

Magazine Ecologia e Ambiente

[HOME](#) > [LIFESTYLE](#)

Alti Formaggi, eccellenza lombarda ad Expo

Creato il 03 giugno 2015 da [Lifestyle](#)



Alti Formaggi in occasione di **Expo** presenta un'iniziativa dedicata per far conoscere al pubblico italiano ed internazionale i formaggi D.O.P. d'eccellenza lombarda come il Taleggio, Provolone Valpadana e Salva Cremasco, esaltati attraverso dei menu realizzati ad hoc.

A proposito di Alti formaggi

Nel 2009 alcuni Consorzi di formaggi Lombardi, si unirono con l'obiettivo di creare 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.

Ben 15 ristoranti aderenti all'Unione Italiana Ristoratori di Milano e delle province di Milano e Monza Brianza sono gli ambasciatori del gusto dei formaggi della tradizione lombarda. Le vetrine dei migliori ristoranti milanesi, assieme ad altre storiche insegne della ristorazione milanese, nei mesi di maggio-giugno, settembre-ottobre e , proporranno altrettanti menù speciali.

I menù ideati dai ristoranti milanesi sono un vero e proprio omaggio alla Lombardia con sapori tipici del territorio. 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.

“Expo grande vetrina per tutto il sistema agroalimentare italiano non poteva fare a meno dei tipici 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”.

Al termine della presentazione a Treviglio è andato in scena lo show cooking di Nicola Ferrelli dell’omonima Trattoria a Milano che ha preparato gustose anteprime dei menù.



L’antipasto era con punte di asparagi, salsa al Taleggio DOP e julienne di carote.

Seguiva un risotto con Provolone Valpadana DOP, nella

versione dolce e piccante, dove nella lavorazione è stato impiegato ananas, cacao nella decorazione.



Il terzo piatto era una scacchiera con spinacino cotto sottovuoto a bassa temperatura alternato a patate al rosmarino, cubetti di Salva Cremasco con un puré di fave e cicoria per contrastare la dolcezza del formaggio e della carne.

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)



Mi piace Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Potrebbero interessarti anche

Depilazione:
brazilian o non
brazilian?
(Gioia)

Le cinque migliori
ricette delle lasagne
con le zucchine
(salepepe.it)

Questione di
cellulite: le star con
la buccia d'arancia
(Elle)

10 orrori beauty
anni '90 che
facevano sembrare
tutte brutte
(Io Donna)



**Ipad Air 128gb Wifi
Black Me898
[Europa]**

vedi l'offerta



13172_vernicearanci

vedi l'offerta

Powered by



**Trekstor Ebook-
Reader 3.0**

vedi l'offerta