

ALTI FORMAGGI E UNIONE ITALIANA RISTORATORI PRESENTANO OEI MENU' DI EXPO 2015

I formaggi della tradizione, in vetrina nei migliori ristoranti milanesi

In occasione di Expo 2015 i ristoranti aderenti all'Unione Italiana Ristoratori di Milano e provincia diventano gli ambasciatori del gusto dei formaggi della tradizione lombarda e proporranno menù veramente speciali mettendo in risalto il legame che c'è tra il territorio e i suoi prodotti

Durante i mesi di maggio-giugno e di settembre-ottobre infatti, alcune celebri e storiche insegne della ristorazione milanese proporranno altrettanti menù speciali dove Taleggio DOP, Provolone Valpadana DOP e Salva Cremasco DOP saranno gli indiscussi protagonisti. L'iniziativa promossa da **Alti Formaggi** in collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori (UIR) e Saporie.com è stata presentata a Treviglio da Gianluigi Bonaventini, Presidente di **Alti Formaggi**, e da Savino Vurchio, Direttore della UIR.

"Expo sarà una grande vetrina per tutto il sistema agroalimentare italiano e non potevano mancare i nostri formaggi, autentici fiori all'occhiello della storia gastronomica del nostro Paese - ha commentato Gianluigi Bonaventini. Con questa iniziativa gli ospiti dell'Esposizione universale provenienti da tutto il mondo potranno conoscere ancora meglio il gusto inconfondibile di Taleggio DOP, Provolone Valpadana DOP e Salva Cremasco DOP, abbinati alle originali ricette create dagli importanti ristoratori della UIR che hanno scelto i nostri prodotti".

I menù ideati dai ristoranti milanesi sposano i sapori del territorio, in un connubio unico che celebra la Lombardia. Asparagi rosa di Mezzago, Fiocco di prosciutto crudo e bresaola della Valtellina, Verdea di San Colombano e riso Carnaroli sono solo alcuni degli ingredienti scelti per esaltare i prodotti di **Alti Formaggi**.

Di seguito l'elenco dei ristoranti che hanno aderito all'iniziativa:

ANTICA OSTERIA MOIRAGO - Moirago di Zibido San Giacomo (MI)

ARCO DEL RE - Arcore (MB)

IL CHIOSTRO DI ANDREA - Milano

IL GIARDINO DEL NAVIGLIO - Milano

KOINÈ RESTAURANT - Legnano (MI)

LA RIMESSA - Mariano Comense (CO)

OSTERIA DEL POMIROEU - Seregno (MI)

OSTERIA DEL RICCIO - Sesto S. Giovanni (MI)

OSTERIA DELLA BUONA CONDOTTA - Ornago (MB)

SOPHIA'S RESTAURANT - Milano

TESTINA MILANO - Milano

TRATTORIA CASA FONTANA 23 RISOTTI - Milano

TRATTORIA FERRELLI A MILANO - Milano

TRATTORIA MASUELLI - Milano

- VICO DELLA TORRETTA - Sesto S. Giovanni (MI)

Il progetto **Alti Formaggi** è nato nel 2009 dall'idea di alcuni Consorzi di formaggi Lombardi, con l'obiettivo di creare una strategia comune per il lancio di un marchio e diventare il primo esempio di sinergia tra Consorzi di Tutela in Italia. Nel 2011 **Alti Formaggi** diventa un'associazione, costituita dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana, dal Consorzio Tutela Salva Cremasco e dal Consorzio Tutela Taleggio. **Alti Formaggi** è da sempre un punto di riferimento per i consumatori, non solo attraverso la rete ma anche grazie a presenze attive ed iniziative specifiche, formazione ed informazione nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione tanto dei prodotti associati come delle Dop e Igp. Un modo per fare sistema e divulgare meglio sapere e informazioni su questi prodotti di qualità.

www.altiformaggi.com - www.facebook.com/alti.formaggi - <https://twitter.com/Altiformaggi>