

Lavastoviglie e
Sistemi di Lavaggio Professionali

winterhalter



la farina con la carta d'identità



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 24 Novembre 2014 | aggiornato alle 18.23 | 35738 articoli in archivio

laT ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave



ALIMENTI > TENDENZE E MERCATO

24 Novembre 2014 16:07

I formaggi Dop e i vini della Lombardia protagonisti in 14 ristoranti milanesi

In 14 locali selezionati di Milano parte un progetto che inserisce nel menu una ricetta creata "ad hoc", con l'utilizzo di uno tra i 13 formaggi lombardi Dop abbinata ad un vino scelto tra le 42 denominazioni regionali

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.

WWW.CARPINETO.COM



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 Uir (Unione italiana ristoratori), e realizzata in accordo di programma per la competitività con Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia, hanno dato ampia libertà all'oro 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

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

ALIMENTI

Categoria

TENDENZE e MERCATO

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Dall'Ue "no" agli allergeni negli alimenti
Ma Fipe denuncia i limiti del regolamento

Le antiche origini della vaniglia
Perfetta nei dolci, curiosa in piatti salati

Eataly scommette sull'Oltrepò Pavese
Cruasé e Salame di Varzi a New York

Cruasé e Salame di Varzi Dop a Milano
protagonisti di Eataly Smeraldo

Gluten Free Expo, doppio successo
Grandi spazi e molti visitatori stranieri

Crisi, risalgono i prezzi degli alimenti
ma consumi fermi per 2 famiglie su 3



ristorazione in vista dell'eccezionale vetrina mondiale rappresentata da **Expo 2015**.

«Nel 2013 - dichiara **Gianni Fava**, assessore regionale all'Agricoltura - su 4,46 milioni di tonnellate di latte prodotto in Lombardia, 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».

«I vini e i formaggi di Lombardia - sottolinea **Francesco Bettoni**, presidente di Unioncamere Lombardia - sono tra i fiori all'occhiello della produzione agroalimentare della nostra regione, 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).

I formaggi Dop 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 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.

[FORMAGGIO](#) [DOP](#) [LOMBARDIA](#) [RISTORANTE](#) [MENU](#) [VINO](#)

[ABBINAMENTO](#)

[Tweet](#)

COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	<input type="text" value="Italia"/>
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail*	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Titolo

Messaggio

Codice di verifica