



News

GuestPost

Interviste

Eventi

Enoturismo

Vini naturali

Vini pregiati

Birra

WebTv

Le cantine

Consorzi



Home &gt; News &gt; Divini Formaggi di Lombardia organizza un Master per ristoratori e responsabili di sala

## DIVINI FORMAGGI DI LOMBARDIA ORGANIZZA UN MASTER PER RISTORATORI E RESPONSABILI DI SALA

A Treviglio (BG) i ristoratori e i responsabili di sala imparano ad abbinare i formaggi ed i vini lombardi con l'esperienza di degustatori ONAF e sommelier professionisti.



Un patrimonio unico, quello dei **formaggi e vini della Lombardia**: e l'occasione di Expo 2015 è ghiotta per valorizzarlo e farlo conoscere ai 20 milioni di visitatori attesi. Con questi obiettivi il programma **Divini Formaggi di Lombardia** propone un mini "master" rivolto a **ristoratori e responsabili di sala**

per approfondire la storia dei formaggi e dei vini lombardi, con un focus sulle possibilità di abbinamento. Dai formaggi di malga e alpeggio al Taleggio, dal Provolone Valpadana al Gorgonzola: di questi si parlerà con un duplice approccio, degustazioni e assaggi da un lato e approfondimenti tecnico-scientifici dall'altro.

Le giornate di approfondimento presso la **Casa di Alti formaggi a Treviglio** (Bergamo) partiranno il **10 novembre** e proseguiranno il **24 novembre** e il **9 dicembre**. Degustatori accreditati ONAF (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggi) e Sommelier professionisti condurranno i ristoratori e i responsabili di sala attraverso un percorso che si snoderà dalla storia e cultura di formaggi e vini del territorio - in degustazione - all'approfondimento tecnico sulla loro produzione, i diversi gradi di stagionatura e invecchiamento, le loro caratteristiche gusto-olfattive e l'ordine di servizio con possibili abbinamenti.

Non solo. L'iniziativa prevede anche la promozione diretta in **20 ristoranti** in tutta la regione che aderiscono alla "**Carta dei vini di Lombardia**": in questi locali, nella settimana dal **24 al 30 novembre**, sarà proposta una portata preparata con formaggio Dop lombardo in abbinamento con un calice di vino prodotto in Lombardia.

La Lombardia, con ben **13 formaggi a marchio di qualità Dop** su un totale di 46 a livello nazionale, è di gran lunga la prima regione italiana per numero di prodotti caseari a certificazione di qualità, davanti a Piemonte (9) e Veneto (8). Inoltre, pur rappresentando una realtà piccola in termini quantitativi nell'ambito della produzione enologica, con una quota che sfiora il 3% della produzione nazionale, concorre per l'8% alle Denominazioni di qualità italiane, con **5 Docg**, le **22 Doc** e le **15 Igt**.



**Cerchi una Cantina?**  
Trovala tra  
**10.000 risultati!**

NEWSLETTER

Il numero di ottobre  
de I Grandi Vini  
è online! →



@FOLLOW ME

RT @FedeeTinto: Vi siete persi la puntata di ieri sulle nuove stelle della ristorazione italiana? Riascoltatela...  
<http://t.co/RYosTYN8Vn>

05/11/2014

I dati Istat sull'export di prodotti vinicoli e lattierocaseari elaborati dal Centro studi di Unioncamere Lombardia, evidenziano che nei primi sei mesi del 2014 le esportazioni di formaggi e cagliata lombardi sono cresciute del **10,3%** rispetto allo stesso periodo del 2013. Un trend migliore di quello medio nazionale (+9,8%), con punte del +29,5% verso la Repubblica Ceca, +27,4% verso l'Austria, +21,7% verso la Francia e +20,7% verso l'Australia. Molto positivo è anche l'andamento dei vini lombardi sui mercati internazionali, verso i quali le esportazioni nel primo semestre del 2014 sono cresciute del 5,4%, a un ritmo molto più alto di quello medio italiano (+1,5%). A registrare gli incrementi più significativi rispetto ai primi sei mesi del 2013 sono in questo caso il Regno Unito (+200,3%), il Messico (+53,5%), l'Australia (+51%) e la Spagna (+42,2%).

L'iniziativa DiviniFormaggi di Lombardia, giunta alla seconda edizione e organizzata dal Movimento Turismo del vino della Lombardia e da **Alti Formaggi** in partnership con Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e U.I.R. (Unione italiana ristoratori), è realizzata in Accordo di Programma per la Competitività con Regione e Unioncamere.

**CONDIVIDI!** [tweet](#)

Tag dell'articolo: [VINI DI LOMBARDIA](#)

**ABOUT CLAUDIA CATALDO**



Appassionata di marketing e vino, è cresciuta con la penna in mano, poi è arrivato anche il bicchiere. Ha studiato comunicazione, marketing dell'agroalimentare e infine un master in marketing del vino. Per lei il vino è sentori e aroma, ma anche etichetta, immagine, identità. E sa bene che l'imperativo per il buon giornalista, anche di vino, deve essere "stay tuned".

**INSERISCI UN COMMENTO**

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. Required fields are marked \*

Nome \*

Email \*

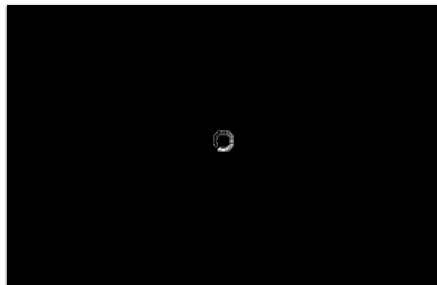
Website



**Invia il commento!**

**RT @MTVFGV: @IGrandiVini** Qui tutte le informazioni per vivere **#CantineAperte** a **#SanMartino** in **#FriuliVeneziaGiulia** <http://t.co/nZ000t4bj3> 05/11/2014

**@MTVFGV** Grazie! 05/11/2014



**DEGUSTAZIONI GUIDATE**



**Salice Salentino Selvarossa Rosso Riserva 2010 e tagliatelle alla Cinta Senese**

2 maggio 2014



**Nero di Troia Nobiles 2012 e anatra arrosto**

7 febbraio 2014



**Brunello di Montalcino di Bolsignano 2008 e anatra croccante**

28 dicembre 2013

**INTERVISTE IN FIERA**



**Il vino bianco italiano più famoso all'estero è il Gavi Docg**

2 maggio 2014



**Simei 2013: intervista a Bertolaso, leader nell'imbottigliamento del vino**

27 dicembre 2013



**Vini piemontesi a Vinitaly 2013 - Veglio Michelino**

9 novembre 2013

Popolari    Recenti    Commenti    Tags



**Piano di indirizzo territoriale della Toscana: parla la Regione**

27 settembre 2014



**Puglia: è allarme Xylella per gli ulivi**

22 agosto 2014