

Questo sito utilizza cookie di profilazione, propri o di altri siti, per inviare messaggi pubblicitari mirati. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Se accedi a un qualunque elemento sottostante questo banner accetti all'uso dei cookie

Ok

cerca

CERCA



[HOME](#) [CRONACA](#) [ECONOMIA](#) [SPORT](#) **[TEMPO LIBERO](#)** [MEDIAGALLERY](#) [ANNUNCI](#) [RUBRICHE](#)

**Altre notizie da questa sezione**



**Mangiare sano**  
Con la dieta 'sugar free' i bimbi obesi migliorano



**Mangiare sano**  
La buccia della mela è un portento per la salute



**ECCELLENZE GASTRONOMICHE A CREMONA**  
Il BonTà, viaggio lungo l'Italia

## A TAVOLA

La Casa di [Alti Formaggi](#)

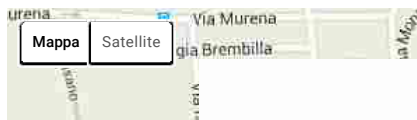
A A A

La Provincia Digitale

# La cucina nel medioevo, degustazione in chiave moderna a Treviglio il 24 novembre



📅 Aggiungi al calendario



VERSIONE HTML

**KAUPPA.it**  
**SCONTI**  
fino al **90%**  
a **CREMONA**

ristoranti, spa, cinema,  
spettacoli, pizzerie, casa,  
controlli auto, giardino

iscriviti  
gratis

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

La Casa di **Alti Formaggi** - Ore 18

[www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com)

Costo euro **10,00**

Il prossimo 24 Novembre 2015 - alle ore 18.00 – presso La Casa di Alti Formaggi, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9, **Lapo De Carlo** presenterà un nuovo coinvolgente appuntamento che avrà come tema la cucina nel medioevo.

Lapo De Carlo, ormai tra i più fedeli animatori della nostra Associazione, illustrerà ai presenti le abitudini alimentari, i metodi di cottura e, in generale, la cucina di diverse culture europee di un'epoca che, per convenzione, è racchiusa tra il 476 ed il 1492: il Medioevo.

Grazie a Nicola Locatelli (Opera Restaurant), un nostro fantasioso chef, sarà poi possibile degustare tre dei piatti più interessanti di quell'epoca rivisitati in chiave moderna.

“Un'argomento particolare che senz'altro susciterà molta curiosità. Il Medioevo ha caratterizzato la nascita di quello che oggi chiamiamo Formaggio, inizialmente fatto solo utilizzando latte di capra e solo successivamente ricorrendo a quello vaccino. Si parlerà anche delle modalità e delle restrizioni della dieta in relazione alla classe sociale di appartenenza; delle ricette e del tipo di alimenti che venivano utilizzati in particolare in Italia e Francia. Siamo certi che, anche questa volta, gli ospiti di **Alti Formaggi** torneranno a casa soddisfatti, trovando conferma di quanto la cucina sia legata al territorio ed alla cultura del periodo cui ci si riferisce.” – ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventuri.

La partecipazione all'incontro ha un costo di 10 Euro e le iscrizioni si potranno effettuare sul portale [www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com), all'interno della sezione eventi.

- I partecipanti potranno degustare i piatti preparati dallo chef durante l'evento;
- La preparazione delle ricette verrà realizzata in diretta, per permettere di apprendere i passaggi e, quindi, poterla replicare;
- Si potranno realizzare foto dell'evento e dei piatti;
- Sarà possibile interagire direttamente con lo chef e l'intrattenitore per tutti gli approfondimenti del caso.

### Lascia il tuo commento

Testo

Caratteri rimanenti: 1000

**INVIA**



### Più letti



Agnese, l'ultimo straziante saluto



Muore a 26 anni dopo una caduta



Frontale contro un camion, muore 32enne di Bagnolo



### Archivio Storico



Oggi... 3 novembre 1974



Dopo l'uscita del celeberrimo film di Friedkin anche Cremona si scopre terra di esorcismi

### Le necrologie

IN CORSO:



«Vinci! Vinci! Vinci!» al CremonaPo

scopri le **INIZIATIVE EDITORIALI**

### Lettere al Direttore

Spazio Aperto

**» scrivi**

**» IL PUNTO**

### Tempolibero

