

Accedi

carrello 0 articoli

Mar 28 aprile 2015

e.com
le eccellenze in cucina

HOME SAPORIE.COM CONTATTI PARTNER E-SHOP BLOG



video ricette ricette video degustazioni itinerari prodotti tipici punti di interesse scuola cucina chef esperti eventi media conoscere

cerca

condividi

A A A

MEDIA

> media > news

+ PREFERITI

News

Le aziende informano

7Gold

Le storie di Saporie

VI CONSIGLIAMO

Sapori&Dintorni Conad

7Gold

Expo news

Cantine e Vino

Grappe/Distillati/Liquori

Birrifici e birre

iscritti alla
NEWSLETTER

CALENDARIO EVENTI

| « APRILE 2015 » | | | | | | |
|-----------------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | M | G | V | S | D |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | | | |
| OGGI | | | | | | |

PROSSIMI EVENTI:

Primavera Meranese 2015 - Merano e dintorni
28.03.2015 - 15.05.2015Il Grande Viaggio 2015 - Italia
11.04.2015 - 21.06.2015Fish&Chef 2015 - Lago di Garda
22.04.2015 - 29.04.2015Strada del vino dell'Alto Adige: tutti gli appuntamenti
25.04.2015 - 06.06.2015Expo Milano 2015 - Milano
01.05.2015 - 31.10.2015

CALENDARIO >

ULTIMI REPORTAGE:

Alti Formaggi: un goloso incontro tra formaggi D.O.P. e cucina mediterranea
16.03.2015Alti formaggi: Nicola Batavia e la cucina anglosassone
16.03.2015

Fascia Pedemontana Veneta: il

Alti Formaggi e Unione Italiana Ristoratori. Insieme per Expo 2015

28 Aprile 2015

Alti Formaggi, l'associazione che riunisce alcuni Consorzi di importanti formaggi lombardi, e l'**Unione Italiana Ristoratori** si sono uniti in matrimonio in occasione di **Expo 2015**. In concomitanza dell'Esposizione Universale di Milano, i ristoratori della città e della provincia lombarda, aderenti all'associazione diventeranno gli **ambasciatori del gusto di tre formaggi Dop della tradizione**: il **taleggio**, formaggio dalle origini antichissime, pare precedenti al X secolo, il **provolone della Valpadana** che presenta la maggior varietà di forme e di pesi di qualsiasi altro formaggio e il **salva cremasco** nato dalla sapienza contadina che non voleva sprecare il latte avanzato.



Asparagi in crema di taleggio, uno dei piatti dei menu

«Da maggio alla fine di giugno e da settembre alla fine di ottobre, i menu di 15 ristoranti del milanese saranno a base di queste tre eccellenze casearie del nostro territorio», ha detto Gianluigi Bonaventuri, presidente dell'Associazione **Alti Formaggi**, «inoltre, sia i nostri prodotti, sia gli chef Uir hanno un obiettivo in comune: essere **portavoce della propria terra di appartenenza**». Quale migliore occasione allora che Expo? Durante i mesi della grande kermesse arriveranno a Milano milioni di persone da tutto il mondo che, se capiteranno in uno dei ristoranti Uir, potranno avere l'occasione di **assaggiare e di conoscere la storia di uno dei questi tre formaggi**. Gli chef aderenti all'iniziativa, infatti, non hanno solo accettato di usare in cucina i prodotti, ma hanno imparato a conoscerli meglio anche dal punto di vista produttivo e del legame con la tradizione, grazie a un corso che hanno frequentato proprio con **Alti Formaggi**.

I ristoranti protagonisti

Fuori Milano

- Antica Osteria Moirago, Moirago di Zibido San Giacomo (Milano)
- Arco del re, Arcore (Monza-Brianza)
- Koinè Restaurant, Legnano (Milano)
- La Rimessa, Mariano Comense (Como)
- Osteria del Pomiroeu, Seregno (Milano)
- Osteria del Riccio, Sesto San Giovanni (Milano)
- Osteria della buona condotta, Ornago (Monza-Brianza)
- Vico della Torretta, Sesto San Giovanni (Milano)

A Milano

- Il chiostro di Andrea
- Il giardino del Naviglio
- Sophia's Restaurant
- Testina Milano
- Trattoria Casa Fontana 23 risotti
- Trattoria Ferrelli a Milano
- Trattoria Masuelli

Per informazioni

www.altiformaggi.com

Tag

Alti Formaggi, Provolone Dop, Salva Cremasco Dop, eventi Milano, taleggio Dop

news ^

News

successivo: Archeologie del verde. Il Bahrain di Expo sarà un grande frutteto