



SEZIONI HOME CHI SIAMO ARCHIVIO CONTATTI LINKS REGISTRAZIONE

RIVISTA N. 6, 17 maggio 2015

Food and beverage, Tendenze

Alti Formaggi: I menù 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. 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 Bonaventti, 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 Bonaventti - *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, Ormago (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 collaborazione 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.

Info: www.altiformaggi.com.

Indietro

Versione stampabile | Invia a un amico

Organo di informazione A.N.E.T.T.

Cerca VAI

NEWS Vedi tutte le News

15/05/2015 - Findus: Dolce Buongiorno Temporary Bar!

Per festeggiare il debutto nel mondo della prima colazione della linea Dolce Buongiorno, Findus, il brand leader in Italia nel settore Frozen Food, dà un "dolcissimo" appuntamento con Dolce Buongiorno Temporary Bar, lo "special store" gratuito e aperto a tutti, completamente dedicato alla nuova linea di prodotti perfetta per iniziare la giornata con una marcia in più! A partire dal 16 maggio e ...

15/05/2015 - Certosa di Pavia: il

