

L'iniziativa

Milano "a cubetti" Provolone Valpadana e cocktail d'autore

MILANO

Da giovedì 25 a sabato 27 settembre torna "Milano a Cubetti", l'extreme tasting promosso dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana DOP in dieci cocktail bar milanesi. Dopo la prima fortunata edizione di maggio, ritorna a fine settembre il percorso sensoriale che unisce l'eccellenza casearia lombarda all'arte della mixology. Il presidente del Consorzio, Giovanni Guarneri: «Vista l'accoglienza del pubblico e l'entusiasmo dei bartender 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». Ecco i locali coinvolti: Altrimenti Mixology Art; BULK Mixology Food&Bar; Harp Pub Guiness; Milord Milano; MIO LAB Park Hyatt; Particolare Bistrot; Particolare Milano; Saponi Solari Cocktail Bistrot; Terrazza Gallia Excelsior Hotel Gallia e Tusa Isola. Ciascun locale dedicherà all'iniziativa due drink d'autore, uno abbinato ai sentori e al gusto della tipologia Dolce e l'altro a quella Piccante. I clienti che sceglieranno i cocktail in abbinamento riceveranno in omaggio un assaggio di Provolone Valpadana DOP "a cubetti".

