

Utenti registrati: 38307 - Testi pubblicati: 240297

 Segui
 @ComunicatiS

COMUNICATI-STAMPA.NET è anche
 notizie, articoli e miniguide. **Gratis!**
CAT: GASTRONOMIA
[Leggi tutte le news della categoria](#)
SCHEDA AUTORE COMUNICATO

Informazioni sull'autore del testo:

Autore: Simone Iemmolo

Azienda: Haiku RP

Web: <http://www.haikurp.it/>
[Scheda completa di questo autore](#)
[Altri testi di questo autore](#)
[Feed RSS utente](#)
REGISTRAZIONE UTENTI

 Richiedi l'**accredito stampa gratuito**, ti darà diritto all'invio di illimitati comunicati stampa e news, che vedrai pubblicati qui e sul network di siti affiliati a comunicati-stampa.net.

[Accedi al modulo di registrazione](#)

 © Pensi che questo testo violi qualche norma sul copyright, contenga abusi di qualche tipo?
[Leggi come procedere](#)

COMUNICATO STAMPA



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

Pubblicato il 24/11/14 | da Simone Iemmolo

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

Treviglio, 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 Bonaventini, 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.

Link: www.altiformaggi.com

 Autore della pubblicazione:
Simone Iemmolo
 Responsabile pubblicazioni

[Email](#)
[Preferiti](#)
[Crea PDF](#)
[Twitter](#)
[Facebook](#)
[Linkedin](#)
[Delicious](#)
[Digg](#)
[FriendFeed](#)
[Evernote](#)
[OKNOTizie](#)
[Informazione](#)
[Bit.ly](#)
[Scoopit](#)
[UpNews](#)
[ZicZac](#)
[Altri servizi](#)