

- [contattaci](#)
- [Come funziona](#)
- [chi siamo](#)
- [I nostri territori](#)
- [HOME](#)

Scopri i prodotti tipici e i ristoratori del territorio Cremonese / Cremasco / Casalasco



• RISTORANTI-TRATTORIE

- [Cremonese](#)
- [Cremasco](#)
- [Casalasco](#)



Il sito utilizza cookie, anche di terze parti. L'informativa estesa permette di capire come scegliere i cookie da autorizzare o come negarne il consenso. Continuando a navigare su questo sito, acconsenti all'utilizzo

dei cookie.

- [Casalasco](#)



• AGRITURISMI

- [Cremonese](#)
- [Cremasco](#)
- [Casalasco](#)



• PRODUTTORI

- [Cremonese](#)
- [Cremasco](#)
- [Casalasco](#)



• CONSORZI

- [Cremonese](#)
- [Cremasco](#)
- [Casalasco](#)



- **NEGOZI ED ENOTECHES**
 - [Cremonese](#)
 - [Cremasco](#)
 - [Casalasco](#)



- [EVENTI](#)
- [BLOG](#)
- [SPECIALITÀ](#)
- [PRODOTTI TIPICI](#)
- [PROMUOVI LA TUA ATTIVITÀ](#)

[Festa del Torrone di Cremona 2015: anteprima omaggio a Expo / 24 – 25 ottobre e dal 2](#)

PROSSIMI EVENTI

• Scopri l'evento "La cucina del Medioevo" •

[← Elenco Eventi](#)

La cucina del Medioevo
 ALTI FORMAGGI
 Via Roggia Vignola, 9
 Treviglio (BG)
 Tel. 327 0741668
 Il giorno 24-11-2015

La cucina nel Medioevo

Lapo de Carlo vi introdurrà alle abitudini alimentari, ai metodi di cottura e in generale alla cucina di varie culture europee nel corso del Medioevo, un'epoca che si estende, per convenzione, dal 476 al 1492. Una serata di storia con **Lapo De Carlo** che racconterà le abitudini alimentari e le culture europee nel corso del Medioevo accompagnato dallo Chef **Nicola Locatelli** che preparerà tre dei piatti più interessanti di quell'epoca.



Il prossimo **24 Novembre 2015 – alle ore 18.00** – presso **La Casa di Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a **Treviglio (BG) – Via Roggia Vignola, 9**, **Lapo De Carlo** presenterà un nuovo coinvolgente appuntamento che avrà come tema la cucina nel medioevo.

Lapo De Carlo, ormai tra i più fedeli animatori della nostra Associazione, illustrerà ai presenti le abitudini alimentari, i metodi di *cottura* e, in generale, la *cucina* di diverse culture *europee* di un'epoca che, per convenzione, è racchiusa tra il *476* ed il *1492*: il Medioevo.

Grazie a **Nicola Locatelli** (Opera Restaurant), un nostro fantasioso chef, sarà poi possibile degustare tre dei piatti più interessanti di quell'epoca rivisitati in chiave moderna.

“Un’argomento particolare che senz’altro susciterà molta curiosità. Il Medioevo ha caratterizzato la nascita di quello che oggi chiamiamo Formaggio, inizialmente fatto solo utilizzando latte di capra e solo successivamente ricorrendo a quello vaccino. Si parlerà anche delle modalità e delle restrizioni della dieta in relazione alla classe sociale di appartenenza; delle ricette e del tipo di alimenti che venivano utilizzati in particolare in Italia e Francia. Siamo certi che, anche questa volta, gli ospiti di Alti Formaggi, torneranno a casa soddisfatti, trovando conferma di quanto la cucina sia legata al territorio ed alla cultura del periodo cui ci si riferisce.” – ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventini.

La partecipazione all’incontro ha un costo di 10 Euro e le iscrizioni si potranno effettuare sul portale www.altiformaggi.com, all’interno della sezione eventi.

- I partecipanti potranno degustare i piatti preparati dallo chef durante l'evento;
- La preparazione delle ricette verrà realizzata in diretta, per permettere di apprendere i passaggi e, quindi, poterla replicare;
- Si potranno realizzare foto dell'evento e dei piatti;
- Sarà possibile interagire direttamente con lo chef e l'intrattenitore per tutti gli approfondimenti del caso.

Disponibile su richiesta a press@altiformaggi.com copertura stampa, foto e video.

Per iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.com

Foto live sulla pagina facebook [@ALTIFORMAGGI](https://www.facebook.com/ALTIFORMAGGI)

Conosci il nome del locale?

Selezionalo dall'elenco

Iscriviti alla nostra Newsletter

scrivi la tua email

Iscrivendoti confermi di aver preso visione della normativa sulla [privacy](#) ed esprimi il consenso al trattamento dei tuoi dati personali.





Scopri
le specialità dei ristoratori del territorio
[dai un'occhiata](#)



Hai un ristorante?

Dare visibilità online al tuo locale è un buon modo per raggiungere nuovi clienti.

[CONTATTACI](#)

- [chi siamo](#)
- [contattaci](#)
- [Come funziona](#)
- [Privacy e Cookie Policy](#)
- [pubblicità](#)
- [Credits](#)

Iscriviti alla nostra Newsletter

scrivi la tua email

© 2015 Andiamo a Tavola - Cremona | P. IVA 01287740193