

quest articolo

- Twitter
- Digg
- Delicious
- Facebook
- Stumble
- Subscribe by RSS



È questo il titolo del ricettario che l'altoatesina Brimi ha mandato alle stampe. Il volume raccoglie 35 ricette create da 3 chef (Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser e Helmut Bachmann) per celebrare la regina di casa, la mozzarella. Già, perché è dal 1978 che l'azienda ha deciso di valorizzare un **latte** così speciale, perché di montagna, in un prodotto caseario un po' inusuale per la tradizione altoatesina. Ma Franz Kaser e Wolfgang Heiss, storici dirigenti di questa cooperativa (Centro **Latte** Bresanone – BRIMI Soc. Coop. a r.l.), vollero realizzare il progetto con caparbità e sulla forza della loro intuizione fa ancora perno l'attuale gamma produttiva. Nel portafoglio della cooperativa figurano, infatti, oltre alla già citata mozzarella, anche la **ricotta**, il **burro**, la **panna** e **latte** freschi, referenze disponibili anche in versione bio, e il **mascarpone**. Nel libro le ricette, descritte minuziosamente e accompagnate da raffinate fotografie, sono organizzate in 4 sezioni dagli antipasti a... "frutta e mozzarella", in un crescendo di gusto e fantasia. Molto utile il capitolo finale che spiega come usare la "bianca regina" per gustarla al meglio. Chi volesse richiedere il volume (è disponibile in italiano e in tedesco) può scrivere a **Brimi**.



- 2014/11 – Novembre
- 2014/10 – Ottobre
- 2014/09 – Settembre
- 2014/08 – Agosto
- 2014/07 – Luglio
- 2014/06 – Giugno
- 2014/05 – Maggio

Latte News



- 2014/01 – Ottobre

