



1. Adatta a formaggi più freschi e morbidi la birra trappista, La Trappe Blond. 2. Apribottiglie funzionale e dallo stile semplice, Sabre Paris.
3. Cremosissimo L'Originale, formaggio a pasta molle e cuore cremoso, Bergader.

1. Falerio DOC Pecorino 2024 Montagna, Velenosi.
2. Montello Asolo DOC Manzoni Bianco 2020 Zuitèr, Montelvini.
3. Formaggio a pasta dura piccante, senza glutine né lattosio, Alta Badia, Mila. 4. Amarone della Valpolicella DOCG Capitel Monte Olmi 2018, Tedeschi. 5. Bicchieri in vetro borosilicato colorato, Chehoma. 6. Vassoio in marmo e metallo rosato, Antolini.



1. Amarone DOCG Stella da abbinare ai formaggi con stagionature importanti, Aneri. 2. BLU'61, erborinato affinato in Raboso Passito e impreziosito da mirtilli in crosta di Casearia Carpenedo. 3. R.D.O. Levante 2024 Extra Dry - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano DOCG, Masottina. 4. Decanter in borosilicato, lchencorff Milano.

1. Lugana DOC Riserva 2021 Sùere, Cà Maiol.
2. Vermentino di Sardegna DOC 2024 Opale, Cantina Mesa. 3. Orecchini grappolo d'uva lavorati a mano da Franco Zedda, artigiano sardo, sardegnaartigianato.com. 4. Emmentaler Bavarese, uno dei formaggi della storica regione tedesca dell'Algovia, Meggle.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.