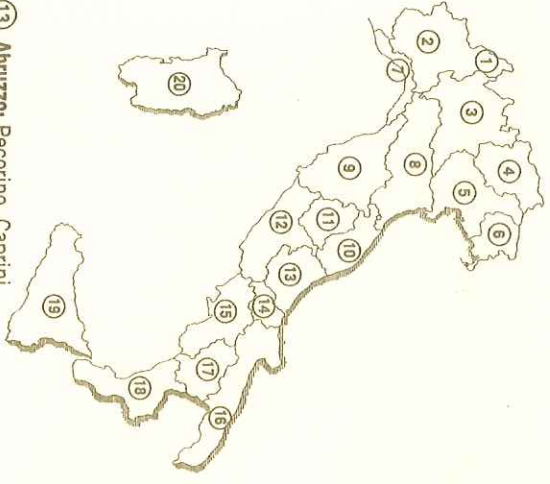




19781 L'UNIVERSO DEI FORMAGGI ITALIANI



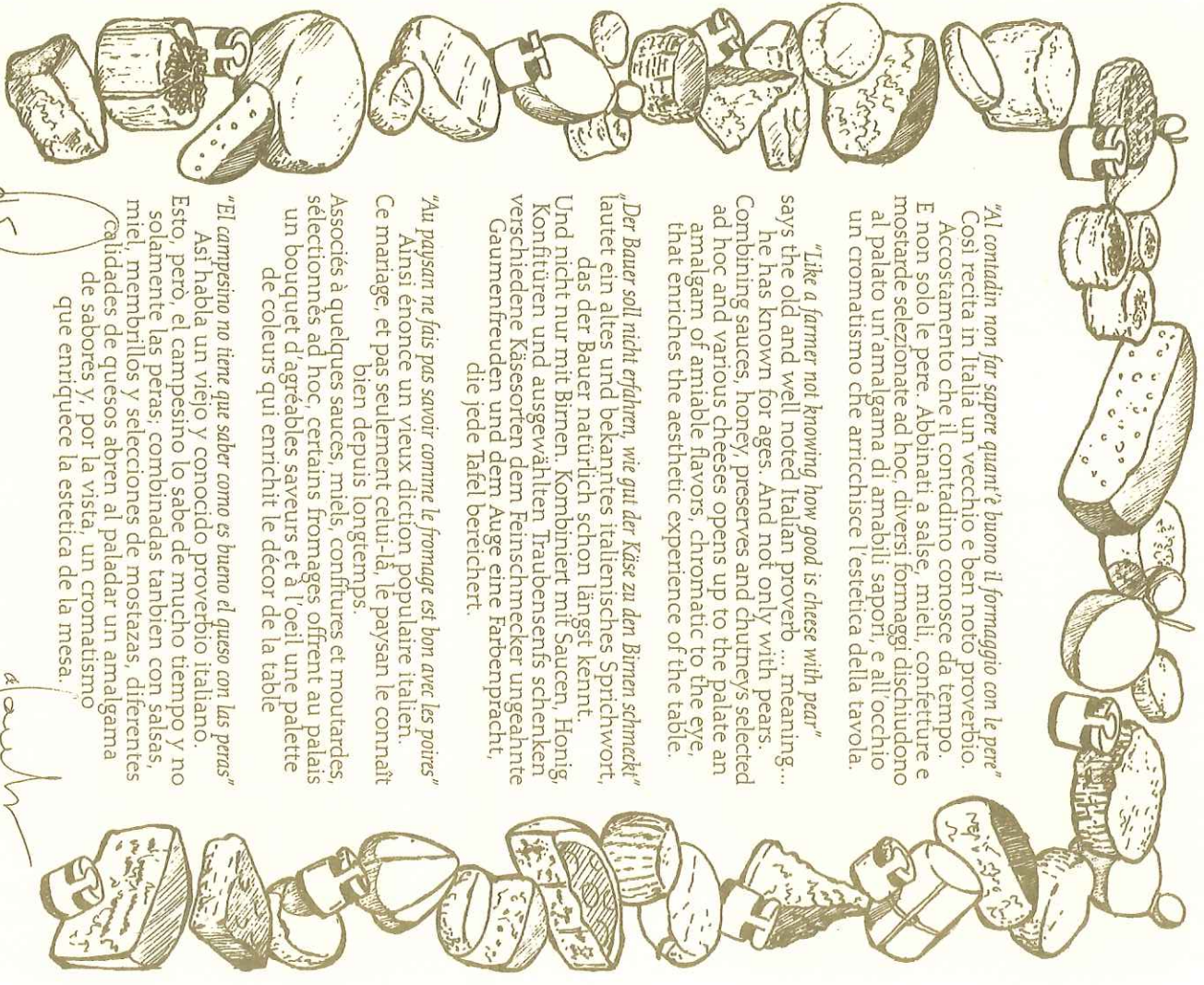
IL MONTAGNO



- 13 **Abruzzo:** Pecorino, Caprini.
- 15 **Campania:** Caciocavallo, Scamorza, Provoia
- 17 **Basilicata:** Caciocavallo, Provoia, Caprini
- 19 **Sicilia:** Pecorino, Provoia, Ricotta

- 1 **Valle d'Aosta:** Fontina, Fromadzo
- 2 **Piemonte:** Caprini freschi, Toma Piemonte, Robiola di Roccaverano, Gorgonzola, Murazzano, Castelmagno.
- 3 **Lombardia:** Gorgonzola piccante, Provone, Bitto, Valtellina Casera, Taleggio, Quattroli, Mascarpone.
- 4 **Trentino - Alto Adige:** Asiago stagionato, Grana Padano
- 5 **Veneto:** Asiago, Ubriachi, Monte Veronese
- 6 **Friuli - Venezia Giulia:** Montasio, Ricotta.
- 7 **Liguria:** Caprini freschi.
- 8 **Emilia Romagna:** Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
- 9 **Toscana:** Grana Padano, Pecorino stagionato.
- 10 **Marche:** Pecorino
- 11 **Umbria:** Pecorino
- 12 **Lazio:** Pecorino, Ricotta
- 14 **Molise:** Caciocavallo, Scamorza, Ricotta
- 16 **Puglia:** Caciocavallo, Ricotta, Scamorza
- 18 **Calabria:** Scamorza, Caciocavallo, Provoia
- 20 **Sardegna:** Pecorino, Ricotta, Caprini

Le salse e le confetture: *Il Montagnò - Vignale Monferrato. Al*
 e-mail: mongetto@italnet.it - www.mongetto.it



"Al contadin non far sapere quant'è buono il formaggio con le pere"
 Così recita in Italia un vecchio e ben noto proverbio. Accostamento che il contadino conosce da tempo. E non solo le pere. Abbinati a salse, mieli, confetture e mostarde selezionate ad hoc, diversi formaggi dischiudono al palato un'aralgama di amabili sapori, e all'occhio un cromatismo che arricchisce l'estetica della tavola.

"Like a farmer not knowing how good is cheese with pear"
 says the old and well noted Italian proverb ... meaning... he has known for ages. And not only with pears. Combining sauces, honey, preserves and chutneys selected ad hoc and various cheeses opens up to the palate an amalgam of amiable flavors, chromatic to the eye, that enriches the aesthetic experience of the table.

"Der Bauer soll nicht erfahren, wie gut der Käse zu den Birnen schmeckt"
 lautet ein altes und bekanntes italienisches Sprichwort, das der Bauer natürlich schon längst kennt. Und nicht nur mit Birnen. Kombiniert mit Saucen, Honig, Konfitüren und ausgewählten Traubensensis schenken verschiedene Käsesorten dem Feinschmecker ungeahnte Gaumenfreuden und dem Auge eine Farbenpracht, die jede Tafel bereichert.

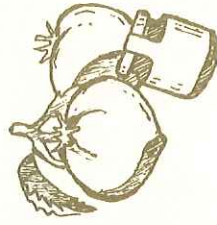
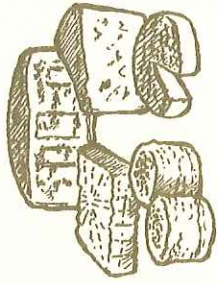
"Au paysan ne fais pas savoir comme le fromage est bon avec les poires"
 Ainsi énonce un vieux dicton populaire italien. Ce mariage, et pas seulement celui-là, le paysan le connaît bien depuis longtemps. Associés à quelques sauces, miels, confitures et moutardes, sélectionnés ad hoc, certains fromages offrent au palais un bouquet d'agréables saveurs et à l'œil une palette de couleurs qui enrichit le décor de la table

"El campesino no tiene que saber como es bueno el queso con las peras"
 Así habla un viejo y conocido proverbio italiano. Esto, però, el campesino lo sabe de mucho tiempo y no solamente las peras; combinadas también con salsas, miel, membrillos y selecciones de mostazas, diferentes calidades de quesos abren al paladar un aralgama de sabores y, por la vista, un cromatismo que enriquece la estética de la mesa.

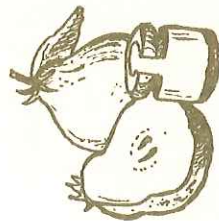




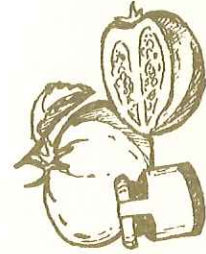
MOSTARDA d'UVA
abbinata a
CAPRINI FRESCHI,
GORGONZOLA PICCANTE
RICOTTE,
TOMA PIEMONTESE
ROBIOLA DI ROCCAVERANO



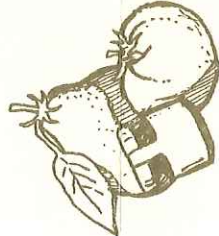
POMODORI ROSSI PICCANTI
abbinati a
TALEGGIO,
CAPRINI STAGIONATI,
VALTELLINA CASERA
VALLE D'AOSTA FROMADZO



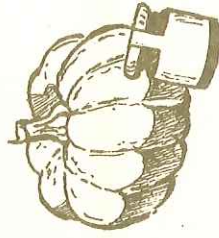
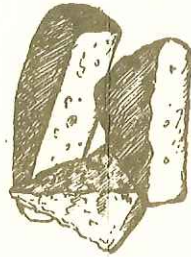
MELE COTOGNE PICCANTI
abbinate a
PARMIGIANO REGGIANO,
PECORINI STAGIONATI,
PROVOLONE



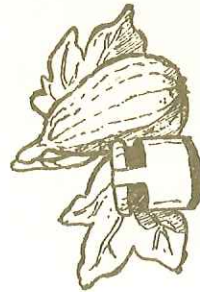
POMODORI VERDI PICCANTI
abbinati a
TALEGGIO,
FONTINA,
ASIAGO PRESSATO



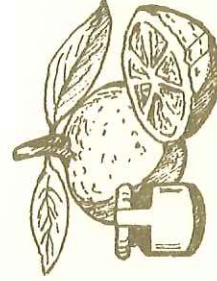
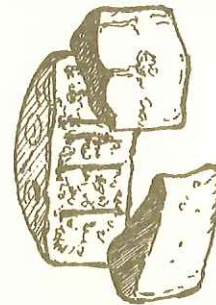
MELE COTOGNE
e POMODORI VERDI PICCANTI
abbinati a
GRANA PADANO,
BITTO,
ASIAGO STAGIONATO.



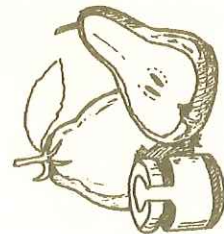
ZUCCA PICCANTE
abbinata a
QUARTIROLO,
MONTASIO,
UBRIACHI (stagionati in vinacce)



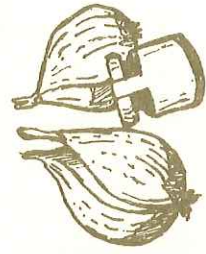
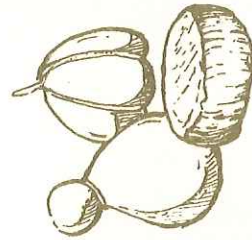
FICHI PICCANTI
abbinati a
GORGONZOLA PICCANTE,
CASTELMAGNO,
MONTE VERONESE



ARANCIA PICCANTE
abbinata a
GORGONZOLA PICCANTE,
RICOTTE,
CAPRINI FRESCHI,
MASCARPONE



COTOGNE E PERE PICCANTI
abbinate a
PECORINI,
CACIOCAVALLO,
SCAMORZA AFFUMICATA



SCALOGNO
abbinato a
MURAZZANO,
TOMA PIEMONTE,
VALLE D'AOSTA FROMADZO

