

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [CHI C'ERA](#) [COVER](#) [PROFILO EDITORIALE](#) [ABBONAMENTI](#)

QUI Bergamo

MENSILE DELLA CITTA'

Registrazione Newsletter

Registrati alla newsletter per ricevere in anteprima gli articoli delle nostre riviste!

[» Registrati!](#)**QUI** **Brescia**
MENSILE DELLA CITTA'**News**[« Torna alla HOME PAGE](#)**LA CASA**[« Visualizza TUTTE le NEWS](#)[Zoom sull'immagine](#)

I formaggi DOP nella cucina fusion

14/04/2015 - La Casa di Alti Formaggi, Via Roggia Vignola, 9 - Treviglio

Terzo ed ultimo appuntamento organizzato in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori (U.I.R.) per promuovere l'utilizzo dei formaggi D.O.P. in cucina (Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco).

Nel terzo appuntamento, i formaggi D.O.P. verranno interpretati, in chiave "cucina fusion", dallo chef Fabrizio Albini, patron del ristorante Presidio di Ferrara, Executive Chef del Agriorelais Il Colletto di Adrara San Martino (Bg) e chef del Cappuccini Resort di Cologne (Brescia).

Prodotto ospite della serata sarà l'Olio Aprutino Pescarese D.O.P. di Tenute Fragassi. A presentare l'evento sarà Elisabetta del Medico, conduttrice di Saporie.comTv.

[» Visualizza il sito: http://www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com)

Edita Periodici © All rights reserved.

Via B. Bono, 10 | 24121 Bergamo | Tel. 035 270989 | Cod. Fisc. e P.IVA 02103160160 | Capitale sociale € 10.000,00 i.v. | Registro imprese nr. 02103160160 | REA - 306844