

◦ [Casalasco](#)



- [EVENTI](#)
- [BLOG](#)
- [SPECIALITÀ](#)
- [PRODOTTI TIPICI](#)
- [PROMUOVI LA TUA ATTIVITÀ](#)

[gli appuntamenti 2016 a Cremona Crema e provincia](#)

[Michelotti organizza 4 esclusivi corsi di cucina con la collaborazione di “C](#)

PROSSIMI EVENTI

• Scopri l'evento "La cucina nel Risorgimento" •

[← Elenco Eventi](#)

La cucina nel Risorgimento

La Casa di Alti Formaggi / Via Roggia Vignola, 9 - Treviglio (BG)

Il giorno 22-11-2016



Prosegue, il prossimo 22 novembre 2016, alle ore 18, presso **La Casa di Alti Formaggi**, spazio appositamente allestito a **Treviglio (BG) – Via Roggia Vignola, 9** – il percorso degli appuntamenti a tema, rinnovando l'interesse del pubblico nei confronti di un argomento che lega la tradizione ad un dato periodo storico e che garantirà la scoperta di avvenimenti particolari e di stretto legame con la cucina che ancora oggi è in voga.

Nel cibo, come noto, si può leggere la storia di un territorio, la sua economia, le alleanze, le convenienze sociali, le amicizie e le sudditanze. Il Risorgimento accelera quel processo di diffusione della conoscenza di nuovi piatti e di preparazioni particolari trasferite in altri territori che stavano diventando una nazione. Quel periodo storico è stato importante anche per la nostra cucina, capace finalmente di iniziare un percorso e di riaffermare le proprie origini. L'unità nazionale passa anche attraverso pentole e fornelli e le ricette sono state strumenti utili, anche se la cucina ufficiale delle corti italiane è ancora francese ed i nomi dei piatti, nei pranzi ufficiali, è fatta di nomi altisonanti di origine europea.

La situazione economica e sociale italiana era disastrosa con povertà e analfabetismo che la facevano da padroni. La dieta dei contadini, ossia dei quattro quinti della popolazione, era composta per lo più da tre elementi: mais, patate e grano.

Partendo da queste considerazioni, il giornalista e conduttore radiofonico, **Lapo De Carlo** intratterrà il pubblico, facendo un excursus dei personaggi e degli avvenimenti più importanti di quel periodo storico, sempre legati al tema culinario.

Anche in questa occasione non mancherà l'apporto creativo di Nicola Locatelli, che realizzerà, proprio per l'occasione, tre piatti di forte richiamo emozionale e, come ci ha abituati, dagli abbinamenti inconsueti.

“Ci piace rammentare come l'unità d'Italia passi anche dall'apprezzamento, sempre più marcato, delle abitudini alimentari che vengono arricchite dagli influssi dei diversi territori – riferisce **Gianluigi Bonaventuri, Presidente di Alti Formaggi** – tanto da poter vantare una delle cucine più fantasiose e ricche al mondo. Con alla base ingredienti ed elaborazioni che ne hanno fatto un esempio da imitare”.

L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria.

Per iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.com

Scopri [Alti Formaggi](#)

