



Registrati!

[hai dimenticato la password?](#)

[ricerca avanzata](#)

 cerca in

Tags

[alto adige](#), [bolzano](#), [chef](#), [cibo](#), [degustazione](#), [degustazione vino](#), [degustazioni](#), [distillati](#), [emilia romagna](#), [enogastronomia](#), [evento](#), [evento food](#), [evento travel](#), [evento vino](#), [extravergine](#), [food](#), [formaggi](#), [liguria](#), [lombardia](#), [marche](#), [mariella belloni](#), [milano](#), [news](#), [olio](#), [olio extravergine](#), [olio extravergine di oliva](#), [olive](#), [parma](#), [piemonte](#), [puglia](#), [toscana](#), [travel](#), [trentino alto adige](#), [treviso](#), [veneto](#), [verona](#), [vicenza](#), [vino](#), [wine](#)

PUBBLICITÀ

[Home](#) > [Esperti](#) > [Eventi](#) > [Food](#)

Alti Formaggi la Casa del Formaggio di Treviglio annuncia una stagione ricca di eventi

Tweet 0

📍 Treviglio (BG) - Casa del Formaggio

🕒 dal 25 settembre 2014 al 25 novembre 2014

di [Mariella Belloni](#)

[Articolo georeferenziato](#)

[Leggi tutto...](#)



12 appuntamenti tra corsi, degustazioni e abbinamenti gourmet

Si apre una stagione ricca di eventi per Alti Formaggi, l'associazione che riunisce i Consorzi di Tutela Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio. Da settembre a dicembre il Provolone Valpadana Dop, il Salva Cremasco e il Taleggio si racconteranno alla Casa del Formaggio di Treviglio (BG) in dodici imperdibili appuntamenti pensati per tutti i gourmet, spaziando dai corsi di cucina ai più ricercati abbinamenti con il vino.

La prima tappa del tour alla scoperta di gusti unici e inconfondibili è in programma giovedì 25 settembre, con l'inaugurazione della Scuola di Cucina. In sette lezioni gli appassionati di arte culinaria, ma anche coloro che si avvicinano per la prima volta ai fornelli, potranno

imparare piatti semplici, creativi, sfiziosi e della tradizione italiana.

Le lezioni saranno divise per argomenti, partendo il 25 settembre con il corso sugli antipasti. Il 6 ottobre è la volta dei primi, portata principe della cucina italiana, a cui seguirà una lezione a parte per i risotti in programma il 20 ottobre, per scoprire le tecniche, le varietà di riso, la tostatura e la mantecatura. Il 4 novembre toccherà ai secondi a base di carne, uova, formaggio e verdure, mentre il 18 si parlerà di piatti unici. Chiusura con le ricette tipiche della cucina italiana il 1 dicembre e il 15 dicembre con le più sfiziose ricette natalizie.

Non mancano inoltre gli appuntamenti per chi preferisce assaporare piuttosto che cucinare. Martedì 30 settembre Massimo Martina, chef del Ristorante Il Fiorile di Borghetto di Borbera (AL), propone un incontro speciale tra i formaggi e i diversi periodi dell'anno. In "Formaggi in tutte le stagioni" infatti verrà spiegato come l'utilizzo in cucina di questi ingredienti sia da considerare possibile, e dal punto di vista nutrizionale anche indispensabile, durante tutto l'anno.

Un evento tutto al femminile quello del 28 ottobre dove Palma d'Onofrio e Adua Villa offriranno i loro preziosi consigli sugli abbinamenti tra formaggi e vino. Sempre per gli appassionati di vino, il 12 novembre La Casa di Alti Formaggi ospiterà il corso di 1° livello per Assaggiatori di Vino, organizzato dall'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) che avrà inizio mercoledì 12 novembre 2014 e si concluderà mercoledì 1 aprile 2015.

Immane poi, l'appuntamento del 25 novembre dove i protagonisti saranno i formaggi in abbinamento alla polenta con "Polenta e formaggi". Infine, in vista di Expo 2015, l'11 dicembre si terrà un incontro molto speciale su "L'alimentazione sostenibile".

www.altiformaggi.com - www.facebook.com/alti.formaggi - <https://twitter.com/Altiformaggi>

[Mariella Belloni](#)

[e-mail](#)

Archivio

[Settembre 2014](#)
[Agosto 2014](#)
[Luglio 2014](#)
[Giugno 2014](#)
[Maggio 2014](#)
[Aprile 2014](#)
[Marzo 2014](#)
[Febbraio 2014](#)
[Gennaio 2014](#)
[Dicembre 2013](#)
[Novembre 2013](#)
[Ottobre 2013](#)
[Settembre 2013](#)
[Agosto 2013](#)
[Luglio 2013](#)
[Giugno 2013](#)
[Maggio 2013](#)
[Aprile 2013](#)
[Marzo 2013](#)
[Febbraio 2013](#)
[Gennaio 2013](#)
[Dicembre 2012](#)
[Novembre 2012](#)
[Ottobre 2012](#)
[Settembre 2012](#)
[Agosto 2012](#)
[Luglio 2012](#)

[Tags](#)

o Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, [clicca qui](#).

- Giugno 2012
- Maggio 2012
- Aprile 2012
- Marzo 2012
- Febbraio 2012
- Gennaio 2012
- Dicembre 2011
- Novembre 2011
- Ottobre 2011
- Settembre 2011
- Agosto 2011
- Luglio 2011
- Giugno 2011
- Maggio 2011
- Aprile 2011
- Marzo 2011
- Febbraio 2011
- Gennaio 2011
- Dicembre 2010
- Novembre 2010
- Ottobre 2010
- Settembre 2010
- Agosto 2010
- Luglio 2010
- Giugno 2010
- Maggio 2010
- Aprile 2010
- Marzo 2010
- Febbraio 2010
- Gennaio 2010
- Dicembre 2009
- Novembre 2009
- Ottobre 2009
- Settembre 2009
- Agosto 2009
- Luglio 2009
- Giugno 2009
- Maggio 2009
- Aprile 2009
- Marzo 2009
- Febbraio 2009
- Gennaio 2009
- Dicembre 2008
- Novembre 2008
- Ottobre 2008
- Settembre 2008

Risorse

- [home](#)
- [autori](#)
- [esperti](#)
- [vino](#)
- [olio](#)
- [news](#)
- [eventi](#)
- [food](#)
- [travel](#)
- [marketing](#)
- [distillati](#)

[club](#)
[contatti](#)

Interagisci

 [feed rss area food](#)

PUBBLICITÀ



Ultimi Commenti

[Andrea D'Ascanio](#) **su**

[Vendemmia bagnata vendemmia fortunata?](#)
il 25.09.2014 alle 16:21

[Emanuele DM](#) **su**

[Vendemmia bagnata vendemmia fortunata?](#)
il 25.09.2014 alle 16:03

[Andrea D'Ascanio](#) **su**

[Vendemmia bagnata vendemmia fortunata?](#)
il 25.09.2014 alle 15:39

[Emanuele DM](#) **su**

[Vendemmia bagnata vendemmia fortunata?](#)
il 25.09.2014 alle 14:33

[Andrea D'Ascanio](#) **su**

[Vendemmia bagnata vendemmia fortunata?](#)
il 25.09.2014 alle 14:19

[Cristiano Morini](#) **su**

[Vendemmia bagnata vendemmia fortunata?](#)
il 24.09.2014 alle 21:09

[Andrea D'Ascanio](#) **su**

[Vendemmia bagnata vendemmia fortunata?](#)
il 24.09.2014 alle 14:29

[pubblicità](#) | [Aggiungi ai preferiti](#) | [aggiungi alla barra di Google](#) | [Feed Rss](#)

TigullioVino.it 2000 - 2011 © - Cultura del Vino & Comunicazione

Il materiale presente all'interno di questo sito è in gran parte protetto da copyright.

E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione della Redazione.

Via Costa dei Landò 67 16030 Cogorno (GE) - Tel. +39 347 211 94 50 Fax +39 06 233 220 684

Web : www.tigulliovinoino.it | E-mail : info@tigulliovinoino.it | P.Iva : IT01136970991