



## SUL TAGLIERE

# SAPORE IN VETTA

Per chi sente in estate, irresistibile,  
il richiamo della montagna,  
ecco due alternative per la merenda  
rinforzata del dopo escursione

A CURA DI ANGELA Odone

FOTO DAVIDE MAESTRI, STYLING BEATRICE PRADA

**1.** Per un effetto scenografico potete proporre una piccola selezione di **Formaggi Svizzeri** a cominciare dal Tête de Moine Dop, il formaggio a pasta semidura che si gusta a rosette, create con la girolle, l'apposito attrezzo. Proseguite con qualche fetta dell'immane Emmentaler Dop Bio e con uno spicchio di Appenzeller Dolce e aromatico. [formaggisvizzeri.it](http://formaggisvizzeri.it)

**2.** In questo periodo la varietà di **mela Natyra bio di Val Venosta**, dà il meglio: la pasta è soda e dissetante, gli aromi di ananas e kiwi maturo si percepiscono subito insieme a quello di pesca gialla. Completa il quadro un profumo delicato di fiori e di erbaggi. [lasaporeria.it](http://lasaporeria.it)

**3.** Se gli erborinati vi stuzzicano dovete assaggiare il formaggio cremoso spalmabile **Bergader Edelblu Cream** (noi l'abbiamo abbinato a nocciole tostate **Damiano Organic**, semi di cumino e petali di calendula) e l'Edelblu Gourmet tagliato in piccoli tocchi accomodati su fette del pane nero alla frutta di **Davide Longoni**: una delizia. [bergader.it](http://bergader.it) [damianoorganic.it](http://damianoorganic.it) [davidelongoni.com](http://davidelongoni.com)

**4.** Il miglior compagno per queste leccornie è un bicchiere di Passito bianco Aruna 2021 di **Cantina Kurtatsch**. Le uve moscato giallo e gewürztraminer in perfetta armonia che regalano profumi di lavanda, miele, pere Williams e albicocche e una dolcezza lunga in bocca. [kellerei-kurtatsch.it](http://kellerei-kurtatsch.it)

**5.** Sono croccantissimi i Grissini integrali con olio extravergine di oliva «stirati a mano» di **Mario Fongo Il Panatè**. In vendita da **Eataly**. [eataly.net](http://eataly.net)

**6.** Una tira l'altra, come le ciliegie. In queste occasioni non bastano mai le Mozzarelline Latte Fieno **Brimi**. Prodotte con solo latte fieno 100% **Alto Adige** da mucche che si nutrono di erba fresca, fieno e piante di campo senza ogm, provatele come abbiamo fatto noi profumate con semi di cumino. [brimi.it](http://brimi.it)

**7.** Vi siete mai chiesti quanto latte serve per produrre una forma di **Trentingrana**? Circa 500 litri di latte di montagna, soprattutto quello delle vacche di razza Bruna Alpina, raccolto solo nella provincia di Trento. La pasta dolce e granulosa è ideale da servire a scaglie durante l'aperitivo. [formaggideltrentino.it](http://formaggideltrentino.it)

**8.** Un giusto accompagnamento ai formaggi, anche quelli stagionati come la **Fontina Dop**, è la Mostarda di arance **Le Tamerici**: la dolcezza della polpa delle arance si combina con il retrogusto amarognolo delle scorze e con il piccante della senape. [eataly.net](http://eataly.net)

**9.** Offrite due varietà di miele, uno per chi ama i sapori più decisi e uno per chi invece preferisce le note più dolci: Miele di Bosco, colore ambrato intenso scuro, sapore non troppo dolce con note di carruba, rabarbaro e liquirizia, e Miele di Eucalipto, colore chiaro, consistenza cristallizzata, sapore intenso, balsamico con una nota affumicata nel finale. Entrambi di **Mielizia**. [mielizia.com](http://mielizia.com)

**10.** Carote, peperoni, cavolfiore, zucchini, finocchi, sedano, cotti con aceto, acqua, zucchero, sale e profumati con senape, curry e curcuma. Questo mix di verdure di **Hoamisch** va a braccetto con il pane di segale croccante di Schuster Laatsch. [hoamisch.com](http://hoamisch.com) [schuster.it](http://schuster.it) [bioland-italia.it](http://bioland-italia.it)







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

150542

27









## SUL TAGLIERE



**1.** Le mandorle alla paprika di **Damiano Organic** sono ideali da offrire in piccole ciotole disposte qua e là sulla tavola. Da provare anche quelle tostate, salate e profumate con essenza di limone [damianoorganic.it](http://damianoorganic.it)

**2.** Affumicatura dolce, salatura delicata e lunga stagionatura: ecco i tre elementi che caratterizzano lo **Speck Alto Adige Igp Recla**. Il trancio è il taglio più versatile da tenere in frigo, perfetto anche per gli inviti dell'ultimo momento. [recla.it](http://recla.it)

**3.** Ecco due versioni dello stesso tipo di pane. I mini snack di segale di **Profanter** sono certificati biologici e vegani. Classici o al sesamo, sono uno spezzafame "uno tira l'altro". E lo schüttelbrot di **Schuster**, un pane di segale croccante lavorato a mano, leggero e digeribile. Entrambi compagni ideali per lo **speck**. [profanter.it](http://profanter.it) [suedtirol.info/it/it](http://suedtirol.info/it/it)

**4.** La raccolta di mirtilli nel bosco non è stata fortunata? Ci pensa **BioPlose**, con il suo succo prodotto solo con frutti provenienti da agricoltura sostenibile. Di colore scuro e consistenza vellutata, è una miniera di sostanze antiossidanti. [acquaplose.com](http://acquaplose.com) [bioland-italia.it](http://bioland-italia.it)

**5.** Dissetante e profumato, lo sciroppo di sambuco di **Partschiller Hof** è l'ingrediente da aggiungere all'acqua frizzante nelle giornate più calde o al Prosecco per creare l'Hugo, il cocktail più alpino che c'è. [partschillerhof.it](http://partschillerhof.it) [bioland-italia.it](http://bioland-italia.it)

**6.** È già affettata e pronta da mettere sul tagliere la bresaola della Valtellina Igp Fresca Salumeria di **Fratelli Beretta 1812**. Il tocco in più? Un condimento leggero a base di olio, lime ed erba cipollina. [fratelliberetta.com](http://fratelliberetta.com)

**7.** La purea di mele bio della **Dolomiti Leni's** è cremosa, senza conservanti né zuccheri aggiunti. Merenda golosa al naturale, se si mescola con la senape diventa eccellente sui crostini con salumi e formaggi d'alpeggio. [lenismele.it](http://lenismele.it)

**8.** Il radicchio spalmabile bio di **Hoamisch** è prodotto con ingredienti da agricoltura biologica, in un maso di Malles, in **Val Venosta**. A merenda si abbina in un panino allo **speck** o alla pancetta tesa affumicata, a cena è ottimo nel risotto. Distribuito da **Bioland**, l'associazione di agricoltori altoatesini che preserva la fertilità del suolo e la salute degli animali. [hoamisch.com](http://hoamisch.com)

**9.** La confettura di albicocche di **Partschiller Hof** ha il 75% di frutta. Spalmata su una fetta di pane è una merenda classica, ma con l'aggiunta di un pizzico di peperoncino diventa una composta irresistibile con i formaggi stagionati. Da provare anche la confettura di fragole. [partschillerhof.it](http://partschillerhof.it) [bioland-italia.it](http://bioland-italia.it)

**10.** Sono una specialità regionale della Liguria le Ciappe semintegrali di farro, biologiche e senza lievito di **Baule Volante**. Croccantissime, si sposano a una fetta di pancetta o a un velo di confettura di albicocche. [baulevolante.it](http://baulevolante.it)

**11.** Delicatamente speziata, con un gusto caratterizzato dalle note fumé, la pancetta tesa cotta affumicata di **Wüber** si scioglie in bocca, fetta dopo fetta. [fratelliberetta.com](http://fratelliberetta.com)

TESTI VALENTINA VERCELLI