

# FRIGO

TASTEMAKER

N° 36

A hand is shown reaching down from the top of the frame towards a vintage-style meat grinder. The grinder is filled with yellow paper crumpled into a ball. Two yellow paper cranes are positioned to the left of the grinder. The background is a solid blue color, and the foreground is a green surface.

## LA CUCINA

## LIBERA

## LE IDEE





### 100% NATURALI

Le farine del Molino Quaglia sono naturali e nascono dai migliori grani teneri macinati per essere utilizzati senz'altro negli impasti. Farine capaci di contenere la spinta dei lieviti senza nulla aggiungere alla forza della natura.



*La vista e il profumo di un pane appena cotto ha un fascino romantico che trascende qualsiasi altra riuscita culinaria.*

**ELISABETH LUARD**

### 100% TRASPARENTI

La macinazione a pietra introduce un nuovo valore della farina: la trasparenza rispetto al grano di origine. I mugnai del Molino Quaglia usano la tecnologia più avanzata esistente per portare in tavola il massimo del gusto e del potere nutriente dei chicchi di grano migliori.



**CURIOSITÀ** Oggi Molino Quaglia acquista dall'Italia oltre il 60% del suo fabbisogno di cereali: un risultato eccezionale con risvolti positivi per l'economia rurale del territorio circostante e per l'ambiente in generale.

IL BUONO  
DIVENTA  
BELLO

*Frigo Magazine e Molino Quaglia hanno chiesto agli studenti dell'Istituto Italiano di Fotografia di Milano di interpretare il concetto di "buono" utilizzando la farina o altri strumenti di espressione legati al mondo dell'alimentazione.*

*Tra i tanti lavori realizzati, ecco gli scatti che più ci hanno colpito, per creatività e qualità del lavoro.*



**Maldifassi Elena**



**Szumlanska Natalia**



**Girardi Ester**



*Gasparro Luca*



*Lavegas Tommaso*



**PANTONE**  
BUONO

*Argentiero Veronica*



*Calvaruso Andrea*

# BENESSERE



## Schär

Il *Miele Ciok*, croccante biscotto alla crusca e miele con un lato ricoperto di cioccolato. Con cacao al 60% e zucchero di canna, uno snack ideale come spuntino tra i pasti. Grazie alle pratiche monoporzioni è sempre a portata di mano.



*Se non siamo disposti a vivere nella spazzatura, perché dovremmo accontentarci del cibo spazzatura.*

**SALLY EDWARDS**

## BRONSugar

Gamma *Origins*, con quattro referenze, diverse per le caratteristiche del suolo e le condizioni climatiche in cui nasce la canna da zucchero, viene raccolta e lavorata: Malawi Demerara, Guadaloupe Demerara, Brasil Organic, Mauritius Muscovado.



**CURIOSITÀ** Il termine "masticare" deriva da *masticha*, gomma resinosa ottenuta dal lentisco dell'isola greca Chios.

# ARRIVANO GLI XILIDOLCI

*Lo Chef Pasticcere Gianluca Fusto ha scelto lo xilitolo come ingrediente di base di alcuni dolci. Inizia così una nuova vita per questo apprezzato dolcificante di origine vegetale.*

Dello xilitolo conosciamo la sua attività antibatterica per il cavo orale e la caratteristica di conferire freschezza ai prodotti nei quali viene inserito. Ora, lo Chef Pasticcere Gianluca Fusto ha deciso di utilizzarlo come base di due dessert, per dimostrarne la versatilità, proponendolo in modo creativo nella preparazione di dolci, e non solo in chewing gum e caramelle. A questo proposito Gianluca Fusto ha sottolineato



che "questa sostanza ha solo il problema di avere un nome un po' difficile che forse non evoca la sua origine naturale. Eppure lo xilitolo ci regala un nuovo modo di giocare in pasticceria con le sensazioni kinestetiche, in particolare con la freschezza. Lo xilitolo, infatti, a differenza dello zucchero, non scalda il palato. Grazie al suo utilizzo la sensazione di fresco inebriante diventa ingrediente che esalta gli altri ingredienti, come nel caso

della frutta, della quale mette in valore tutta l'aromaticità. Trovo anche molto interessante la relazione tra il suo potere dolcificante e il basso apporto chilocalorico, e la possibilità di impiegarlo in ricette studiate *ad hoc* per persone che hanno delle intolleranze". Uno dei due dessert presentati nella giornata dello xilitolo, organizzata dalla *Perfetti*, è stata una *Macedonia contemporanea* con ananas, pere, arance, mandorle, prezzemolo e xilitolo.



## LA RICETTA

### Spaghetti di zucchine raw

Ricetta della Chef vegana Micaela Bologna, Farmacia Boccaccio

#### Ingredienti per 4 persone

3 zucchine medio grandi  
2 mele pink lady  
1 rapa rossa  
Per il pesto:  
400 g rucola freschissima  
150 g anacardi  
olio di oliva quanto basta  
semi di canapa "I prodigi della terra"

#### Preparazione

Lavare e spiralizzare tutte le verdure con apposito attrezzo. Metterle in una ciotola, spolverare con sale, mescolare, attendere 10 minuti che le verdure rilascino la loro acqua di vegetazione, scolare, strizzarle bene e rimetterle in una ciotola. A parte frullare la rucola, gli anacardi e l'olio di oliva. Unire il pesto alle zucchine e servire con una spolverata di semi di canapa I prodigi della terra.



## LA RICETTA

### Pancakes salmone e pistacchi americani

Ricetta di American Pistachios Growers. Una ricetta adatta a chi vuole proteggere le ossa oltre a mantenere buona la vista e tonici i tessuti.

#### Ingredienti per 4 persone

1 1/4 tazza di pistacchi americani, pelati e finemente tritati  
4 uova  
1/4 tazza di latte  
3/4 tazza di farina  
1 pizzico di lievito  
pizzico di sale  
3-4 cucchiaini di olio vegetale  
1 confezione di salmone affumicato (5 onces)  
300 g crema di formaggio  
2 cucchiaini di erbe tritate (ad esempio, timo, prezzemolo, basilico)  
pepe macinato fresco  
sale, a piacere  
1 baguette sottile (circa 120 g)  
2 cucchiaini di burro  
sale marino

#### Preparazione

Scaldare l'olio in una padella. Sbattere insieme le uova, il latte, la farina, il lievito e 1/2 cucchiaino di sale. Versare i pistacchi americani nel com-

posto e friggere i 4 pancake dal colore marrone dorato in olio caldo. Tagliare il salmone a strisciole sottili. Frullare le erbe con crema di formaggio, sale e pepe; mescolare poi al salmone. Tagliare la baguette a fette e imburrarle. Posizionare i pancake l'uno accanto all'altro. Coprire ciascuno con la miscela di crema di formaggio, arrotolarli strettamente e tagliare in rotoli in 2 cm di larghezza. Disporre i pancake sulle fette di baguette, guarnire con erbe e servire.



# FRIGO

TASTE MAKER



DIRETTORE RESPONSABILE  
**MASSIMO VACCARO**  
massimo.vaccaro@frigomagazine.com

CAPO REDATTORE  
**SERGIO BRAMBILLA**  
redazione@frigomagazine.com  
Tel. 0249786808

HANNO COLLABORATO  
Sara Molgora, Aldo Pacciolla,  
Paolo Scevola Ruscellotti

ART DIRECTION  
E PROGETTO GRAFICO  
Antonio Rolli

EDITORE  
Fantasy Communication srl  
con Media ADV  
per la pubblicità Tel. 0243986531  
www.mediaadv.it

FRIGO è registrato presso il tribunale di Milano con il numero 178 del 31/03/2011 Printed in Italy. Tutti i diritti sono riservati. Manoscritti e foto restano di proprietà della Fantasy Communication srl e, anche se non pubblicati, non saranno restituiti. È vietata la riproduzione anche parziale di testi, documenti e foto. Stampa MediaPrint - S. Giovanni Lupatoto (VR)

# CUCINA IN PELLICOLA



## 32 Via dei birrai

Prodotta con il pregiato Miele di Castagno del Montegrappa, la *Bruna stagionale* a Tiratura Limitata è consigliata con formaggi stagionati ed erborinati, spezzatino e cacciagione. Ideale come fine pasto con biscotteria secca, panettone, dolci con cioccolato e frutta secca.



*Solo chi non ha fame è in grado di giudicare la qualità del cibo.*

**ALESSANDRO MORANDOTTI**

## NIO Cocktails

Whiskey sour, Margarita, Gin sour, Negroni, Vodka sour, Manhattan, Daiquiri, Milano-Torino, Gimlet, Boulevardier sono le prime 10 proposte firmate *NIO*. Rigorosamente *Made in Italy*, sono realizzati senza l'aggiunta di alcun conservante, additivo o agente chimico.



**CURIOSITÀ** Le capesante, che vivono di solito su fondali sabbiosi tra i 25 e i 250 m di profondità, possono raggiungere i 20 anni di età.

## CAPELANTE CON SALSA ALLO ZAFFERANO DAL FILM SAPORI E DISSAPORI



Protagonisti del film *No Reservations* (titolo italiano: *Sapori e dissapori*) sono la chef di successo Kate, che a causa dell'improvvisa scomparsa della sorella deve occuparsi di sua nipote, e Nick, secondo chef che prende il posto di Kate durante la sua assenza dal ristorante. Dopo una serie di vicissitudini, i due si troveranno ad aprire un nuovo ristorante insieme. Tra le varie ricette presenti nel film, spicca quella per le *Capesante con salsa allo zafferano*.

### LA RICETTA

#### Ingredienti per 4 persone

30 g burro  
5 dl panna da cucina  
q.b. sale  
5 scalogno  
1 bustina zafferano  
q.b. pepe  
2 cucchiaini brodo di pesce  
5 dl vino bianco  
12 capesante

#### Preparazione

Rosolare mezzo scalogno tritato insieme a 20 g di burro, aggiungere i molluschi, un po' di sale e pepe. Bagnare con mezzo dl di vino bianco e due cucchiaini di brodo di pesce; lasciare cuocere per un minuto. Togliere dalla padella e aggiungete mezzo dl di panna, una bustina di zafferano; lasciare cuocere fino a quando la salsa si sarà addensata. Prendere le conchiglie e adagiarvi all'interno i molluschi, versare la salsa e il piatto è pronto per essere servito.



## Il primo Nap Bar in Italia



Forse perché siamo sempre di corsa, al lavoro come nella vita, ma pare che la pennichella rigenerante negli ultimi anni abbia riacquisito un posto fisso nella routine degli italiani e non solo. Un dato confermato da un recente articolo del quotidiano inglese *The Telegraph* che ha evidenziato come il numero di *Nap Bar* sia in continua crescita. Si tratta di locali in cui è possibile regalarsi un pisolino rigenerante, luoghi già di culto in città come Tokyo, Londra e New York. In Italia, il primo temporary *Nap Bar* - con postazioni per la pennichella e servizio bar gratuito per quando ci si sveglia - è stato allestito dal brand *PerDormire* all'interno del nuovo centro commerciale "I viali Shopping Center" a Torino. Potrebbe essere il primo di una serie di *Nap Bar*, in un paese dove il pisolino pomeridiano è un'abitudine per un italiano su quattro.

(Le foto sono del *NapBar Siesta&Go* di Madrid)



## Stop allo spreco alimentare con la doggy bag

Quante volte al ristorante vi è rimasto del cibo nel piatto? Quante volte avreste voluto portarvelo a casa e non avete avuto il coraggio di chiedere al cameriere un contenitore per farlo? *Fipe* (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e *Comieco* (Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a Base Cellulosica) hanno lanciato il progetto "Doggy Bag se avanzo mangiatemi?", proprio per sdoganare la doggy bag, trasformandola in un gesto semplice e consueto.



L'obiettivo è di mettere a disposizione dei ristoranti italiani eco-sostenitori di design "made in Italy" utilizzabili dai clienti. La collaborazione tra *Fipe* e *Comieco* consentirà di ampliare il raggio di azione del progetto, portando, in una prima fase, le pratiche e colorate doggy bag in 1.000 ristoranti sul territorio italiano. Un numero destinato a crescere in futuro, considerando un bacino potenziale costituito da circa 104.000 ristoranti con servizio.

# STREET FOOD



**Alessi**  
Affettatartufi "Alba", disegnato da da Ben van Berkel/UNStudio. Un oggetto che ha tradotto in bellezza la bontà del Tartufo Bianco d'Alba, senza tralasciare le esigenze funzionali legate al taglio.

**“ I golosi di tutte le epoche non hanno mai pronunciato il nome del tartufo senza portare la mano al cappello.**

**ALEXANDRE DUMAS**

**Rowenta**

Optigrill+, la nuova bistecchiera dotata di sei programmi automatici e un indicatore del livello di cottura per grigliare perfettamente carne, pesce e verdure. Pensata per essere il più pratica possibile.



**CURIOSITÀ** Oltre al tacchino e alla zucca, un tradizionale menu del giorno del Ringraziamento prevede anche del pane di granoturco, patate dolci e salsa di mirtillo.

## MIGLIOR VEGAN STREET FOOD DI LONDRA

*Se avete in programma un viaggio nella capitale britannica, provate un'esperienza culinaria fuori dal comune, con del cibo da strada vegano. Dalla pizza all'hamburger senza carne, dall'afro taco alla più classica delle English Pie, scoprirete la multietnicità della cucina in stile british, che nello street food si manifesta alla massima potenza.*



### Voodoo Ray's

Il posto ideale se siete alla ricerca di una vera pizza vegana, come la *Queen Vegan* pizza: base di pomodoro sormontata da cuori di carciofo, olive verdi, pomodori seccati al sole e un po' di pesto. Dove: 95 Kingsland high street.



### V Burger

Un hamburger senza carne non vi convince? Provate l'*Up-Beet*, con barbabietola britannica fatta arrosto lentamente, e un patty di quinoa servito con fettine di pomodori affumicati, lattuga, cetriolini, cipolla rossa a fettine, sormontata con aglio ed erba cipollina. Dove: Camden Market, Lock Place.



### Young Vegans

Locale famoso per la capacità di trasformare in torte alcuni dei piatti preferiti dai clienti, il tutto in versione vegana: bistecche fatte con sostituti della carne, curry o breakfast all'inglese... tutto può essere infilato in una tipica *british pie*. Dove: Camden Market, Lock Place.



### Lemlem Kitchen

Esperti di street food eritreo, a loro si deve l'invenzione dell'*afro-taco*: al posto del mais utilizzato per i tacos tradizionali, utilizzano un ingrediente gluten-free come l'injera, una sorta di pancake spugnoso che viene servito con molti piatti tipici eritrei. Dove: Netil Market.



### Sticky Bundits

Qui trovate panini di tofu senza glutine, senza ingredienti di origine animale e senza latticini. Tutto è fatto con dell'appiccicoso riso coperto di sesamo. Si va dal tofu al tamarindo al chutney asiatico al basilico, passando per delle arachidi croccanti. Dove: Rupert St Soho.

### LA RICETTA

## Golosone al tartufo

Ricetta della Famiglia Savini per *vente-private*

### Ingredienti per 4 persone

4 panini da hamburger (pan dolce)  
4 hamburger di Chianina  
olio evo  
mostarda al tartufo nero  
peschiole al tartufo estivo  
sale marino o sale al tartufo estivo q.b.  
insalata soncino (4 manciate)



### Preparazione

Collocare la griglia sul fuoco. Ungerla leggermente con un foglio di carta assorbente inumidito di olio evo. Appena è calda adagiare gli hamburger facendoli cuocere sui due lati. Preparare i panini tagliati a metà, senza separare i due estremi. Intanto spalmare il pane con abbondante crema panino. Togliere gli hamburger dal fuoco ed aggiungere il sale su entrambi i lati. Affettare le peschiole orizzontalmente (come fosse cipolla). Inserire gli hamburger cotti e le peschiole all'interno dei panini e servirli. Adagiare i panini in un piatto completandolo con del Soncino precedentemente condito con olio e sale.

## StreetFoody Academy

Per tutte le persone che sanno cucinare bene e che vorrebbero avviare un business "su strada", è nata *StreetFoody Academy*, a cura dello chef *Fabio Campoli*. In poco più di un anno di attività, StreetFoody ha affiancato oltre 150 foodtrucker italiani, mettendo su strada veicoli curati in ogni dettaglio e aiutandoli a sviluppare la loro idea imprenditoriale. Adesso ha deciso di puntare alla formazione, presso l'azienda *Terranuova Bracciolini* (AR), dove ha sede l'Accademia. I percorsi formativi partiranno dai primi mesi del 2018: 16 ore di formazione professionale, concentrate in due giorni, per ognuno dei tre formati proposti, che si concentrano su tre particolari tipologie di cucina in accordo con le principali tendenze del cibo di strada: il fritto, l'hamburger e la pizza. Per maggiori informazioni: [streetfoody.it](http://streetfoody.it).



# FRIGO SHOP



## Fontana Bio

Il termine extra in una confettura mette in evidenza la percentuale di frutta, che in questo caso supera il 70%. Si tratta di una prelibatezza biologica che proviene dalle pere williams più dolci e mature e dalle radici del ginger. Una confettura dal carattere esotico ma dall'anima tradizionale.



**La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella.**

**ANTHELME BRILLAT-SAVARIN**

## Monteverro

Monteverro Rosso è il vino icona dell'azienda Monteverro, una cuvée di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, quello che si può definire un *premier grand cru toscano*, sinonimo di assoluta qualità e carattere inconfondibile.



**CURIOSITÀ** Gli antichi Maya quando avevano delle infezioni alle gengive mettevano in bocca dei peperoncini; la vitamina C contenuta nel peperoncino, infatti, aiutava a guarire le malattie delle gengive.

# FRIGO SHOP

## Il primo e-commerce per le scuole di cucina



*Shop.frigomagazine.com è l'e-commerce esclusivo dedicato alle Scuole di cucina e i loro corsisti.*

*Al suo interno si possono trovare prodotti - non solo di food - di qualità ad un prezzo "da rivenditore".*

*Per accedere all'e-commerce basta richiedere la password compilando il form presente nella homepage; una volta ottenuta, basta scegliere i prodotti che si vuole arrivare in sede per le lezioni o, volendo, per i propri corsisti.*

## ACA Agrolearia Solo prodotti di qualità



ACA Agrolearia produce e commercializza prodotti tipici della Val di Sangro. In particolare si rivolge al mercato dell'olio extravergine di oliva e del peperone dolce. Si tratta di prodotti di qualità, grazie alla propria linea di produzione a freddo per la molitura delle olive e all'impianto di pulitura, essiccazione e confezionamento del Peperone dolce di Altino. L'azienda opera nell'intera filiera: dalla coltivazione, alla selezione, trasformazione, confezionamento e commercializzazione dei prodotti al fine di garantire la tracciabilità e la qualità delle materie prime utilizzate.

### La materia prima

Il Peperone Dolce di Altino consiste in una tipologia morfologica tipica di peperone dolce: Tipo "Paesanello di Altino" o "A cocce capammonte" con i frutti rivolti verso l'alto. È un prodotto riconosciuto dalla regione Abruzzo ed inserito nell'elenco dei prodotti tipici tradizionali. Viene solitamente utilizzato come aroma negli insaccati della zona (salsicce, ventricina, etc.) o come ingrediente di varie ricette tradizionali, come la pasta con aglio, olio e peperoncino, la "pizza e 'ffojje", le sarde salate, le uova (peparuole e ove) con i legumi e come condimento per la pasta in una preparazione a base di peperone, lardo fresco e aglio appena soffritti. Aca agrolearia è un Presidio Slow Food, ovvero è un progetto che tutela le piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



### Peperone dolce di Altino verde - Oasi di Serranella

Peperone dolce tipo Paesanello, sottoposto a tutela dalla Regione Abruzzo, Presidio Slow Food; il peperone viene raccolto verde, essiccato e macinato; ideale per primi piatti in bianco e pesce. Oltre alle confezioni in busta, viene proposta la versione in barattolo.

### Peperone dolce di Altino - Oasi di Serranella

Peperone dolce tipo Paesanello (cresce a testa in su); prodotto sottoposto a tutela dalla Regione Abruzzo; presidio Slow Food. L'antico processo di essiccazione naturale viene integrato con un passaggio all'interno di un essiccatore a temperatura e ventilazione controllata. Si ottiene così un prodotto unico, ricercato e utilizzabile in svariate ricette.

### Peperolio dolce

Olio al peperone, ottenuto dalla molitura e gramolazione in unica soluzione delle olive locali e del Peperone dolce di Altino (Presidio Slow Food). Nasce dal perfetto connubio tra olio extra vergine di oliva e peperone rosso dolce. Il lento processo di preparazione favorisce un aroma inconfondibile e rende, il condimento, profumato ed irresistibile su molte pietanze tra cui verdure, pasta, carne e bruschette.



**ACA**  
Agrolearia



## Ideariso

### La qualità parte dal campo

IDEARISO



sviluppo di un packaging che possiamo definire al momento unico.



### Coltivazione, selezione e lavorazione

Ideariso coltiva il riso nei terreni di proprietà dei suoi soci, ubicati nelle tre più importanti province risicole italiane: Vercelli, Pavia e Novara. Le diverse varietà sono coltivate scegliendo per ognuna di esse le zone più adatte e più vocate

in termini di tipologia di terreno e di clima. Ideariso è impegnata direttamente nella selezione del proprio riso e collabora con società sementiere di eccellenza per cercare in natura e selezionare il riso con le caratteristiche che il consumatore richiede, che variano con le abitudini alimentari e lo stile di vita. Ideariso ha cercato e selezionato poche riserie artigianali che hanno raggiunto l'eccellenza in una o più lavorazioni del riso e, insieme a loro abbiamo sviluppato i migliori processi per la lavorazione dei diversi risi integrali e bianchi.

### Packaging

Il packaging nasce dalla necessità di avere una confezione che rendesse comodo il dosaggio e che consentisse di essere richiusa quando una parte del riso rimanesse nella confezione.

Un packaging che a materiali semplici e naturali, come il cartone e la banda stagnata, abbinata una forma ergonomica che consente le massime performance di conservazione delle caratteristiche del riso appena lavorato. Così è nato il tubo Ideariso, fatto di cartone alimentare, senza l'uso di sacchetti di plastica all'interno, sigillato per essere in atmosfera controllata. Una confezione che continua la sua vita e il suo uso anche quando il riso è finito.



### Riso Carnaroli Qualità Extra

Il riso Carnaroli è l'ingrediente di riferimento per risotti di qualità, associa infatti il gusto e la perfetta tenuta alla cottura. Ideariso propone un riso Carnaroli che può fregiarsi della denominazione Qualità Extra, con un livello di imperfezioni pressoché nullo (al di sotto del 1,5%). Tale qualità si riflette nei risultati di preparazione del tipico risotto italiano.

### Gigante di Vercelli

Il riso Gigante Vercelli è un'antica varietà che Ideariso ha recuperato in purezza e riportato alla coltivazione e della quale, su disposizione del Ministero dell'Agricoltura, è responsabile della conservazione come varietà storica. Le basse produzioni, le caratteristiche organolettiche e la naturale resistenza alle malattie (peculiarità assoluta) sono le caratteristiche che anticamente avevano fatto selezionare questa varietà per ottenere un prodotto di eccellenza e sano. Questi elementi ne fanno ancora oggi un riso unico nella preparazione dei risotti. I chicchi grandi rimangono separati a fine cottura pur conferendo una fine mantecatura al risotto stesso.





## Agrifood-Covalpa

Nuova linea *Fogliame*, di cubetti tradizionali e "Foglia a Foglia": spinaci, bieta erbetta, cicoria, bieta coste, cime di rapa e verza. Tradizione e innovazione si coniugano per produrre un prodotto naturale, utile per la preparazione di ogni piatto.

“ Il cibo è una parte importante di una dieta bilanciata. ”

FRAN LEBOWITZ

## Pedon

*More Than Pasta*, ottenuta da sola farina di legumi. No OGM, senza allergeni glutine e soia, certificata Kosher e disponibile anche bio. Due le nuove referenze: Spaghetti e Lasagne di lenticchie gialle.



**CURIOSITÀ** Con i suoi 10 mila dollari al pezzo, lo *Yubari King*, un specie di melone considerato sacro in Giappone, è il frutto più costoso del mondo.

## DOVE E COME COMPRA IL CIBO LA GENERAZIONE Z?

In occasione del G7 dell'Agricoltura, PwC ha presentato i risultati della ricerca "Millennials vs Generazione Z", che ha messo a confronto le scelte d'acquisto nel settore alimentare da parte delle due generazioni.

Non sorprende che l'ispirazione all'acquisto nel settore alimentare passi, per i *Millennials* (nati tra il 1980 e il 1994) e la *Generazione Z* (nati tra il 1995 e il 2010), principalmente attraverso i social network. In particolare, i più giovani consultano innanzitutto *social network* visivi come Instagram e YouTube (58% per la generazione Z vs 40% per i Millennials) e altri social network come Facebook e Twitter (49% vs 50%), seguiti con un notevole distacco dai siti web dei rivenditori individuali (34% vs 36%). Ciò che rende l'acquisto online interessante è innanzitutto la *maggiore praticità* in termini di accessibilità ad ogni ora e *varietà offerta* (34% della Generazione Z, 29% dei Millennials), secondariamente per le maggiori *promozioni* disponibili rispetto al canale tradizionale (24% per entrambi i gruppi) e dalla disponibilità esclusivamente online dei prodotti desiderati (rispettivamente 19% e 16%). Tuttavia, il *negozio fisico* rimane il canale preferito in particolare per gli acquisti più frequenti come i generi ali-



mentari: gli acquisti online avvengono su base quotidiana per una minima parte dei rispondenti, mentre l'acquisto giornaliero nel negozio fisico è indicato dal 7% della Generazione Z e dal 9% dei Millennials. Dall'altra parte, lo *smartphone* assume un ruolo sempre più importante durante l'esperienza d'acquisto: il 60% vi cerca informazioni sui prodotti, il 52% lo utilizza per il pagamento, il 59% confronta il prezzo con i concorrenti, il 36% legge recensioni ed il 33% accede a buoni sconto e codici promozionali. Emerge fortemente come la *tracciabilità* e la *consegna in giornata* siano tra i servizi più interessanti per le nuove generazioni, e oltre il 40% degli intervistati è disposto a pagare una tariffa aggiuntiva per una consegna entro 3 ore dall'ordine. Per le nuove generazioni, inoltre, l'approccio alla *sostenibilità* di un brand o di un retailer è importante. Questa attenzione si traduce anche nella disponibilità a *pagare un sovrapprezzo* fino al +10% (indicato dal 25% dei rispondenti) o anche del +20% (20% dei rispondenti) per un prodotto a minor impatto sociale e ambientale.

## LA RICETTA

### Polpette al basilico, quinoa e nocciola

Ricetta di Serena Oliva (Starsspoon) per il Menu Social della Milano-Sanremo del Gusto

#### Ingredienti per 4 persone

Per le polpette: 120 g di ceci cotti privati della pellicina - 40 g di quinoa bianca - 3 mazzi di basilico fresco - 4 grandi foglie di cavolo nero - 80 g di nocciole intere - 1 uovo - 40 g di Parmigiano Reggiano - semi di sesamo bianco e nero - sale, pepe, olio extravergine di oliva  
Per la maionese vegana: 50 ml di bevanda alla soia senza zucchero (controllate tra gli ingredienti) - 100 ml di olio di girasole (oppure 80 ml di olio di girasole + 20 ml di olio di oliva extravergine) - 1 cucchiaino di curcuma in polvere - 1 cucchiaino di senape.

#### Preparazione

*Polpette:* sciacquate con cura la quinoa. In un pentolino cuocetela con il doppio di acqua salata (in volume) per circa 10 minuti, fino a che avrà assorbito tutto il liquido, poi lasciatela raffreddare. Eliminate la parte centrale, più coriacea, delle foglie di cavolo nero e sbollentatele per 3 minuti. Nel robot da cucina unite Parmigiano, ceci, sale, pepe, un po' di olio, foglie di basilico e di cavolo nero e metà delle nocciole. Azionate a impulsi fino ad avere un composto omogeneo. In un'altra ciotola sbattete l'uovo con un pizzico di sale e pepe, aggiungete la quinoa, una manciata di sesamo e mescolate con un cucchiaino, poi unite il resto del composto. Se vi sembra troppo morbido aggiungete altro Parmigiano grattugiato,

se invece vi sembra troppo duro aggiungete un po' di olio. Con le mani formate delle piccole palline e ponete al centro una nocciola intera. Passate le palline nei semi di sesamo bianco. Cospargete le polpette di olio e cuocete in forno a 200° per circa 15 min girandole a metà cottura. In alternativa potete cuocerle in una padella antiaderente con un po' di olio fino a farle rosolare su tutti i lati.  
*Maionese vegana:* in un contenitore alto e stretto versate latte di soia, sale, senape, curcuma e azionate il minipimer. Aggiungete l'olio a filo fino a che la maionese comincia ad addensarsi. Usatela per accompagnare le polpette ancora calde.



### Mangi porcini e campi 100 anni

I funghi potrebbero contenere quantità elevate di due antiossidanti che, secondo alcuni scienziati, potrebbero aiutare a combattere l'invecchiamento e rafforzare la salute; a dirlo è un gruppo di ricercatori della *Penn State* negli Stati Uniti. I funghi hanno elevate quantità - che variano da specie a specie - di *ergotioneina* e *glutazione*, importanti antiossidanti, ha dichiarato Robert Beelman, professore emerito di scienze alimentari. La più alta percentuale di questi due antiossidanti si riscontra nei funghi porcini. "È ancora presto, ma si può notare come i paesi con più ergotioneina nelle loro diete, come Francia e Italia, abbiano anche meno casi di malattie neurodegenerative, mentre paesi come gli Stati Uniti, con diete a bassa quantità di ergotioneina, hanno un numero maggiore di casi di malattie come Parkinson e Alzheimer", ha commentato Robert Beelman.



## TOP 10 DEI PIATTI DI PASTA ORDINATI A DOMICILIO

*Just Eat Italia* ha indagato i gusti degli italiani in fatto di pasta, stilando la classifica dei piatti di pasta ordinati a domicilio in 13 tra le principali città italiane. La lasagna risulta essere il piatto di pasta più ordinato, e Bologna la città che ordina più pasta. Ecco la classifica completa:

1. LASAGNA
2. CARBONARA
3. TAGLIATELLE AL RAGÙ
4. TORTELLINI ALLA PANNA
5. PENNE ALL'ARRABBIATA
6. GNOCCHI ALLA SORRENTINA
7. RISOTTO AGLI SCAMPI
8. SPAGHETTI ALLO SCOGLIO
9. SPAGHETTI ALLE VONGOLE
10. GRAMIGNA E SALSICCIA

# CAFFÈ



**Manuel Caffè**  
*I Rapidissimi*, linea di prodotti solubili a base di caffè 100% arabica, cioccolato, ginseng, orzo e nocciola. Il claim *Just Ready* sottolinea la praticità di un prodotto che incontra le esigenze di un consumatore che vive ad alto ritmo.



**A riempire una stanza  
basta una caffettiera sul fuoco.**

**ERRI DE LUCA**

**Bialetti**

La miscela *Midnight* contiene un ridotto contenuto di caffeina, ma si differenzia dal *Deka* sia per gusto che per contenuto. È un caffè ricco di aroma, dal gusto delicato e dal corpo pieno.



**CURIOSITÀ** La Finlandia è il paese dove si consuma più caffè (12 kg l'anno pro-capite); Portorico quello dove si consuma meno (400 g).

## LE 6 REGOLE PER SERVIRE IL CAFFÈ A CASA

*vente-privee ha chiesto  
alla food writer Csaba  
dalla Zorza le regole  
base da tenere sempre  
a mente quando si deve  
servire il caffè a casa a  
termine di un pasto.*

### IL CAFFÈ NON SI SERVE A TAVOLA

A casa il luogo migliore è il salotto. Se lo spazio è limitato, ci si accomoderà su un divano davanti al quale si posizionerà un vassoio con tutto l'occorrente: le tazzine, la caffettiera, lo zucchero riposto in una zuccheriera con il relativo cucchiaino, un numero di cucchiaini pari alle tazzine e possibilmente uguali tra loro ed eventuale latte o panna per accompagnare il tutto.

### E SE NON È FATTO CON LA MOKA?

Allora dovrà essere fatto in cucina e servito in salotto dalla padrona di casa su un vassoio dove saranno disposte poche tazzine alla volta per evitare che si raffreddi. Un piccolo suggerimento è riscaldare per qualche minuto le tazzine nel forno a 50° C. La padrona di casa dovrà poi aggiungere l'eventuale zucchero e passare le tazzine ai propri ospiti, seduta in salotto con loro e non restare in piedi.

### BERE IN MODO COMPOSTO

Nel gustare il proprio caffè l'ospite avrà cura di non fare rumore e non rovesciare mai la testa all'indietro per far scendere l'ultima goccia. La tazza, inoltre, si prende sempre con la mano destra dal lato del manico (eccezion fatta per i mancini) con un gesto garbato, avendo cura di non sollevare il mignolo e tenendo il braccio il più vicino al corpo per non agitare il gomito.

### LO ZUCCHERO È AGGIUNTO DA CHI SERVE IL CAFFÈ

È la padrona di casa ad informarsi di quanto zucchero desidera ciascun ospite e a riempire ogni tazzina con il caffè e l'eventuale zucchero. A seguire dovrà porgere la tazzina insieme al cucchiaino all'ospite che si occuperà di mescolare il proprio caffè e appoggiare il cucchiaino sul piattino dove è appoggiata la tazza.

### ATTENZIONE AL CUCCHIAINO: MAI IN BOCCA!

Nel porgere la tazza all'ospite la padrona di casa dovrà mettere il cucchiaino sul piatto dal lato del manico e possibilmente alla destra dell'ospite. Chi lo utilizza per girare lo zucchero lo farà muovendolo nella tazzina senza sbatterlo e senza far rumore, procedendo dall'alto verso il basso e non girandolo velocemente. Il cucchiaino poggerà sul piatto senza metterlo prima in bocca e non lo si userà di più.

### SEGUIRE TEMPI E SEQUENZA

Il caffè sarà servito a fine pasto, quando gli ospiti si alzano per andare a sedersi in salotto. Una volta terminato si sparecchiano le tazzine usando un vassoio e si servono i liquori. In un piccolo vassoio d'argento andranno serviti dei cioccolatini, mentre una caraffa con dell'acqua e dei bicchieri alti, senza stelo, completano ciò che serve per indicare che l'incontro sta volgendo al termine.

## LA RICETTA

### Tacchino al caffè

Ricetta dello Chef Giacomo Faberi, Caffè Corsini per *vente-privee*

#### Ingredienti per 4 persone

*Per la carne:* una padella antiaderente; un tacchino da 230 g (1 fetta alta 2 dita abbondante); una fetta di pancetta affumicata 25g; uno spicchio di aglio; 1/2 arancia spremuta; un espresso; 5 g di caffè in chicchi; un pizzico di caffè finemente macinato; olio evo; sale q.b.

*Per le bietole:* una padella antiaderente; un mazzetto di bietole fresche; uno spicchio di aglio; olio evo; 1/2 arancia spremuta.

*Per guarnire:* una fetta di pancetta affumicata da 25g; un disco di arancia tagliata ad affettatrice; zucchero a velo.

#### Preparazione

Pulire il tacchino e tagliarne un filetto alto 2 dita. Con un coltello, aprire dal lato fino al cuore del filetto e farcirlo delicatamente con del caffè finemente macinato, poi chiuderlo e avvolgerlo con pancetta precedentemente tostata, legandolo con spago. Rosolare la carne con dei chicchi di caffè, aglio e una noce di burro in padella su ambo i lati. Sfumarlo con un caffè espresso, un cucchiaino di succo di arancia e uno di acqua, coprire e lasciare cuocere a fuoco basso per 7 minuti. A parte saltare le bietole fresche con uno spicchio di aglio, un filo di olio e due cucchiaini di succo di arancia. In forno caramellare il disco di arancia fresco con zucchero a velo.



## Espresso Italia

Dalla partecipazione di *Fipe* a *HOST* sono nate delle tavole rotonde per scattare una fotografia dei consumi del caffè in tazzina in Italia. Se si guarda alla distribuzione del consumo al bar nel corso della giornata, il 19% degli italiani la mattina fa colazione bevendo soltanto una tazzina di caffè, mentre il 49,3% nel più classico dei modi lo beve al mattino per iniziare la giornata, magari insieme ad un cornetto o altro, il 37% invece se lo concede durante le pause, soltanto il 9,2% a pranzo, mentre il 4,6% dopo cena. Guardando al prezzo della tazzina di caffè lungo lo Stivale, la situazione è molto variegata: i due estremi sono in media registrati a Bari (0,75€) e a Bologna (1,08€), mentre nel resto del Paese per un espresso si può ad esempio spendere al Sud da 0,86€ di Roma e Napoli a 0,92€ di Palermo, mentre al Nord si va da 1€ a Genova a 1,04€ di Torino.



# DOLCI

## Kitkat

Arriva in Italia *Kitkat Chunky New York Cheesecake*, che si ispira alla torta americana più amata. Una crema dal gusto di cheesecake su croccante wafer, ricoperto da morbido cioccolato al latte.



***I dolci sono un vizio più pericoloso dell'alcol o della droga perché è legale, non è considerato peccato e si può commettere in pubblico.***

**ISABEL ALLENDE**

## Borsari Maestri Pasticceri

Torna l'*Anabra all'Arancia*. La lievitazione naturale conferisce uno straordinario equilibrio, arricchito dalla rotondità del burro e dai profumi di vaniglia. All'interno racchiude un cuore dolce alla crema d'arancia e un croccante rivestimento al cioccolato.



**CURIOSITÀ** L'attuale forma del panettone si deve ad Angelo Motta, che negli anni Venti del XX secolo ebbe l'idea di dare al dolce uno slancio verticale.

# FOCACCIA PANETTONE?

*Il pasticcere Claudio Gatti realizza un dolce che per forma e ingredienti assomiglia a un panettone, ma che viene chiamato focaccia. Scoprite il perché.*



A vederlo sembrerebbe il classico panettone, in realtà si tratta della *focaccia di Tabiano*. A far la differenza, è la percentuale di grassi presenti nel dolce: solo 11,3% nella focaccia di *Claudio Gatti* contro il disciplinare del 16% minimo di contenuto lipidico per l'uso del termine Panettone. Così la focaccia dolce è diventata il simbolo della *Pasticceria Tabiano*, un dolce a pasta lievitata che richiede, per la complessità di realizzazione, circa 36 ore di lavorazione. Simile al panettone, ma con meno burro, e uno sciroppo leggermente alcolico spruzzato sulla focaccia quando è già stata cotta e raffreddata. Dopo la Focaccia Pesche, Albicocche e Ananas, la Focaccia



al Cioccolato, la Focaccia alla Birra, la Focaccia Esotica al Thé Verde, la Focaccia ai Gran Antichi, questo Natale vede i riflettori puntati sulla nuova focaccia di Tabiano, con *solo dieci zuccheri naturali biologici*: zucchero di canna biologico, zucchero moscovado, sciroppo di agave, miele, sciroppo di acero, melassa, zucchero di cocco,

malto di riso, zucchero cristallino di uva e malto d'orzo. La si trova in due versioni: una con sola uvetta, "perché non sono ancora disponibili canditi che non contemplino l'uso del saccarosio" ricorda Claudio Gatti, e nella golosa varietà al cioccolato, "ne ho selezionato un cru che viene dolcificato solo con zucchero moscovado". "È fondamentale la ricerca dell'artigianalità del prodotto, ma le discriminanti nella scelta devono essere la *tracciabilità* e la *qualità degli ingredienti* che lo compongono, per questo ho scelto un blend di zuccheri non raffinati, grezzi, che sviluppano un picco glicemico inferiore rispetto al consumo di dolci con saccarosio commerciale, mantenendo quindi anche un senso di sazietà più duraturo", commenta Claudio Gatti. *Come consumare la Focaccia?* Si consiglia di tagliarla almeno venti giorni dopo la sua produzione. Basta conservare la Focaccia in un luogo fresco: trascorse le tre settimane, l'impasto ha acquisito il giusto equilibrio aromatico ed è nel pieno delle sue caratteristiche organolettiche di gusto, morbidezza e umidità.

## LA RICETTA

### *Babà al Rhum, mela e Grana Padano DOP*

*Ricetta dello chef Davide Oldani per Grana Padano DOP Zanetti*

#### Ingredienti

*Per il babà:*

500 g farina - 225 g acqua - 2 g lievito - 12 g sale - 15 g olio.

*Per la mela al forno:*

4 mele cotogne sbucciate e tagliate a fette  
100 g zucchero di canna - 1 g sale.

*Per la finitura:*

100 g Grana Padano DOP Zanetti

100 g zucchero - 10 ml rhum di ottima qualità.

#### Preparazione

*Per il babà:* Impastare tutti gli ingredienti assieme e far lievitare per 1 ora. Dividere l'impasto di ciambelle e far lievitare per un'altra ora. Cuocere in forno a vapore a 100°C per 20 minuti. Togliere dal forno e tenere da parte. *Per la mela:* Disporre le fette di mela in una placca con della carta da forno cospargendo di zucchero di canna. Cuocere in forno a 150°C per 40 minuti. Togliere dal forno e tagliare in porzioni. *Per la finitura:* Arrostitore il babà su una padella con lo zucchero, disporre nei piatti e servire con la mela caramellata con il 100 g di zucchero e in fine il grana padano grattato al momento.



## LA RICETTA

### *Brownies*

*Ricetta con il Latte Condensato Nestlé*

#### Ingredienti

100 g de Il Latte Condensato Nestlé - 150 g di cioccolato fondente - 170 g di burro - 3 uova - 180 g di zucchero - 160 g di farina - 20 g di cacao amaro - 50 g di gocce di cioccolato - 1 pizzico di sale.

#### Preparazione

Fate sciogliere il cioccolato con il burro. Nel frattempo sbattete le uova con lo zucchero. Una volta che il cioccolato e il burro si sono raffreddati, unite al composto le uova sbattute e amalgamate bene. Setacciate la farina e il cacao e aggiungeteli delicatamente al composto precedentemente ottenuto. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Infine aggiungete le gocce di cioccolato e mescolate delicatamente. Ricoprite una teglia rettangolare con la carta da forno e versate all'interno il composto. Aggiungete sopra Il Latte Condensato Nestlé e livellate bene. Infornate per circa 35 minuti a 170 ° C (forno statico). Quando i brownies saranno pronti lasciateli raffreddare per circa 10 minuti e poi tagliateli a quadretti.



# VEG EVOLUTION

## Scuola Valbona

*Continua l'iniziativa Scuola Valbona, nata dalla collaborazione tra Frigo e Valbona. Il progetto Scuola Valbona consiste nel coinvolgimento dell'azienda veneta – specializzata da oltre 50 anni nella conservazione di verdure – e di alcuni suoi prodotti nelle attività delle Scuole di cucina per la realizzazione di alcune ricette dedicate.*

I prodotti firmati Valbona si caratterizzano per genuinità e gusto, e si prestano bene ad interagire con le Scuole perché caratterizzati da importanti valori legati alla loro italianità e qualità indiscussa. Si tratta, infatti, di verdure 100% italiane, ricettate secondo la migliore tradizione conserviera italiana. Non solo: la gamma Valbona spazia, infatti, da prodotti tipici come giardiniera, sottoli e sottaceti – passando per prodotti territoriali, IGP e DOP fino a nuovissimi prodotti attenti alle ultime tendenze del settore food, come il biologico e il vegan.

A questo link la gamma completa dell'azienda con tutti i prodotti e le loro caratteristiche: [www.valbona.com/it/prodotti](http://www.valbona.com/it/prodotti)

### Ricette della tradizione veneta

Il tema proposto alle Scuole è: Il Veneto è la regione delle sarde in saor (Venezia), del baccalà mantecato (Vicenza), della pearà (Verona), ma anche di grandi prodotti quali il radicchio rosso di Treviso, la bottarga, la polenta, l'Amarone, il Prosecco di Valdobbiadene. Non solo... all'antica tradizione contadina veneta si legano, infatti, anche molti prodotti semplici ma gustosi, che le nonne e le mamme preparavano durante gli abbondanti mesi dell'estate per fare provvista per l'inverno, come le giardiniera o altre verdure sottolio e sottaceto. Valbona è partita da quella tradizione e ha selezionato prodotti tipici ma sempre attuali, caratterizzati da verdure venete eccellenti. Ai creativi lanciamo la sfida non solo di reinventare queste conserve tipicamente venete ma anche di ripensare a ricette tipiche venete legandole ad ingredienti e preparazioni tipiche di altre Regioni italiane".

### I prodotti Valbona coinvolti sono:

Paté di Radicchio Rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP  
Cipolle Borettane in Aceto Balsamico di Modena IGP



#### LA RICETTA

### Nasello e paté di radicchio

*Ricetta della scuola di cucina Il Giardino dei Sapori di Milano.*

#### Ingredienti per 4 persone

4 naselli  
8 pomodorini ciliegino  
1 spicchio di aglio  
Prezzemolo  
Paté di radicchio Valbona  
Olio  
Sale  
Pepe

#### Preparazione

Aprire i naselli a libro, ci raccomandiamo di utilizzare dei coltelli ben affilati e specifici per sfilettare il pesce in modo da ottenere un taglio netto che non strappi la "carne", togliete le spine e le lisce. Eseguita questa delicata operazione adagiate i filetti in una pirofila e copriteli con un battuto di aglio, prezzemolo e pomodorini precedentemente conditi con olio, sale e pepe. Una volta preriscaldato il forno a 180° infornate la pirofila con i filetti di nasello conditi e lasciate cuocere per 15 minuti. Serviteli con del Paté di radicchio Valbona.



#### LA RICETTA

### Calamari ripieni di crema di radicchio

*Ricetta della Scuola di Arte Culinaria "Cordon Bleu" di Firenze.*



#### Ingredienti

4 calamari da 150-200 g l'uno (o 2 da 3-400 g cadauno)  
4 acciughe sott'olio - 100 g di Paté di radicchio rosso Valbona  
Prezzemolo - 2 grosse fette di pane - Olio all'aglio - Olio

#### Preparazione

Pulire i calamari, o lavarli se già puliti, separare il ciuffo di tentacoli dagli occhi. Scaldare un filo d'olio all'aglio in una padella e farvi sciogliere a fuoco dolce le acciughe, poi rosolarvi i ciuffi di tentacoli, aggiungere un poco di prezzemolo tritato e la mollica del pane sbriciolata, mescolare il tutto e passarlo al mixer ottenendo un trito grossolano ma omogeneo; regolare di sale e pepe e mettere in una sac à poche. Riempire i calamari, chiudete l'imboccatura con uno stecchino (o due). In un tegame largo e basso con un filo di olio all'aglio aggiungere i calamari, salare e pepare, coprire a far cuocere a fuoco basso per 10 minuti, girando i calamari a metà cottura, aggiungendo un poco d'acqua, ma lasciando alla fine abbastanza ristretto. A fine cottura regolare di sale e pepe e aggiungere abbondante olio, servire interi o affettati a piacere.

#### LA RICETTA

### Sarde in gelatina di "saor borettano" e crostino di paté di radicchio rosso

*Ricetta della scuola di cucina Cucina In di Milano.*



#### Ingredienti per 4 persone

1 vasetto di Paté di Radicchio Rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP Valbona - 1 vasetto di Cipolle Borettane in Aceto Balsamico di Modena IGP Valbona - 12 sarde fresche - 2 piccoli panini di semola - 2 g di agar-agar - Pane essiccato grattugiato - Olio extravergine di oliva - Pepe

#### Preparazione

Mondare le sarde privandole della testa, delle interiora e delle squame. Con delicatezza, passare il pollice sopra alla lisca della sarda in modo da sollevarla e asportarla senza separare i filetti ma lasciando il pezzettino finale della coda. Premere le sarde sopra al pane grattato da ambo i lati e cuocere in forno a 250° per 10 minuti oliando leggermente. Scolare il contenuto del vasetto di cipolle Borettane, filtrare il liquido e metterlo in un pentolino con l'agar agar. Portare lentamente in ebollizione per 1 minuto poi versare il liquido in un piatto leggermente fondo, lasciarlo freddare e poi metterlo in frigorifero per circa 20 minuti per farlo rapprendere. Nel frattempo farcire un paninetto con il contenuto di una vasetto di radicchio rosso Valbona e tagliarlo in 4 pezzi. Ora comporre il tutto posizionando nei piatti il paninetto, le cipolle borettane e le alici, pepare leggermente e oliare appena le cipolle prima di servire.

# DRINK



## Veuve Clicquot

La Maison Veuve Clicquot e la stilista Charlotte Olympia si uniscono per un'esclusiva collaborazione e creano Veuve Clicquot *La Grande Dame by Charlotte Olympia*, un'edizione speciale della Cuvée La Grande Dame, racchiusa in un inedito coffret.



*Il problema del tè è che originariamente era una bevanda assai buona.*

**GEORGE MIKES**

## Sandeman

Nuovo dress per *Porto Sandeman*: elegante, moderno, sostenibile. La ricetta è la stessa dal 1790, con uve raccolte a mano della regione Douro, patrimonio Unesco nel nord del Portogallo.



**CURIOSITÀ** Il 96% del tè si serve nel mondo con le note tea bags, inventate negli USA all'inizio dell'800.

## TÈ E CIBO GUIDA AL FOOD PAIRING PERFETTO

*Da Dammann Frères consigli su come esaltare il sapore del cibo con una tazza di tè.*

### RAFFORZARE O CONTRASTARE?

Il tè può essere scelto sia per rafforzare le note aromatiche dell'ingrediente principale della portata, sia per contrastarle. I tè puri sono quelli più adatti ad accompagnare le pietanze salate, ma bisogna avere l'accortezza di rispettare le indicazioni di temperatura di preparazione e servizio più appropriate per ciascun tè. Solo in questo modo la bevanda è libera di regalare al palato tutta la ricchezza del proprio profilo aromatico.

### LA GIUSTA TEMPERATURA

La temperatura è uno degli elementi che potrebbe compromettere la degustazione: l'utilizzo di acqua troppo o non abbastanza calda incide sul profilo aromatico del tè, così come la temperatura di servizio. Un tè servito troppo caldo, infatti, potrebbe bruciare il palato, inibendo la successiva percezione degli aromi, mentre un tè servito troppo freddo non riuscirebbe ad esprimere la sua personalità.

### ABBINARE UN TÈ È COME ABBINARE UN VINO

Normalmente il tè verde, in particolare quello giapponese, viene abbinato al pesce, proprio come si è soliti fare con il vino bianco. In questo modo la delicatezza del pescato non viene coperta dalla bevanda e si esaltano le note marine naturalmente presenti nel tè. Esistono però alcune eccezioni: se il pesce è affumicato, è ottimo in abbinamento al tè nero affumicato Lapsang Souchong. Con la carne, invece, è sempre meglio prediligere i neri, più corposi.

### TRE POSSIBILI VIE

La prima è quella del "tono su tono": i sapori sono in armonia, come quando si degusta un Earl Grey servito con una torta di limone. La seconda strada è quella dell'abbinamento per contrasti: ad esempio, la fragranza di un tè verde tostato giapponese come un Houjicha in abbinamento ad un formaggio Camembert. La terza opzione è quella della fusione di sapori: gli aromi si fondono in un matrimonio armonico come quello tra il tè oolong Dong Ding di Taiwan e il foie gras.

### LE RICETTE

#### HUMMUS DI CECI CON TAHINA

**In abbinamento:** *Altitude*, i cui sapori fruttati e la consistenza corposa esaltano le note avvolgenti dell'hummus senza coprirle.

**Ingredienti per 4 persone:** ceci 500 g - olio semi 50 g - cipolla 30 g - succo di limone 10 g - sale 5 g - rosmarino 2 g. Per la tahina: sesamo bianco 100 g - ghiaccio 100 g - sale 5 g - succo di limone 5 g.

**Preparazione:** per preparare l'hummus, fate soffriggere nell'olio cipolla e rosmarino, facendo attenzione a non bruciarli. Quando la cipolla diventa dorata, togliete il soffritto dal fuoco. Nel frattempo cuocete i ceci in acqua. Quando saranno morbidi, uniteli al soffritto. Fate prendere sapore ai ceci, quindi spegnete il fuoco. Frullate infine il tutto con sale e succo di limone, fino ad otterrete una crema liscia e compatta. Per la tahina unite sesamo, ghiaccio, limone e salate. Quindi frullate al massimo della velocità, fino ad ottenere una crema omogenea. Mescolate la crema di ceci e la tahina e servite l'hummus insieme ad un tazza di tè nero Dammann Frères *Altitude*.



#### INSALATA DI POLPO, PATATE E FAGIOLINI

**In abbinamento:** *Miss Dammann*, come sempre un mixage perfetto di freschezza e gusto, accompagna bene ogni piatto a base di pesce.

**Ingredienti per 4 persone:** 1 polpo da 900 g circa - fagiolini 300 g - patate 200 g - sale q.b. - olio q.b. - aceto bianco q.b.

**Preparazione:** per prima cosa, portate ad ebollizione dell'acqua salata e cuocete il polpo per 45/50 minuti circa. Lasciatelo raffreddare, poi tagliatelo a cubetti grandi circa 2 cm. Nel frattempo, pulite i fagiolini e sbollentateli in acqua. Lasciateli poi raffreddare e tagliateli in cubetti di dimensioni simili a quelli ricavati dal polpo. Pelate le patate, quindi sbollentatele in acqua. Lasciatele raffreddare e poi tagliatele a cubetti, come per il polpo e i fagiolini. Infine, unite tutti gli ingredienti e conditeli a piacere con sale e olio e aceto. Impiattate e servite in abbinamento ad una tazza di Dammann Frères *Miss Dammann*.

### LA RICETTA

#### Milano Mule

Da *Mi&Ti* una variante più secca e profumata di un classico long drink. I profumi resinosi del ginepro contrastano piacevolmente la freschezza del lime e la vivacità della ginger beer.

#### Ingredienti

5 cl Gin Ti  
2 cl di succo di lime  
1 cucchiaino di zucchero  
10 cl ginger beer  
un paio di spicchi di lime  
fiori di camomilla essiccati

#### Preparazione

Versare il succo di lime e lo zucchero in un tumbler basso. Mescolare bene per far sciogliere lo zucchero. Riempire il bicchiere per 1/3 con piccoli cubetti di ghiaccio e qualche spicchio di lime. Versare il Gin Ti e colmare con ginger beer. Mescolare bene. Guarnire con dei fiori di camomilla essiccati.



#### Top Hundred di Papillon

I giornalisti *Paolo Massobrio* e *Marco Gatti* ogni anno individuano *100 cantine nuove* con un vino che possa venir considerato il migliore d'Italia. Di seguito i *top dei Top*, l'eccellenza per ogni categoria, per l'elenco completo [www.ilgolosario.it](http://www.ilgolosario.it):

#### VINI BIANCHI:

*Adarmando di Tabarrini di Montefalco (PG)*

#### VINI ROSSI:

*Hurlo di Garbole di Tregnago (VR)*

#### SPUMANTI:

*Franciacort Brut "Simbiotico"*

*di Villa Crespia di Adro (BS)*

#### PASSITI:

*Moscato di Noto "Notissimo"*

*di Riofavara di Ispica (RG)*



## IL SANDWICH PERFETTO



Si è conclusa l'iniziativa Sandwich Gourmet con le Spuntinelle al Cubo di Morato Pane. Il claim di Morato Pane "pane e idee" è stato onorato dalle tante Scuole e i corsisti che hanno partecipato, inventando il proprio sandwich. Ecco le ricette che, a nostro avviso, sono state quelle che meglio hanno interpretato il prodotto e il concept. Congratulazioni!



### LA RICETTA

#### Summer Sandwich Gourmet

Ricetta della scuola di cucina ReD Academy  
di San Vito Chietino (CH)

#### Ingredienti

Spuntinelle Soffici al Cubo - salmone - mango - zucchine - cipolla - maionese - zucchero di canna - limone e arancio - olio - aglio - sale.

#### Preparazione

Preparare la marinatura per il salmone: 50% di zucchero e 50% di sale, per ogni 100 g di salmone fare 50 g di marinatura. Passare la cipolla in padella con dello zucchero di canna. Preparare la maionese agli agrumi, con scorza di limone e arancio, mezzo limone e mezzo arancio spremuti. Tagliare le zucchine con il pelapatate, passarle in padella con olio, aglio e sale. Fare a fette il mango. Farcire il sandwich.



### LA RICETTA

#### Sandwich con gamberi, pesche e crema di formaggio alla paprica

Ricetta di Alexander Ivanov, aspirante chef della Scuola  
Aquilina di Torino



#### Ingredienti

3 fette di Spuntinelle Soffici al Cubo - crema di formaggio Philadelphia - paprica - 4 foglie di insalata lattuga - 1 pomodoro - 6 gamberi - 1 pesca.

#### Preparazione

Aggiungere un po' di paprica alla crema di formaggio ed amalgamarla bene in modo da avere una crema profumata e rosa. Prendere le fette di pane e grigliarli. Scottare i gamberi puliti in una padella con un po' di burro, timo e salaroli. Cominciare a comporre il sandwich seguendo l'ordine dei prodotti partendo dal basso: 1 fetta di pane grigliata e spalmata con la crema di formaggio alla paprica; 2 foglie di lattuga lavate; 1/2 pomodoro tagliato a rondelle sottili; 3 gamberi tagliati a metà alla lunga; 1/2 pesca tagliata in modo sottile; 1 fetta di pane grigliata e spalmata da entrambi i lati con la crema di formaggio alla paprica; 2 foglie di lattuga lavate; 1/2 pomodoro tagliato a rondelle sottili; 3 gamberi scottati e tagliati a metà alla lunga; 1/2 pesca tagliata in modo sottile; 1 fetta di pane spalmata con la crema di formaggio alla paprica dalla parte sottostante. Fissare il sandwich con 2 stuzzicadenti e tagliarlo a metà diagonalmente. Servire il sandwich sdraiando una metà facoltativamente con un po' di coulis di pesca e una testa di gambero pulita e sbollentata in acqua.

### LA RICETTA

#### Tramezzino al roastbeef, melanzane marinate salsa verde e provola affumicata

Ricetta della scuola di cucina Madama Cocca di Cecina (LI)

#### Ingredienti

Spuntinelle Soffici al Cubo 7 cereali - roastbeef a fette - melanzane grigliate e marinate in olio e aceto, aglio prezzemolo tritato e peperoncino piccante fresco - salsa verde - provola affumicata - sale e pepe.

#### Preparazione

Preparare il roastbeef come da ricetta (vedi sotto), le melanzane e la salsa verde, tostare leggermente le Spuntinelle Soffici ai 7 Cereali in forno. Spalmare la salsa verde sulla prima fetta di Spuntinelle, farcire con le fette di roastbeef tagliato sottilmente, aggiungere le melanzane e fettine di provola affumicata, terminare con altra salsa verde e un'altra fetta di pane tostato. Mettere in forno già caldo per far sciogliere leggermente la provola e servire subito ben caldo accompagnato da un buon calice vino rosso.

#### Ricetta per il Roastbeef alle erbe aromatiche

#### Ingredienti

1 kg di carne di manzo (lobata disossata o controfiletto, scamone, girello) 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva 2 spicchi d'aglio in camicia q.b. erbe aromatiche miste, rosmarino, timo, salvia 1 bicchiere di vino bianco secco q.b. di farina, sale e pepe.

#### Preparazione

Legare il pezzo di carne con lo spago da cucina in modo da fargli mantenere una forma omogenea durante la cottura. Riscaldare l'olio in un tegame con gli spicchi d'aglio, infarinare leggermente la carne, rosolare per sigillare bene, così tutti i suoi succhi rimangono racchiusi all'interno. Durante la fase di rosolatura potete decidere se unire le erbe aromatiche intere, oppure tritarle finemente, in quest'ultimo caso il sapore e il profumo rimangono più intensi in quanto il trito tende ad attaccarsi alla carne durante la rosolatura. Regolare di sale, pepe e bagnare con il vino. Evaporato il vino, trasferire il tutto nel forno a 240° per circa 15 minuti, bagnando il

roastbeef con il suo fondo di cottura. Nel caso si voglia una maggiore cottura, aumentare i tempi di cottura abbassando di 20-30° la temperatura del forno. Si ricorda che una volta tolto dal forno, il roastbeef prima di essere tagliato ha bisogno di riposo per favorire la distribuzione dei succhi, che durante la cottura si concentrano al centro del pezzo di carne. Quindi, tagliare la carne e servirla con la salsa di cottura. Il roastbeef può essere servito anche freddo.



# LE MIGLIORI SCUOLE DI CUCINA

**Morato**  
PANE & IDEE

Cerca la **M** per trovare le scuole che aderiscono a "Sandwich Gourmet"

Scuola  
**Valbona**

Cerca le  per trovare le scuole che aderiscono a "Scuola Valbona"

## PIEMONTE

### TORINO

#### COOK LAB

thecooklab.it

#### AQUOLINAE **M**

www.aquolinae.com

#### CITTÀ DEL GUSTO **M**

gamberorosso.it/scuole

#### FOOD LAB

accademiafoodlab.it

#### IL MELOGRANO

cucina-ilmelograno.it

#### ABC IN CUCINA

abcincucina.it

#### GUSTI TUSCIA

gusti-tuscia.it

#### LA TAVOLA DOC

tavoladoc.net

#### ALESSANDRIA

#### SOULFUD ACCADEMY

soulfud.it

#### NOVARA

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### CUNEO

#### THE ITALIAN WAY

theitalianway.it

#### ASTI

#### ASTI GOURMET

scuolagourmet.com

#### BIELLA

#### CUCINA NATURA

cucinanatura.it

## VENETO

### BELLUNO

#### CUCINA CON ROB

xuxinaconrob.it

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### VENEZIA

#### ENRICA ROCCA

enricarocca.com

#### ACQUOLINA **M**

acquolina.com

#### ISTITUTO CESARE MUSATTI

istitutomusatti.it

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### PECCATI DI GOLA (Mestre)

peccatidigola.info

#### THE GRITTI EPICUREAN SCHOOL

thegrittiepicureanschool.com

#### TRES CHEF

treschef.it

#### PADOVA

#### PRIMI E SECONDI

primiesecondi.weebly.com

#### LA CUCINA DI PAMELA

lacucinadipamela.it

#### TREVISO

#### COOKIAMO

cookiamo.com

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### PECCATI DI GOLA (Castelfranco)

peccatidigola.info

#### PECCATI DI GOLA (Conegliano)

peccatidigola.info

#### VICENZA

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### PIA SOCIETÀ SAN GAETANO

sangaetano.org

#### ARTE CULINARIA

arteculinaria.it

#### VERONA

#### E' CUCINA

ecucina.eu/site

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### UDINE

#### CASALE CJANOR

casalecjanor.com

## MESTOLI E PADELLE

mestoliepadelle.it

#### ZENZERO E CANNELLA IN CUCINA

zenzeroecannellaincucina.it

#### IL PLATINA

ilplatina.it

#### CHOCOLAT

chocolatud.it

#### PORDENONE

#### CUCINA 33

cucina33.it

#### PRIMI E SECONDI **M**

facebook.com/scuoladicucinaprimiesecondi

#### CUCINARE

cucinare.pn

#### HOTEL MODERNO

palacehotelmoderno.it

#### TRIESTE

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### SCABAR

scabar.it

#### SLOW FOOD FVG

slowfoodfvg.it

#### GASTRONOMIA RAFFAELE VISCIANO

raffaelevisciano.com

#### PUNTO INCONTRO

276bedanbreakfast.it

## LOMBARDIA

### MILANO

#### ALTO PALATO

altopalato.it

#### CAVOLI A MERENDA

cavoliamerenda.eu

#### CUCINA IN **M**

facebook.com/cucinainmilano

#### CUCINA NOVA

cucinanova.it

#### DES METS & DES MOTS MEMO

metsmots.it

#### IL SALOTTO DEL GUSTO

scuola-ilsalottodelgusto.it

#### IL GIARDINO DEI SAPORI **M**

FB/IlGiardinoDeiSaporiAscuolaDiCucina

#### KITCHEN

kitchenweb.it

#### LA NOSTRA CUCINA

lanostracucina.it

#### LA SIGNORA DEI FORNELLI **M**

lasignoradeifornelli.it

#### QUADERNI E FORNELLI

quaderniefornelli.it

#### RYOUCHEF

ryouchef.com

#### TEATRO 7

teatro7.com

#### CONVIVIAMO LAB

artedelconvivio.it

#### CUCINA & FRIENDS **M**

cucinaefriends.com

#### CAPRICCI E SAPORI

capricciesapori.it

#### AMICI IN CUCINA

amicincucina.net

#### PASSIONQKING

corsicucinamilano.it

#### LA SANA GOLA

lasanagola.com

#### LABORATORIO CINGOLI

laboratoriocingoli.it

#### PAPRIKA E ZENZERO

paprikaezenzero.com

#### PAVIA

#### CUCINA MANGIA E RIDI

cucinamangiaeridi.it

#### CASA PESCI

pesci.it

#### COMO

#### AL CASNATI, L'ARTE DEL GUSTO

alcasnati.it

#### FOODJOY

foodjoy.it

#### LA CASCINA DI MATTIA

lacascinadimattia.it

## POLVERE DI ZUCCHERO

polveredizucchero.com

#### LECCO

#### GIOVANNA PASSERI

giovannapasseri.com

#### CAVOLI E DINTORNI

cavoliedintorni.it

#### MONZA E BRIANZA

#### GIOVANNA PASSERI AGRITURISMO

giovannapasseri.com

#### ASS. CUOCHI BRIANZA

cuochibrianza.it

#### RAPANELLO VIOLA

rapanelloviola.it

#### BERGAMO

#### L'ARTE DEL CUCINARE

artedelcucinare.it

#### B COME BONTÀ

www.facebook.com/bcomebonta

#### SCUOLA DEI SAPORI

scuoladeisapori.it

#### BRESCIA

#### MAGAZZINO ALIMENTARE

magazzinoalimentare.it

#### AQUOLINAE

aquolinae.com

#### VARESE

#### RIG HOUSE KITCHEN

righthousekitchen.com

#### MANTOVA

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### LODI

#### CASCINA CORTESA

cascinacortesa.it

## LIGURIA

### GENOVA

#### CHEF PER CASO

chefpercaso.it

#### CUCINA TU

scuolacucinatu.it

#### ZEN AND COOK **M**

zenandcook.it

#### I BUONGUSTAI

ibuongustaigenova.it

#### LA CUCINA DI GIUDITTA

lacucinadigiuditta.it

#### LA TORTERIA DI GENOVA

latorteriadigenova.it

#### RISTORANTE BALDIN

ristorantebaldin.com

#### RISTORANTE IL CIGNO

ristoranteilcignolavagna.com

#### SUSHI CONCEPT

sushiconcept.it

#### SAVONA

#### CENTRO OLISTICO NAMASKAR

associazionenamaskar.com

#### CUCINA CON AMORE

cucinaconamore.com

#### IMPERIA

#### LE NAVI IN CIELO

lenaviincielo.it

#### QUOKIKA

quokika.it

## EMILIA ROMAGNA

### BOLOGNA

#### ALCE BOLOGNA

alcebologna.it

#### CENTRO NATURA

centronatura.it

#### COOKING SCHOOL

bolognacucina.it

#### CULINARY INSTITUTE OF BOLOGNA

culinaryinstituteofbologna.com

#### IL SALOTTO DI PENELOPE **M**

ilsalottodipenelope.it

#### PODERE SAN GIULIANO

poderesangiuliano.it

#### VECCHIA SCUOLA BOLOGNESE

lavecchiascuola.com

#### CIBO 360 WELLNESS GOURMET **M**

cibo360.it

## IL SALOTTO DEL BUONGUSTO

ilsalottodelbuongusto.it

#### COOKYNG IN ITALY

cookyngitaly.eu

#### OTTO IN CUCINA

ottoincucina.it

#### A SCUOLA DI GUSTO

ascuoladigusto.it

#### IL MESTOLO E LA RAMINA

ilmestololaramina.com

#### REGGIO EMILIA

#### BANCIA

bancia.it

#### THE COOKING LOFT

thecookingloft.it

#### GUSTO SAPIENS

gustosapiens.it

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### ASS. CULTURALE IL RISVEGLIO

associazioneculturale

# LE MIGLIORI SCUOLE DI CUCINA



Cerca il logo di Farine Petra per trovare le scuole che aderiscono all'iniziativa #alezionedifarina.



## SIENA

### SCUOLA DI CUCINA DI LELLA

scuoladicucinadilella.net

### PISTOIA

#### CESSOT PISTOIA

cessot.pistoia.it

### AREZZO

#### GUSTASAPORI

gustasapori.it

## LAZIO

### ROMA

#### A TAVOLA CON LO CHEF

atavolaconlochef.it

#### DUE CUOCHI PER AMICI

corsidicucinaroma.it

#### COQUIS ATENEO ITALIANO

coquis.it

#### CORDONBLEU

cordonbleu.it

#### CORSI DI CUCINA ROMA

corsidicucinaroma.it

#### CUCINA E PANIFICAZIONE

corsidicucinaepanificazione.blogspot.it

#### ITALIANCHEF ACADEMY

italianchefacademy.it

#### LES CHEFS BLANCS

www.leschefsblancs.it

#### MEDITERRANEUM

mediterraneumlab.it

#### MIND - CIBO PER LA MENTE

mindnotizie.it

#### NAPUL'È

napularte.it

#### NIKO SINISGALLI

nikosinisgalli.com

#### OFFICINE CULINARIE

officineculinarie.it

#### PARMAROMA

parmaroma.com

#### PURPLE TASTE

purpletaste.it

#### RISTORANTE LE CORNACCHIE

pozzodellecornacchie.com

#### RISTORANTE PAGNANELLI

pagnanelli.it

#### SAN TEODORO

st-teodoro.it

#### TU CHEF

nuovatu chef.it

#### ZEST

facebook.com/pages/zest

#### IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI

ilcircolodeibuongustai.net

#### LOVELYCHEFFA

lovelycheffa.it

#### IL QUINTO QUARTO

ilquintoquarto.it

#### L'ANGOLO DELL'AVVENTURA

angolodellavventurataroma.com

#### PEPE VERDE

pepeverde.eu

#### TRICOLORE PANINI GOURMET

tricolorepanini.com

#### IL PRANZO È SERVITO

ilpranzoesevitoroma.it

#### IL CLUB DELLE CUOCHE

cucinaevini.it

### VITERBO

#### BOSCOLO ETOILE ACADEMY

scuoladicucinaetoile.com

#### CONVIVIUM LABORATORIO CUCINA

laboratoriocucina.com

### LATINA

#### BURRO & BOLLICINE

burroebollicine.it

#### SALE

scuolacucinasale.it

#### LATINA IN CUCINA

latinaincucina.com

#### NOI CHEF

noichef.it

### RIETI

#### SANT'ILARIO SUL FARFA

santilariosulfarfa.it

## UMBRIA

### PERUGIA

#### CUOCHI A PUNTINO

cuochiapuntino.it

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### PECCATI DI GOLA (Foligno)

peccatidigola.info

#### UNIVERSITA' DEI SAPORI

universitadeisapori.it

### TERNI

#### CUOCHI A PUNTINO

cuochiapuntino.it

## CAMPANIA

### NAPOLI

#### CUCINAMICA

cucinamica.it

#### DONNANNA

donnanna.it

#### EFOPASS

efopass.it

#### IL SALOTTO VERACE

ilsalottoverace.it

#### LA CUCINA DI ADELE

cucinaadele.com

#### PALAZZO PETRUCCI

palazzopetrucci.it

#### TOFFINI ACADEMY

toffiniacademy.it

#### UCMED

ucmed.it

### CASERTA

#### AGRITURISMO LE VIGNE

levignedigalluccio.com

#### DOLCE E SALATO

dolcesalatoscuola.com

#### I COOK YOU

icookyou.com

### SALERNO

#### AZ. AGRITURISTICA SELIANO

agriturismoseliano.it

#### MAMMA AGATA

mammaagata.it

#### CHEF FOR PASSION

chefforpassion.it

### AVELLINO

#### CENA SCHOOL

enaschool.com

#### TENUTA GRASSO

tenutagrasso.it

## ABRUZZO

### L'AQUILA

#### NIKO ROMITO FORMAZIONE

nikoromitoformazione.it

#### QUANTO BASTA

qbscuoladicucina.it

#### IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI

ilcircolodeibuongustai.net

#### SCHERZA COL CUOCO

scherzacolcuoco.it

### TERAMO

#### RISTORANTE ZUNICA 1880

hotelzunica.it

### CHIETI

#### BB LE TRE COSE

lettrecose.it

#### RED RESEARCH

redresearch.it

## CALABRIA

### CATANZARO

#### ANTONIO ABBRUZZINO

antonioabbruzzino.it

#### ASS. PROV. CUOCHI CATANZARESI

apc.catanzaro.it

#### UNIONE REGIONALE CUOCHI C.

unionecuochicalabria.it

### CROTONE

#### AGRITURISMO IL QUERCETO

agriturismoilquerceto.kr.it

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

## UNIONE REGIONALE CUOCHI C.

unionecuochicalabria.it

### COSENZA

#### PRECENZANO RICEVIMENTI

precezanoricevimenti.it

### REGGIO CALABRIA

#### UNIONE REGIONALE CUOCHI C.

unionecuochicalabria.it

## PUGLIA

### BARI

#### ANICE VERDE

aniceverde.com

#### FACTORY DEL GUSTO

factorydelgusto.it

#### GALENA CHEF

galenachef.it

#### LET'S COOK

facebook.com/pages/lets-cook

#### MASTERCHEF MARTINELLI

mastershefmartinelli.it

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### SCUOLA DEL GUSTO

scuoladelgusto.it

#### DIREFAREGUSTARE

direfaregustare.com

### LECCE

#### CUCINA AZZURRA

cookingexperience.it

#### DIETRO AI FORNELLI

dietroaifornelli.it

#### IL GUSTO DEL TACCO

ilgustodeltacco.it

## BASILICATA

### MATERA

#### SAN TEODORO NUOVO

santeodoronuovo.com

### POTENZA

#### MASSERIE DEL FALCO

masseriedelfalco.it

#### VILLA CHETA

villacheta.it

## SICILIA

### PALERMO

#### ANNA TASCA LANZA

annatascalanza.com

#### MAURIZIO CASCINO

mauriziocascino.it

#### CUOCHE MA BIUONE

cuochemabuoneit

#### Scuola Cucina Be Chef

be-chef.it

### RAGUSA

#### NOSCO

anticoconventoibla.it/scuolanosco

### TRAPANI

#### SCUOLA DI CUCINA NUARA

cooksicily.it

### CATANIA

#### IL CONSOLE

ilconsole.it

#### MYDA

mydaeventi.com

### MESSINA

#### PIETRO D'AGOSTINO COOKING LAB

pietrodagostino.it

#### TRATTORIA PORTA MESSINA TARIS

ristoranteportamessina.it

#### LA TOVAGLIA VOLANTE

latovagliavolante.it

## SARDEGNA

### CAGLIARI

#### IL GIARDINO DEI PIACERI

facebook.com/pages/Il-Giardino-dei-piaceri

#### LUIGI POMATA

luigipomata.com

#### WORK UP

work-up.it

### OLBIA - TEMPPIO

#### ASS. CUOCHI GALLURA

cuochigallura.it

## I MIGLIORI LOCALI PER IL FOOD PAIRING

### Caffè Dogali (Firenze)

caffedogali.it

### Cantine sociali (Napoli)

facebook.com/CantineSocialiNapoli

### Caffè Donnini (Firenze)

caffedonnini.it

### Sessantotto (Roma)

facebook.com/SessantottoVillage

### Daje (Perugia)

facebook.com/DAJEE

### Reale (Firenze)

realefirenze.it

### MET CONCEPT RESTAURANT (Roma)

met-roma.it

### Ristorante Bar Fuoco (Roma)

fuocoristorante.it

### La Lumiera (Bologna)

lumiera.it

### Bartender (Perugia)

facebook.com/bar.tender.7543

### Jazz Cafè (Milano)

jazzcafe.it

### Rolando (Terni)

facebook.com/rolando.cafeterni

### Erbusco Bakery (Erbusco)

# Morato

PANE & IDEE

NOVITÀ · NOVITÀ · NOVITÀ · NOVITÀ

La formula  
della sofficità  
è AL CUBO



Moltiplica la **sofficità**, il **gusto** e la **creatività**:  
il risultato sono le nuove **Spuntinelle Al Cubo!**

Lasciati conquistare dalle Spuntinelle Al Cubo:  
**morbide fette di pane quadrate all'olio d'oliva** presentate  
in un pratico e divertente formato tutto da scoprire.



[www.moratopane.com](http://www.moratopane.com)