



Enogastronomia



Casa Alti Formaggi, 14 dicembre 10 chef Locatelli alle prese con la cucina delle festività

BERGAMO - Il prossimo 14 dicembre alle 18, presso **La Casa di Alti Formaggi**, si terrà un nuovo appuntamento promosso dall'Associazione **Alti Formaggi**, questa volta dedicato alle festività natalizie.

Lapo de Carlo (animatore e speaker radiofonico) condurrà la serata raccontando le origini della festa di Natale, del Presepio e dell'albero di Natale, quali sono i prodotti alimentari più acquistati sotto le feste, quali sono i piatti regionali delle feste natalizie più famosi, come le

Carbonade in Valle d'Aosta, il Certosino a Bologna o gli struffoli in Campania, oltre che presentare i piatti preparati dallo Chef a base di Provolone Valpadana DOP, Salva Cremasco DOP e Taleggio DOP. **Nicola Locatelli** (chef e patron Opera Restaurant) proporrà tre piatti della tradizione rivisitati per stupire gli ospiti durante la vigilia o per il pranzo di Natale.

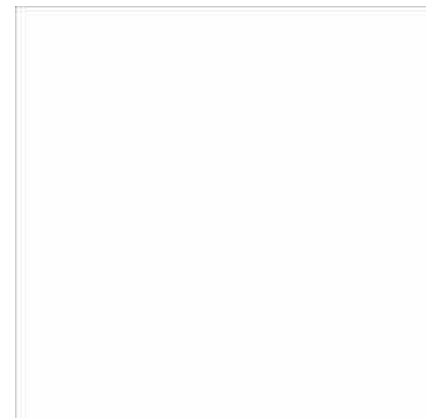
«Eccoci giunti all'ultimo evento prima della fine dell'anno. Il 2015 è stato un anno davvero ricco di eventi per la nostra Associazione e chiudiamo in bellezza con questo appuntamento "sui generis", ma sempre mirato a stupire il nostro pubblico. Il Natale è da sempre considerato come il momento in cui tutta la famiglia si riunisce, ci si scambiano i regali e si gustano i piatti della tradizione, meglio ancora se preparati con prodotti DOP. Ecco il perché di questo evento, per interpretare i piatti della tradizione in chiave moderna utilizzando i prodotti del territorio. Cogliamo l'occasione per augurare a tutti i nostri affezionati sostenitori un sereno natale e felice anno nuovo» ha dichiarato il presidente **Gianluigi Bonaventuri**.

Inatnto, ha riscosso successo l'appuntamento del 24 novembre dedicato alla cucina nel Medioevo. **De Carlo** ha illustrato le abitudini alimentari, i metodi di cottura e, in generale, la cucina **cucina** di diverse culture europee di un'epoca che, per convenzione, è racchiusa tra il 476 ed il 1492: il Medioevo. Grazie a Locatelli (Opera Restaurant), un nostro fantasioso chef, è stato possibile degustare tre dei piatti più interessanti di quell'epoca rivisitati in chiave moderna.

Tutti hgli appuntamenti si svolgono a Treviglio, alla Casa degli **Alti Formaggi**, a Treviglio (BG) in via Roggia Vignola, 9.

Info: www.altiformaggi.com

(nelle immagini, da sinistra lo chef Locatelli e alcuni momenti dell'incontro sul Medioevo)

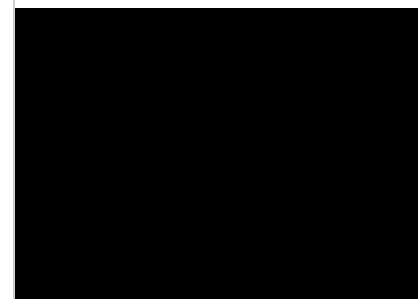


getcom
per chi ha necessità di essere informato subito da
agenzie di stampa
social network
flussi web

getnews
è la soluzione

StreamingTV

Confagricoltura Cremona in assemblea: tanti i temi caldi



Entra

27 novembre 2015

Archivio



Articoli correlati

Ultima ora

Fiere ed Eventi