

CORTELA' DI VO' IL VINO BIOLOGICO E I FORMAGGI LOCALI

MARZO 2012

AZIENDA AGRICOLA MASSIMO MUTTA

Cortelà di Vo (PD)

Via San Silvestro

049 994 08 67

Cosa comprare: vino biologico vero come Merlot, Moscato, Cabernet, Serprino, Spumante fior d'arancio...

Da ottobre a marzo quello sfuso, tutto l'anno imbottigliato.

Info: Apertura al pubblico sabato e domenica mattina, ma consiglio comunque di chiamare per sicurezza.

SUPERMERCATO

Via Dante Alighieri (è all'angolo della rotonda)

Rovolon (PD)

COSE COMPRARE:

- formaggio Erbe dei Berici a pasta morbida, simile al brie, ma la crosta, che è da mangiare, alle erbe aromatiche
- caprino al pepe nero che è una bontà, dal sapore delicato, nonostante la provenienza del latte con cui è fatto, eccezionale per una bella pasta cacio e pepe non convenzionale
- farina di mais Marano (Vicentino)
- il Verde, formaggio erborinato a pasta semidura, misto di capra e pecora, dal gusto indiscutibilmente forte, ma più rotondo rispetto al gorgonzola, eco-compatibile perché viene prodotto in un periodo limitato dell'anno (coincidente più o meno con quello dell'autunno-inverno) poiché negli altri periodi le femmine degli animali in questione figliano, e il latte serve per crescere i loro cuccioli.

CASEIFICIO SOCIALE PONTE TEZZE E SAN MICHELE

Via Dante Alighieri, 5

Rovolon (PD)

0721 162 62 75

RICETTE COLLEGATE:

- ✓ “PENNE INTEGRALI GRATINATE CON CAVOLFIORE” dalla home page nella sezione “INDICE”.
- ✓ “CROSTATA DI POLENTA AI RADICCHI” dalla home page nella sezione “INDICE”.