

APPUNTAMENTI A TEMA

Pane per i denti dei buongustai: iniziative e corsi organizzati da ristoratori e associazioni di settore

Continuano gli appuntamenti per buongustai organizzati da ristoratori e associazioni del settore. Ecco una buona scelta.

Friday Night al Roof Garden

Con l'arrivo della bella stagione torna la musica dal vivo il venerdì sera sulla panoramica terrazza del **Roof Garden Restaurant** dell'Hotel Excelsior San Marco. Inizio alle 19,30 con la musica e l'aperitivo. Ingresso libero. La città e il tramonto visti dal Roof Garden rappresentano una esperienza unica a Bergamo.

Per chi vorrà proseguire la serata con la cena è consigliabile la prenotazione del tavolo (cucina aperta dalle 19,30 alle 23). Sarà l'occasione per assaggiare alcuni piatti della nuova stagione messi in lista dallo chef Giampietro Semperboni e la sua affiatata équipe. Tra i primi piatti segnaliamo il risotto con gli asparagi con veli di seppie e gli spaghetti allo zafferano e astice; tra i secondi il bianco di branzino d'amo cotto in sottovuoto con cime di rapa piccanti, maionese delicata al limone e dragoncello oppure la tartare di filetto di manzo al coltello con scalogno all'agro, cucunci di Pantelleria, riduzione di Grana Padano e alici marinate. Tra i dolci segnaliamo "quattro modi di interpretare l'ananas". 035.366159 - ristorante@hotelsanmarco.com

Corso per assaggiatore di formaggi

Ecco una opportunità per tutti coloro che vogliono saperne di più sui formaggi e - seguendo i percorsi indicati dall'Associazione nazionale Onaf - la possibilità di diventare "assaggiatore ufficiale Onaf". Il corso avrà inizio il 6 maggio per concludersi il 7 giugno, tutti i lunedì e giovedì, orari dalle 20 alle 22. Il corso avrà svolgimento nell'ampia sede del **Birrificio Indipendente Elav**, a Comun Nuovo, uno dei birrifici artigianali bergamaschi più intraprendenti ed affermati. Luigi Giambarini, segretario della Delegazione Onaf Bergamo, invita a prenotarsi il più presto possibile. Info e modulo per iscrizione: www.onafbergamo.it - info@onafbergamo.it

Venerdì 26 aprile

Santo Manetta, patron del ristorante-pizzeria "**Al Sorriso**" di Curno, siciliano di nascita e a Curno da 25 anni, organizza una serata di pizza e birra a vo-



lontà, con dolce e caffè, al prezzo di 15 euro. Info 035.617676.

Sabato 27 aprile

Al ristorante "**Alessandro**" di Mozzo serata con protagonisti i piatti della tradizione ligure: farinata di ceci con carpione di sarde, olive taggiasche e lardo; ravioli ripieni di baccalà profumato al pesto; "Buridda" (tipico piatto ligure con tranci di coda di rospo in guazzetto povero); frittelle dolci. Vino in abbinamento Vermentino. Euro 25 tutto compreso. Prenotazioni alessandroristorante@alice.it - 035.610303.

Lunedì 29 aprile

Alla Trattoria **La Toscana di Brembate Sopra** serata dedicata ai Single Malt scozzesi organizzata da Marco Falconi, governatore Adid Bergamo, in collaborazione con gli esperti Salvatore Maggiulli e Claudio Riva. Sei gli whisky da degustare: Highland Park 12 anni, 46%, Tartan Collection; Talisker 10 anni, 45.8%, O.B.; Tobermory 10 anni, 46.3%, O.B.; Bunahabhain 18 anni, 43%, O.B.; Laphroaig Quarter Cask, 48%, O.B.; Blended Islay Super Heavy, 46%, High Spirits. A fine serata un piatto caldo dedicato all'whisky: stufato di bufalo al cioccolato e whisky. Massimo 30 persone. Costo 26 euro. Informazioni adidbergamo@yahoo.it

Venerdì 3 maggio

All'agriturismo **Polisena di Pontida** terminano gli incontri di cultura sul vino. "Il biologico oltre frontiera" è il tema della serata, ore 20,30. Relatore Pietro Pellegrini, commerciante e

produttore di vini. Quattro portate e quattro vini importanti, acqua e caffè, a 38 euro tutto compreso. Prenotazione obbligatoria

035.795841, info@agriturismopolisena.it

Lunedì 13 maggio

Alla Casa Alti Formaggi,

a Treviglio, ore 18, incontro su "L'uso del formaggio nella preparazione dei dolci", con la partecipazione dello chef Nicola Locatelli, patron dell'Opera Restaurant di Mozzo e la collaborazione della Associazione Tavole Cremasche. Per rimanere aggiornati sulle iniziative di questo spazio didattico, www.altiformaggi.com. La partecipazione a tutti gli incontri in calendario è gratuita. Per iscriversi agli eventi: http://www.altiformaggi.it/casa_calendario_new.php

Corso di cucina

Santo Manetta, patron del ristorante-pizzeria "**Al Sorriso**" di Curno, organizza un corso di cucina in sei lezioni. Si tratta di incontri settimanali, il mercoledì, dalle ore 20 alle 22,30. In ogni serata verrà preparato un micro-menù con degustazione finale. Massimo 12 allievi. Info 035.617676.

"Mercato agricolo e non solo", festa per il 1° anno con "Sbarchinpiazza"

BERGAMO Sabato 27 aprile il "mercato agricolo e non solo" di Bergamo, collocato in piazzale Alpini, compie il suo primo anno di vita. L'iniziativa promossa dalla rete di economia solidale Cittadinanza Sostenibile con il braccio operativo Mercato&Cittadinanza mira a promuovere la filiera corta e una sensibilità eco-sostenibile. Il

mercato ospiterà Sbarchinpiazza (Sip), con i produttori della Ressud, la Rete di Economia Solidale delle regioni del Sud Italia: arance "senza sfruttamento" verranno vendute direttamente dai produttori di Sicilia, Calabria, Puglia, Basilicata e Campania. Sarà un'occasione - come già lo scorso anno - per riflettere sui problemi

dell'agricoltura e sulla crescita dell'agricoltura sociale e sostenibile.

Si tratta di un evento/mercato/fiera di cultura, organizzato da ReteGasBergamo, che racconta un'altra agricoltura; una pratica di legalità in un contesto dove spesso l'illegalità è legale; che mette in piazza non i prodotti ma le storie dei produttori del sud insieme a quelli del territorio interessato



progetto ha il finanziamento della Fondazione Cariplo e il patrocinio e un contributo dal Comune di Bergamo, oltre che il sostegno dell'Università, che lo ha inserito nel suo programma "UniBergamoRete".

La festa sarà doppia e durerà invece che solo al mattino, come al solito, tutto il giorno dalle 10 alle 18: oltre ai produttori selezionati di Bergamo e provincia, i produttori del commercio equo e solidale e della Rete Cittadinanza Sostenibile, il mer-

si realizzerà un vero momento di scambio, attraverso la testimonianza dei produttori agro-alimentari (e non solo) del sud con importanti momenti di incontro, confronto e riflessione che vogliono coinvolgere una platea sempre più ampia nella partecipazione ad un'economia che attua per produttori e consumatori una vera e propria "ecologia del vivere", con il controllo consapevole e collettivo sulla produzione e sul consumo.

Sabato 27 aprile

APPUNTAMENTI A TEMA

Pane per i denti dei buongustai: iniziative e corsi organizzati da ristoratori e associazioni di settore

Continuano gli appuntamenti per buongustai organizzati da ristoratori e associazioni del settore. C'è solo l'imbarazzo della scelta.

Venerdì 5 aprile

All'agriturismo **Polisena di Pontida** continuano gli incontri di cultura sul vino. "I re delle Langhe" è il tema della serata, ore 20,30. Saranno degustati i vini delle aziende Erbaluna La Morra e Punset Neive, che presenteranno i loro Barolo, Barbera, Barbaresco e... Chinato. La cena sarà di quattro portate. Con acqua, vini e caffè, totale euro 38 euro. Prenotazione 035.795841, info@agriturismopolisena.it

Giovedì 11 aprile

Santo Manetta, patron del ristorante-pizzeria "Al Sorriso" di Curno, siciliano di nascita e a Curno da 25 anni, organizza una serata di cucina siciliana. Le proposte è allettante. Prezzo popolare tutto compreso 25 euro. Il giorno dopo, venerdì 12 aprile, pizza e birra a volontà, con caffè e dolce, 15 euro. Info 035.617676.

Venerdì 12 aprile

Al ristorante **Fatùr di Cisano Bergamasco** venerdì 12 aprile, ore 20,30, è in programma un corso sull'utilizzo in cucina dei formaggi consigliati dal noto esperto Giulio Signorelli. In programma la preparazione di sei ricette di particolare squisitezza, oltre che molto adatte per meravigliare gli ospiti. Ultimo sarà il "Cheese cake". Costo del corso 35 euro. Info 035.781287.

Sabato 13 aprile

Al ristorante "Alessandro" di Mozzo serata con protagonista la costata di bue piemontese alla griglia, preceduta da tagliere di salumi con giardiniera e seguita da sorbetto della casa. Vino in abbinamento una buona Barbera ferma. Costo 38 euro. Prenotazioni alessandroristorante@alice.it

Lunedì 15 aprile

Alla **Casa Alti Formaggi, a Treviglio**, ore 18, incontro "La prova del cuoco: sfida ai fornelli", con la partecipazione di Associazione Tavole Cremasche e del giornalista Maurizio Ferrari. Per rimanere aggiornati sulle iniziative di questo spazio didattico, www.altiformaggi.com. La partecipazione a tutti gli



incontri in calendario è gratuita. Per iscriversi agli eventi: http://www.altiformaggi.it/casa_calendario_new.php

Sabato 20 aprile

La delegazione di Bergamo dell'Ais-Associazione Italiana Sommelier organizza una **gita d'istruzione in Trentino**. Partenza ore 6 dall'Hotel Settecento di Presezzo. Visita all'azienda vinicola Endrizzi a San Michele all'Adige, quindi pranzo a Maso Belveder a Giovo, in Val di Cembra, con panorama sulla Piana Rotaliana, culla del Teroldego. Sulla via del ritorno visita alle Cantine Ferrari dei Fratelli Lunelli a Trento, con la guida dell'enologo Ruben Larentis. Info e prenotazioni: delegata Nives Cesari 348.1270265 entro l'8 aprile.

Corso di cucina

Santo Manetta, patron del ristorante-pizzeria "Al Sorriso" di Curno, organizza un corso di cucina in sei lezioni. Si tratta di incontri settimanali, il mercoledì, dalle ore 20 alle 22,30. In ogni serata verrà preparato un micro-menù con degustazione finale. Massimo 12 allievi. Info 035.617676.

Corso di cucina 2

Alberto Magri, patron del ristorante **Cantina Lemine di Almenno San Salvatore**, annuncia la prima edizione del "suo" corso di cucina. "La tematica delle lezioni sarà il pesce. Si analizzerà - scrive Magri - come riconoscerlo, come

capire se è fresco, come si deve pulire e come si deve conservare. Impareremo l'importanza del trattamento del pesce per essere consumato crudo. Si affronteranno tematiche di cucina di base ma si realizzeranno anche alcuni piatti innovativi. Impare-

remo a gestire i tempi di cottura in modo ottimale ed a utilizzare al meglio ogni strumento. Impareremo l'importanza dello studio e della realizzazione del menu anche per un piccolo ricevimento domestico. Il corso sarà articolato in tre serate (10-17

e 24 aprile, ore 20,30) in cui ci si sporcheranno le mani, si impasteranno paste fresche, si sfileteranno pesci e poi si mangerà quello che i corsisti hanno realizzato. Il tutto a mio severissimo ed insindacabile giudizio». Info 035.642521.

La "Taberna Nea Polis" a Zanica Nuovo ristorante nel centro storico

ZANICA Si chiama "Taberna Nea Polis" il nuovo ristorante che ha aperto nel centro storico di Zanica, via Libertà-angolo via Roma. Due sale dominate dal calore che danno pavimenti e arredi in legno, una cinquantina di posti, una tipicità che è



insieme orobica e napoletana. Il logo del locale infatti raffigura il profilo di Bergamo Alta con alla base della collina orobica il golfo di Napoli che vi penetra. Un falso fotografico che però rende bene la volontà dei titolari, i coniugi Maria e **Salvatore Di Bitonto**, napoletani di nascita e da 17

anni a Bergamo, di voler proporre due tipologie di cucina: quella partenopea-mediterranea e quella bergamasca. Insomma, casoncelli e polenta sì ma anche spaghetti allo scoglio e fritto misto alla partenopea. Ad aiutarli un cuoco fisso e i due figli più grandi. Una "taberna" che vuole essere a conduzione familiare, con prezzi giusti e alcune innovazioni. E' prevista in un prossimo futuro anche la pizzeria, mentre funzionerà la domenica il servizio di brunch e, soprattutto la sera, per i giovani che faranno tardi, un servizio di paninoteca. Un altro obiettivo è la sistemazione della antica cantina sottostante. Settimanalmente verrà proposto un menù degustazione scontato rispetto ai prezzi della lista.

Salvatore Di Bitonto, 51 anni, viene da una famiglia di ristoratori da generazioni. Trasferito da Napoli a Bergamo ha fatto il cameriere in diversi locali anche importanti, come la Marianna o Da Mimmo in Città Alta. Ora tenta la carta dell'indipendenza, si mette alla prova, ma sembra abbia le idee chiare sull'impostazione da dare al locale multiofferta.

Home

Eventi Città Territorio Cultura Gera D'Adda Sports Associazioni TreviglioTv Live TuttoTreviglio

La Casa di Alti Formaggi & Pastificio Giovanni Rana



Prodotti elaborati per un buon condimento

Lunedì 6 Maggio alle ore 18.00 si terrà l'incontro 'Prodotti elaborati per un buon condimento',

con la partecipazione di Paolo Soave -Direttore Acquisti e Innovazione - Divisione Ristorazione - Pastificio Rana SpA e con la moderazione di Maurizio Ferrari, giornalista di Eco di Bergamo ed esperto gourmet. Nello spazio allestito della Casa degli Alti Formaggi di Treviglio (BG), previa registrazione sul sito (www.altiformaggi.com), si potrà partecipare alla simpatica kermesse tra i tre cuochi invitati che presenteranno una propria personale interpretazione,

elaborando un piatto ciascuno, prendendo come base uno dei tre formaggi: Taleggio Provolone Valpadana e Salva Cremasco. Il pubblico presente, dopo aver assaggiato i piatti preparati, sceglierà la ricetta preferita che sarà nominata la regina della serata.



L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco, ha elaborato un ricco calendario di eventi e prevede numerose attività attraverso la rete, senza trascurare la partecipazione diretta dei partecipanti ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nei confronti nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione in senso più generale.

"La Casa di Alti Formaggi è un'iniziativa dell'Associazione, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze DOP che rappresentiamo. L'incontro di oggi ci consente di allargare i nostri orizzonti a realtà di valore internazionale, presentandoci una primaria azienda del settore alimentare - Ha dichiarato Gianluigi Bonaventuri, Presidente di Alti Formaggi.

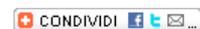
La partecipazione a tutti gli incontri in calendario è gratuita.

Fonte: comunicato stampa: Press alti formaggi

E. P.



Condividi



LA NUOVA RUBRICA DI CINEMA



CORSO GRATUITO per Arbitri di Calcio a 11 ed a 5



Oggi Questa Mercoledì
Sera-
Notte

a cura di
[Meteotreviglio.com](http://www.Meteotreviglio.com)



[Home](#)[Eventi](#) [Città](#) [Territorio](#) [Cultura](#) [Gera D'Adda](#) [Sports](#) [Associazioni](#) [TreviglioTv Live](#) [TuttoTreviglio](#)

La Casa di Alti Formaggi La prova del cuoco – Sfida ai fornelli



dopo aver assaggiato i piatti preparati, sceglierà la ricetta preferita che sarà nominata la regina della serata.

Appuntamento 15 aprile

Lunedì 15 Aprile alle ore 18.00 si terrà l'incontro 'La prova del cuoco – Sfida ai fornelli', con la partecipazione degli Chef dell'Associazione Tavole Cremasche e moderato da Maurizio Ferrari, giornalista di Eco di Bergamo ed esperto gourmet.

Nello spazio allestito della Casa degli Alti Formaggi di Treviglio (BG), previa registrazione sul sito (www.altiformaggi.com), si potrà partecipare alla simpatica kermesse tra i tre cuochi invitati che presenteranno una propria personale interpretazione, elaborando un piatto ciascuno, prendendo come base uno dei tre formaggi: Taleggio Provolone Valpadana e Salva Cremasco. Il pubblico presente,



L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco, ha elaborato un ricco calendario di eventi e prevede numerose attività attraverso la rete, senza trascurare la partecipazione diretta dei partecipanti ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nei confronti nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione in senso più generale.

“La Casa di Alti Formaggi è un'iniziativa dell'Associazione, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze DOP che rappresentiamo e, più in generale, dell'intero territorio.” - Ha dichiarato Gianluigi Bonaventini, Presidente di Alti Formaggi.

La partecipazione a tutti gli incontri in calendario è gratuita.

Fonte: comunicato stampa: Press alti formaggi

E. P.



Condividi



70% **Questa** **Sabato**
Oggi **Sera-**
Notte

a cura di
Meteotreviglio.com

cerca

Mi piace 0

Tweet 0

0

+ condividi

A A A

EVENTI

[Calendario eventi](#)[Reportage](#)[> eventi](#) [> calendario eventi](#)[+ PREFERITI](#)

Proseguono gli appuntamenti presso La Casa di Alti Formaggi

15 Aprile 2013, Treviglio (BG)

Continuano, con successo, gli appuntamenti promossi dall'**Associazione Alti Formaggi** per promuovere la cultura enogastronomica locale e le eccellenze D.O.P. del territorio.

Lunedì 15 Aprile alle ore 18.00 si terrà l'incontro '**La prova del cuoco – Sfida ai fornelli**', con la partecipazione degli Chef dell'**Associazione Tavole Cremasche** e con la moderazione di **Maurizio Ferrari**, giornalista di **Eco** di Bergamo ed esperto gourmet.

Nello spazio allestito della **Casa degli Alti Formaggi di Treviglio (BG)**, previa registrazione sul sito (www.altiformaggi.com), si potrà partecipare alla simpatica kermesse tra i tre cuochi invitati che presenteranno una propria personale interpretazione, elaborando un piatto ciascuno, prendendo come base uno dei tre formaggi: **Taleggio**, **Provolone Valpadana** e **Salva Cremasco**. Il pubblico presente, dopo aver assaggiato i piatti preparati, sceglierà la ricetta preferita che sarà nominata la regina della serata.

L'**Associazione Alti Formaggi**, che comprende i Consorzi di Tutela del **Taleggio**, del **Provolone Valpadana** e del **Salva Cremasco**, ha elaborato un ricco calendario di eventi e prevede numerose attività attraverso la rete, senza trascurare la partecipazione diretta dei partecipanti ad iniziative specifiche, formazione ed informazione nei confronti del mondo della

CALENDARIO EVENTI

«	APRILE 2013						»
L	M	M	G	V	S	D	
<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>	
<u>8</u>	<u>9</u>	<u>10</u>	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>13</u>	<u>14</u>	
<u>15</u>	<u>16</u>	<u>17</u>	<u>18</u>	<u>19</u>	<u>20</u>	<u>21</u>	
<u>22</u>	<u>23</u>	<u>24</u>	<u>25</u>	<u>26</u>	<u>27</u>	<u>28</u>	
<u>29</u>	<u>30</u>						
OGGI							

PROSSIMI EVENTI:

[Assaggi di Teatro - Torino](#)

15.11.2012 - 31.05.2013

La festa del limone (fête du citron) -
Menton (Francia)

16.02.2013 - 06.05.2013

Medusa tra luce ed emozione -
Ancona

24.02.2013 - 28.04.2013

Messer Tulipano - Castello di
Pralormo (TO)

01.03.2013 - 01.05.2013

Festa della Fioritura a Lana e
dintorni - Lana (BZ)

01.04.2013 - 15.04.2013

[CALENDARIO >](#)

ULTIMI REPORTAGE:

La Maremma si racconta nelle
antiche piazze di Grosseto

17.05.2013 - 19.05.2013

Proseguono gli appuntamenti presso
La Casa di Alti Formaggi - Treviglio
(BG)

15.04.2013

La Puglia è una top Wine destination
11.02.2013

Decanter a Eataly Roma per la
Comunità di Sant'Egidio

20.12.2012

250 motivi per esserci

19.12.2012

[REPORTAGE >](#)

scuola, promozione e valorizzazione in senso più generale.

La Casa di Alti Formaggi è un'iniziativa dell'Associazione, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze DOP che rappresentiamo e, più in generale, dell'intero territorio."- Ha dichiarato **Gianluigi Bonaventini**, Presidente di **Alti Formaggi**.

La partecipazione a tutti gli incontri in calendario è gratuita.

Per iscriversi agli eventi: http://www.altiformaggi.it/casa_calendario_new.php

Tag

La prova del cuoco – Sfida ai fornelli', Chef dell'Associazione Tavole Cremasche , Maurizio Ferrari, Eco, Taleggio, Provolone Valpadana, Salva Cremasco, Gianluigi Bonaventini, Alti Formaggi, Associazione Alti Formaggi, Casa Alti Formaggi

[calendario eventi ^](#)

Calendario eventi

precedente: Georgica

successivo: Pizza World Show

EVENTI

Casa di Alti Formaggi, la
produzione e la stagionatura

di 4 formaggi DOP

MEDIA

top ricerche
tag directory
site map

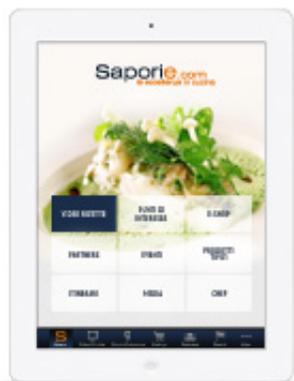
I golosi appuntamenti della
Casa di Alti Formaggi

focus:
I cuochi si cimenteranno in una prova di cucina, una sfida ai fornelli, proponendo piatti originali a base di formaggio. Proseguono gli appuntamenti presso La Casa di Alti Formaggi, 15 Aprile 2013

Arclinea @ ALTI FORMAGGI
- Treviglio

I ristoratori dell'associazione
le Tavole Cremasche presso
la Casa di Alti Formaggi

La casa di Alti Formaggi



scarica la app iPad di Saporie

Pane e formaggi protagonisti
alla Casa di Alti Formaggi

PARTNER

Alti Formaggi

[Blog](#) [Enogastronomia](#) Tradizione e innovazione alla Casa di Alti Formaggi


Tradizione e innovazione alla Casa di Alti Formaggi NUOVO

 Inviato da [Staff di Gusto 360](#) 17 Aprile, 2013


0.0 (0)

51 0 2 0 0

 [Com para](#) [Invia richiesta](#) [Rivendica questa scheda](#) [Aggiungi ai tuoi favoriti](#)

ARGOMENTO

 Parliamo di [Eventi](#)

Nuove espressioni del **gusto** per i migliori **'Dop'** lombardi, alla **Casa di Alti Formaggi** di Treviglio. E' l'appuntamento proposto lunedì 15 aprile dall'omonima associazione, connubio tra i **Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco**: una kermesse **gastronomica**, non a caso intitolata "La prova del cuoco - sfida ai fornelli", per proporre i tre **formaggi** simbolo delle produzioni casearie lombarde in variegate interpretazioni gastronomiche, tra tradizione ed **innovazione**. A prendere parte alla 'sfida' di **cucina**, tre chef dell'**associazione Tavole Cremasche**, nata nel 1996 allo scopo di promuovere il territorio e le tradizioni cremasche e che oggi comprende nove ristoranti



Proprio come nella trasmissione televisiva condotta da Antonella Clerici, **Sergio Brambini dell'Hostaria San Carlo di Colombare di Moscazzano**, **Antonio Sonetti del Bistek di Trescore Cremasco** e **Nadir Benzi della Trattoria il Postiglione di Credera Rubbiano**, si sono avvicinati ai fornelli per realizzare quattro specialità a base di formaggio. Con loro, ad aiutarli nella presentazione e nel servizio, **Edgardo Volpi della Trattoria Volpi di Nosadello di Pandino**. Due primi e due secondi che il pubblico ha **degustato e giudicato**, scegliendo il migliore nell'utilizzo del **formaggio** e del suo abbinamento. Un incontro moderato dal giornalista del Eco di Bergamo **Maurizio Ferrari** che ha ribadito la peculiarità dell'iniziativa: "superare quel luogo comune che vuole da decenni il **formaggio** come alimento da fine pasto, rendendolo il protagonista assoluto della nostra tavola

I commensali 'giudici' hanno degustato bocconcini fritti di **Salva Cremasco in crosta di pane** e **filetto di salmerino con Provolone Valpadana dolce** proposti da Nadir e Antonio. Per i piatti dell'innovazione invece, la maestria di **Brambini** con le tecniche di **cucina molecolare** ha stupito modernizzando un piatto della **tradizione** come il **Salva Cremasco** con le tighe, seguito dai cannoli molecolari di **Salva Cremasco** con ripieno al **taleggio**. Le quattro portate sono state abbinate a un **Moscato giallo 2011 della cantina Bergamasca** e a un **Chianti classico 2009 di Villa Cafaggio**. Il pubblico ha premiato il filetto di salmerino con provolone, una ricetta primaverile che ha valorizzato il **Provolone** nel suo abbinamento con il **pesce** ed i **piselli**.

Il presidente di **Alti Formaggi**, **Gianluigi Bonaventini**, ha sottolineato: "L'obiettivo di questa e delle altre iniziative organizzate dall'**associazione alla Casa di Alti Formaggi** è quello di favorire la promozione delle **eccellenze Dop** che rappresentiamo e, più in generale, dell'intero territorio". Gli appuntamenti non si fermano qui: l'associazione ha stilato un ricco calendario, tra lezioni di alta **gastronomia**, **degustazioni** dei prodotti d'eccellenza, conferenze e novità per appassionati **enogastronomici**, tutte legate al prodotto di punta della tradizione italiana, il **formaggio**.

0

1

2

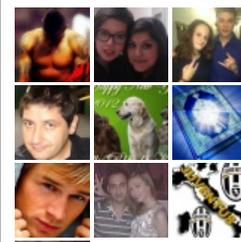
Menu utenti

[Il mio profilo](#)
[Inserisci un'attività](#)
[Inserisci un articolo](#)
[Inserisci una ricetta](#)
[I miei favoriti](#)
[Le mie recensioni](#)
[Le mie inserzioni](#)

Trovaci su Facebook


Gusto 360

Gusto 360 piace a 256 persone.



Siti Amici



Notizie

Osvaldo Murri

 Degusta giovane -
 Appuntamenti luoghi
 recensioni [RSS](#)

- **CHEF TO CHEF A CORTE PALLAVICINA LANCIA UN GRIDO DALL'ARME SULLE PROSPETTIVE DELLA CUCINA ITALIANA**

Uno squadrone di Chef dell'Emilia-Romagna, tutti di alto livello, non hanno esitato qualche anno fa a costituire una Associazione denominata...

Seleziona lingua ▼

Powered by [Google Traduttore](#)

cerca...

Tre bontà in degustazione alla Casa di Alti Formaggi: pane, olio Dop Sabino e... formaggio.

[Diario di una gourmet](#)

La **Casa di Alti Formaggi** di Treviglio, sede dei tre consorzi di tutela di tre formaggi Dop (Salva Cremasco, Taleggio e Provolone Valpadana) ha ospitato una degustazione di pane di lievito madre di **Christian Chiapparoli** de **L'arte del pane di Trescore Cremasco**, **olio extravergine d'oliva Dop della Sabina** da abbinare ai formaggi lombardi.

Vittorio Emanuele Pisani, direttore del consorzio ha introdotto Arnaldo Peroni del Consorzio Olio Sabina Dop, Peroni, il quale ha spiegato che il territorio dove viene prodotto l'olio Dop della Sabina è molto vasto, comprende 46 comuni a nord est di Roma, che si estendono dalla capitale all'Umbria in sostanza dalla riva sinistra del Tevere fino a raggiungere ed oltrepassare i Monti Sabini. Gli olivi vengono coltivati in colline di 400-450 mt slv, e non superano i 500 mt.

Testimonianze di produzione di questo olio sono state trovate in alcuni reperti già 2600 anni fa, gli olivi sono molto antichi perché risalgono all'epoca dei romani, ma la coltivazione è iniziata con i sabini. A Canneto Sabino, c'è una pianta monumentale d'olivo, la più antica in assoluto, fiore all'occhiello del territorio, attestazione vivente della vocazione millenaria della Sabina alla produzione dell'olio d'oliva.

L'olio della Sabina è stato riconosciuto come Dop nel 1999. Viene prodotto con varietà diverse di olive: Leccino, Raja, Frantoio, Olivastrone, Moraiolo, Olivago, Rosciola, ma sono soprattutto la Carboncella e la Salviana che danno una particolare caratterizzazione a questo prodotto. L'olio Sabina Dop ha un colore giallo oro dai riflessi verdi, il suo sapore è aromatico ed equilibrato, non supera l'0,60 % di acidità, quando la Comunità Europea stabilisce che non debba superare l'0,80%.



PREC.

1 of 5

SUCC.

Un'altra particolarità di questo olio è che è contenuto in una lattina a forma di bottiglia che risulta essere infrangibile, leggera e soprattutto perfetta per preservare interamente le qualità organolettiche. Il laminato metallico infatti assicura una protezione totale dal contatto con ossigeno, gas, luce, umidità o altre contaminazioni, oltre ad essere infrangibile e riciclabile.

Dopo questo intervento è toccato a Christian Chiapparoli, dirigente diventato fornaio per passione, parlare del suo prodotto: il pane di lievito madre. La peculiarità di questo pane è che, oltre ad essere realizzato esclusivamente con il lievito madre, si conserva più a lungo, ha un aroma e un gusto particolari che lo rendono più buono e si digerisce più facilmente, quindi, salutisticamente parlando, fa bene al nostro organismo, soprattutto perché non finisce di lievitare in pancia e non procura quel fastidioso e antiestetico effetto di gonfiore. Un pane che normalmente gli altri fornai non preparano, vuoi per mancanza di tempo, vuoi per il costo più elevato rispetto al pane "normale".

Christian per questa degustazione, ha deciso di abbinare i seguenti pani: pane di mistura (realizzato con farina di mais), pane di lievito madre tipo Altamura, pane con uvetta e noci molto adatto con i formaggi morbidi e saporiti e pane di cereali e salva cremasco, creato per l'occasione.

Ha concluso la serata Vincenzo Bozzetti, direttore tecnico della rivista Il Latte, il quale con una verve coinvolgente, ha parlato dei formaggi indegustazione. Spiegando anche qualche curiosità, come per esempio il significato del nome Salva Cremasco, si chiama così perché durava nel tempo, si salvava. Infatti il vero segreto di questo formaggio è tutto nella stagionatura. Oppure il Provolone Valpadana, unico formaggio a presentare la maggior varietà di pesi e forme dai nomi insoliti come salame, mandarino, pancetta, mandarone. Un pubblico attento e anche preparato, viste le interessanti domande rivolte ai tre relatori, ha seguito attentamente i tre interventi, ma il clou della serata è stato senza dubbio l'assaggio vero e proprio delle tre prelibatezze che hanno riscosso un grande successo.

Foto di **Valentina Oprandi**

AGGIUNGI COMMENTO

 Nome (richiesto) E-Mail (richiesta) Sito web

1000 caratteri rimasti



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®
L'efficienza incontra il gusto

QUALITÀ E ASSORTIMENTO AL MIGLIOR PREZZO **R.O.S.**



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 12:21:18 di lunedì 15 aprile 2013 - 28232 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY

CERCA IN ARCHIVIO: Per parole chiave Per codice articolo

TRADING 212
**GUADAGNA
DA ORO
E PETROLIO**

ACCOUNT DI PROVA
GRATUITO DA 10 000 €

ALIMENTI > LATTICINI E UOVA

15/04/2013 12:08:33

Pane di lievito madre, olio Sabina Dop e formaggi lombardi: tris di eccellenze

Presso la Casa di Alti Formaggi a Treviglio (Bg) si è tenuta una golosa degustazione di prodotti made in Italy di eccellenza: dall'olio Dop della Sabina al pane di lievito madre, fino ai formaggi tipici della Lombardia

Pane di lievito madre, olio Dop della Sabina e formaggi della Valpadana. Queste tre bontà sono state le protagoniste della degustazione avvenuta presso la Casa di Alti formaggi a Treviglio (Bg). Il direttore Vittorio Emanuele Pisani ha presentato Arnaldo Peroni (nella foto, a destra) del Consorzio Olio Sabina Dop, il quale ha spiegato che il territorio dove viene prodotto l'olio Dop della Sabina è molto vasto, comprende 46 comuni a nord est di Roma, che si estendono dalla Capitale all'Umbria, in sostanza dalla riva sinistra del Tevere fino a raggiungere ed oltrepassare i Monti Sabini.

di Isabella Radaelli



Gli olivi vengono coltivati in colline di 400-450 m slm, e non superano i 500 m. Testimonianze di produzione di questo olio sono state trovate in alcuni reperti già 2.600 anni fa, gli olivi sono molto antichi perché risalgono all'epoca dei romani, ma la coltivazione è iniziata con i sabini. A Canneto Sabino, c'è una pianta monumentale d'olivo, la più antica in assoluto, fiore all'occhiello del territorio, attestazione vivente della vocazione millenaria della Sabina alla produzione dell'olio d'oliva. L'olio della Sabina è stato riconosciuto come Dop nel 1999. Viene prodotto con diverse varietà di olive: Leccino, Raja, Frantoio, Olivastrone, Moraiolo, Olivago, Rosciola, ma sono soprattutto la Carboncella e la Salviana che danno una particolare caratterizzazione a questo prodotto.

L'olio Sabina Dop ha un colore giallo oro dai riflessi verdi, il suo sapore è aromatico ed equilibrato, non supera l'0,6% di acidità, quando la Comunità Europea stabilisce che non debba superare l'0,8%. Un'altra particolarità di questo olio è che è contenuto in una lattina a forma di bottiglia che risulta essere infrangibile, leggera e soprattutto perfetta per preservare interamente le qualità organolettiche. Il laminato metallico infatti assicura una protezione totale dal contatto con ossigeno, gas, luce, umidità o altre contaminazioni, oltre ad essere infrangibile e riciclabile.

Dopo questo intervento è stato il turno di Christian Chiapparoli (nella foto, al centro), dirigente diventato fornaio per passione, che ha parlato del suo prodotto: il pane di lievito madre. La peculiarità di questo pane è che, oltre ad essere realizzato esclusivamente con il lievito madre, si conserva più a lungo, ha un aroma e un gusto particolari che lo rendono più buono e si digerisce più facilmente. Visivamente ha un'alveolatura più grossa, all'olfatto si sente una punta leggerissima di acido, ha più volume ed è più leggero. Non ha enzimi attivi quando è cotto, quindi non reagisce più con i succhi gastrici all'interno dello stomaco, rendendolo più digeribile e non procura quel fastidioso ed antiestetico gonfiore alla pancia.

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

- "Salviamo la Mozzarella di Bufala" Il Consorzio apre una raccolta firme
- Panna Culinare Debic Nuova ricetta, qualità di sempre
- Il Consorzio del Grana Padano premia i Personaggi dell'anno 2012
- Legge 205 sul doppio stabilimento Addio alla Mozzarella di bufala Dop?
- L'italian cheese conquista gli inglesi Mozzarella e ricotta i più esportati
- Panna professionale Culinare Original Più la usi, più la ami, più ti premia

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave





Un pane che normalmente gli altri fornai non preparano, vuoi per mancanza di tempo, vuoi per il costo più elevato rispetto al pane comune. Christian, per questa degustazione, ha abbinato i seguenti pani: pane di mistura (realizzato con farina di mais), pane di lievito madre tipo Altamura, pane con uvetta e noci molto adatto con i formaggi morbidi e saporiti e pane di cereali e salva cremasco, creato per l'occasione.

Ha concluso la serata Vincenzo Bozzetti (nella foto, a sinistra) direttore tecnico della rivista "Il Latte", il quale con una verve coinvolgente ha parlato dei formaggi in degustazione. Spiegando anche qualche curiosità, come per esempio il significato del nome Salva Cremasco, che si chiama così perché durava nel tempo, si "salvava". Infatti il vero segreto di questo formaggio sta tutto nella stagionatura. Oppure il Provolone Valpadana, unico formaggio a presentare la maggior varietà di pesi e forme dai nomi insoliti come salame, mandarino, pancetta, mandarone.

Un pubblico attento e anche preparato, viste le interessanti domande rivolte ai tre relatori, ha seguito attentamente i tre interventi, ma il clou della serata è stato senza dubbio l'assaggio vero e proprio delle tre prelibatezze, che hanno riscosso un grande successo.

0
 0

COMMENTI (0) - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Cognome *	<input type="text"/>	Nome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
CAP	<input type="text"/>	Provincia	<input type="text"/>
Nazione	<input type="text"/>		
Telefono	<input type="text"/>	Fax	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Categoria *	<input type="text"/>		
E-mail*	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>

Messaggio

Codice di verifica

BMURIO

Voglio ricevere le newsletter settimanali

“Profumi e Sapori di Primavera 2013 “ dal 21 Marzo al 21 Aprile

Continua la manifestazione enogastronomica organizzata dai ristoratori delle Tavole Cremasche con la partecipazione di Alti Formaggi.



L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco, si propone, attraverso la propria azione, di sensibilizzare e di creare attiva interazione con i consumatori.

Con la Rassegna LE TAVOLE CREMASCHE propongono menù degustazione da 25 a 30 euro in cui “la tanto attesa Primavera” è grande protagonista: germogli di verdure, erbe di campo, insalatine, uova e asparagi, salmerino e trota, coniglio e faraona, quaglie e capretto, e i formaggi di Alti Formaggi. Cinquanta ricette per promuovere le eccellenze gastronomiche del Cremasco, con il valore aggiunto di Salva Cremasco, Taleggio e Provolone Valpadana, un patrimonio produttivo, geografico e culturale unico, espressione di passione, storia e tradizione del territorio.

"... Primavera d'intorno brilla nell'aria e sui nostri piatti esulta".

La Rassegna si svolge con il patrocinio di Assessorato al Commercio e Turismo del Comune di Crema, la Proloco di Crema, la Strada del Gusto Cremonese

www.tavolecremasche.it – info@tavolecremasche.it – www.altiformaggi.com

I ristoranti che propongono la rassegna:

Ristorante Bistek	V.le A.De Gasperi n.31 Trescore Cremasco (CR)	Tel. 0373 / 273046
Trattoria Il Fante	Via del Fante, 23 Santo Stefano di Crema	Tel. 0373 / 200131
Ristorante Il Ridottino	Via Alemanio Fino, 1 Crema	Tel. 0373 / 256891
Hostaria San Carlo	Località Colombare di Moscazzano	Tel. 0373 / 66190
Trattoria Il Postiglione	Via Boschioli 17 Credera Rubbiano	Tel. 0373 / 66114
Trattoria Tre Rose	Via Maltraversa, 1/b Castelleone	Tel. 0374 / 57021
Trattoria Volpi	Via Indipendenza, 34 Nosadello di Pandino	Tel. 0373 / 90100
Trattoria Via Vai	Via Libertà 18 Bolzone di Ripalta Cremasca	Tel. 0373 / 268232



[Pubblica Evento](#)

[Eventi](#)

[sul tuo portale](#)

[Come Funziona](#)

[Login](#)

DEGUSTAZIONI ENOGASTRONOMICHE

TREVIGLIO

[◀ Torna alla lista degli eventi](#)

il 15 aprile 2013 alle 18:00

Proseguono gli appuntamenti presso «La Casa di Alti Formaggi»



TREVIGLIO

Casa degli Alti Formaggi



0



Continuano, con successo, gli appuntamenti promossi dall'Associazione Alti Formaggi per promuovere la cultura enogastronomica locale e le eccellenze D.O.P. del territorio.

Lunedì 15 Aprile alle ore 18.00 si terrà l'incontro 'La prova del cuoco - Sfida ai fornelli', con la partecipazione degli chef dell'Associazione Tavole Cremasche e con la moderazione di Maurizio Ferrari, giornalista di LEco di Bergamo ed esperto gourmet. Nello spazio allestito della Casa degli Alti Formaggi di Treviglio, previa registrazione sul sito (www.altiformaggi.com), si potrà partecipare alla simpatica kermesse tra i tre cuochi invitati che presenteranno una propria personale interpretazione, elaborando un piatto ciascuno, prendendo come base uno dei tre formaggi: Taleggio Provolone Valpadana e Salva Cremasco. Il pubblico presente, dopo aver assaggiato i piatti preparati, sceglierà la ricetta preferita che sarà nominata la regina della serata.

L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del

Attività (iN) Treviglio

ATTIVITÀ

- **Indesign Arredamenti**
- Arredamenti Tel. 0363304917
- **Scuola Dei Sapori**
- Scuole Tel. 0363673085
- **Gioielleria Gandossi**
- Gioiellerie Orologerie Tel. 036348838 / 036340531
- **G.I.p. International**
- Arredamenti Tel. 0363301223
- **L'isola Del Piacere**
- Sexy Shop Tel. 3270005586

RISTORANTI

- **La Taverna di Via San Martino**
- Via San Martino, 5 Tel. 0363.302128
- **HARU SUSHI TAKE AWAY**
- via Zara 3/a Tel. 0363.44951
- **Nosh**
- Vicolo Montalto, 2 Tel. 0363.304403
- **San Martino**
- Viale Cesare Battisti, 5 Tel. 0363.30.15.72
- **Ristorante Al Santuario**
- Via F.lli Galliari, 20 (zona pedonale) Tel. 0363.304153

ASSOCIAZIONI

- **Slow Food condotta Bassa Bergamasca**
- Culturale e ricreativa Tel. 0172.419611

Taleggio, del Provolone Valpadana e del Salva Cremasco, ha elaborato un ricco calendario di eventi e prevede numerose attività attraverso la rete, senza trascurare la partecipazione diretta dei partecipanti ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nei confronti del mondo della scuola, promozione e valorizzazione in senso più generale.

"La Casa di Alti Formaggi è un'iniziativa dell'Associazione, portata avanti con determinazione ed entusiasmo e destinata a favorire la promozione delle eccellenze DOP che rappresentiamo e, più in generale, dell'intero territorio", ha dichiarato Gianluigi Bonaventini, Presidente di Alti Formaggi.

La partecipazione a tutti gli incontri in calendario è gratuita.

Schola Cantorum "G. B. Cattaneo"

• Culturale e ricreativa Tel. 0363.46733

Associazione Cuore e vita onlus

• Salute, sanità e assistenza Tel. 0363.304600

Solidalmente ONLUS

• Culturale e ricreativa Tel. 0363.301943

• **Associazione Lotta alle**

Tossicodipendenze onlus

• Volontariato e solidarietà Tel. 0363.49882

Seguici su:



Info Utili (iN) Treviglio

EMERGENZA

[abinieri](#)

[Pubblica Amministrazione Municipale](#)

[Pubblica Amministrazione Stradale](#)

[Vigili del Fuoco](#)

[Vigili Del Fuoco](#)

[Biblioteche](#)

[Biblioteche](#)

[Macie](#)

• [Uffici Postali](#)



segui su [f](#) [t](#)

Servizi informatici provveduti da Dmedia Group SpA Soc. Unipersonale Corso Vittorio Emanuele II, 15 20122 Milano C.F. e P.IVA 13428550159 Società del GRUPPO DMAIL GROUP S.p.A. - Milano Codice fiscale e Registro Imprese 12925460151

Seleziona lingua ▼

Powered by [Google Traduttore](#)

cerca...

Sfida ai fornelli tra le Tavole Cremasche

Diario di una gourmet

Un altro evento interessante e anche divertente organizzato da **Casa di Alti Formaggi**. Alcuni dei tavolieri dell'**associazione Tavole Cremasche**, divisi in due squadre, si sono sfidati a colpi di pentole in quella che è stata chiamata **La Prova del Cuoco - Sfida ai fornelli**.

Il tema consisteva nell'interpretare due piatti a testa con i formaggi dei tre consorzi rappresentati da Alti Formaggi, luogo che ha ospitato l'evento. Una squadra ha proposto un menù legato alla tradizione, mentre l'altra innovativo. La prima ha visto protagonisti **Antonio Bonetti** del **ristorante Bistek** ed **Edgardo Volpi** dell'omonima trattoria. La seconda **Sergio Brambini** dell'**Hostaria San Carlo** e **Nadir Benzi** della **trattoria Il Postiglione**.

Antonio ha proposto bocconcini fritti di Salva Cremasco in crosta di pane come antipasto, e come secondo piatto filetto di salmerino al forno con Provolone Valpadana dolce. Mentre Sergio Salva Cremasco con le tighe in versione molecolare e cannoli molecolari di Salva Cremasco con ripieno al Taleggio.

Alcune curiosità sulla preparazione dei piatti: Sergio per ottenere il salva con le tighe molecolare ha ridotto sia il salva che il peperone verde, anche in versione rossa, come un puré, ha formato delle palline che ha passato poi nell'alginato di sodio, misto ad acqua e olio, il quale crea una reazione e forma una pellicola trasparente, una sorta di gelatina che permette alla palline di non sfaldarsi. Questa è una delle tecniche usate nella cucina molecolare. Il gusto è lo stesso e anche la sostanza, solo la presentazione è diversa, ma risulta più originale e gradevole alla vista. Antonio ha passato il Salva Cremasco nel pane grattugiato raffermo, aromatizzato con essenza di buccia di limone, il cui profumo era impercettibile, e l'ha poi fritto in olio di arachidi.

Ai piatti sono stati abbinati: Moscato Giallo 2011 Cantina La Bergamasca e Chianti Classico 2009 di Villa Cafaggio.

Dopo aver assaggiato i piatti io e il pubblico presente abbiamo votato i piatti preferiti. Volete sapere per chi ho votato? Giammai...;-)

Ma posso annunciarvi che, in ordine di numero di consensi, si sono classificati:

- 1) **filetto di salmerino al forno con provolone Valpadana dolce**
- 2) **Salva con le tighe molecolare**
- 3) **cannoli molecolari di Salva Cremasco con ripieno di Taleggio**
- 4) **bocconcini fritti di Salva Cremasco in crosta di pane**

E' risultato vincitore il **piatto tradizionale** di **Antonio Bonetti** del ristorante Bistek, il quale ha vinto due pentole Agnelli e 25 kg. di pasta di Gragnano. Il pubblico ha comunque dimostrato di apprezzare anche la cucina molecolare di Sergio e Nadir che hanno portato a casa 25 kg di pasta sempre di Gragnano.

Alla prossima disfida...



PREC.

1 of 6

SUCC.

AGGIUNGI COMMENTO

 Nome (richiesto)

 E-Mail (richiesta)

 Sito web


1000 caratteri rimasti

 Notificami i commenti successivi


Aggiorna