

Alti Formaggi accompagna le note del Festival Vittoriale 2013



**FESTIVAL
DEL VITTORIALE**

qualità, legando la tradizione dei nostri formaggi DOP a tradizioni alimentari diverse. Si diffonde così anche la considerazione che il formaggio, in particolare se garantito e tutelato, possa entrare a buon diritto come ingrediente principe sia in piatti semplici che in preparazioni elaborate.”

Teatro Vittoriale

Dal 28 giugno al 9 settembre a Gardone Riviera, sul Lago di Garda, si tiene il “Festival del Vittoriale tener-a-mente”:

artisti di fama internazionale come Mario Biondi, Keith Jarrett, David Byrne, Stefano Bollani, Ludovico Einaudi e Miguel Angel Zotto saliranno su uno tra i più suggestivi palcoscenici italiani portando jazz, danza e note musicali.

“E’ una conferma,” afferma Gianluigi Bonaventuri, Presidente di Alti Formaggi “di come sia possibile offrire spunti creativi di grande impatto con i nostri prodotti di



A
n
f
i
t
e
a
t
r
o

V
e
t
t
o
r
i
a
l
e



Ad accompagnare gli eventi musicali ci sarà anche l’Associazione Alti formaggi, con l’elaborazione di piatti creativi a base di Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco, in collaborazione con il Ristorante Enoteca Zafferano

Tutto in uno scenario incantevole, l’anfiteatro voluto da Gabriele d’Annunzio e impreziosito dal cavallo blu di Mimmo Paladino e dalla luna che si specchia sull’acqua del lago nelle calde notti estive.

Condividi

CONDIVIDI    ...



FOTOGRAMMI



CORSO GRATUITO
per Arbitri di Calcio a 11 ed a 5



Oggi Questa Martedì
Sera-
Notte

a cura di
Metetreviglio.com





**Acquista Divella
Online**

www.divella.it
Offerta Pasta
trafilata al bronzo
Omaggio: libro di
ricette pugliesi



Scegli Tu! ▶

Gli eventi sono visibili sul sito www.anfiteatrodelvittoriale.it

Fonte: comunicato stampa: Press alti formaggi

E. P.



Più letti	Contattaci	Pubblicità	Copyright
<p>> Same Trattori Treviglio</p> <hr/> <p>> I Led Zeppelin a Treviglio</p> <hr/> <p>> Il Pedofilo della bassa ha un nome</p> <hr/> <p>> Lutto per il PD a Treviglio</p> <hr/> <p>> Letifica, rapina a Caravaggio</p> <hr/>	<p style="text-align: center;">⚙</p> <p>Contatta la redazione Treviglio TV con una E-mail. Segnalaci notizie, il nostro staff è a tua disposizione per qualsiasi esigenza.</p>	<p style="text-align: center;">⚙</p> <p>Per la tua pubblicità su Treviglio TV contattaci a info@treviglio.tv. Troverai vantaggiose offerte per la tua campagna pubblicitaria.</p>	<p>Copyright © 2011 Treviglio Tv "Consumietici.it" iscritta al ROC n. 11986/2001 Supplemento testata Cyber-Consumietici.it iscr. Trib. Milano 333/86 di proprietà di AceA Onlus - dir. resp. Michele Papagna Sede Legale Via Angera 3, 20125 Milano - c. f. 97244310153 - gestore editoriale Accesso Comunicazione - Sede Treviglio - Via S. Zeno n°11 24047 Treviglio (BG).</p>

Casa di Alti formaggi: Serata allo Sheraton di Milano Malpensa



utilizzando prodotti tipicamente lombardi e, tra gli altri, il Provolone Valpadana, il Taleggio, il Salva Cremasco, formaggi che si prestano come ingredienti duttili e gustosi per le ricette più fantasiose. Il pubblico sarà composto dagli chef stellati lombardi, da bloggers di food/travel/leisure e frequentatori delle reti sociali del web e stampa.

“E’ una conferma,” afferma Gianluigi Bonaventi, Presidente di Alti Formaggi *“di come sia possibile offrire spunti creativi di grande impatto con i nostri prodotti di qualità, legando la tradizione dei nostri formaggi DOP a tradizioni alimentari diverse. Si diffonde così anche la considerazione che il formaggio, in particolare se garantito e tutelato, possa entrare a buon diritto come ingrediente principe sia in piatti semplici che in preparazioni elaborate.”*



ALTI FORMAGGI è un progetto tra Consorzi di tutela per fare sistema e divulgare meglio sapere ed informazioni sui prodotti di qualità. Il portale www.altiformaggi.it è il punto di riferimento di questo progetto, uno spazio con una di informazione, valorizzazione e promozione per consumatori ed appassionati.

Fonte: comunicato stampa: Press alti formaggi

E. P.



Condividi



Oggi Questa Sera- Martedì
Sera-
Notte

a cura di
Metetreviglio.com



cerca

Mi piace 0

Tweet 0

+1 0

+ condividi

A A A

MEDIA

News

Le aziende informano

7Gold

Le storie di Saporie

iscriviti alla
NEWSLETTER

CALENDARIO EVENTI

LUGLIO 2013						
L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				
OGGI						

PROSSIMI EVENTI:

Bicentenario verdiano - Piacenza,
Parma, Pavia

01.04.2013 - 31.12.2013

Imaf Chefs' Cup - Roma, Firenze,
Parma, Milano, Perugia, Venezia,
Viareggio

15.05.2013 - 08.07.2013

La birra artigianale di qualità
incontra la cucina dell'Hilton Milan -
Milano

17.05.2013 - 01.10.2013

Stelle Malghe Castelli 2013 - Merano
(Bz)

22.05.2013 - 07.09.2013

Cena di note 2013 - Oderzo (Tv),
Venezia, Follina (Tv), San Pietro in
Cariano (Vr)

07.06.2013 - 04.10.2013

CALENDARIO >

ULTIMI REPORTAGE:

Saporie.com e U. I. R protagonisti ai
Salotti del gusto

22.06.2013 - 24.06.2013

Salotti del Gusto, ospite di Hotel
Fanes - San Cassiano (BZ)

22.06.2013 - 24.06.2013

Serata U.I.R. Casinò di Campione
d'Italia 2013 - Campione d'Italia (CO)

17.06.2013

Inaugurazione Langhiparma a Varese

14.06.2013

Divini formaggi 2013 - Milano

10.06.2013

> media > news

+ PREFERITI

Conoscere il Provolone Valpadana su RTL 102.5

28 Giugno 2013

"Un nuovo approccio con il grande pubblico, affrontando argomenti di cui una **Dop** può vantarsi": queste le parole del dott. Libero Stradiotti, presidente del **Consorzio Tutela Provolone Valpadana**, per raccontare la nuova e interessante iniziativa che vedrà coinvolto questo eccellente **formaggio italiano** e la radio RTL 102.5.

Riprenderà, infatti, sabato 29 giugno 2013 l'iniziativa promo pubblicitaria che il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana**, grazie al contributo della Regione Lombardia, propone su RTL 102.5, che continuerà fino al prossimo 11 luglio, per richiamare la recente campagna realizzata nel mese di maggio, accolta favorevolmente dal fedele pubblico della radio.

Oltre all'emittente radiofonica e al suo sito istituzionale, quest'azione informativa è in sinergia anche con il canale TV, con il digitale e il canale Sky.

Connubio insolito e intrigante questo tra il **Provolone Valpadana Dop** e la radio RTL 102.5, che pone al centro del proprio obiettivo la diffusione di notizie e curiosità, ad uso non di promozione tradizionale ma di vera e propria informazione. Gli appuntamenti, infatti, sono stati programmati per fornire utili e pratici suggerimenti per il consumatore: in questo modo sarà possibile esaltare il gusto del **Provolone Valpadana Dop**, che ne fa un prodotto particolarmente apprezzato, e valorizzare la naturalità e la completezza naturale di questo ghiotto **formaggio italiano**.

Un grande vanto della produzione gastronomica italiana, che merita a pieni voti la tutela e la promozione del marchio **Dop**.

E per assaporare tutta la golosità del **Provolone Valpadana Dop**, **Saporie.com**, partner di **Alti Formaggi**, vi suggerisce tre squisite ricette degli chef dell'**Unione Italiana Ristoratori**:

Uova in camicia su letto di spinaci con fonduta di Provole Valpadana Dop Dolce

Tortino di verdure al Provolone dolce Dop

Ravioli di pere e Provolone Valpadana Dop dolce al timo con Provolone Valpadana Dop piccante

di Letizia Benedettini

Tag

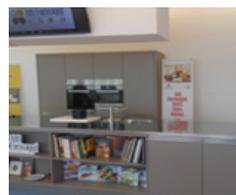
Alti Formaggi, Casa Alti Formaggi, consorzio, dop, formaggio, Provolone Dop, Provolone Valpadana

news ^

News

precedente: **Langhiparma** cambia look, in arrivo il nuovo spot!successivo: **Le molteplici espressioni degli oli di oliva**

MEDIA



Arclinea @ ALTI FORMAGGI
- Treviglio

I golosi appuntamenti della
Casa di Alti Formaggi



I ristoratori dell'associazione
Le Tavole Cremasche presso
la Casa di Alti Formaggi



La casa di Alti Formaggi

REPORTAGE >

top ricerche
tag directory
site map

focus:
Il Consorzio Tutela del Provolone Valpadana invita tutti a incontrare questa eccellenza della gastronomia italiana tramite un'interessante iniziativa di informazione in sinergia con RTL 102.5 Conoscere il Provolone Valpadana su RTL 102.5, News, Media



Pane e formaggi protagonisti alla Casa di Alt Formaggi

PARTNER

Alt Formaggi

PRODOTTI TIPICI



Provolone Valpadana DOP



Provolone Valpadana Dop dolce



scarica la app iPad di Saporie

VIDEO RICETTE



Ravioli di pere e Provolone Valpadana DOP dolce al timo con Provolone Valpadana DOP piccante



Tortino di verdure al Provolone DOP dolce



Uova in camicia su letto di spinaci con fonduta di Provolone Valpadana DOP dolce

HOME SAPORIE.COM REDAZIONE PARTNER E-SHOP

video ricette ricette video degustazioni itinerari prodotti tipici punti di interesse scuola cucina chef esperti eventi media conoscere

Saporie.com

Copyright © 2012-2013 Saporie.com

Internet partner: Sigla.com [www.sigla.com]



DolceCasa cameo si trova a Desenzano del Garda (BS) in Via Ugo La Malfa, 30, accanto allo stabilimento. E' facilmente raggiungibile dall'autostrada A4, uscita Desenzano del Garda.

La visita, gratuita, in DolceCasa cameo può essere prenotata, al numero verde 800-829170, o attraverso il sito www.cameo.it.

Stefania Bortolotti

FEST'AGROPOLIS DAL 13 AL 16 GIUGNO A CREMONA

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana anche quest'anno si riconferma sostenitore della Cooperativa sociale Agropolis prendendo parte a FestAgropolis, la manifestazione in programma dal 13 al 16 giugno a Cremona.

La solidarietà sposa tradizione, arte e gusto durante queste giornate di festa: ricco il programma del lungo week-end che prevede degustazioni di prodotti della tradizione locale e spettacoli di musica, varietà, giochi per bambini, ma anche riflessione nel nome dell'impegno che Agropolis porta avanti ogni giorno nei confronti di persone deboli e bisognose.

La manifestazione, supportata oltre che dal Consorzio anche da Enti ed istituzioni cremonesi, avrà inizio giovedì 13 giugno con la cena di gala nella grande aia della Cascina Marasco di Cavatigozzi.

La Cooperativa sociale Agropolis, dal 1990 opera nel settore dell'handicap e, sin dai suoi inizi, è impegnata sul piano educativo e formativo a promuovere azione di sostegno a favore delle persone diversamente abili e delle loro famiglie.

Durante tutte le serate di manifestazione le proposte gastronomiche vedranno piatti a base di Provolone Valpadana DOP. *"Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana è come ogni anno a fianco di Agropolis e con la Cooperativa vuole festeggiare un intero anno di attività legate alla solidarietà insieme a tutta la comunità cremonese che la sostiene"* ha dichiarato Libero Stradiotti, presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana..

PER ULTERIORI INFORMAZIONI : ALTI FORMAGGI

Via Roggia Vignola, 9 - 24047 - Treviglio (BG)

Tel. 327-0741668 CF 93041380168

LA NOVITA' DELL'ESTATE : UNA DEGUSTAZIONE DI CUCINA ECLETTICA MOLECOLARE

lunedì 17 giugno 2013 / ORE 08.48 |
NETWORK NEXTA

- [Divertimento.it](#)
- [Film.it](#)
- [Stile.it](#)
- [Sport.it](#)



[Turismo.it - Viaggi Offerte Guide dove andare in vacanza](#) il canale turismo scelto da [LA STAMPA.it](#) [Lastampa.it](#)

- [Map](#)
- [Mail](#)
- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Google+](#)
- [RSS](#)

Cerca nel sito

- [Home](#)
- [Notizie](#)
- [Viaggi](#)
- [Vacanze](#)
- [Offerte](#)
- [home/](#)
- [Speciali/](#)
- [vacanze/](#)
- [Foto](#)
- [cucina](#)
- [Hotel](#)



Copyright photo: ©Consorzio Tutela Provolone Valpadana

formaggi dop italia provolone valpadana

Valpadana: il Provolone tricolore

Eleonora Autilio - 14/06/2013

FORMAGGI DOP - Nato tra le terre del sud è divenuto un'eccellenza enogastronomica delle regioni del nord, il Provolone Valpadana rappresenta il più gustoso emblema dell'Italia unita.

[LE VIE DEI FORMAGGI DOP DI TURISMO.IT](#)

Proprio nel periodo in cui l'Italia è diventata un'unica nazione, il progresso e lo spirito innovativo del nord si sono messi a disposizione della tradizione del sud, dando vita al **Provolone Valpadana**, un formaggio che nel corso dei decenni è diventato una vera e propria eccellenza gastronomica del nostro Paese.

LA TRADIZIONE La storia di questo formaggio rappresenta la sintesi perfetta di quanto di buono si possa ottenere dall'unione delle risorse delle genti di ogni parte del nostro Paese. Proprio al tempo in cui l'Italia divenne una sola nazione, la tradizione e la maestria di pastori ed allevatori del sud incontrarono il progresso e la lungimiranza che si respirava nelle regioni del nord, dove la Pianura Padana offriva, inoltre, rigogliosi e vasti pascoli ed un clima più fresco che permetteva una migliore conservazione del latte, prezioso frutto dell'attività pastorizia. Fu così che il provolone, nato nelle piccole aziende agricole di Lucania e Campania, sbarcò nei caseifici del nord dove, per la sua produzione, poteva contare sui mezzi e le tecnologie più all'avanguardia. Quello che se ne ottenne fu un'eccellenza gastronomica che racchiudeva, e ancora oggi racchiude, la tradizione del Mezzogiorno e lo spirito innovativo del Settentrione. Un mix irresistibile che ha consentito di dare vita ad un formaggio dal sapore unico che ha meritato il riconoscimento della DOP.

LA DENOMINAZIONE La denominazione Provolone Valpadana, come suggerisce lo stesso nome, fa riferimento ad un prodotto ottenuto secondo le tecniche di caseificazione della provola, utilizzando materie prime provenienti dalla zona della Pianura Padana. In particolare il territorio di provenienza del latte impiegato e l'area in cui avviene ogni fase della sua lavorazione comprendono esclusivamente le province di Brescia, Cremona, Padova, Piacenza, Rovigo, Verona, Vicenza, Bergamo, Mantova,

Milano, Lodi e Trento. Ogni forma è resa riconoscibile dall'apposizione del marchio applicato alla corda che la sostiene o, in ogni caso, sulla confezione di vendita. Il logo è rappresentato da una coccarda che raffigura una provola gialla su fondo verde. Al marchio è sempre affiancata l'indicazione della provenienza geografica e gli estremi della decretazione con la quale è stata riconosciuta la denominazione nel 1996.

LE CARATTERISTICHE Ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino intero, viene commercializzato con diverse forme e formati. Sebbene possa assumere sembianze simili alla pera, alla sfera, al cilindro o persino al parallelepipedo, la forma più tipica associata al Provolone Valpadana è quella tronco-conica, solcata da piccole insenature sulle quali far passare le corde utilizzate per appendere il formaggio a coppie per la stagionatura. Il peso può variare dal chilo scarso delle provole, fino al quintale del tipo definito "Giagante". Si tratta di un formaggio grasso a pasta filata e compatta caratterizzato da una fase di stufatura che prevede la sospensione delle forme legate a coppie, a cavallo di appositi sostegni posti in locali dalla temperatura di 22-24 gradi. E' prodotto in due varianti, quella dolce, ottenuta dalla coagulazione del latte mediante l'utilizzo di caglio liquido di vitello e tempi di stagionatura molto ridotti, e quella piccante, ottenuta con l'impiego di caglio di capretto e agnello in pasta e tempi di stagionatura che possono raggiungere l'anno. Il sapore della pasta varia in base al tipo di provolone, divenendo più sapido e deciso in quello piccante. Per ottenere un aroma più profumato e caratteristico, alcune forme vengono sottoposte ad un processo di affumicatura. La crosta, sottile e lucida, è di colore giallo e spesso ricoperta da una lieve patina di paraffina. Per mantenere inalterate le sue caratteristiche, dopo il taglio, è importante conservare il provolone nel ripiano meno freddo del frigorifero, proteggendo la pasta con un foglio di pellicola o di alluminio. Per ripararlo dalla luce, è consigliabile avvolgerlo con un panno o della carta e per preservarne la consistenza è preferibile inserirlo in un sacchetto di plastica sul quale saranno stati ricavati alcuni fori. Togliendolo dal frigorifero un'ora prima di essere consumato, se ne apprezzerà al meglio il sapore caratteristico.

LA PRODUZIONE Negli ultimi anni la produzione del Provolone Valpadana ha subito una lieve flessione. Se fino a cinque anni fa, infatti, vedevano la luce fin quasi 10.000 tonnellate di formaggio, nel 2012 la produzione si è attestata su una quantità inferiore alle 7.000 tonnellate.

IL TERRITORIO Punteggiata di aree industriali ed aziende agricole, la **Pianura Padana** occupa un territorio molto vasto del nostro Paese. Ma per i viaggiatori che hanno voglia di vistarla, ha davvero moltissimo da offrire anche in termini di arte, cultura e wellness. Chi ha voglia di scoprire interessanti testimonianze di epoche lontane può scegliere di visitare le bellissime città d'arte della valle. A Lodi e Bergamo si può fare un tuffo nel Medioevo, Verona sprigiona romanticismo da ogni angolo, mentre a Mantova si può visitare un affascinante centro storico dichiarato patrimonio dell'umanità. Esattamente come Venezia, gioiello di inestimabile valore che tutto il mondo ammira e ci invidia. A Milano, invece, si respira il fermento di una città sempre viva e in movimento dove si possono trascorrere serate da veri vip e concedersi ore indimenticabili di shopping di lusso. Torino è un vero concentrato di storia e cultura, tra palazzi, musei e bellezze architettoniche, ogni soggiorno è un vero piacere. Ma chi ha voglia di vacanze all'insegna del mare e del divertimento, sulla Riviera Romagnola le spiagge di notte si trasformano in discoteche a cielo aperto, ed ogni locale promette serate vivaci e frizzanti. Se invece si parte alla ricerca del contatto con la natura, il Lago di Como evoca suggestioni letterarie in una cornice paesaggistica da levare il fiato, mentre gli inebrianti vigneti di Asti regalano scorci pittoreschi bagnati da ottimi vini. E per un soggiorno all'insegna del benessere del corpo e dello spirito, non mancano numerose località termali dove godere delle proprietà benefiche delle acque che sgorgano dalle loro sorgenti. Non c'è che l'imbarazzo della scelta e destinazioni come Salsomaggiore, Tabiano, Boario, San Pellegrino, Abano, Recoaro e Montegrotto non sono che gli esempi più noti.

LA CULTURA Se tra le bellezze della Pianura Padana ci si imbatte in testimonianze storiche di grande valore, suggestioni paesaggistiche dal fascino ineguagliabile e luoghi ad alto tasso di arte e cultura, tra le attrazioni che la rendono una meta da non perdere non bisogna dimenticare la tradizione ed il folklore che permeano il suo territorio. La valle è, infatti, luogo di eccellenze enogastronomiche ed artigianali. Proprio per questo, il circuito delle **Città d'Arte della Pianura Padana** propone un interessante itinerario alla scoperta degli aspetti più intimi e tradizionali della cultura locale. Raggiungendo Cremona, ad esempio, una delle province in cui la produzione del Provolone Valpadana è più diffusa, si ha la possibilità di apprezzarne un volto nuovo ed affascinante. Quello legato all'attività liutaria, riconosciuta come patrimonio immateriale dall'Unesco. Visitando le officine e le botteghe, si scoprono viole e violini di grande pregio costruite secondo gli insegnamenti tramandati nei secoli da Stradivari, Amati e Guarneri. A Lodi, invece, si entra in contatto con la storia della carta e della stampa presso il Museo della Stampa, dove anche i bambini si divertiranno a scoprire come nasce un foglio di carta o come funziona la stampa a caratteri mobili, grazie ai numerosi laboratori su misura per i più piccini. Quando si parla di piaceri del palato, poi, non c'è che l'imbarazzo della scelta. A Piacenza, ad esempio, alcuni dei migliori ristoranti propongono corsi di cucina locale da leccarsi i baffi, mentre a Modena e Reggio Emilia le papille gustative si esaltano durante le interessanti visite alle acetarie dove vede la luce lo sfizioso aceto balsamico DOP, o agli stabilimenti in cui si produce il Parmigiano Reggiano. E per una passeggiata davvero particolare, l'appuntamento è a Vercelli dove si possono visitare le risaie e scoprire tutte le tecniche ed i processi di lavorazione e trasformazione del riso.

IN CUCINA Ottimo come formaggio da tavola, il Provolone Valpadana esprime al meglio le proprie qualità olfattive e gustative se consumato crudo. L'accompagnamento con il pane di grano duro per il tipo piccante e con il pane di sesamo o con la semplice rosetta per il tipo dolce, ne esalta il sapore che risulterà ancora più sfizioso in abbinamento a miele, confetture di frutta, come quella di fichi, o alla Mostarda di Cremona. Per rendere ancora più piacevole la degustazione, si può bagnare il provolone con un buon bicchiere di vino. Il tipo piccante si sposa gradevolmente con Ghemme, Primitivo di Manduria, Taurasi, velletri Rosso e Oltrepò Pavese Bonarda, quello dolce può essere abbinato a del Colli Orientali del Friuli Chardonnay o a del Fiano d'Avellino.

[VALPADANA PER BUONGUSTAI: LE FOTO](#)

ALTRE DOP IN PIANURA PADANA:

[GRANA PADANO](#)

 Mi piace 7
 Tweet 2
 +1 0
 Consiglia 7

Guarda anche:



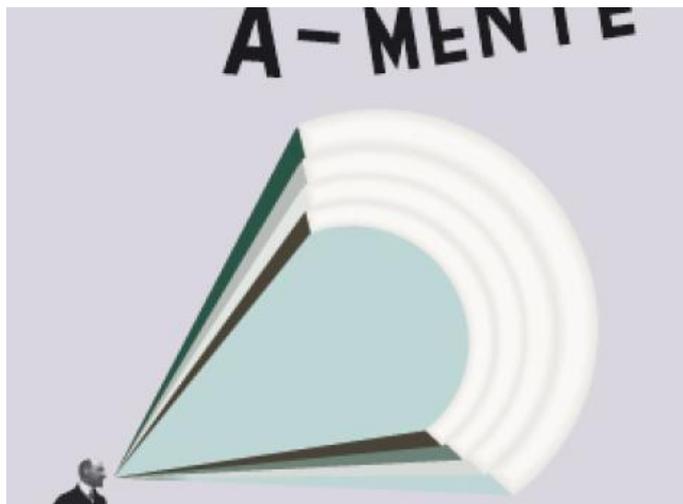
[Sulle vie dei formaggi Dop in Italia](#)



[Grana Padano: il formaggio democratico](#)

Dal 28 giugno al 9 settembre a Gardone Riviera (BS)

Il "Festival del Vittoriale tener-a-mente"



Seguici su:



La Provincia Digitale



VERSIONE HTML



Sono riusciti a mutare il corso dell'Adda

Login | Registrati | Edicola Digitale

13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	+	+	+

Archivio storico

Sfoglia le edizioni del passato

Nella storia...



30 GIUGNO 1942

Il Duce promulga provvedimenti per le banche a difesa del risparmio



Lettere al Direttore

Lasciamo riposare in pace i due amici, senza separarli

Egregio direttore, le chiedo

» scrivi

» IL PUNTO

Le necrologie

Più letti

L'ultimo saluto a Katia Santambrogio

Giovedì 4 luglio a

Bellissima Cremona: chi è la tua preferita fra le candidate?

il network Pubblicità

Dal 28 giugno al 9 settembre a Gardone Riviera, sul Lago di Garda, si tiene il "Festival del Vittoriale tener-a-mente": artisti di fama internazionale come Mario Biondi, Keith Jarrett, David Byrne, Stefano Bollani, Ludovico Einaudi e Miguel Angel Zotto saliranno su uno tra i più suggestivi palcoscenici italiani portando jazz, danza e note musicali, con la novità di un'incursione nel cabaret più raffinato. In particolare, il cartellone brilla di due nomi di calibro internazionale che rendono particolarmente soddisfatti gli organizzatori: **David Byrne**, che si esibirà lunedì **9 settembre** in occasione dell'apertura della tournée italiana. Con lui sul palco il polistumentista **St. Vincent**.

La prestigiosa manifestazione, però, ha nell'edizione che partirà ufficialmente il prossimo 28 giugno, un motivo di celebrazione in più. Ricorre infatti proprio nel 2013 il 150° anniversario dalla nascita del Poeta Gabriele D'Annunzio che, come si sa, trascorse gli ultimi anni della sua vita proprio a Gardone Riviera, nella villa da egli stesso acquistata e ribattezzata *Il Vittoriale degli Italiani*.

L'altro nome importante è quello di **Keith Jarrett**, che si esibirà domenica **21 luglio** insieme a **Gary Peacock** e **Jack DeJohnette**. Al **Vittoriale**, però, c'è spazio anche per i grandi ritorni come quello di **Filippo Timi** che lo scorso anno è stato ospite della manifestazione in occasione del "Gran Gala tener-a-mente". Quest'anno Timi proporrà un progetto speciale pensato non per il palco ma per "quella trascrizione in pietre vive dell'animo dannunziano, che è il parco", come amano ricordare gli organizzatori.

Il Parco del Vittoriale è riconosciuto come "Parco più Bello d'Italia 2012" con il patrocinio del Ministero per i Beni e le Attività Culturali e del FAI. Il Festival è realizzato in collaborazione con la *Fondazione Il Vittoriale degli Italiani* e il contributo del Comune di Gardone Riviera.

Programma completo del Festival del Vittoriale Tener-a-mente

2013

- 22 giugno – Total Eclipse Alchimia Ballet (ANTEPRIMA)
- 26 giugno – Paolo Cevoli (ANTEPRIMA))
- 28 giugno – Mario Biondi
- 3 luglio – Ludovico Einaudi
- 13 luglio – Elio e le Storie Tese
- 14 luglio – Ale&Franz + Enrico Ruggeri
- 18 luglio – Amarcord: omaggio a Fellini

- 2 agosto – Manuel Angel Zotto
- 3 agosto – Stefano Bollani

★★★★★

28/06/2013 | 09/09/2013

[LA LOCANDINA](#)

Info e biglietteria online su www.anfiteatrodelvittoriale.it

Aggiungi al calendario

SOCIAL TOOLS

0 0 0 0

+1 Tweet Mi piace Condividi



La Provincia & CREMONAPO
Quotidiano di Cremona e Crema CENTRO COMMERCIALE

a... 2013

GENERALCARS NUOVA CHEVROLET SPARK a partire da € 7.700 aria condizionata inclusa, escluso EPT

6 agosto – Vinicio Capossela

11 agosto – Opera di Vienna

9 settembre – David Byrne & St.Vincent

Ad accompagnare gli eventi musicali ci sarà anche l'Associazione **Alti formaggi**, con l'elaborazione di piatti creativi a base si **Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco**, in collaborazione con il **Ristorante Enoteca Zafferano**. Tutto in uno scenario incantevole, l'anfiteatro voluto da Gabriele d'Annunzio e impreziosito dal cavallo blu di Mimmo Paladino e dalla luna che si specchia sull'acqua del lago nelle calde notti estive.



Lorella Vailati
Facchini annega
nel Vacchelli



Maxi-multa ad
artigiano:
così lo Stato mi fa
chiudere

Gentile utente, per poter lasciare un commento devi essere registrato. Se ancora non hai un account, creane uno cliccando su "Registrati".

[Password dimenticata](#) | [Registrati](#)



**Dal 6 luglio
GRANDI SALDI
DOMENICA
SEMPRE APERTO**



La Provincia di
Cremona -
pagina ufficiale
del quotidiano

Mi piace 2.756

IN CORSO:



'Miss e Mister
piscina 2013'

scopri le
**INIZIATIVE
EDITORIALI**

SPECIALI



**SFOGLIO
free press**

CIBUS

17° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

Parma 05-08 Maggio 2014

Registrati | Il mio account | Cassa | Pagamento | Negozio | Policy

ITALIAN
FOOD
BUYER'S - GUIDE

ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

ITALIAN
FOOD
BUYER'S - GUIDE

Salumi | Formaggi | Dolci | Salati | Mercato | Retail | Tecnologie | Vini | Fiere | Ice

ULTIME NEWS

12 giugno 2013 15:56

Il Consorzio tutela provolone valpadana protagonista di Festagropolis



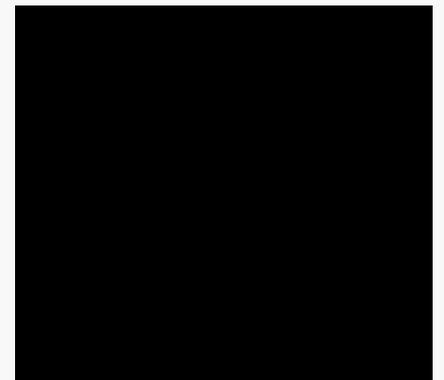
Cremona – In programma dal 13 al 16 giugno, a Cremona, Festagropolis, la manifestazione supportata dal Consorzio tutela provolone valpadana e da istituzioni cremonesi. Ricco il programma del lungo week-end, che prevede degustazioni e spettacoli di musica. Attiva dal 1990, la cooperativa sociale Agropolis si è sempre impegnata a promuovere azione di sostegno a favore delle persone diversamente abili e delle loro famiglie. Durante tutte le serate di manifestazione, le proposte gastronomiche vedranno piatti a base di provolone valpadana Dop. "Il Consorzio tutela provolone valpadana è come ogni anno a fianco di Agropolis e con la Cooperativa vuole festeggiare un intero anno di attività legate alla solidarietà insieme a tutta la comunità cremonese che la sostiene" ha dichiarato Libero Stradiotti, presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana.

TWITTER

Segui @alimentandonews

VIDEO

La filiera Fumagalli



I NOSTRI SPECIALI

Art. 62

CONTATTACI



angelo.frigerio@tespi.net

LE NOSTRE RIVISTE

Alti Formaggi: Conoscere il provolone Valpadana su RTL 102.5



Provolone e RTL 102.5

Riprende sabato 29 giugno e terminerà il prossimo 11 luglio l'iniziativa promozionale pubblicitaria che il Consorzio Tutela Provolone Valpadana, con il contributo della Regione Lombardia, propone su RTL 102.5,

per richiamare la recente campagna realizzata nel mese di maggio, accolta favorevolmente dal fedele pubblico della radio. E' un'azione che coinvolge sia l'emittente radiofonica e il suo sito istituzionale, che il canale TV (sul digitale e sul canale Sky). Gli appuntamenti mirati sono stati programmati per diffondere notizie e curiosità ad uso non di promozione tradizionale, ma di vera e propria

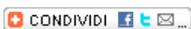
informazione; forniranno utili suggerimenti per il consumatore, con la finalità di esaltare da un lato il gusto del Provolone Valpadana DOP, che lo rende un prodotto particolarmente apprezzato, dall'altro la naturalità e la completezza nutrizionale che ne fanno un prodotto sano ed affidabile.



"Un nuovo approccio con il grande pubblico, affrontando argomenti di cui una D.O.P. può vantarsi, come la qualità e la garanzia per far risaltare l'impegno che il Consorzio pone nella tutela di un formaggio di grande tradizione nel panorama agricolo nazionale" – afferma il Presidente del Consorzio, dott. Libero Stradiotti.

Fonte: comunicato stampa: Press alti formaggi

E. P.



Condividi



Oggi Questa Sera-
Martedì
Notte

a cura di
Meteotreviglio.com



TREVIGLIO
è Sport

