

CAMPIONATO DEL GUSTO 2010



LA SQUADRA

Alti Formaggi



L'unione
fa la forza: questo é il lemma di Alti Formaggi.

Una squadra di grandissimi formaggi che si schiera con forza e con coraggio
nel campionato del gusto.

Cerchiamo squadre di amici, di amanti di gusti autentici, di appassionati di sport e
buon cibo che siano disposti a "giocare" con noi e a sfidarci nella ricerca di nuove
forme e modalità di consumo.

Allo stadio, nel salotto di casa,
al bar...dove c'è spirito di
gioco e di squadra, dove
passione, entusiasmo ed
energia uniscono le persone,
é dove Alti Formaggi dà il
meglio di sé.



CAMPIONATO
DEL GUSTO
2010



PAF

PAF, il panino di squadra

Per chi non riesce a decidere, per chi ne mangerebbe uno, ma peccato per l'altro, per chi ha sempre voluto osare, per chi esagera e poi si pente, per chi vorrebbe ma non può, per chi ama troppo, per chi dovrebbe amare di più, per chi si lascia andare, per chi fa il ritroso, per chi si vergogna, per chi non si vergogna neanche un pó...insomma, a tutti coloro che sentono un'umanissima debolezza per i formaggi, dedichiamo il Panino Alti Formaggi: il PAF!

Per 4 persone

Ingredienti: 12 fette di pane
16 fette di prosciutto cotto (di ottima qualità)
80 g di Taleggio
80 g di Quartirolo Lombardo
80 g di Provolone Valpadana
80 gr di Salva Cremasco
Pepe

Dorare leggermente le fette di pane nel forno.

Tagliare il Provolone Valpadana finissimo (aiutatevi con l'affettatrice), e fate lo stesso a coltello con il Quartirolo Lombardo e con il Taleggio.

Sminuzzare finemente il Salva Cremasco. Montare i panini a strati, cominciando con una fetta di pane come base, una lamella di Taleggio, una fetta di prosciutto, una fetta di pane, una lamella di Quartirolo Lombardo, una fetta di prosciutto, una fettina di Provolone Valpadana, una spolverata di pepe. Terminare con una fetta di pane con sopra il Salva Cremasco a pezzettini.

Tagliare ogni panino in due parti, fermarli con uno stuzzicadente e passare in forno a 180°C per 4 minuti. Servire caldi.



CAMPIONATO
DEL GUSTO
2010





BRUSCHETTA MEDITERRANEA

Per 4 persone

Ingredienti:

4 fette di pane ai cereali
1 peperone giallo
1 peperone rosso
1 melanzana
80 g di Quartirolo Lombardo
Sale e pepe
Prezzemolo
1 spicchio d'aglio
Olio d'oliva

Grigliare le verdure spennellandole con olio aromatizzato con lo spicchio d'aglio tritato. Una volta cotte, pelarle e tagliarle a fettine per il lungo. Nel frattempo tagliare il Quartirolo Lombardo a fette sottili e condirlo con prezzemolo tritato, un filo d'olio d'oliva, sale (fare attenzione alla quantità di sale, il Quartirolo Lombardo è già saporito di per sé) e pepe.

Fare abbrustolire le fette di pane e farcirle con fettine di peperone rosso, melanzana, formaggio e peperone giallo. Fermare il tutto con uno stuzzicadenti e servire.

INSALATA CESARINI

Per 4 persone

Ingredienti:

2 petti di pollo
4 fette di pane
Un cespo di insalata romana
120 g di Salva Cremasco
Olio d'oliva
Sale e pepe

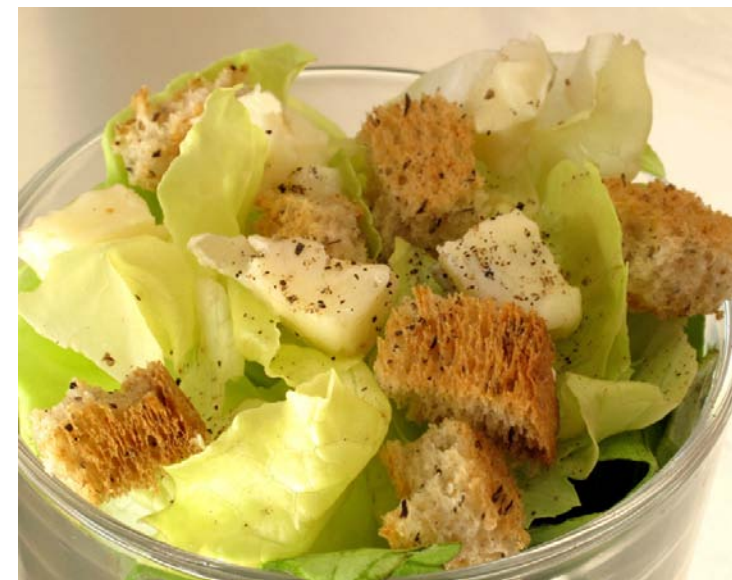
Mondare l'insalata e disporla in una ciotola.

Tagliare il pane a dadini e tostarlo in una padella con un goccio d'olio d'oliva.

In una padella a parte, grigliare i petti di pollo e, una volta cotti, tagliarli a listarelle.

A parte preparare la salsa allo yogurt mescolando uno yogurt intero, 1 cucchiaino di olio d'oliva, un pizzico di erba cipollina tritata ed uno spicchio d'aglio tritato finemente.

Condire l'insalata, già miscelata al pollo, con la salsa allo yogurt, sale e pepe, disporre in coppette e decorare con i crostini di pane ed il Salva Cremasco a scaglie.



STRATEGIA DI GIOCO

Ad Alti Formaggi piace il gioco di squadra e le sfide: cerchiamo armonia e contrasto per creare alleanze strategiche che permettano accostamenti e sapori nuovi.

Ma la ricerca dell'abbinamento perfetto é innanzitutto un'avventura personale e farlo con Alti Formaggi aggiunge un pizzico di intrepida pioneristica al tutto.

Vi invitiamo a creare abbinamenti con la frutta e la verdura: sedano, insalata belga, carote, mele, pere, fragole, frutti di bosco...sono tutti alimenti che accompagnano piacevolmente gli Alti Formaggi.

E poi mostarde non troppo piccanti, marmellate, aceti balsamici, frutta secca: accostamenti facili e sfiziosi che insieme ad un bicchiere di vino ed un buon pezzo di pane trasformeranno uno spuntino in un vero banchetto!

A seguito, alcune suggestioni di abbinamenti con la birra e con i mieli.

LA BIRRA

Per formaggi con pasta o sapore delicato, come il Provolone Valpadana dolce o il Salva Cremasco, cerchiamo un equilibrio strutturale con birre poco alcoliche, poco frizzanti e secche come la Lager e la Pils.

Per formaggi saporiti o stagionati con personalità, come il Quartirolo Lombardo o il Taleggio, abbineremo birre più alcoliche, più aromatiche come le bock e alcune birre di abadia.

Per formaggi dal gusto più deciso, come il Provolone Valpadana piccante, si cerca il contrasto con birre dalla venatura dolce del malto.

I MIELI

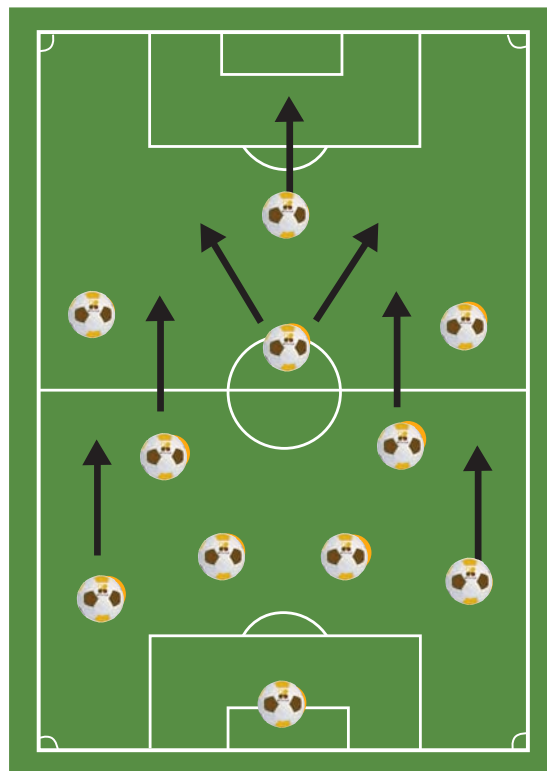
Miele di Acacia con il Taleggio. L'odore tenue e floreale dell'acacia dovrebbe bilanciare l'odore tipico di sottobosco del Taleggio.

Miele di Eucalipto con il Salva Cremasco. L'odore forte intenso dell'eucalipto bilancia gradevolmente la sapidità del Salva Cremasco.

Miele di Castagno con Provolone Valpadana dolce.

L'odore molto intenso e balsamico del castagno esalta la stagionatura del Provolone Valpadana senza sovrastarne il sapore.

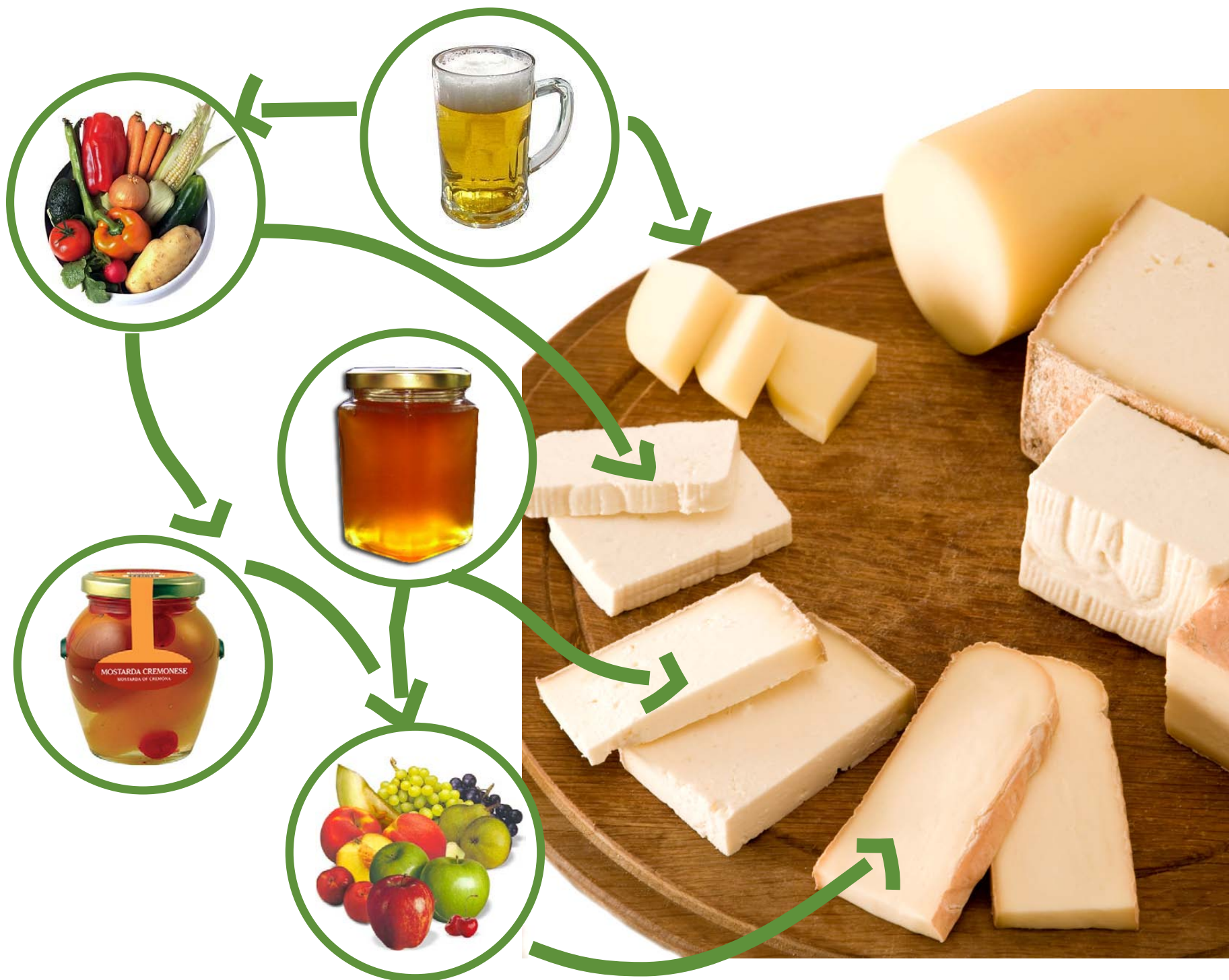
Miele di agrumi con Quartirolo Lombardo. Il profumo fresco e penetrante del miele abbraccia pienamente il sapore acidulo del formaggio e ne valorizza la sapidità balsamica.



CAMPIONATO
DEL GUSTO
2010



CAMPIONATO
DEL GUSTO
2010



LA PASSIONE SCENDE IN CAMPO

Non c'è passione se non c'è condivisione...alcune facili e rapide suggestioni di presentazione di come la squadra Alti Formaggi non ha rivali ...nel piatto!

Da preparare prima dell'inizio del match o durante l'intervallo, Alti Formaggi scende in campo con la forza, il gusto ed i sapori che renderanno memorabili le vostre serate in compagnia di coloro che, con voi, fanno squadra.

SALVA CREMASCO “al cubo”

Da una forma intera di Salva Cremasco, ritagliare la parte superiore del formaggio e poi scavare l'interno facendo attenzione a non rompere le pareti esterne. Ricavare dalla forma un “contenitore di servizio” che andremo a riempire con la pasta del formaggio tagliata a scaglie. Da servire con stuzzicadenti o forchettine, accompagnato con verdure croccanti (sedano, carotine, rapanelli) o frutta (mele, pere, fragole o melone) fresca.

Stuzzicante e bellissimo piatto da condividere con gli amici.

PIATTO DI ALTI FORMAGGI CON PROSCIUTTO E OLIVE

Disponete sul piatto di portata tocchetti di Taleggio, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo e scaglie di Salva Cremasco tagliate con l'apposito coltellino. Intorno disponete delle olive nere e del prosciutto crudo, magari tagliato a dadini.

Da servire con stuzzicadenti o forchettine.

Stuzzicante e bellissimo piatto da condividere con gli amici.



CAMPIONATO
DEL GUSTO
2010



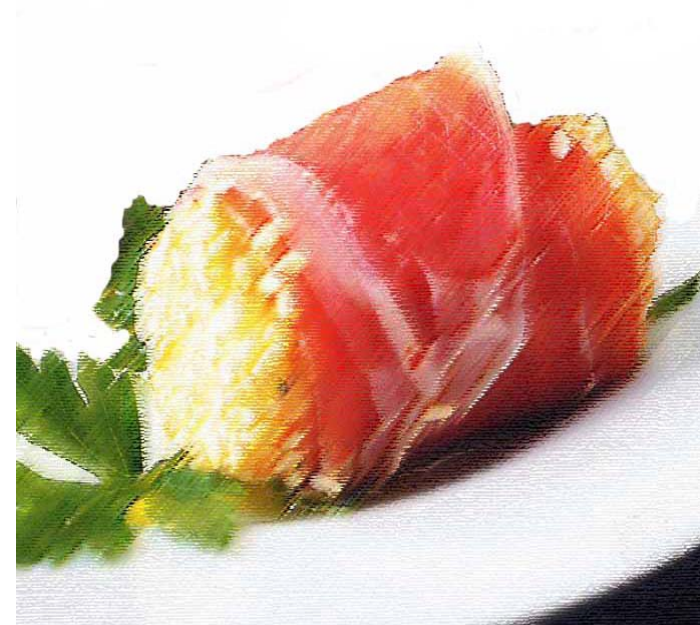
ROTOLINI AL PROVOLONE VALPADANA

Per 4 persone

Ingredienti:

200 g di Provolone Valpadana dolce
6 fette di prosciutto crudo
2 cucchiaini di semi di sesamo
1 cucchiaino di paprika
1 cucchiaino di pepe nero
Miele
Prezzemolo

Tagliare il Provolone Valpadana a bastoncini. Pennellare i bastoncini di formaggio col miele ed impanarne alcuni nei semi di sesamo, alcuni nella paprika e alcuni nel pepe nero tritato. Avvolgere ogni bastoncino nel prosciutto crudo e servire decorando con alcune foglie di prezzemolo.



CROCCHETTE DI TALEGGIO E QUARTIROLO LOMBARDO

Per 4 persone

Ingredienti:

400 g di Taleggio
125 g di Quartirolo Lombardo
30 g di maizena
30 g di farina
50 g di burro
1 tuorlo d'uovo
Sale e pepe
Pane grattugiato
1 uovo
Olio per friggere



Sminuzzare il Quartirolo Lombardo, tagliare il Taleggio a cubetti. In un pentolino, sciogliere il burro, ritirare dal fuoco, aggiungere il Quartirolo Lombardo, la farina e la maizena. Porre il pentolino al bagnomaria a fuoco basso e aggiungere i cubetti di Taleggio. Mescolare fino ad ottenere una crema liscia e corposa. Togliere dal fuoco, salare, pepare, aggiungere il tuorlo, mescolare accuratamente e lasciare raffreddare.

Sbattere l'uovo intero in una terrina. Disporre la farina e il pane grattugiato in due piatti separati. Formare con la crema delle palline della dimensione di una noce e passarle nell'uovo, nella farina e nel pane.

Scaldare l'olio e friggere le crocchette per 2 minuti finché non saranno belle dorate. Passarle su carta assorbente e servire calde.

CAMPIONATO
DEL GUSTO
2010



ENERGIA PRONTA ALL'USO

Altro che bibite e barrette energetiche!

Latte e formaggi sono gli alimenti piu' efficaci nel far riprendere le energie agli atleti. Numerosissimi sono gli studi scientifici realizzati a questo proposito, non ultimo quello della James Madison University presentata all'American College of Sports Medicine di Seattle. Secondo lo studio le proteine del latte sarebbero ottime per 'rifornire' i muscoli e prepararli allo sforzo successivo. Inoltre, fanno notare i ricercatori, il formaggio é ottimo sia per la reidratazione che per rimpiazzare gli elettroliti, come calcio, potassio e magnesio, persi con la sudorazione.



INSALATINA GUSTOSA DI TALEGGIO

Ingredienti:

1 cipolla media
100 g di Taleggio
2 uova sode
Pane di segale
Un piccolo mazzetto di erba cipollina
4 pomodorini a ciliegia
Qualche foglia di basilico
Olio d'oliva extravergine
Sale e pepe

Affettare finemente la cipolla, le uova sode e l'erba cipollina. Tritare le noci e tagliare a cubetti il formaggio. Tagliare i pomodori in quattro parti.

Mescolare accuratamente il tutto in una ciotola, condire con l'olio d'oliva, sale e pepe.

Fare abbrustolire il pane e tagliarlo a listarelle sottili.

Servire l'insalata in piccole coppette accompagnata da foglie di basilico e listarelle di pane di segale.



CAMPIONATO
DEL GUSTO
2010



I formaggi, se consumati in maniera adeguata, presentano numerosi vantaggi nutrizionali, ad esempio il contenuto in calcio facilmente assimilabile, la presenza di batteri benefici per l'organismo, l'azione positiva dei frammenti di proteine.

La squadra Alti Formaggi rappresenta una scelta salutare per tutte le età e per tutti i gusti che permette a questi alimenti di essere facilmente inseriti nell'alimentazione quotidiana e diventare una preziosa fonte di energia tanto per chi fa sport come per chi lo ama.

Il motore di Alti Formaggi: ricchezza e digeribilità.

IL PANINO DEI CAMPIONI

Per 4 persone

Ingredienti:

Per la farcitura:

200 g di prosciutto crudo
100 g di Provolone Valpadana dolce
Foglie di lattuga

Per la pasta da pane:

500 g di farina
20 g di lievito di birra fresco
250 ml di acqua
10 g di sale



Sciogliere il lievito di birra in cinque cucchiiai d'acqua tiepida, aggiungere 80 g. di farina e lasciare riposare per un'ora in un ambiente tiepido.

Fare la fontana sul tagliere con la rimanente farina, mettere al centro il panetto lievitato e versarvi lentamente due bicchieri d'acqua tiepida in cui sarà stato sciolto il sale.

Lavorare l'impasto piuttosto energicamente (almeno 10 minuti): la pasta sarà pronta quando risulterà liscia e vellutata con piccole bolle d'aria.

Collocate la palla in una ciotola capiente e infarinata, incidete sulla superficie una croce e coprite con un telo pulito. Fare lievitare finché non sarà raddoppiato il volume.

Formare delle palline di 3-4 cm diametro, disponetele sulla teglia del forno previamente unta, e fare cuocere in forno caldo a 140°C per circa 25 minuti.

Appena tiepidi farcire con il Provolone Valpadana tagliato a fette sottili, prosciutto crudo e foglie di lattuga.

CAMPIONATO
DEL GUSTO
2010





www.altiformaggi.com

Progetto e grafica a cura di **Forma Libera**

