

APPUNTAMENTI A TEMA

Dai vini toscani a una cena birra e lumache Spunti e tentazioni a prova di buongustaio



Ecco una nuova serie di spunti e di... tentazioni per buongustai. Sono serate di degustazione a tema organizzate dai vari ristoratori o da associazioni di cultura enogastronomica.

Venerdì 1 marzo

All'agriturismo **Polisena di Pontida** continuano gli incontri di cultura sul vino. "Grandi vini di Toscana" è il tema della serata, ore 20,30. Il sommelier di Casa Polisena guiderà la degustazione di Chianti Montalbano, Brunello di Montalcino e Super Tuscan Suvereto, mettendo in risalto l'espressione bio di una terra forte e incantevole. La cena sarà di quattro portate. Con acqua, vini e caffè, totale euro 38 euro. Prenotazione 035.795841, info@agriturismopolisena.it

Venerdì 1 marzo

Marinella e Davide Gatti dell'**albergo-ristorante "Punta dell'Est" di Clusane** d'Iseo organizzano una serata dedicata alla zuppa di pesce di mare. La zuppa sarà preceduta da altri due piatti di pesce (sogliola e calamari) e seguita da un dolce. Vino compreso euro 30. Prenotazioni 030.989060, 335.6560649.

Sabato 2 marzo

Al ristorante "**Alessandro**" di **Mozzo**, dalle ore 20, "serata del bollito". Si incomincerà con un risotto Carnaroli bagnato con il brodo chiarificato delle carni. Seguiranno i tradizionali tagli di bollito con le relative salse (rossa, ver-

de, al rafano) e l'immancabile mostarda di frutta. Costo 25 euro, bevande incluse. E-mail: alessandro-ristorante@alice.it - 035.610333.

Lunedì 4 marzo

Alla **Casa Alti Formaggi a Treviglio** (via Roggia Vignola 9, 327.0741668) incontro sul Fast Dop, ovvero la realizzazione di panini veloci ma con ingredienti di qualità. Su questo argomento interverranno il giornalista Maurizio Ferrari e il consulente tecnico Massimo Barbieri. Per rimanere aggiornati sulle iniziative di questo spazio didattico, www.altiformaggi.com. La partecipazione a tutti gli incontri in calendario è gratuita. Per iscriversi agli eventi: http://www.altiformaggi.it/casa_calendario_new.php

Mercoledì 6 marzo

La sezione bergamasca dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier organizza la degustazione di sei tipologie di vino della nota azienda di Marisa Cuomo, con sede e vigneti sulla Costiera Amalfitana. L'appuntamento è per le ore 20,30 all'**hotel-ristorante "Settecento" di Presezzo**. Relatore Guido Invernizzi. Alla degustazione seguirà un piatto caldo. Costo 20 euro per i soci e 30 per i non soci. Info e prenotazioni alla delegata Nives Cesari 348.1270265.

Mercoledì 6 marzo

La sezione bergamasca dell'Onaf (Organizzazione Assaggiatori Formaggi), in

collaborazione con il birrifico artigianale Elav di Comun Nuovo e il caseificio La Via Lattea di Brignano Gera d'Adda, organizza tre lezioni sul tema

della degustazione delle birre abbinata al formaggio. La prima lezione è in programma il 6 marzo, la seconda il 20 marzo, la terza il 10 aprile. Gli in-

contri si terranno nella sede del **birrifico Elav a Comun Nuovo**. Il costo delle tre serate è contenuto in 50 euro. Info delegato Onaf Luigi Giambarini - luigi.giambarini@tin.it

Venerdì 8 marzo

Per la Festa della Donna, lo chef Norberto Maffioli, titolare con moglie e figli della linda e accogliente **Trattoria Da Norberto, a Albegno di Treviolo**, ha preparato un menù particolare, inserendo anche gamberi e cernia. Sempre molto ricco il menù ed economico il prezzo: 27 euro gli adulti e 15 i bambini, vini della Casa compresi. Prenotazione allo 035.200393, 346.0860547.

Giovedì 14 marzo

Rete Giovane Valli Oro-biche Slow Food organizza una serata alla **Trattoria Visconti di Ambivere** per giovedì 14 marzo, ore 20. "Lumache a tutta birra" è il tema della serata che verrà aperta da un assaggio di Salva Cremasco Dop in diverse stagionature, quindi il menù sarà a base di lumache allevate da Gabriele Sterni, fiduciario della Condotta Slow Food Valle Camonica. Insieme ai piatti, due birre del birrifico Extraomnes di Marnate (Varese). Info: viola@slowfoodvalliorobiche.it - mauri@slowfoodvalliorobiche.it



MERCATOPOLI
il mercatino che fa la differenza!

IL MONDO DELLE OCCASIONI
Dove il NUOVO, il VECCHIO e l'ANTICO sono di casa.
Cerchi un oggetto, vuoi venderlo, vuoi cambiare volto alla tua casa o al tuo ufficio?
Da noi puoi trovare di TUTTO....

Via Piatti n.8 BERGAMO - tel. 035.210874
Lunedì 15.00 - 19.00
da Martedì a Sabato 9.30 - 12.30 / 15.00 - 19.00
Domenica 10.00 / 12.30

APPUNTAMENTI A TEMA

È primavera anche al ristorante, si avvicina la Pasqua Prodotti di stagione e abbinamenti notevoli con i vini

Siamo in primavera e si avvicina la Pasqua. Cambiano i menù nei ristoranti. Arrivano i prodotti di stagione e gli abbinamenti con i vini sono sempre più interessanti. Per i buongustai c'è l'imbarazzo della scelta.

**Da giovedì 21
a domenica 24 marzo**

Il birrifico indipendente Elav di Comun Nuovo organizza la prima Festa di Primavera che si svolgerà nella propria sede adattata per l'evento con oltre 700 posti a sedere al coperto. Saranno quattro giornate di musica, birra, proiezioni, mostre fotografiche e ospiti celebri. Il sabato sera sarà presentata ufficialmente la nuova birra "Psycho Star", perfetta per il clima primaverile. Funzioneranno pizzeria e hamburgeria, oltre alla proposta di dolci della pasticceria Ferrandi. Info su www.elavbrewery.com

Sabato 23 marzo

Importante e diversa serata all'**Antico Ristorante del Moro** a Bergamo, ore 20,30, dove si concluderà il concorso "Risate e Risotti" che premia i migliori blog sul riso. Gli chef Chicco Coria e Fabrizio Ferrari prepareranno un menù tutto a base di riso. La parte comica e quindi delle risate sarà affidata a Carmine Faraco della trasmissione tv Colorado. Prezzo 40 euro vini e risate tutto incluso. Prenotazioni allo 035.2289200.

Sabato 23 marzo

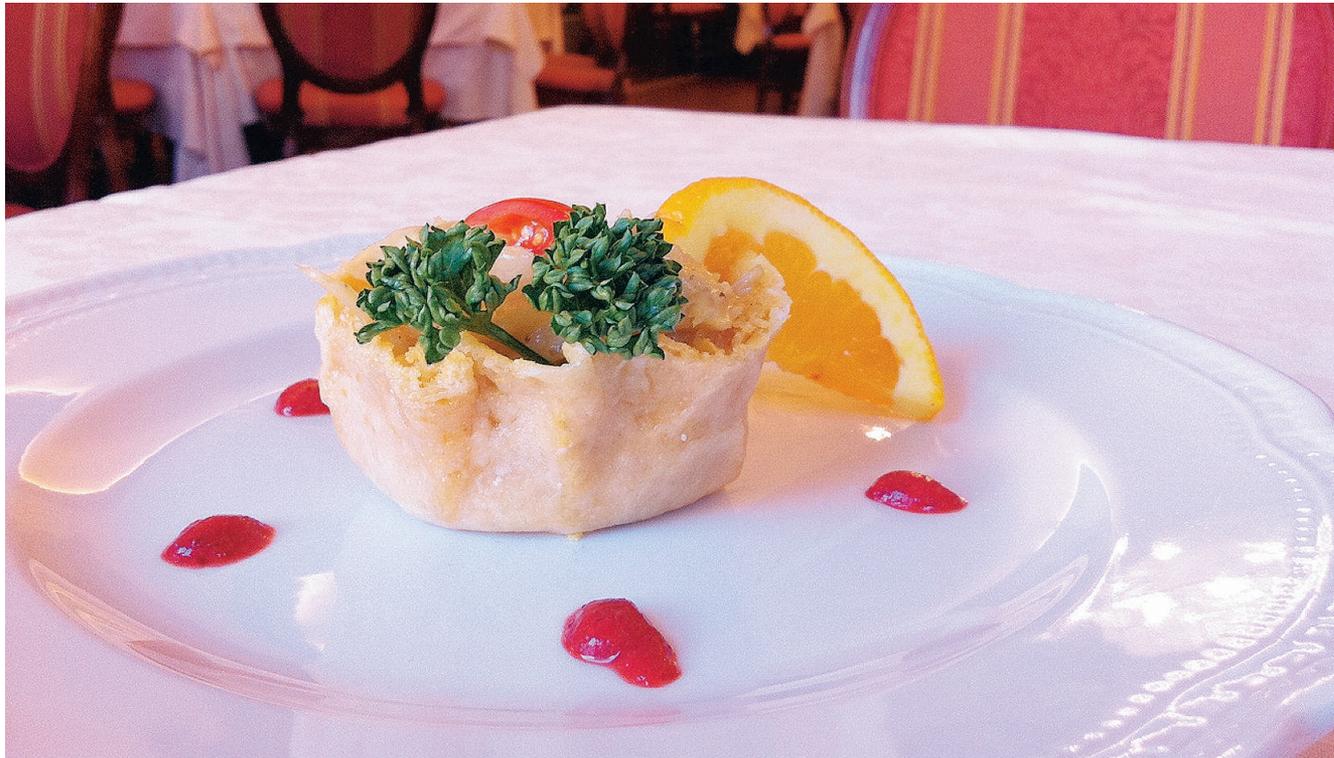
L'Ordine dei Cavalieri della Polenta terrà la riunione conviviale in vista della Pasqua nel **convento dei Padri Passionisti della Basella di Urgnano**. Ore 12,30.

Info Mario Lameri Gran Maestro, 035.243094.

Lunedì 25 marzo

Alla **Casa Alti Formaggi, a Treviglio**, ore 18, incontro "Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco: abbinamento con il pane con lievito madre e olio Sabina Dop" con la partecipazione di Vincenzo Bozzetti direttore tecnico della rivista Il Latte, Christian Chiapparoli de L'Arte del Pane e il Consorzio Olio Sabina Dop. Per rimanere aggiornati sulle iniziative di questo spazio didattico, www.altiformaggi.com.

La partecipazione a tutti gli incontri in calendario è gratuita. Per iscriversi agli eventi collegarsi al sito internet http://www.altiformaggi.it/casa_calendario_new.php



Corso di cucina

Santo Manetta, patron del ristorante-pizzeria "**Al Sorriso**" di Curno, organizza un corso di cucina in sei lezioni. Si tratta di incontri settimanali, il mercoledì, dalle ore 20 alle 22,30. In ogni serata verrà preparato un micro-menù con degustazione finale. Massimo 12 allievi. Info 035.617676.

31 marzo - Menù di Pasqua

Al **Roof Garden** dell'Hotel Excelsior San Marco di Bergamo viene proposto un menù da 80 euro, compresi quattro ottimi vini diversi, abbinati ai vari piatti tra cui: tartare di vitello con grana padano al cucchiaino, risotto alle erbe di campo e battuto di gamberi rossi, pappardelle di polenta con coniglio confit, stinco di agnello arrosto, stratificazione in mousse nell'uovo di cioccolato, colomba pasquale. Info e prenotazioni 035.366159.

Il ristorante **Zù di Riva di Solto**, in riva al lago, propone un menù a 60 euro tutto compreso. Tra i vari piatti, ostrica su letto di scarola bergamasca brasata; salmone reale marinato; riso nero selvatico con filetto di gallinella glassato al Madera; coda di gambero reale argentino; riso Carnaroli con gamberi rossi; tortelli di farina ripieni di lucciopeca; filetto di rombo chiodato; capretto d'alpeggio e polenta; variazioni di cioccolato. 035.986004

A **Cisano Bergamasco** il ristorante **Fatùr** propone

un menù a 54 euro tutto compreso, 30 euro i bambini. Tra i piatti: conchiglia di gamberoni gratinati; culetello di Marco d'Oggiono

con ovetto di paté, terrina di verdure con caprino fresco di Celana; cannoli di pasta fresca; risotto con funghi porcini; cosciotto d'agnello

farcito con carciofi con tortino di mais al formaggio di monte; filetto di vitello al rosmarino; dolce di Pasqua. 035.781287.

Orto Botanico di Bergamo, coltivazione bio degli ortaggi

BERGAMO (cfb) L'Associazione Amici dell'Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota" organizza, in collaborazione con l'Orto Botanico di Ber-

gamo, un incontro sulla coltivazione biologica degli ortaggi per il consumo familiare, presso la Sala Viscontea di Piazza Cittadella, sabato 23 marzo dalle 10.00 alle 12.00. L'incontro è



gamo, un incontro sulla coltivazione biologica degli ortaggi per il consumo familiare, presso la Sala Viscontea di Piazza Cittadella, sabato 23 marzo dalle 10.00 alle 12.00. L'incontro è

rivolto a chi vuole sapere cosa e come coltivare con risultati soddisfacenti ottenendo molteplici risultati: eccellenti verdure biologiche, alimentazione sana, recupero del rapporto con la natura, contenimento dei costi. L'incontro prevede un numero massimo di 20 partecipanti e sarà condotto da Alberto Magri, agronomo e volontario dell'Orto Botanico. La quota di partecipazione è di 10 euro, gratuita per i soci dell'associazione.

Scadenza per le iscrizioni: 22 marzo 2013. Al termine dell'incontro sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Per informazioni e iscrizioni: amicior-to@gmail.com, tel. 035 286060, cell. (340 2970442 - Alberto Magri).

Dove:
Sala Viscontea di

Piazza Cittadella

Organizzatori:
Orto Botanico di Bergamo

Quando:
il 23 marzo 2013 alle 10:00

Enogastronomia

PROSEGUONO GLI APPUNTAMENTI PRESSO "LA CASA DI ALTI FORMAGGI "

Dopo il successo degli incontri dello scorso anno de **La Casa di Alti Formaggi**, continuano gli appuntamenti promossi dall'Associazione Alti Formaggi per promuovere la cultura enogastronomica locale e le eccellenze D.O.P. del territorio.

Lunedì 25 Marzo alle ore 18.00 si terrà l'incontro *'Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco: abbinamento con il pane (con lievito madre) ed olio Sabina DOP'* con la partecipazione di **Vincenzo Bozzetti**, Direttore tecnico della rivista Il Latte, **Christian Chiapparoli**, L'Arte del Pane e **Consorzio Sabina DOP con Arnaldo Peroni**.

La **Casa degli Alti Formaggi** di Treviglio (BG) è uno spazio aperto al pubblico, che prevede un ricco calendario di eventi, tra cui convegni, dibattiti, presentazioni culinarie e veri e propri workshop gastronomici al fine di approfondire le peculiarità dei singoli formaggi quali la produzione, la stagionatura e gli aspetti nutrizionali.

L'**Associazione Alti Formaggi**, che comprende i **Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco**, si propone, attraverso la propria azione, **di sensibilizzare e di creare attiva interazione con i consumatori**. Una iniziativa che prevede numerose attività attraverso la rete, ma anche partecipazione diretta dei partecipanti ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nei confronti nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione in senso più generale.

"La Casa di Alti Formaggi è un'iniziativa dell'Associazione, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze DOP che rappresentiamo e, più in generale, dell'intero territorio."- Ha dichiarato **Gianluigi Bonaventini, Presidente di Alti Formaggi**.

La partecipazione a tutti gli incontri in calendario è gratuita.

Per iscriversi agli eventi: http://www.altiformaggi.it/casa_calendario_new.php

CHINÒ SANPELLEGRINO, LA BIBITA CHE SI DEDICA A CHI AMA BERE "FUORI DAL CORO"

cerca

Like 0

Tweet 0

0

+ condividi

A A A

MEDIA

News

[Le aziende informano](#)

7Gold

VI CONSIGLIAMO

[Alti Formaggi](#)iscriviti alla
NEWSLETTER

CALENDARIO EVENTI

« MARZO 2013 »						
L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
OGGI						

PROSSIMI EVENTI:

Assaggi di Teatro - Torino
15.11.2012 - 31.05.2013Da Botticelli a Matisse. Volti e figure
- Verona
02.02.2013 - 01.04.2013La festa del limone (fête du citron) -
Menton (Francia)
16.02.2013 - 06.05.2013Medusa tra luce ed emozione -
Ancona
24.02.2013 - 28.04.2013

Messer Tulipano - Castello di

Pralormo (TO)
01.03.2013 - 01.05.2013[CALENDARIO >](#)

ULTIMI REPORTAGE:

La Puglia è una top Wine destination
11.02.2013Decanter a Eataly Roma per la
Comunità di Sant'Egidio
20.12.2012250 motivi per esserci
19.12.2012Una sommelier per amica, Adua Villa
presenta il suo nuovo libro
09.12.2012Il nuovo bon ton a tavola con
Roberta Schira e lo chef Gualtiero
Marchesi - Milano
28.11.2012

REPORTAGE >

> [media](#) > [Le aziende informano](#)[+ PREFERITI](#)

Pane e formaggi protagonisti alla Casa di Alti Formaggi

22 Marzo 2013

Dopo il successo degli incontri dello scorso anno de **La Casa di Alti Formaggi**, continuano gli appuntamenti promossi dall'Associazione Alti Formaggi per promuovere la cultura enogastronomica locale e le eccellenze D.O.P. del territorio.

Lunedì 25 Marzo alle ore 18.00 si terrà l'incontro **'Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco: abbinamento con il pane (con lievito madre) e olio Sabina DOP'** con la partecipazione di **Vincenzo Bozzetti**, Direttore tecnico della rivista Il Latte, **Christian Chiapparoli**, L'Arte del Pane, e **Consorzio Sabina DOP** con Arnaldo Peroni.

La **Casa degli Alti Formaggi** di Treviglio (Bg) è uno spazio aperto al pubblico, che prevede un ricco calendario di eventi, tra cui convegni, dibattiti, presentazioni culinarie e veri e propri workshop gastronomici al fine di approfondire le peculiarità dei singoli formaggi quali la produzione, la stagionatura e gli aspetti nutrizionali.

L'associazione **Alti Formaggi**, che comprende i Consorzi di Tutela del **Taleggio**, del **Provolone Valpadana** e del **Salva Cremasco**, si propone, attraverso la propria azione, di sensibilizzare e di creare attiva interazione con i consumatori. Una iniziativa che prevede numerose attività attraverso la rete, ma anche partecipazione diretta dei partecipanti ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nei confronti nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione in senso più generale.

"La **Casa di Alti Formaggi** è un'iniziativa dell'associazione, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze **DOP** che rappresentiamo e, più in generale, dell'intero territorio", ha dichiarato Gianluigi Bonaventini, presidente di **Alti Formaggi**.

La partecipazione a tutti gli incontri in calendario è gratuita.

Per iscriversi agli eventi: http://www.altiformaggi.it/casa_calendario_new.php

Tag

Alti Formaggi, Casa Alti Formaggi, formaggio, pane, Provolone Dop, Salva Cremasco Dop, Taleggio DOP

[le aziende informano ^](#)**Le aziende informano**

successivo: Milly Callegari, essenzialmente... la mia cucina

MEDIA[La casa di Alti Formaggi](#)**PARTNER**[Alti Formaggi](#)**PRODOTTI TIPICI**

top ricerche
tag directory
site map

focus:

Lunedì 25 marzo non perdetevi l'incontro Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco: abbinamento con il pane (con lievito madre) e olio Sabina DOP Pane e formaggi protagonisti alla Casa di Alti Formaggi, Le aziende informano, Media

[Provolone Valpadana DOP](#)

[Salva Cremasco DOP](#)

[Taleggio DOP](#)

VIDEO RICETTE

[Crostatine di Taleggio DOP e radicchio](#)

[Insalata a torretta di Salva Cremasco DOP, mele e cuore di sedano](#)

[Involtini di coppa, Taleggio DOP e radicchio al pepe verde](#)

[Millefoglie ai peperoni e Salva Cremasco DOP al profumo di salvia elegance](#)



scarica la app iPad di Saporie

[Polpette di polenta e Taleggio DOP](#)

[Ravioli di pere e Provolone Valpadana DOP dolce al timo con Provolone Valpadana DOP piccante](#)

[Tortino di verdure al Provolone DOP dolce](#)

[Uova in camicia su letto di spinaci con fonduta di Provolone Valpadana DOP dolce](#)

[HOME](#) [SAPORIE.COM](#) [REDAZIONE](#) [PARTNER](#) [E-SHOP](#)

[video ricette](#) [ricette](#) [video degustazioni](#) [itinerari](#) [prodotti tipici](#) [punti di interesse](#) [scuola cucina](#) [chef](#) [esperti](#) [eventi](#) [media](#) [conoscere](#)

Saporie.com

Copyright © 2012-2013 Saporie.com

Internet partner: Sigla.com
[www.sigla.com]



Annunci Google

► [Cantine vino](#)

► [Ricette cucina](#)

► [Vino Barolo](#)

► [Pesce ricette](#)

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS



Lunedì, 18 marzo 2013 - Ore 09:04

Vini e Sapori: Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici

Segnala a
VinieSapori.net

2

La musica
che ami

SCOPRI DI PIÙ

Google+



Hotel La Punta ***
Otranto (Le)
... a 50 m. dal mare

Annunci Google

► [Olio Dop](#)

► [Sapori](#)

► [I formaggi](#)

► [Turismo a](#)



16 Marzo 2013 - 17:01
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOGASTRONOMICI - Letto: 85 volte

Profumi e Sapori di Primavera 2013

**I Ristoratori dell'Associazione Le
Tavole Cremasche si presentano**

**alla Casa di Alti Formaggi con uno show cooking in diretta, e con
l'anteprima della rassegna "Profumi e Sapori di Primavera 2013".**



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Con "Profumi e Sapori di Primavera 2013" Le Tavole Cremasche e l'Associazione Alti Formaggi festeggiano l'arrivo della bella stagione con la Rassegna dei piatti del territorio cremasco: tante nuove ricette per promuovere una cucina che premia i prodotti di stagione e le eccellenze gastronomiche locali.

Il giorno 19 Marzo ore 17.00 si terrà presso la Casa di Alti Formaggi, in Via Roggia Vignola, 9 - a Treviglio, la presentazione alla stampa con l'anteprima dei nuovi menù, che saranno proposti dal

prossimo 21 marzo fino al 21 aprile nei ristoranti che partecipano all'evento, con il patrocinio dell' Assessorato al Commercio e Turismo del Comune di Crema, della Proloco di Crema e della Strada del Gusto Cremonese. A seguire è previsto uno show cooking con preparazione e degustazione gratuita di tre piatti con i formaggi dell'Associazione. La Cantina Luretta del Castello di Momeliano Gazzola (PC) presenta "Principessa" il Brut Metodo Classico.

Con la Rassegna LE TAVOLE CREMASCHE propongono menù degustazione da 25 a 30 euro in cui "la tanto attesa Primavera" è grande protagonista: germogli di verdure, erbe di campo, insalatine, uova e asparagi, salmerino e trota, coniglio e faraona, quaglie e capretto, e i formaggi di Alti Formaggi. Cinquanta ricette per promuovere le eccellenze gastronomiche del Cremasco, con il valore aggiunto di Salva Cremasco, Taleggio e Provolone Valpadana, un patrimonio produttivo, geografico e culturale unico, espressione di passione, storia e tradizione del territorio.

"Con le nostre scelte siamo in grado di premiare le eccellenze enogastronomiche del territorio, ed è proprio per questo che noi tutti, al momento di cucinare, ricercare e proporre, scegliere cosa e dove mangiare, siamo chiamati a fare scelte responsabili e consapevoli" - dichiara Carlo Alberto Vailati, Presidente delle Tavole Cremasche.

"La Casa di Alti Formaggi è un'iniziativa dell'Associazione Alti Formaggi, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze DOP che rappresentiamo e, più in generale, dell'intero territorio. Siamo così fieri di avviare altrettante iniziative in collaborazione con la ristorazione locale, che sarà ospite anche nei prossimi appuntamenti della nostra struttura" - Ha dichiarato Gianluigi Bonaventini, Presidente di Alti Formaggi.

Ricette Antipasti | Ricette Primi | Ricette secondi piatti di carne | Ricette secondi piatti di pesce | Ricette secondi piatti di pollame | Ricette Salse | Ricette Contorni | Ricette Dessert | Ricette Bevande | Ricette Biscotti | Ricette Dolci

LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

Scegli Tu! ►

CantINETTE
Refrigerate

dacavetrina.it
CantINETTE con
Espositore e Frigo.
Design e funzionalità
firmate Daca!

Vino Bio senza
Solfiti

www.cantinenaturali.it
Direttamente dal
produttore Vini salubri
di Qualità!

Le ricette di
Pasqua 2013

www.gustissimo.it
In regalo per te il
ricettario "Pasqua in
Tavola" Richiedilo!

Formaggi Italiani
DOP

www.brunelli.it
Pecorino Romano,
ricotte e caciotte
formaggi freschi e
stagionati !

Villa Sandi - Visite

villasandi.it
Visite gratuite a Villa
Sandi ed alle splendide
cantine sotterranee.

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

Annunci Google

► [Ricette verdure](#)

► [Ricette ricette](#)

► [Cibo locale](#)

Cerca



Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 Otranto (Lecce)

16-03-2013 OLIO: "ORII DEL LAZIO - CAPOLAVORI DEL GUSTO"

20-02-2013 Allerta maltempo per neve domani a Nord

13-03-2013 VATICANO, SAN PIETRO: E' JORGE MARIO BERGOGLIO IL NUOVO PAPA

5-03-2013 Marriott-Ikea, nasce "Moxy" catena di hotel low cost

8-03-2013 Anteprima al TASTE di Firenze della Scuola Internazionale di Gastronomia di Ceglie Messapica

16-02-2013 Beppe Grillo: dopo Piazza San Giovanni, nulla come prima



[RSS Feed](#) | [News](#) | [Chi Siamo](#) | [Contatti](#) | [Mappa del sito](#) | [Novità dal mondo](#) | [Manifestazioni ed Eventi](#) | [Seminari e Convegni](#) | [Pubblicazioni e Riviste](#) | [Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici](#) | [Leggi e Regolamenti](#) | [Segnala a VinieSapori.net](#)

© Copyright 2013 Vini e Sapori. All Rights Reserved

Home

Eventi Città Territorio Cultura Gera D'Adda Sports Associazioni TreviglioTv Live TuttoTreviglio

Profumi e Sapori di Primavera 2013

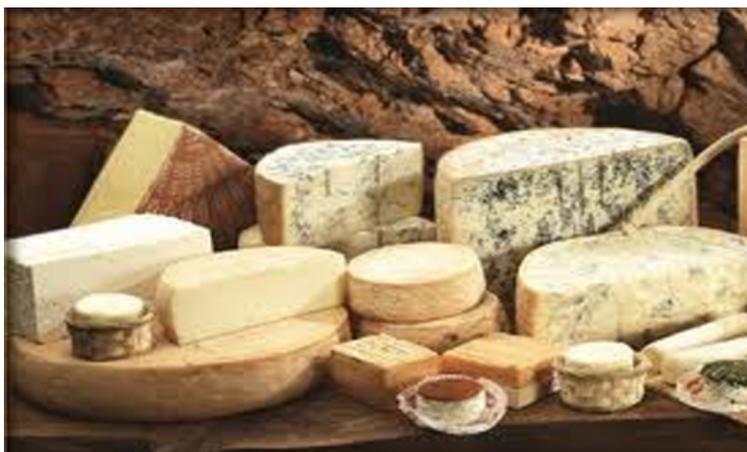


Cremonese. A seguire è previsto uno show cooking con preparazione e degustazione di tre piatti con i formaggi dell'Associazione.

Show cooking in diretta e degustazione

Con "Profumi e Sapori di Primavera 2013" Le Tavole Cremasche e l'Associazione Alti Formaggi festeggiano l'arrivo della bella stagione con la Rassegna dei piatti del territorio cremasco:

Il giorno 19 Marzo ore 17.00 si terrà presso la Casa di Alti Formaggi, in Via Roggia Vignola, 9 - a Treviglio, la presentazione alla stampa con l'anteprima dei nuovi menù, che saranno proposti dal prossimo 21 marzo fino al 21 aprile nei ristoranti che partecipano all'evento, con il patrocinio dell'Assessorato al Commercio e Turismo del Comune di Crema, della Proloco di Crema e della Strada del Gusto



Con la Rassegna LE TAVOLE CREMASCHE propongono menù degustazione da 25 a 30 euro in cui "la tanto attesa Primavera" è grande protagonista: germogli di verdure, erbe di campo, insalate, uova e asparagi, salmerino e trota, coniglio e faraona, quaglie e capretto, e i formaggi di Alti Formaggi. Cinquanta ricette per promuovere le eccellenze gastronomiche del Cremasco, con il valore aggiunto di Salva Cremasco, Taleggio e Provolone Valpadana, un patrimonio produttivo, geografico e culturale unico, espressione di passione, storia e tradizione del territorio.

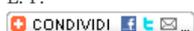


"La Casa di Alti Formaggi è un'iniziativa dell'Associazione Alti Formaggi, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze DOP che rappresentiamo e, più in generale, dell'intero territorio. Siamo così fieri di avviare altrettante iniziative in collaborazione con la ristorazione locale, che sarà ospite anche nei prossimi appuntamenti della nostra struttura" - Ha dichiarato Gianluigi Bonaventuri, Presidente di Alti Formaggi.

"Con le nostre scelte siamo in grado di premiare le eccellenze enogastronomiche del territorio, ed è proprio per questo che noi tutti, al momento di cucinare, ricercare e proporre, scegliere cosa e dove mangiare, siamo chiamati a fare scelte responsabili e consapevoli" - dichiara Carlo Alberto Vailati, Presidente delle Tavole Cremasche

Fonte: comunicato stampa: Press alti formaggi Tavole cremasche

E. P.



Condividi



40% Questa Notte
80% Lunedì
60% Lunedì Sera-Notte

a cura di
[Meteotreviglio.com](http://www.Meteotreviglio.com)





Pasqua a Bergamo a € 45

www.sanlucioevent...
Scegli il Menu e la Location! Sconto web di € 5,00 a persona



Scegli Tu! ▶

Più letti

[Same Trattori Treviglio](#)

[I Led Zeppelin a Treviglio](#)

[Il Pedofilo della bassa ha un nome](#)

[Letifica, rapina a Caravaggio](#)

[Lutto per il PD a Treviglio](#)

Contattaci



Contatta la redazione Treviglio TV con una *E-mail*. Segnalaci notizie, il nostro staff è a tua disposizione per qualsiasi esigenza.

Pubblicità



Per la tua pubblicità su Treviglio TV contattaci a info@treviglio.tv. Troverai vantaggiose offerte per la tua campagna pubblicitaria.

Copyright

Copyright © 2011 Treviglio Tv
"Consumietici.it" iscritta al ROC n. 11986/2001 Supplemento testata Cyber-Consumietici.it
iscr.Trib.Milano 333/86 di proprietà di AceA Onlus - dir. resp. Michele Papagna Sede Legale Via Angera 3, 20125 Milano - c. f. 97244310153 - gestore editoriale Accesso
Comunicazione - Sede Treviglio - Via S.Zeno n°11 24047 Treviglio (BG).