



La Provincia di Cremona.it



HOME CRONACA ECONOMIA SPORT TEMPO LIBERO MEDIAGALLERY ANNUNCI RUBRICHE

Altre notizie da questa sezione



La Casa di Alti Formaggi
Pane, pizza e dolci: incontri pieni di sapore a Treviglio il 20 ottobre



10 e 11 ottobre
All'Idroscalo il 10 e 11 ottobre MiVEG, festival vegan di Milano



dal 2 al 4 ottobre
Oro Rosso: il festival del pomodoro di Piacenza

A TAVOLA

La Casa di Alti Formaggi

Like 0

A A A

Pane, pizza e dolci: incontri pieni di sapore a Treviglio



Treviglio (BG) - La Casa di Alti Formaggi, ore 18

NUOVO MOKKA GPL TECH CARBURANTE E RATA TI COSTANO LA METÀ.

Info: press@altiformaggi.com

Il prossimo 20 Ottobre - alle ore 18.00 - sarà ospite presso La Casa di Alti Formaggi, spazio appositamente allestito a Treviglio (BG) - Via Roggia Vignola, 9, **Vincenzo Mascio**, uno specialista nel settore panificazione e pasticceria che propone, da anni, idee innovative sia all'industria di marca che agli artigiani ed alle insegne della distribuzione.

L'incontro avrà come titolo: **Pane, pizza e dolci: incontri pieni di sapore.**

Vincenzo Mascio, protagonista dell' "Arte Bianca", illustrerà agli ospiti come poter utilizzare in cucina il Provolone Valpadana DOP, il Taleggio DOP e il Salva Cremasco DOP, con un ingrediente comune: la farina!

"L'arte bianca è una delle attività più antiche dell'uomo, giunta fino a noi evolvendosi nel rispetto di una lunga tradizione fatta di bontà, fragranza e buon gusto. Ancora oggi, c'è un solo metodo per essere protagonisti di quest'arte: metterci passione, impegno, attenzione al dettaglio e voglia di migliorarsi continuamente.

Naturalmente la necessità di evolversi e di stare al passo con i tempi ha

Aggiungi al calendario

PREVENZIONE AL FEMMINILE
iniziative il 9 ottobre dalle 13 alle 17
- www.ospedale.cremona.it -



-62%

-50%

erunermultilayer foglie
lega gufo e ciondoli bra...

€ 1,99
€ 0,94

Ordina



La Provincia Digitale

La Provincia
SFOGLIA **voluzione**
ABBONATI **riso unico**

VERSIONE HTML

Archivio Storico

1 gennaio 1926 - 31 dicembre 2009

LA VOCE DEL PO



Oggi... 1 ottobre 1961



I Fate Bene Fratelli a Cremona dal 1596 al 1881

Lettere al Direttore

Spazio Aperto

» scrivi

» IL PUNTO

portato a scoprire nuove tecniche che coniugano le ricette artigianali con i metodi più moderni ed innovativi. Ed è proprio per questo che ho messo il mio bagaglio d'esperienza al servizio di coloro che, professionisti e non, desiderano cimentarsi con quest'arte." – ha dichiarato Vincenzo Mascio.

“Il Pane e la Pizza sono, in Italia, tra i prodotti più consumati. L'abbinamento con le nostre tre DOP non può che farne esaltare i sapori e le caratteristiche. E' sempre molto difficile immaginare l'utilizzo dei formaggi nei dolci, ma sono sicuro che Vincenzo Mascio riuscirà a preparare qualcosa di incredibile, ma anche facilmente replicabile a casa, svelando qualche suo piccolo segreto a tutti i nostri ospiti.” – ha dichiarato il Presidente Bonaventini Gianluigi.

Lascia il tuo commento

Testo

Caratteri rimanenti: 1000

INVIA

0 Comments

Sort by **Top**



Add a comment...

Facebook Comments Plugin

Le necrologie

Blog



IVAN GHIGI

La via della semplicità



SIMONE MARCOCCHI

Metal Gear Solid V: The Phantom Pain - recensione PS4



TECH & YOUNG

ENRICO GALLETTI

Adesso serve il vostro aiuto



MORANDITAPPETI

MORANDI TAPPETI

Tappeti "Splendor"



DEGUSTIBUS BLOG

LUCA LEONI

Il miglior energy drink? Una tazzina di caffè



#SPORTIVAMENTE

LUCA PUERARI

Bolt e Federer ancora vincenti ma già nella storia



ROCKISMI

FABIO GUERRESCHI

Live Report: UT New Trolls



IL DECLINO DI CREMA

ANTONIO GRASSI

Serp, bilancio al microscopio. Non sono tutte rose e fiori

INTER SPAR
GIRANDOLA
 CENTRO COMMERCIALE

TORNA A GRANDE RICHIESTA
 VENERDI 2,
 SABATO 3 e DOMENICA 4
 OTTOBRE 2015

NOTTE BIANCA
 bis 2015*

Apertura Straordinaria del Centro:
 Venerdì fino alle ore 22.00
 Sabato fino alle ore 24.00



Vinci, comunque!

ENERcom ti regala il risparmio garantito

CREMONA Via Massarotti 15/c
CREMA Via della ruota 3

Più letti



Muore a 48 anni, donate le cornee



Frontale tra auto e camion, grave un ragazzo di 22 anni



Crema, frontale in tangenziale: Gabriele Salati resta grave

IN CORSO:



L'Expo vista da te

scopri le
**INIZIATIVE
EDITORIALI**

SPECIALI



**SFOGLIO
free press**

**GEMELLI
DIVERSI**

**QUALITY#FOODING
RESTAURANT#TASTE
PIZZA#FORNOALEGNA**

POLIAMBULATORIO
DIRETTORE SANITARIO
DOTT. ANNA FIORENTINI
MEDICO CHIRURGO - ODONTOIATRA
Socio SIME Società Italiana di Medicina Estetica

**ODONTOIATRIA
ODONTOIATRIA ESTETICA
MEDICINA ESTETICA**

Si riceve tutti i giorni su appuntamento
via S. Chiara, 8/10 - Crema
Tel. 0373 257766

**Trasformazione
vasca da bagno
in piatto doccia**

**Numero Verde
800-361979**

Home
Cronaca
Economia
Sport

Tempo Libero
Musica
Arte
Escursioni/Sagre/Fiere

A tavola
Teatro
Cultura
Cinema

Annunci
Le necrologie
Iniziative editoriali
Pubblicità

Edicola digitale

