



### QUESO CON FLORES, SALCHICHÓN CON CERA

Paolo Farabegoli se ha dedicado en cuerpo y alma a dar una buena presentación a sus quesos y embutidos a sabiendas de que eso influye positivamente en el sabor final. Flores, hierbas y cereales enteros para los quesos y cera de abeja para conservar los salchichones, siguiendo una antiquísima receta benedictina.

[www.romagnaterre.it](http://www.romagnaterre.it)



### PALABRAS MAYORES

Si se habla de la cumbre del parmigiano reggiano, Gennari es uno de sus pocos ochomiles. Es sinónimo de calidad absoluta y tradición familiar desde 1953. Cuando se asciende a la cima de su sabor, uno no quiere bajarse. El queso reserva tiene una maduración mínima de 18 meses, luego hay de 24, 36, 48 y hasta 72 meses... seis años esperando a probarlo... pero vale realmente la pena.

[www.caseificiogenari.it](http://www.caseificiogenari.it)



### ¿CHAMPÁN? ¡CERVEZA!

San Quirico es el sello de una de los muchos talleres de cerveza que han surgido en Italia. En esta apuestan por sabores germánicos y por una presentación que recuerda a las botellas de champán. [www.birrificiosanquirico.it](http://www.birrificiosanquirico.it)

### LOS DOS MAESTROS

En la tierra del chianti, dos trabajadores de una fábrica en Prato (Toscana) dejaron el empleo para dedicarse a su pasión. De ahí nació I Due Mastri, cervezas crudas, es decir, ni filtradas ni pasteurizadas. Sabor con gran personalidad. [www.iduemastri.it](http://www.iduemastri.it)

### TORRONE

Dos primos recuperan un negocio familiar centenario y se proponen que el turrón se coma todo el año añadiéndole chocolate y caramelo.

[www.dolciterre.it](http://www.dolciterre.it)



### LA VERDAD DEL VINO

Dario Ivaldi borda el arte de la viticultura en Monferrato, tierra patrimonio de la Unesco, con ocho tipos de vinos tintos y blancos. Su 1613, a base de uva barbera, es delicioso.

[www.vinivaldi.it](http://www.vinivaldi.it)

