Iscriviti

Bufala Campana REGGIANO CHARLING

I Ristoranti delle Tavole Cremasche incontrano il Taleggio

Il Talento del Taleggio incontra i talenti dei ristoratori delle Tavole Cremasche

Dal 22 novembre 2013 fino a Natale presso i ristoranti dell'associazione Tavole Cremasche, verrà proposto, all'interno del menù del giorno, un piatto che vedrà protagonista il Taleggio Dop, utilizzato come ingrediente in diverse ricette. Presso tutti i ristoranti coinvolti si potrà trovare una copia del nuovo ricettario "Da zero a trenta ricette, in 10 primi, 10 secondi, doppiando gli antipasti" pubblicato dal Consorzio. "Il Taleggio è un formaggio molto versatile e l'utilizzo in cucina è uno dei modi migliori per valorizzarne le caratteristiche, in termini di gusto e di sapore. Da anni collaboriamo con la ristorazione locale ed è anche grazie ad associazioni come le Tavole Cremasche, sempre attente e alla ricerca della qualità, che i prodotti a Denominazione di Origine Protetta riescono ad essere proposti e conosciuti presso un pubblico sempre più vasto" ha dichiarato **Massimo Taddei**, presidente del Consorzio Tutela Taleggio.

L'elenco dei ristoranti aderenti all'iniziativa è disponibile sul sito:www.tavolecremasche.it

Isabella Radaelli

Mi piace Condividi 8 Tweet 1 g+1 2 Condividi

0 comments

Aggiungi un commento...

Stai pubblicando come Casa Alti Formaggi (Modifica) Commenta

Pubblica su Facebook

Plug-in sociale di Facebook

- Succ >

TrenoBLU® TRENI TURISTICI PER IL LAGO D'ISEO... E NON SOLO ...un treno d'emozione

Seleziona lingua
Powered by Google Traduttore
cerca...

E tu di che Asiago sei?

Diario di una gourmet

Un'altra serata di successo per **Casa Alti Formaggi**, la degustazione che ha visto protagonista il formaggio **Asiago Dop** nelle sue diverse declinazioni. Sì perché di Asiago non ce n'è uno solo e dovete scordarvi quello che si trova normalmente al supermercato e di formaggio Asiago ha ben poco.

"L'Asiago Dop, un formaggio dai sapori inaspettati, unico, irripetibile e versatile" come l'ha definito **Flavio Innocenzi**, direttore del **Consorzio Tutela Asiago**, che insieme a Vincenzo Bozzetti, giornalista e tecnico lattiero – caseario è stato invitato a presentare il formaggio del famoso Altopiano di Asiago.

Tre le tipologie di Asiago in degustazione, abbinati a tre bollicine di Valdobbiadene. Il primo un Asiago fresco di latte vaccino di un mese, chiamato anche pressato, riconoscibile dall'occhiatura sparsa e visibile e dal colore paglierino chiaro accompagnato da Prosecco Superiore Dry Desiderio di Bortolin Angelo, poi Asiago stagionato o d'allevo (perché "allevato" ovvero fatto stagionare) di circa 8 mesi, prodotto con latte scremato da affioramento e abbinato a Prosecco Superiore Extradry di Angelo Bortolin e infine, il terzo, un Asiago Stravecchio prodotto in montagna con una stagionatura di 25 mesi con Prosecco Superiore Brut Angelo Bortolin.

Ad interpretare l'Asiago Dop in cucina è stato chiamato **Nicola Locatelli**, chef e patron dell'**Opera Restaurant** di Mozzo (Bg), che non conoscevo e che mi ha sorpreso con le sue ottime preparazioni.

Nicola, coadiuvato dal fratello Lorenzo, ha elaborato tre portate con Asiago di tre stagionature diverse proposte nella degustazione: uovo croccante con erbette e fonduta di Asiago stagionato 20 mesi, risottino Carnaroli, mantecato con mandorle tostate, pane abbrustolito, pancetta croccante e fonduta di Asiago di un mese e flan di zafferano, su fonduta di Asiago stagionato 6/8 mesi e salsa di brasato.

"L'Asiago Dop è stata una gran bella scoperta" ha affermato Nicola Locatelli "Sono riuscito a realizzare degli ottimi piatti perché è un formaggio molto versatile. E' stato estremamente soddisfacente ed interessante poter creare dei piatti con questo formaggio, soprattutto con lo stravecchio. Per preparare la fonduta l'ho trattato come un parmigiano, con un goccio di panna, anche se l'Asiago ha un gusto più aromatico. I piatti che ho realizzato stasera li inserirò sicuramente in carta."

A fine serata il segretario Vittorio Emanuele Pisoni ha annunciato una novità: dal 2014 l'Asiago entrerà a far parte della famiglia di Casa Alti Formaggi, insieme al Salva Cremasco, al Taleggio e al Provolone Valpadana. La missione è promuovere queste quattro bontà italiane non solo in Italia, ma anche all'estero, attraverso degustazioni, laboratori e convegni e il riscontro del pubblico presente a quest ultimo appuntamento non può che essere di buon auspicio per il futuro.

Di Asiago ho già parlato **qui** e se andate ad Asiago dovete fermarvi alla **pizzeria Edelweiss** per assaggiare la pizza di Alessandro Pesavento, ma soprattutto la Grün Pennar, una vera bontà.

Mi piace 0 Tweet 0 g+1 0 Share

AGGIUNGI COMMENTO

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Sito web

1000 caratteri rimasti

Notificami i commenti successivi

Aggiorna

Invia

Giornale on line di eno gastronomia e turismo
testata reg. trib. Ferrara aut. n° 10/07 del 08/08/2007 isc. ROC 22113
OLIOVINOPEPERONCINO

PREMIO MEDITERRANEO PACKAGING

E tu di che Asiago sei?

Venerdì, 06 Dicembre 2013 17:49

Un'altra serata di successo per Casa Alti Formaggi, la degustazione che ha visto protagonista il formaggio Asiago Dop nelle sue diverse declinazioni.

"L'Asiago Dop, un formaggio dai sapori inaspettati, unico, irripetibile e versatile" come l'ha definito Flavio Innocenzi, direttore del Consorzio Tutela Asiago, che insieme a Vincenzo Bozzetti, giornalista e tecnico lattiero – caseario è stato invitato a presentare il formaggio del famoso Altopiano di Asiago.

Tre le tipologie di Asiago in degustazione, abbinati a tre bollicine di Valdobbiadene. Il primo un Asiago fresco di latte vaccino di un mese, chiamato anche pressato, riconoscibile dall'occhiatura sparsa e visibile e dal colore paglierino chiaro accompagnato da Prosecco Superiore Dry Desiderio di Bortolin Angelo, poi Asiago stagionato o d'allevo (perché "allevato" ovvero fatto stagionare) di circa 8 mesi, prodotto con latte scremato da affioramento e abbinato a Prosecco Superiore Extradry di Angelo Bortolin e infine, il terzo, un Asiago Stravecchio prodotto in montagna con una stagionatura di 25 mesi con Prosecco Superiore Brut Angelo Bortolin.

L'Asiago è uno di quei formaggi sottovalutati. Perché quello troviamo perlopiù al supermercato è un formaggio prodotto spesso in caseifici di pianura non veneta, che non ha niente a che vedere con quello Dop, per cui, coloro che lo acquistano, alla fine non sono invogliati a ricompralo.
Si distingue tra fresco e stagionato. Il primo ha un gusto giovane e dal sapore di latte appena munto, gradevole delicato, mentre il secondo ha un gusto saporito e può essere mezzano, vecchio e stravecchio a seconda della stagionatura. Si produce in una zona che si estende dai prati irrigui della pianura padana agli alpeggi l'Altopiano di Asiago e del Trentino.

La zona di raccolta del latte e di produzione di questo formaggio comprende quattro province: Vicenza, Trento e una parte di Padova e Treviso. E solo il formaggio Asiago prodotto in questa zona è autentico formaggio Asiago Dop. Ed esclusivamente quello prodotto nel territorio al di sopra dei 600 metri, è l'unico che può fregiarsi della menzione aggiuntiva "Prodotto della Montagna".

Ad interpretare l'Asiago Dop in cucina è stato chiamato Nicola Locatelli, chef e patron dell'Opera Restaurant di Mozzo (Bg) che, coadiuvato dal fratello Lorenzo, ha elaborato tre portate con Asiago di tre stagionature diverse proposte nella degustazione: uovo croccante con erbette e fonduta di Asiago stagionato 20 mesi, risottino Carnaroli, mantecato con mandorle tostate, pane abbrustolito, pancetta croccante e fonduta di Asiago di un mese e flan di zafferano, su fonduta di Asiago stagionato 6/8 mesi e salsa di brasato.

"L'Asiago Dop è stata una gran bella scoperta" ha affermato Nicola Locatelli "Sono riuscito a realizzare degli ottimi piatti perché è un formaggio molto versatile. E' stato estremamente soddisfacente ed interessante poter creare dei piatti con questo formaggio, soprattutto con lo stravecchio. Per preparare la fonduta l'ho trattato come un parmigiano, con un goccio di panna, anche se l'Asiago ha un gusto più aromatico. I piatti che ho realizzato stasera li inserirò sicuramente in carta."

A fine serata il segretario Vittorio Emanuele Pisoni ha annunciato una novità: dal 2014 l'Asiago entrerà a far parte della famiglia di Casa Alti Formaggi, insieme al Salva Cremasco, al Taleggio e al Provolone Valpadana.
La missione è promuovere queste quattro bontà italiane non solo in Italia, ma anche all'estero, attraverso degustazioni, laboratori e convegni e il riscontro del pubblico presente a quest ultimo appuntsmento non può che essere di buon auspicio per il futuro.

Isabella Radaelli

i.radaelli@oliovinopeperoncino.it

Tweet 0 Like Be the first of your friends to like this. g+1

Pubblicato in: Curiosità

Isabella Radaelli

Ultimi da Isabella Radaelli

- Alfio Ghezzi vince la IV edizione del Festival Triveneto del Baccalà
- Chef Emergente Nord Italia 2014
- Alla Bottega dei Portici i tortellini "stellati"
- Sagra della Zucca Bertagnina 2013
- A Malika Ayane il premio Joie de Vivre 2013

Altro in questa categoria:

- Pesto e dintorni

Torna in alto

enews
Giornale on line registrato al Tribunale di Ferrara al n.13/12 del Registro della stampa del 29/11/2012 iscritta al ROC al n.22113
Enogastronomia

FATTORIA EOLIA
La leggerezza del vento

RegioneEmilia-Romagna

www.ecostampa.it

Giornale on line di eno gastronomia e turismo
testata reg. trib. Ferrara aut. n° 10/07 del 08/08/2007 isc. ROC 22113
OLIOVINOPEPERONCINO

Asiago dop

Sabato, 14 Dicembre 2013 12:47

L'Asiago è un prodotto caseario del vicentino prodotto in tre tipologie: fresco, stagionato e di montagna affinato in tavole di abete rosso nel territorio della DOP tra i 600 e i 2.300 m. E' stato il protagonista di Sua Eccellenza Italia alla Città del Gusto a Roma, edizione 2013 e a Bergamo per la rassegna Alti Formaggi.

Un recente accordo con Airest, società del gruppo Save di Venezia, ha dato il via al Panino V.I.P. VERDE VEG all'Asiago DOP, distribuito da Ristop, BriccoCafè, Culto, Rustichelli & Mangione e L'Orto in aeroporti, centri commerciali e stazioni autostradali con melanzane grigliate, pomodoro e basilico fresco su pane ai tre cereali (frumento, segale e mais).

E' stato inserito nella Classifica dell'11° Rapporto Qualivita-Ismea sulle 15 migliori *performances* economiche tra i 261 prodotti italiani a denominazione di origine. Basata su analisi e comparazioni che tengono conto di valori economici come il fatturato alla produzione o il fatturato al consumo in Italia e all'estero.

Il Consorzio di Tutela Del Formaggio Asiago DOP è uno dei più attivi nella diffusione della cultura salutista e della corretta informazione sulla disponibilità dei dati sulle intolleranze alimentari nella misura in cui una recente campagna ha avvicinato lo stagionato a tutti i palati proprio per via del fatto che la lunga stagionatura rende il prodotto pressoché innocuo per chiunque.

In concomitanza con l'Università del Gusto di Vicenza ha indetto un concorso per ricette aperto a tutti tra ristoratori foodbloggers e appassionati a vario titolo. Sono otto le ricette rimaste in gara e il gioco prosegue su internet, votando tramite FB e *socialnetwoks* vari, verso la seconda metà del prossimo mese di giugno - siamo arrivati ai quarti di finale (**CheeSfida**, http://www.asiagocheese.it/it/asiago-cheesfida/quarti-di-finale/).

Sempre relativamente allo stagionato, lo sforzo sembra quello di inserirlo tra i grandi formaggi da tavola e da condimento come il Trentingrana, il Padano e il Reggiano.

Emiliano Paladini

Tweet

119817

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.