



BMTI

Comunicato stampa

## DA ROMA A NAPOLI: È DI NUOVO SUCCESSO PER LE SERATE DOP E IGP

**Le migliori eccellenze gastronomiche italiane hanno incantato la città partenopea, teatro della seconda tappa del tour voluto dal Mipaaf e da Borsa Merci Telematica Italiana anche per promuovere la piattaforma online dedicata**

Sartù di riso S. Andrea, paccheri allardati con pomodorini del Piennolo, vitello bianco marchigiano arrosto con salsa al balsamico di Reggio Emilia e, per finire in dolcezza, crema di riso crumble alla mela annurca e gocce di cioccolato. È questo il menù di degustazione proposto ieri, **13 novembre**, dallo chef del ristorante partenopeo **Rosolino Corner** ([rosolinocorner.it](http://rosolinocorner.it)) in occasione della **seconda serata Dop e Igp** 2018.

È stata questa location raffinata, dalle linee moderne e con una vista mozzafiato sul golfo di Napoli, a ospitare la seconda tappa del tour della Penisola organizzato dal **Mipaaf** e da **Borsa Merci Telematica Italiana** per promuovere alcuni dei migliori prodotti gastronomici tricolori.

Come l'evento di debutto nella Capitale, anche quello di ieri si è rivelato un successo. Non solo in termini di partecipazione, ma anche di adesione da parte dei ristoratori alla **piattaforma telematica** [dop-igp.com](http://dop-igp.com), realizzata appositamente per offrire un nuovo canale commerciale chiaro e sicuro in grado di valorizzare i prodotti certificati tricolori. Tramite questa piattaforma è infatti possibile acquistare con facilità (od opzionare per il futuro secondo il loro periodo di stagionatura o invecchiamento) tali eccellenze. Sono stati più di 20 i ristoratori che hanno deciso di accreditarsi, dopo aver scoperto le potenzialità dello strumento e aver potuto conoscere meglio (e assaggiare) alcune specialità che solo il nostro territorio sa offrire: dal riso S. Andrea della Baraggia all'aceto balsamico di Reggio Emilia, passando per 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 marchigiano. Senza dimenticare eccellenze enologiche come il Coda di volpe e il Piedorosso Sannio.

In questa seconda edizione, che si concluderà il prossimo **19 novembre** presso il ristorante il **Cuoco di bordo** ([cuocodibordo.it](http://cuocodibordo.it)) di **Milano**, l'iniziativa si conferma dunque un'occasione unica di incontro tra produttori e ristoratori, capace di promuovere in modo efficace le eccellenze Dop e Igp, troppo spesso poco valorizzate, ma davvero uniche al mondo.

*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)

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa BMTI

06.44252922 – int. 27

[stampa@bmti.it](mailto:stampa@bmti.it) - [www.bmti.it](http://www.bmti.it)