

Productos italianos protagonistas

RISO CARNAROLI DOP

El Carnaroli se considera una de las mejores variedades de arroz italianas. Apto para cualquier elaboración, este producto DOP se cultiva en la zona de Baraggia, (Varese) a los pies de las Prealpi, entre el río Sesia y el arroyo Elvo, en una zona rica de agua y con un clima ideal para la producción de un riso de alta calidad.



TAGLIATELLE CAMPOFILONE IGP

Tagliatelle la Campofilone es un producto extraordinario de la fábrica de pasta artesanal La Campofilone en la región Marche. La pasta se produce con trigo duro que se cultiva en las zonas de Ascoli Piceno y Macerata y se almacena en silos a temperatura controlada hasta su utilización. Las tagliatelle se producen con trigo duro casero y huevos enteros, por un producto sostenible apto para ser combinado con muchos productos y conservas.



CASTELMAGNO DOP

El Castelmagno DOP es un queso elaborado con leche cruda de vaca que se produce en el territorio de los tres municipios altos de Val Grana: Monterosso, Pradleves y Castelmagno. Tiene una pasta seca, granulada y quebradiza que, con el tiempo, puede volverse más cremosa en la sub-corteza. El color de la pasta es blanco herbáceo y el sabor puede variar de dulce a amargo según la curación.



GUANCIALE

El guanciale es una carne curada obtenida de la mejilla del cerdo de esta raza autóctona, recorrida por venas magras de músculo con un componente de grasa valioso. Excelente en crudo, en rodajas finas para la bruschetta pero sobre todo para aromatizar algunos de nuestros platos e imprescindible para la preparación de primeros platos como la amatriciana y la carbonara.



BURRATA

La burrata es un queso fresco típico de la región de Apulia con un sabor delicado, una forma redonda y un corazón suave y fibroso. Su elaboración es principalmente de leche de vaca, pero también hay una variante de leche de búfala, y es una auténtica delicia para el paladar. Cuando se abre la burrata, sale la straciatella espesa. El queso tiene un sabor rico y mantecoso y conserva su frescura láctea.



FASSONA PIEMONTESE

La carne de Fassona, una raza bovina piamontesa, siempre se ha considerado muy valiosa y sabrosa y muy adecuada para las preparaciones en crudo, como el tartar. Una carne de sabor delicado que requiere poco condimento para sacar lo mejor de las propiedades de esta carne cruda de Fassona Piemontese.



BOTTARGA

La bottarga es un producto poco utilizado, pero capaz de dar sabor a los platos como pocos otros alimentos. Es muy popular en las islas como Sicilia y Cerdeña, y es elaborado con huevas de pescado que se prensan, se salan y se secan. Una vez que está preparado, se puede cortar en láminas finas o rallarse para usarse en distintas recetas.



NOCCIOLA PIEMONTE IGP

La nocciola piemontese es conocida en todo el mundo por su alta calidad, que en el 1993 le hizo obtener el reconocimiento como Indicación Geográfica Protegida. Es una avellana que se cultiva en las suaves colinas del bajo Piamonte, especialmente en la Alta Langa. Este fruto seco, producido y cosechado entre agosto y septiembre, es especialmente apreciado por la industria de la repostería, que la utiliza la creación de diversos productos.



PISTACHOS DE BRONTE DOP

llamado "oro verde", el pistacho de Bronte es cultivado en la ladera del Etna y obtuvo la denominación IGP en el 2009. Sus frutos son cosechados cada 2 años y se recolecta entre agosto y septiembre, y es un proceso lento y muy elaborado. El Pistacchio di Bronte es rico en vitaminas, sales minerales y ácidos grasos insaturados, pero también es un delicioso tentempié energético. Se encuentra en muchos productos, desde el embutido a la pasta, desde los pasteles a los quesos. Se utiliza para la preparación de dulces, gracias a su intenso colorido y sabor que combina perfectamente con el azúcar,



CAVIAR OSCIENTRA GIAVERI

El caviar es un producto muy valioso y en particular, el caviar Giaveri cría y procesa diez especies diferentes de esturión de origen ruso, las más apreciadas del mundo. El caviar se puede disfrutar solo, mejor si se utilizan cucharas de nácar (evitar el acero para no alterar el sabor), y se sirve sobre un lecho de hielo. O acompañado de picatostes de pan ligeramente untados con mantequilla, huevos cocidos, blinis o patatas cocidas, recetas sencillas que harán que su mesa sea aún más refinada.



MAIS BIANCO PERLA

Esta variedad de maíz se remonta a 1600, cuando Giacomo Agostinetti, agrónomo de Cimadolmo, informó de la presencia generalizada en la región del Véneto de un "sorgo blanco", antecesor del actual Bianco Perla. Su difusión se inicia en la segunda mitad del siglo XIX, también gracias a su mejor conservación. Las panículas son cónicas, alargadas, con grandes granos blancos nacarados, brillantes y vidriosos, y se obtiene la polenta blanca también conocida como "di Treviso", que es fina, delicada y sabrosa.



ACETO BALSAMICO DI MODENA

El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena es el resultado de las características particulares del suelo y el clima de la zona y de la variedad de uvas que se cultivan típicamente en la zona de Módena. Se distingue por su olor fragante, penetrante y persistente, con una acidez agradable y armoniosa, y un sabor agridulce, bien equilibrado. Gracias a su versatilidad, este producto puede utilizarse en la cocina para la preparación de innumerables recetas, desde las más sencillas y simples hasta las más refinadas y elaboradas.

