



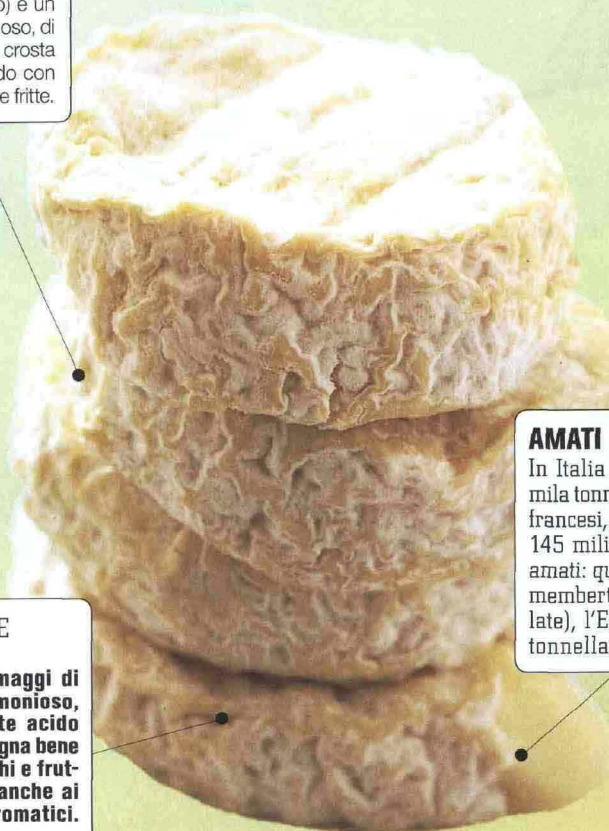
FOCUS CUCINA

Affinità di gusto

Un formaggio di capra francese. E 12 vini italiani di diverso carattere. Divertitevi ad abbinarli

FRESCO E CREMOSO

Prodotto nel Midi dei Pirenei, il Rocamadour (nella foto) è un caprino morbido e cremoso, di puro latte di capra, dalla crosta vellutata. Delizioso caldo con miele o fichi o con cipolle fritte.



AMATI FRANCESI

In Italia consumiamo 43 mila tonnellate di formaggi francesi, per una spesa di 145 milioni di euro. I più amati: quelli molli tipo Camembert (13 mila tonnellate), l'Emmental (5 mila tonnellate) e i "freschi".

PER SODDISFARE IL PALATO

Il sapore dei formaggi di capra, denso, armonioso, con gradevoli note acido amare, si accompagna bene a vini bianchi secchi e fruttati o rosati. Ma anche ai rossi leggeri e aromatici.



Floreali

Trentodoc Brut
Cantina D'Isera.
 Prosecco "52"
 Valdobbiadene
 Santa
 Margherita.



Strutturati

Solane
 Valpolicella
 2006 Santi.
 Spazzavento
 Doc 2004
 Fontemorsi.



Vellutati

Malvasia delle
 Lipari Giona.
 Malvasia del
 Lazio 2007
 Fontana
 Candida.



Rosati

Regaleali
 Le Rose
 2006, Tasca
 D'Almerita.
 Carpineto
 rosato Igt.



Aromatici

Classese
 Spumante brut
 Qua Quarini.
 Melibeeo
 Lugana 2007
 Santi.



Eleganti

La Solatia,
 Chardonnay
 Toscana Igt
 Ruffino.
 Tenuta Marini
 Candido.

ALXEMIA/FELICE SCOCIMARRO

www.ecostampa.it

088376