

FRIGO

PRODOTTO FRESCO NELLE SCUOLE DI CUCINA

N° 42

MOKA
UNA STORIA
TUTTA
ITALIANA



PAD 7 STAND Z 04

COVER STORY



Cappuccino Lovers
Nuove referenze da Centrale del Latte d'Italia: Soia e Mandorla si aggiungono alla linea di bevande vegetali per il canale Bar e Horeca.



A riempire una stanza basta una caffettiera sul fuoco

ERRI DE LUCA

Plus Coffee

Nuova Coca-Cola Plus Coffee, senza zuccheri e con più caffeina proveniente dall'estratto di caffè. Disponibile in lattina da 250 ml, da consumare fredda.

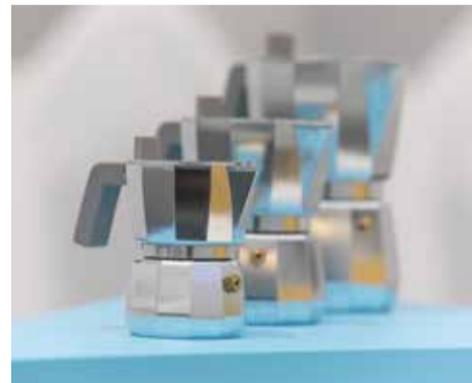
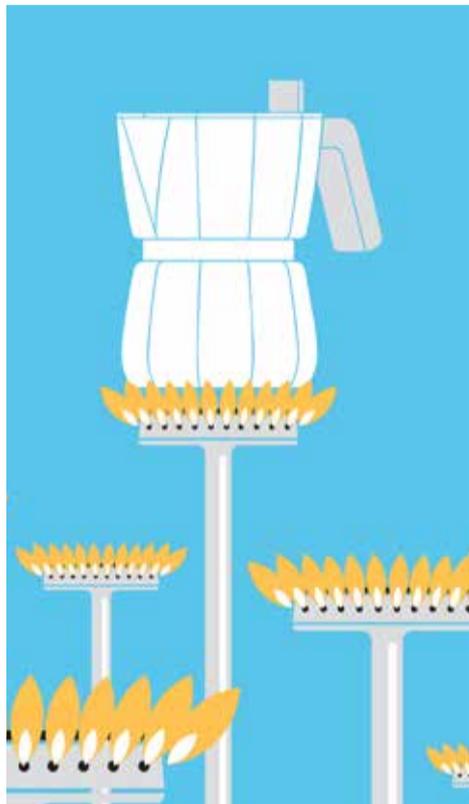


CURIOSITÀ Il nome moka deriva dalla città di Mokha, nello Yemen, famosa per la qualità del suo caffè.

EVOLUZIONE MOKA

Icona del design italiano, la moka è da 40 anni oggetto di sperimentazione da parte di Alessi, ma sempre nel rispetto della tradizione.

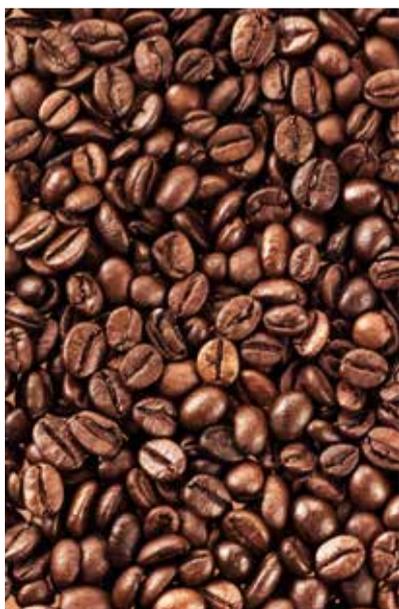
Che il caffè faccia parte del DNA di Alessi non stupisce, fu infatti *Alfonso Bialetti* (nonno di *Alberto Alessi*, attuale presidente del marchio) a progettare la prima moka nel 1933. Fu un'invenzione che, a suo modo, contribuì a unire l'Italia, che fino a quel momento, nella preparazione del caffè, appariva divisa tra l'utilizzo del "pentolino" al nord e della napoletana al sud. La moka divenne un oggetto immancabile nelle case degli italiani, e uno dei primi prodotti protagonisti di grandi campagne pubblicitarie. Questo grande successo ha originato una sperimentazione intorno al prodotto che ha coinvolto aziende e progettisti nel corso degli anni. Per assistere al debutto di *Alessi* nel mondo delle caffettiere bisogna attendere il 1979; l'obiettivo fu di *trasformare in oggetto di design un prodotto popolare*. La prima caffettiera è la *9090* di Richard Sapper, che si aggiudica il Compasso d'Oro, diventando il primo oggetto di Alessi ad entrare nella collezione del MOMA di New York. Nel corso degli ultimi 40 anni i più celebri designer e architetti si sono confrontati con la caffettiera. Pensiamo a *La Conica* (1984), *La Cupola* (1988) e *Ottagono* (1993) di Aldo Rossi, la *Mix Italia* disegnata nel 1993 da King-Kong (Stefano Giovannoni e Guido Venturini), la *Pelicano* (1995) di Michael Graves, la *RS09* (2006) di Richard Sapper, la *Pina* (2006) di Piero Lissoni, la *coffee.it* (2008) di Wiel Arets, la *Moka* (2012) di Alessandro Mendini, la *Ossidiana* (2014) di Mario Trimarchi - altro Compasso d'Oro -, la *Pulcina* (2015) di Michele De Lucchi, fino alla *Moka* (2019) di David Chipperfield, che Alessi ha lanciato durante la Milano Design Week. È stata l'occasione per celebrare un'icona del design industriale, con un progetto speciale "A new moka is blooming" al Mudec, con la mostra sull'evoluzione delle caffettiere Alessi "Moka Alessi. Design & Re-Design. From Richard Sapper (1979) to David Chipperfield (2019)", un'installazione inedita del regista Virgilio Villoresi "Zoetrope Moka Alessi + Film", la trasformazione del bistrot del museo in una Mokeria, spazio dall'animo pop pensato per vivere in modo originale l'esperienza del caffè.



Le 4 regole per un caffè perfetto

In una pubblicità di fine anni Sessanta, *Bialetti* indicava le regole per sfruttare al meglio la *Moka Express*:

- 1) Usarla ogni giorno: più la si usa, più buono viene il caffè.
- 2) Macinare ben bene un caffè di ottima qualità e lasciarlo soffice nel misurino.
- 3) Riempire la caldaietta solo fino al limite segnato e far bollire a fuoco basso, tenendo alzato il coperchietto (il condensamento di vapore rovina il caffè).
- 4) Non farlo "salire" tutto: togliere la moka dal fuoco quando è piena solo per tre quarti. Attendere che si riempia completamente senza fiamma e poi servire.



Coffee Art

Hausbrandt Coffee Art by *Martino Zanetti* debutta con la prima raffinata collezione "Figura 1", in porcellana decorata. Il motivo geometrico della collezione si ispira all'omonimo dipinto in cui *Martino Zanetti*. L'opera, presa a modello per la prima collezione, è un acrilico su tela di sacco di juta, montata su legno, di dimensioni 95x120 cm. Realizzate in porcellana bianca e rifinite con decorazioni ottenute in cottura sottosmalto, la tazzina da espresso e la tazza da cappuccino, sono studiate - nella forma e nello spessore - per cogliere tutte le note olfattive e gustative che accompagnano la degustazione di un caffè. Un'opera d'arte da collezionare e da "gustare".



LA RICETTA

Madreterra

ricetta proposta da *Bialetti*

Ingredienti

Caffè Palermo Moka o Espresso
Crema di pistacchio
Panna montata
Granella di pistacchio
Gocce di cioccolato fondente

Preparazione

Sporcate il fondo del bicchierino con la crema di pistacchio, aggiungete il caffè e la panna montata; finite il drink con la granella di pistacchio e le scaglie di cioccolato fondente piccante.



FOOD STORY



Maille

Senape al Miele, una morbida e cremosa combinazione tra il dolce del miele e il gusto deciso della senape. Condimento ideale per carni alla brace o alla griglia, ottima anche per accompagnare piatti di formaggi.



**La dieta dello scapolo:
pane e formaggio e baci**

JONATHAN SWIFT

Veuve Clicquot

La Grande Dame Rosé 2008 offre un'elegante tonalità oro rosa con leggere sfumature ramate. Perfetto equilibrio tra note sottili e speziate di frutti di bosco, tè rooibos e cuoio pregiato.



CURIOSITÀ Si dice che il formaggio sia stato inventato, quasi per sbaglio, da un mercante arabo oltre 4mila anni fa.

Le origini del formaggio italiano

Grazie alla prima banca dati di risorse culturali locali, realizzata dall'Ismea, oggi è possibile scoprire la presenza di testimonianze di formaggi nelle opere d'arte. Ecco le origini di sette formaggi DOP e IGP presentate da Assolatte.

FIORE SARDO DOP

Una delle prime testimonianze risale al 59 a.C., quella dell'invasione della parte meridionale dell'isola scritta da Diodoro Sicuro: "I locali allontanati dai conquistatori ed intanati nelle montagne e scavati sotterranei abituri, la vita sostentarono col frutto delle greggia, larga ebbero quindi copia di vitto e il latte e il cacio, diedero loro bastevole nutrimento".



CASATELLA TREVIGIANA DOP

Formaggelle citate nel 1789 tra i prodotti agricoli eccellenti locali donati dal doge Ludovico Manin all'arte dei fruttajuoli veneziani. Testimonianze della presenza della Casatella Trevigiana a Venezia risalgono al XVII secolo, come la satira del 1671, che esalta la "schietchezza del viver primo" dell'entroterra veneziano e parla di alimenti semplici e genuini, e molto prelibati, fatti con latte di vacca, come "recote e formagiele, cibi da licarse i dei...".

GORGONZOLA DOP

La data e il luogo di nascita del Gorgonzola restano un mistero. Per alcuni, sarebbe stato fatto per la prima volta nell'anno 879 a Gorgonzola, che ne è rimasta per secoli il maggior centro di produzione e commercio. Essendo utilizzato il latte delle mucche "stracche" per la transumanza, venne chiamato "stracchino verde" o, semplicemente, "stracchino di Gorgonzola".



RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP

Il processo di produzione della ricotta di bufala viene descritto da Achille Bruni, professore della Regia Università di Napoli, nella monografia "Del latte e dei suoi derivati" pubblicata nel 1859: "Munto il latte e versato in tinozza, vi si mette il caglio di capretto; e dopo di essersi rappreso con la spatola di legno si taglia a pezzi grossi. Indi con una cazzuola di legno si leva il siero che si fa bollire per trarne la ricotta".

SPRESSA DELLE GIUDICARIE DOP

I primi riferimenti storici su questo formaggio, uno dei più antichi prodotti sulle Alpi italiane, si trovano nella "Regola di Spinale e Manez" del 1249, dove è scritto "...unum pensum casei sani et pulcri sicci de monte (Spinale)" ovvero "un peso di formaggio sano e bello dal monte Spinale". Nei secoli successivi la Spressa è citata in numerosi documenti, tra gli archivi parrocchiali, come l'"Urbario" di Don Marini (risalente al 1915-16).



ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

In un manoscritto del 1899, firmato dal sacerdote Pistone, si legge che nel Comune di Roccaverano si tenevano ben cinque fiere annue in cui si vendevano "eccellenti formaggi di Robiole" destinate all'esportazione, ossia vendute sia nell'Italia settentrionale che in Francia; si parla esplicitamente di esportazione perché la Robiola già in quei tempi era un formaggio conosciuto non solo nell'Italia, ma anche in Francia.



PARMIGIANO REGGIANO DOP

Il contratto di soccida di due mandrie di vacche del monastero di San Martino a Parma, risalente al 1349, è il primo documento conosciuto relativo alla produzione di questo formaggio. Nello stesso anno Boccaccio citò nel "Decamerone" il "Parmigiano grattugiato". Lo sviluppo commerciale e la necessità di tuttarlo portò il Duca di Parma ad ufficializzare la denominazione d'origine e il territorio di produzione con un atto datato 7 agosto 1612.

FRIGO

MASSIMOMAKER



DIRETTORE RESPONSABILE
MASSIMO VACCARO
massimo.vaccaro@frigomagazine.com

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

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 FantasyCommunication srl e, anche se non pubblicati, non saranno restituiti. È vietata la riproduzione anche parziale di testi, documenti e foto. Stampa: Centro Stampa Quotidiani SpA Via dell'Industria, 52 25030 Erbusco (BS)

PROJECT MANAGER
LUIGI MOLGORA
PROGETTO GRAFICO
Antonio Rolli
IMPAGINAZIONE
Grazia Positano

HANNO COLLABORATO
Sara Molgora, Aldo Pacciolla,
Paolo Scevola Ruscellotti,
Elena Varini

PER LA PUBBLICITÀ
O.P.Q. Srl - Via G.B. Pirelli, 30
20124 Milano Tel 02/66992511
info@opq.it - www.opq.it



TRIVENETO
Rosa Capoti rosa.capoti@gmail.com

FUTURO



Pastiglie Leone

Dall'incontro magico tra le mitiche *Pastiglie Leone* e la miscela segreta di erbe di *Amaro Lucano* nasce la nuova ricetta di pastiglie Leone al sapore di Amaro Lucano, caratterizzata da un gusto dolce amaro.



Ci sono quattro bisogni umani fondamentali: cibo, sonno, sesso e vendetta

BANKSY

Fini

Crema Fini all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P., 'pura' al 90% di aceto balsamico o abbinata alla Senape di Dijon, la Salsa di Soia Kikkoman, la Salsa Tabasco. Ideali nelle preparazioni di carne o pesce, ma anche di sorprendenti dessert.



CURIOSITÀ "Giovane, maschio e di buona cultura", questo l'identikit del cittadino europeo propenso al consumo di insetti come cibo, secondo un'indagine dell'Università di Pisa.

CIBO: QUALE FUTURO CI ATTENDE?



Un progetto dell'Università Cattolica di Milano, presentato in occasione di TUTTOFOOD 2019, ha fatto emergere alcune tendenze che già influenzano il settore agroalimentare, e altre che lo faranno in futuro.

Il progetto di ricerca condotto da *Labcom* (Laboratorio di Ricerche sulla Comunicazione Aziendale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano) si è proposto, in partnership con *Fiera Milano* e in occasione dell'edizione 2019 di TUTTOFOOD, di monitorare quattro macrotrend del settore agroalimentare: *cibo e innovazione, novel food, cibo e tecnologia e nuove frontiere dell'organic food*. In merito a cibo e tecnologia, emergono, tra le altre, tre tendenze consolidate:

- 1) l'uso a 3/5 anni di "stampanti 3D" per gli alimenti, per sopperire a malnutrizione e implementare una dieta corretta, convenienti per i valori nutrizionali dei piatti e per i metodi di preparazione più sostenibili;
- 2) aumento consistente a livello globale degli investimenti del settore agroalimentare nella **nutrigenomica**;
- 3) nuovo ruolo del cibo nel contesto sociale, secondo la ricerca "Social Cooking ed Edonismo Alternativo" che i professori Rossella

Gambetti, Silvia Biraghi, Daniele Dalli stanno conducendo. Dalla ricerca emerge che negli ultimi cinque anni l'atto del cucinare si sia evoluto da un'attività funzionale ad un nuovo modo di rappresentare e sviluppare le proprie abilità personali e di realizzare il proprio progetto di vita in chiave sociale. La preparazione del cibo sembra dunque, attualmente, trovarsi al centro di tre dimensioni: a quelle tradizionali di produzione e consumo si aggiunge quella di **auto-rappresentazione** e realizzazioni eudaimoniche o di edonismo alternativo. Per quanto riguarda le interviste qualitative in profondità ad aziende e startup italiane del settore agroalimentare, gli insight emersi sulle tematiche sopra citate approfondiscono la visione dei topic nel nostro Paese. In merito alle *novità tecnologiche*, il 50% delle aziende intervistate ha risposto positivamente su presente e futuro di **vertical farm** e **acqua coltura**, su cui si è dimostrato più che aggiornato.

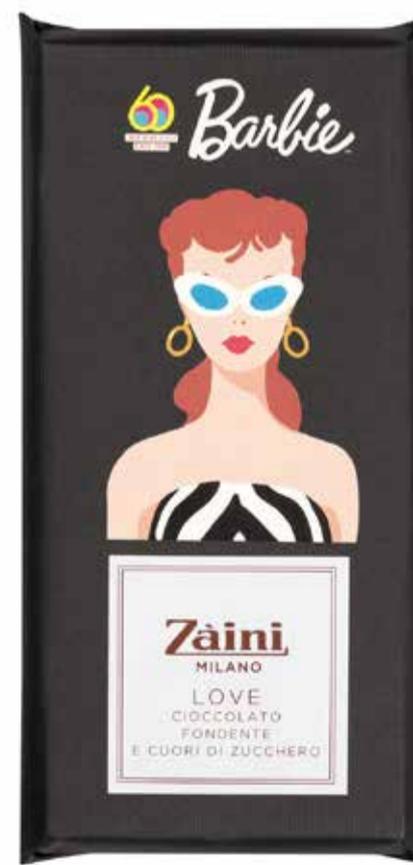
Il ristorante robotico è già realtà

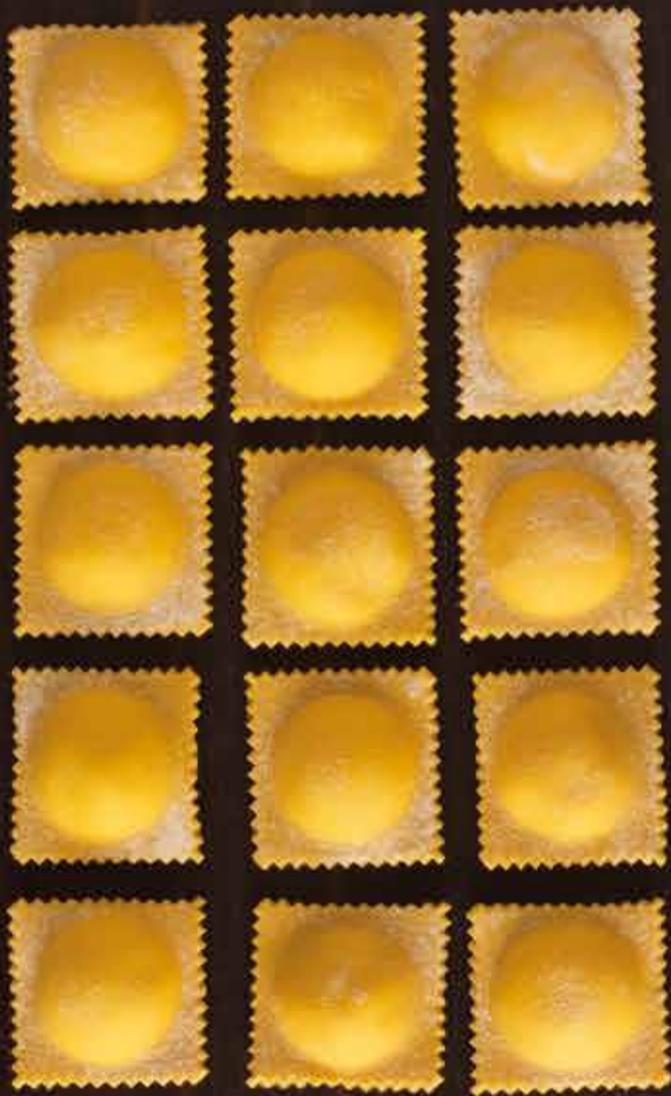


Portato come esempio di boom tecnologico nel settore della ristorazione da *The Fork* in uno studio sulle tendenze del 2019, *Robot.He* è un ristorante di pesce fresco "robotico". Si trova nel supermercato Hema di Alibaba, a Shanghai. Una combinazione di nastri trasportatori, un braccio robotico e carrelli mobili gestiscono quasi tutto il lavoro di gambe dei camerieri, mentre il sistema software li guida utilizzando codici QR inviati dal cliente per calcolare posti a sedere, ordini e pagamenti tramite l'app *Hema*. Praticamente tutto avviene attraverso i comandi impartiti dal cliente tramite il proprio smartphone. Una serie di robot sono di supporto al personale umano, ottimizzando così l'esperienza del cliente.

Un'icona di cioccolato

Luigi Zaini rende omaggio a *Barbie*, in occasione del suo 60° anniversario, con una collezione di tavolette ispirate a quattro *Barbie* iconiche, scelte tra le più rappresentative realizzate negli anni 1959, 1985, 1990 e 2017: *Barbie Original*, *Barbie Day-to-Night*, *Barbie Totally Hair* e *Barbie Astronaut*. Nascono così delle deliziose tavolette di cioccolato in edizione limitata, incartate nelle variopinte confezioni in raffinata carta Fabiano.





Scopriti
food designer



www.marcato.it

CUCINA IN PELLICOLA



Fior di Loto

Lo *Xilitolo biologico*, dolcificante naturale con lo stesso potere dolcificante del saccarosio ma con meno calorie (238 kcal su 100g di prodotto, mentre lo zucchero di canna ne contiene 400 kcal).



La tua migliore amica ti dirà la verità anche sulla sua crostata

PAM BROWN

Kikkoman

Poke Sauce, è una classica salsa di soia sapientemente mixata con olio di sesamo tostato, una spruzzata di succo di limone e un pizzico di peperoncino piccante. Viene fatta fermentare naturalmente secondo una ricetta che utilizza solo quattro ingredienti: soia, grano, acqua e sale.



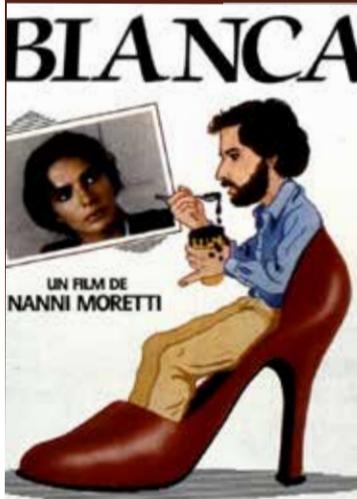
CURIOSITÀ L'Hotel Sacher è l'unico a produrre l'autentica Sachertorte (con tanto di marchio in cioccolato); ogni anno ne sforna oltre 270.000 pezzi.

IL MONT BLANC DEL FILM...



Lei mi sta scavando sotto, mi toglie la panna, la castagna da sola sopra non ha senso. Il Mont Blanc non è come un cannolo alla siciliana che c'è tutto dentro, è come uno zaino: lei se lo porta appresso per un mese e sta sicuro. Il Mont Blanc si regge su un equilibrio delicato, non è come la Sacher torte...”, con queste parole, nel film Bianca (1983), Michele Apicella (interpretato da Nanni Moretti)

rimprovera a tavola il padre della sua alunna Martina, mentre serve il Mont Blanc. Come a dire: in pasticceria non è ammessa ignoranza. Sì, perché Apicella conosce tutta una serie infinita di regole su come mangiare un dolce, rispettandone la grazia ed esaltandone l'armoniosità. Chissà come Apicella giudicherebbe la ricetta del dessert Monte Bianco che abbiamo deciso di proporvi in questa pagina.



LA RICETTA

Il Mont Blanc del film Bianca

Ingredienti

6 albumi
300 g zucchero semolato
500 ml panna da cucina
250 g purea di castagne
1 baccello di vaniglia
10 marron glacé (tritati)
1 castagna

Preparazione

Preriscaldare il forno a 100 °C. Preparare una grande teglia foderata con carta da forno. Appoggiare una ciotola sopra una pentola con acqua bollente, evitando il contatto con l'acqua. Aggiungere albumi e

zucchero alla ciotola, sbatterli con una frusta finché lo zucchero non si è sciolto. Passare la miscela su un robot da cucina e continuare a frullare, per ottenere un composto liscio e lucido. Spalmare il composto sulla teglia, creando un disco di grandi dimensioni con i bordi rialzati. Lasciare in forno per 2 ore e mezza, poi far raffreddare. Sbatte in una ciotola la panna insieme alla purea di castagne e i semi di vaniglia, finché il composto non diventa soffice. Coprire e far raffreddare. Al momento di servire, passare la panna sulla meringa raffreddata, poi decorare con i marron glacé. Guarnire con una castagna fresca.



Food Design Mania

Una ricerca pubblicata dal portale britannico *The Independent* mostra come il 40% dei millennial ritenga l'estetica della tavola come il requisito fondamentale per la scelta di un locale. Un dato che non sorprende se si pensa alla quantità di post di piatti e locali che i giovani pubblicano sui social. L'estetica può rappresentare quindi anche un fattore da cui dipende il giro d'affari e la reputazione online dei ristoranti, dato che secondo uno studio americano pubblicato su *Business Insider*, il 99% degli appartenenti alla Generazione Z e dei nativi digitali sceglie il mondo dei social e delle recensioni come uniche fonti attendibili. Basta pensare che su Instagram l'hashtag #FoodDesign compare oltre 350mila volte, segno di un vero e proprio trend. E quanto emerge da uno studio condotto in occasione della Milano Design Week da *Espresso Communication* su testate internazionali dedicate a lifestyle, attualità e tendenze, coinvolgendo inoltre un panel di esperti di food design e dello stile a tavola, per *Vitavigor*, storico marchio milanese di grissini che ha recentemente realizzato un nuovo packaging di grissini fashion ed esclusivo che si contraddistingue per la scelta estetica delle righe. “È proprio seguendo questi nuovi trend che abbiamo sviluppato le nostre *Fashion Bustine*, grazie alle quali il ristoratore può offrire alla sua clientela un prodotto di alta qualità con un'immagine di design, oggi un unicum nel nostro mercato”, afferma Federica Bigiojera, marketing manager di Vitavigor.



Superfood Zafferano

Un'indagine realizzata dal Board Scientifico di *NutriMI* sui superfood ha evidenziato le caratteristiche uniche dello zafferano, “spezia che si ottiene dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*, pianta diffusa in Asia e in molti paesi del Mediterraneo, e si distingue per la presenza di alcuni composti ‘attivi’ quali crocettina, crocina, picrocrocina, safranale e oltre altre 150 sostanze”. Nella relazione viene evidenziato che la preziosa spezia ha “effetti antiossidanti, antitumorali, anti-diabetici, antinfiammatori e anti-aterosclerotici dei composti attivi su cellule e animali da laboratorio, mentre dagli studi finora condotti sull'uomo sono emersi potenziali effetti anti-depressivi.



DRINK



Abbondio Tattoos
"HOPE" Dirty Soul Tonic, acqua tonica graffiante e originale, caratterizzata da un perfetto equilibrio di gusto, lungo e persistente, ideale per preparare uno Spritz o per un tocco finale al modaiolo Hugo.



I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti

SALVADOR DALÍ

Cocchi

Grappa di Alta Langa, da vinacce di Pinot nero e Chardonnay. Rilascia un profumo intenso e allo stesso tempo delicato, presentando note di frutta bianca e ribes con una più lieve punta di miele.



CURIOSITÀ Lo spumante Lagorai della cantina Romanese nei mesi invernali riposa in gabbie d'acciaio sotto il lago di Levico, a 20 m di profondità.

IL FUTURO DEL VINO STA NEL CALICE 4.0

Da Porsche Consulting, uno sguardo sull'importanza delle nuove tecnologie dalla vigna all'occasione di consumo.

Anche un settore considerato da sempre conservatore, come quello del vino, negli ultimi anni ha mostrato diversi segnali di fermento verso una trasformazione digitale. In Francia, nella regione di Bordeaux per esempio, l'utilizzo dell'IoT per la mappatura del vigore vegetativo ha consentito di risparmiare dal 10 al 30% sui costi per la fertilizzazione, mentre in California droni e mappature satellitari vengono adoperate per monitorare lo stato di salute dei terreni

di produzione. In Italia, con il progetto "PV-Sensing" sensori di nuova concezione vengono utilizzati per il monitoraggio dei parametri agronomici del suolo, della superficie delle foglie, dell'umidità e della rugiada a cui è esposta la pianta. Dati che, grazie ad un modello previsionale, consentono di ottimizzare i trattamenti fitosanitari del vigneto. Numerose sono inoltre le start up che stanno nascendo nel settore vino: da quelle come "Wine-ta" che puntano ad influenzare gli ac-

quisti grazie ad un algoritmo in grado di raccomandare il vino in linea con propri gusti personali, a quelle che gestiscono la vendita come "Gool", una App che consente di accedere a tutti i vini disponibili nelle enoteche di zona e di riceverli in un'ora. Altre, come "10-wine", propongono nuovi modelli di consumo, in questo caso mutuato dal settore del caffè: ricariche monodose per un consumo casalingo di qualità e variegato, un bicchiere di vino come la tazzina del

caffè. L'utilizzo di queste nuove tecnologie è uno dei motivi che stanno alla base della crescita del settore: nel 2018 la produzione globale di vino è cresciuta del 14% raggiungendo i 282 milioni di ettolitri. La medaglia d'oro nel podio dei produttori va all'Italia, seguita da Francia, Spagna e Stati Uniti. I paesi che stanno crescendo più velocemente sono invece Cina, Argentina e Brasile. Se guardiamo ai consumi, questo il podio: USA (14%), Francia (11%) e Italia (9%).



LA RICETTA

Cocktail Gamondi Royale

ricetta del bartender Fabio Camboni

Ingredienti

Bicchiere da vino - 30 ml Gamondi bianco - 40 ml elderflower liqueur - top Alta Langa Brut - 2 dashes Parfait amour

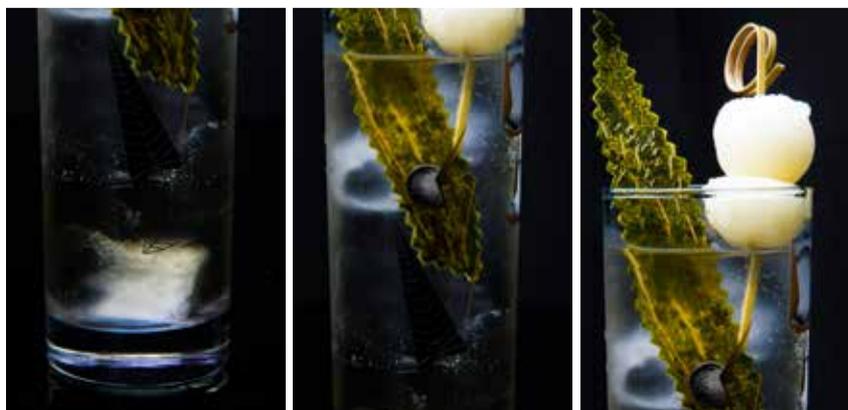
Degustazione

Il più classico degli aperitivi, nobilitato

dal vivace perlage del metodo classico AltaLanga Brut.

Degustazione: dolce, non invadente, profumato di litchi e sambuco, con ritorni agrumati e fragranti; ricorda a tratti il gewurztraminer delle Dolomiti.

Tecnica: Build.



DAL 1889
ABBONDIO

LASCIATI SEDURRE DALLE
AUTENTICHE BIBITE ITALIANE

EDIZIONE SPECIALE ANNIVERSARIO

1889



BIO

A RIDOTTO
CONTENUTO
DI ZUCCHERI



www.abbondio.it
www.facebook.com/AbbondioDrinks | www.instagram.com/abbondiodrinks

INIZIATIVE



Sant'Anna

Linea *Fruity Touch* in tre gusti: Limone, Frutti Rossi (con concentrato di fragola ed amarena), Lime Zenzero e Guaranà (con succo di concentrato di lime ed estratto naturale di guaranà).



Un pasto senza riso non è un pasto

PROVERBIO GIAPPONESE

Fattoria Mantellassi

Lucumone, bianco straordinario, fresco e fruttato. Vermentino della Maremma 100%, prodotto a Magliano. Il suo nome è un tributo alla terra su cui vive, ricca di testimonianze etrusche.



CURIOSITÀ In India, il riso è il primo pasto che una moglie serve al marito dopo il matrimonio, ed è anche il primo cibo dato ai neonati, come buon auspicio di prosperità futura.

A LEZIONE DI RISO CLASSICO



Riseria La Pila e Frigo Magazine presentano l'iniziativa "A lezione di Riso Classico". Alle Scuole di cucina La Pila chiede di ricettare il Riso Classico, riso coltivato esclusivamente con sementi originali e certificate delle varietà: Arborio, Baldo, Carnaroli, Ribe, Roma, Sant'Andrea, Vialone Nano. Ecco alcune ricette.

Risotto Three-Flavours

ricetta di Simone Molino, Accademia Italiana Chef



Ingredienti (2 persone)

olio evo
120 g cipolla
q.b. semi di finocchio
180 g Riso Vialone Nano La Pila
q.b. vino bianco Chardonnay
q.b. cannella in polvere
qualche foglia menta
q.b. finocchietto selvatico
80 g burro
150 g parmigiano reggiano
q.b. sale e pepe
Per il brodo vegetale: 2 l acqua - 150 g sedano - 200 carote - 200 g cipolle dorate - 150 g pomodori ramati - q.b. pepe nero in grani - q.b. sale fino

Preparazione

Fate un soffritto a base di cipolla e semi di finocchio, aggiungere il riso Vialone Nano La Pila e fatelo tostare. Sfumatelo con il vino bianco Chardonnay fino a completa evaporazione e aggiungere brodo vegetale fatto in casa con il quale proseguite la cottura del riso. Poco dopo aver messo il brodo, aggiungere qualche spruzzata di cannella in polvere per iniziare a dare sapore. A circa 3/4 della cottura espressa del riso, aggiungere qualche foglia di menta e di finocchietto selvatico per dare ancora più aroma al piatto. A cottura ultimata, mantecare con un po' di burro e parmigiano reggiano DOP. Per impiattare utilizzate delle strisce di cannella ai lati del "tortino" di riso centrale, attorno al quale adagiare le foglie di menta e finocchietto. Un gocciolo di olio alla menta, cannella e una stecca di cannella in polvere come decorazione.

Il Riso Classico è regolato da un ferreo disciplinare produttivo che ne limita anche la resa produttiva per evitare lo sfruttamento e dei terreni. Rispetto al passato, quando non si poteva citare in etichetta il tipo di semente, oggi con la parola Classico La Pila può comunicare ai consumatori che il proprio riso è realmente delle varietà Arborio, Carnaroli e Vialone Nano in purezza. In questo modo, c'è il giusto riconoscimento economico per un prodotto di qualità superiore non frutto di agricoltura estensiva.

Risotto con alghe, scarola e viole del pensiero

ricetta della scuola di cucina Cucina Nova di Milano

Ingredienti (4 persone)

Per le alghe:
500 ml olio di semi di arachide
6/8 g alghe Dulce della Normandia essiccate
Per la scarola:
1 scalogno
1 cucchiaio olio evo lago di Garda
1 cespo insalata scarola (cespo grande)
Per il riso:
280 g Riso del Vò - Carnaroli classico
1,2 l acqua calda salata (5 g/l)
15 g burro
10 g olio evo
25 g grana padano 24 mesi
10 ml aceto di mele del Trentino
scarola cotta
q.b. sale e pepe
Finitura:
5/6 viole del pensiero (edibili)
foglie del cuore di scarola



Preparazione

Alghe: Aprire bene le alghe, passarle con un panno umido, scaldare l'olio di semi a 160°, friggere le alghe per 5" max, scolare le alghe su carta assorbente. Scarola: Pulire e lavare bene il cespo, tagliarlo in due per il lungo, estrarre un po' di foglie centrali e tenerle a parte per la guarnizione. Scottare la rimanente scarola in acqua bollente per 5-6'; trasferire in acqua e ghiaccio, scolare bene, tamponare, tagliare sottile. In una padella, a fuoco moderato, ammorbidire lo scalogno tritato con un cucchiaio di olio di oliva e poi aggiungere la scarola scottata e saltare per 2-3'. Riso: In una casseruola tostare il riso senza grassi poi portarlo a cottura aggiungendo l'acqua calda salata (sale 5gr/l) un poco alla volta. A 3/4 di cottura incorporare la scarola cotta. A fine cottura togliere dal fuoco e mantecare con il burro, l'olio, il Grana e l'aceto. Aggiustare di sale se necessario. Finitura: Porre il risotto al centro della fondina ed appiattirlo leggermente, mettere le alghe fritte nel centro del risotto, dislocare in modo casuale le foglioline di scarola tenute da parte ed i petali di viole del pensiero.

Risotto Vialone Nano con fondo di osso buco

ricetta della scuola di cucina Il Giardino dei Sapori di Milano

Ingredienti (4 persone)

1 ossobuco - 1 spicchio aglio - 1 scalogno - 1 carota - 1/2 bicchiere vino bianco - gremolada - olio - sale - 1 rametto timo - 3 tazze brodo vegetale - 1 tazza Riso Vialone Nano Veronese IGP - fondo di osso buco - 1 cipolla - parmigiano

Preparazione

Rosolare l'ossobuco in poco olio, aggiungere aglio, scalogno e carota e dopo 5 minuti sfumarlo con il vino. Cucinarlo coperto con poca acqua per altri 20 minuti circa, aggiungere la gremolada tritando aglio, prezzemolo e zesta di limone. Tagliare la carne a pezzetini piccoli e aggiungerla al fondo. Preparare il brodo con cipolla, carota e sedano. Soffriggere la cipolla tritata, aggiungere il riso e dopo 1 minuto il fondo di cottura, versarvi tutto il brodo tiepido necessario. Cucinare il risotto per 15 minuti. A fine cottura spegnere il fuoco e incorporare abbondante parmigiano grattugiato. Servirlo con un rametto di timo.



Risotto ai petali di rosa

ricetta della scuola di cucina La Nostra Cucina di Milano

Questa ricetta la trovi su www.frigomagazine.com





CREOSTUDIOS

➔ **80.000 buyer qualificati** attesi da tutto il mondo
 ➔ **Retailer italiani ed internazionali** presenti in fiera
 ➔ **Numerosi eventi in città**

TUTTOFOOD è questo e molto di più, è la più grande fiera internazionale in Italia nel settore agro-alimentare.

FEEDING THE WORLD, ENJOYING YOUR BUSINESS
FIERA MILANO MAY 6 - 9 MAGGIO 2019

INIZIATIVE



Biscuits

Un delizioso strumento per fare i biscotti, che vi farà riscoprire il gusto, il profumo e la genuinità di prepararli in casa. Con pochi e semplici gesti, biscotti fatti in casa da decorare o riempire a piacere.

“ Non c'è amore più sincero che l'amore per il cibo ”

GEORGE BERNARD SHAW

Pasta Mixer

Una straordinaria impastatrice che in soli tre minuti lavora 500 g di farina con lo stesso risultato che si otterrebbe a mano: un impasto compatto, elastico e omogeneo.



CURIOSITÀ Marcato è leader mondiale nella produzione di macchine e accessori per pasta fresca, biscotti, pane e pizza.

MARCATO ACADEMY

Frigo e Marcato hanno deciso di dare il via ad una nuova iniziativa che vede coinvolte le scuole di cucina amatoriali. La filosofia di Marcato verrà trasferita a insegnanti e corsisti. La filosofia delle cose fatte bene, che contraddistingue Marcato fin dal 1930, quando il lavoro, la passione e l'ingegno di Otello Marcato diedero vita ai prodotti apprezzati oggi in tutto il mondo. Tre sono i valori che saranno alla base delle lezioni con Marcato: Made in Italy, Design e Wellness.



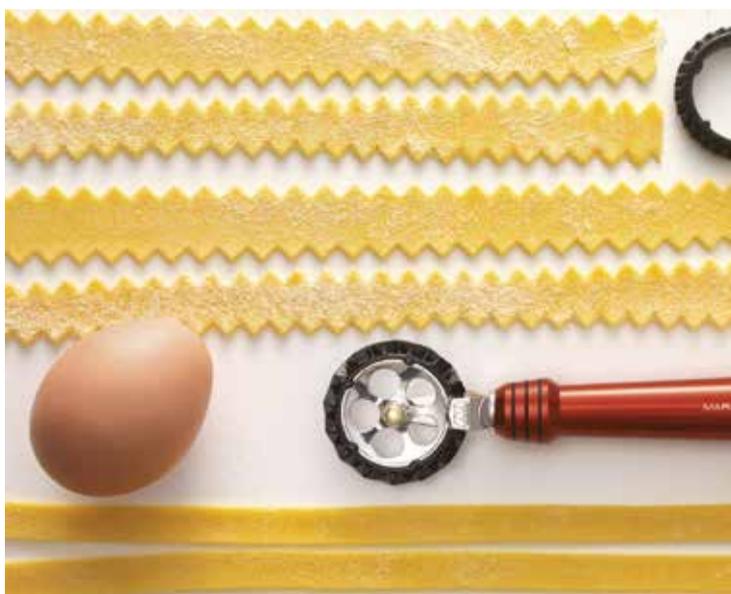
DESIGN

Con grande amore per la tradizione e un occhio sempre vigile all'innovazione tecnologica, Marcato ricerca ogni giorno il meglio in termini di qualità, funzionalità ed estetica. Grazie all'attenzione in ogni minimo dettaglio trasforma i propri prodotti in oggetti di design: elementi che rispecchiano lo stile di chi li acquista.



MADE IN ITALY

Quando si parla di cibo e di strumenti di cucina, è un diritto volerne sapere la provenienza. I prodotti Marcato sono interamente realizzati in Italia, nello stabilimento di Campodarsego (PD), sede storica dell'azienda. Dalla progettazione allo sviluppo fino alla produzione e commercializzazione, passando per materie prime e manodopera. Per Marcato Made in Italy vuol dire non solo garantire la qualità di tutta la filiera produttiva, ma anche preservare i mestieri, i saperi e le passioni tipiche italiane.



WELLNESS

Preparare della pasta o dei biscotti con la propria famiglia o in compagnia dei propri amici non è solo un momento di socializzazione ma un gesto d'amore. Per questo nella progettazione e realizzazione dei propri prodotti Marcato pensa sempre al benessere di chi li utilizzerà: un benessere dato dalla perfetta idoneità dei materiali utilizzati nelle macchine, controllati e selezionati con la massima attenzione, lavorati nel rispetto dell'ambiente. Marcato crede in un'alimentazione sana basata sull'utilizzo di ingredienti semplici e genuini, sulla riscoperta dei sapori della tradizione italiana e sull'equilibrio della dieta mediterranea, intesa non solo come un modello alimentare ma come un vero e proprio stile di vita da condividere con i propri cari. Un approccio consapevole al cibo, che non nega il piacere e nutre la mente e il corpo.



SERIE VORT QUADRO EVO



vortice.com

SERIE VORT QUADRO EVO

Aspiratori centrifughi da parete, soffitto ed incasso, destinati alla ventilazione di locali residenziali e commerciali la cui planimetria imponga la canalizzazione dello scarico.

- La gamma **VORT QUADRO EVO** prevede:

1 variante dimensionale

23 alternative unità ventilanti, differenti per suite elettronica e livelli di performance

10 diversi involucri (scatole) contenitivi offerti separatamente, differenti per tipologia di installazione e grado di protezione al fuoco (classe K90) in conformità alla norma DIN 18017-3

- La combinazione delle unità motoventilanti e delle scatole permette di realizzare un elevato numero di combinazioni diverse di prodotto.
- Grado di protezione da polveri e acqua: IP45

seguici su:



Pan Piuma



La linea *Pan Piuma Classico* nel formato richiudibile propone quattro speciali referenze naturali e dal vero sapore di pane: Pan Piuma con farina di grano tenero, Pan Piuma con farina di grano duro, Pan Piuma con farina integrale e Pan Piuma Fiochetti di Cereali.

“**Pomodori high-tech. Latte colorato. Mais trasgenico. Dovremmo mangiare questa roba? O questa roba sta mangiando noi?**”

ANNITA MANNING

Virosac

Sacchetti 1000 USI di Virosac, una soluzione smart per la raccolta, la conservazione e il trasporto di cibi ed oggetti in tutta sicurezza, grazie all'impiego di materie prime ad elevata elasticità e resistenza.



CURIOSITÀ Dal 2010 la dieta mediterranea è patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'Unesco.

MANGIAR SANO CONVIENE

Più della metà degli italiani dichiara di privilegiare una dieta genuina. Una scelta che si manifesta non solo nei piatti cucinati a casa, ma anche in quelli consumati in ristoranti e fast food.

Una ricerca *Ixé*, resa nota da *The Good Burger - Gruppo Restalia*, conferma una tendenza positiva nelle scelte alimentari degli italiani: il 58% di essi, infatti, privilegia un'alimentazione genuina e sana con attenzione ai contenuti degli alimenti, adottando diversi accorgimenti tra cui consumo di frutta e verdura (65%), utilizzo di molto olio d'oliva (57%) ed evitando fritti e soffritti (55%). Poco sale e zucchero per, rispettivamente, il 52% e il 49% degli Italiani. Gli Italiani seguono questa dieta perché ne conoscono i benefici per salute e benessere, soprattutto per gli effetti benefici sul sistema circolatorio e cardiovascolare (53%) e sulla longevità (46%). Solo il 20% degli Italiani segue un'alimentazione gustosa e senza badare troppo a zuccheri e grassi. E anche nel fast food la tendenza è healthy, con hamburger di carne bianca e meno di 300 calorie. “Anche nei nostri ristoranti assistiamo a questa tendenza - commenta *Andrea Cutispoto*, Country Manager Italia Restalia - sia nel nostro locale a Roma sia in quelli in Spagna; anche se il prodotto maggiormente venduto è il classico TGB Burger con carne di bovino, bacon, anelli di cipolla e salsa BBQ nel corso degli ultimi due anni abbiamo assistito a un incremento del 20% delle richieste del nostro panino Slim con petto di pollo grigliato e meno di 300 calorie”. Lo spostamento del consumatore verso cibi più freschi e più sani non è una moda passeggera, perfino grandi aziende come PepsiCo e Campell Soup Company parlano di un vero e proprio movimento che porterà, si spera, tutti a mangiare meglio senza sacrificare il gusto.



Texture: i 5 sensi in etichetta



Le etichette dei prodotti alimentari venduti in Italia stanno diventando più allusive: oltre alle informazioni obbligatorie per legge e alle indicazioni inserite volontariamente dalle aziende, ora cominciano a comparire anche elementi che puntano dritto ai sensi dei consumatori. A rilevare questa nuova tendenza è l'ultima edizione dell'*Osservatorio Immagino Nielsen GSI Italy* che, dal monitoraggio delle etichette di oltre 60 mila prodotti alimentari di largo consumo (esclusi acqua e alcolici), ha individuato undici claim che evidenziano in etichetta la texture degli alimenti. Sulle confezioni iniziano a comparire aggettivi come *fragrante, ripieno, croccante, morbido, cremoso*, che alludono alle caratteristiche sensoriali dei prodotti alimentari e ne anticipano il piacere generato dal loro consumo. Quello dell'enfatizzazione della texture dei prodotti alimentari è un fenomeno nato e dilagato negli Stati Uniti, che ora sta conquistando anche l'Italia. La caratteristica più apprezzata di un alimento è, senza dubbio, il fatto che sia “croccante”: un claim indicato su 1.252 prodotti, che rappresentano il 3,1% del giro d'affari totale del food confezionato. “Croccante” è anche l'attributo con la miglior performance, registrando un aumento del 15,5% delle vendite nell'anno finito a giugno 2018.

LA RICETTA

Delizia al limone

ricetta della scuola di cucina *CucinAmica di Napoli*

Ingredienti (12 zuccotti)

Per le casse: 3 uova - 80 g zucchero - 60 g farina - 20 g fecola

Per la crema pasticcera al limone: 4 tuorli - 90 g zucchero - 50 g farina o amido di mais - 1/2 cucchiaino olio essenziale di limone - 1/2 l latte messo in infusione con la buccia di 3 limoni non trattati semi verdi

Per la salsa: 250 g crema al limone - q.b. panna liquida (circa 300 g)

Per la bagna: 1 bicchiere limoncello diluito con mezzo bicchiere di acqua

Preparazione

Per le casse: montare le uova con lo zucchero finché scrive; unire la farina e la fecola; suddividere il composto negli appositi stampini a forma di zuccotti-

ni monoporzione (cioè semisfere, precedentemente imburattati e infarinati) e cuocere in forno a 170 gradi per circa 15'. Per la crema pasticcera al limone: sbattere i tuorli con lo zucchero, unire la farina, l'essenza, il latte bollente e cuocere fino a bollire. Far raffreddare ed unire i 100g di panna montata; dividere in due parti. Dividere a metà le casse e farcirle con una delle due metà della crema; Alla restante metà unire pian piano la panna liquida (quanto basta) in modo da ottenere una salsa della giusta consistenza, se sembra troppo fluida, aggiungere parte della panna montata. Nappare le casse con la salsa e guarnire con un ciuffo di panna e delle scorzette di limone glassate.



Lugana, il vino “emergente” preferito dagli italiani

In una ricerca dell'istituto di ricerca *IRI per Vinitaly*, i dati relativi alle vendite di vini italiani nei primi due mesi del 2019 mostrano un aumento del 5,3% dei vini a denominazione d'origine (bottiglia da 0,75), mentre il totale del vino confezionato cresce dell'1,7% (a volume). Nella Grande distribuzione si sono venduti nel 2018 più di 619 milioni di litri di vino italiano per un valore di 1 miliardo e 902

milioni di euro. Tra i vini più venduti ai primi posti della classifica nazionale si trovano *Lambrusco* e *Chianti*, con buone performance di Montepulciano d'Abruzzo, Muller Thurgau, Gutturmo e Primitivo. Nella speciale classifica dei vini “emergenti”, cioè a maggior tasso di crescita, va sottolineato l'exploit del *Lugana*, un bianco doc prodotto soprattutto nelle provincie di Brescia e Verona,

che conquista il primo posto con un aumento a volume del 22,1% nel 2018 (e a valore del 24,2%). Crescono in modo rilevante *Passerina* e *Ribolla* ed entrano tra i top 15 *Grignolino*, *Cerasuolo*, *Refosco* e *Aglianico*. Aumentano sensibilmente *vini e spumanti biologici*, rispettivamente del 18% e dell'11,8%, ma le vendite nei supermercati sono ancora limitate a circa 5 milioni di litri l'anno.



LE MIGLIORI SCUOLE DI CUCINA



Hanno aderito all'iniziativa La Pila le scuole con il simbolo
Trova le scuole e leggi le loro ricette su frigomagazine.com



PIEMONTE

TORINO
COOK LAB
thecooklab.it
CITTÀ DEL GUSTO
gamberorosso.it/scuole
FOOD LAB
accademiafoodlab.it
IL MELOGRANO
cucina-ilmelograno.it
GUSTI TUSCIA
gusti-tuscia.it
LET'S COOK
letscook-ifse.it
LA PALESTRA DEL CIBO
lapalestradelcibo.com
CUCCHI
cucchifoodlab.com
ALESSANDRIA
SOULFUD ACCADEMY
soulfud.it
CUNEO
THE ITALIAN WAY
theitalianway.it
ASTI
ASTI GOURMET
scuolagourmet.com
ICIF
icif.com
BIELLA
CUCINA NATURA
cucinanatura.it

TRENTINO

ROVERETO
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info

VENETO

BELLUNO
CUCINA CON ROB
xuxinaconrob.it
VENEZIA
ENRICA ROCCA
enricarocca.com
ACQUOLINA
acquolina.com
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info
PECCATI DI GOLA (Mestre)
peccatidigola.info
THE GRITTI EPICUREAN SCHOOL
thegrittiepicureanschool.com
TRES CHEF
treschef.it
PADOVA
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info
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
ARTE CULINARIA
arteculinaria.it

VERONA
E' CUCINA
ecucina.eu/site

FRIULI

UDINE
CASALE CJANOR
casalecjanor.com
MESTOLI E PADELLE
mestoliepadelle.it
ZENZERO E CANNELLA IN CUCINA
zenzeroecannellaincucina.it
IL PLATINA
ilplatina.it
CHOCOLAT
chocolatud.it
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info
PORDENONE
CUCINA 33
cucina33.it
GORIZIA
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info
TRIESTE
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info
SCABAR
scabar.it
SLOW FOOD FVG
slowfoodfvg.it

LOMBARDIA

MILANO
ALTO PALATO
altopalato.it
CAVOLI A MERENDA
cavoliamerenda.eu
CUCINA IN
facebook.com/cucinainmilano
CUCINA NOVA
cucinanova.it
ACCADEMIA ITALIANA CHEF
milano.academiaitalianachef.com
IL SALOTTO DEL GUSTO
scuola-ilsalottodelgusto.it
IL GIARDINO DEI SAPORI
FB/IlGiardinoDeiSaporiAscuola-DiCucina
KITCHEN
kitchenweb.it
LA NOSTRA CUCINA
lanostracucina.it
LA SIGNORA DEI FORNELLI
lasignoradeifornelli.it
QUADERNI E FORNELLI
quaderniefornelli.it
TEATRO 7
teatro7.com
CONVIVIAM LAB
artedelconvivio.it
CUCINA & FRIENDS
cucinaefriends.com
AMICI IN CUCINA
amicincucina.net
PASSIONQKING
corsicucinamilano.it
NO LAB ACADEMY
nolabacademy.com
COOPERATIVA PAIDEIA
coop-paideia.com
PAPRIKA E ZENZERO
paprikaezenzero.com
NO LAB ACADEMY
nolabacademy.com

FARM65
farm-65.com
IL LABORATORIO DEL GUSTO
illaboratoriodelgusto.com
INNOCENTI EVASIONI
innocentievazioni.com
PAVIA
CUCINA MANGIA E RIDI
cucinamangiaeridi.it
CASA PESCI
pesci.it
COMO
AL CASNATI, L'ARTE DEL GUSTO
alcasnati.it
LA CASCINA DI MATTIA
lacascinadimattia.it
POLVERE DI ZUCCHERO
polveredizucchero.com
LECCO
GIOVANNA PASSERI
giovannapasseri.com
I CUCINIERI
icucinieri.it
MONZA E BRIANZA
ASS. CUOCHI BRIANZA
cuochibrianza.it
RAPANELLO VIOLA
rapanelloviola.it
CUCINIAMO
cuciniamo.eu
BERGAMO
L'ARTE DEL CUCINARE
artedelcucinare.it
ACCADEMIA DEL GUSTO
ascomformazione.it
SCUOLA DEI SAPORI
scuoladeisapori.it
BRESCIA
AQUOLINAE
aquolinae.com
VARESE
RIG HOUSE KITCHEN
righousekitchen.com
MANTOVA
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info
LODI
CASCINA CORTESA
cascinacortesa.it

EMILIA

BOLOGNA
ALCE BOLOGNA
alcebologna.it
CENTRO NATURA
centronatura.it
COOKING SCHOOL
bolognacucina.it
CULINARY INSTITUTE OF BOLOGNA
culinaryinstituteofbologna.com
IL SALOTTO DI PENELOPE
ilsalottodipenelope.it
PODERE SAN GIULIANO
poderesangiuliano.it
VECCHIA SCUOLA BOLOGNESE
lavecchiascuola.com
CIBO 360 WELLNESS GOURMET
cibo360.it
IL SALOTTO DEL BUONGUSTO
ilsalottodelbuongusto.it
OTTO IN CUCINA
ottoincucina.it

A SCUOLA DI GUSTO
ascuoladigusto.it
REGGIO EMILIA
BANCIA
bancia.it
THE COOKING LOFT
thecookingloft.it
GUSTO SAPIENS
gustosapiens.it
CORSI A BOTTEGA
facebook/corsiabottega
PARMA
RISTORANTE PARIZZI
ristoranteparizzi.it
HOSTARIA TREVILLE
letreville.it
FORLÌ - CESENA
CASA ARTUSI
casaartusi.it
RAVENNA
MARIANI LIFE STYLE
mariani-ravenna.it
RIMINI
ACCADEMIA ITALIANA
DOLCE ARTE
aidacorsi.it
ASS. CUOCHI ROMAGNOLI
associazionecuochiromagnoli.it
ARTE DOLCE
artedolce.it
MODENA
ASS. CULTURALE "NUOVA MENTE"
nuovamentecorsi.it
AMALTEA
scuolacucinaamaltea.it
AL SAVOR
alsavor.it

LIGURIA

GENOVA
CHEF PER CASO
chefpercaso.it
ZEN AND COOK
zenandcook.it
I BUONGUSTAI
ibuongustai.genova.it
LA CUCINA DI GIUDITTA
lacucinadigiuditta.it
LA TORTERIA DI GENOVA
latorteriadigenova.it
SAVONA
CUCINA CON AMORE
cucinaconamore.com
IMPERIA
QUOKIKA
quokika.it

MARCHE

MACERATA
MY MARCA
mymarca.it

TOSCANA

FIRENZE
ARTE CULINARIA
CORDONBLEU
cordonbleu-it.com
CUCINA CON VISTA
cucinaconvista.it
IN TAVOLA
intavola.org
LAILAC
lailac.it
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info

LE MIGLIORI SCUOLE DI CUCINA



Sta per partire un'iniziativa con Marcato, chiedi alla tua scuola di parte del progetto e di contattare redazione@frigomagazine.com



MAMA FLORENCE
mamaflorence.com
ACC. ITALIANA PANDOLFINI
cookingintuscany.net
CESCOT FIRENZE
scuoladicucina.cescot.fi.it
DREAM CHEF
dreamchef.it
FLORENCE FOOF STUDIO
florencefoodstudio.com
SCUOLA DI CUCINA DI GIUSEPPINA
cucinagiuseppina.com
LIVORNO
MADAMA COCCA
madamacocca.it
SIENA
SCUOLA DI CUCINA DI LELLA
scuoladicucinadilella.net
PISTOIA
COTTO AD ARTE
scuoladicucinamontecatini.it
AREZZO
GUSTASAPORI
gustasapori.it

LAZIO

ROMA
A TAVOLA CON LO CHEF
atavolaconlochef.it
SCUOLA DI CUCINA ANNA MORONI
annamoroni.it
COQUIS ATENEIO ITALIANO
coquis.it
CORDONBLEU
cordonbleu.it
CORSI DI CUCINA ROMA
corsidicucinaroma.it
CUCINA E PANIFICAZIONE
corsidicucinaepanificazione.blogspot.it
LES CHEFS BLANCS
www.leschefsblancs.it
MEDITERRANEUM
mediterraneumlab.it
MIND CIBO PER LA MENTE
mindnotizie.it
OFFICINE CULINARIE
officineculinarie.it
PARMAROMA
parmaroma.com
PURPLE TASTE
purpletaste.it
RISTORANTE PAGNANELLI
pagnanelli.it
TU CHEF
nuovatu chef.it
ZEST
facebook.com/pages/zest
IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI
ilcircolodeibuongustai.net
LOVELYCHEFFA
lovelycheffa.it
DUE CUOCHI PER AMICI
corsidicucinaroma
GRANO E FARINA
granoefarina.com
VITERBO
BOSCOLO ETOILE ACADEMY
scuoladicucinaetoile.com
LATINA
BURRO & BOLLICINE
burroebollicine.it
SALE
scuolacucinasale.it

LATINA IN CUCINA
latinaincucina.com
NOI CHEF
noichef.it

UMBRIA

PERUGIA
CUOCHI A PUNTINO
cuochiapuntino.it
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info
TERNI
CHEF ACADEMY
chefacademy.it
CUOCHI A PUNTINO
cuochiapuntino.it

CAMPANIA

NAPOLI
CUCINAMICA
cucinamica.it
EFOPASS
efopass.it
IL SALOTTO VERACE
ilsalottoverace.it
LA CUCINA DI ADELE
cucinaadele.com
TOFFINI ACADEMY
toffini.it
ALE CHEF
alechef.eu
QUANTO BASTA
quantobastatorrento.com
CASERTA
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
CUCINA DI CLASSE
cucinadiclasse.com

ABRUZZO

L'AQUILA
QUANTO BASTA
qbscuoladicucina.it
IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI
ilcircolodeibuongustai.net
SCHERZA COL CUOCO
scherzacolcuoco.it
TERAMO
RISTORANTE ZUNICA 1880
hotelzunica.it
CHIETI
RED RESEARCH
redresearch.it

CALABRIA

CATANZARO
IL PIATTO GIUSTO
piattogiusto.it
ASS. PROV. CUOCHI CATANZARESI
apc.catanzaro.it
CROTONE
IL QUERCETO
agriturismoilquerceto.kr.it

REGGIO CALABRIA
CUOCHI CALABRIA
unionecuochicalabria.it
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info

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
PAOLA PETTINI
paolapettini.it
LECCE
CUCINA AZZURRA
cookingexperience.it
DIETRO AI FORNELLI
dietroaifornelli.it
IL GUSTO DEL TACCO
ilgustodeltacco.it

BASILICATA

POTENZA
MASSERIE DEL FALCO
masseriedelfalco.it

SICILIA

PALERMO
ANNA TASCA LANZA
annatascalanza.com
MAURIZIO CASCINO
mauriziocascino.it
SCUOLA BE CHEF
be-chef.it
RAGUSA
NOSCO
anticoconventoibla.it/scuolanosco
TRAPANI
SCUOLA DI CUCINA NUARA
cooksicily.it
CATANIA
MYDA
mydaeventi.com
MESSINA
PIETRO D'AGOSTINO LAB
pietrodagostino.it
PORTA MESSINA TARIS
ristoranteportamessina.it
LA TOVAGLIA VOLANTE
latovagliavolante.it

SARDEGNA

CAGLIARI
IL GIARDINO DEI PIACERI
facebook: Il-Giardino-dei-piaceri
LUIGI POMATA
luigipomata.com
WORK UP
work-up.it
OLBIA - TEMPPIO
ASS. CUOCHI GALLURA
cuochigallura.it

VINO POP

di Paolo Scevola e Elena Varini



In questo numero di Frigo vi portiamo alla scoperta della Sicilia, terra di colori, profumi, cibi e vini spettacolari. Siamo nel Parco delle Madonie, vicino a Cefalù, dove è situata l'Agricola Virà, azienda agricola condotta in regime di agricoltura biologica certificata che coltiva vigneti di varietà sia autoctone che internazionali, estesi su una superficie di circa 6 ettari a 400m sul livello del mare. L'altitudine, il clima mite e la vicinanza del mare danno origine a vini dalle caratteristiche uniche. Particolarmente interessante è il loro *Catarratto 2017*, prodotto da uve Catarratto bianco lucido raccolte a mano nei primi giorni di settembre, e vinificate senza l'ausilio di nessun prodotto enologico. Di un colore orange entusiasmante, grazie alla macerazione sulle bucce, dopo la fermentazione alcolica viene lasciato ad affinare con le fecce 5 mesi e poi imbottigliato. Al naso la sensazione è quella di un continuo cambiamento degli aromi: arance, mandarino, fiori di zagara e camomilla.



In bocca è denso e strutturato, leggermente tannico, complesso e piacevole allo stesso tempo; il tutto con una quantità davvero minima di solfiti, meno di 25mg/l. Si abbina benissimo con i piatti complessi e strutturati della tradizione siciliana, su tutti con le sarde beccafico. Noi lo abbiamo degustato accompagnato da una quiche con porri croccanti, noci e crescenza di capra. Il mix è stato al di sopra delle aspettative. Bevetene un bicchiere ascoltando "The passenger" di Iggy Pop.



FRIGO

UN NUOVO MODO DI COMUNICARE IL FOOD

FRIGO DA ANNI COMUNICA LE CARATTERISTICHE DI PRODOTTI DI QUALITÀ AGLI APPASSIONATI DI FOOD E DI CUCINA CHE INTERCETTA NELLE SCUOLE DI CUCINA AMATORIALI, E IN LOCALI DI STREET FOOD E PIZZE GOURMET. VUOI COMUNICARE IL TUO PRODOTTO CON NOI? CONTATTACI: NETWORK@FRIGOMAGAZINE.COM

OFFERTA A LEZIONE DI...



LE SCUOLE DI CUCINA AMATORIALI INSERISCONO NELLE LORO LEZIONI UN INTERVENTO CON CONTENUTI CONCORDATI CON IL CLIENTE, ESPONGONO IL PRODOTTO E POSTANO STORIES E RICETTE “BRANDIZZATE”

OFFERTA VIDEO LEZIONE

LE SCUOLE DI CUCINA AMATORIALI TESTANO IL PRODOTTO E STUDIANO UNA RICETTA CHE LO ESALTI. SI REALIZZA PROFESSIONALMENTE UN VIDEO CHE VIENE POSTATO DA FRIGO E SUI SOCIAL DELLE SCUOLE STESSE



OFFERTA SELFIE DIRECT MKT



CHI SI RECA IN UNA PIZZERIA O UN LOCALE DI STREET FOOD PERSONALMENTE PER RITIRARE IL PASTO RICEVE UN OMAGGIO DAL LOCALE SE, NELL'ATTESA, POSTA UN SELFIE IN CUI MOSTRA IL PRODOTTO OFFERTO, TAGGANDO IL LOCALE

300

Scuole di cucina

34.000

Lezioni in un anno

427.000

Corsisti in un anno

2,7 mln

Combined follower

200

Ristoranti