

Treviglio, gli Alti formaggi Dop abbinati alla cucina anglosassone



Il 10 marzo, alle 18 si terrà, alla Casa di Alti Formaggi, il secondo appuntamento organizzato in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori (UIR) per promuovere l'utilizzo dei formaggi DOP in cucina (Provolone Valpadana, Taleggio e

Salva Cremasco). Nel secondo appuntamento, i formaggi DOP verranno interpretati in chiave "cucina anglosassone" dallo chef Nicola Batavia del ristorante Birichin di Torino. Prodotto ospite della serata, la birra Mastri Birrai Umbri del gruppo Farchioni, che verrà degustata insieme alle tre ricette proposte dallo Chef. A presentare l'evento sarà Elisabetta del Medico, conduttrice di Saporie.comTv. Per iscriversi agli eventi: www.altiformaggi.com