

CONFETTURE

COGNA' di UVA NEBBIOLO

con formaggi freschi di capra (Caprino ossolano, Capretta, Chicca di Capra, Bocconcino di Langa, Capriccio della Rocca)

CONFETTURA di PEPERONI

con formaggi freschi di mucca (Caciotta alpina, "Mursin", Primo sale di Crodo, Castagnetto, Piodino, Cuor di Neve)

CONFETTURA di PERE e MOSCATO

con formaggi saporiti (Nostrano di Crodo, Formaggio di Trontano, Toma stagionata Vigezzo, Toma da vino)



CONFETTURA di FICHI e BAROLO

con formaggi erborinati (Spazzacamino, Tometta ossolana al barolo, Formaggio "ubriaco",

CONFETTURA di CIPOLLE ROSSE

con formaggi freschi di mucca e pecora

CONFETTURA di FRAGOLA e ACETO BALSAMICO

con formaggi freschi ed erborinati



Nella presente "mini-guida" si riportano solo alcuni dei possibili abbinamenti di pane, formaggio, salumi e vini in quanto, i diversi accostamenti, sono determinati principalmente dai gusti di ognuno di noi.

A Voi sperimentare con questi e molti altri prodotti che trovate al Negozietto.



IL Negozietto

Corso Sempione, 89
28883 Gravellona Toce (Vb)
Tel. 349 - 8608017
www.ilnegoziettogravellona.it

PANE NERO di COIMO

Al Negozietto lo trovi ogni giovedì

Il pane tradizionale alpino è il pane nero fatto con farina di segale integrale (in dialetto *pan biava*). La località che meglio rappresenta la tradizione ossolana del pane nero è Coimo, dove questo pane viene prodotto ancora dal fornaio Mario Conti con i metodi della tradizione. Le pagnotte di pane nero possono anche essere arricchite con l'aggiunta di noci, nocciole, fichi, mele, pere ed uvetta.

Il pane nero di Coimo si sposa bene con il miele e il lardo ossolano.



VINI

PRUNENT e CA' d'MATE'

Servire a 16°-18°C

con formaggi stagionati
(Ossolano stagionato, Toma Vecchia del Pastore, Toma stravecchia, Tomette stagionate, Toma Valsesia, Capra stagionata, Toma Contadina)

TARLAP

Servire a 16°-18°C

con formaggi a media stagionatura (Ossolano d'Alpe)

MULALOSS

Servire a 16°-18°C

con salumi ossolani (Pancetta ossolana, Mocetta, Bresaola, Salame nostrano)

LA GERA (Vino bianco)

Servire a 8°-10°C

con formaggi freschi e salumi ossolani