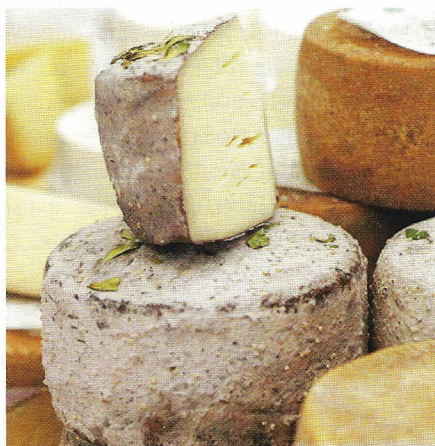


CHI BEN COMINCIA..

Per iniziare bene l'anno ci siamo regalati "cose buone". Prodotti veri, assaggiati e selezionati con rigore. Ecco come farli arrivare a casa vostra

✎ Tommaso Farina



01 Il lardo d'Arnad del salumificio Bertolin. È lardo valdostano aromatizzato con sale, rosmarino e aromi. Perfetto col pane nero. Si trova nel bellissimo spazio aziendale dell'azienda ad Arnad (Aosta), ove si comprano anche tutti gli altri salumi della ditta in loc. Champagnolaz, tel. 0125966127. Oppure online, sul sito www.italianfooddirect.it.

02 Il Castelmagno d'alpeggio. Un formaggio straordinario, eccellente, unico. Nasce nel comune di Castelmagno (Cuneo) e in altri della zona. Ultimamente si usa consumarlo un po' troppo giovane,

ossia senza le erborinature tradizionali. Ma cercando con pazienza, il Castelmagno erborinato si trova.

Il sito www.terredicastelmagno.com dà la possibilità di ricevere il formaggio a casa.

03 I peperoncini farciti di capperi e acciughe dell'azienda agricola Il Mongetto, di Vignale Monferrato (Alessandria) tel. 0142/933442. La famiglia Santopietro produce salse, sottoli, sfiziosità di rara bontà. Questi peperoncini sono stupendi per l'equilibrio gustativo. Si trovano in molte boutique del gusto italiane, e anche online sul sito www.parenti.com.

04 Il Bitto e i formaggi di montagna selezionati da Ciapponi, a Molveno (Sondrio). In questa bottega antica si trova tutto il meglio delle bellezze della montagna gastronomica valtellinese. I formaggi, stagionati in proprio, fanno la parte del leone. Sito web di vendita, www.ciapponi.com: accettano ordini telefonici al numero +39 0342 610 200.

05 I salumi veronesi di Poltronieri, a Nogara (Verona). La soppresa di grande diametro, e la particolare Stortina veronese (salame crudo conservato sotto grasso) sono gustosissimi. C'è la possibilità