

food&tec_

Alimenti, tecnologie, processi di
filiera: il portale aggiornato sui fatti

in_formare

notizie e approfondimenti

contributi scientifici

pubblicazioni

normativa

golosità culturali e ricette



recenti

pubblicato in:

fiere e appuntamenti

indietro

Formaggi Dop e cucine del mondo

La Casa di **Alti Formaggi** propone tre eventi da febbraio ad aprile per promuovere l'utilizzo di Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco con ricette creative e sorprendenti

28.01.2015

Gli appuntamenti sono a La Casa di **Alti Formaggi**, uno spazio allestito per eventi da buongustai a Treviglio, in provincia di Bergamo: a febbraio, marzo e aprile, grazie alla collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori, sarà spiegato praticamente l'utilizzo dei formaggi Dop in cucina. Stiamo parlando di Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco, prodotti scelti da La Casa, luogo di ritrovo per appassionati enogastronomici e amanti di prodotti della tradizione italiana, per questo ciclo di incontri.

Nel primo appuntamento, fissato per il prossimo 10 febbraio 2015 alle ore 18.00, i formaggi Dop saranno interpretati, in chiave "cucina mediterranea" dallo chef Giuseppe Ricchebuono del ristorante Vescovado di Noli, in provincia di Savona. Prodotto ospite della serata, la mela Pink Lady, che sarà degustata in una delle tre ricette proposte dallo chef.

Sempre in collaborazione con l'Associazione Uir sono pensati gli altri appuntamenti, non solo su temi legati al nostro territorio, patria dei formaggi Dop, ma anche su quelli che vanno oltre i confini nazionali, anticipando le suggestioni di Expo. Infatti il 10 marzo 2015 alle ore 18.00, gli stessi tre formaggi Dop saranno presentati dal punto di vista della "cucina anglosassone", mentre nell'ultimo appuntamento, fissato per il 14 aprile 2015, alla stessa ora, l'abbinamento sarà visto all'interno della "cucina fusion", per dimostrare come questi tipici prodotti dell'made in Italy, possano diventare preziosi ingredienti