

# FRIGO WEEKLY 82 DAL MONDO



## Frullà

Un frullato contenente esclusivamente la polpa del miglior frutto fresco della migliore qualità, accuratamente selezionato, maturato sulla pianta nelle zone più vocate del mondo e raccolto al giusto grado di maturazione per un perfetto grado zuccherino.



*Il mondo è un libro, e chi non viaggia ne conosce solo una pagina.*

**SANT'AGOSTINO**

## Fiorentini

Solo due sono gli ingredienti delle Bio Gallette di Segale Fiorentini Alimentari: segale integrale e un pizzico di sale marino. Una ricetta semplice, per realizzare una galletta croccante e saporita, uno snack friabile e gustoso, ideale da consumare in tutti i momenti della giornata e da tutti.



**CONSIGLIO ECO** Controlla sul termostato la temperatura dell'acqua, se la riduci di un grado risparmi più di 70 euro l'anno.

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

# POKÈ: UN FENOMENO MONDIALE



*La pokè-mania non sembra arrestarsi. Grazie alla formula che unisce gusto, leggerezza e praticità, la bowl colorata a base di pesce crudo, riso e verdure è ormai diventata un trend globale. Anche in Italia il pokè si conferma il food trend del momento.*



Per rispondere ad una sempre più crescente richiesta di mercato. Menù, storica azienda di Medolla produttrice di specialità alimentari per la ristorazione, ha sviluppato una linea di prodotti e ricette per pokè bilanciati, freschi, ma soprattutto facili e veloci da preparare. Scopriamo insieme le ricette che Menù propone per la ristorazione per sapere cosa ordi-

nare al bar o ristorante o cosa comprare per prepararle a casa.

### Poke Honolulu

Con quinoa tricolore, marlin affumicato e cuori di palma.

### Poke Aloha

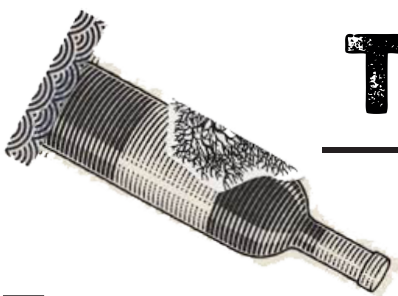
Con riso, salmone norvegese affumicato e mais dolce.

### Pokè Little Island

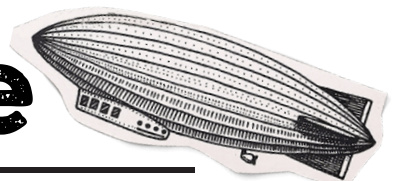
Con cous cous, seppie e pomodorini ciliegini al basilico.

Per creare una propria ricetta bisogna avere un po' di fantasia, ma soprattutto rispettare l'equilibrio della bowl che abbia: base carboidrati, parte proteica, parte vegetale, salse e topping. Immancabile il "tocco finale" per personalizzare il proprio pokè.

"I fattori che rendono il pokè un piatto di grande successo sono la freschezza e la salubrità degli ingredienti, il fatto che sia un piatto unico bilanciato, ideale per pause pranzo leggere o per cene esotiche, ma anche la possibilità di scegliere gli ingredienti per comporre la bowl a piacere" afferma Federico Masella, Marketing Manager & National Key Account Menù Italia.



# The World is Wine



Elemento Indigeno (progetto di ricerca di Compagnia dei Caraibi - azienda leader nell'importazione e distribuzione di spirits), è l'essenza del luogo, delle persone che lo abitano e delle culture che si avvicinano; la sua esplorazione è guidata dal costante desiderio di conoscere, ricercare novità, assonanze e distonie, diversità e biodiversità, che rendono unici e straordinari i luoghi del mondo. 8 macroaree, 65 regioni enologiche, 27 paesi, 74 produttori per oltre 330 etichette: sono solo alcuni dei numeri che esemplificano il percorso tracciato

dal brand, impegnato in un accurato lavoro di ricerca e selezione delle realtà vitivinicole. Il progetto si configura come un viaggio virtuale attraverso i sapori e i saperi delle culture autentiche dei territori, per disegnare la miglior cartina enografica possibile, tutta da degustare. Ogni vino è il racconto di una storia fatta di passione e filosofia che Elemento Indigeno scopre e indaga nella veste di "Wine Explorer"; un trend setter & wine hunter, abile nell'intercettare le tendenze e le novità del momento nell'universo vino, per offrire al pubblico un'esperienza non convenzionale, di alto livello, e accessibile a tutti. Ma è anche un progetto che parla a tutte le persone curiose, appassionate di vino, che trovano nel confronto con altri stili un momento di arricchimento: attenti, esploratori di nuovi orizzonti e di quell'innovazione che

Elemento Indigeno porta nei migliori ristoranti, così come a casa propria. Si rivolge a tutti coloro che fanno proprio il concetto di "bere senza pregiudizio", che non manifestano timore nell'intraprendere un viaggio, tra gusto ancestrale e innovazione, senza conoscerne la meta, ma potendo contare sulla selezione di un mentore d'eccellenza come Elemento Indigeno. Un'avventura che non poteva che partire dalla Georgia, dove 9000 anni fa, tra il Caucaso e il Mar Nero, è nata la viticoltura, per scoprire che oggi, il vino georgiano di qualità, realizzato nelle tradizionali anfore di terracotta interrate, è protagonista di un prepotente ritorno. Una prima tappa che si completa passando dai territori armeni e azeri, per arrivare a conoscere le storie e i sapori dei vini turchi, libanesi e marocchini,

lungo la traiettoria in cui la cultura del vino si diffuse, il Mediterraneo. Fanno parte di questo viaggio anche il Tropico del Capricorno, agli estremi dell'Africa e l'Emisfero Australe grazie ai vini eroici di Argentina, Cile e Perù, per ritrovarsi dall'altra parte del mondo, lungo la Rotta Pacifica e poi su, nell'Impero del Sole, dove scoprire i vini di Katsunuma, la cantina simbolo della identità vitivinicola giapponese più profonda. Ogni viaggio ha un suo diario di bordo, ed Elemento Indigeno ha il suo Diario di Atlante, un compendio in continuo aggiornamento, un catalogo dai fogli mobili per una lista di vini e storie destinata ad ampliarsi e modificarsi continuamente. Perché ogni vino rappresenta un microcosmo culturale e i vini evolvono come evolvono i popoli che li producono.

