

**ALTI FORMAGGI PRESENTA "I MENU' DI EXPO": I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE IN VETRINA NEI MIGLIORI RISTOR**

Treviglio, 28/04/2015

(informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande)

Treviglio, 28 aprile

2015 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. Nei 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**.

Al termine della presentazione è andato in scena lo show cooking di Nicola Ferrelli della Trattoria Ferrelli di

Milano che ha preparato gustose antepreme dei menù.

Di seguito 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)

SOPHIAS 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 **Alfi 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 **Alfi Formaggi** diventa un'associazione, costituita dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana, dal Consorzio Tutela Salva Cremasco e dal Consorzio Tutela Taleggio. **Alfi 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.