

Expo 2015. Anche il salva cremasco nei menù dei ristoranti milanesi In vetrina i formaggi della tradizione

CONFAGRICOLTURA

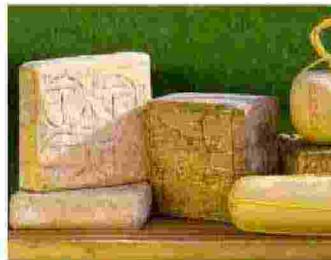
Per le imprese agroalimentari

MILANO — Il sistema agroalimentare guarda agli interporti, ovvero alle strutture di interscambio delle merci (autotrasporto, ferrovia) e di interconnessione con la Gdo e le Dogane, costituite presso i principali centri urbani e di snodo del Paese. Il presidente di Confagricoltura **Mario Guidi** ed il presidente di Unione Interporti Riuniti (UIR) **Matteo Gasparato** hanno firmato un protocollo d'intesa diretto a svolgere iniziative comuni per valorizzare il sistema della logistica per la filiera agroalimentare. La partnership è stata siglata alla vigilia dell'Expo dove le due associazioni realizzeranno incontri pubblici nell'Auditorium del Padiglione Italia e altri momenti di dibattito presso la Vigna di Leonardo.

MILANO — In occasione di Expo 2015 i ristoranti aderenti all'Unione Italiana Ristoratori di Milano e provincia diventano gli ambasciatori del gusto dei formaggi della tradizione lombarda. Nei mesi di maggio-giugno e di settembre-ottobre infatti, alcune celebri e storiche insegne della ristorazione milanese proporranno altrettanti menù speciali dove Taleggio Dop, Provolone Valpadana Dope Salva Cremasco Dop saranno gli indiscussi protagonisti. L'iniziativa promossa da **'Alti Formaggi'** in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori (UIR) e Saporie.com è stata presentata a Treviglio da **Gianluigi Bonaventuri**, presidente di **'Alti Formaggi'**, e da **Savino Vurchio**, Direttore della UIR.

«Expo sarà una grande vetrina per tutto il sistema agroalimentare italia-

no e non potevano mancare i nostri formaggi, autentici fiori all'occhiello della storia gastronomica del nostro Paese - ha commentato Gianluigi Bonaventuri. Con questa iniziativa gli ospiti dell'Esposizione universale provenienti da tutto il mondo potranno conoscere ancora meglio questi formaggi abbinati alle originali ricette create dagli importanti ristoratori della UIR che hanno scelto i nostri prodotti».



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'**.

