

AL RISTORANTE FORMAGGI DOP NEL MENU' FINO A FINE NOVEMBRE

(21 indirizzi grazie ad **Alti Formaggi** e ai cuochi UIR) Posted On 07 ott 2015 / 0 Comment

Devo avervi già confessato, da qualche parte, del mio amore sconfinato per i formaggi. Certo, non è che siano proprio tante le cose che io non mangio, ma i formaggi, soprattutto negli ultimi... diciamo due anni, insieme al vino sono diventati per me "il top" a tavola. Che non significa che siano l'ingrediente base o più frequente della mia alimentazione, ma che lo vorrei tanto. Se devo fare una scelta, tra i formaggi e il dolce, scelgo i formaggi. Sono proprio l'elemento goloso del pasto, la libidine alla quale non si può rinunciare. La lavorazione del Provolone Valpadana DOP (foto altiformaggi.com) Ecco dunque che l'iniziativa di **Alti Formaggi** in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori in occasione di Expo2015, mi è sembrata particolarmente buo..., volevo dire interessante! La presentazione, poi, avviene in un posticino davvero intrigante, sul Naviglio Pavese a Milano, che ti sembra proprio di non esserci più a Milano, da Saporie.com. Innanzitutto, chi sono? **Alti Formaggi** è un'associazione che mette insieme l'interesse divulgativo dei Consorzi di tutela dei formaggi, un modo per fare sinergia e andare dritti all'obiettivo: parlare coi consumatori. A oggi fanno parte di **Alti Formaggi** i Consorzi di Tutela Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Taleggio. Il Salva Cremasco. (foto altiformaggi.com) E UIR? L'Unione Italiana Ristoratori è una realtà ben più assodata (42 candeline!), un'associazione che nasce per promuovere la qualità e l'etica della ristorazione. Alcuni dei cuochi UIR che hanno presentato il loro speciale menù.

Perché non fare qualcosa insieme? Ecco che in occasione di Expo 2015 sono nati i menù Expo, proposte gastronomiche che vedono come protagonisti i prodotti dell'associazione **Alti Formaggi**, ovvero la possibilità di andare al ristorante e trovare formaggi del Consorzio come protagonisti delle ricette. Quali? Naturalmente i tre moschettieri: Provolone Valpadano DOP, Taleggio DOP e Salva Cremasco. Il rinfresco alla presentazione dei menù da Saporie.com

Dopo una prima esperienza pre vacanziera, che ha dato ottimi risultati e felicissimi riscontri da parte dei commensali, i menù tornano nei 21 ristoranti aderenti all'iniziativa in tutta la Lombardia fino a fine novembre. No, giuro che non li girerò tutti e 21.... Ma ci sono dei piatti che in qualche modo devo assolutamente provare! Ve ne cito qualcuno:

- Il semolino di pop-corn e taleggio DOP. No, cioè, nello stesso piatto le parole "semolino" "pop corn" "taleggio", ma questo è meglio di qualsiasi diavoleria di Willy Wonka! Questo si mangia all'Antica Osteria Magenes di Barate di Gaggiano, in provincia di Milano.
- I tortelli di grano saraceno di Salva Cremasco DOP con funghi porcini e chips che mi commuovono proprio... sarà il grano saraceno... sarà il Salva Cremasco... evviva l'amore! Tò guarda anche questo si mangia nei paraggi, a Moirago di Zibido San Giacomo all'Antica Osteria Moirago.
- La provincia di Brescia è facilmente raggiungibile, e certamente varrà la pena di arrivare a Cologne al Cappuccini Resort per le