

APPUNTAMENTI A TEMA

Pane per i denti dei buongustai: iniziative e corsi organizzati da ristoratori e associazioni di settore

Continuano gli appuntamenti per buongustai organizzati da ristoratori e associazioni del settore. Ecco una buona scelta.

Friday Night al Roof Garden

Con l'arrivo della bella stagione torna la musica dal vivo il venerdì sera sulla panoramica terrazza del **Roof Garden Restaurant** dell'Hotel Excelsior San Marco, a Bergamo. Inizio alle 19,30 con la musica e l'aperitivo. Ingresso libero. La città e il tramonto visti dal Roof Garden rappresentano una esperienza unica a Bergamo.

Per chi vorrà proseguire la serata con la cena è consigliabile la prenotazione del tavolo (cucina aperta dalle 19,30 alle 23). Sarà l'occasione per assaggiare alcuni piatti della nuova stagione messi in lista dallo chef Giampietro Semperboni e la sua affiatata équipe. Tra i primi piatti segnaliamo il risotto con gli asparagi con veli di seppie e gli spaghetti allo zafferano e astice; tra i secondi il bianco di branzino d'amo cotto in sottovuoto con cime di rapa piccanti, maionese delicata al limone e dragoncello oppure la tartare di filetto di manzo al coltello con scalogno all'agro, cucunci di Pantelleria, riduzione di Grana Padano e alici marinate. Tra i dolci segnaliamo "quattro modi di interpretare l'ananas". 035.366159 - ristorante@hotelsanmarco.com

Corso per assaggiatore di formaggi

Ecco una opportunità per tutti coloro che vogliono saperne di più sui formaggi e - seguendo i percorsi indicati dall'Associazione nazionale Onaf - la possibilità di diventare "assaggiatore ufficiale Onaf". Il corso avrà inizio il 6 maggio per concludersi il 7 giugno, tutti i lunedì e giovedì, orari dalle 20 alle 22. Il corso avrà svolgimento nell'ampia sede del **Birrificio Indipendente Elav**, a Comun Nuovo, uno dei birrifici artigianali bergamaschi più intraprendenti ed affermati. Luigi Giambarini, segretario della Delegazione Onaf Bergamo, invita a prenotarsi il più presto possibile. Info e modulo per iscrizione: www.onafbergamo.it - info@onafbergamo.it

Venerdì 3 maggio

All'agriturismo **Polisena di Pontida** terminano gli incontri di cultura sul vino. "Il biologico oltre frontiera" è il tema della serata, ore 20,30. Relatore Pietro Pellegrini, commerciante e produttore di vini. Quattro portate e



Lo chef del Roof Garden, Giampietro Semperboni, con il direttore di sala Mirko Magoni

quattro vini importanti, acqua e caffè, a 38 euro tutto compreso. Prenotazione obbligatoria 035.795841, info@agriturismopolisena.it

Venerdì 3 maggio

La Compagnia del luppulo organizza, ore 18, al **laghetto di Petosino**, via Marconi 65, la degustazione di due ottime birre neozelandesi della Yeastic Boys, con abbondante aperitivo-cena. Costo euro 18, riservato ai soci. info@la-compagniadelluppulo.org

Sabato 4 e domenica 5 maggio

L'azienda agricola **La Brugherata**, in splendida posizione sulle colline di Scanzorosciate, apre le sue porte a visite libere di quanti vogliono conoscere le sue strutture e assaggiare i suoi prodotti. Gli orari d'ingresso libero sono sabato dalle 14 alle 18 e domenica dalle 10 alle 18. L'azienda vuole proporsi come location suggestiva per banchetti nuziali, cene, battesimi, occasioni varie di festa aziendali o famigliari. Collaborano all'iniziativa "Al Vecchio Tagliere" ristorazione e catering, Pasticceria Sofia bomboniere e dolci creazioni, Fioreria Flori composizioni floreali, Fotolaser servizi fotografici, Sartoria SL Atelier abiti da cerimonia. Info 035.655202, info@labrugherata.it

Lunedì 6 maggio

Alla **Casa Alti Formaggi, a Treviglio**, ore 18, incontro su "Prodotti elaborati per un buon condimento", con la partecipazione di Paolo Soave, direttore acquisti e innovazione del Pastificio Ra-

Sabato 11 maggio

Alle 12,30 i soci dell'Ordine dei Cavalieri della Polenta si riuniscono in convivio, all'insegna della polenta, nell'agriturismo "**Molino dei Frati**" a Trescore Balneario (035.943812). Prenotazioni al gran maestro Mario Lameri 035.243094 - mlameri@lanzagomma.it

Lunedì 13 maggio

Alla **Casa Alti Formaggi, a Treviglio**, ore 18, incontro su "L'uso del formaggio nella preparazione dei dolci", con la partecipazione dello chef Nicola Locatelli, patron dell'Opera Restaurant di Mozzo e la collaborazione della Associazione Tavole Cremasche. Per rimanere aggiornati sulle iniziative di questo spazio didattico, www.altiformaggi.com. La partecipazione è gratuita. Per iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.it/casa_calendario_new.php

Martedì 14 maggio

Il Cigar Club Bergamo organizza una serata al **ristorante La Fracca** di via Previtali a Bergamo. Per l'occasione lo chef proporrà, dopo un aperitivo di benvenuto a base di bollicine italiane dell'Azienda Vignana, un antipasto toscano a base di salumi, gnocchi al gorgonzola e radicchio di Treviso, Australian Beef servita su pietra ollare; il vino di servizio sarà Lis Maris Santa Pazenza dell'azienda Di Lenardo (Friuli).

La cena si concluderà con torta di cioccolato con crema inglese e verrà degustato il

Rhum English Harbour. Tutto sarà da preludio alla presentazione da parte della Cigar&Tobacco e alla successiva fumata del Papagayo puro della linea Paradiso. Soci euro 50, non soci 55. Info e prenotazioni via mail: cigarclub035@libero.it

Mercoledì 15 maggio

Il Club Buongustai Bergamo organizza una serata dedicata alla scoperta del tartufo nero, di cui sono ricche anche le vallate bergamasche. Ore 20 al **ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo**. Costo 50 euro. Mario Cornali propone l'incontro con il tartufo professionista Ivo Locatelli e la cagnolina Dea, protagonista ed unica compagna delle passeggiate solitarie di questo cercatore di tartufi. Una occasione per apprendere alcuni segreti della ricerca mediante una sessione ludica e dimostrativa che permetterà di cogliere il grado di empatia tra il cercatore ed il suo fido amico.

Cena finalizzata alla conoscenza di diverse specie di tartufo nero. Prenotazioni 335.1355643 - br.martinelli@tiscalinet.it

Venerdì 17 maggio

Una cena con delitto nella suggestiva **Fortezza Viscontea di Cassano d'Adda** per indagare sull'assassino e per degustare un'ottima cena ispirata ai piatti dell'epoca e preparata dallo chef Chicco Coria. Euro 50 a persona. Ore 20. Info 0363.360221 - piazza Perrucchetti 3 - Cassano d'Adda.

Inaugurazione del nuovo caseificio di Osvaldo Locatelli a Corna Imagna

Osvaldo Locatelli segue le orme di mamma Rosa Carminati, produttrice storica

seificio nel quale continuerà a produrre, con l'aiuto di tutta la famiglia, lo Stracchino del Presidio e tutti i loro prodotti caseari attuali. Tutti rigorosamente a latte crudo ed intero.



dello «Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche» e inaugura il loro nuovo na-

La festa (domenica 5 maggio, ore 16.30, via Marche 18 a Corna Imagna) comprende torte salate e dolci con ricotta, polenta e stracchino e polenta taragna con i vari tipi di formaggio, pizza con lo stracchino, stuzzichini e assaggi di tutti i formaggi della propria produzione.

In accompagnamento Valcalepio Rosso di diverse cantine fornito dal Consorzio di Tutela del Valcalepio.

Info tel. 035.856364 - 348 5646570 - orietta.locatelli@alice.it

APPUNTAMENTI A TEMA

Pane per i denti dei buongustai: iniziative e corsi organizzati da ristoratori e associazioni di settore

Continuano gli appuntamenti per buongustai organizzati da ristoratori e associazioni del settore. Ecco una buona scelta.

Giovedì 9 maggio

All'Osteria al Gigianca di Bergamo, via Broseta 113, serata dedicata alla degustazione dei Franciacorta Docg di Enrico Gatti, azienda vinicola di Erbusco, a conduzione familiare, i cui vini hanno sempre meritato ottimi giudizi. In relazione ai vini proposti da Gatti sarà la cena preparata da Gigi e Alessia. info@al-gigianca.com 035.5684928. Euro 40 tutto incluso. Il ristorante Gigianca è da alcune settimane diventato socio di Slow Cooking Cucina e Cultura del Territorio, che riunisce una quindicina di locali, tra la Valtellina e la Bergamasca, che vogliono rivalorizzare produzioni agricole spesso dimenticate ma di grande valore gastronomico e di tutela dell'economia locale.

Giovedì 9 maggio

Serata di cucina pugliese al ristorante "Al Sorriso" di Curno. Santo Manetta propone un menù con piatti tipici pugliesi al prezzo popolare di 25 euro. Info 035.617676.

Venerdì 10 maggio

Serata dedicata al "maialino arrosto alla romana con patate e polenta" al ristorante Punta dell'Est di Clusane sul Lago d'Iseo (Bs). Si chiuderà con tortino caldo al cioccolato, caffè e limoncello. In abbinamento birra Aynger di primavera. Tutto compreso solo 20 euro. Gradita la prenotazione allo 030.989060 - 335. 6560649. www.hotelpuntadellest.it

Sabato 11 maggio

Alle 12,30 i soci dell'Ordine dei Cavalieri della Polenta si riuniscono in convivio, all'insegna della polenta, nell'agriturismo "Molino dei Frati" a Trescore Balneario (tel. 035.943812). Prenotazioni al gran maestro Mario Lameri 035.243094 - mlameri@lanzagomma.it

Sabato 11 maggio

Al ristorante Alessandro di Mozzo "Il pesce colora la primavera". Marco Bettinelli dimostrerà la sua bravura preparando prima un guazzetto di seppioline con bruschetta profumata alla bottarga di muggine, poi un riso con patate e cozze, quindi fantasie di pesce gratinato alla moda della



Riviera Adriatica, infine sorbetto alla frutta. Il tutto per 25 euro, vino Prosecco di Valdobbiadene compreso. Prenotazioni allo 035.610333. www.ristorantealessandro.it

Lunedì 13 maggio

Alla Casa Alti Formaggi, a Treviglio, ore 18, incontro su "L'uso del formaggio nella preparazione dei dolci", con la partecipazione dello chef Nicola Locatelli, patron dell'Opera Restaurant di Mozzo e la collaborazione della Associazione Tavole Cremasche. 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: sito internet www.altiformaggi.it/casa_calendario_new.php

Martedì 14 maggio

Il Cigar Club Bergamo organizza una serata al ristorante La Fricca di via Previtali a Bergamo. Per l'occasione lo chef proporrà, dopo un aperitivo di benvenuto a base di bolicine italiane dell'Azienda Vignana, un antipasto toscano a base di salumi, gnocchi al gorgonzola e radicchio di Treviso, Australian Beef servita su pietra ollare; il vino di servizio sarà Lis Maris Santa Pienza dell'azienda Di Leonardo (Friuli).

La cena si concluderà con torta di cioccolato con crema inglese e verrà degustato il Rhum English Harbour. Tutto sarà da pre-

soci 55. Info e prenotazioni via mail: cigarclub035@libero.it

Mercoledì 15 maggio

Il Club Buongustai Bergamo organizza una serata dedicata alla scoperta del tartufo nero, di cui sono ricche anche le vallate bergamasche. Ore 20 al ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo. Costo 50 euro. Mario Cornali propone l'incontro con il tartufaio professionista Ivo Locatelli e la cagnolina Dea, protagonista ed unica compagna delle passeggiate solitarie di questo cercatore di tartufi. Una occasione per apprendere alcuni segreti della ricerca mediante una sessione ludica e dimostrativa che permetterà di cogliere il grado di empatia tra il cercatore ed il suo fido amico.

Cena finalizzata alla conoscenza di diverse specie di tartufo nero. Prenotazioni 335.1355643 - br.martinelli@tiscalinet.it

Venerdì 17 maggio

Una cena con delitto nel-

la suggestiva Fortezza Viscontea di Cassano d'Adda per indagare sull'assassino e per degustare un'ottima cena ispirata ai piatti dell'epoca e preparata dallo chef Chicco Coria. Euro 50 a persona. Ore 20. Info 0363.360221 - piazza Perucchetti 3 - Cassano d'Adda.

Domenica 9 giugno

Risotti e vini protagonisti al Castello di Grumello del Monte. Il programma prevede alle 10,30 l'appuntamento per visitare il castello e le sue cantine; ore 12 aperitivo in cantina; ore 13 pranzo a buffet nelle sale del castello, protagonista il riso. Chef in cucina sarà Roberto Fontana, l'artista del risotto, protagonista nel ristorante di famiglia "Trattoria Casa Fontana 23 risotti" di Milano, dove ha sede anche la Confraternita del Risotto. La Riso Gallo offrirà campioni di riso Carnaroli insieme ad un ricettario. Partecipazione euro 50. Prenotazione al 348.3036243 - angela.romano@castellodigrumello.it

comincom
COMMERCE IN COMMUNITY

REGISTRATI GRATUITAMENTE

www.comincom.it

APPUNTAMENTI A TEMA

Pane per i denti dei buongustai: iniziative e corsi organizzati da ristoratori e associazioni di settore

Continuano gli appuntamenti per buongustai organizzati da ristoratori e associazioni del settore. Ecco una buona scelta.

Friday Night al Roof Garden

Con l'arrivo della bella stagione torna la musica dal vivo il venerdì sera sulla panoramica terrazza del **Roof Garden Restaurant** dell'Hotel Excelsior San Marco. Inizio alle 19,30 con la musica e l'aperitivo. Ingresso libero. La città e il tramonto visti dal Roof Garden rappresentano una esperienza unica a Bergamo.

Per chi vorrà proseguire la serata con la cena è consigliabile la prenotazione del tavolo (cucina aperta dalle 19,30 alle 23). Sarà l'occasione per assaggiare alcuni piatti della nuova stagione messi in lista dallo chef Giampietro Semperboni e la sua affiatata équipe. Tra i primi piatti segnaliamo il risotto con gli asparagi con veli di seppie e gli spaghetti allo zafferano e astice; tra i secondi il bianco di branzino d'amo cotto in sottovuoto con cime di rapa piccanti, maionese delicata al limone e dragoncello oppure la tartare di filetto di manzo al coltello con scalogno all'agro, cucunci di Pantelleria, riduzione di Grana Padano e alici marinate. Tra i dolci segnaliamo "quattro modi di interpretare l'ananas". 035.366159 - ristorante@hotelsanmarco.com

Corso per assaggiatore di formaggi

Ecco una opportunità per tutti coloro che vogliono saperne di più sui formaggi e - seguendo i percorsi indicati dall'Associazione nazionale Onaf - la possibilità di diventare "assaggiatore ufficiale Onaf". Il corso avrà inizio il 6 maggio per concludersi il 7 giugno, tutti i lunedì e giovedì, orari dalle 20 alle 22. Il corso avrà svolgimento nell'ampia sede del **Birrificio Indipendente Elav**, a Comun Nuovo, uno dei birrifici artigianali bergamaschi più intraprendenti ed affermati. Luigi Giambarini, segretario della Delegazione Onaf Bergamo, invita a prenotarsi il più presto possibile. Info e modulo per iscrizione: www.onafbergamo.it - info@onafbergamo.it

Venerdì 26 aprile

Santo Manetta, patron del ristorante-pizzeria **"Al Sorriso"** di Curno, siciliano di nascita e a Curno da 25 anni, organizza una serata di pizza e birra a vo-



lontà, con dolce e caffè, al prezzo di 15 euro. Info 035.617676.

Sabato 27 aprile

Al ristorante **"Alessandro"** di Mozzo sera con protagonisti i piatti della tradizione ligure: farinata di ceci con carpione di sarde, olive taggiasche e lardo; ravioli ripieni di baccalà profumato al pesto; "Buridda" (tipico piatto ligure con tranci di coda di rospo in guazzetto povero); frittelle dolci. Vino in abbinamento Vermentino. Euro 25 tutto compreso. Prenotazioni alessandroristorante@alice.it - 035.610303.

Lunedì 29 aprile

Alla **Trattoria La Toscanaccia di Brembate Sopra** serata dedicata ai Single Malt scozzesi organizzata da Marco Falconi, governatore Adid Bergamo, in collaborazione con gli esperti Salvatore Maggiulli e Claudio Riva. Sei gli whisky da degustare: Highland Park 12 anni, 46%, Tartan Collection; Talisker 10 anni, 45.8%, O.B.; Tobermory 10 anni, 46.3%, O.B.; Bunahabhain 18 anni, 43%, O.B.; Laphroaig Quarter Cask, 48%, O.B.; Blended Islay Super Heavy, 46%, High Spirits. A fine serata un piatto caldo dedicato all'whisky: stufato di bufalo al cioccolato e whisky. Massimo 30 persone. Costo 26 euro. Informazioni adidbergamo@yahoo.it

Venerdì 3 maggio

All'agriturismo **Polisena di Pontida** terminano gli incontri di cultura sul vino. "Il biologico oltre frontiera" è il tema della serata, ore 20,30. Relatore Pietro Pellegrini, commerciante e

produttore di vini. Quattro portate e quattro vini importanti, acqua e caffè, a 38 euro tutto compreso. Prenotazione obbligatoria

035.795841, info@agriturismopolisena.it

Lunedì 13 maggio

Alla Casa Alti Formaggi,

a Treviglio, ore 18, incontro su "L'uso del formaggio nella preparazione dei dolci", con la partecipazione dello chef Nicola Locatelli, patron dell'Opera Restaurant di Mozzo e la collaborazione della Associazione Tavole Cremasche. 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

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.

"Mercato agricolo e non solo", festa per il 1° anno con "Sbarchinpiazza"

BERGAMO Sabato 27 aprile il "mercato agricolo e non solo" di Bergamo, collocato in piazzale Alpini, compie il suo primo anno di vita. L'iniziativa promossa dalla rete di economia solidale Cittadinanza Sostenibile con il braccio operativo Mercato&Cittadinanza mira a promuovere la filiera corta e una sensibilità eco-sostenibile. Il

mercato ospiterà Sbarchinpiazza (Sip), con i produttori della Ressud, la Rete di Economia Solidale delle regioni del Sud Italia: arance "senza sfruttamento" verranno vendute direttamente dai produttori di Sicilia, Calabria, Puglia, Basilicata e Campania. Sarà un'occasione - come già lo scorso anno - per riflettere sui problemi

dell'agricoltura e sulla crescita dell'agricoltura sociale e sostenibile.

Si tratta di un evento/mercato/feira di cultura, organizzato da ReteGasBergamo, che racconta un'altra agricoltura; una pratica di legalità in un contesto dove spesso l'illegalità è legale; che mette in piazza non i prodotti ma le storie dei produttori del sud insieme a quelli del territorio interessato

Sabato 27 aprile

si realizzerà un vero momento di scambio, attraverso la testimonianza dei produttori agro-alimentari (e non solo) del sud con importanti momenti di incontro, confronto e riflessione che vogliono coinvolgere una platea sempre più ampia nella partecipazione ad un'economia che attua per produttori e consumatori una vera e propria "ecologia del vivere", con il controllo consapevole e collettivo sulla produzione e sul consumo.



progetto ha il finanziamento della Fondazione Cariplo e il patrocinio e un contributo dal Comune di Bergamo, oltre che il sostegno dell'Università, che lo ha inserito nel suo programma "UniBergamoRete".

La festa sarà doppia e durerà invece che solo al mattino, come al solito, tutto il giorno dalle 10 alle 18: oltre ai produttori selezionati di Bergamo e provincia, i produttori del commercio equo e solidale e della Rete Cittadinanza Sostenibile, il mer-

Enogastronomia

I NUOVI FLAN COLORATISSIMI DI DEL MONTE



Allegri, colorati, leggeri, genuini, versatili e anche buoni, sono solo alcune delle qualità dei nuovissimi

Flan Del Monte in arrivo nei supermercati. Quattro varietà di verdure pronte da mangiare e belle da vedere!

Del Monte Foods è uno dei produttori e distributori più grandi del mondo per alimenti a base di frutta e verdura di prima qualità.

Oggi, grazie a un accordo di esclusiva, **Eurofood**, azienda nota per qualità dei prodotti alimentari distribuiti in tutta Italia, porta sul mercato la gamma dei **Flan alle verdure Del Monte** che vengono prodotti interamente in Italia.

Pomodori, zucchine, carote e peperoni gialli sono gli ingredienti base di gustosissimi sfornati di verdura già pronti da mangiare, leggeri e genuini perché senza coloranti né conservanti.

Reperibili nel reparto 'freschi' dei supermercati, sono piccole tortine di verdura monoporzione utilizzabili in svariate occasioni e, con un po' di fantasia, si prestano a tantissimi accostamenti.

Una cena tra amici? Con qualche semplice decorazione ecco che diventano un allegro e colorato antipasto. Un piatto importante? Accompagnati da una fonduta di formaggio o serviti con pesce al vapore, diventano un ottimo secondo.

Un sugo all'ultimo minuto? Perché non utilizzare i **Flan alle verdure Del Monte**? Scottati nel soffritto di olio e cipolla ecco che diventano uno squisito condimento per una pasta alle zucchine o un riso al pomodoro.

Gustati freddi o leggermente caldi diventano la soluzione ideale in molteplici occasioni!

Solo verdure e olio extra vergine d'oliva, **senza glutine**, un **alto** contenuto di fibre, un **basso contenuto calorico** (dalle 46 Kcal alle 58 per porzione), fanno dei **Flan alle verdure Del Monte** un cibo apprezzato da tutti perché sano, naturale e attento al benessere dell'organismo.

Flan di Carota Del Monte Vaschetta 110 g € 1,97

Flan di Peperone Giallo Del Monte Vaschetta 110 g € 1,97

Flan di Pomodoro Del Monte Vaschetta 110 g € 1,97

Flan di Zucchini Del Monte Vaschetta 110 g € 1,97

www.eurofood.it

NUOVO APPUNTAMENTO A "LA CASA DI ALTI FORMAGGI"

Lunedì 13 Maggio alle ore 18.00 si terrà l'incontro *'L'uso del formaggio nella preparazione dei dolci'* con la partecipazione di **Nicola Locatelli**, Chef e Patron di Opera Restaurant e gli Chef dell'Associazione Tavole Cremasche, **Antonio Bonetti** del Ristorante Bistek e **Sergio Brambini** dell'Hosteria San Carlo.

Nello spazio allestito della **Casa degli Alti Formaggi** di Treviglio (BG), previa registrazione sul sito (www.altiformaggi.com), si potrà partecipare alla simpatica kermesse tra i tre cuochi invitati, che presenteranno una propria personale interpretazione dell'uso del formaggio nei dolci, prendendo come base uno dei tre formaggi: Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco.

Sarà certamente una sfida interessante, perché si utilizza formaggio in dolci preparazioni di cucina, perché tre professionisti dei fornelli, mescolando tradizione ed innovazione, realizzeranno dei piatti originali che, se otterranno il successo atteso, saranno poi inseriti nei menu dei rispettivi ristoranti. Al pubblico presente spetterà, infatti, premiare il piatto migliore.

"La Casa di Alti Formaggi si propone nuovamente con iniziative mirate e di spessore, con l'obiettivo di 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

[Home](#)
[Eventi](#)
[Città](#)
[Territorio](#)
[Cultura](#)
[Gera D'Adda](#)
[Sports](#)
[Associazioni](#)
[TreviglioTv Live](#)
[TuttoTreviglio](#)

La Casa di Alti Formaggi & Pastificio Giovanni Rana



Prodotti elaborati per un buon condimento

Lunedì 6 Maggio alle ore 18.00 si terrà l'incontro 'Prodotti elaborati per un buon condimento',

con la partecipazione di Paolo Soave -Direttore Acquisti e Innovazione - Divisione Ristorazione - Pastificio Rana SpA e con la moderazione di Maurizio Ferrari, giornalista di Eco di Bergamo ed esperto gourmet. Nello spazio allestito della Casa degli Alti Formaggi di Treviglio (BG), previa registrazione sul sito (www.altiformaggi.com), si potrà partecipare alla simpatica kermesse tra i tre cuochi invitati che presenteranno una propria personale interpretazione,

elaborando un piatto ciascuno, prendendo come base uno dei tre formaggi: Taleggio Provolone Valpadana e Salva Cremasco. Il pubblico presente, dopo aver assaggiato i piatti preparati, sceglierà la ricetta preferita che sarà nominata la regina della serata.



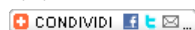
L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco, ha elaborato un ricco calendario di eventi e prevede numerose attività attraverso la rete, senza trascurare la partecipazione diretta dei partecipanti ed iniziative specifiche, 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. L'incontro di oggi ci consente di allargare i nostri orizzonti a realtà di valore internazionale, presentandoci una primaria azienda del settore alimentare - Ha dichiarato Gianluigi Bonaventini, Presidente di Alti Formaggi.

La partecipazione a tutti gli incontri in calendario è gratuita.

Fonte: comunicato stampa: Press alti formaggi

E. P.



Condividi



Oggi Questa Mercoledì
Sera-
Notte

a cura di
Meteotreviglio.com

