

Arrigoni Battista S.p.A.
Via Treviglio 940
24040 Pagazzano (BG)
tel. 0363-031203
www.arrigoniformaggi.it



Semplicemente per passione

“LA CUCINA STELLATA di ARRIGONI BATTISTA e FRANCESCO AQUILA”

Il format social di Arrigoni Battista coinvolge quest’anno la stella della televisione e dei social Francesco Aquila che interpreta i formaggi stellati dell’azienda: ricette a prova di like!



Torna anche quest’anno l’appuntamento social con “**La Cucina Stellata di Arrigoni Battista**” che, in questa **seconda edizione**, coinvolge uno chef d’eccezione: **Francesco Aquila**.

Francesco Aquila, stella del firmamento televisivo e non solo, sarà **on air su Facebook e Instagram** con **tre show cooking** destinati agli appassionati della **cucina gourmet** e dei **formaggi di qualità**, durante i quali reinterpreterà i **pluripremiati formaggi DOP** dell’azienda bergamasca.

La ricetta del format è semplice: le **stelle DOP** di **Arrigoni Battista** – il **Gorgonzola Dolce da servire al cucchiaino**, il **Taleggio** nella versione **bio** e il **Quartiolo Lombardo** – incontrano lo **Chef Francesco Aquila** che con la sua maestria e la sua simpatia **preparerà tre piatti gourmet** facilmente replicabili anche dal pubblico a casa.



Le ricette che Francesco Aquila propone con i formaggi stellati di Arrigoni Battista sono la risposta giusta per ogni gusto e per ogni occasione, perfette sia per un aperitivo tra amici sia per un pranzo in famiglia.

Gli **show cooking** potranno essere seguiti sui **canali Facebook e Instagram di Francesco Aquila** (FB [@Aquila_Francesco_masterchefit10](#) – IG [@francesco.aquila.10](#)) e dell'azienda **Arrigoni Battista** (FB [@formaggiArrigoniBattista](#) – IG [@formaggiarrigonibattista](#)).

Di seguito il calendario dei tre appuntamenti:

- **Lunedì 25 ottobre ore 18,30 – Quartirolo Lombardo DOP arrosto con zucca arrosto e in crema e spaghetti di riso fritti**
- **Lunedì 8 novembre ore 18,30 – Lasagnette con verdure e Taleggio DOP Bio**
- **Lunedì 22 novembre ore 18,30 – Cremoso al Gorgonzola DOP da servire al cucchiaino con composta di pere e crumble di cioccolato fondente**

Interpretate come finger food o come piatto per un pranzo tradizionale, le ricette di Francesco Aquila a base dei **super premiati formaggi Arrigoni Battista** travolgeranno il pubblico social con gusto e originalità.

“**La cucina stellata**” è un progetto dell'agenzia di comunicazione lilianamalimpensa.com – www.lilianamalimpensa.com

Il caseificio Arrigoni Battista S.p.A nasce a Pagazzano (BG) e opera sul territorio bergamasco dal 1914: qui, di generazione in generazione, ha messo in piedi una filiera integrata basata sulla tradizione e sull'innovazione, ovvero sulla tutela della terra e del prodotto finale, ma anche su un'attività costante di Ricerca e Sviluppo in stabilimento.

Un'impresa che è sempre stata a conduzione familiare, fondata nel 1914 da Battista Arrigoni e portata oggi avanti dalla quarta generazione capitanata dal Presidente Marco Arrigoni, con il prezioso operato di più di 100 collaboratori. Azienda leader nel mercato lattiero-caseario italiano ed estero – esporta infatti in una quarantina di Paesi del mondo – Arrigoni Battista S.p.A. ha ottenuto negli anni importanti successi, tra cui numerose medaglie a prestigiosi contest internazionali come i World Cheese Awards e il riconoscimento del proprio Gorgonzola da distribuire al cucchiaino come “Best Italian Soft Cheese” (Miglior formaggio molle italiano) agli International Cheese Awards 2019 di Nantwich (UK).

Francesco Aquila è nato ad Altamura, in Puglia, il 25 marzo 1986 (è quindi del segno zodiacale dell'Ariete). Si trasferisce poi insieme alla famiglia in Romagna, dove vive tuttora. La sua passione per la cucina nasce fin da bambino, forse anche un po' per necessità. I genitori, infatti, lavoravano in strutture ricettive, erano molto impegnati e spesso il giovane Francesco era costretto a provvedere a sé stesso.



Crescendo comincia a seguire la madre negli hotel e decide di studiare per diventare maître di sala. Aquila lavorava durante la stagione estiva in un hotel di Milano Marittima e il resto dell'anno come docente di Sala presso lo Ial, la scuola alberghiera e di ristorazione di Riccione. È un appassionato di vini, cocktail sartoriali e caffè. Oggi si occupa di eventi privati, consulenze in strutture ricettive, pubblicità social e corsi di formazione.

Lilianamalimpensa.com è un'agenzia di comunicazione che si occupa di media e public relations, social media marketing e digital PR, pianificazione media e organizzazione eventi. Forte dell'esperienza pluriennale nel settore, è in grado di offrire piani di comunicazione integrata che sfruttano in maniera sinergica gli strumenti di comunicazione necessari.

