

- [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](#)



• PIZZERIE

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



• AGRITURISMI

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



• PRODUTTORI

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



• CONSORZI

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



- **NEGOZI ED ENOTECHE**

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



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

[In alcuni ristoranti del cremasco](#)

[Agri-Night Market / piazza Trento Trieste / CREMA / tutti i venerdì fino al 31-10-2015](#)

PROSSIMI EVENTI

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.

• Scopri l'evento "Degustazioni ad alta velocità" •

[← Elenco Eventi](#)

Degustazioni ad alta velocità

Sul Frecciarossa

Dal 07-09-2015 al 11-09-2015



TRE IMPORTANTI DENOMINAZIONI IN DEGUSTAZIONE: Aceto Balsamico di Modena IGP, Provolone Valpadana DOP e Lambrusco DOC, ad Alta Velocità insieme a Frecciarossa. Per una settimana, **dal 7 all'11 settembre**, a bordo di alcuni treni ad **Alta Velocità Frecciarossa di Trenitalia** – in particolare presso la carrozza ristorante – si potranno infatti degustare l'oro nero di Modena in abbinamento al Provolone Valpadana DOP, accompagnati da un'altra eccellenza modenese come il Lambrusco DOC.

La degustazione, che avverrà sui treni Frecciarossa di Trenitalia della **tratta Roma – Milano e viceversa**, ovvero AV9520 Roma – Milano in partenza dalla capitale alle 10.20 con arrivo a Milano alle 13.40 e AV9643 delle ore 16 da Milano con arrivo a Roma alle 18.55, avverrà con il supporto di personale altamente qualificato, che accompagnerà l'esperienza degustativa con il racconto di come nascono questi prodotti di eccellenza del Made in Italy, come percepire e riconoscere le caratteristiche organolettiche e quali abbinamenti sono in grado di esaltarle al massimo. In tale occasione saranno distribuite anche brochure informative contenenti le schede tecniche di ciascun prodotto.

Per partecipare alla degustazione sarà necessario comunicare l'adesione all'operatore Itinere, che passando lungo le carrozze del treno, raccoglierà le prenotazioni fino a totale copertura dei posti.

Obiettivo dell'iniziativa – promossa dal Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP insieme al Consorzio Tutela Provolone Valpadana e Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi – è principalmente quello di portare a conoscenza un vasto pubblico delle peculiarità di queste produzioni di eccellenza

del Made in Italy enogastronomico, alcune delle quali protagoniste fino al 31 ottobre dell'Expo di Milano con degustazioni e incontri tematici.

Per informazioni rivolgersi a:

Ufficio Stampa Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP

Tel. 335 6130800

Email: marzia.morganti@gmail.com

www.consorziobalsamico.it

ALTI FORMAGGI

Tel. 327-0741668

Seguici su Facebook – follow us on Facebook

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