

Questo sito utilizza cookie di profilazione, propri o di altri siti, per inviare messaggi pubblicitari mirati. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Se accedi a un qualunque elemento sottostante questo banner accetti all'uso dei cookie

Ok

cerca

CERCA



[HOME](#) [CRONACA](#) [ECONOMIA](#) [SPORT](#) **[TEMPO LIBERO](#)** [MEDIAGALLERY](#) [ANNUNCI](#) [RUBRICHE](#)

Altre notizie da questa sezione



Curiosità a tavola
Treviglio. Alla Casa di **Alti Formaggi** si parla delle origini e delle ricette del Natale Lunedì 14 dicembre



Stand enogastronomici
Busseto. Il Maiale in Tavola... dalla testa... alla coda il 5 e 6 dicembre



Alla Camera di Commercio
Cremona. Rassegna gastronomica "Salumi&Salami" Dal 5 all'8 dicembre

A TAVOLA

Curiosità a tavola

A A A

La Provincia Digitale

Treviglio. Alla Casa di **Alti Formaggi** si parla delle origini e delle ricette del Natale Lunedì 14 dicembre

appuntamenti 2015

La Casa di **Alti Formaggi** vi invita a prendere nota di questo appuntamento

La partecipazione all'evento ha un costo di 10 euro. Previa registrazione e acquisto sul sito www.altiformaggi.com

14 dicembre 2015 ore 18,00

Il Natale di Alti Formaggi
Lapo De Carlo ci porterà a riscoprire le ricette della tradizione natalizia reinterpretate dallo Chef Nicola Locatelli



14/12/2015 | 14/12/2015

genere incontri

ALTI FORMAGGI
Via Roggia Vignola, 9
Treviglio (BG)
Ore 18,00

Aggiungi al calendario



VERSIONE HTML



KALIPPA

450,00 €
-67%
49,00 €

Check up dentistico con visita odontoiatrica + eventuale RX panoramica e RX

Stanga Dott.



Presso La Casa di **Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9, si terrà un nuovo appuntamento promosso dall'Associazione **Alti Formaggi**, questa volta dedicato alle festività natalizie.

Lapo de Carlo (animatore e speaker radiofonico) condurrà la serata raccontando le origini della festa di Natale, del Presepio e dell'albero di Natale, quali sono i prodotti alimentari più acquistati sotto le feste, quali sono i piatti regionali delle feste natalizie più famosi, come le Carbonade in Valle d'Aosta, il Certosino a Bologna o gli struffoli in Campania, oltre che presentare i piatti preparati dallo Chef a base di Provolone Valpadana DOP, Salva Cremasco DOP e Taleggio DOP.

Nicola Locatelli (chef e patron Opera Restaurant) proporrà tre piatti della tradizione rivisitati per stupire gli ospiti durante la vigilia o per il pranzo di Natale.

Lascia il tuo commento

Caratteri rimanenti: 1000

INVIA

Più letti

Aveva mangiato funghi velenosi, è morto il pensionato di Sospiro

Funghi velenosi, coppia in ospedale

Iacchetti e l'orgoglio di essere cremonese



Oggi... 27 novembre 1963



Una ragazza cremonese, Alba Rizzi, racconta al quotidiano "La Provincia" il presidente degli Usa John Kennedy



Le necrologie

IN CORSO:

Kaappa debutta a Cremona

scopri le
INIZIATIVE EDITORIALI

Lettere al Direttore

Spazio Aperto

» scrivi

» IL PUNTO

Tempolibero

