

# NEWS AGE AGRO

AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

[HOMEPAGE](#)
[LATTE](#)
[ENOGASTRONOMIA](#)
[AGRICOLTURA](#)
[EXPO](#)
[ZOOTECNIA](#)
[AGROALIMENTARE](#)



POLPA DI POMODORO  
Il buon pomodoro italiano dal 1934  
CANTINATA DAL 1934

[Homepage](#) | [Cremona](#) | [Enogastronomia](#) |

Giovedì 29 Agosto 2019

17:58:24



## Enogastronomia



### Cremona, in tavola tra assi del gusto: Asti Docg, Provolone Valpadana Dop, Chianti Docg

CREMONA – Promosso dai Consorzi di Tutela **ASTI DOCG**, **PROVOLONE VALPADANA DOP**, **CHIANTI DOCG** e realizzato grazie al contributo del ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo si terrà a Cremona, al ristorante Il violino, un ciclo di 10 incontri, sempre nella giornata di martedì, sul mondo del Food and wine con degustazioni guidate alternate a show cooking, a tecniche di assaggio e formazione; il tutto realizzato con la partecipazione di esperti. Il perché di tale iniziativa rivolta al grande pubblico lo si intende dalle parole di **Giovanni Busi**, presidente del Consorzio Vino Chianti: «Partecipiamo volentieri a questa iniziativa che valorizza tre eccellenze italiane e con loro un mondo di tradizione e innovazione

legate alla nostra cultura enogastronomica». Secondo **Libero Stradiotti**, presidente del Consorzio Tutela **Provolone Valpadana** «la collaborazione tra Consorzi per far crescere una maggior consapevolezza del consumatore rappresenta un obiettivo ricco di stimoli». Per **Romano Dogliotti**, presidente del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg «è il primo anno in cui, grazie alla possibilità offerta dal Mipaaf con il finanziamento di un progetto di promozione delle Dop del territorio piemontese (Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg), toscano (Consorzio Chianti Docg) e lombardo (Consorzio Tutela **Provolone Valpadana**), si avrà la possibilità di degustare e conoscere, nelle loro principali peculiarità, questi tre importanti prodotti del wine e food, conosciuti non solo a livello nazionale, ma che hanno conquistato il palato di consumatori internazionali».

Il primo appuntamento è fissato per il **17 settembre 2019 alle 18**, mentre l'ultimo si svolgerà il 3 dicembre 2019 sempre alla stessa ora. La partecipazione agli eventi è gratuita, ma la prenotazione è obbligatoria per ogni singolo evento attraverso il sito [www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com), fino ad esaurimento posti.



## StreamingTV

### Intervista a Guido Garnero



Entra

## Fiere ed Eventi

Seleziona Regione

Seleziona la città

Cerca evento

Tutte le date

Cerca

29 agosto 2019

Archivio



Facebook



Twitter

## Articoli correlati



### Dati Istat: commercio giù, male gli alimentari

Secondo i dati resi noti oggi dall'Istat, le vendite al dettaglio a novembre...

enogastronomia

[Leggi tutto](#)

## Ultima ora

### 11:02:32 enogastronomia

CREMONA – Promosso dai Consorzi di Tutela ASTI DOCG, PROVOLONE...

### 19:24:05 agricoltura

BOLOGNA - È emergenza cimice asiatica in Emilia-Romagna e la...

### 17:51:01 agricoltura

ROMA - Questa settimana Slow Food e l'Organizzazione delle...

### 17:44:54 agroalimentare