

Il tagliere di Amélie

Formaggi

Caseificio Valle Varaita Cn (solo latte della provincia di Cuneo)

Castelmagno di montagna

il Re dei formaggi DOP tipici piemontesi, prodotto dal caseificio di montagna Tino Paiola a Valleggrana (Cuneo). Si tratta di un formaggio di latte vaccino crudo, che presenta una pasta friabile, avorio, e un sapore sapido e complesso che diventa più deciso con la stagionatura.

Bra Duro

Il Bra duro Dop, formaggio unico dal gusto sapido e intenso, stagionato un minimo di 180 giorni, fino a 300 giorni.

Raschera

Formaggio prestigioso dal cuore tenero e dolce. Molto noto e diffuso in Piemonte, la sua forma quadrata lo rende riconoscibile al primo sguardo. È un formaggio di grande prestigio caratterizzato da un sapore che diventa più sapido con la stagionatura.

Bleu Marauda

Formaggio erborinato da tavola a pasta semi-dura che presenta molte occhiature dove fiorisce il pennicilium roqueforti, tipica muffa blu/verde, che al palato presenta un sentore lievemente piccante

Nostrale

Formaggio a pasta tenera, dal lieve colore giallo paglierino e dall'invitante occhiatura (i buchi, per intenderci) ben distribuita. Le forme di medie dimensioni stagionano su assi di legno per circa 60 giorni, accudite e spazzolate periodicamente. Dolce ed equilibrato, con una gradevole punta di acidità e note aromatiche di burro fresco e fieno.

Nostrale di capra

Formaggio da tavola dal sapore deciso, intenso ma soprattutto dall'inconfondibile sapore che solo la capra può dare. La lunga stagionatura esalta i sapori in un'esplosione di gusto che lascia il segno.

La Marchisa

Formaggio a pasta molle dalla forma quadrata. Il nome ricorda un'importante cima montana del cuneese.

Una sapiente miscela di uguali proporzioni tra latte di vacca e di pecora dà vita ad un prodotto dolcissimo con un sapore inconfondibile di panna fresca. La crosta esterna a muffa bianca fa parte delle caratteristiche gustative peculiari del prodotto e deve essere gustata.

Formaggio San Lucio

Il santo che protegge i casari ha ispirato questo formaggio. L'idea è quella di miscelare nelle giuste proporzioni latte di vacca, capra e pecora per ottenere un prodotto dolce e delicato che riesca a sopportare anche la lunga stagionatura.

Caprino La Chabra

Formaggio che ricorda molto il "Crotin" dei cugini francesi. Qui la capra si riconosce in tutte le sue sfumature. Il formaggio è il risultato di una lenta fermentazione a bassa temperatura e si ottiene con pochissimo caglio per lasciare inalterate le caratteristiche dell'ottimo latte fresco di capra.

Tumin dal Mel

Piccolo formaggio dalla pasta molle, dolce e untuosa, racchiusa da una morbida crosta leggermente fiorita. Ha delicate note aromatiche di burro, yogurt e con l'avanzare della stagionatura anche di muschio e sottobosco. Dal nome della zona di produzione: Melle (Mel) Venasca -CN

Salumi

BRESAOLA BOVINA La Granda Salumi Genola (CN)

Bresaola di bovino adulto ottenuta da pregiati tagli di fesa. Per questo nobile salume vengono impiegati solo pregiati tagli di fesa di provenienza esclusivamente nazionale. Si presenta con una pezzatura medio grande, dolce e delicata al palato. La stagionatura è comunemente oltre i 90 giorni.

COPPA La Granda Salumi Genola (CN)

Capocollo di suino insaporito con sale e spezie. Rifilato e marinato con una concia di sale, una leggerissima nota di noce moscata, spezie ed erbe aromatiche, e poi insaccato nel budello naturale. Stagionato per circa 60 giorni.

SALAME CRESPONE La Granda Salumi Genola (CN)

Preparato con parti scelte di spalla, mondate di grasso e tendini e pancetta di suino cubettata. Viene poi aggiunto sale marino, pepe in grani, Vin Brulè marinato in aglio di Caraglio -CN (Presidio Slow Food) e insaccato in budello di suino naturale. Viene lasciato stagionare per almeno 90 giorni.

SALAME GRAN BOCCONE AL BAROLO SERRALUNGA DOCG

La Granda Salumi Genola (CN)

prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso in eccesso e tendini, e pancetta di suino cubettata. All'impasto viene aggiunto sale, pepe in grani e vin brulè precedentemente marinato con aglio di Caraglio (Presidio Slow Food). Una volta insaccato in budello di suino filzetta (continuazione del budello gentile) naturale, il salame è legato a mano con spago in fibra naturale e stagionato per almeno 30 giorni.

SALAME DEL TURISTA (azienda Brizio Venasca -CN)

Salame stagionato di maiale, caratterizzato da una macinatura grossa e un sapore aromatico dato spesso dall'aggiunta di vino che lo rende ideale per chi cerca un salame dal gusto deciso e rustico. È perfetto se si preferisce la **macinatura grande** e un **profumo intenso**.

SALAME AL TARTUFO La Granda Salumi Genola (CN)

Prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso e tendini, pancetta di suino e con l'aggiunta di piccoli lardelli cubettati. L'impasto viene insaporito con tartufo nero, sale, pepe in grani e Vin Brulè marinato con Aglio di Caraglio (Presidio Slow Food). Viene stagionato per almeno 20 giorni.

Leccornie Tipiche

ACCIUGHE AL VERDE

Seguendo la tipica ricetta piemontese questo antipasto viene preparato con Filetti di Acciughe del Mediterraneo e Salsa Verde realizzata a base di olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio, capperi, filetti di acciughe.

ACCIUGHE AL ROSSO

Seguendo la tipica ricetta piemontese questo antipasto viene preparato con Filetti di Acciughe e Salsa Rossa (Rubra) realizzata a base di polpa di pomodoro, aglio e peperoncino.

PEPERONI IN BAGNA CAODA

La bagna càuda è una preparazione a base di aglio e acciughe dissalate e deliscate, cotta a fuoco lento in olio d'oliva, riducendo il tutto a salsa.

Si consuma intingendovi vari tipi di verdure di stagione solitamente divise tra crude e cotte: cardi, cipolle cotte al forno, peperoni crudi o abbrustoliti, foglie di cavolo crude, cavolfiori, topinambur, barbabietole, patate cotte a vapore, ravanelli, rape e tante altre. Nel tagliere di Amélie viene servita con Peperoni di Carmagnola IGP.

GIARDINIERA

Tradizionale conserva di verdure estive, è un modo antichissimo di conservare parte della sovrabbondante produzione di verdure dei mesi estivi, allo scopo di consumarle durante l'inverno.

oppure

ANTIPASTO PIEMONTESE

Tradizionale conserva di verdure estive (Giardiniera), con l'aggiunta di tonno.

MARMELLATA Cugnà (tipica delle Langhe a base di mosto pere, mele e nocciole),
marmellata di cipolle.

Il Pane, i grissini

Pane: Grande Impero, Roma.

Grissini:

Rubatà Mario Fongo- Asti

I **Rubatà** sono i più antichi grissini piemontesi, originari del torinese (Chieri, 1679), caratterizzati da una forma artigianale irregolare, attorcigliata e nodosa. Il nome deriva dal dialetto piemontese *rubatè* ("caduto" o "arrotolato"), indicando la lavorazione manuale in cui l'impasto viene girato e fatto "cadere" sul banco. Sono famosi per essere croccanti, friabili, gustosissimi.