



Eventi Città Territorio Cultura Gera D'Adda Sports Cronaca Politica Lombardia Associazioni Martesana

## Treviglio - Alti formaggi: A scuola di cucina con Palma d'Onofrio



### Corsi di cucina

Alti Formaggi ripropone una nuova edizione che vedrà, in qualità di docente, Palma D'Onofrio, appassionata della cucina e anche sommelier. Apuntamento per giovedì 31 marzo alle ore 18 alla Casa di Alti Formaggi.

Treviglio 21 marzo 2016

La prima lezione del nuovo corso di cucina organizzato presso La Casa di Alti Formaggi ha come tema: gli gnocchi! Palma D'Onofrio, insegnante di cucina e sommelier, spiega come fare gli gnocchi e come ottenere un impasto perfetto, come cuocerli per avere una consistenza perfetta e svela ricette originali per proporre qualcosa di diverso dai classici gnocchi di patate. Proporrà infatti gnocchi fatti con i broccoli e conditi con il Salva Cremasco D.O.P., gli Spatzle - gnocchetti di spinaci conditi con Speck dell'Alto Adige IGP e Taleggio D.O.P. - e una terza specialità che sono i Malfatti ai carciofi con Provolone Valpadana D.O.P.

L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria - Per iscriversi agli eventi: [www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com)

Il programma, è estremamente vario ed articolato, e l'insegnante dispenserà consigli ai partecipanti su come realizzare ricette facili e creative, acquisire manualità, utilizzare gli utensili adeguati, impiattare le preparazioni realizzate e molto altro. Per consentire un più diretto contatto con i partecipanti è previsto il numero chiuso.

*"Alti Formaggi - dichiara il Presidente Gianluigi Bonaventuri - rinnova questo appuntamento su sollecitazione dei nostri più affezionati estimatori, che vedono nelle nostre iniziative la valorizzazione del territorio e dei suoi frutti".*

Per l'elenco degli argomenti trattati e per acquistare le lezioni



Palma d'Onofrio

