

viaggiesapori

N°3 • LUGLIO 2002 • €3.90 IN ITALIA

IL MENSILE DI CHI VIAGGIA CON GUSTO

v.viaggiesapori.it



la coltivazione del grano tenero al nord Italia e del grano duro al Centro e al Sud. Appartengono a questa linea gli spaghetti dal sapore speziato; gli spaghettini, più sottili; gli spaghetti chitarra, particolarmente spigolosi; le trenette e le pennette. Mezzo chilo costa circa 2,17 euro.

per aperitivo

Si chiama "Bierbrand" e si ottiene dalla distillazione della birra austriaca Theresianer, questa bevanda dal sapore asciutto e dal delicato profumo di luppolo e malto. La produzione è semplice: si parte dalla birra doppio malto che viene distillata a vapore in piccoli alambicchi di rame e successivamente portata a ebollizione con acqua di sorgente, senza aggiunta di zuccheri. Il distillato di birra si beve a temperatura ambiente, in piccoli calici di vetro, e servito come aperitivo dopo pasto. La confezione da 0,5 litri costa circa 26 euro.

aggiunge, a uno sciroppo di acqua e zucchero, le bucce dei limoni, tagliate a julienne, e la polpa, divisa in sei parti. Va mangiata al cucchiaino o con ricotta fresca. Il vasetto da 210 g costa circa 4,50 euro.



La raccolta delle olive delle cultivar "Biancolilla" e "Cetrale" avviene direttamente sulla pianta nel periodo dal 21 ottobre al 15 novembre, mentre la lavorazione si svolge entro 12 ore dall'arrivo delle olive nel frantoio aziendale. Si trova nelle migliori enoteche e gastronomie al prezzo di circa 11 euro, la bottiglia da 75 cl.

CARCIOFINI SOTT'OLIO

Dal campo alla tavola

Crescono nei campi di Paestum i carciofini utilizzati nelle conserve dell'azienda Antichi Sapori Cilentani, che lavora solo materie prime fresche senza l'aggiunta di coloranti e conservanti. La produzione avviene nei mesi di aprile e maggio quando i carciofini sono raccolti e conservati in olio extravergine di oliva, sale e succo di limone. L'azienda consiglia di consumarli come antipasto o contorno a portate di carne e di pesce. Il vasetto da 180 g è in vendita presso la casa produttrice (telefono 0828.7722953) al prezzo di circa 15 euro. È disponibile anche il vaso da 2,8 kg che contiene 550 carciofini, a circa 190 euro.



FORMAGGIO

Sapori d'oltre confine

Si chiama "Appenzeller Switzerland" perché è prodotto ad Appenzell, vicino al lago di Costanza, questo formaggio stagionato con una speciale salamoia a base di erbe aromatiche. La forma è piatta e rotonda, la pasta semidura e il gusto deciso e aromatico. Ottimo con miele di castagno, composte di frutta o di verdura. Un chilo costa circa 14 euro.



Per una buona Visione Ingrandire