

FINO AL 4 SETTEMBRE
SCONTI FINO ALSPECIALI - ABBONAMENTI - [LEGGI IL GIORNALE](#)

MENU

LA NAZIONE FIRENZE[CRONACA](#) [SPORT](#) [COSA FARE](#) [EDIZIONI](#) - [MORTO IN SCOOTER](#) [VIAREGGIO](#) [INCIDENTE PISCINA](#) [SALVA NIPOTE](#)HOME > FIRENZE > [CRONACA](#)

Pubblicato il 28 agosto 2019

Chianti, Provolone e Asti insieme per valorizzare le denominazioni

A Cremona dieci appuntamenti enogastronomici

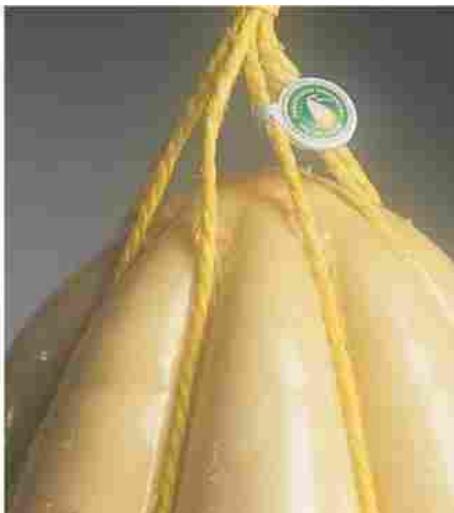
Ultimo aggiornamento il 28 agosto 2019 alle 19:25

★★★★★ 2 voti

Condividi

Tweet

Invia tramite email



Una bottiglia di Chianti e il Provolone

Firenze, 28 Agosto 2019 - A partire dal prossimo 17 Settembre, a **Cremona**, Asti Docg, Provolone Valpadana Dop e Chianti Docg, saranno i protagonisti di un programma di valorizzazione destinato al grande pubblico: dieci appuntamenti che alterneranno degustazioni guidate, show cooking, tecniche di assaggio e formazione sul mondo delle **Indicazioni Geografiche** e del Food & Wine.

Il progetto, promosso dai rispettivi **Consorzi di Tutela** con il contributo del Ministero**POTREBBE INTERESSARTI ANCHE**

Speed
Il tuo affare ad un click da te
Scrivi il tuo annuncio
Pubblicalo in pochi click
Affare fatto!
ANNUNCI.SPEWEB.IT
SCOPRI DI PIÙ

delle **Politiche Agricole Alimentari Forestali** e del Turismo, permetterà ai partecipanti di scoprire e acquisire nozioni specifiche, interagendo direttamente con relatori selezionati per l'occasione.

Sarà il Ristorante **il Violino di Cremona** a ospitare l'intera rassegna ogni martedì sera a partire dalle ore 18.00.

La partecipazione agli eventi è gratuita, ma la prenotazione è obbligatoria per ogni singolo evento attraverso il sito www.altiformaggi.com, fino ad esaurimento posti.

"Vino Chianti, Provolone Valpadana ed Asti, - dichiara il Presidente del Consorzio **Vino Chianti**, Giovanni Busi - stringono un'amicizia che si cimenta a suon di degustazioni guidate, show cooking, tecniche di assaggio. Partecipiamo volentieri a questa iniziativa che valorizza tre eccellenze italiane e con loro un mondo di tradizione e innovazione legate alla nostra cultura enogastronomica. I visitatori sono condotti per mano da esperti **sommelier e chef** alla scoperta di percorsi di gusto che esaltano prodotti che fanno la differenza e che raccontano il nostro territorio in tutto il mondo".

"La collaborazione tra Consorzi per far crescere una maggior consapevolezza del consumatore - dice Libero Stradiotti, Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana - rappresenta un obiettivo ricco di stimoli".

"E' il primo anno in cui, grazie alla possibilità offerta dal MIPAFT con il finanziamento di un progetto di promozione delle DOP del territorio piemontese - spiega Romano Dogliotti, Presidente del Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG - si avrà la possibilità di degustare e conoscere, nelle loro principali peculiarità, questi tre importanti prodotti del wine e food, conosciuti a livello nazionale e internazionale".

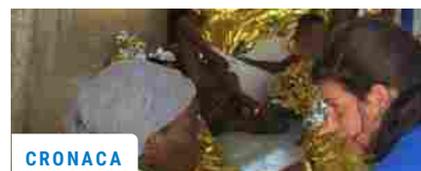
Ilaria Biancalani

© Riproduzione riservata



CRONACA

Eruzione Stromboli, nuova forte esplosione oggi



CRONACA

Migranti, Mare Jonio: "Salvate 100 persone". Salvini firma divieto d'ingresso



CRONACA

Tutor, Craft diffida Autostrade: "Non li riaccendete, il brevetto è nostro"

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



CRONACA

Palermo, un sub è morto e uno è disperso all'Isola delle Femmine



CRONACA

Alla sagra dei mestieri antichi di Treviso lo stand con prostitute



CRONACA

Americano bendato, il carabiniere della foto: "Dava testate"

LA NAZIONE
ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

RIMANI SEMPRE AGGIORNATO SULLE NOTIZIE DI FIRENZE