



Formaggi lombardi DOP e polenta: il più classico degli abbinamenti va in scena a Treviglio

Martedì 25 novembre, presso la Casa di **Alti Formaggi**, show cooking e degustazione condotta dallo chef Nicola Locatelli

Treviglio, 24/11/2014 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi) Un viaggio alla scoperta di uno dei più classici abbinamenti del territorio lombardo. Martedì 25 novembre alle ore 18 presso La Casa di **Alti Formaggi** di **Treviglio** va in scena "Polenta e Formaggi DOP", uno show cooking con degustazione condotto da Nicola Locatelli, chef e patron dell'Opera Restaurant di **Sorisole** (BG). Gli ospiti potranno sperimentare gli utilizzi in cucina dei diversi tipi di **polenta**, accostati ai grandi formaggi della **Lombardia** come al Taleggio DOP, Salva Cremasco DOP e Provolone Valpadana DOP.

polenta e formaggi.jpg Dalla **polenta** cròpa a quella taragna, la tradizione culinaria lombarda è ricca di incontri tra l'antico piatto della storia italiana e i formaggi. Lo chef Locatelli, per una sera, reinterpreterà queste storiche ricette in chiave moderna, spiegando i giusti abbinamenti con i diversi tipi di farina. L'incontro, presentato e moderato dal giornalista ed esperto gourmet Maurizio Ferrari, è gratuito.

"Uno degli obiettivi di **Alti Formaggi** è la valorizzazione del territorio - ha dichiarato Gianluigi Bonaventuri, Presidente di **Alti Formaggi**. E quale prodotto in abbinamento con i formaggi DOP valorizza al meglio il nostro territorio? Nicola, con le sue doti culinarie, saprà certamente esaltare al meglio le caratteristiche di ogni singola farina".

Il progetto **Alti Formaggi** è nato nel 2009 dall'idea di alcuni Consorzi di formaggi Lombardi, con l'obiettivo di creare una strategia comune per il lancio di un marchio e diventare il primo esempio di sinergia tra Consorzi di Tutela in Italia. Nel 2011 **Alti Formaggi** diventa un'associazione, costituita dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana, dal Consorzio Tutela Salva Cremasco e dal Consorzio Tutela Taleggio. **Alti Formaggi** è da sempre un punto di riferimento per i consumatori, non solo attraverso la rete ma anche grazie a presenze attive ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione tanto dei prodotti associati come delle Dop e Igp. Un modo per fare sistema e divulgare meglio sapere e informazioni su questi prodotti di qualità.



Prezzi di un montascale?

Entro 1 ora 3 preventivi. Solo marchi leader. Risparmio del 30%!

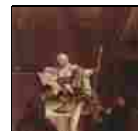
Segui @informazioneecs



Consulta le schede di ...



Treviglio



Polenta



Lombardia

COMUNICATI WIDGET

Pubblica liberamente i comunicati di Informazione.it sul tuo sito.
SCOPRI COME...

fai.informazione.it Dal mondo dei blog

8 minuti fa
UNI 10779 - UNI 9494-3



9 minuti fa
Katy Perry confermata ufficialmente per l'Halftime Show del Super Bowl 2015



10 minuti fa



Gossip 2014

Scopri gli ultimi gossip sul nuovo sito di Oggi.it!

