

# L'iniziativa. Rivolta a ristoratori e responsabili di sala per valorizzare i prodotti di eccellenza nei locali **Formaggi e vini, master regionale**

## Dopo il debutto di ieri a Treviglio, si replica nelle giornate di lunedì 24 e il 9 dicembre

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MILANO — Valorizzare il patrimonio unico di formaggi e vini della Lombardia. E sfruttare al meglio l'occasione di Expo 2015 e dei suoi 20 milioni di visitatori attesi per far conoscere al mondo le produzioni d'eccellenza del territorio lombardo. Sono questi gli obiettivi di 'Divini Formaggi di Lombardia', manifestazione che quest'anno propone un mini master rivolto a ristoratori e responsabili di sala per approfondire la storia dei formaggi e dei vini lombardi, con le loro carat-

teristiche, qualità distintive e possibilità di abbinamento.

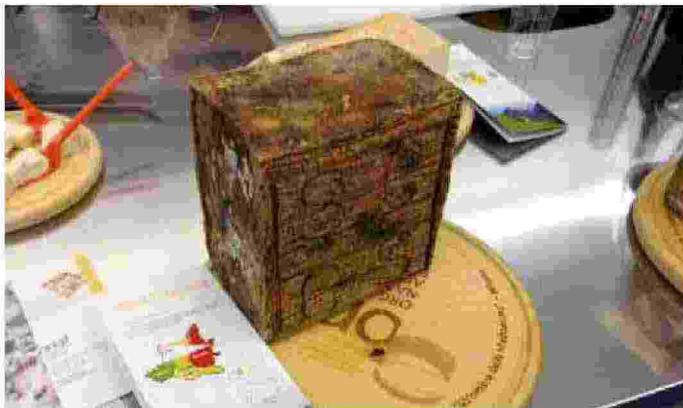
L'iniziativa, giunta alla seconda edizione e organizzata dal Movimento turismo del vino della Lombardia e da **Alti Formaggi** in partnership con l'Associazione consorzi vini lombardi e l'Unione italiana ristoratori, è realizzata in accordo di programma per la competitività con Regione e Unioncamere Lombardia.

I partecipanti faranno una vera e propria full immersion nei tesori caseari e vinicoli della re-

gione, che grazie ai suoi prodotti di altissimo livello si posiziona al top non solo sulla scena nazionale, ma anche sul palcoscenico internazionale. La manifestazione prevede un duplice binario: degustazioni e assaggi da un lato, approfondimenti tecnico-scientifici dall'altro.

Le giornate di approfondimento presso la Casa di **Alti formaggi** a Treviglio sono iniziate ieri e si ripresenteranno lunedì 24 novembre e il 9 dicembre. De-

gustatori accreditati ONAF (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggi) e sommelier professionisti condurranno i ristoratori e i responsabili di sala attraverso un percorso che si snoderà dalla storia e cultura di formaggi e vini del territorio, all'approfondimento tecnico sulla loro produzione, i diversi gradi di stagionatura e invecchiamento, le loro caratteristiche gusto-olfattive e l'ordine di servizio con possibili abbinamenti. L'iniziativa prevede anche la promozione diretta in 20 ristoranti della regione.



Il Salva Cremasco sarà tra i protagonisti dell'iniziativa

