. Alti Formaggi è da sempre un punto di riferimento per i consumatori, non solo attraverso la rete ma anche grazie a presenze attive ed iniziative specifiche, formazione ed informazione *nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione tanto dei prodotti associati come delle Dop e Igp. Un modo per fare sistema e divulgare meglio sapere e informazioni su questi prodotti di qualità.*

www.altiformaggi.com - www.facebook.com/alti.formaggi - <https://twitter.com/Altiformaggi>

Alessio Pappagallo - Milano - Tel. [+39 02 4351 1671](tel:+390243511671) - Fax [+39 02 4399 3408](tel:+390243993408)

Mi piace

Condividi

Tweet

+1

Condividi

0 comments



Aggiungi un commento...

Commenta usando...

Attenzione: <http://www.24orenews.it/italia-da-gustare/11806-alti-formaggi-alla-casa-del-formaggio-di-treviglio-a-bergamo> non è raggiungibile.

Plug-in sociale di Facebook

- [Succ >](#)



Italia da Gustare



ALTA VALLE BREMBANA A TUTTO FUNGO



ITALIA DA GUSTARE... CON LAVAZZA



ABITUDINI DEI CINESI IN CAMPO TURISTICO



TANTI I TIPI DI ZUCCA TUTTI DA SCOPRIRE...



CHEF STELLATI A CASTELLO "LA TAVOLA DELLE NOBILI FAMIGLIE"



IL GRUPPO HEINEKEN OFFICIAL BEER PARTNER EXPO 2015



IL FORMAGGIO CHE VIEN DAL PASSATO "SELVA TONIOLO"

SALÒ (BS) LA TASSONI APRE IL SUO PRIMO SHOP&DRINK



È TEMPO DI REMISE EN FORME... SENZA RINUNCIARE AL GUSTO!



GRAN MORAVIA IN FETTE QUADRATE: UNA SORPRENDENTE NOVITÀ...

[PREV](#) [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [NEXT](#)

- Le Roy s.r.l. P.IVA 01064110073 ; Reg. Trib. Milano nr. 321; Dir. Testata Dario Bordet -

Copyright © 2014. All Rights Reserved.