

Il palato sul territorio

Dal 24 al 30 novembre DiviniFormaggi ha proposto in 14 selezionati ristoranti milanesi menù speciali con piatti creati con la produzione casearia Dop di Lombardia abbinata ai vini della regione



Piatti da sogno e abbinamenti tutti da scoprire. È stata molto ricca l'offerta nei ristoranti che hanno partecipato all'evento **DiviniFormaggi di Lombardia 2014**, presentando le loro creazioni gastronomiche con rispettive **proposte di abbinamento a vini re-**

gionali. Nella settimana dal 24 al 30 novembre, infatti, **14 ristoranti** hanno dato vita a una formula che ha previsto una **ricetta** creata per l'occasione con l'utilizzo di uno tra i **13 formaggi lombardi a marchio di qualità Dop** (su un totale di 46 a livello nazionale) abbinata a un calice di un vino scelto tra una delle **42 denominazioni regionali** (5 Docg, 22 Doc e 15 Igt, pari all'8% delle denominazioni di qualità italiane). Gli chef dei locali che hanno partecipato alla manifestazione, organizzata dal Movimento Turismo del Vino della Lombardia e



Alti Formaggi, hanno dato ampia libertà alla loro fantasia e conoscenza dei prodotti. Il risultato è stata una gamma di proposte estremamente attraenti e coerenti con lo spirito dell'iniziativa, che punta alla valorizzazione dei prodotti lombardi di qualità nella ristorazione in vista della vetrina mondiale rappresentata da Expo 2015. I formaggi, i cui **Con-**
sorzi hanno aderito a DiviniFormaggi di Lombardia, sono stati Provolone Valpadana, Gorgonzola, Salva Cremasco, Stracchitunt Valtaleggio, Taleggio, Valtellina Casera, Bitto, Formai de Mut Alta Val Brembana. Mentre per quanto riguarda i vini, i Consorzi sono stati quelli di Franciacorta, Lugana, Moscato di Scanzo, Oltrepò Pavese, Vini Mantovani (Colli Mo-
renici Mantovani e Lambrusco Mantovano), San Colombano, Terre Lariane, Valcalepio, Valtellina, Valtènesi Montenetto, Botticino, San Martino della Battaglia, Cellatica. ●

22 dicembre 2014 - n. 80

