

Ricette al formaggio Dop

Consorti di tutela dei formaggi Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano-Reggiano e Pecorino Sardo Dop lanciano un gustosissimo concorso che vede come protagonisti i quattro grandi formaggi abbinati ad altrettanti interpreti di eccellenza: gli chef Massimo Bottura, Carlo Cracco, Gennaro Esposito e Luigi Pomata. Il pubblico appassionato di formaggio potrà inviare una loro ricetta al sito www.grandiformaggi.com, rispettando due regole: utilizzare uno dei formaggi protagonisti e ispirarsi alla cucina tipica della regione di origine del formaggio scelto. Le 10 migliori ricette, inserite nella pagina facebook dei Grandi Formaggi DOP, saranno decretate dai fan dei Grandi Formaggi DOP. Lo chef sceglierà la migliore

tra le dieci ricette, e il vincitore sarà invitato a realizzarla insieme allo chef abbinato al formaggio protagonista. La migliore ricetta con il Pecorino Sardo verrà preparata ad Oristano, martedì 6 novembre, con lo chef Luigi Pomata; il Parmigiano-Reggiano sarà protagonista dell'evento di Modena, martedì 13 novembre, con Massimo Bottura.

La miglior ricetta con l'Asiago verrà cucinata martedì 20 novembre a Vicenza insieme a Carlo Cracco, e la chiusura si terrà a Napoli, martedì 26 novembre, con Gennaro Esposito e il vincitore della categoria Mozzarella di Bufala Campana. L'iniziativa



vuole comunicare i valori della DOP in modo diretto, rendendo il pubblico protagonista.

Per informazioni:
www.grandiformaggi.com

