



I Grandi Formaggi DOP ci guidano alla scoperta della cucina tipica regionale con il Concorso *Ricette al formaggio DOP*

*La tradizione è al passo con i tempi: l'annuale appuntamento con gli eventi promossi dai Consorzi di tutela dei formaggi Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano-Reggiano e Pecorino Sardo si fa social grazie ad una nuova e gustosissima iniziativa: il concorso **Ricette al formaggio DOP***

Vicenza, 30 luglio 2012

Quattro grandi DOP italiane, quattro chef stellati, quattro regioni dalla tradizione culinaria rinomata. E una novità che apre al mondo dei social network e degli appassionati di cucina di tutta Italia.

Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano-Reggiano DOP Pecorino Sardo, all'interno delle loro iniziative comuni, promuovono insieme il primo concorso di ricette esclusivamente dedicato al mondo del web ***Ricette al formaggio DOP***.

Quest'anno, infatti, in occasione degli attesi eventi dedicati ai formaggi **Qui cucinare è DOP**, ad affiancare in cucina gli eccellenti chef Massimo Bottura, Carlo Cracco, Gennaro Esposito e Luigi Pomata, saranno proprio i vincitori del Concorso ***Ricette al formaggio DOP***.

Per la prima volta il pubblico e gli appassionati di formaggio potranno essere protagonisti degli show cooking dedicati ai professionisti del settore alimentare, ristoratori e negozianti, inviando una loro ricetta al sito dei **Grandi Formaggi DOP** www.grandiformaggidop.com

Due sono le regole: utilizzare uno dei formaggi protagonisti e ispirarsi alla cucina tipica della regione di origine del formaggio relativo, segnale della grande attenzione che si vuol dare alla tipicità della cucina italiana e alle zone di produzione dei formaggi stessi, base di una DOP.

Le ricette saranno inserite nella pagina facebook dei Grandi Formaggi DOP e votate dai fan dei **Grandi Formaggi DOP**, che, con i loro “Mi piace”, decideranno quali saranno le dieci ricette finaliste tra le quali lo chef sceglierà la migliore. Il vincitore sarà invitato a realizzarla con lo chef durante gli eventi.

Quattro le categorie del concorso, una per ogni formaggio.

La migliore ricetta con il Pecorino Sardo verrà preparata ad Oristano, martedì 6 novembre, con lo chef Luigi Pomata, dell'omonimo ristorante cagliaritano, diventato celebre grazie al suo estro creativo.

Il Parmigiano-Reggiano sarà protagonista dell'evento di Modena, martedì 13 novembre, con il geniale e pluripremiato Massimo Bottura, chef dell'Osteria Francescana.

La miglior ricetta con l'Asiago verrà cucinata martedì 20 novembre a Vicenza insieme al noto Carlo Cracco, chef del Ristorante Cracco di Milano e giudice di Masterchef.

Infine la chiusura a Napoli, martedì 26 novembre, vedrà protagonista Gennaro Esposito, chef della Torre del Saracino e due stelle Michelin, insieme al vincitore della categoria Mozzarella di Bufala Campana.

L'iniziativa vuole comunicare e condividere i valori della DOP in modo ancora più diretto, rendendo il pubblico protagonista dell'evento. Oltre a facebook sono attivi anche il profilo Twitter e YouTube. In questo modo ristoratori, gastronomi, foodblogger, operatori del settore alimentare e appassionati di cucina possono scegliere il canale che più li rappresenta, porre domande, lasciare suggerimenti e seguire tutte le iniziative, interagendo con i **Grandi Formaggi DOP**.

Grandi Formaggi DOP è un progetto dei Consorzi di tutela dei formaggi Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano-Reggiano e Pecorino Sardo

Per ulteriori informazioni www.grandiformaggidop.com

[Facebook Grandi Formaggi DOP](#)

[Twitter Grandi Formaggi DOP](#)

[YouTube Grandi Formaggi DOP](#)

Ufficio stampa di Grandi Formaggi DOP

J & R - Contrà Canove 13 - 36100 Vicenza

t. 0444 235306 - f. 0444 540891

benedetta@jandr.it - martina@jandr.it