



Comunicato stampa

DEBUTTO DI SUCCESSO PER LE SERATE DOP E IGP

Si è tenuta alla Locanda di Pietro di Roma la prima delle tre serate organizzate da Mipaaft e Borsa Merci Telematica Italiana per promuovere le eccellenze enogastronomiche tricolori e la piattaforma online dedicata

Parmigiano Reggiano, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, Lardo di Colonnata, Mela Annurca Campana, Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, Pasta di Gragnano, Pomodoro San Marzano, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e Piediroso Sannio. Sono stati loro i protagonisti della prima **serata Dop e Igp**, tenutasi il **6 novembre**, al ristorante la **Locanda di Pietro** (lalocandadipietro.it), a **Roma**. Un debutto di successo per la seconda edizione del tour organizzato dal **Mipaaft** e da **Borsa Merci Telematica Italiana** per promuovere le specialità enogastronomiche della nostra Penisola.

Alla presenza dello staff di Borsa Merci Telematica Italiana, oltre che di un ospite d'eccezione come Alessandro Ciriello - presidente della Federazione Italiana Cuochi Regione Lazio - produttori e ristoratori hanno avuto un'occasione unica di incontro. Non solo è stato possibile conoscere e degustare alcune importanti eccellenze tricolori, ma è stata anche un'opportunità per scoprire il funzionamento e i vantaggi della nuova **piattaforma telematica** dop-igp.com, realizzata appositamente per offrire un nuovo canale commerciale chiaro e sicuro che possa valorizzare al meglio tali specialità.

Vantaggi che hanno spinto ben 20 dei ristoratori presenti ad aderire al progetto, facendosi accreditare da Borsa Merci Telematica Italiana. A contribuire alla buona riuscita dell'evento è stato di certo anche l'ottimo menù di degustazione ideato dallo chef della Locanda di Pietro, Roberto Cipolla, che ha messo a disposizione la sua trentennale esperienza in cucina per proporre una serie di piatti in grado di esaltare i prodotti protagonisti della serata. Un susseguirsi di ricette sfiziose che hanno saputo solleticare il palato, senza perdere di vista l'attenzione per la salute tipica di questo chef. La cena ha preso il via con "Scaglie di parmigiano reggiano, composta di cipolle e finger lime", seguite da "Bruschettine di pomodorini del Piennolo, basilico e origano aspromontano" e "Tortino di ceci al profumo di rosmarino e lardo di colonnata". Poi largo alla "Pizza con pere, pinoli, pecorino e lardo di colonnata". Due i primi piatti in menù: il "Risotto al Piediroso, speck, provola e parmigiano reggiano" e i "Paccheri in salsa di san marzano alla sorrentina". Infine, il banchetto si è concluso con una "Insalatina di verza rossa, mele annurche e finocchietto all'aceto balsamico".

Chi si fosse perso un tale tripudio di gusto può sempre rimediare partecipando ai prossimi eventi in programma al **Rosolino Corner** (rosolinocorner.it) di **Napoli** martedì **13 novembre** e al **Cuoco di bordo** (cuocodibordo.it) di **Milano** il successivo lunedì **19**.

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)