

ALTI FORMAGGI ESALTA LE STAGIONI CON I GRANDI CHEF, IL 30 SETTEMBRE IN TAVOLA IL PIEMONTE DI MARTINA



BERGAMO - Il prossimo 30 Settembre - alle 18 - **La Casa di Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9, ospiterà **Massimo Martina**, chef del Ristorante Il Fiorile di Borghetto di Borbera (AL). Alti Formaggi propone un incontro speciale tra i formaggi e i diversi periodi dell'anno, confermando come l'utilizzo in cucina di questi importanti ingredienti sia da considerare possibile (e dal punto di vista nutrizionale, anche indispensabile) in tutte le stagioni.

Martina, insieme a Emanuela, ha creato Il Fiorile in un finiele riadattato, conservandone lo stile originale. La cucina riscopre le ricette tipiche interpretandole in chiave moderna, con la ricerca di materie prime di qualità selezionata: la pasta tirata a mano, le carni piemontesi, i salumi tipici e i formaggi Dop nazionali e d'oltralpe, i legumi sono trattati con delicatezza e gusto, in ricette che uniscono le genuine tradizioni dell'Alto Monferrato ad un'attenta ricerca d'abbinamenti inediti e preziosi, dove scoprire l'equilibrio perfetto fra sapore e verità.

«Dopo la pausa estiva, riprendono gli incontri di approfondimento con il pubblico e grazie alla collaborazione con la U.I.R. (Unione Italiana Ristoratori), nata 42 anni fa come Associazione di promozione della ristorazione italiana di qualità, offriamo questo gustoso evento nel quale, grazie all'abilità dello chef ed alla estrema duttilità dei nostri formaggi, sarà possibile far esaltare al meglio le loro caratteristiche qualitative, sempre più apprezzate nel mercato italiano e non solo» ha dichiarato il presidente, **Gianluigi Bonaventini**.

L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria: www.altiformaggi.com

ULTIM'ORA

17:45 |

CESENA - Alzare le indennità per frutta e verdura colpite dall'embargo russo per adeguarle ai costi di produzione...

17:35 | AGRICOLTURA |

MILANO - «Il minuetto dell'Unione europea, che ieri ha sospeso gli aiuti all'ammasso privato dei formaggi, dopo...

16:45 | AGRICOLTURA |

ROMA - «E' allarme in Italia per la presenza di frutta spagnola "tossica" perché trattata con una sostanza pericolosa...

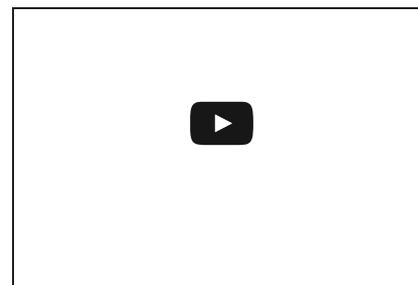
20:27 | ENOGASTRONOMIA |

BRESCIA - Una notte di fine estate alla scoperta del gusto di un territorio ricco di risorse e di sorprese: è questa la...

Tutte le news

I più LETTI

STREAMING TV



Intervista al Presidente di Confagricoltura Cremona Antonio Piva sui rapporti con la Regione Lombardia

