

Weekendidea

Le buone iniziative Lombarde

Home page Segnala Iniziative A proposito di noi Ricerca

Bergamo Brescia Como Cremona Lecco Lodi Mantova Milano Monza e Brianza Pavia
 Varese Sondrio Lago di Garda Lago Maggiore Fuoriporta Vacanze Questa settimana
 Prossima settimana

RAV4 HYBRID.
 50% ELETTRICO, 100% POTENZA.
 SENZA PRESE E RICARICHE.



TUO DA 27.950 €

DA BIANCHETTI AUTO >



VENERDÌ 24 MARZO 2017

I Falconi e il gorgonzola DOP 5 aprile Treviglio (BG) @alti.formaggi @trattoria.falconi



I FALCONI E IL GORGONZOLA DOP

5 aprile
 Treviglio (BG)

Il prossimo 5 aprile 2017, alle ore 18 - **La Casa di Altì Formaggi**, spazio appositamente allestito a **Treviglio (BG)** - Via Roggia Vignola, 9 - ospiterà la **Trattoria Falconi di Ponteranica**, che proporrà un modo originale di apprezzare il formaggio **Gorgonzola DOP (60 giorni di stagionatura)**, prodotto con latte proveniente da agricoltura biologica

ed affinato oltre **250 giorni con Sauternes**: imperdibile.

I fratelli Marco e Giorgio Falconi, diventati abituali frequentatori delle nostre serate, sono i tipici rappresentanti di una scuola bergamasca che unisce tradizione e innovazione, con tanta voglia di stupire anche i palati più esigenti. L'omonima Trattoria, che ha ormai superato i 50 anni di attività, è il classico locale nel quale si bada più alla sostanza che alla forma, facendo particolare attenzione alla ricerca di prodotti di qualità ed alla loro selezione.

A presentare e moderare l'incontro sarà Maurizio Ferrari (giornalista ed esperto gourmet) che troverà nei fratelli Falconi, Marco e Giorgio, due abili intrattenitori, che arricchiranno la serata con i loro interventi.

A confermare la grande abilità e fantasia nel trattare i formaggi, verranno anche presentati tre piatti preparati ad hoc che vedranno attori protagonisti Taleggio, Salva Cremasco e Provolone Valpadana: il modo migliore per rendere, questa serata, indimenticabile

"E' sempre un piacere accogliere dei cultori di prodotti alimentari, che fanno della propria attività un modo per proporre una cucina di qualità e ricca di spunti - riferisce Gianluigi Bonaventini, Presidente di Altì Formaggi - Il curioso invecchiamento di uno dei formaggi italiani più famosi al mondo, il Gorgonzola DOP, conferma quanto i nostri prodotti siano interpretabili e resi unici anche attraverso abbinamenti fantasiosi ma pertinenti".

<http://www.altiformaggi.com>

Mi piace 1

Seguici su



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email address...

Submit



GROUPON

Offerte per veri gourmand*

SCOPRI >

*esempi di deal in arrivo



Aggiungi questo blog ai preferiti del tuo browser!

Seguici su Facebook e Resta Aggiornato. Basta semplicemente un Mi piace !!! Mi piace 2,3 mila