

Enogastronomia



Treviglio, Alti formaggi incontra i ristoratori Uir per promuovere Taleggio, Provolone e Salva

BERGAMO - I ristoratori promuovono i formaggi Dop Taleggio, Salva e Provolone. Si terranno prossimamente, alla Casa di Alti Formaggi, tre appuntamenti organizzati in collaborazione con l'Unione italiana ristoratori (U.I.R.) per promuovere l'utilizzo dei formaggi DOP in cucina (Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco). Nel primo appuntamento, fissato per il 10 febbraio 2015 alle 18, i formaggi DOP verranno

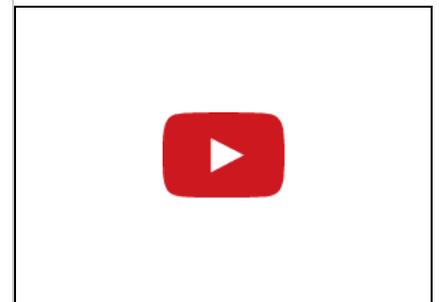
interpretati, in chiave "cucina mediterranea", dallo chef Giuseppe Ricchebuono del ristorante Vescovado di Noli (SV). Prodotto ospite della serata, la mela Pink Lady, che verrà degustata in una delle tre ricette proposte dallo Chef. A presentare l'evento sarà Elisabetta del Medico, conduttrice di Saporie.comTv. «Prosegue la collaborazione con la prestigiosa Associazione Uir non solo su temi legati al nostro territorio, patria dei formaggi Dop, ma anche su quelli che vanno oltre i confini nazionali, anticipando i temi che saranno trattati durante Expo. Infatti nel secondo appuntamento, fissato per il 10 marzo 2015, sempre alle 18, 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 quanto i nostri prodotti, fiore all'occhiello del Made in Italy, possano diventare preziosi ingredienti anche in preparazioni alimentari non abituali» ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventuri.

Gli incontri si svolgeranno nello spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - in via Roggia Vignola, 9. L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria. Per iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.com



StreamingTV

Confagricoltura Cremona in assemblea: tanti i temi caldi


[Entra](#)

28 gennaio 2015

[Archivio](#)


Articoli correlati



Piemonte, vola l'ortofrutta

Dati in controtendenza quelli espressi ieri nel corso della conferenza stampa che si è...

[prova](#)
[Leggi tutto](#)


Coldiretti, scendono i consumi, italiani più magri dopo 20 anni

Quasi un italiano su due è in sovrappeso con un aumento record con un aumento record del...

[prova](#)
[Leggi tutto](#)


Un videoclip per battere i prodotti contraffatti, parte un concorso di venetoconsumatori.it

"Ciak! Caccia al Falso" è il titolo del concorso pubblicato oggi, 2 aprile, nel sito

Ultima ora

18:43:38 enogastronomia

PARMA - Archiviata con straordinario successo la Fiera Nazionale del...

17:55:57 agricoltura

CREMONA - Fino a pochi anni fa nulla gli scarti della lavorazione...

17:41:32 enogastronomia

RIMINI - SIGEP e Rimini Fiera si congratulano con i nuovi campioni del...

17:11:50 agricoltura

CREMONA - L'assessore all'Agricoltura della Lombardia, Gianni...

16:13:30 enogastronomia

MILANO - L'Italia si conferma come una delle realtà più...

11:24:21 agricoltura

MANTOVA - «La strada individuata da tre importanti consorzi di carni...

10:50:10 enogastronomia

[Tutte le news](#)

Fiere ed Eventi

Seleziona Regione ▼

Seleziona la città ▼

Cerca evento ▼

Tutte le date ▼

Ultimi eventi



Milano

Milano, 7-9 febbraio torna il Food&Wine festival: 300 vini e piatti ispirati ai sapori e colori di

[Expo](#)


Cremona

Cremona, Bioenergy ecocompatibile: dagli scarti delle mele ecco la cartamela e la

[pellemela](#)

