



PRESTITI INPDAP
a dipendenti Statali e Pensionati fino a € 80.000

RICHIEDI UN PREVENTIVO



Utenti registrati: 39302 - Testi pubblicati: 249499

Google Ricerca personalizzata

Segui @ComunicatiS



Home

Registrati

Login

Blog

Aziende



COMUNICATI-STAMPA.NET è anche notizie, articoli e miniguide. **Gratis!**

CAT: **GASTRONOMIA**

Ti potrebbero interessare anche

- + [Alti formaggi](#), 12 appuntamenti tra corsi, deg...
- + È l'antidoto all'obesità. 1 dose stimola il m...
- + Formaggi lombardi DOP e polenta: il più class...
- + "Bergamo capitale delle DOP casearie - Una op...
- + Provolone Valpadana DOP: Nasce PROVOLLIPØP*...
- + Olio garda dop a Tuttofood

[Leggi tutte le news della categoria](#)



SCHEDA AUTORE COMUNICATO

Informazioni sull'autore del testo:

Autore: Simone Iemmolo

Azienda: Haiku RP

Web: <http://www.haikurp.it/>

[Scheda completa di questo autore](#)

[Altri testi di questo autore](#)

[Feed RSS utente](#)

REGISTRAZIONE UTENTI

Richiedi l'**accredito stampa gratuito**, ti darà diritto all'invio di illimitati comunicati stampa e news, che vedrai pubblicati qui e sul network di siti affiliati a comunicati-stampa.net.

[Accedi al modulo di registrazione](#)

COMUNICATO STAMPA



Alti Formaggi presenta "I menù di Expo": i formaggi della tradizione in vetrina nei migliori ristoranti milanesi

Pubblicato il 28/04/15 | da Simone Iemmolo



0



Mi piace

Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

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

Ristorante **Glauco Milano**

Specialità di pesce Ambiente unico



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 anteprime dei menù.

Rata Bassotta
il prestito in piccole rate

SCOPRI DI PIÙ

PRESTITI FINO A € 75.000

PRESTITI PER DIPENDENTI STATALI, PUBBLICI E PENSIONATI

IBL Banca GRUPPO BANCARIO

MESSAGGIO PUBBLICITARIO

- Email
- Preferiti
- Crea PDF

- Twitter
- Facebook
- LinkedIn
- Delicious
- Digg
- FriendFeed
- Evernote
- OKNOTizie
- Informazione
- Bit.ly
- Scoopit
- UpNews
- ZicZac



© Pensi che questo testo violi qualche norma sul copyright, contenga abusi di qualche tipo?
 Leggi come procedere

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

[Altri servizi](#)

- 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.

Autore della pubblicazione:
Simone Iemmolo
 Responsabile pubblicazioni
[Haiku RP](#)

PNL: Corsi Gratis per te

corsipnl.com/Tecniche-Gratis

Vuoi Imparare La PNL? Scarica ora i corsi PNL in omaggio

- [Incontri nella tua città](#)
- [Guadagna 15€ da Sondaggi](#)
- [Inserisci il tuo Annuncio](#)
- [Novità Fotovoltaico 2015](#)
- [Prestiti fino a € 80.000](#)
- [Prestiti Cattivi Pagatori](#)
- [Meditazione: Mp3 gratuito](#)
- [Ristrutturazioni Edili](#)

 Vai alla versione stampabile di questa news -  Crea PDF di questa news

 Info su chi ha pubblicato questo testo

 Leggi altri testi dello stesso autore

 Leggi altre news che trattano lo stesso argomento (GASTRONOMIA)

» [Clicca per leggere le ultime notizie pubblicate](#)

ID: 249467

