

**ALTI FORMAGGI PRESENTA
“I MENÙ DI EXPO 2015”:
I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE, IN VETRINA NEI MIGLIORI RISTORANTI MILANESI**

Treviglio, 27 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 oggi 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 antepreme dei menù.



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)

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.

Per ulteriori informazioni: HAIKU RP, Tel. 02 4351 1671
press@altiformaggi.com tel. 3270741668

www.altiformaggi.com - www.facebook.com/alti.formaggi - <https://twitter.com/Altiformaggi>