

Rubriche

- [What Happens](#) What Happens, la rubrica su tecnologia, internet, innovazione
- [Accade Oggi](#) Accade Oggi, la rubrica dove trovi oggi le notizie di domani
- [Mondo Distribuzione](#)
- [Yes Weekend](#)
- [Osservatorio](#)

Products in your cart: 0

Total tax: \$0.00

Total price: \$0.00

[Go to cart](#)

- [ACCEDI](#)
- [Chi siamo](#)
- [Contatti](#)
- [Vino](#)
- [Birra](#)
- [Mangiar bene](#)
- [Spirits](#)
- [Zero gradi](#)
- [Km 0](#)
- [Bio & Salute](#)
- [Top di gamma](#)
- [Dolci e Gelati](#)
- [Locali](#)
- [Eventi](#)

A ottobre e novembre i "Menù di Expo 2015"



In occasione di Expo Milano 2015 i ristoranti aderenti all'Unione Italiana Ristoratori (UIR) di Milano e provincia, Brescia e Mantova, diventano gli ambasciatori del gusto dei formaggi della tradizione lombarda. Nei mesi di ottobre e novembre infatti, alcune celebri e storiche insegne della ristorazione proporranno gli speciali "Menù Expo 2015" nei quali Taleggio Dop, Provolone Valpadana Dop e Salva Cremasco Dop saranno gli indiscussi protagonisti.

Alti Formaggi ha unito le proprie forze con l'Unione Italiana Ristoratori per fare in modo che

l'Esposizione Universale diventi l'occasione e la vetrina per far conoscere non solo le eccellenze agroalimentari italiane, ma anche dei tre formaggi Dop rappresentati dall'Associazione di Treviglio. "I menù di Expo 2015" è un'iniziativa promossa da Alti Formaggi, 'associazione costituita da tre dei consorzi lombardi più importanti di formaggi a denominazione di origine protetta (il Provolone Valpadana, il Salva Cremasco e il Taleggio), in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori (UIR) e Saporie.com.

Gianluigi Bonaventini, presidente dell'Associazione Alti Formaggi, ha dichiarato che questi formaggi sono degli autentici fiori all'occhiello della storia gastronomica del nostro Paese, capaci di "conquistare il palato, ma soprattutto il cuore, di tanti consumatori".

Il menu sarà a prezzo fisso e comprenderà anche le bevande. Per conoscere i ristoranti aderenti e i menù proposti consultare il sito www.altiformaggi.com.

2 ottobre 2015

Fonte: www.altiformaggi.com

Like 3

Tweet 3

G+1 2



[Degustazione Parmigiano Reggiano Casa Alti Formaggi](#) Siamo stati a una degustazione di Parmigiano Reggiano alla Casa di Alti Formaggi di Treviglio, martedì 5 Novembre. Ecco il nostro racconto.



[Con Expo cento posti di lavoro](#) Comune di Milano e MyChef offrono lavoro per Expo



- [Rinascita la vigna di Leonardo a Milano](#) Donata a Leonardo come compenso per il Cenacolo



- [Golosaria Milano](#) Golosaria Milano, tra le più importanti sagre enogastronomiche italiane, andrà in scena dal 16 al 18 novembre al Superstudio Più di Via Tortona 27.



[Golosaria 2013](#) Siamo stati all'edizione 2013 di Golosaria, il grande evento eno-gastronomico milanese del 16-18 Novembre. Ecco il nostro racconto.



- [Menù vegetariani di grandi chef per i senzatetto](#) Dal 14 marzo e fino alla fine di Expo 2015, ogni sabato i grandi chef cucinano vegetariano per i senzatetto di Milano



- [Taleggio DOP e Tavole Cremasche](#) Il Consorzio Tutela Taleggio in collaborazione con l'Associazione di Ristoratori locali "Le Tavole Cremasche"

presenta "Taleggio DOP - Talento in cucina".



- [Formaggi italiani, boom in Russia](#) Ma Assolatte accusa: imprese lasciate da sole a difendere made in Italy



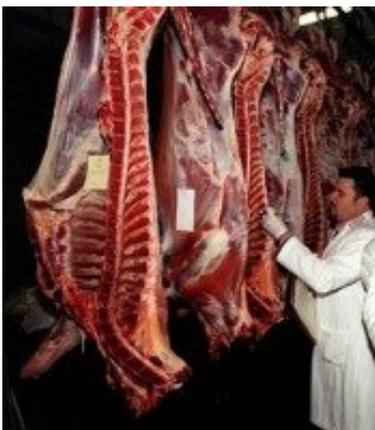
- [A Milano l'interessante mostra "I lavoratori del cibo"](#) Prorogata fino al 16 aprile la mostra sui "lavoratori del cibo", che racconta i mestieri tipici delle cascine milanesi, le condizioni di vita e di lavoro, le lotte per i diritti e le trasformazioni della campagna

Potrebbe interessarti anche:



[AAA salute nel piatto cercasi: cambiano i consumi degli italiani](#)

Un'indagine Ipsos mostra il volto dei nuovi consumatori italiani: più poveri, ma informati e salutisti



[Carne infetta, bloccata la commercializzazione](#)

Operazione Lio, i CC assicurano: "Bloccata la commercializzazione di carne infetta"



[La piadina romagnola diventa Igp](#)

Dopo anni di attesa, l'Unione europea ha conferito il marchio al prodotto-simbolo della Romagna



[WorkCoffee il bar con il lavoro al centro](#)

A Milano ha aperto il 4° locale della catena che offre servizi gratuiti per la ricerca di lavoro



[Carciocacio, formaggio da caglio vegetale](#)

E' nato il "Carciocacio": ricco di Omega3, è prodotto con il caglio ricavato dal carciofo bianco di Pertosa

- [Vino](#)
- [Birra](#)
- [Mangiar bene](#)
- [Spirits](#)
- [Zero gradi](#)

Copyright © 2013 www.mixable.it. All Rights Reserved.

-
-
-
-

- [Vino](#)
- [Birra](#)
- [Mangiar bene](#)
- [Spirits](#)
- [Zero gradi](#)