

FRIGO WEEKLY 88

TENDENZE



Agromonte
La Bruschetta di pomodoro ciliegino è ideale sia per realizzare ottimi antipasti sia per preparare succulenti piatti di pasta. Dona un sapore unico e inconfondibile anche a formaggi freschi e semi stagionati.



La tovaglia del picnic e le nostre ombre sul prato sono in posa di fronte alla felicità.

FABRIZIO CARAMAGNA

La Molisana

Trighetto è lo spaghetti triangolare studiato per rimanere sempre leggermente al dente creando una sensazione molto rustica e piacevole al palato. È un formato assolutamente unico grazie alla sua forma accattivante ed originale, che spezza la routine dello spaghetti, e alla sua superficie ruvida che cattura perfettamente il condimento.



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ Riutilizza i barattoli di vetro. Spesso sono più belli dei contenitori che si compiono nuovi.

www.alezionedisostenibilita.it

È PICNIC MANIA!

Sarà per la chiusura forzata di questi anni, sarà per una voglia di riscoperta delle cose semplici, sta di fatto che il pic-nic è la moda di questa primavera/estate. Per i pic nic nei parchi delle città c'è l'offerta dei delivery che te li portano fin sul telo steso sul prato, mentre se si preferisce una gita fuori porta c'è solo l'imbarazzo della scelta.

TRA GLI ULIVI

“Imbrunire”. Il picnic tra gli ulivi nelle colline del cesenate, ha i connotati di un'apericena conviviale, fatto di cestino di benvenuto ricco di prelibatezze locali (caciotta romagnola, cacciatore, panino farcito, spianata fatta in casa, insalatina fredda, humus di ceci...) e accompagnato dai vini di casa di Terre Giunchi. A rendere magica la serata la musica in sottofondo con dj set e il ritorno di uno dei simboli della vita agreste che tanto successo aveva avuto negli anni scorsi: il trattorino trasportatore. Simbolo per eccellenza della campagna, il benvenuto sarà dato da un piccolo trattore che accompagnerà i partecipanti direttamente sul luogo dell'evento per una esperienza a 360 gradi.

Il costo di partecipazione è di 25 euro, bevande incluse (una bottiglia ogni due persone). Questo tutti i martedì, sino ad agosto. Si inizia dalle ore 19.30.



IN VIGNA

Le serate dedicate ai pic nic iniziano con una visita gratuita e facoltativa alla cantina intorno alle 19.30 circa, per poi dare il via intorno alle 20 al momento enogastronomico.

Ogni ospite all'arrivo riceve un calice di Opera Rosa, Spumante Rosé Biologico, prodotto dalla cantina e un pack personalizzato Opera|02, contenente le stuzzicherie previste e il relativo menu. A rotazione, a seconda del calendario eventi stabilito e consultabile online al sito www.opera02.it vengono proposti tigelle con salumi, mini panini gourmet, gnocco fritto con prosciutto crudo, bocconcini e spiedini di carne grigliata, piccoli sushi variegati... una serie di gustosi assaggi abbinati al calice Opera Brut, Lambrusco Grasparossa Brut Bio, prodotto dall'azienda per deliziare il palato e vivere un momento unico in mezzo alla natura, appagando i cinque sensi.



AL TRAMONTO

Dopo il successo dello scorso anno, Poderi di San Pietro torna ad animare l'estate milanese con i suoi aperivigna, gli aperitivi in vigna che si terranno, a partire dal 28 maggio, ogni sabato del mese durante giugno, luglio e settembre.

A partire dalle 19.00 Poderi di San Pietro accoglierà gli appassionati e tutti coloro che desiderano trascorrere una piacevole serata all'insegna del buon vino, del buon cibo e della musica, nella cornice unica dei vigneti di San Colombano.

Ai vini si accompagneranno piatti tipici del territorio e ogni serata prevederà un diverso menù, il tutto al costo di 25 euro.

Poderi di San Pietro: il vino di Milano. È tra i più grandi produttori in provincia di Milano, con una vigna a soli 30 minuti dal centro città, per 60 ettari nei territori di San Colombano e nei comuni limitrofi di Graffignana e Miradolo Terme.



NEL LUSO

Il Palato Italiano, l'hub di cucina con sede a Bolzano, propone tra i suoi servizi la Pic nic Experience: un "pic nic con guanti bianchi" come ama presentarlo Chef Filippo Sinisgalli, a capo di questo progetto gourmand.

Lo staff de Il Palato Italiano si occupa di tutto, dall'allestimento open air tra i bellissimi monti bolzanini (nella foto un allestimento nell'Altopiano del Renon), al servizio con personale qualificato, alla proposta food che predilige materie prime locali e, secondo la filosofia dello chef, esalta i prodotti italiani nella loro semplicità ed essenza. Il menù può essere totalmente personalizzato in base alle richieste del cliente. La Pic nic Experience è un'alternativa da sogno al classico cestino, perfetta per festeggiare una ricorrenza, una giornata in famiglia o con gli amici e gustarsi una cucina autentica immersi nella magia della natura.



NEL GREEN CON ROVAGNATI

Siamo stati invitati da Rovagnati nello splendido Royal Park I Roveri di Torino, dove è stato presentato il rilancio della linea Snello che ha intrapreso un percorso di sostenibilità e benessere che non poteva lasciarci indifferenti, soprattutto per il progetto di Frigo Magazine "A lezione di sostenibilità".

Il rilancio infatti prevede la completa eliminazione dei conservanti più usati nel mondo dei salumi, senza rinunciare agli standard più elevati di sicurezza e salubrità dei prodotti trattati con conservanti.

A tal proposito, le referenze della linea Snello vedono una riformulazione che comporta una semplificazione della ricetta e un rinnovato processo di produzione che migliora la consistenza del prodotto, preservando la struttura della carne, e ottimizza il tenore di



grasso presente che, in GranCotto e GranCrudo Stagionato, viene rifilato manualmente.

Ma il miglioramento qualitativo non si ferma qui: Petto di Pollo al forno e Fesa di Tacchino al forno sono prodotti con 100% carne italiana e con il solo utilizzo di petti interi di polli allevati a terra.

Grazie all'impegno della divisione di Ricerca e Sviluppo, Rovagnati utilizza vaschette con circa il 38% di plastica in meno, e il 55% è plastica riciclata, contribuendo così al risparmio di più di 100 tonnellate all'anno.

Oltre a essere ancora più sostenibile, il pack rinnovato della linea Snello ha un mood più fresco e moderno e abbraccia un concetto di benessere più ampio. Nel nuovo logo è presente il claim che sintetizza il posizionamento della linea: mangia Sano, vivi Snello.

