

cerca



A A A

## MEDIA

&gt; media &gt; news

+ PREFERITI

## News

Le aziende informano

7Gold

Le storie di Saporie

## VI CONSIGLIAMO

Sapori&amp;Dintorni Conad

7Gold

News da Italia a Tavola



## CALENDARIO EVENTI

NOVEMBRE 2014								
«	L	M	M	G	V	S	D	»
						1	2	
3	4	5	6	7	8	9		
10	11	12	13	14	15	16		
17	18	19	20	21	22	23		
24	25	26	27	28	29	30		
OGGI								

## PROSSIMI EVENTI:

Festival Triveneto del Baccalà 2014 - Triveneto 12.09.2014 - 03.12.2014
#Sfziosissimo! 18.09.2014 - 17.12.2014
Il bello del gusto 29.09.2014 - 20.01.2015
Frantoi Aperti 2014 - Umbria 01.11.2014 - 30.11.2014
Festa del Torrone 2014 - Cremona 15.11.2014 - 23.11.2014

CALENDARIO &gt;

## ULTIMI REPORTAGE:

Alti Formaggi: Adua Villa e Palma D'Onofrio incontrano i prodotti D.O.P. 05.11.2014
Alta qualità altoatesina al Salone del Gusto 2014 01.11.2014
Milano Golosa 2014 nel racconto dei protagonisti 19.10.2014
Alti Formaggi per tutte le stagioni 03.10.2014

## DiviniFormaggi 2014: sulle tavole U.I.R. i prodotti regionali di qualità

20 Novembre 2014



Piatti da sogno, abbinamenti tutti da scoprire, proposte di gran classe: è molto ricca l'offerta nei ristoranti che partecipano all'evento **DiviniFormaggi di Lombardia 2014**, presentando le loro creazioni gastronomiche, con rispettive proposte di abbinamento a **vini regionali**, elaborate espressamente per l'occasione.

Nella settimana dal 24 al 30 novembre, infatti, **14 selezionatissimi ristoranti milanesi** proporranno ai loro clienti una formula che

prevede una ricetta creata "ad hoc", con l'utilizzo di uno tra i **13 formaggi lombardi a marchio di qualità Dop** (su un totale di 46 a livello nazionale), abbinata a un **calice di un vino** scelto tra una delle 42 denominazioni regionali (5 DOCG, 22 DOC e 15 IGT, pari all'8% delle denominazioni di qualità italiane).

Gli chef dei locali che partecipano alla manifestazione, giunta alla seconda edizione e organizzata da **Movimento Turismo del vino della Lombardia** e **Alti Formaggi** in partnership con **Ascovilo** (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e **U.I.R.** (Unione italiana ristoratori), e realizzata in accordo di programma per la competitività con **Regione Lombardia** e **Unioncamere Lombardia**, hanno dato ampia libertà alla loro fantasia e conoscenza dei prodotti. Il risultato è a una gamma di proposte estremamente attraenti e coerenti con lo spirito dell'iniziativa, che punta alla valorizzazione dei **prodotti lombardi di qualità** nella ristorazione in vista dell'eccezionale vetrinarappresentata da **Expo 2015**.

"Nel 2013, su 4,46 milioni di tonnellate di latte prodotto in Lombardia", dichiara **Gianni Fava**, assessore regionale all'Agricoltura, "il 50% è stato destinato alle produzioni casearie Dop. Questo significa qualità certificata e una tradizione che coinvolge, con 13 produzioni a marchio, tutto il territorio della più importante area lattiera d'Italia e fra le prime in Europa. L'iniziativa DiviniFormaggi è uno dei modelli che Regione Lombardia sostiene, in quanto vincente nell'approccio diretto con i consumatori, i turisti e coinvolgendo sia alcuni grandi ristoranti di casa nostra sia attraverso corsi di formazione qualificati".

Non solo. **Lunedì 24 novembre** è in programma anche il secondo appuntamento del **mini-master sui formaggi lombardi Dop e sugli abbinamenti con i vini** a denominazione di qualità della regione, che integra le iniziative proposte nell'ambito della manifestazione. Dalle 10 alle 16 presso la **Casa di Alti formaggi** a Treviglio (BG) degustatori accreditati ONAF (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggi) e sommelier professionisti condurranno ristoranti e responsabili di sala lungo un **percorso di formazione** che avrà il terzo e ultimo appuntamento il prossimo **9 dicembre**, grazie al quale gli operatori della ristorazione scopriranno come valorizzare al meglio l'**alta qualità dei prodotti del territorio**.

I **formaggi** i cui Consorzi aderiscono a **DiviniFormaggi di Lombardia** sono: **Provolone Valpadana**, Gorgonzola, **Salva Cremasco**, Strachitunt Valtaleggio, **Taleggio**, Valtellina Casera, **Bitto**, Formai de Mut Alta Val Brembana.

I **vini** i cui Consorzi partecipano all'iniziativa: Franciacorta, Lugana, Moscato di Scanzo, Oltrepò Pavese, Vini Mantovani (Colli Morenici Mantovani e Lambrusco Mantovano), San Colombano, Terre Lariane, Valcalepio, Valtellina, Valtènesi Montenetto, Botticino, San Martino della Battaglia, Cellatica.

[Clicca qui per scaricare il programma dell'evento e scoprire i ristoranti aderenti all'iniziativa](#)

Tag

**Alti Formaggi**, Unione Italiana Ristoratori, Movimento Turismo del Vino, formaggi tipici, vini lombardi, degustazione, prodotti Dop

news ^