



Comunicato stampa

MILANO SALUTA LE SERATE DOP E IGP

Si è concluso all'ombra della Madonnina il tour voluto dal Mipaaf e Borsa Merci Telematica Italiana per promuovere le eccellenze certificate della Penisola e la piattaforma online a loro dedicata

Terzo e ultimo successo per le **serate Dop e Igp**. Si è concluso ieri, **19 novembre**, al **Cuoco di bordo** (cuocodibordo.it) di **Milano**, il tour in tre tappe del nostro Paese voluto dal **Mipaaf** e da **Borsa Merci Telematica Italiana** per promuovere il meglio delle specialità enogastronomiche tricolori. Un'occasione unica di incontro tra produttori e ristoratori. I primi, infatti, hanno potuto presentare e far assaggiare le loro specialità e poi venderle o farle opzionare per il futuro ai professionisti del canale HO.RE.CA. presenti. Il tutto sfruttando la **piattaforma telematica dop-igp.com**, appositamente realizzata e messa a disposizione da Borsa Merci Telematica Italiana per il commercio dei prodotti certificati. Questo nuovo canale commerciale, di semplice utilizzo e strutturato in modo da sfruttare le possibilità offerte dal mondo digitale, si propone quindi come strumento in grado di facilitare gli scambi tra produttori e ristoratori, favorendo la conoscenza e la salvaguardia delle eccellenze gastronomiche tipiche e facilitando il reperimento di materie prime di alta qualità da servire ai loro clienti.

Protagonisti della serata sono stati, naturalmente, i prodotti Dop e Igp: il riso S. Andrea della Baraggia, l'aceto balsamico di Reggio Emilia, le mele annurche, il lardo di Colonnata, il Parmigiano Reggiano, e ancora il pomodorino del Piennolo del Vesuvio, la pasta di Gragnano e il vitellone bianco dell'Appennino Centrale. Il tutto accompagnato da vini quali Falanghina e Aglianico del Sannio. Eccellenze tutte italiane che i produttori hanno saputo raccontare al meglio e far assaggiare ai presenti nella prima parte dell'evento e che hanno ispirato lo chef del **Cuoco di Bordo**, ristorante situato nella **via Gluck** resa famosa dall'omonima canzone di Adriano Celentano. La cena ha preso il via con riso S. Andrea della Baraggia aromatizzato alla mela annurca e mantecato al Parmigiano Reggiano, seguito da pasta di Gragnano con pomodorino del Piennolo del Vesuvio fresco. Poi è stata la volta dei crostini con lardo di Colonnata accompagnato da mostarda di mele annurche o aceto balsamico di Reggio Emilia e focaccia con pomodorino del Piennolo del Vesuvio trasformato. Per secondo lo chef ha proposto straccetti di vitellone bianco marchigiana all'Aglianico del Sannio e tartare di vitellone bianco dell'Appennino Centrale con spuma di Parmigiano Reggiano, mentre per dessert ha preparato un'intramontabile torta di mele.

Una conclusione in bellezza per la seconda edizione di questa iniziativa, avviata con successo lo scorso anno e riproposta con altrettanto seguito nel 2018, che si è dimostrata capace di promuovere in modo efficace le eccellenze Dop e Igp, troppo spesso poco valorizzate, ma davvero uniche al mondo. A chi si fosse perso questa opportunità non resta che sperare che il progetto venga riproposto anche il prossimo anno.

Per le attività di comunicazione online degli eventi sarà utilizzato l'hashtag #serateDOPeIGP

Seguici su:

Twitter [@BMTI_IT](https://twitter.com/BMTI_IT)

Facebook [Borsa Merci Telematica](https://www.facebook.com/BorsaMerciTelematica)