

Gli aperitivi di Formaggio Svizzero stanno per entrare nel vivo, noi vi ingolosiamo con qualche anticipazione!

TUSTYLE

FAI CHEESE E SCATTA

APERITIVO MADE IN SWITZERLAND

A Milano, dal 2 marzo al 27 aprile, happy hour con finger food e assaggi gourmet con i Formaggi alla Svizzera nei locali della movida. Chi si farà scattare una foto con la mascotte (una mucca rossa) e la condividerà sui social con l'hashtag #cheesiamo, riceverà al tavolo un tagliere a forma di Svizzera per una degustazione alla scoperta delle specialità delle diverse valli con un Cheese Ambassador. formaggisvizzeri.it

GIOIA!

Parte questo pomeriggio dal Fiftyfive di Milano #cheesiamo, la kermesse nata per far conoscere e degustare i formaggi svizzeri nel capoluogo lombardo. Fino al 27 aprile. Trovate tutti i locali coinvolti nell'iniziativa e le date dei prossimi eventi sul sito formaggisvizzeri.it

la Repubblica
Milano

L'happy hour in stile svizzero

Un tour in undici locali all'insegna di #cheesiamo, aperitivo "made in Switzerland" con degustazioni finger food. Con tanto di mucca per selfie da postare. Prossima tappa l'8 marzo (www.formaggisvizzeri.it)

FiftyFive
Via Piero della Francesca 55, cor
19, telefono 02.34936616

DONNA MODERNA

Tour golosi

Se sei una fan dell'happy hour, non perdere gli aperitivi con le degustazioni di formaggi svizzeri. A marzo e aprile, undici locali della movida milanese proporranno cocktail abbinati a stuzzichini e finger food a base di tête de moine, sbrinz e emmentaler. Se vuoi conoscere tutte le tappe del tour e i locali, vai su formaggisvizzeri.it



PROVERBI DELLA ZONA
vivi! milano

Ve

APERITIVO AI FORMAGGI

Parte da zona Sempione l'aperitivo itinerante che per due mesi farà tappa in 11 locali per far scoprire ai milanesi i formaggi svizzeri, insieme ai cocktail, finger food e assaggi gourmet a base di Emmentaler, Sbrinz, Gruyère, Tête de Moine, Appenzeller, Tilsiter o Vacherin Fribourgeois.

Ingresso libero

55 MILANO

VIA PIERO DELLA FRANCESCA 55, ☎ 02.34.93.66.16



Emmenthal (o Emmentaler) specialità casearia svizzera tra i sette formaggi. Dop protagonisti fino alla fine di aprile di aperitivi nei locali milanesi

L'INIZIATIVA

AL VIA GLI APERITIVI SPECIALI CON SETTE FORMAGGI COME PROTAGONISTI

ALLA SCOPERTA DEGLI SVIZZERI

La Svizzera. Orologi, cioccolato. E formaggi. **Emmenthal** (o Emmentaler) soprattutto, ma sono tante le specialità casearie che si preparano a pochi chilometri dal confine o nelle regioni più lontane, verso la Francia o la Germania. Da noi non sono molto note, ma vale la pena approfondire la conoscenza. Questo è l'intento dell'iniziativa che vede sette **formaggi svizzeri**. Dop protagonisti, fino alla fine di aprile, di aperitivi speciali in alcuni locali milanesi: giovedì 8 allo Swiss Corner di via Palestro, il 10 al Milano Café di via Procaccini, il 15 al Twenty di via Celestino IV, il 21 al Maya di via Ascanio Sforza... L'Emmenthal, lo **Sbrinz** e il sapido **Appenzeller**, il **Tilsiter** o il **Tête de Moine** da tagliare con la girole in sottili strati arricciati, il **Gruyère** il **Vacherin Fribourgeois** saranno offerti a chi, bevendo un aperitivo in quei locali e in quelle date, si farà fotografare con la mucca rossa, simbolo dell'iniziativa, e condividerà la foto su un sito predisposto per l'occasione. Su www.formaggisvizzeri.it i dettagli e l'elenco completo dei locali. (m.t.)

GENTE

IL GIORNO Milano

APERITIVO ALLA SVIZZERA

A Milano l'aperitivo diventa "Made in Switzerland", con i **formaggi svizzeri** che conquistano i banchi degli aperitivi più esclusivi della città. Da marzo ad aprile, in undici locali della movida cittadina.

3



▲ La Svizzera sposa Milano per il rito dell'aperitivo

Milano, città dell'aperitivo per eccellenza, diventa capitale della bontà made in Switzerland. Nei mesi di marzo e aprile, una selezione dei più squisiti formaggi dalla Svizzera trasformerà il rito irrinunciabile dell'happy hour di undici locali, tra i più frequentati della movida cittadina, in un'esperienza gastronomica esaltante. A turno ospiteranno un'esclusiva degustazione di finger food e assaggi gourmet a base di **Emmentaler**, **Sbrinz**, **Gruyère**