



Comunicato stampa

01/09/25

CREAZIONI E ABBINAMENTI DEI BARTENDER DI “MILANO A CUBETTI”, IN ARRIVO DAL 25-27 SETTEMBRE A MILANO

Altrimenti Mixology Art - BULK Mixology Food&Bar - Harp Pub Guinness - Milord Milano - MIO LAB Park Hyatt - Particolare Bistrot - Particolare Milano Saperi Solari Cocktail Bistrot - Terrazza Gallia Excelsior Hotel Gallia - Tusa Isola

Milano – Dai cubetti di ghiaccio che tintillano nei tumbler a quelli gustosi, semplicemente irresistibili, di **Provolone Valpadana DOP**, uno dei formaggi più antichi e amati della Lombardia. L’insolita e originale formula dell’evento di *extreme tasting* “**Milano a Cubetti**”, promosso dal **Consorzio Tutela Provolone Valpadana DOP**, torna **da giovedì 25 a sabato 27 settembre** in dieci cocktail bar milanesi.

Dopo la prima fortunata edizione tenutasi lo scorso maggio, ritorna a fine settembre l’insolito percorso sensoriale che unisce l’eccellenza casearia lombarda all’arte della mixology di qualità. Il Presidente del Consorzio, *Giovanni Guarneri*: **“Vista l’accoglienza del pubblico e l’entusiasmo dei bartender milanesi che ci hanno accompagnato nella prima edizione, non potevamo non replicare “Milano a Cubetti. Un’iniziativa pensata per coinvolgere un pubblico nuovo, più giovane e curioso, e capace anche di promuovere e sottolineare in maniera innovativa i valori distintivi del Provolone Valpadana DOP, come storia, alta qualità, territorio, insieme al “saper fare” tipicamente italiano che vale per l’arte casearia come per quella della miscelazione che ha esportato il rito dell’Aperitivo in tutto il mondo”.**

Dieci tra i più rinomati locali milanesi - **Altrimenti Mixology Art; BULK Mixology Food&Bar; Harp Pub Guinness; Milord Milano; MIO LAB Park Hyatt; Particolare Bistrot; Particolare Milano; Saperi Solari Cocktail Bistrot; Terrazza Gallia Excelsior Hotel Gallia e Tusa Isola** - dedicheranno all’iniziativa **due drink** d’autore, uno abbinato ai sentori e al gusto della tipologia **Dolce** e l’altro a quella **Piccante**, di Provolone Valpadana DOP, oltre ad inedite proposte food alla carta.

I clienti che sceglieranno i cocktail in abbinamento riceveranno **in omaggio un assaggio di Provolone Valpadana DOP “a cubetti”** che andrà così ad arricchire la consueta formula aperitivo prevista dal locale. Per gli amanti del vino saranno proposti, in alternativa, anche abbinamenti con rossi, bianchi, rosati o spumanti di diverse origini geografiche e, inoltre, ogni locale proporrà anche dei piatti inediti realizzati con le due tipologie di Provolone Valpadana Dop. Chi vorrà scoprirne di più su questo formaggio potrà inquadrare il QRCode presente nei sottobicchieri dedicati all’iniziativa in dotazione a ogni locale.

BARTENDER, COCKTAIL E ABBINAMENTI

(per l'elenco di cocktail, abbinamenti e finger si rimanda al secondo file allegato)

Mattia Ricci e Walter Renna, bartender di **ALTRIMENTI MIXOLOGY ART** in zona Brera, proporranno BLOODY SMASH, una rivisitazione del Bloody Mary in chiave moderna, abbinato al Provolone Valpadana DOP Dolce, mentre cubetti della tipologia Piccante verranno omaggiati a chi ordinerà un PALOMA CALIENTE, versione del Paloma in chiave piccante con Tequila Blanco e Amaro Montenegro.

Erik Calati, dietro al bancone del raffinato **BULK** dello chef Morelli, racconta così il cocktail ACQUERELLO in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce: *“Il Verjus porta una freschezza acidula che bilancia perfettamente la cremosità del provolone dolce. I fiori di sambuco e la pesca accentuano le note lattiche con un tocco floreale. Il drink, servito freddo e con uno stick di ghiaccio, pulisce il palato senza aggredire, lasciando spazio sia alla dolcezza che all'aroma del formaggio”*. Per la tipologia Piccante ha invece pensato all'accostamento con PANCHINA 3, a base di Gin Gian, Bitter, Tio Pepe Sherry, Fieno, in cui *“Il bitter e il fieno lavorano in sinergia con il piccante del formaggio, esaltandone la complessità. Lo Sherry aggiunge morbidezza e una nota ossidativa che si sposa bene con la stagionatura. Il profilo è deciso, ma non aggressivo, come lo è questo formaggio”*.

In zona Città Studi l'**HARP PUB GUINNESS** è un'istituzione per gli studenti del vicino Politecnico. Qui l'offerta mixology è curata da Riccardo Corbetta che, a chi ordinerà il K COCKTAIL a base di Gin, Pineau des Charentes e Maraschino, offrirà in abbinamento cubetti di Provolone Valpadana DOP Dolce, mentre la versione Piccante sarà proposta in abbinamento al SOUR GRAPES, con Bourbon, Pineau des Charentes, succo di limone, sciroppo di zucchero e albume d'uovo.

Sempre in zona Città Studi, Cristian Lodi del **MILORD MILANO** ha pensato al MILORD MORANGO CAIPIRINHA in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce e al classico MILORD NEGRONI in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Piccante.

In centro Alessandro Iacobucci shackerà le sue creazioni per milanesi e turisti dietro all'elegante bancone del **MIO LAB** all'interno dell'hotel PARK HYATT. Per “Milano a Cubetti” abbinerà al fresco e fruttato WHITE ROCKS, realizzato con tecnica stir e a base di Vodka Altamura, Aperol, Succo di Ananas, Succo di Pompelmo Rosa, top di soda al limone e pompelmo, i sapori lattici del Provolone Valpadana DOP Dolce. Il tutto sarà servito in tumbler alto rosso con ghiaccio e una decorazione di ananas dry. Il DON TACHO, cocktail affumicato con una nota leggermente speziata realizzato con tecnica shake, sarà abbinato, invece, al Provolone Valpadana DOP Piccante.

Il barman Luca Beretta cura le proposte mixology sia di **PARTICOLARE BISTROT**, in via della Moscova, che di **PARTICOLARE MILANO**, in zona Porta Romana. Nel primo locale il cocktail L'AMARETTO sarà servito insieme a cubetti di Provolone Valpadana DOP Dolce e l'AMERICAN PARTICOLARE con quelli di Provolone Valpadana DOP Piccante. Nel secondo locale, invece, il PARTICOLAR MULE sarà abbinato al Dolce e il classico NEGRONI a cubetti della tipologia Piccante.

Da **SAPORI SOLARI COCKTAIL BISTROT** in via Stoppani, il barman Juan Valente proporrà un GIN TONIC BICKENS, in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce, e il suo NEGRONI al Piccante.

Secondo Andrea Griggion di **TERRAZZA GALLIA** l'abbinamento del Provolone Valpadana Dolce al suo RED BEAUTY, a base di Ketel One Vodka, purea di lamponi chiarificata, Champagne Brut Grand Cru Christophe Michel, è elegante, armonico e *“con un bel gioco di texture visto che il formaggio ha toni cremosi e burrosi ben bilanciati dall'acidità dei lamponi con lo Champagne a dare freschezza e contrasto”*. Per la tipologia Piccante, più decisa e persistente, ha pensato al THE GRATEFUL CRANE, con Tanqueray N.10, Yonetsuru Pink Kappa, Aperitivo Americano Cocchi Rosa, *“in cui le note floreali e agrumate avvolgono il palato, mentre la lieve amarezza del Cocchi e l'umami del sake creano un ponte aromatico perfetto con la sapidità del formaggio”*.

Infine nell'animata via Borsieri, la coppia al bancone del **TUSA ISOLA** Airimitoiaie Amalia Stefania e Norma Galdamez crea cocktail ispirati a figure femminili di fama mondiale. Così il MARILYN MONROE, a base di Gin Bombay ai fiori di sambuco, liquore Strega, succo fresco di lime, Simple Syrup e Verjus Erbaceo, sarà servito con cubetti di Provolone Valpadana DOP Dolce in omaggio, mentre l'intenso ed esotico FRIDA KAHLO, più secco e piccante con Tequila Altos, Mezcal del Maguey Vida, liquore al mandarino, succo di lime, Kumquat, agave al jalapeno e bitter alla lavanda, sarà abbinato al Provolone Valpadana DOP Piccante.

Per partecipare all'evento occorre prenotare il proprio tavolo contattando direttamente i locali aderenti. Il costo dei cocktail e dei piatti realizzati è a discrezione dei ristoratori e varia a seconda del locale scelto.

STORIE, CARATTERISTICHE E PROPRIETA' NUTRIZIONALI

Il **Provolone Valpadana DOP** è il formaggio a pasta filata con più varietà di forme e pesi di qualunque altro prodotto caseario. Proprio la filatura è il momento cruciale della lavorazione perché dà vita a un nastro avvolto su sé stesso e poi modellato nelle sue tipiche forme, "a salame", "a pera", "tronco conica" e "a fiaschetta", in modo che non restino bolle d'aria al suo interno. Nasce nella Valle Padana verso la seconda metà del 1800 dal connubio tra la cultura casearia delle paste filate proveniente dall'Italia del Sud e la vocazione lattiero-casearia delle province di Piacenza, Cremona e Brescia dove oggi si produce.

La tipologia "**Dolce**" si distingue per l'uso di caglio di vitello e per una stagionatura che non supera i 2-3 mesi, mentre quella "**Piccante**" per l'uso di caglio di capretto e/o agnello e per una stagionatura che va da 3 mesi a oltre un anno. E' caratterizzato da diverse gradazioni di giallo paglierino: chiare nei forme più fresche, tendenti al giallo più intenso in quelle di media stagionatura e verso il bruno in quelle molto stagionate. Spezzando e annusando il Provolone Valpadana Dop se ne può apprezzare l'odore tipico e intenso con sentori lattici, floreali, fruttati, tostati e speziati. Dal 1996 il Provolone Valpadana è iscritto nella lista europea dei prodotti "D.O.P.", a Denominazione di Origine Protetta.

Con il giusto equilibrio tra grassi e proteine, il Provolone Valpadana non contiene zuccheri e costituisce un'importante fonte di energia quotidiana, grazie alla presenza di elementi nutritivi come calcio, fosforo e vitamine A, B e PP.



Finanziato
dall'Unione europea



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERADICI



Regione
Lombardia

L'iniziativa è finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027.

Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>

*Il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana** è l'organismo che associa 11 caseifici produttori e circa 700 aziende agricole certificate ed autorizzate a conferire latte. Nel 2023 sono state oltre 70.000 le tonnellate di latte trasformato per un totale di oltre 7.000 tonnellate di Provolone Valpadana DOP e 590.000 forme. Al 31/08/2024 sono state prodotte circa 400.000 forme pari ad oltre 4.900 tonnellate di Provolone Valpadana DOP, in linea rispetto all'anno precedente. Oltre all'attività di tutela, il Consorzio svolge attività di informazione e ricerca per promuovere il consumo e la conoscenza del Provolone Valpadana DOP e sostiene diverse attività legate alla sostenibilità ambientale, economica e sociale*

<https://www.provolonevalpadana.it/>

UFFICIO STAMPA: SAY IT BETTER
Manuela Adinolfi +39.349.6344593
manuela@sayitbetter.it

“MILANO A CUBETTI”

25-27 settembre 2025

Abbinamenti Cocktail e Finger

Chi ordina il cocktail o il vino abbinato al Provolone Valpadana Dop riceve in omaggio un assaggio in purezza del prodotto offerto dal Consorzio.

Il pubblico che desidera partecipare all'evento può prenotare il proprio tavolo contattando direttamente uno o più locali scelti nei tre giorni della manifestazione. Il costo dei piatti e dei drink è a discrezione dei ristoratori e varia a seconda del locale scelto.



ALTRIMENTI MIXOLOGY ART

Via Castelfidardo, 6 (Brera)

<https://altrimentimixologyart.com/>

Bartender: Mattia Ricci e Walter Renna

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce:

BLOODY SMASH

Una rivisitazione del Bloody Mary in Chiave Moderna con Pisco Quebranta, Ancho Reyes Liquore, Pomodoro, Fragola, Basilico e Pepe di Suchuan

In alternativa vini al calice in abbinamento

Bianco: Franciacorta Muratori Brut DOCG

Rosso: Pinot Nero Trento DOC Cantina Lavis

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Piccante:

PALOMA CALIENTE

Una versione di Paloma in chiave piccante con Tequila Blanco, Amaro Montenegro, Succo di Lime Fresco, Spicy Mango Agave e Tonica al Pompelmo

In alternativa vini al calice in abbinamento

Bianco: Chardonnay Trento DOC Cantina Lavis

Rosso: Chianti Barone Ricasoli DOCG

DALLA CUCINA LE PROPOSTE FOOD EXTRA DEDICATE ALL'EVENTO

- Gambero avvolto in kataifi fritto croccante, Provolone Valpadana DOP Piccante, salsa cremosa al tartufo e jalapeno
- Pan brioche tostato, Provolone Valpadana DOP Dolce, tartare di Fassona piemontese, lardo iberico fuso e gocce di senape al miele



BULK

Via Aristotile Fioravanti 4 (Monumentale)

<https://www.morellimilano.it/bulk/>

Bartender: Erik Calati

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce:

ACQUERELLO

Cucielo Bianco, Cucielo Dry, Pesca Chiarificata, Verjus, Fiori di Sambuco, Artemisia

“Il verjus porta una freschezza acidula che bilancia perfettamente la cremosità del provolone dolce. I fiori di sambuco e la pesca accentuano le note lattiche con un tocco floreale. Il drink, servito freddo e con uno stick di ghiaccio, pulisce il palato senza aggredire, lasciando spazio sia alla dolcezza che all’aroma del formaggio”.

In alternativa vino al calice in abbinamento

Franciacorta "Pas Dose" Natura I Barisei 2020

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Piccante

PANCHINA 3

Gin Gian, Bitter, Tio Pepe Sherry, Fieno

“Il bitter e il fieno lavorano in sinergia con il piccante del formaggio, esaltandone la complessità.

Lo Sherry aggiunge morbidezza e una nota ossidativa che si sposa bene con la stagionatura. Il profilo è deciso, ma non aggressivo, come lo è questo formaggio”.

In alternativa vino al calice in abbinamento

Chianti classico riserva Sergioveto tenuta Le Macie famiglia Zingarelli 2020

DALLA CUCINA LE PROPOSTE FOOD EXTRA DEDICATE ALL’EVENTO

- Provolone Valpadana DOP Dolce in carrozza, pomodoro candito, acciuga e basilico
- Cheese bun: Provolone Valpadana DOP Piccante piastrato, mortadella, cicorino



HARP PUB GUINNESS

Piazza Leonardo da Vinci 10 (Piola)

<https://harppubguinness.eatbu.com>

Bartender: Riccardo Corbetta

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce

K COCKTAIL

Gin - Pineau des Charentes - Maraschino

In alternativa vino al calice in abbinamento

Roero Arnais – Dezzani

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Piccante

SOUR GRAPES

Bourbon Whiskey - Pineau des Charentes - succo di limone - sciroppo di zucchero - albume d'uovo

In alternativa vino al calice in abbinamento

Crèmant de Bourgogne Brut - Valentin Vignot

DALLA CUCINA LE PROPOSTE FOOD EXTRA DEDICATE ALL’EVENTO

- Crostone Provolone Valpadana DOP Piccante e cipolla caramellata
- Crostone Provolone Valpadana DOP Dolce, friarielli e salsiccia



MILORD MILANO

Piazza Gian Lorenzo Bernini (Città Studi)

<https://www.milordmilano.com/>

Bartender: Cristian Lodi

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce

MILORD MORANGO CAIPIRINHA

In alternativa vino al calice in abbinamento

Sangiovese - Mantellassi

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Piccante

MILORD NEGRONI

In alternativa vino al calice in abbinamento

Ribolla Gialla

DALLA CUCINA LE PROPOSTE FOOD EXTRA DEDICATE ALL'EVENTO

- Crostone di pane con tartare di manzo e scaglie Provolone Valpadana DOP Piccante
- Monete di Provolone Valpadana DOP Dolce al panko con salsa alla fragola



MIO LAB - PARK HYATT

Via Silvio Pellico, 3 (Duomo)

<https://www.hyattrestaurants.com/it/milan/restaurant-bar/aperitivo-cocktail-bar-milano-centro-duomo-mio-lab>

Bartender: Alessandro Iacobucci

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce

WHITE ROCKS

“Fresco e fruttato per bilanciare il sapore di latte del formaggio con Vodka Altamura, Aperol, Succo di Ananas, Succo di Pompelmo Rosa, top di soda al limone e pompelmo. Tecnica stir, servito in tumbler alto rosso con ghiaccio e decorazione di ananas dry”

In alternativa vino al calice in abbinamento

Pinot Nero Colterenzio

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Piccante

DON TACHO

“Cocktail affumicato con una nota leggermente speziata in armonia con il formaggio a base di Mezcal, Succo di Cranberry, Succo di Limone, Sciroppo di Zenzero, Pimento. Tecnica shake, servito in tumbler basso rosso e decorazione con lime dry e pepe nero macinato”.

In alternativa vino al calice in abbinamento

Chardonnay Terlan

DALLA CUCINA LE PROPOSTE FOOD EXTRA DEDICATE ALL'EVENTO

- Mini Burger di Melanzana e Provolone Valpadana DOP Piccante
- Arancino di Risotto allo Zafferano e Provolone Valpadana DOP Dolce



PARTICOLARE BISTROT

Via della Moscova 50 ([Moscova](#))

<https://www.particolarebistrot.com/>

Bartender: Luca Beretta

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce

L'AMARETTO

In alternativa vino al calice in abbinamento

Vermentino Sup. Gallura – Sa Conca

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Piccante

AMERICAN PARTICOLARE

In alternativa vino al calice in abbinamento

Carmenere Più - Inama

DALLA CUCINA LE PROPOSTE FOOD EXTRA DEDICATE ALL'EVENTO

- Battuta di fassona con Provolone Valpadana DOP Piccante, basilico e cipolla agrodolce
- Tartare di gamberi, pomodorini confit e crema di Provolone Valpadana DOP Dolce



PARTICOLARE MILANO

Via Tiraboschi 5 ([Porta Romana](#))

<https://www.particolaremilano.com/>

Bartender: Luca Beretta

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce

PARTICOLAR MULE

In alternativa vino al calice in abbinamento

"Le Vaglie" verdicchio castelli di Jesi – Santa Barbara

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Piccante

NEGRONI

In alternativa vino al calice in abbinamento

Chianti Classico – Tenute di Arceno

DALLA CUCINA LE PROPOSTE FOOD EXTRA DEDICATE ALL'EVENTO

- Battuta di fassona con Provolone Valpadana DOP Piccante, basilico e cipolla agrodolce
- Tartare di gamberi, pomodorini confit e crema di Provolone Valpadana DOP Dolce



SAPORI SOLARI COCKTAIL BISTROT

Via Stoppani, 11 ([Lima](#))

<https://www.saporisolari.com/cocktail-bistrot>

Bartender: Juan Valente

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce

GIN TONIC BICKENS

In alternativa vini al calice in abbinamento

Rosso: Sassoregale Sangiovese di Maremma

Bianco: Custoza

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Piccante

NEGRONI

In alternativa vini al calice in abbinamento

Rosso: Primitivo del Salento

Bianco: Ribolla gialla Vigna del lauro

Rosé: Negramaro Rosé

DALLA CUCINA LE PROPOSTE FOOD EXTRA DEDICATE ALL'EVENTO

- Involtino di carpaccio di chianina con Provolone Valpadana DOP Piccante grattugiato, timo e glassa di aceto balsamico
- Crostone con Provolone Valpadana DOP Dolce, speck cotto, miele millefiori



TERRAZZA GALLIA

Piazza Duca d'Aosta 9 ([Centrale](#))

<https://www.galliadining.com/it/terrazza-gallia>

Bartender: Andrea Griggion

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce

RED BEAUTY

Ketel One Vodka, purea di lamponi chiarificata, Champagne Brut Grand Cru Christophe Michel

“Un incontro tra cremosità e freschezza: il provolone dolce accoglie la vivacità dei lamponi e la brillantezza dello Champagne. Un sorso elegante, fruttato e vibrante, che danza tra acidità e morbidezza, esaltando la dolcezza burrosa del formaggio con leggerezza e grazia. Il Provolone Valpadana DOP ha toni cremosi e burrosi: l'acidità dei lamponi bilancia, lo Champagne dona freschezza e contrasto, la vodka non sovrasta. L'abbinamento è elegante, armonico e con un bel gioco di texture”.

In alternativa vini al calice in abbinamento

Panzanella di Fragole: Michele Calò e figli – Mjere Salento Rosato 2023

Pan Tramvai: Scerscè – Valtellina Superiore Sassella 2020

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Piccante

THE GRATEFUL CRANE

Tanqueray N.10, Yonetsuru Pink Kappa, Aperitivo Americano Cocchi Rosa

“Un volo raffinato sopra terre speziate e aromatiche: il carattere deciso del provolone piccante trova il suo equilibrio nel bouquet floreale del sake Pink Kappa, tra agrumi nobili e spezie gentili. Il finale, lievemente amaro e persistente, accompagna con eleganza ogni morso intenso.

Il provolone piccante è deciso, salato, persistente. Il Grateful Crane porta in scena un contrasto gentile ma efficace: le note floreali e agrumate avvolgono il palato, mentre la lieve amarezza del Cocchi e l'umami del sake creano un ponte aromatico perfetto con la sapidità intensa del formaggio”.

In alternativa vini al calice in abbinamento

Panzanella di Fragole: Michele Calò e figli – Mjere Salento Rosato 2023

Pan Tramvai: Scerscè – Valtellina Superiore Sassella 2020

DALLA CUCINA LE PROPOSTE FOOD EXTRA DEDICATE ALL'EVENTO

- Pan tramvai e Provolone Valpadana DOP Piccante
- Panzanella di fragole e pomodori con Provolone Valpadana DOP e aceto balsamico



TUSA ISOLA

Via Pietro Borsieri, 32 (Isola)

<https://www.tusaisola.com/>

Bartender: Airimitoai Amalia Stefania e Norma Galdamez

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Dolce

MARILYN MONROE

“A base di Gin Bombay ai fiori di sambuco, liquore Strega, succo fresco di lime, Simple Syrup, Verjus Erbaceo, secco, acido. Capace di toccare il cuore e l'anima con la sua arte”.

In alternativa vini al calice in abbinamento

Albarossa Primitivo – Azienda Agricola Palamà (Puglia)

Pecorino – Terre di Chieti, Cascina del Colle (Abruzzo)

Cocktail in abbinamento al Provolone Valpadana DOP Piccante

FRIDA KAHLO

“A base di Tequila Altos, Mezcal del Maguey Vida, liquore al mandarino, succo fresco di lime, Kumquat, agave al jalapeno, bitter alla lavanda. Intenso, passionale, audace ed esotico, dal sapore citrico, secco, piccante”.

In alternativa vini al calice in abbinamento

Albarossa Primitivo – Azienda Agricola Palamà (Puglia)

Pecorino – Terre di Chieti, Cascina del Colle (Abruzzo)

DALLA CUCINA LE PROPOSTE FOOD EXTRA DEDICATE ALL'EVENTO

- Sfera di Provolone Valpadana DOP Piccante con maionese all'aglio
- Pan brioche con mousse di Provolone Valpadana DOP Dolce e pomodorini confit