

# NEWSAGEAGRO

AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

HOMEPAGE LATTE ENOGASTRONOMIA AGRICOLTURA EXPO ZOOTECNIA AGROALIMENTARE



POLPA DI POMODORO  
naturale e certificata

Homepage | Bergamo | Enogastronomia |

Lunedì 6 Giugno 2016

18:00:08



## Enogastronomia



### Bergamo, **Alti Formaggi** e "Il cibo nella storia": in tavola il 14 giugno la cucina nel Rinascimento

BERGAMO - Continua, Il prossimo 14 giugno 2016, presso **La Casa di Alti Formaggi**, il filone degli appuntamenti a tema, di stampo storico culturale. L'incontro tratterà un argomento che affonda le radici agli albori dell'era moderna ed avrà come titolo "La cucina nel Rinascimento". Infatti, come noto, l'attuale cucina affonda le proprie radici

in questo periodo storico, anche per merito delle novità che arrivarono dal Nuovo Mondo e che cambiarono ed arricchirono le tradizioni popolari.

**IL PROGRAMMA E GLI OSPITI** Si parlerà di minestre e selvaggina, pollame e pane, fino alle paste "all'italiana" che vedono la loro comparsa proprio alla fine del XV secolo. Ad intrattenere il pubblico sarà, anche questa volta, il giornalista e conduttore radiofonico **Lapo De Carlo** che, con la consueta verve, arricchirà la serata con curiosità ed approfondimenti. Grazie, poi, alla presenza dello chef **Nicola Locatelli**, patron del ristorante 'Opera' di Sorisole (Bergamo), sarà possibile assistere (e degustare) un vero e proprio percorso tra le abitudini alimentari di cinquecento anni fa, conducendo i presenti attraverso un'esperienza storico-culinaria unica nel suo genere.

**CUCINA MEDITERRANEA** «Per non dimenticare quanto sia importante la storia e le sue vicende anche nel settore produttivo nel quale ci riconosciamo - spiega **Gianluigi Bonaventti**, presidente di **Alti Formaggi** - affronteremo, con il tono lieve che contraddistingue i nostri incontri, le radici della nostra cucina mediterranea, diventata l'esempio lampante di quanto il buon mangiare sia alla base di una dieta equilibrata e, dal punto di vista gustativo, anche di soddisfazioni per il palato. La cucina ed i suoi prodotti base, come i formaggi, sono frutto del territorio e dell'uomo che vi insiste e garantiscono reddito a chi lavora e fonte di prezioso nutrimento per chi ne fa uso».

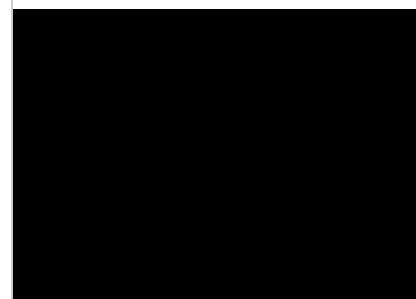
**Alti Formaggi** è un progetto nato nel 2009 da alcuni Consorzi di formaggi Lombardi: Consorzio Tutela Provolone Valpadana, Consorzio Tutela Salva Cremasco, Consorzio Tutela Taleggio. La sua attività è la promozione e la tutela di alcune eccellenze lombarde. **Alti Formaggi** si trova a Treviglio (BG), in via Roggia Vignola, 9. Per iscriversi agli eventi: [www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com)

**getcom**  
per chi ha necessità di essere informato subito da  
agenzie di stampa  
social network  
flussi web

**getnews**  
è la soluzione

## StreamingTV

Milano, Studiare in azienda, trovare lavoro a scuola



Entra

06 giugno 2016

Archivio



Facebook2  
Twitter

## Articoli correlati



### Vino, marchio Franciacorta collabora con Furla

Il Franciacorta conferma il proprio rapporto con il mondo della moda e dell'arte...

aziende

Leggi tutto

## Ultima ora

**19:12:57 enogastronomia**  
VICENZA - Grande soddisfazione per la prima edizione di Golosaria in...

**13:11:47 latte**  
REGGIO EMILIA - A poco meno di due mesi di distanza dall'approvazione...

**19:23:28 enogastronomia**  
VERONA - «Il mercato russo è da sempre strategico per l'alta...

**18:56:37 agricoltura**

## Fiere ed Eventi

Seleziona Regione

Seleziona la città

Cerca evento

Tutte le date