TESTATA: Dolcesalato.com
DATA: 17.11.2014
OGGETTO: La riscoperta dell'abbinamento formaggi e vini

LA RISCOPERTA DELL'ABBINAMENTO FORMAGGI E VINI

17/11/2014

In vista di **Expo 2015** valorizzare il patrimonio unico di formaggi e vini della Lombardia è quasi un dovere. In occasione della II edizione di "**DiviniFormaggi di Lombardia"** abbiamo raccolto i suggerimenti di **Beppe Casolo,** maestro assaggiatore e vicepresidente di Onaf. Vi proponiamo un esempio di abbinamento formaggio-vino, uno scelto tra i numerosi che troverete spiegati sul numero di gennaio di Dolcesalato.

- **Salva Cremasco DOP** – Originario della città di Crema. È un formaggio a forma quadrata le cui origini, stando alla tradizione popolare, risalgono alla seconda metà dell'Ottocento, quando i pastori bergamaschi che portavano in transumanza le mandrie dalle montagne alla pianura padana "salvavano" il latte attraverso la sua preparazione. Oggi è prodotto nelle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano.

ABBINAMENTO VINO CLASSICO

Lugana Superiore DOC (Brescia). Vino poco aggressivo, profumo fine, con note di mela golden matura ed erbe aromatiche. Lieve sapidità.

ABBINAMENTO VINO ORIGINALE

Cruasé DOCG (Pavia) . Vino beverino, rinfrescante, con note erbacee, lieve retrogusto di mandorla, lampone, pesca bianca non matura.

ARTICOLI PIÙ LETTI
DAILY WEEKLY MONTHLY TUTTI

Idrocolloidi: per un gelato stabile e cremoso

Pasta bignè: dalla teoria alla pratica

LINK - http://www.dolcesalato.com/blog/2014/11/17/la-riscoperta-dellabbinamento-formaggi-e-vini/