



Předmluva 8

ČÁST PRVNÍ: HISTORIE, ZPRACOVÁNÍ, KONZUMACE

Původ

V pradávných dobách, 12

Poznej a ochutnej

Klasifikace různých typů, 22 ♦ Tučný nebo nízkotučný?, 25 ♦ Závěrečné procesy, 29 ♦ Konzervace a stolování, 30 ♦ Každému jeho čas, 32 ♦ Výběr a degustace, 34

Skvělé kombinace

Vino a další: společnost sýra, 44 ♦ Spojení sýr a víno, 46 ♦ Merenda „sinoira“ – Svačina, skoro večere, 50 ♦ Aperitiv: mezi vínem, koktejlem a malým předkrmem, 52 ♦ Cheese party: večere sestávající pouze ze sýrů, 54 ♦ Mezi gourmety je vyžadován perfekcionismus a znalosti, 56 ♦ Sýry a vína k meditaci, 58 ♦ Blu del Moncenisio: polenta, med a Marsala, 60 ♦ Burrino: tolik jmen a stále je co objevovat, 62 ♦ Sýr ve tvaru citrónu: s rybou nebo jako dezert, 64 ♦ Casieddu di Moliterno: kapka oleje a bílé víno, 66 ♦ Fatulí, uzený sýr s pohankovou polentou, 68 ♦ Ovinfort, nový druh plisňového sýra z ovčího mléka, 70 ♦ Pecorino del Beigua, vzácný a prestižní, 72 ♦ Provolone del Monaco, nazvaný podle legendy, 74 ♦ Squacquerone: placka a pivo, 76 ♦ Ubriaco: bílá polenta, červené víno a grappa, 78

ČÁST DRUHÁ: 100 SÝRŮ K DEGUSTACI

100 nejslavnějších

- 84 ALPEGGIO DI TRIORA
- 85 AMBRA DI TALAMELLO
- 86 ASIAGO DOP
- 87 BAGÖSS
- 88 BAZZOTTO
- 89 BETTELMATT
- 90 BITTO DOP
- 91 BONASSAI
- 92 BRA DOP
- 93 BRANZI
- 94 BRUSS
- 95 BURRATA
- 96 BURRINO
- 97 CACIOCAVALLO DI AGNONE
- 98 CACIOCAVALLO PODOLICO
- 99 CACIOCAVALLO SILANO DOP
- 100 CACIOCCHIATO
- 101 CACIOFIORE AQUILANO
- 102 CACIORICOTTA
- 103 CANESTRATO DI MOLITERNO
- 104 CANESTRATO PUGLIESE DOP
- 105 CANSIGLIO
- 106 CARNIA
- 107 CASATELLA TREVIGIANA
- 108 CASCIOTTA D'URBINO DOP
- 109 CASIEDDU
- 110 CASIZOLU
- 111 CASTELMAGNO DOP
- 112 CAVRIN DI COAZZE
- 113 FIORE SARDO DOP
- 114 FONTINA VALLE D'AOSTA DOP
- 115 FORMAGGIO DI FOSSA
DI SOGLIANO AL RUBICONE
- 116 FORMAI DE MUT DOP
- 117 FRESA SARDA
- 118 FROMADZO VALLE D'AOSTA DOP
- 119 GORGONZOLA DOP
- 120 GRANA PADANO DOP
- 121 INCANESTRATO DI CASTEL DEL MONTE
- 122 LATTERIA
- 123 MACCAGNO
- 124 MARZOLINO DEL CHIANTI
- 125 MARZOTICA
- 126 MASCARPONE
- 127 MONTASIO DOP
- 128 MONTE VERONESE DOP
- 129 MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP
- 130 MURAZZANO DOP
- 131 NOSTRANO DI PRIMIERO
- 132 PAGLIERINA
- 133 PANNERONE
- 134 PARMIGIANO REGGIANO DOP
- 135 PECORINO CROTONESE
- 136 PECORINO DEI MONTI
SIBILLINI
- 137 PECORINO DEL BEIGUA
- 138 PECORINO DEL MATESE
- 139 PECORINO DEL MONTE PORDO
- 140 PECORINO DI CAPRACOTTA
- 141 PECORINO DI FARINDOLA
- 142 PECORINO DI FILIANO
- 143 PECORINO DI LATAUCAUDA
- 144 PECORINO DI OSILO
- 145 PECORINO DI PIENZA
- 146 PECORINO IN FOGLIA DI NOCE
- 147 PECORINO ROMANO DOP
- 148 PECORINO SARDO DOP
- 149 PECORINO SICILIANO DOP
- 150 PECORINO TOSCANO DOP



- 151 PECORINO UMBRO
- 152 PIACENTINU
- 153 PIAVE
- 154 PRIMO SALE
- 155 PROVATURA
- 156 PROVOLA DI FLORESTA
- 157 PROVOLONE DEL MONACO
- 158 PROVOLONE VALPADANA DOP
- 159 PUZZONE DI MOENA
- 160 QUARTIROLO LOMBARDO DOP
- 161 RAGUSANO DOP
- 162 RASCHERA DOP
- 163 RICOTTA INFORMATA
- 164 RICOTTA ROMANA DOP
- 165 ROBIOLA
- 166 ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
- 167 SAN STE
- 168 SCIMUDIN
- 169 SCUETE FUMADE
- 170 SEIRASS DEL FEN
- 171 SPRESSA DELLE GIUDICARIE DOP
- 172 SQUACQUERONE
- 173 STELVIO DOP
- 174 STRACHITUNO
- 175 TALEGGIO DOP
- 176 TOMA DI LANZO
- 177 TOMA PIEMONTESE DOP
- 178 TOMINO DI MELLE
- 179 TUMA SICILIANA
- 180 UBRACCO
- 181 VALTELLINA CASERA DOP
- 182 VASTEDDA
- 183 VEZZENA

ČÁST TŘETÍ: V KUCHYNI

Tradiční regionální kuchyně

- 198 V kuchyni: harmonie chutí
- 202 Nejtradičnější místní recepty ze sýra
- Recepty a sýry Dop**
- 220 Nočky z brambor a kaštanové mouky s krémem ze sýra Asiago.
- 222 Rizotto se sýrem Bitto, výhonky z tuřínů, dýně a feferonkou.
- 224 Maltagliati z cizrnové mouky se sýrem Bra, hlavičkou a brukví.
- 226 Panzerotti plněné sýrem Casocavallo Silano, podávané se salámem Nduja.
- 228 Orecchiette s Canestratoem Pugliese, olivami, čekanou a celerem.
- 230 Casciotta di Urbino a černé lamyže na fazolovém pyré.
- 232 Jehněčí hřbet s bobý, ančovičkami a sýrem Castelmagno.
- 234 Fiore Sardo s úhořem a chlebový salát s octem.
- 236 Fontina v kapustových závitcích na togi-namburové kaši.
- 238 Lasagnetta s hříbký, slaninou a fondutou ze sýra Formai de Mut.
- 240 Rostavený sýr Fromadizo Valle d'Aosta s chřestem, polentou a křepeličmi vejci.
- 242 Vařený krém z Gorgonzoly s foie gras a redukcí z portského.
- 244 Dortik ze sýra Grana Padano s cibulovou polévkou a smaženými celerovými výhonky.
- 246 Montasio s opečenou polentou a redukcí z vín brúle.
- 248 Dýňové květy obalené špekem na sýru Monte Veronese a zelatině.
- 250 Krém z Mozzareilly di Bufala a hrášek s gar-náty a olivami.

- 252 Dezert z jogurtu a sýra Murazzano s ovocnou polévkou.
- 254 Ravioli z ořechové mouky plněné hruškami s krémem z Parmigiana.
- 256 Tegole z Pecorina Romana s bylinkami a rajským pyré.
- 258 Nočky s Ricottou a gratinovanými bylinkami s fondutou z Pecorina Sarda.
- 260 Závitky z mečouna s Pecorinem Siciliano na pyré z lilku.
- 262 Pecorino Toscano s lušky z bobů a slaninou di Colonnata.
- 264 Ravioli se sýrem Provola Valpadana s máslem, ančovičkami a feferonkou.
- 266 Sýr Quartirolo se salátem z polničky a fazolkami borlotti.
- 268 Těstoviny Chiocciolate se sýrem Ragusano, pikantní klobáskou a divokým fenyklem.
- 270 Focaccia se sýrem Raschera, houbami a sekaným hovězím masem s olejem a citrónem.
- 272 Terina s uzutým lososem s Ricottou Romano a olivovým krémem.
- 274 Robiola di Roccaverano podávána s želatínou z hrušnového vína, ovocem a medem.
- 276 Cibule plněná sýrem Spresa s kukuřičnou polentou Storo a salámem.
- 278 Bramborový váleček, špek a sýr Stelvio s dýně a kapustou.
- 280 Sýr Taleggio v chlebové krustě s paprikou zavařeninou.
- 282 Bavaresé naslano ze sýra Toma Piemontese se šunkou a houbami.
- 284 Zelatinové cannelloni se sýrem Valtellina Casera a chlebovou polévkou.