



Comunicato stampa

## **DOP E IGP: IL TOUR DEL GUSTO APPRODA A NAPOLI**

**Sarà la città partenopea a ospitare la seconda tappa del percorso voluto e organizzato dal Mipaaf e da Borsa Merci Telematica Italiana per promuovere le eccellenze gastronomiche della penisola**

Secondo appuntamento in vista per le **serate Dop e Igp** promosse dal **Mipaaf** e da **Borsa Merci Telematica Italiana**. Sarà **Napoli** a ospitare questa tappa del tour dedicato ad alcuni dei migliori prodotti gastronomici tricolori, che ha preso il via a Roma lo scorso 6 novembre e terminerà a Milano.

L'evento, in programma martedì **13 novembre** al rinomato **Rosolino Corner** ([rosolinocorner.it](http://rosolinocorner.it)), è **alle 17** e, come di consueto, si svolgerà in due "fasi". Nella prima parte della serata, le aziende (Riso Goio 1929, Vinicola del Tiverno, Acetaia Ferretti Corradini, Azienda Agricola De Rosa, Malandrone 1477, Coppola Interprice, Fabbrica della pasta di Gragnano e Maddaloni Carni) presenteranno le loro specialità, rimanendo a disposizione degli ospiti per decantare le proprietà dei loro prodotti e svelare i vari aspetti della loro realizzazione, rispondere a eventuali domande e anche, perché no, offrire assaggi. Non solo, queste eccellenze tutte italiane si potranno anche acquistare – o opzionare per il futuro secondo il loro periodo di stagionatura o invecchiamento – tramite la **piattaforma telematica [dop-igp.com](http://dop-igp.com)**, realizzata appositamente per offrire un nuovo canale commerciale che possa valorizzare al meglio tali specialità.

La seconda parte della serata prevede, invece, un'ottima cena di degustazione messa a punto dallo chef del ristorante partenopeo appositamente per esaltare le proprietà organolettiche di questi prodotti del territorio. Quali? È presto detto, i veri protagonisti della serata saranno 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 marchigiano. Il tutto accompagnato, nel bicchiere, da un vino come il Coda di volpe Sannio.

Si tratterà, insomma, di un'occasione unica di incontro tra produttori e ristoratori, che potranno rispettivamente presentare e scoprire produzioni locali di qualità, troppo spesso poco valorizzate, ma davvero uniche al mondo. Un grande motivo di orgoglio per la nostra Penisola.

E per chi non potesse presenziare a questo evento napoletano, c'è ancora una terza e ultima serata da segnare in agenda, quella del **19 novembre**, al **Cuoco di bordo** ([cuocodibordo.it](http://cuocodibordo.it)) di **Milano**. Un'altra occasione per conoscere, gustare e apprezzare i migliori prodotti Dop e Igp italiani.

*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)