

# Vini e formaggi, il top delle Orobie è servito

## Treviglio

Valorizzare il patrimonio unico di formaggi e vini della Lombardia. E sfruttare al meglio l'occasione di Expo 2015 per far conoscere le produzioni d'eccellenza del territorio lombardo.

Sono gli obiettivi di «Divini Formaggi di Lombardia», manifestazione che quest'anno propone un mini «master» rivolto a ristoratori e responsabili di sala per approfondire la storia dei formaggi e dei vini lombardi, con le loro caratteristiche. L'iniziativa, 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 Lombardia e Unioncamere Lombardia.

I partecipanti faranno una full immersion nei tesori caseari e vinicoli della regione, che grazie ai suoi prodotti di alto livello si posiziona al top non solo sulla scena nazionale, ma anche sul palcoscenico internazionale.

La manifestazione prevede

un duplice binario: degustazioni e assaggi da un lato, approfondimenti tecnico-scientifici dall'altro. Le giornate di approfondimento alla Casa di **Alti formaggi** a Treviglio partiranno domani e si ripresenteranno 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

*Domani  
il master per  
ristoratori  
ad Alti  
formaggi*

so 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 possibili abbinamenti. L'iniziativa prevede anche la promozione in 20 ristoranti che aderiscono alla «Carta dei vini di Lombardia» promossa da Ascovilo con il contributo di Regione Lombardia. In questi esercizi di qualità, 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. ■

