

tu sei qui: [home](#) > [notizie](#) > [diviniformaggi 2014](#): i prodotti regionali di qualità protagonisti assoluti sulle tavole dei ristoranti milanesi

DiviniFormaggi 2014: i prodotti regionali di qualità protagonisti assoluti sulle tavole dei ristoranti milanesi

Da oggi a domenica 30 in 14 locali selezionati verranno proposti menù speciali con piatti preparati con i formaggi DOP di Lombardia abbinati a vini della regione

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 (Bellariva, Chic'n Quick Trattoria moderna, El Chiustrin, Globe, I Valtellina, Il Giardino del Naviglio, L'Ulmet, La Dolce vita, Peccatori di gola, Testina Milano, Trattoria Casa Fontana 23 risotti, Trattoria Ferrelli a Milano, Trattoria Masuelli San Marco e Viola Enoteca) 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 all' 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 vetrina mondiale rappresentata 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 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 (Bergamo) degustatori accreditati ONAF (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggi) e Sommelier professionisti condurranno ristoratori 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 vini e i formaggi di Lombardia sono tra i fiori all'occhiello della produzione agroalimentare della nostra regione", sottolinea **Francesco Bettoni**, presidente di Unioncamere Lombardia, "e rappresentano un biglietto da visita di cui andare orgogliosi. Per questo motivo, anche in vista della grande vetrina internazionale di Expo 2015, Unioncamere e Regione Lombardia promuovono e sostengono queste iniziative, finalizzate a diffondere la conoscenza sia delle grandi realtà produttive, sia di vere e proprie nicchie di eccellenza del nostro territorio".

I ristoranti aderenti a "DiviniFormaggi di Lombardia"

Bellariva, Chic'n Quick Trattoria moderna, El Chiustrin, Globe, I Valtellina, Il Giardino del Naviglio, L'Ulmet, La Dolce vita, Peccatori di gola, Testina Milano, Trattoria Casa Fontana 23 risotti, Trattoria Ferrelli a Milano, Trattoria Masuelli San Marco e Viola Enoteca. (Per informazioni: 340.9546271 o Facebook: Diviniformaggi)

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

I vini DOCG, COG e IGT 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.

archiviato sotto: [Notizie](#)

Tag Cloud

Notizie
Primo piano
bolgheri
degustazioni
gastroviaggiando

