

FILATELIA
E
GASTRONOMIA



PRONTO IN TAVOLA

LA SPAGHETTATA

Ci sono oltre cento ricette per cucinare gli spaghetti.

Al sugo di pomodoro, al ragù, alla carbonara, al cartoccio, al limone, alla chitarra, cacio e pepe, aglio-olio e peperoncino, allo scoglio con frutti di mare, alle verdure, alle zucchine, ai peperoni, al sugo di pesce, al tonno, al sugo di cinghiale, al sugo di lepre, ecc. ecc.

Per oggi, però, ho scelto: Spaghetti alle polpette.

LA COLAZIONE

E' il primo pasto della giornata, importante perché viene dopo circa 8 ore di digiuno notturno e deve dare la carica giusta per affrontare la giornata.

La prima colazione deve essere, quindi, abbondante, ricca di zuccheri, vitamine e proteine. La tipica colazione "all'italiana" è costituita da latte, caffè, the, cappuccino, con pane, burro e marmellata accompagnati da croissant, brioche, biscotti e cereali .

In Gran Bretagna si mangia salato. La colazione comprende uova strapazzate o all'occhio di bue, bacon e salsiccia.

Anche in Grecia e Turchia si usa fare colazione salata con pomodoro, olive e formaggio.

Negli hotels, di solito, sono preparate una colazione "continentale" con caffè, croissant e succhi di frutta ed un colazione "internazionale" con formaggi, affettati, uova, dolci, bibite e caffè americano.



Latte



Caffè



Caffè con panna



Pane



Burro



Marmellata



Biscotti



Croissant e dolci



Cereali - Ficchi d'avena

L'APERITIVO

Bevanda alcolica o analcolica che viene servita prima dei pasti con stuzzichini vari come patatine, olive, noccioline, acciuga con crostino di pane, pizzette, tartine, salame, scaglie di formaggio grana ecc. Il Campari è tra i più noti, liscio o allungato con vino bianco ha dato origine al "mez e mez" o al "Campari in due". Nel corso degli anni è invalsa l'abitudine ai cocktails con bevande di tutto il mondo. "Fare l'aperitivo" con gli amici è diventata una moda per socializzare.



il Bitter Campari



patatine



olive

LA CUCINA... LE POSATE... LE STOVIGLIE... GLI UTENSILI



il cuoco in cucina, tra pentole, padelle e fornelli



la padella



il pelapatate



cucchiaio, coltello, forchetta e
cucchiaino



tazzine



bicchieri

IL PANE

Il pane è un componente primario nell'alimentazione dell'uomo. Non può mai mancare sulla tavola. E' ricco di proteine, vitamine e amidi.

Si produce dai cereali mediante macinazione, fermentazione, lievitazione dell'impasto e successiva cottura in forno.



Frumento



Il fornaio



Segale



Pao de Centeio
(segale)
di Tras os Montes



Pao de Quartos
di Beira Interior
a forma di ghirlanda
diviso in quattro parti uguali



Regueifa
di Douro Litoral



Pao com Chourico
(salsiccia)
di Ribatejo



Pao de Testa
dell'Algarve

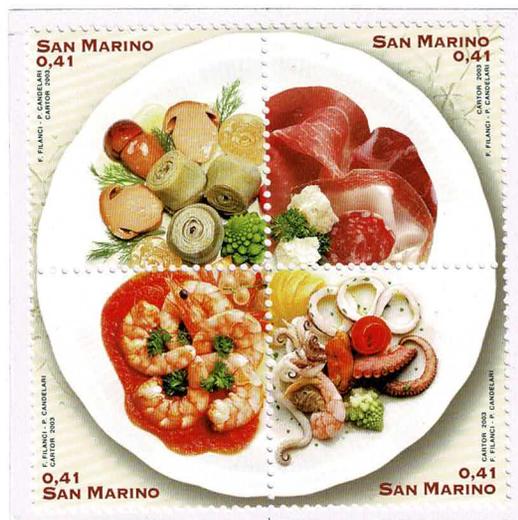


Pao da Mealhada
(economico)
di Beira Litoral

GLI ANTIPASTI

Sottaceti
Funghi, carciofini e
broccoletti

Gamberetti
con rucola



Affettati
Salame, prosciutto
con scaglie di
formaggio grana

Insalata misto mare
Totani, polipo e
gamberetti

*Prosciutto
di San Daniele*

MADE IN ITALY €0,60 ITALIA

33038 SAN DANIELE DEL FRIULI
26.6.2009
MADE IN ITALY - PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
Giorno di emissione

Posteitaliane filatelia

M A D E I N I T A L Y



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Salume DOP a base di carne suina. Prodotto da 30 Aziende del Friulano secondo particolari caratteristiche ben definite. Per garantirne il riconoscimento, ogni prosciutto viene marchiato a fuoco col codice del Produttore. I suini, esclusivamente del Nord Italia, devono essere alimentati secondo una dieta rigorosamente fissata da un Disciplinare di Produzione. Come ingredienti è previsto solo sale marino e sono vietati i conservanti. Il ciclo produttivo dura almeno 13 mesi di cui almeno 8 in stagionatura naturale. Si gusta con un buon vino bianco secco, non aromatico.

I PRIMI



RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Facile da preparare, è molto apprezzato dai buongustai. Brodo, burro, cipolla, formaggio grana padano, riso, vino e zafferano sono gli ingredienti necessari. Di colore giallo, qualche volta è accompagnato da funghi porcini, salsiccia e anche scampi e frutti di mare.



PHO-BO – Zuppa di spaghetti con carne bovina o pollo, tagliatelle di riso con basilico e germogli di soia. Piatto prelibato della cucina vietnamita.

SAYUR TAUCO - Piatto indonesiano di miso, pasta di soia fermentata, con verdure. Pollo con fegatini, ali e zampe, fagiolini, pomodori e peperoni. Si può preparare anche con gamberetti. Alimento molto aromatizzato.



POTAGE AU CRESSON - Zuppa di crescione con patate farinose, cipolla e alloro, burro e noce moscata grattugiate

LA BOUILLABAISSE – Zuppa di pesce alla marsigliese. Con orata, branzino, triglie e coda di rospo. Inoltre verdure come porro, cipolla, sedano, pomodoro, alloro e finocchietto. Aggiungere pane tostato.



I PRIMI
PIATTI TRADIZIONALI DELLA CUCINA ITALIANA

Spaghetto

Pasta di grano duro di semola, secca, lunga e sottile a sezione tonda, trafilata e di diverso spessore. Ottimo con salsa di pomodoro, ragù o allo scoglio con frutti mare.

Raviolo

Quadrato o tondo di pasta all'uovo ripieno di carne, verdura e ricotta. Si serve in brodo o asciutto con sughi e salse



Tortellino

Sfoglia di farina e uova con ripieno di lombo di maiale. Si servono in brodo o asciutti con ragù.

Tagliatella

Sfoglia sottile di pasta all'uovo servita con ragù ma anche con prosciutto, sugo di pomodoro, funghi, piselli e frutti di mare.



SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

Inventata ad Amatrice, paese del Lazio. Rigorosamente di spaghetti con guanciale, olio extra vergine di oliva, pecorino, pepe, peperoncino, pomodori e vino bianco. L'amatriciana con bucatini è una variante della cucina romana.

I SECONDI LA CARNE

La carne è la parte commestibile degli animali, compreso interiora o frattaglie, come bovini, suini, ovini, caprini ed equini. Inoltre pollame, selvaggina, conigli e lepri.

La qualità della carne è dovuta al colore, all'odore, alla consistenza, alla finezza e succosità. Si differenziano in carni rosse – bovini, suini ecc. – carni bianche – pollame – e carni nere – selvaggina.

Si consuma preferibilmente bollita o arrostita in forno o griglia.



Il macellaio.



Espetada em pau de Louro
Tagliata di carne di manzo alla brace su spiedini di alloro e condita con sale.



Torresmos (ciccioli) - Prodotto dal grasso di maiale, con aggiunta di garofano, cannella, alloro, pepe e noce moscata. Ottimi con polenta.



Nem Rán – Involtini di carne di maiale cotta al barbecue con cipolla, germogli di soia e funghi.



Carne di bue muschiato con bacche e verdure.



Nodino di vitello con verdure bollite.



Coniglio fritto con vino, aglio e verdure.

I PIATTI DI PESCE

Il pesce è uno degli elementi di origine animale più leggero e ricco di elementi nutritivi. In genere si consuma fresco, appena pescato, cotto al vapore o fritto ma anche crudo.

Si può conservare surgelato ed essiccato.

In cucina le ricette di pesce abbondano dagli antipasti, ai primi ed ai secondi.

Moltissime sono le varietà di pesce sia di lago, di fiume che di mare, tutte ottimamente utilizzate. Si va dalle acciughe, al branzino, alla cernia, al cefalo, alla coda di rospo, al dentice, al merluzzo, i moscardini, il persico, il pagello, il rombo, il salmone, le sarde, la sogliola e la trota.



BROCHET AU BEURRE BLANC (Luccio al burro bianco)
con carote, porri, cipolla e scalogno, il tutto bagnato in vino bianco secco.



LAMPUKI (Dorado o mahi-mahi)
ottimo fritto con salsa di capperi o al pepe verde e le melanzane.



ARINGA AFFUMICATA
pesce azzurro buono ed economico. Va immersa nel latte per dissalarla, asciugata e filettata. Quindi condita con olio, succo di limone, sale, pepe e fettine di cipolla.



PESCE ALLA GRIGLIA



BACALHAU, PAO, VINHO E AZEITE
baccalà (merluzzo bianco) conservato sotto sale. Elemento della cucina popolare, si alterna allo "stoccafisso" (merluzzo essiccato). Il baccalà va immerso a lungo in acqua fredda per eliminare il sale. Ottimo con peperoni, pomodoro, panato fritto, con patate e olive e al forno. Il "baccalà alla vicentina" si prepara, in realtà, con lo stoccafisso.

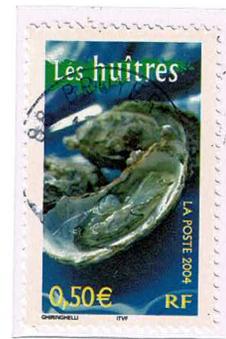


NO CALDEIRO.. A TEMPURA
piatto giapponese a base di pesce, uova e verdure con pastella, fritti separatamente e serviti con salsa di soia, sakura (fiori di ciliegio) e zenzero.

CROSTACEI E MOLLUSCHI LE DELIZIE DEL MARE



LE OSTRICHE
mollusco bivalente dalla conchiglia tondeggiante. Cibo raffinato e afrodisiaco. Si gustano ghiacciate, con pepe e limone, ma anche cotte o gratinate al forno.



HOMARD BRETON (Astice blu)
Crostaceo dalla polpa bianca, cucinato con verdure. Povero di grassi e ricco di proteine. Si gusta con linguine e tagliatelle.

I FRUTTI DI MARE
In genere molluschi e crostacei. Cibo ricco di sali minerali. Calamari, cozze, polipo, seppia e vongole conditi con sugo di pomodoro danno un tocco speciale agli spaghetti o alle tagliatelle.



ECLADE
Cozze disposte su una piastra di alluminio con la punta rivolta verso l'alto e ricoperte di aghi di pino accesi, cotte per circa 10 minuti. A cottura ultimata la cenere viene soffiata via e le cozze, aperte, gustate nel loro sugo.



PATE' DI GRANCHIO
Antipasto dal gusto raffinato. Ottime le melanzane con la maionese, patè, limone, olive a fettine per farne prelibati fagottini.



GAMBERI
Crostaceo di colore rosso vivo. Ricco di proteine, ha polpa rosea dopo la sbucciatura. Si consumano freschi ed hanno carne eccellente. Esistono anche gamberi di fiume.



ARAGOSTA
Crostaceo. È la regina della tavola. Carne gustosa, molto ricercata, afrodisiaca, ricca di proteine e calorie. Si gusta con limone e pepe.

I SALUMI

Ricavati, in genere, dalla lavorazione di carni suine. Numerosissime sono le varietà, dallo speck, alla mortadella o alla schiacciata. Si distinguono in insaccati e non insaccati.

Gli insaccati si ottengono miscelando carne, grasso, sale e spezie poi rinchiusi in involucri naturali o artificiali e, spesso, sottoposti a stagionatura o cottura.

I non insaccati sono prodotti utilizzando parti intere dell'animale e sottoposti a salagione e stagionatura.

Ingredienti aggiunti alla carne suina sono grasso, sale, spezie, erbe aromatiche, zuccheri e polvere di latte magro.



ZASAVSKA JETRNICA

Salsiccia fresca con ripieno di fegato

LA SALSICCIA – Insaccato fresco di carne che riempie il budello naturale di suino con un misto di parti magre – spalla – e grasse – pancetta -, tritate e mescolate con sale, vino, aglio, pepe, peperoncino, finocchio ecc. ecc.



LA VENTRESCA

Prodotto ottenuto dalla pancetta di suino macinata con sale, pepe, aglio e messa in forno ad asciugare. Si serve in fette sottili.



ANDOUILLE DE VIRE

Preparato a base di budella di maiale lasciato ad affumicare per diverse settimane con legno di faggio. Si ottiene un ottimo salame che si mangia sia freddo che caldo.



COSCIOTTO DI MAIALE

Con uova, formaggio e verdure.



TAGLIATA DI PROSCIUTTO CRUDO

I FORMAGGI



Il casaro



EPOISSES – Prodotto con latte vaccino di mucca. È a pasta molle, la crosta va lavata con acqua limpida o salata. Dopo la seconda settimana, si lava con vinaccia di Borgogna. La pasta diventerà molle e burrosa, il gusto deciso e l'odore forte.



GOUGERES – Bigné di formaggio emmenthal con uova e cavolo, cotto in forno. Se ne fanno delle noci da servire con l'aperitivo.



FLAMMENKUECHE- Torta cotta in forno a legna. Pasta di pane tirata molto sottile, ricoperta di formaggio bianco o panna con cipolla e lardelli.



BUREK – Torta salata di pasta sfoglia, a strati, con ripieno di formaggio, carne macinata e verdura, cosparsa di semi di sesamo.



CHEESECAKE – Torta di formaggi freschi e morbidi come ricotta e mascarpone, arricchita con frutta, canditi e cioccolato.



CHEDDAR CHEESE – Formaggio a pasta dura, di colore dal giallo pallido all'arancione, maturato in grotte con umidità e temperatura costante.

I FORMAGGI



KORYCIŃSKI

Formaggio duro a base di latte vaccino. Tradizionalmente venivano usati come caglio stufati di vitello essiccati e polverizzati. Si producono varietà con erbe e aglio oppure peperoni e olive.



HALLOUMI

Tipico formaggio IGP con latte di capra e pecora. Dal sapore salato. Anche con foglie di menta. Si consuma fritto, grigliato o come ingrediente per insalate. D'estate si mangia con anguria e nei mesi freddi con carne di maiale affumicato o salsiccia di agnello.



TRAPIST

Formaggio dei Balcani semiduro, pieno e poco dolce, dal gusto delicato.



TRAVNICKI

Formaggio bianco maturato in salamoia. Prodotto con latte crudo di pecora. Leggermente acidulo e salato.



CARAWAY

Formaggio da taglio aromatizzato al cumino. Sapore delicato e leggermente acidulo.



VACHERIN FRIBOURGEOIS

Formaggio con consistenza cremosa, delicatamente fondente, dal sapore raffinato acidulo e nocciolato, leggero odore di resina e ricco di aromi.

Ingrediente indispensabile della "fondue moitié-moitié" (metà Gruyere e metà Vacherin).

LA FRUTTA

Con il termine "frutta" si raggruppano comunemente vari tipi di frutti commestibili, comprese le pomacee, ed esclusi altri come il pomodoro.

La frutta è usata nell'alimentazione come cibo, mangiata fresca o in marmellate e conserve. Di solito la frutta fresca si consuma a fine pasto o come merenda. E' consigliabile un consumo anche abbondante a vantaggio della nostra salute perché riduce notevolmente l'insorgere di malattie. Contiene molta vitamina C, è ricca di carboidrati, sali minerali, fibre, proteine e calorie per l'elevata concentrazione di zuccheri.

Oltre alla frutta fresca, si consuma molta frutta in guscio o secca.

LA FRUTTA FRESCA "NOSTRANA"

MELA



varietà Spatlauber

Antiossidante, ricca di vitamine. Usata in cucina soprattutto nei dolci e anche nell'industria cosmetica. La Spatlauber contiene un principio attivo contro l'invecchiamento della pelle.

PERA



varietà Catillac



Ricca di zuccheri e potassio. Si consuma al naturale o cotta. Viene utilizzata nella produzione di succhi e sciroppi. La Catillac è ottima cotta al forno, nel vino, sotto cenere e nella produzione di sidro.

SUSINA



O anche prugna. Contiene vitamine e minerali. La sua polpa è utile al fegato nel processo di secrezione biliare. Ottima per le marmellate.

CILIEGIA



Frutto di colore dal rosso al nero (durone di Vignola), con polpa dal gusto leggermente acidulo. In cucina si usa per risotti, col fegato, le quaglie, il petto d'anitra e come antipasto nel carpaccio di spigola.

PESCA



Carnosa, succosa, zuccherina, dissetante. Può avere buccia vellutata o liscia. Polpa dolcissima e profumata. Ottima per marmellate e sciroppi. Utilizzata anche nella cosmesi. Accompagna diversi piatti.

MELOGRANO



Bacca con semi carnosì, polposi e molto succosi. Utilizzata per granatine e sorbetti. Anche in medicina come diuretico e astringente. Si adatta a tagliatelle, anitra, gamberoni.

I FRUTTI DI BOSCO



MORA

Drupa nera dal sapore dolce acidulo. Si usa per dolci, gelati, marmellate, sciroppi e con l'acquavite si fa il Ratafià.



MIRTILLO

Bacca ricca di acidi organici e vitamine. Influisce favorevolmente sulla retina. Si usa in pasticceria e nelle macedonie. Accompagna piatti di carne.



LAMPONE

Frutto rosso dal sapore dolce-acidulo. E' usato nelle confetture, per sciroppi e gelatine.



CASTAGNA

Frutto racchiuso in un guscio spinoso - "riccio". Contiene amido, potassio e vitamine. Si usa per marmellate e creme. Ottima arrostita, le gustose "caldarroste".



SORBO

Piccolo pomo ovoidale. Contiene zucchero e acido malico. Serve per la preparazione del sidro e nell'industria alimentare.



RIBES

Uva spina ricca di vitamine A e C, manganese, potassio. Curativo e antiossidante. Si usa per torte, succhi, marmellate e sciroppi.



CILIEGIO DOLCE

Utilizzato nell'industria farmaceutica come astringente, antitossico e diuretico nelle tisane.

KINNIKINNICK

Uva ursina. Bacca rossa commestibile poco considerata come alimento. Si usa per tisane. Le foglie essiccate vengono fumate in feste religiose.



BLACK CROWBERRY

Bacca nera, piccola, farinosa, di cattivo gusto per cui va mescolata con altri frutti di bosco o cotta in gelatina o torte.

LA FRUTTA

LA FRUTTA ESOTICA

Anche tropicale. Aggiunge una nota di colore, aroma e sapore nelle ricette in cui viene utilizzata.



MANGGIS
(Mangostano viola)
Frutto dolce, tenero
e succoso,
leggermente fibroso,
è ricco di liquidi e
acido folico. Usato in
medicina e nella
cosmesi.



NANAS
(Ananas)
Frutto succoso.
Si consuma fresco
o in scatola e nei
dolci. Si utilizza in
cucina col pesce e
col prosciutto>:.

I FRUTTI DI BOSCO

Crescono nel clima umido del sottobosco. In genere sono bacche che hanno poteri nutrizionali eccezionali. Sono concentrati di vitamine, antiossidanti ricchi di sali minerali:



MORA



LAMPONE



RIBES

I FRUTTI COL GUSCIO E LA BUCCIA



NOCCIOLA

Molto calorica per l'elevato contenuto di grassi. Aiuta a tenere sotto controllo il colesterolo riducendo il rischio di patologie cardiovascolari.



NOCE

Ricca di Omega 3, minerali, fibre e antiossidanti. Contiene arginina, un potente vasodilatatore delle arterie.



CASTAGNA

Frutto del castano dalla polpa commestibile e dalla buccia bruna contenute in un riccio. Si usa in cucina come farina. per il castagnaccio e in pasticceria.

I DOLCI



FATIAS DE TOMAR
Dessert a fette con tuorli d'uova, zucchero e acqua guarnite con ciliegie allo sciroppo e cotte a bagnomaria.



DOM RODRIGOS
Dessert con tuorli d'uova, zucchero e mandorle, Si presenta avvolto in carta metallizzata colorata a forma di piramide.



SERICAIA
Dolce ricco di uova e cannella con latte, pane raffermo, zucchero, scorza di limone, vaniglia, burro e cotto in forno preriscaldato. Si serve freddo tagliato a fettine.



PÃO DE LÓ
Ciambella dolce, soffice e leggera con uova, farina, zucchero e lievito cotta in forno. Si può guarnire con sciroppo alla frutta, o al cioccolato, al caffè e al limone.



PÃO DE RALA
Torta di crema all'uovo ripiena di fibre di zucca e mandorle cotta nello sciroppo concentrato di zucchero.



BOLO REAL PARAÍSO
Torta con pan grattato, tuorli d'uovo, gherigli di mandorle, cannella e zucchero.



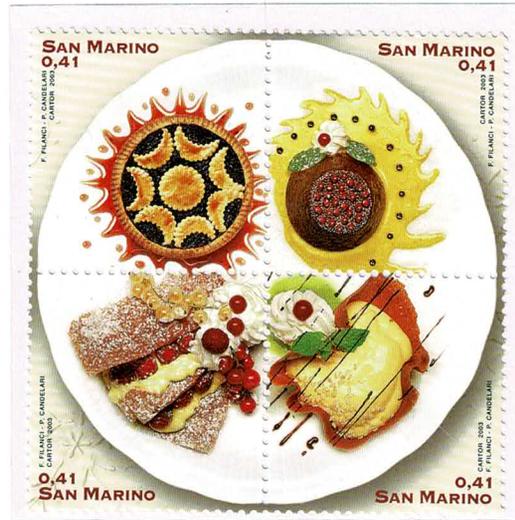
PITA SA VISNJAMA
Torta di ciliegie.

PITA SA JABUKAMA
Torta di mele.

TORTE E DOLCI

Crostata
di marmellata

Millefoglie
di frutti di bosco



Budino
al cacao

Crema
cotta



Crostata
di mirtilli



Tufahija – Dessert di
mele gialle Golden riempite
di panna



Potica
strudel di pasta
lievitata, farcito
con nocciole, miele,
panna, spezie e
uvetta.



Torta di noci

LE GOLOSITA'



IL CIOCCOLATO

Alimento derivato dai semi della pianta di cacao con aggiunta di zucchero, latte, mandorle, nocciole e altri aromi. Prodotto in tavolette ma anche modellato in forme diverse. Entra in molti dolci come gelato, torte, budini e biscotti.



LES PRALINES DE MONTARGIS

Dolce composto da una mandorla avvolta in zucchero cotto, caramellato. Un fine cioccolatino con cacao amaro.



QUINDIM

Dolce brasiliano, si presenta come un budino. A base di cocco e latte condensato, sapore leggero, cottura in forno prolungata. Servito fresco regala sensazioni tropicali gustose.



LA CRÊPE

Tipo di cialda sottile, morbida ed elastica, cotta su una superficie rovente e tonda. Impasto a base di uova, latte e farina. La crespella viene farcita con ripieni vari, dolci (marmellata, cioccolato, frutta, panna) o salati (formaggio, salumi, funghi, crostacei) e arrotolata per racchiuderli. La crêpe "Suzette" è ripiena di salsa all'arancia e infiammata con liquore.

IL GELATO

Preparazione alimentare di una miscela di ingredienti portata allo stato solido per congelamento. Il gelato contiene latte, uova, zucchero, panna, frutta, cacao, cioccolata ecc. ecc. I gusti sono molteplici a seconda degli ingredienti utilizzati.



Cono alla panna

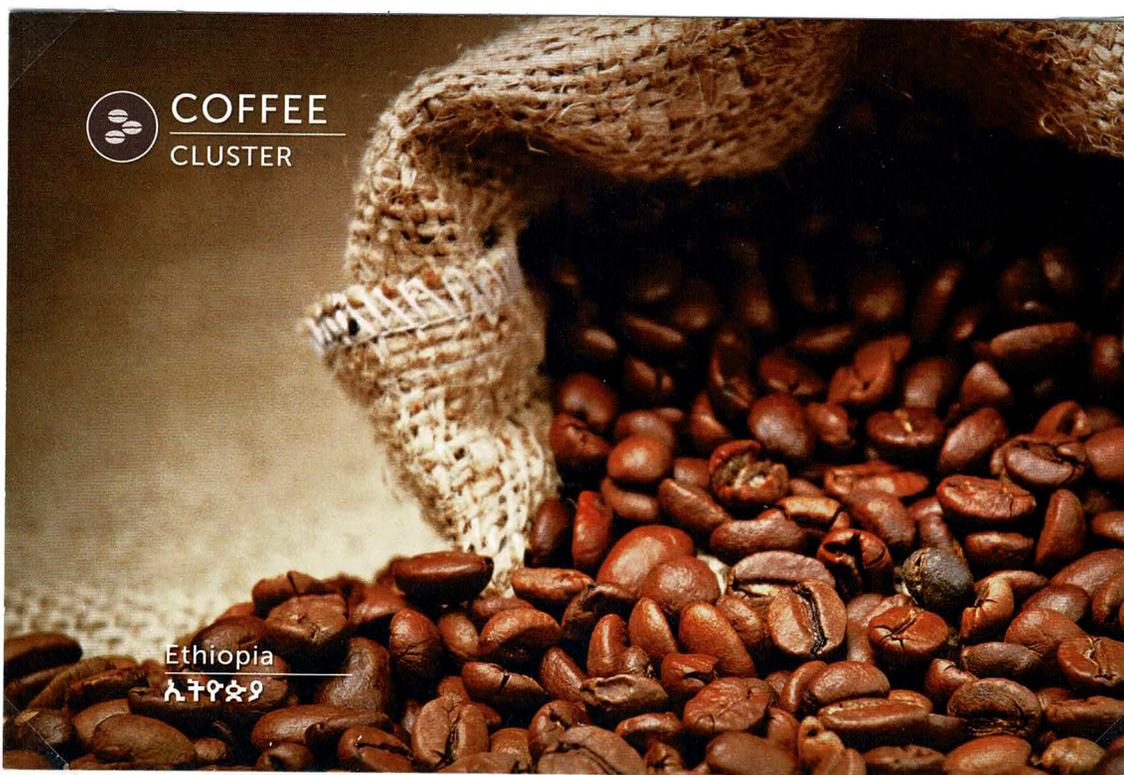


Gelato artigianale alla frutta



Maxistecco al cioccolato

IL CAFFÈ



Il caffè è una bevanda ottenuta dai semi di alcune specie di piccoli alberi tropicali, macinati e tostati. Tre sono le specie di caffè coltivate su larga scala: coffea arabica, coffea robusta e coffea liberica che differiscono per gusto, contenuto di caffeina e adattabilità a climi e terreni diversi.

La bevanda stimola il sistema nervoso e il cuore.

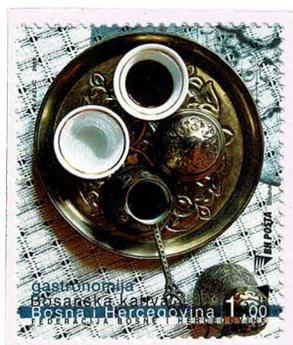
La tostatura è la fase più importante nella preparazione del caffè per conservarne l'aroma e si consiglia di macinarlo al momento dell'uso per mantenere inalterato il profumo.

Il caffè può essere preparato espresso, decaffeinato, corto o ristretto, lungo, macchiato, schiumato, corretto, all'americana, messicano ecc. ecc. a seconda dei gusti personali.

I maggiori produttori di caffè nel mondo sono il Brasile, il Vietnam, la Colombia, l'Indonesia seguite da Messico, Guatemala, Etiopia, India ed Ecuador.

Il caffè più pregiato è il Kopi Luwak prodotto in Indonesia.

Parametri fondamentali per un buon caffè sono l'aroma, la dolcezza, il sapore, l'acidità e il retrogusto.



Il servizio da caffè



La tazzina fumante



Il caffè Lavazza
L'espresso italiano per
eccellenza.
Azienda fondata nel 1895 a
Torino.

IL VINO

Bevanda alcolica ottenuta esclusivamente dalla fermentazione del frutto della vite, l'uva, o dal mosto. Pare che il vino sia stato una scoperta del tutto casuale di 9/10 mila anni fa, dovuta alla fermentazione accidentale di uva dimenticata in un recipiente, ma era già noto fin dai tempi del Neolitico.

In Italia, per la produzione del vino, si possono usare solo uve della *Vitis vinifera*.

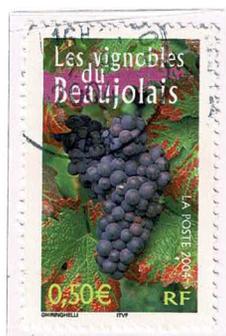
Sono classificati sia in funzione del vitigno che dalle zone di produzione.

I vitigni famosi nel mondo sono, per il rosso, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot, Zinfandel e Syrah. Per il bianco, Sauvignon, Chardonnay, Muscat e Riesling.

Zone di produzione in tutto il mondo con Italia e Francia all'avanguardia.

Dal 18° sec. ha inizio la produzione a carattere "moderno" con l'introduzione delle bottiglie di vetro ed i tappi di sughero.

I tipi di vino sono rosso, bianco, rosato, novello, passito, vin ruspo, vino barricato. Vi sono vini speciali come spumante, liquoroso e aromatizzato.



I vigneti



La vendemmia



Il bevitore



Il rosso e il bianco



Il tappo di sughero



La bottiglia di vetro



Tre calici pieni

I VINI GRANDI VINI MONDIALI

E perché meno ammiri la parola,
guarda il calor del sole che si fa vino,
giunto a l'omor che de la vite cola.
Dante Alighieri, *La Commedia - Purgatorio (Canto XXV)*

Il vino è uno dei maggiori
segni di civiltà nel mondo.

Ernest Hemingway

Grande è la fortuna di colui
che possiede una buona bottiglia,
un buon libro, un buon amico.

Molière

REPUBBLICA DI SAN MARINO



UNITED STATES OF AMERICA-CALIFORNIA CHILE CANADA UNITED STATES OF AMERICA-VIRGINIA
AUSTRALIA ARGENTINA SUID AFRIKA

VINI MONDIALI
2012

20868



www.aasfn.sm

Vino color de día,
vino color de noche,
vino con pies de
púrpura
o sangre de topacio,
vino,
estrellado hijo
de la tierra,
vino, liso
como una espada de
oro,
suave
como un desordenado
terciopelo,
vino encaracolado
y suspendido,
amoroso,
marino,
nunca has cabido en
una copa,
en un canto, en un
hombre,
coral, gregario eres,
y cuando menos,
mutuo...

Oda al Vino
Pablo NERUDA

KENDAL-JACKSON (California - USA)- Vino rosso lussureggiante con aromi di frutti tropicali, note di agrumi e sapori di mele mature. Da uve Chardonnay trattate con la massima cura e al culmine del loro potenziale massimo. Affinato per 6/9 mesi in rovere francese e americano – Accompagna frutti di mare e pollo.

CASILLERO DEL DIABLO (Concha y Toro - Cile) – Vino rosso rubino dal bouquet intenso di ciliegia e prugna con finiture di vaniglia e pane tostato. Fermenta in vasche d'acciaio e affinato per 6/8 mesi in rovere americano. Si abbina a manzo in salsa di pepe e formaggi stagionati.

MISSION HILL 2010 (Okanagan Valley – Canada) Vino rosso rubino, secco e corposo di 13,5 gradi con sapori di aromi floreali e fruttati. E' prodotto da uve Pinot in vigneti selezionati.

OCTAGON 2008 (Barboursville – Virginia - USA) Vino bordolese di colore granato scuro, viola. Ha aromi di argilla, miele, the alla menta, bacche secche e paglia Prodotto da uve asciutte.

JACOB'S CREEK (Sud Est Australia) Vino rosso fruttato, succoso con sapori di bacche, more e prugna che riempiono il palato. Si abbina a costolette di agnello alla griglia, pizza, primi piatti a base di pomodoro.

LUIGI BOSCA (Lujàn de Cuyo – Argentina) – Vino nero scuro, intenso del vitigno autoctono Malbec. Prodotto da uve di vigneti su terreni alluvionali, pietrosi con substrati argillosi. Vino varietale usato anche per miscele con Merlot e Cabernet per creare il rosso francese miscela Bordeaux.

GROOT COSTANTIA 2009 GOUVERNEURS RESERVE (Landgoed – Sud Africa)
Vino rosso miscelato da dessert. Prodotto da uve Muscat, Muscat Blanc à Petit Grains.

I VINI
GRANDI VINI ITALIANI



Inizia
il fantastico viaggio
nel mondo dei Grandi Vini ...

"Il vino è
la poesia della terra."
(Mario Soldati)

"Il vino non si beve soltanto,
si annusa, si osserva,
si gusta, si sorseggia e...
se ne parla"
(Edoardo VII)

"Et vinum laetificet
cor hominis"
(Salmi 103, 15)

La vecchiaia è ottima
in quattro cose:
nella legna da ardere,
nel vino da bere,
negli amici di cui fidarsi,
negli autori da leggere.
(Alfonso d'Aragona)

REPUBBLICA DI SAN MARINO



GRANDI VINI ITALIANI

FERRARI – Trento D.O.C. - Spumante Brut, metodo classico, straordinario per colore, perlate, profumo e sapore.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA – D.O.C. classico – Vino rosso da uve Corvina, Rondinella, Sangiovese e Molinara.

CANEVEL - Spumante di eccellenza da uve Glera di Valdobbiadene.

BIONDI-SANTI – Prestigioso Brunello di Montalcino della tenuta di Greppo. Rosso Fermo da vitigni Sangiovese.

VECCHIO FLORIO – Vino Marsala liquoroso, da uve a bacca bianca Grillo e Cataratto.

FAZI BATTAGLIA – Il Verdicchio dei Castelli di Jesi, in bottiglia ad "anfora".

SASSICAIA – Vino rosso della tenuta di San Guido – Bolgheri.

PIANO DI MONTE VERGINE – Vino rosso cupo da uve "Aglanico" della Campania.

SCHIOPETTO – Vino friulano da vitigni Chardonnay e Tocai. Ricco e complesso, dal colore paglierino. Si abbina a primi piatti anche a base di pesce e si sposa con secondi di carne.

BAROLO – Ottenuto da uve Nebbiolo, invecchiato minimo 3 anni in botti di rovere o castagno. Si produce nel Cuneese. Si abbina con carni rosse e cacciagione.

LA BIRRA

Le birre "Trappiste" del Belgio.

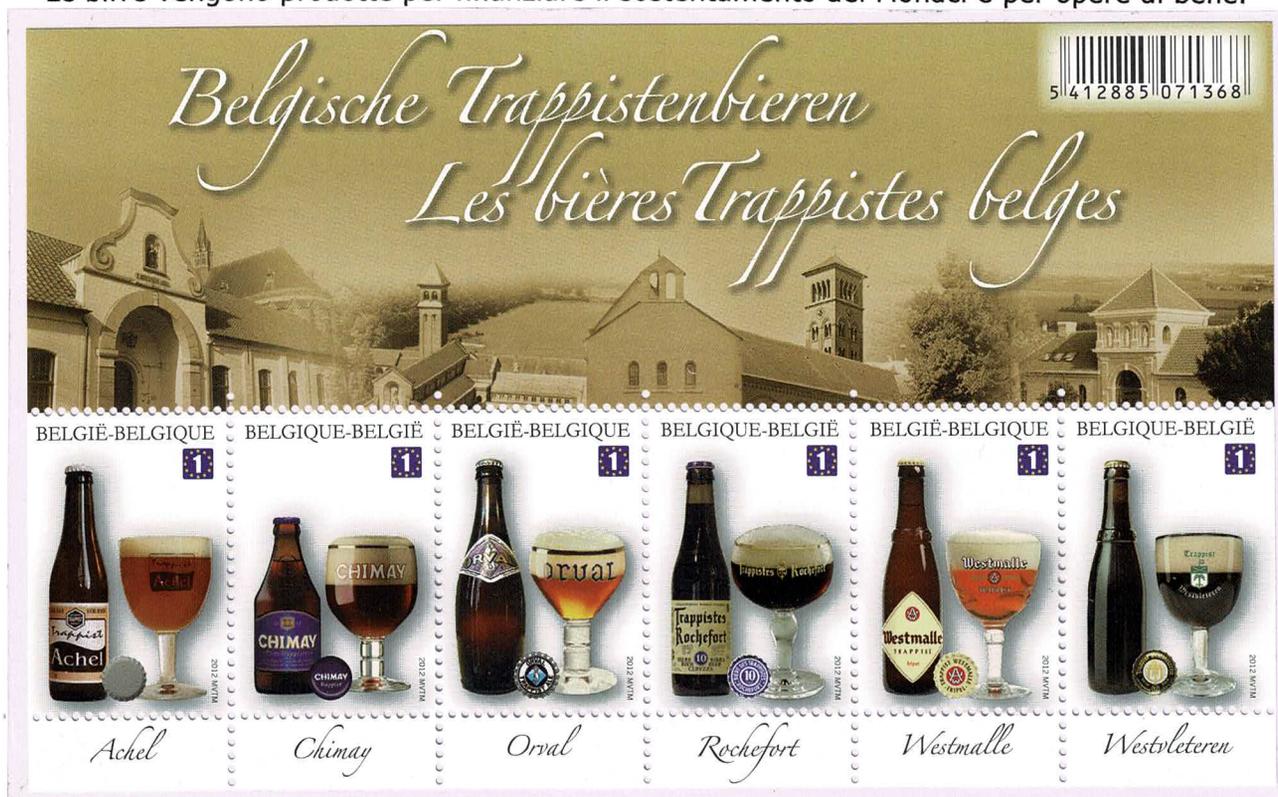
Bevande ottenute dalla fermentazione alcolica di mosti preparati con malto d'orzo torrefatto e acqua, amaricati con luppolo. Il grado alcolico è del 2-6%, ma in alcuni tipi può superare il 9%. Le birre vengono prodotte dai Monaci Cisterciensi, fondati dall'Abate A.J. De Rancè, originari dal Monastero di Soligny la Trappe.

Osservano il silenzio e vivono la regola benedettina con estrema austerità.

Le birre vengono fabbricate con metodi antichi tramandati dal medioevo.

I Monasteri che producono birra sono 6 in Belgio e 1 in Olanda e queste birrerie sono le sole autorizzate ad etichettare le loro bottiglie con il logo esagonale "Authentic Trappist Product".

Le birre vengono prodotte per finanziare il sostentamento dei Monaci e per opere di bene.



ACHEL (Monastero di Notre Dame di St. Benoit) Prodotta in 5 versioni – Achel bionda 5° - Achel scura 5° - Achel bionda 8° - Achel scura 8° e Achel extra scura 8°

CHIMAY (Abbazia di Notre Dame de Scourmont) Sono note la Chimay Rouge – Première con 7% di alcool – la Chimay bleue – Grand Reserve con 9% - la Chimay Blanche – Cinq Cents con 8% e la Chimay Dorée con 4,8%. La Dorée non è in vendita e viene consumata dai Monaci.

ORVAL (Abbazia di Notre Dame d'Orval) Produce la Orval Trappist Ale nota come la Regina delle Trappiste – Gradi 6,2% ed anche la Petit Orval – gradi 3,5% - esclusivamente riservata ai Monaci.

ROCHEFORT (Abbazia di Notre Dame de St. Remy) Birrificio non aperto al pubblico. Il processo produttivo è gelosamente custodito dai Monaci. Tre i tipi prodotti – Rochefort 6 (tappo rosso – 7,5% alcool) – Rochefort 8 (tappo verde – 9,2% alcool) e Rochefort 10 (tappo blu – 11,3% alcool). Viene utilizzata acqua del pozzo del Monastero e viene prodotta solo una volta all'anno. Si può conservare in cantina per 5 anni.

WESTMALLE (Abbazia di Westmalle) Esistono tre varietà. La Westmalle Dubbel – 7% di alcool – La Westmalle Tripel – 9,5% di alcool – mentre la Westmalle Extra, prodotta solo due volte l'anno, non è commercializzata e si può gustare solo sul posto.

WESTVLETEREN (Abbazia di Notre Dame di St. Sixtus) Sono note la Blonde – tappo verde, 5,8% di alcool -, la Westvleteren 8 – tappo blu, 8% di alcool – e la Westvleteren 12 – tappo giallo, 10,2% di alcool – considerata una delle migliori birre nel mondo.

LA BIRRA



L'arte della birrificazione risale al 4000 A.C.

E' una bevanda alcolica contenente anidride carbonica e prodotta mediante fermentazione di acqua, cereali maltati, lievito, luppolo e altri ingredienti.

In Svizzera si contano oltre 900 birrifici attivi.

Ultimamente è diventato di moda produrre birre artigianali.



CERESIA. LA GRANDE BIRRA.

CERESIA

Birra ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata, impreziosita da succo di ciliegia con riflessi rubino, aromi fruttati e gradevole acidità.

Era distribuita in Svizzera dalla Feldschlosschen.