

Comunicato stampa

SERATE DOP E IGP 2018: L'ULTIMO APPUNTAMENTO CON IL GUSTO È A MILANO

Si chiuderà all'ombra della Madonnina, lunedì 19 novembre, la seconda edizione dell'iniziativa voluta da Mipaaf e Borsa Merci Telematica Italiana per promuovere le eccellenze certificate della Penisola

Terzo e ultimo appuntamento in vista con le **serate Dop e Igp**, un tour in tre tappe del nostro Paese voluto da **Mipaaf** e **Borsa Merci Telematica Italiana** per promuovere il meglio delle specialità enogastronomiche tricolori.

A ospitare l'evento conclusivo di questa seconda edizione – che ha preso il via dalla Capitale ed è passata con successo anche da Napoli – sarà, lunedì **19 novembre**, il ristorante il **Cuoco di bordo** (cuocodibordo.it), con il suo caratteristico stile marinairesco, situato nella **via Gluck** resa famosa dall'omonima canzone di Adriano Celentano.

Protagonisti della serata, che prenderà il via alle **17.30**, saranno naturalmente alcune tra le eccellenze Dop e Igp tricolori: 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 come Falanghina e Aglianico del Sannio.

Come già avvenuto per gli appuntamenti precedenti, l'evento vedrà in un primo momento i produttori di tali specialità impegnati a raccontarne la storia e le caratteristiche ai ristoratori partecipanti. Questi ultimi, oltre a conoscere e assaggiare tali prodotti, potranno inoltre acquistarli (od opzionarli per il futuro secondo il loro periodo di stagionatura o invecchiamento) tramite la **piattaforma telematica dop-igp.com**: un 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 non solo favorisce la conoscenza e la salvaguardia delle produzioni gastronomiche tipiche, ma aiuta anche i professionisti della ristorazione nel reperimento di materie prime di alta qualità da proporre ai loro clienti.

Nella seconda parte della serata, invece, lo chef del ristorante milanese proporrà un menù di degustazione da lui realizzato appositamente per esaltare il gusto delle eccellenze locali a sua disposizione. Una degna conclusione per questa iniziativa avviata con successo lo scorso anno e riproposta con altrettanto seguito nel 2018 per offrire un'occasione unica di incontro a produttori e ristoratori.

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 - www.bmti.it