

Treviglio (BG). Formaggio in cucina - tra tradizione e modernità

 www.laprovinciacr.it/cultura/a-tavola/178346/treviglio-bg-formaggio-in-cucina-tra-tradizione-e-modernita.html

Lunedì 9 ottobre 2017, alle ore 18, presso La Casa di Alti Formaggi, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9 – e che vedrà declinate diverse preparazioni che vedranno abbinamenti curiosi tra i nostri formaggi e prodotti del territorio.

Avremo il piacere di ospitare lo chef Fabrizio Camer, valtellinese di nascita e bergamasco d'adozione, titolare del ristorante Love Kitchen e di Sassella Ricevimenti con sede a Casirate d'Adda, eminente rappresentante della Federazione Italiana Cuochi, che delizierà i presenti con sapori genuini della migliore tradizione, a conferma di quanto sia viva ed immutata la sua passione per il lavoro e la qualità del prodotto genuino e di altissimo pregio. Verremo condotti in un viaggio, dalla parte degli addetti ai lavori, sull'evoluzione del formaggio, passato da semplice alimento ad ingrediente principe della nostra tavola.

A presentare l'evento sarà Maurizio Ferrari, giornalista e profondo conoscitore della enogastronomia del territorio, che ci aiuterà ad esplorare l'evoluzione del mondo caseario in cucina, spiegando la valorizzazione di un elemento nobile come il formaggio anche accompagnati da prodotti poveri.

“Non mancheremo mai di sottolineare il ruolo che il formaggio assume nella cucina moderna, celebrando “matrimoni” impensati tra prodotti, confermando quanto Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco – riferisce Gianluigi Bonaventini, Presidente di Alti Formaggi – risultino estremamente pratici e di facile utilizzo. Particolare merito a coloro che, come i cuochi dell'Associazione Cuochi Bergamaschi, sono tra i primi a rendere pieno merito all'incontro tra preziosi ingredienti della nostra cultura della pianura padana”.

L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria.

Per iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.com