

## Comunicato stampa

### **DOP E IGP: A MILANO UN INCONTRO PER CONOSCERLI**

**Dopo il primo appuntamento romano, approda nel capoluogo lombardo il tour promosso dal Mipaaf e dalla Borsa Merci Telematica Italiana per promuovere i migliori prodotti tricolori a lunga stagionatura certificati e favorire l'incontro tra i loro produttori e i ristoratori. Anche grazie a una nuova piattaforma telematica dedicata**

Si è tenuta a Milano la seconda tappa dell'itinerario "*Dop e Igp: assaggia oggi e compra domani*", dedicato alle specialità gastronomiche **Dop e Igp italiane a lunga stagionatura**, partito da Roma il 5 dicembre e destinato a raggiungere anche Torino e Napoli.

Ieri 11 dicembre al ristorante Mangiari di Strada ([mangiaridistrada.com](http://mangiaridistrada.com)), il secondo appuntamento, promosso dal **Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf)** e dalla **Borsa Merci Telematica Italiana**.

Anche questa volta protagonisti alcuni prodotti certificati appositamente selezionati dal Ministero tra le ben 291 specialità Dop/Igp che la Penisola può vantare: il Lardo di Colonnata IGP dell'azienda Mafalda s.r.l., il Piave vecchio DOP di Lattebusche sca, l'Aceto Balsamico tradizionale di Reggio Emilia dell'azienda Acetaia Ferretti Corradini di Bellini Valerio e il Parmigiano Reggiano DOP dell'azienda Malandrone 1477.

Durante la serata è stato mostrato il funzionamento della **piattaforma telematica [www.dop-igp.com](http://www.dop-igp.com)**, il nuovo canale commerciale pratico e intuitivo che, sfruttando le opportunità offerte dal mondo digitale, facilita le comunicazioni e gli scambi tra produttori e ristoratori. In questo modo viene favorita la conoscenza e la salvaguardia delle produzioni gastronomiche tipiche, e i professionisti della ristorazione verranno aiutati nel reperimento di materie prime di alta qualità da proporre ai loro clienti.

Inoltre la serata ha visto i produttori impegnati a presentare e far assaggiare le proprie specialità grazie a un menù appositamente pensato per valorizzarle al meglio le produzioni Dop e Igp.

Il tour proseguirà oggi al *Ristorante Carlina* (NH Collection) di **Torino**, per poi concludersi a **Napoli**, presso il *Donna Romita*, martedì 19.

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

*Seguici su twitter [@BMTI\\_IT](https://twitter.com/BMTI_IT) e metti like alla nostra pagina facebook [Borsa Merci telematica](https://www.facebook.com/BorsaMerciTelematica)*

#### **Per ulteriori informazioni**

Maria Teresa Bruno  
Borsa Merci Telematica Italiana  
[stampa@bmti.it](mailto:stampa@bmti.it)  
Tel. 06/44252922 – int. 27