

CERCA

CONTATTI ABOUT DOVE ACQUISTARE


The LIFESTYLE JOURNAL

DIARY OF SLOW LIVING

HOME DESIGN DIARY OF SLOW LIVING EVENTI FASHION FOOD GREEN PETS TRAVEL&SPORT WELLNESS&BEAUTY EXPO TLJ THE JOURNAL

ALTI FORMAGGI, ECCELLENZA LOMBARDA AD EXPO

On June 3, 2015 by The Lifestyle Journal

 **Mi piace** Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.



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 provincie 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.