

Tak smakuje Dolce Vita

Pożegnaliśmy kolejny rok naszej kampanii, który obfitował w spotkania przy wspólnym stole, promocje i degustacje, festiwale, warsztaty kulinarne oraz wyjazdy prasowe do producentów serów. Jak zawsze było smacznie i wesoło. Tego samego życzymy Wam wszystkim w nowym roku! A na czas karnawału, nasza temperamentna Włoszka – Cristina Catese przygotowała dla Was kilka przepisów na szybkie i proste przekąski.

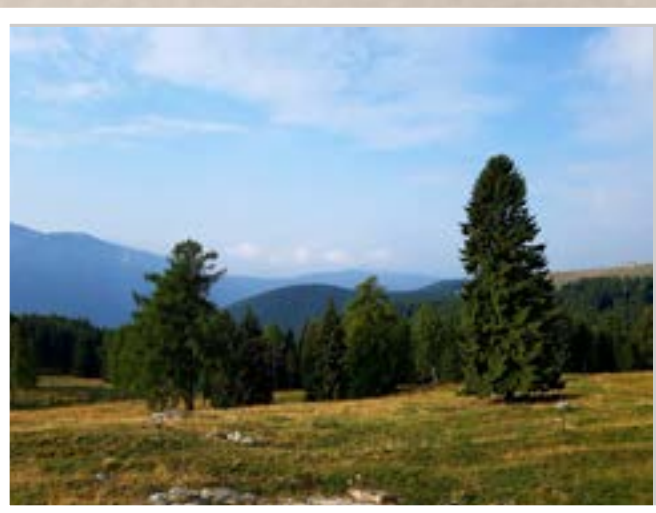


TRZY DNI Z ASIAGO

We wrześniu, na zaproszenie Konsorcjum Sera Asiago, współpracujący z nami dziennikarze mogli osobiście odwiedzić prowincję Asiago w regionie Veneto, gdzie wytwarza się ser, a także poznać tajemnice jego produkcji.

W malowniczym miasteczku Malga, dziennikarze mogli wziąć udział w każdym z etapów produkcji sera Asiago, a wieczorami próbować na rynku wszystkich jego odmian - od najświeższej do dojrzałej. W tym czasie bowiem odbywała się coroczna fiesta poświęcona temu najbardziej znanemu w regionie serowi.

W wyjeździe wzięli udział dziennikarze z magazynów: *Kukbuk*, *Kuchnia* oraz *Wysokie Obcasy*.



GORGONZOLA SMAKUJE ZAWSZE... NIE TYLKO JESIENIĄ

Jednak tej jesieni smakowała wyjątkowo, zwłaszcza kolejnej grupie dziennikarzy z Polski reprezentujących redakcje magazynów: *Slow Life*, *Food&Garden*, *Przekrój* oraz *Focus*. Mieli oni okazję spróbować Gorgonzoli dokładnie w tym regionie, z którego pochodzi, czyli w Piemontcie.

Dziennikarze zaproszeni zostali przez Konsorcjum Producentów Sera Gorgonzola, biorących udział w ogólnoeuropejskiej kampanii *Tak Smakuje DolceVita*.

W jednej z piemonckich serowarni w Novarze, uczestnicy wyprawy zobaczyli, jak wygląda proces warzenia łagodnej oraz ostrej Gorgonzoli – od momentu podgrzania mleka aż do leżakowania kręgów na półkach.



W OJCZYŹNIE PARMIGIANO REGGIANO

Dziennikarzom z redakcji *National Geographic Traveler* i *Elle Man*, listopad z pewnością będzie się kojarzył z królem serów. Konsorcjum Parmigiano Reggiano zaprosiło ich, aby odwiedzili region Emilia Romagna, w którym wytwarza się jedyny oryginalny ser z europejskimi certyfikatami. Zanim jednak dziennikarze poznali tajniki jego produkcji, mogli spróbować dań z Parmigiano Reggiano w bardzo nietypowych miejscach. Zostali bowiem zaproszeni do domów włoskich gospodyń, które specjalnie dla nich przygotowały swoje popisowe dania. Przeżycia kulinarne godne pozazdroszczenia!



CRISTINA CATESE DZIELI SIĘ Z NAMI SWOIMI PRZEPISAMI.

KONIECZNIE WYPRÓBUJCIE JE W KARNAWALE!

BRUSCHETTA Z ASIAGO i ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ

- 4 kromki wiejskiego chleba
- 200 g sera Asiago fresco
- 8 filecików anchois
- 1 łyżka masła
- 4 liście bazylii

Kromki chleba zrumień w piekarniku nagrzanym do 200 °C.

Na patelni roztop masło, dodaj sardele. Chwilę podsmaż i ułóż na kromkach chleba.

Dodaj pokrojony w drobną kostkę Asiago i ponownie włóż do piekarnika - na 3 minuty.

Gdy ser się rozpuści, wyjmij grzanki z piekarnika i posyp świeżą bazylią.

CIASTECZKA PARMIGIANO

Proporcje na ok. 50 ciasteczek:

- 100 g startego sera Parmigiano Reggiano
- 125 g mąki
- 80 g solonego masła
- szczypta soli i pieprzu

Do dekoracji:

- rozmacone białko
- orzeszki pinii
- kumin
- sól wędzona
- czerwony pieprz

Wsyj do miski mąkę oraz starty Parmigiano Reggiano. Dodaj masło, sól i pieprz, zagnieć wszystkie składniki na gładkie ciasto. Pozwól mu odpocząć 20–30 minut w lodówce.

Rozwałkuj ciasto i wytnij z niego ciasteczka za pomocą foremek. Posmaruj ciasteczka białkiem i posyp przyprawami. Piecz 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C.

Przed podaniem ostudź.

Idealna przystawka do Prosecco.

SALATKA Z SEREM GORGONZOLA

Składniki na 4 porcje:

- 250 g liści rukoli
- 2 gruszki i woda gazowana
- 1 łyżka stołowa miodu
- 60 g sera Gorgonzola piccante (pokrojonego w kostkę)
- 1 łyżeczka białego octu - winnego lub jabłkowego
- 4 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- szczypta soli
- świeży czarny pieprz
- garść orzechów włoskich

Przełóż sałatę do miski. Obierz gruszki, pokrój i polej wodą gazowaną, aby nie ściemniały. Wymieszaj oliwę, ocet, miód, sól i pieprz. Pokrój Gorgonzolę i wymieszaj z rukolą oraz gruszkami. Dodaj orzechy włoskie i miodowy vinaigrette.

Świetna jako dodatek do mięsa lub ryby albo jako przystawka.

Zapraszamy do współpracy!

Więcej informacji na temat kampanii, oznaczeń oraz opatrzonych nimi serów znajdą Państwo na stronie www.taksmakujedolcevita.pl

Kontakt dla prasy:

Aneta Kołaszewska

601827682

pr@taksmakujedolcevita.pl



To europejski znak przyznawany produktom regionalnym wyjątkowej jakości, o nazwie nawiązującej do miejsca, w którym są wytwarzane i podkreślającej ich związek z tym miejscem.

