

CHI SONO ([HTTP://WWW.NONNAPAPERINA.IT/INFO/](http://www.nonnapaperina.it/info/)) PUBBLICAZIONI

L'ASSOCIAZIONE ([HTTP://WWW.NONNAPAPERINA.IT/ASSOCIAZIONE-MONDO-DELLE-INTOLLERANZE/](http://www.nonnapaperina.it/associazione-mondo-delle-intolleranze/))

MEDIA KIT ([HTTP://WWW.NONNAPAPERINA.IT/MEDIA-KIT-NONNA-PAPERINA/](http://www.nonnapaperina.it/media-kit-nonna-paperina/))

CONTATTAMI ([HTTP://WWW.NONNAPAPERINA.IT/CONTATTAMI/](http://www.nonnapaperina.it/contattami/))



INTOLLERANZA (<http://www.nonnapaperina.it/>) INTOLLERANZA INTOLLERANZA INTOLLERANZA INTOLLERANZA PARTNERS EVENTI

AL GLUTINE AL LATTOSIO AL NICHEL LO CHEF

## I menù di Expo 2015 per Alti Formaggi

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ora circa.



<http://www.nonnapaperina.it/2015/04/menu-di-expo-2015-per-alti-formaggi/>

Lunedì 27 aprile scorso, si è svolta a Treviglio una conferenza stampa durante la quale Gianluigi Bonaventuri, Presidente di Alti Formaggi e la UIR hanno presentato “I



ACQUISTA ORA

SALTA LA FILA IN CASSA  
IL GIORNO DELLA VISITA,  
COMPRA ORA IL TUO BIGLIETTO!



[http://clk.tradedoubler.com/click?  
p=260745&a=1900168&q  
=22524992](http://clk.tradedoubler.com/click?p=260745&a=1900168&q=22524992)

*Ultimi articoli*

menù di Expo 2015” organizzato anche con la collaborazione di Saporie.com

Durante i mesi di maggio – giugno, e settembre – ottobre i ristoranti aderenti all’ Unione Italiana Ristoratori diventeranno gli ambasciatori del gusto dei formaggi della tradizione lombarda e proporranno menù veramente speciali dove Taleggio DOP, Provolone Valpadana DOP e Salva Cremasco DOP saranno protagonisti in tavola, mettendo in risalto il legame che c’è tra la il territorio e i suoi prodotti.

A rendere ancor più forte questo legame e ad esaltare i prodotti di Alti formaggi saranno autentiche eccellenze come:

- gli Asparagi rosa di Mezzago che rappresentano una particolarità di assoluta eccellenza del comparto agricolo della provincia di Monza e Brianza.
- il Fiocco di prosciutto crudo della Valtellina, che si ricava da cosce di suino disossate dal sapore e dal sapore unico.
- la Bresaola della Valtellina frutto di una accurata lavorazione della carne di manzo salata e stagionata con l’aria di montagna che ne fa un piatto raffinato.
- il Verdea di San Colombano un vino prodotto con le uve Verdea un vitigno autoctono vinificato solo in questo paese
- il Riso Carnaroli perfetto per i risotti e prodotto nella provincia di Pavia.

Al termine della conferenza stampa lo showcooking con degustazione di Nicola Ferrelli della Trattoria Ferrelli di Milano che ha proposto un’anteprima del menù.

Questi l’elenco dei ristoranti che hanno aderito all’iniziativa:

- **ANTICA OSTERIA MOIRAGO** – Moirago di Zibido San Giacomo (MI)
- **ARCO DEL RE** – Arcore (MB)
- **IL CHIOSTRO DI ANDREA** – Milano
- **IL GIARDINO DEL NAVIGLIO** – Milano
- **KOINÈ RESTAURANT** – Legnano (MI)



[\(http://www.nonnapaperina.it/2015/05/nuova-terra-e-il-pane-con-semi-di-zucca/\)](http://www.nonnapaperina.it/2015/05/nuova-terra-e-il-pane-con-semi-di-zucca/)

**Il pane con semi di zucca**

[\(http://www.nonnapaperina.it/2015/05/nuova-terra-e-il-pane-con-semi-di-zucca/\)](http://www.nonnapaperina.it/2015/05/nuova-terra-e-il-pane-con-semi-di-zucca/)



[\(http://www.nonnapaperina.it/2015/05/farina-di-castagne/\)](http://www.nonnapaperina.it/2015/05/farina-di-castagne/)

**Farina di castagne**

[\(http://www.nonnapaperina.it/2015/05/farina-di-castagne/\)](http://www.nonnapaperina.it/2015/05/farina-di-castagne/)



[\(http://www.nonnapaperina.it/2015/05/farina-di-grano-saraceno/\)](http://www.nonnapaperina.it/2015/05/farina-di-grano-saraceno/)

- **LA RIMESSA** – Mariano Comense (CO)
- **OSTERIA DEL POMIROEU** – Seregno (MI)
- **OSTERIA DEL RICCIO** – Sesto S. Giovanni (MI)
- **OSTERIA DELLA BUONA CONDOTTA** – Ornago (MB)
- **SOPHIA'S RESTAURANT** – Milano
- **TESTINA MILANO** – Milano
- **TRATTORIA CASA FONTANA 23 RISOTTI** – Milano
- **TRATTORIA FERRELLI A MILANO** – Milano
- **TRATTORIA MASUELLI** – Milano
- **VICO DELLA TORRETTA** – Sesto S. Giovanni (MI)

[Farina di grano saraceno](http://www.nonnaperina.it/2015/05/farina-di-grano-saraceno/)  
(<http://www.nonnaperina.it/2015/05/farina-di-grano-saraceno/>)



(<http://www.nonnaperina.it/2015/05/vellutata-di-cannellini-con-gocce-di-barbabietola/>)  
[Vellutata di cannellini con gocce di barbabietola](http://www.nonnaperina.it/2015/05/vellutata-di-cannellini-con-gocce-di-barbabietola/)  
(<http://www.nonnaperina.it/2015/05/vellutata-di-cannellini-con-gocce-di-barbabietola/>)

📅 30 aprile 2015 (<http://www.nonnaperina.it/2015/04/menu-di-expo-2015-per-alti-formaggi/>)

✍️ Tiziana (<http://www.nonnaperina.it/author/tiziana-colombo/>)

💬 Nessun Commento (<http://www.nonnaperina.it/2015/04/menu-di-expo-2015-per-alti-formaggi/#comments>)

*Categorie:* Iniziative ed eventi (<http://www.nonnaperina.it/tiziana/iniziative-e-eventi/>) tiziana (<http://www.nonnaperina.it/tiziana/>)

## Condividi!

◀ 6

◀ 6

#NonnaChef – un'esperienza giusta per me!!!!  
 (<http://www.nonnaperina.it/2015/04/nonnachef/>)



Farina di soia una farina con un indice glicemico basso  
<http://www.nonnaperina.it/2015/04/farina-di-soia-una-farina-con-un-indice-glicemico-basso/>




CERCA  
A

## Archivi

Archivi

Seleziona mese ▼

# Lascia una risposta

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Nome \*

Email \*

Sito Web

Commento \*

Invia commento

## In Cucina con lo Chef



[\(http://www.nonnapaperina.it/2015/03/ricetta-ravioli-al-vapore/\)](http://www.nonnapaperina.it/2015/03/ricetta-ravioli-al-vapore/)

[Ravioli al vapore, pollo e brodo di patate arrosto.](http://www.nonnapaperina.it/2015/03/ricetta-ravioli-al-vapore/)  
[\(http://www.nonnapaperina.it/2015/03/ricetta-ravioli-al-vapore/\)](http://www.nonnapaperina.it/2015/03/ricetta-ravioli-al-vapore/)



[\(http://www.nonnapaperina.it/chef/marco-martini/\)](http://www.nonnapaperina.it/chef/marco-martini/)  
**MARCO MARTINI**  
[\(HTTP://WWW.NONNAPERINA.IT/CHEF/MARCO-MARTINI/\)](http://www.nonnapaperina.it/chef/marco-martini/)

**ALCAT TEST**  
ITALIA

[\(http://www.alcat.it/\)](http://www.alcat.it/)



<http://www.cucinapro>



<http://www.cucinarep>

**Dolcezze di Nonna Papera**

Food, Wine & Beverage With Grandma Pluck



<http://dolcezzedinonn>



**WINOPHY**  
LIFEFOOD&BEVERAGESTYLE

<http://www.winophy.c>

**Italia a Tavola**

<http://www.italiaatavc>

Le Bloggalline  
Mestoli & Parole

<http://www.lebloggall>



<http://www.ballarinipr>



## Iscriviti alla Newsletter

### DISCLAIMER

Questo blog non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della Legge n. 26 del 07.03.2001.

L'autore dichiara di non essere responsabile per i commenti inseriti nei post. Eventuali commenti dei lettori, lesivi dell'immagine o dell'onorabilità di persone terze non sono da attribuirsi all'autore, nemmeno se il commento viene esposto in forma anonima o criptata.

Per i Testi NON AUTORIZZO nessuno ad utilizzarli in forum, blog, siti ecc senza la mia autorizzazione. Invito comunque chi avrà l'autorizzazione a inserire il link del blog. Grazie.

Copyright © 2014 Nonna Paperina. Tutti i Diritti Riservati.

-  (<https://twitter.com/laNonnaPaperina>)
-  (<https://www.facebook.com/NonnaPaperina>)
-  (<https://plus.google.com/+TizianaColombo>)
-  (<http://it.linkedin.com/pub/tiziana-colombo/52/276/58b>)
-  (<https://delicious.com/nonnapaperina>)
-  (<http://instagram.com/nonnapaperina>)
-  (<http://www.pinterest.com/nonnapaperina/>)
-  (<http://feeds.feedburner.com/LaFattoriaDiNonnaPaperina>)