

# Vini per l'estate, su Affari di Gola dieci bollicine e dieci bianchi a buon prezzo

written by Redazione  
18 Luglio 2013



Il successo all'estero dei prodotti agroalimentari tocca anche all'Agri, piccolo

gioiello caseario di Valtorta ancora lavorato a mano, che dà il massimo gustato fresco, appena fatto. Proprio questa caratteristica sembrava precludergli mercati più lontani e invece, grazie a nuove tecniche di imballaggio e conservazione, ha spiccato il volo. Merito anche di Slow Food che lo ha inserito tra i propri Presìdi e ne sostiene la promozione. Oggi alcune gastronomie di Amsterdam lo richiedono con continuità, ma sta crescendo anche il gradimento nella ristorazione. Al “formaggino” brembano è dedicata la copertina del nuovo numero di Affari di Gola, la rivista che racconta l’enogastronomia di Bergamo e provincia. Nel “menù” di questo mese anche una guida ai vini dell’estate, con focus sulle bollicine, dal buon rapporto tra qualità e prezzo e, sempre per stare freschi, due suggerimenti per mangiare bene all’ombra di un bosco. Si va poi alla scoperta dell’uso alimentare della canapa, i cui semi sono un concentrato di principi benefici, e di un allevamento di conigli a Casirate d’Adda dove gli animali crescono ascoltando musica classica. Si parla anche del salame di Monte Isola e si approfondisce l’evoluzione della produzione di formaggi caprini, sempre più all’insegna della qualità. Quaranta pagine tutte da gustare, in edicola e on line.