



Ricerca

Sopra i mille metri c'è la nuova pasta green di Felicetti

Gli appassionati di pasta conoscono la Monograno Felicetti, ma non tutti sanno che il pastificio fondato nel 1908 è ancora nelle mani della famiglia del fondatore, da quattro generazioni nell'alta Val di Fiemme. Ancora oggi è l'unico pastificio in Europa sopra i 1.000 metri di altitudine: nelle foto, Riccardo Felicetti

e la linea biologica con pasta di farro, semola di grano duro (anche integrale), e Kamut khorasan (anche integrale). I nuovi incarti sono al 100% in carta di pura cellulosa Pefc da foreste gestite responsabilmente.

Sito: felicetti.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il caseificio

Formaggi con la stella

Voglia di formaggi che sappiano veramente di prati di montagna, di fieno secco, del profumo del latte appena munto. Esistono davvero? E dove trovarli? Un'idea è provare con la malga stellata. Ovvero il ristorante passaparola



ora con una stella Michelin, il SanBrite, che è anche caseificio gourmet, il Piccolo Brite: dietro c'è una coppia giovane e appassionata, Riccardo Gaspari e Ludovica Rubbini, e la loro «cucina rigenerativa». Per i formaggi, esclusivamente

ingredienti naturali, tra cui il latte fresco e vaccino proveniente dalla stalla del Brite de Larieto, dove gli animali vengono allevati come una volta. Ed ecco il loro Latteria stagionato 1-3 mesi o 3-6 mesi; ma

anche Latteria stravecchio (12 mesi); Brite, pasta semicotta e semidura tipo malga, saporito, stagionatura tre mesi circa; Piastra, simile al Brite ma di forma quadrata, da cuocere alla piastra. Poi c'è Alpeggio che conserva i sentori dell'erba del pascolo; Fermentino, pasta morbida, sapore di yogurt; Bianco, pasta molle con crosta fiorita con muffe bianche, tipo brie, delicato. L'Enrosadira, dal nome del rosa che avvolge le cime delle Dolomiti. E Lattica (nella foto), ottenuto attraverso la coagulazione acida del latte.

SanBrite, Via Alverà, Cortina d'Ampezzo, tel. 0436 863882 Sito: sanbrite.it Ig: [@sanbritecortina](https://www.instagram.com/sanbritecortina)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Artigiani

Salami rock

Un salame per Natale? Io dico di sì. E dico di sì a quelli della macelleria Ronzani. Nella foto, insieme a Massimiliano

Ronzani con la figlia Giulia, ecco la soppressa preparata nello storico laboratorio di famiglia a Lusiana Conco. «In più, manze di varie razze dall'angus alla marchigiana sempre dalla nostra filiera; una vasta scelta di arrostiti farciti e non, dal vitello alla sorana, e poi faraona, tacchinella, cappone, pollo; sia crudi, pronti da cuocere, che cotti». Come si vive in una macelleria, soprattutto storica, visto che è stata fondata nel

1920 da Gino Ronzani, il nonno di Massimiliano, sull'altipiano di Asiago? «Con spirito rock», dice Massimiliano. «Perché rock è sinonimo di grinta, passione, forza, che io metto nel mio lavoro. Non solo: per noi la vita di bottega è una palestra continua di ricerca e passione da trasmettere al cliente. Ci piace raccontare l'arte della carne, mostrare e spiegare i diversi tagli: ad Asiago, infatti, c'è anche il laboratorio a vista. E poi per noi ogni parte dell'animale è importante perché con la giusta ricetta esalta il palato». Macelleria Ronzani, via Trento e Trieste 41, Asiago (VI). tel. 0424 704156 Sito: macelleriaronzani.it



© RIPRODUZIONE RISERVATA