

Formaggi DOP protagonisti a Treviglio



Martedì 14 Aprile, alle 18, si terrà, alla Casa di Alti Formaggi - spazio

appositamente allestito a Treviglio in via Vignola 9 - il terzo ed ultimo appuntamento organizzato in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori (U.I.R.) per promuovere l'utilizzo dei formaggi DOP in cucina (Provolone Valpadana, Taleggio e Salva Cremasco).

Nel terzo appuntamento, i formaggi DOP verranno interpretati, in chiave "cucina fusion" dallo chef Fabrizio Albini, patron del ristorante Presidio di Ferrara, executive chef del Agribiorelais "Il Colletto" di Adrara San Martino e chef del Cappuccini Resort di Cologno (Brescia). Prodotto ospite della serata sarà l'Olio Aprutino Pescaresc DOP di Tenute Fragassi.

A presentare l'evento sarà Elisabetta del Medico, conduttrice di Saporie.comTv. "Siamo onorati di poter mostrare a uno chef come Fabrizio Albini il valore delle nostre DOP - ha dichiarato il presidente Gianluigi Bonaventini -. Con l'esperienza che ha maturato con i grandi della ristorazione italiana ed in giro per il mondo, troverà facile vestire questi prodotti con la

passione che lo contraddistingue, proponendo piatti capaci di suscitare le emozioni dei fortunati che potranno assistere a questo incontro. Eccellenze del territorio in ambito creativo è il tema che legherà tradizione e innovazione” . L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria sul sito www.altiformaggi.com