

22 Luglio 2016

Peghera, il Taleggio interpretato dallo chef Mainardi

Domenica 24 luglio lo showcooking del "biondo atomico" nel corso della sagra dedicata al famoso formaggio



Peghera, in Val Taleggio, patria del famoso formaggio e luogo d'eccellenza per la stagionatura, organizza una sagra che permette di conoscere i segreti della produzione e le virtù gastronomiche.

L'appuntamento con l'ottava edizione è per domenica 24 luglio ed avrà come ospite Andrea Mainardi, lo chef bergamasco conosciuto con l'appellativo di "atomico", per la creatività e l'energia del carattere. Noto in tv per la partecipazione alla Prova del Cuoco di Raiuno e la conduzione dei programmi Ci pensa Mainardi e Tra due Fuochi su FoxLife, sarà il protagonista di uno showcooking alle 10.45.

La giornata, dalle 9.30 alle 18, propone bancarelle con prodotti artigianali ed un programma che unisce sapori, cultura e intrattenimento. Alle 9.45 si terrà una dimostrazione di caseificazione, mentre, dopo lo showcooking dello chef, si potrà pranzare con un menù tipico nei ristoranti convenzionati al costo di 18 euro. Alle 14 sono previste due visite, alle cantine di stagionatura del Taleggio Dop o alla Pala di San Giacomo del pittore Palma il Vecchio nella chiesa Parrocchiale. Ci saranno anche uno spettacolo di burattini (alle 15) ed un emozionante esibizione di freestyle in bici, oltre ai gonfiabili, a una mostra e al servizio ristoro.