

ENTRA NEL MONDO DI SAPORIE.COM

Notizie, informazioni, curiosità, nuovi servizi e video ricette per essere costantemente aggiornati e per arricchire il vostro personale ricettario

ISCRIVITI

Saporie.com
le eccellenze in cucina

I CUOCHI U.I.R. AMBASCIATORI DEGLI ALTI FORMAGGI

05/10/2015



Ci sono **formaggi** che, in certi casi più di altri, si fanno portavoce di una tradizione. In particolare, il taleggio Dop, il provolone valpadana Dop e il salva cremasco Dop portano con sé un'antica cultura casearia artigianale che si è sviluppata in Lombardia. Perché tutto questo venga alla luce, però, serve che questi formaggi vengano assaggiati e non solo, anche raccontati. Proprio per raggiungere questo obiettivo, il **Consorzio Alti Formaggi** ha scelto i **cuochi dell'Unione Italiana Ristoratori** perché diventino **ambasciatori di queste eccellenze**. Si è svolta il 1° ottobre a Milano, nella nuova sede sui Navigli di **Saporie.Lab**, lo spazio multifunzionale del magazine on line di cultura enogastronomica Saporie.com, la presentazione della seconda parte del progetto “**I menu di Expo 2015**”.

Nei mesi di ottobre e novembre, alcune celebri e storiche insegne dell'alta ristorazione U.I.R. delle province di Milano, Brescia e Mantova proporranno ai loro clienti dei **piatti speciali** usando taleggio, provolone valpadana e salva cremasco. «I nostri formaggi sono il fiore all'occhiello della

storia enogastronomica del nostro Paese», ha detto **Gianluigi Bonavetti**, presidente dell'Associazione Alti Formaggi». L'iniziativa, per questo, è una grande occasione anche per i ristoratori, come ha detto **Savino Vurchio**, presidente della U.I.R: «Per i cuochi, questi sono fondamentali momenti di confronto e formazione reciproca».



L'iniziativa era già stata proposta la scorsa primavera con un buon successo come hanno testimoniato le esperienze di alcuni ristoratori: «Il mio risotto ai due provoloni, dolce e piccante, è piaciuto così tanto che a un certo punto mi sono reso conto di non avere più richieste di piatti di pasta», ha raccontato **Nicola Ferrelli** della Trattoria Ferrelli di Milano.

«lo avevo proposto un'insalatina di funghi con i due provoloni scagliati, oltre che, naturalmente dei taglieri di formaggi. Tutto molto apprezzato! », ha detto **Luciana Bonavetti** dell'Antica Osteria del Riccio, sempre a Milano. **Matteo Scibilia** dell'Osteria della Buona Condotta di Ornago (Monza-Brianza) ha sostenuto il concetto di formaggio come secondo piatto completo e ha ribadito la necessità di ridare il giusto peso ai prodotti caseari. Infine, Fabrizio Albini del Cappuccini Resort a Cologne (Brescia) ha sottolineato anche il vantaggio di usare il provolone con diverse stagionature per ottenere piatti più interessanti e ha lanciato alle blogger una sfida: riprodurre un suo cavallo di battaglia, il cannolo al provolone valpadana Dop piccante e cedro. Sarà lui a decretare la vincitrice che vedrà la sua ricetta pubblicata su www.saporie.com e vincerà una cena per due al Relais di Albini. Ai fornelli, allora!

[Clicca qui per conoscere i menu dei ristoranti aderenti](#)

di Elena Caccia

www.ristorantiuir.it

www.altiformaggi.com

CONDIVIDI SU



PARTNER



Alti Formaggi

Il progetto Alti Formaggi è nato nel 2009 dall'impegno di tre Consorzi per la promozione di tre grandi formaggi DOP: Provolone...



UNIONE ITALIANA RISTORATORI

Unione Italiana Ristoratori

Fondata nel 1971, l'Unione Italiana Ristoratori riunisce i ristoranti presenti sul territorio nazionale, dove l'arte della cucina e della...

NEWS, NEWS



Formaggi italiani. Segnali di ripresa ma il podio è lontano

All'estero i formaggi italiani godono di buona popolarità ma nella classifica europea il Belpaese si trova al quarto posto - dopo Olanda,...

Copyright © 2012-2015 Saporie.com

Quotidiano di cultura enogastronomica, turismo, ristorazione
Registrazione al Tribunale di Milano n. 302 del 18 settembre 2014