

E' DI NUOVO TEMPO DI SERATE DOP E IGP

Seconda edizione per l'iniziativa promossa da Mipaaft e Borsa Merci Telematica Italiana. Un percorso in tre tappe che prenderà il via da Roma il 6 novembre per poi raggiungere Napoli e Milano, portando con sé il meglio del gusto tricolore

Buone notizie per gli amanti del gusto, tornano le **serate Dop e Igp**. Un percorso in tre tappe, promosso dal **Mipaaft** e da **Borsa Merci Telematica Italiana**, che attraverserà simbolicamente la Penisola, prendendo il via nella **Capitale** per poi raggiungere **Napoli** e **Milano**. Tre eventi che rappresenteranno, anche in questa **seconda edizione dell'iniziativa**, un'occasione unica di incontro tra produttori e ristoratori, che avrà come protagoniste alcune delle più interessanti specialità gastronomiche tricolori. Prodotti unici al mondo, tipici del nostro territorio, che si potranno conoscere e degustare nel corso della serata e poi anche acquistare (o farli opzionare per il futuro secondo il loro periodo di stagionatura o invecchiamento) tramite la **piattaforma telematica dop-igp.com**, realizzata appositamente per offrire un nuovo canale commerciale che possa valorizzare al meglio tali specialità.

Il primo appuntamento da segnare in agenda è quello del **6 novembre**, presso la **Locanda di Pietro a Roma** (locandadipietro.it), dove a partire **dalle 17**, alla presenza di esponenti del **ministero delle Politiche agricole e di Unioncamere**, le aziende produttrici aderenti saranno disponibili per raccontare l'incredibile storia che caratterizza ciascuno di questi prodotti: dal riso S. Andrea della Baraggia all'aceto balsamico di Reggio Emilia, passando per la mozzarella di bufala, le mele annurche, il lardo di Colonnata, il Parmigiano Reggiano, fino al pomodorino del Piennolo del Vesuvio e la pasta di Gragnano. Senza dimenticare vini come il Coda di volpe, il Piediroso, la Falanghina e l'Aglianico, tutti del Sannio.

Un tripudio di gusto che proseguirà anche nella seconda parte della serata, quando lo chef del ristorante proporrà un menù degustazione ideato appositamente per esaltare i **prodotti Dop e Igp** protagonisti dell'evento.

Il tour approderà poi a **Napoli il 13 novembre**, dove sarà ospite del **Rosolino Corner** (rosolinocorner.it) per concludersi a **Milano**, al ristorante **Al Cuoco di bordo** nella celebre via Gluk (cuocodibordo.it), il **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)