

FORMAGGI *lombardi* PER *TUTTI* i GUSTI

IN OCCASIONE DI EXPO 2015 I RISTORANTI ADERENTI ALL'UNIONE ITALIANA RISTORATORI DI MILANO E PROVINCIA DIVENTANO GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO PER I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE LOMBARDA, CHE BEN SI PRESTANO PER UNA CUCINA INNOVATIVA

Nei mesi di settembre e ottobre alcune celebri e storiche insegne della ristorazione milanese proporranno menù speciali dove Taleggio DOP, Provolone Valpadana DOP e Salva Cremasco DOP saranno protagonisti indiscussi.

L'iniziativa, promossa da Alti Formaggi in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori e Saporie.com, è stata presentata a Treviglio da Gianluigi Bonaventuri, Presidente di Alti Formaggi, e da Savino Vurchio, Direttore della UIR. Il

▼ Risotto con Provolone Val Padana DOP



▲ Nicola Ferrelli della Trattoria Ferrelli di Milano



LA DOP RAPPRESENTA LA TRADIZIONE E IL CUOCO LO STRUMENTO PER LA SUA TRASPOSIZIONE NEL FUTURO



I RISTORANTI CHE ADERISCONO 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)
- > 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)

momento clou durante la presentazione dell'evento è stato lo show cooking di Nicola Ferrelli della Trattoria Ferrelli di Milano, aiutato per l'occasione dallo chef Salvatore Perrone. I piatti proposti sono stati: punte di asparagi freschi con taleggio DOP, risotto con Provolone Val Padana DOP e scacchiera di manzo con Salva Cremasco DOP.

LA CUCINA DEL DOPO DOMANI DI NICOLA FERRELLI

Le ricette presentate non corrispondono per gusto e presentazione alle ricette preparate negli anni in cui nascevano i formaggi utilizzati. Un paradosso? Assolutamente no, Nicola Ferrelli ci propone una cucina del dopo domani, la rappresentazione di un'evoluzione gastronomica, dove la DOP rappresenta la tradizione e il cuoco lo strumento per la sua trasposizione nel futuro. Le punte di asparagi pugliesi dell'agro foggiano con taleggio Dop ammorbidito con la panna e servito con cipolle e carote tagliate a julienne aromatizzate con essenza di

cannella, sono una piacevole sorpresa. Il risotto mantecato con il Provolone dolce e con una crema di Provolone piccante assume note gradevoli grazie all'aggiunta del cocco e dell'ananas, che esaltano il sapore del riso e del formaggio. La scacchiera di manzo, servita con una purea di fave e cicoria, è aromatizzata da un decotto di salvia e rosmarino con

l'aggiunta della salsa chimichurri realizzata con cipollotto, peperoncino verde, limone, zenzero, prezzemolo, timo, maggiorana e olio e che accompagna spesso un piatto tipico argentino: l'asado (che significa arrosto), ovvero una proposta alla griglia di diversi tagli di carne che vengono cotti molto lentamente. Il segreto della cucina di Nicola? L'equilibrio dei sapori.

▼ Punte di asparagi freschi con taleggio DOP



MENÙ DIVERSI, MA CON UN COMUNE DENOMINATORE: I PRODOTTI LOMBARDI

I menù ideati dai ristoranti milanesi sposano i sapori del territorio, in un connubio unico che celebra la Lombardia. Asparagi rosa di Mezzago, Fiocco di prosciutto crudo e Bresaola della Valtellina, Verdea di San Colombano e riso Carnaroli sono solo alcuni degli ingredienti scelti per esaltare i prodotti di Alti Formaggi.