

FRIGO

PRODOTTO FRESCO NELLE SCUOLE DI CUCINA N° 43



OLIO
LO CONOSCI
DAVVERO?

FRATELLI
Carli

IN COLLABORAZIONE CON

— DAL 1911 —

COVER STORY



Fratelli Carli

Il Cento per Cento Italiano è un Olio Extra Vergine di Oliva dalla personalità intensa e dal carattere forte e marcato. Fruttato e persistente, è perfetto per accompagnare pietanze strutturate.



Con l'olio ed il sale, si fa buono anche uno stivale

PROVERBIO

Fratelli Carli

Esclusivamente da agricoltura biologica, questo Olio Extra Vergine di Oliva è perfetto per chi ama i gusti vellutati e armonici. Come tutto l'Olio Carli, è accompagnato da un Certificato di Garanzia.



CURIOSITÀ Usare olio di oliva aiuta a mantenersi giovani perché rallenta l'invecchiamento cerebrale.

Le curiosità che (forse) non sai sull'olio d'oliva

Da Fratelli Carli, curiosità sull'ingrediente principe della Cucina Mediterranea. Consigli utili su come riconoscerne le caratteristiche principali e su come utilizzarlo al meglio in ogni tipo di ricetta.

GLI ATTRIBUTI POSITIVI DELL'OLIO EVO

Tre sono gli attributi positivi che caratterizzano l'olio extra vergine di oliva all'assaggio: sapore fruttato (fresco e intenso oppure dolciastro e smorzato); sapore amaro e sapore piccante. Tutte queste caratteristiche dipendono dalle tipologie di cultivar.

LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

La valutazione organolettica serve per misurare l'intensità delle caratteristiche positive dell'olio (fruttato, amaro, piccante) e individuare l'eventuale presenza di difetti (rancido, muffa, avvinato...).

LA CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO

Dopo l'analisi sensoriale effettuata dagli assaggiatori, l'olio viene classificato come olio extra vergine di oliva, olio di oliva vergine o olio di oliva lampante.

UNA MINIERA DI SOSTANZE BENEFICHE

L'olio di oliva è ricco di acidi grassi monoinsaturi come l'acido oleico, definiti "buoni", in quanto contribuiscono ad abbassare il livello di colesterolo "cattivo" (LDL) nel sangue e a proteggere dalle patologie cardiovascolari.

CONDIRE A CRUDO

L'olio extra vergine di oliva è l'ideale per condire a crudo, grazie alla sua capacità di esaltare il sapore degli ingredienti: le sue caratteristiche organolettiche, dal profumo al gusto fino alle sensazioni percepibili al momento dell'assaggio, valorizzano i cibi con cui entra in contatto.

COTTURE BREVI

Grazie al suo elevato punto di fumo (210 °C), l'olio di oliva è la scelta ideale per tutti i tipi di cottura. Il punto di fumo è la temperatura a cui il grasso riscaldato inizia a decomporsi, alterando la propria struttura molecolare e producendo l'acroleina, una sostanza tossica e cancerogena.

COTTURE AL FORNO

L'olio di oliva è consigliatissimo per le cotture in forno: oltre a reggere perfettamente le alte temperature, arricchisce di sapore ogni piatto.

COTTURE LUNGHE

Le cotture prolungate sono le più insidiose, ma anche in questo caso l'olio di oliva di buona qualità supera la prova cottura a pieni voti. Il merito è del suo contenuto di acidi grassi monoinsaturi, che si degradano più lentamente, uniti alle preziose sostanze antiossidanti di cui è ricco.

LE FRITTURE

Grazie al suo punto di fumo di 210 °C, l'olio di oliva sopporta anche le temperature più elevate, garantendo la riuscita perfetta di ogni ricetta. Considerando che le frittiture domestiche non superano mai i 160 - 180 °C, il margine di sicurezza è davvero alto.

FRATELLI
Carli

— DAL 1911 —

Al via nelle scuole di cucina amatoriali l'iniziativa "ABC dell'Olio di Oliva", in collaborazione con Fratelli Carli. Protagonisti sono l'Extra Vergine di Oliva Cento per Cento Italiano, l'Extra Vergine di Oliva BIO, l'Extra Vergine di Oliva Delicato e l'Olio di Oliva Tradizionale. Nelle scuole verrà data la possibilità di degustarli e di approfondirne la conoscenza scoprendo come utilizzare le varie tipologie di olio in cucina, come conservarlo e molti altri segreti.



FOOD PLACES



LightFlow

Mezze maniche, sedanini, ricciole e trofie *Carbolight* hanno una pasta trafilata al bronzo, fatta con farine speciali, ideale per mantenere la propria linea, con solo il 4,9% di carboidrati.



Il suono morbido di un sughero che viene stappato dalla bottiglia ha il suono di un uomo che sta aprendo il suo cuore

WILLIAM S. BENWELL

Logrò

Trifolati di casa Logrò, il *Tris di Funghi del Veneto* composto da Champignon, Pioppino e Pleurotus provenienti esclusivamente dalla filiera certificata e controllata del Consorzio di Treviso.



CURIOSITÀ *Mulled wine* è la versione inglese di *vin brulè*, la ricetta è simile alla classica con l'aggiunta a volte di miele e whiskey, o vodka.

COLORI E SAPORI D'AUTUNNO IN ALTO ADIGE

Törggelen e specialità gastronomiche tipiche dell'Alto Adige, nelle proposte autunnali dell'Hotel Zum Hirschen di San Felice (BZ). Vino d'eccellenza al Merano WineFestival.

Per chi ama l'autunno, l'infinita gamma cromatica di cui si veste la natura, con boschi punteggiati di rosso e giallo e foglie che assumono le nuance calde dell'arancione, l'Alto Adige/Südtirol è la destinazione ideale. Ma l'autunno altoatesino offre anche interessanti proposte enogastronomiche, come quella proposta dall'*Hotel Zum Hirschen* di San Felice (BZ), pensata per esaltare i "Sapori d'autunno in Alto Adige", celebrando la tradizione culinaria autunnale della zona, il "Törggelen". Una passeggiata attraverso i vigneti e i meleti lungo i "Waalwege" (i tipici percorsi d'acqua Meranesi) e poi una visita in un'azienda agricola del posto dove viene offerto il "Törggelen", vino novello, succo di mela fresco, mosto d'uva, accompagnate da caldaroste, oppure Speck contadino, pane di Segale, Crauti, Canederli e Schlutzkrapfen. Da non perdere poi l'appuntamento con il *Merano WineFestival*, giunto alla 28esima edizione. Un vero e proprio "think tank", un forum di scambio di opinioni tra produttori, opinion leader, professionisti del settore e consumatori: un benchmark dell'eccellenza enogastronomica. Cinque giornate (dal 8 al 12 novembre) piene di emozioni, contenuti, idee: oltre 950 case vitivinicole, tra le migliori in Italia e nel mondo, e più di 120 artigiani del gusto.



LA RICETTA

Mezzi rigatoni integrali con sugo di tonno zucchine e rucola

Ingredienti

320 g di Mezzi Rigatoni Integrali La Molisana N°32
3 zucchine
160 g di tonno sott'olio
1 mazzetto di rucola
20 g di scalogno
semi misti
fiori di erba cipollina
olio d'oliva extravergine
sale

Preparazione

Stufare lo scalogno tritato in una padella antiaderente con due cucchiai d'olio. Quando sarà appassito, unire le zucchine mondate e tagliate a fettine, salare e fare soffriggere per alcuni minuti mescolando di tanto in tanto. Bagnare con 1/2 bicchiere d'acqua e cuocere con un coperchio per 5-6 minuti o comunque finché le zucchine saranno morbide. Nel frattempo cuocere i mezzi rigatoni in acqua bollente salata. Sgocciolare il tonno e sbriciolarlo nella padella con le zucchine, dopo aver spento il fuoco.

Scolare la pasta al dente e versarla direttamente nella padella con il condimento preparato. Saltarla per 1 minuto, quindi unire la rucola ben lavata e spezzettata. Mescolare accuratamente e servire cospargendo con i semi misti e i fiori di erba cipollina



Maio r-evolution

Alta qualità, amore per il buon cibo e attenzione per la clientela sono i valori che hanno caratterizzato il progetto di re-styling del *Maio Restaurant*, location unica di fronte alle guglie del Duomo al settimo piano della *Rinascenza di Milano*. Il progetto, curato dallo studio di architettura *Giorgia Longoni Studio*, ha visto un'accurata ricerca materica a rappresentare l'eccellenza italiana in tre zone distinte - Bar, Ristorante, Terrazza - dove l'italianità è l'ingrediente principale. Il marmo verde Alpi utilizzato per il bancone del Champagne Bar, è stato rivisitato grazie ad una lavorazione a basso rilievo rendendolo più tridimensionale e protagonista. Anche per il Ristorante si è optato per materiali italiani ricercati e funzionali: arredato con componenti in marmo arabescato orobico grigio, legno e ottone, è illuminato da lampadari in ottone e vetro verde. Sull'esclusiva terrazza con affaccio privilegiato sul Duomo troviamo separè in vetro e ferro illuminati e i marmi dalle venature accentuate.



Bowl-mania all'italiana

L'Ufficio Studi *Foodiestrip*, app dedicata all'eating out, ha pubblicato i dati relativi al quarto bimestre 2019 del *Report sull'Eating Out in Italia*. Tra le tendenze che hanno caratterizzato l'estate, secondo i dati raccolti, c'è l'interesse verso le sperimentazioni in campo enogastronomico. In particolare, c'è stata una vera e propria "bowl-mania". Successone, quindi, per la ciotola, in questo caso riempita con prelibatezze all'insegna dell'equilibrio e della salute. In mille versioni (vegana, vegetariana o onnivora) e senza particolare preferenza tra dolce e salato. Il 61% degli intervistati, di età compresa tra i 25 e i 45 anni, lo ha definito senza remora "il cibo dell'estate 2019" e di averne fruito per almeno 10 dei pasti settimanali. Sia in versione insalatona tradizionale (37%), oppure più esotica con i superfood edamame, avocado, quinoa e acai, spaziando tra oriente e occidente (25%) o fusion mettendo, ad esempio, su una base di acai, yogurt muesli e pesche fresche. La "ciotola mania" sopravviverà all'inverno?



FRIGO

WASUBANKER



DIRETTORE RESPONSABILE
MASSIMO VACCARO
massimo.vaccaro@frigomagazine.com

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

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

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)

INCHIESTA



Pisoni

L'Amaro Don Zio regala sapori e sentori che rivelano un equilibrio perfetto tra l'amaro, il fresco, il fruttato, il floreale e lo speziato. Gli olii essenziali provenienti dalle vinacce, fanno sì che anche le erbe rilascino un'armonia di profumi.



Un uomo che mente riguardo alla birra si fa dei nemici

STEPHEN KING

Indie Rock

Prodotta da *Mastri Birrai* con materie prime di altissima qualità, seguendo il metodo artigianale dell'alta fermentazione e della rifermentazione naturale in bottiglia. Birra sottoposta a rigidi controlli microbiologici ed organolettici lungo tutto il processo di filiera e di produzione.



CURIOSITÀ Nell'antico Egitto chi costruiva le Grandi Piramidi era parzialmente pagato in birra.



ITALIANI TIPI DA BIRRA



DONNA GOURMANDE

11,7%

45-54enne
Beve birra per concedersi **momenti speciali**
Sceglie in base a **gusto, stile, grado alcolico e abbinamenti con il cibo**
Beve soprattutto a **cena** in compagnia

ITALIANI
TIPI DA BIRRA

NEW-BEER LOVER

14,8%

Uomo 18-34enne
Beve birra con frequenza media, **in famiglia o con amici**
Ama scoprire birre nuove, segue i consigli di barista e amici

ITALIANI
TIPI DA BIRRA



Una crescita del mercato fino quasi al 5% annuo fa capire che il "mondo birra" è un fenomeno che sta entrando concretamente nella cultura gastronomica italiana. La produzione nazionale ha toccato nel 2018 la cifra record di 20 milioni di ettolitri di birra consumati. Un altro dato importante che emerge dall'indagine commissionata da Assobirra è che il consumo di birra è più consapevole e anche in parte destagionalizzato, grazie ad una ricerca di abbinamento con il cibo. Ma quali sono i profili di questi nuovi amanti della Birra?



HIPSTER HYPERLOCAL

12,2%

Uomo 35-44enne
Apprezza il **gusto**
Ama le **birre artigianali e italiane**
Non prende mai la stessa birra e **vorrebbe saperne decisamente di più**

ITALIANI
TIPI DA BIRRA

FOODIE CRITICO

11,9%

35-54enne
Esperto, consuma birra con **alta frequenza**
Sempre alla **ricerca di birre nuove**
Cerca ispirazioni **online**
Interessato agli abbinamenti **birra e cibo**



ITALIANI
TIPI DA BIRRA



ENTUSIASTA DISINFORMATO

14,2%

Uomo
Beve soprattutto **con gli amici**
Poco informato, ma ama provare birre diverse

ITALIANI
TIPI DA BIRRA

#ALEZIONEDIECOSOSTENIBILITA

Frutta e Bacche



Scelta etica per la salvaguardia dell'ambiente, la proposta principalmente di grandi formati, per riduzioni considerevoli di plastica dai packaging, a parità di peso del prodotto: 10 confezioni da 100 grammi, contengono più plastica di una confezione da 1 kg.



Il momento migliore per piantare un albero è vent'anni fa. Il secondo momento migliore è adesso

CONFUCIO

Fruttage

Le nuove referenze *Almaverde Bio*, realizzate con pomodoro bio 100% italiano, sono confezionate in contenitori Tetra Recart, composti principalmente da materie prime rinnovabili, come fibre di legno ottenute da foreste certificate Forest Stewardship Council.



CURIOSITÀ La città di Seoul ha investito oltre 2,5 miliardi di dollari per servire cibo salutare e di qualità nelle mense scolastiche.

LA BEYOND MEAT SALVERÀ IL MONDO?

Amata da Bill Gates e Leonardo Di Caprio, la Beyond Meat arriva anche in Italia e con The Good Burger del Gruppo Restalia entra nella ristorazione veloce.

Anche se l'aspetto, la consistenza e il sapore sono paragonabili a quelli della carne, la *Beyond Meat* è realizzata con proteine vegetali, senza OGM, soia e glutine. Inoltre, secondo uno studio dell'*Università del Michigan*, la sua produzione permetterebbe di risparmiare il 99% di acqua, il 93% di terra e il 50% di energia e di emettere il 90% di gas serra in meno rispetto alla produzione di un hamburger tradizionale. "Siamo attenti ai nuovi trend e alle richieste dei consumatori." - afferma *Andrea Cutispoto*, Country Manager di Gruppo Restalia - Per questo non potevamo ignorare il costante aumento di persone che cercano alternative valide all'uovo, ai latticini e, soprattutto, alla carne. I clienti sono la nostra priorità e vogliamo offrir loro un'esperienza gastronomica unica e innovativa, che sia apprezzabile da tutti".



Re.Bean Coffee Stool

Negli ultimi anni i rifiuti di caffè macinato sono diventati uno dei principali rifiuti organici in ogni parte del mondo. Il progetto *Re.Bean* di *Kristen Wang* mira a esplorare soluzioni di design innovative per riutilizzare questo materiale di scarto, per trasformarlo in un mobile davvero biodegradabile, risultato di intense ricerche e sperimentazioni sulla sua fisicità e materialità. Il riciclaggio dei sacchetti di caffè in iuta con rifiuti di macinati di caffè, insieme con i rifiuti animali, producono un materiale completamente biodegradabile. I rifiuti macinati di caffè vengono raccolti localmente, elaborati localmente e rifatti localmente. È un progetto che mostra come i progettisti possono aiutare a far fronte ai problemi di spreco.



Chiedi la doggy bag?

Negli ultimi anni in Italia è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare. *TheFork* ha fatto un'indagine fra i propri ristoranti partner per comprendere il loro punto di vista. Un dato interessante che emerge dall'indagine è quello circa l'utilizzo delle cosiddette *doggy bag*, ovvero un contenitore (a volte di fortuna) utilizzato per portare a casa cibo o vino avanzati durante il proprio pasto al ristorante. Il 40% dei rispondenti ha indicato che raramente (meno di 5 volte in un mese) i clienti chiedono spontaneamente di portare a casa i propri avanzati, imputando questo comportamento ad un generale senso di imbarazzo (63% dei rispondenti). La *doggy bag* fatica a prendere piede in Italia, anche se il 44% dei ristoratori intervistati lo ritiene un valore aggiunto, capace di raccontare la sostenibilità e l'eticità dei propri indirizzi, oltre a rappresentare una soluzione anti-spreco molto praticabile (42% dei rispondenti). Nonostante questo però è ancora alto il numero di ristoranti che non offre una soluzione concreta ma segnala la possibilità di portare a casa il cibo avanzato solo in caso di richiesta del cliente (45% dei rispondenti). A tal proposito FIPE (*Federazione Italiana Pubblici Esercizi*) e Comieco (*Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica*) hanno recentemente promosso il progetto "*Rimpiattino*", una *doggy bag* fatta interamente di carta. Il 54% dei ristoratori intervistati non conosce ancora questo strumento ma si dichiara interessato ad adottarlo, il che fa ben sperare per il futuro dello spreco alimentare.



Cialde compostabili

Kimbo realizza una nuova sfida: rendere sostenibile il consumo di caffè in cialde, riducendo così i rifiuti non riciclabili. L'azienda campana lancia infatti la sua nuova linea di *cialde compostabili*, secondo la norma UNI EN 13432:2002, il cui involucro è realizzato con una speciale carta che consente lo smaltimento direttamente nell'organico. Le nuove cialde, che hanno ottenuto la certificazione *OK Compost* dall'ente *TUV Austria*, una volta utilizzate per preparare una buona tazza di caffè, possono dunque essere smaltite nella raccolta differenziata dell'umido/organico e avviate in tal modo ai centri di compostaggio per essere trasformate, in pochi mesi, in fertilizzante naturale per il terreno. Un circolo virtuoso che dona nuova vita ai rifiuti, trasformandoli in una materia prima utile per un nuovo ciclo produttivo. Anche il packaging è stato concepito in maniera eco-friendly per un prodotto 100% rispettoso dell'ambiente: l'astuccio della confezione può, infatti, essere smaltito nella carta, mentre la busta dell'incarto nella plastica.



La filiera CO2 Zero

Circa quindici anni fa, il gruppo *Brazzale* - la più antica azienda familiare italiana del settore lattiero caseario - ha deciso di orientare tutto il suo sviluppo verso la creazione di sistemi agroindustriali fondati su una base agricola e zootecnica "sostenibile". Grazie a 1,5 milioni di nuovi alberi piantati, da oggi l'impronta di carbonio per tutto il burro e i formaggi prodotti dal Gruppo *Brazzale* è azzerata. Il bilancio fra CO2 emessa e CO2 catturata dalle piante della foresta impiantata in Brasile, infatti, è neutro in virtù della capacità degli alberi di agire come una spugna naturale, assorbendo l'anidride carbonica mentre crescono. *Carbon Neutral* è il frutto di una filosofia aziendale sostenibile e di attenti calcoli, convalidati dall'Ente mondiale *Dnv-Gl*, che consente di raggiungere e mantenere questo eccezionale risultato nel tempo, con un sistema estremamente flessibile, in grado di accompagnare la crescita del Gruppo senza modificare l'impatto ambientale. Il Gruppo *Brazzale* ha scelto di azzerare la propria impronta di carbonio, dopo la riduzione e il calcolo del consumo di acqua, per rispondere a un appello: l'appello del pianeta, l'appello dei consumatori, l'appello rivolto alle persone di buona volontà. Fedele alla propria mission: offrire alimenti buoni, sani, nutrienti e sostenibili sotto tutti i punti di vista, compreso quello economico. Un risultato che da ottobre 2019 è comunicato al consumatore, con il logo *Carbon Zero* in grande evidenza sul pack di tutti i prodotti dell'assortimento *Brazzale*.



FOOD CHART



Polli
Paté di olive nere con pomodori, ottima in abbinamento a formaggi, salumi e verdure; ideale per insaporire tartine, crostini e tutte le pietanze con un tocco originale.



Più si mangia e meno si sentono i sapori, meno si mangia e più si sentono i sapori

PROVERBIO CINESE

Zerbinati

Your Juice², freschissimi estratti a freddo a base di mix di frutta fresca, verdura fresca e superfood. Tre referenze per coprire l'arco di tutta la giornata: Wake Up Call, Break, Happy Hour.



CURIOSITÀ Secondo una teoria, le patatine fritte sarebbero nate in Belgio nel 1781, grazie all'usanza di friggere le patate al posto del pesce durante l'inverno.

10 HAPPY FOOD SECONDO THE FORK

Con l'aiuto di una nutrizionista, TheFork ha stilato una lista dei 10 "cibi della felicità", quelli che solo a pensarci rendono felici.



Lasagna

La lasagna è un piatto che ci fa pensare alla mamma, al comfort di casa. È vero, spesso la associamo a un cibo calorico o pesante, ma non bisogna dimenticare che i carboidrati sono ricchi di triptofano, precursore della serotonina, l'ormone che ci rende felici.



Cioccolato

Il cioccolato – specialmente quello fondente – è uno degli alimenti maggiormente "responsabili" di causare felicità, ricco di antiossidanti e triptofano. Nella ristorazione c'è chi ha fatto di questo ingrediente l'elemento principe, come Fondente in Umbria.



Pasta

Un grande classico: la pasta è una delle ricette più amate dagli italiani (e dal resto del mondo) e la si trova in tantissime varianti, dalle più classiche a quelle più elaborate. Anche qui, stesso discorso della lasagna: i carboidrati – senza esagerare – aiutano a far tornare il sorriso. Provala: Pasta Fresca Bistrot, Milano.



Hamburger

Eccolo il comfort food Americano per eccellenza, che ormai è entrato a pieno titolo a far parte anche della ristorazione del Belpaese. In passato TheFork aveva già rivelato che il preferito dagli italiani è l'hamburger in versione gourmet, seguito dal classico e intramontabile cheeseburger.



Pancake

Cosa c'è di meglio per sentirsi ancora in vacanza, di una mattinata a letto fino a tardi e un brunch con gli amici o con la famiglia? I pancake vi faranno tornare il sorriso e vi regaleranno una perfetta foto "instagrammabile".



Tiramisù

Il tiramisù è uno dei dolci più popolari nella ristorazione italiana e nel tempo ha conosciuto tante varianti e sperimentazioni. La presenza del caffè e degli zuccheri lo rende un cibo perfetto per far tornare il sorriso.



Polpette

Le polpette sono un piatto apparentemente facile ma in realtà molto sofisticato e complesso, e trovare quelle che ricordano la cucina della mamma non è sempre facile, ma non impossibile se si cerca bene.



Fritto

A volte si preferisce non mangiarlo perché temiamo ci appesantisca, ma uno strappo alla regola serve di tanto in tanto: il fritto è in grado di farci tornare di buonumore.



Pizza

Non ha bisogno di presentazioni: la pizza è il comfort food italiano per eccellenza. Si dice che la margherita non abbia eguali, ma da qualche tempo ormai impazzano le ricette gourmet.



Kimchi

Il kimchi è un piatto tradizionale coreano a base di verdure fermentate e frutti di mare, condito con diverse spezie (ad esempio, peperoncino e zenzero). Di questo piatto esistono molte varianti diverse.

Le Regole del Fritto Perfetto

Da Oleificio Zucchi e lo chef Giuseppe Capano ecco i segreti per frittare perfette, con la giusta alchimia: croccanti e saporite ma anche leggere e asciutte.

Altezza mezza croccantezza

Lo strumento ideale per preparare un buon fritto a casa è una padella con pareti medio alte che possano accogliere abbondante olio, ma anche il wok può essere una buona soluzione. Assicuriamoci che la dimensione del fornello di cottura sia sempre inferiore al diametro della padella.

150 gradi (o più) di bontà

Non esiste una temperatura standard per friggere bene ma, indicativamente, diminuisce se il cibo è di più grandi dimensioni e spesso, richiedendo però maggiore tempo. Alimenti voluminosi andranno quindi cotti a lungo e ad una temperatura media di circa 150-160 gradi, quelli grandi quanto una noce circa richiedono una cottura non superiore a 170 gradi, mentre per pietanze piccole non bisogna superare se non di poco i 180 gradi. Per verificare la temperatura, si può utilizzare un economico e pratico termometro per fritti o liquidi in genere.

Cibo ad arte, mettilo da parte

Taglia sempre gli alimenti tutti delle stesse dimensioni e preparali con cura, aspetta che siano a temperatura ambiente, non freddi. L'ideale sarebbe introdurli nell'olio ben asciutti quando sono rivestiti da pastelle liquide.

E vissero scolati e contenti

Una volta pronti, scolare gli alimenti fritti con l'apposito cestello o una schiumarola e adagiarli su carta assorbente.

La regola del litro non sbaglia mai

Mediante il quantitativo standard di olio da utilizzare per ricetta è di circa 1 litro, mentre la proporzione degli alimenti da introdurre - rispetto all'olio - deve essere al massimo del 10-15%, quindi circa 100-150 grammi.

LA RICETTA

Arancini al ragù

Ricetta di Oleificio Zucchi



Ingredienti

250 g Riso Vialone Nano - 200 g polpa di vitello e maiale macinata - 150 ml passata di pomodoro - 100 g pisellini - 1/2 cipolla - 1/2 bicchiere di vino rosso - 1 bustina di zafferano - 300 g burro - 100 g caciocavallo grattugiato - 100 g caciocavallo fresco - olio evo - olio di semi di girasole - 3 uova - 100 g farina - 200 g pangrattato - sale e pepe.

Preparazione

Lessate il riso in 1/2 litro di acqua bollente salata. Cuocete per circa 15 min. Incorporate lo zafferano sciolto in una tazzina di acqua calda e mescolate bene. Aggiungete burro e formaggio grattugiato, mescolate per mantecare bene. Lasciate riposare per 2 ore a temperatura ambiente. Preparate il ragù. In una casseruola fate appassire la cipolla tritata finemente con 3 cucchiaini di Olio EVO Sostenibile dell'Unione Europea Zucchi. Aggiungete il macinato misto e fate rosolare, aggiungete il vino e lasciatelo sfumare. Aggiungete la passata di pomodoro, aggiustate di sale e pepe, fate cuocere a fuoco lento. Dopo 15 min aggiungete i piselli e continuate la cottura per altri 15 min. Tagliate a cubetti il caciocavallo fresco. Prendete 2 cucchiaini di riso e formate delle polpette. Create una piccola conca al centro, versateci dentro un cucchiaino di ragù e aggiungete un paio di cubetti di caciocavallo. Richiudete con il riso e modellatelo dandogli una forma conica. Passate gli arancini nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato. Scaldate l'Olio di semi di girasole altoleico 100% Italiano Sostenibile Zucchi e portatelo alla temperatura di 170°. Friggete quindi un paio di arancini alla volta fin quando saranno ben dorati su tutti i lati. Servite ben caldi.

DESIGN



Louis Tête
Beaujolais Nouveau, un grande vino ottenuto al 100% da uve Gamay, dall'aroma fresco, con decisi sentori di sottobosco e vaniglia, fruttato e leggero al gusto. Ottimo come aperitivo.



Non bisogna preoccuparsi di ciò che si mangia, ma con chi si mangia

EPICURO

Tognana

Vanitosa è una linea senza tempo e dallo stile sempre attuale, caratterizzata da un corpo in acciaio Inox 18/10, possiede un fondo multistrato termo-radiante in acciaio e alluminio.



CURIOSITÀ In Virginia, negli Stati Uniti, la musicista Deborah Henson-Conant ha fondato il Burnt Food Museum, dedicato al cibo bruciato.

DISARONNO VESTE IN JEANS

Disaronno, uno dei liquori italiani più bevuti al mondo, ha scelto un altro iconico marchio del made in Italy per vestire la sua nuova Limited Edition: Diesel. Una bottiglia in denim che conferma il coraggio del Brand nel continuare a cambiare pelle con il progetto Disaronno Icon.



IL COCKTAIL

Di Saronno Wears Diesel

Ingredienti

50 ml Disaronno
20 ml Jamaica Rum overproof
30 ml succo di lime
20 ml sciroppo di passion fruit
8 foglie di menta
ghiaccio tritato

Decorazione

menta
lamponi



Disaronno wears Diesel è una *Limited Edition* dallo stile contemporaneo e "grintoso" che riflette l'animo delle due realtà che la firmano, *Disaronno* e *Diesel*, due aziende italiane apprezzate a livello internazionale, unite da una profonda vocazione all'innovazione e da un vivace spirito creativo.

Un vero *must have* che riesce a declinarsi nelle diverse personalità di chi li indossa, proprio come Disaronno, che con il suo gusto originale e il suo sapore unico continua a conquistare intere generazioni in tutto il mondo, cavalcando le tendenze più attuali della mixology dimostrando la sua sorprendente versatilità.

Oltre alla celebre bottiglia, sono disponibili due diverse *Confezioni Mignon*, ciascuna composta da 3 bottigliette in formato mini, 6 sfumature di denim che si possono collezionare o regalare per un fine cena "molto alla moda". Quella che vede la bottiglia vestire jeans Diesel è la settima edizione di *Disaronno Icon*, progetto che ogni anno vede la collaborazione con le più grandi firme della moda italiana.

Cavatappi Alessi Alessandro M.

Oggetto-personaggio tra i più gioiosi dell'*Enciclopedia Alessi*, il Cavatappi "Alessandro M.", disegnato da Alessandro Mendini nel 2003, veste un nuovo abito multicolore per rendere omaggio al suo autore in occasione dei venticinque anni di attività del Groninger Museum di Groningen, uno dei più interessanti progetti architettonici del Maestro.

Come la sua compagna "Anna G.", "Alessandro M. - Groningen" gioca, attraverso l'antropomorfizzazione, sul tema del ritratto di design. Realizzato in edizione limitata, "Alessandro M. - Groningen" è proposto per questa versione celebrativa con una livrea dal sapore divisionista che sottolinea quell'allegria ironica che spesso ha contraddistinto i lavori dell'architetto. Il prezzo di questo cavatappi in resina termoplastica e zama cromata è di Euro 65.



I taglieri-libro KN Book

I taglieri-libro *KN Book* prendono spunto dalle riflessioni del romanzo *Kn* di Carlo Belli, considerato il manifesto italiano dell'astrattismo, in cui si aspira a realizzare un'arte simbolo di un nuovo ordine che si stacca dall'arte figurativa, rifiutando il concetto di realtà, e si estende ad altri campi, come la musica, la pittura e l'architettura. La scelta di questo volume come fonte di ispirazione non è casuale: come nell'arte astratta si ha una percezione illusoria della realtà, così i nuovi *KN Book* assumono le sembianze di libri per nascondere la funzione di taglieri. La collezione, dalle linee pulite e nette, è composta da tre taglieri realizzati in tre essenze di legno differenti: noce canaletto, rovere e frassino. I taglieri possono essere venduti separatamente oppure come set di tre taglieri uniti da un cinturino in tessuto, da esibire in cucina come elementi decorativi fino al momento del loro utilizzo reale.



Al MoMA di New York le icone del food italiano: Zafferano Leprotto, Amarene Fabbri...

Grande successo quest'estate per Zafferano Leprotto, inserito tra i prodotti acquistabili all'interno del "Fattobene Pop Up" nel MoMA Design Store. Un barattolo a edizione limitata, con 4 bustine di zafferano e un libretto con ricette e proprietà nutrizionali del prezioso "oro rosso" si è aggiunto all'offerta di prodotti d'eccellenza e iconici del *Made in Italy* proposta dallo store. "È una grande gioia portare questi pezzi iconici della nostra cultura industriale in uno spazio come il MoMA Design Store. È un tributo al design italiano quotidiano senza tempo e a tutte le aziende che sono in grado di creare prodotti che attraversano la prova del tempo", ha commentato Anna Lagorio, Fondatrice di Fattobene.



CAFFÈ IN PELLICOLA



Bialetti

La nuova miscela *Gran Riserva*, studiata per il centenario, coltivata in Etiopia, il luogo di origine del caffè. Un blend unico 100% Arabica, dal corpo deciso e dalle note fruttate, delicato e raffinato.



Ho misurato la mia vita a cucchiaini da caffè

THOMAS STEARNS ELIOT

Schweppes

Spicy Ginger Beer, dall'elevata gasatura; l'aroma è intenso e piccante, particolare per il palato e per ogni mix; il gusto è avvolgente, sviluppato su più livelli, dalla pungente nota di zenzero alla più sottile agrumata.



CURIOSITÀ Amalgamando del caffè con dell'olio di oliva, si ottiene un ottimo scrub per il corpo.

IL CAFFÈ NEL CINEMA



In occasione del *Festival del Cinema di Venezia* il *Consorzio di Tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizionale* ha voluto ricordare le pellicole italiane e internazionali che hanno celebrato e reso famoso il caffè espresso italiano del mondo. Attori e registi sono stati immortalati mentre si concedono una tazzina, durante le riprese o nel backstage nei momenti di pausa. *Federico Fellini* era un grande estimatore di caffè, così come *David Lynch*, e tra le scene mitiche dei film si ricorda ad esempio quella con *Robert de Niro* in "C'era una volta in America". "Il caffè espresso italiano tradizionale anche grazie al cinema, dal dopoguerra ad oggi, ha oltrepassato i confini ed è diventato

forse il più noto rappresentante della tradizione e cultura italiana nel mondo. Cultura che si manifesta anche nell'aspetto sociale del consumare il caffè. Il rito del caffè espresso in tutte le sue accezioni - che viene ben rappresentato anche nel cinema - infatti è un momento irrinunciabile per gli Italiani per vivere momenti di socialità e condivisione sia in ambito familiare e personale sia in ambito lavorativo", afferma *Giorgio Caballini di Sassoferrato*, presidente del Consorzio. Nelle foto: *Federico Fellini*, *Peppino de Filippo*, *Catherine Deneuve*, *Alfred Hitchcock* e *Ingrid Bergman*, *Robert De Niro*, *Alberto Sordi*, *Mathieu Kassovitz*, *Roberto Benigni* e *Steven Wright*.



Meet With A Poem

Julius Meinl ha una lunga storia intrecciata con la poesia e la letteratura, in quanto ambasciatore globale della cultura delle caffetterie viennesi, storicamente note per aver ispirato artisti e scrittori e per aver offerto ai creativi uno spazio di incontro per discutere e condividere le proprie idee. In occasione della Giornata Mondiale del Caffè, *Julius Meinl* ha trovato il rimedio perfetto per favorire la creazione di momenti significativi nelle relazioni, mettendo per un momento da parte il cellulare davanti a una tazza di caffè. L'idea, da ripetere anche in altri giorni dell'anno, è quella di scegliere, insieme ad una persona cara, la propria estrazione preferita tra

un classico espresso, un caffè filtro o un caffè Cold Brew, e dedicarsi un momento per scrivere una poesia. Julius Meinl ritiene, infatti, che il caffè sia la chiave per aiutare a sbloccare la creatività e l'ambizione del brand è quella di sviluppare la vena creativa del pubblico e rendere il mondo un posto migliore attraverso l'ispirazione poetica.



Le regole per un buon caffè

Il *Consorzio di Tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizionale* ha stilato le regole per un vero e buon caffè espresso italiano tradizionale:

1) **Il caffè in grani e la macinatura:** in tanti bar si trova il caffè già macinato, ma questa abitudine comporta una perdita significativa di sentori, gusto e freschezza. Dopo solo 15 minuti dalla macinazione, infatti, il prodotto ha già perso circa il 65% degli aromi. Va quindi usato unicamente il caffè in grani, macinato con una grammatura tra i 7 e i 9 g, facendolo rimanere nel dosatore il minor tempo possibile.

2) **L'estrazione della bevanda:** il tempo di contatto fra acqua e caffè è ciò che influenza l'estrazione delle componenti aromatiche presenti all'interno del chicco. Maggiore è l'estrazione e maggiore è il numero di sostanze idrosolubili all'interno della bevanda. Alcune di queste sostanze non sono gradevoli, per cui l'obiettivo finale è di trovare il giusto equilibrio. Il tempo di erogazione è tra i 20 e i 27 secondi.

3) **L'aroma:** dovrà essere gradevole ed intenso, il gusto pieno gradevolmente amaro e mai astringente. Se sentiamo la necessità di aggiungere molto zucchero significa che il caffè non è stato preparato correttamente o che sono stati trascurati alcuni passaggi di pulizia.

4) **Come deve essere servito:** il contenuto in tazzina dovrà essere tra i 13 e i 26 g, ad una temperatura tra i 90°C e i 96°C. Il caffè dovrà essere



servito preferibilmente in tazzine di porcellana con il fondo più stretto rispetto all'imboccatura e di spessore adeguato a mantenere la temperatura.

5) **La crema:** il Caffè Espresso Italiano Tradizionale per essere considerato tale si dovrà presentare con una crema uniforme e persistente per almeno 120 secondi dal termine di erogazione della bevanda non rimescolata.

LA RICETTA

Orzoccino

ricetta proposta da Orzoro

Ingredienti

1 cucchiaino di Orzoro Orzo e Caffè Solubile
2 cucchiaini di crema alle nocciole
2 cucchiaini di cannella
20 ml di acqua
40 ml di latte

Preparazione

"Macchiare" una tazzina da caffè trasparente con la crema alla nocciola, quindi setacciarvi sopra una cucchiainata di cannella. Scaldare l'acqua e stemperarvi all'interno Orzoro Orzo e Caffè Solubile. Montare il latte con un montalatte all'interno di un bricco da caffè. Versare in tazza la bevanda all'orzo. Versare sopra il latte montato. Completare con una spolverata di cannella. Guarnire con una castagna fresca.



TRADIZIONI



Leone
Grezzo Leone, cioccolato non raffinato prodotto utilizzando solo tre ingredienti: una selezione di fave di cacao, zucchero grezzo di canna e bacche di vaniglia, senza l'aggiunta di burro di cacao né lecitina di soia.

“Non predicare agli altri ciò che dovrebbero mangiare, ma mangia come ti capita, e stai zitto”

EPITTETO

Weber

Una linea di piatti e scodelle in ceramica firmate Weber, come questo elegante piatto da tavola da 27,5 cm stato progettato per trattenere a lungo il calore. Resistente agli urti e ai graffi, assicura un'igiene perfetta e rimane intatto stagione dopo stagione.



CURIOSITÀ La carne di maiale è ricca di collagene, proteina ideale per contrastare l'invecchiamento, tenere la pelle elastica e i capelli sani.



**DEL MAIALE
NON SI
BUTTA VIA
NIENTE**

Il proverbio dice la verità, ma ad ogni taglio di carne corrisponde una giusta cottura e preparazione. Abbiamo voluto identificare per ogni "pezzo" un piatto che ne esalti le caratteristiche di consistenza e sapore.



FILETTO	LONZA	COPPA	COSTOLETTE	COSCIA	PANCETTA	COTENNA
La parte magra del maiale, ha una cottura rapida. Perfetto per le marinature, può essere cucinato in vari modi: ad esempio tagliato e appiattito come dei medaglioni, o saltato nell'olio bollente.	Magra e tenera, viene utilizzata spesso anche per preparazioni da dare ai bambini. Si può far cuocere intera in forno, o se ne possono ricavare delle fette sottili da cucinare col vino o impanate.	Uno dei tagli preferiti per il BBQ. Il collo del maiale, molto grasso, è l'ideale per bistecche tagliate alte e spiedini. Importante ricordarsi della marinatura per renderla più morbida e saporita.	Anch'esse ideali per la griglia, dopo averle lasciate qualche ora in una marinatura con vino, olio ed erbe aromatiche. Ricordarsi di spennellarle con la marinatura durante la cottura sulla griglia.	Con la spalla sono i tagli ideali per arrostiti, stufati e brasati. Se ne ricavano prosciutti, salami e mortadella. Se fatte alla griglia, ricordarsi di evitare la cottura diretta e mantenere il fuoco lento.	Così come guanciale e lardo, spesso viene servita come salume, ma se tagliata a fette alte un centimetro, e scottata alla griglia, è l'ideale per preparare gustosi primi. Adatta anche per le grigliate.	Detta anche cotica, ovvero la pelle del maiale, è utilizzata in ricette della tradizione contadina, come fagioli con le cotiche, o nella caseoula. Con le cotiche si prepara anche il cotechino.

FRIGO & FRIENDS

Di Aldo Pacciolla

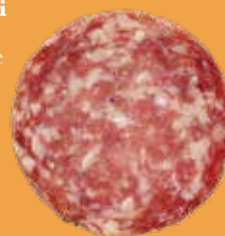
ETTORE GIURADEI
IL CANTAUTORE CI SPIEGA
LA SUA RICETTA DEL
SALAME CASALINGO

Abbiamo chiesto a un amico di FRIGO di raccontarci un piatto che gli ricordasse dei momenti particolari, una ricetta che fosse in qualche modo propria. Quello che ne è uscito è molto di più: Ettore Giuradei, in uscita con il suo nuovo album dopo l'esperienza con i Dunk, ci ha raccontato...

Più che un piatto mi viene in mente il salame o, meglio ancora, il panino col salame nostrano, accompagnato da un buon bicchiere di vino rosso. Mi è venuto in mente perché da qualche anno, insieme ad alcuni amici, si compra il maiale intero da un macellaio di fiducia e ci si produce salami, salamini e salamelle. È sempre un momento molto emozionante. Gli addetti al recupero dell'animale, appena macellato, siamo io e il mio amico Daffò, il norcino. Arriviamo sempre con la mia grande Fiat Punto a tre porte, con sedile ribaltato e grande cellofan pronto ad accogliere 300 Kili (due maiali) di carne da "spolpare". Solitamente si organizza il tutto per il giorno di Santa Lucia (13 Dicembre). Fuori fa freddo e girare con 300 Kili di carne "fumante" nel baule è una cosa abbastanza inusuale, che ti fa viaggiare immaginando le spiegazioni che dovremmo abbozzare a qualche agente di un posto di blocco. Ma veniamo alla ricetta...

LA RICETTA DEL SALAME

Ingredienti
20 g di sale
1 kg di carne
pepe q.b.
vino q.b.
aglio
rosmarino
salvia
budello
aceto



Preparazione

Massaggiare la carne con aglio, rosmarino e salvia, aggiungere vino e lasciare marinare a temperatura ambiente per almeno 24 ore. Tritare la carne, mescolare con spezie e vino con profumi. Lavare bene il budello utilizzando acqua bollente e aceto. Una volta che si ha il preparato tritato pronto e il budello lavato, insaccare il tutto. Fare stagionare in cantina e tenere sotto osservazione quotidiana, dopo un mese i primi assaggi.



SWEET



Vanini

Tre nuove ricette per la linea *Bagua* monorigine Perù: fondente 62% con mango e passion fruit, fondente 62% con granella di biscotto al gusto di amaretto e fondente 62% con fichi e mandorle.



La vita è breve. Mangia il dessert per primo

JACQUES TORRES

Nutella

Nutella unisce persone diverse attraverso la special edition *Nutella Gemella* fatta da più di 1 milione di coppie uniche di vasetti. Chi acquista un vasetto può scoprire chi ha fatto la sua stessa scelta tra tante colorate coppie uniche di vasetti.



CURIOSITÀ Un prodotto, per essere definito "senza glutine", deve contenere una quantità di glutine inferiore ai 20 ppm (20 Parti Per Milione), ovvero una concentrazione di 20 mg su 1 kg

FOCACCIA TOSI UN DOLCE PER TUTTE LE STAGIONI

Abbiamo incontrato la titolare della pasticceria Tosi che ha il suo fiore all'occhiello nella Focaccia Tosi, una rivisitazione del panettone di Natale, annoverata tra i prodotti tipici di Parma e Salsomaggiore Terme.



La cosa che ci ha colpito è stata l'impazienza mostrata dalla *Michela Tosi* nel voler far assaggiare a tutti i giornalisti il proprio prodotto; come a dire: "le chiacchiere stanno a zero... facciamo parlare il prodotto". E in effetti bisogna dire che aveva ragione: La *Focaccia Tosi* è buona, leggera e con un gusto tutto suo; la riconosceresti anche in Giappone. Proprio in Giappone, tra l'altro, la Focaccia Tosi è stata già esportata nei primi anni '80, non senza difficoltà burocratiche con i rigorosissimi nipponici. La Focaccia è una ricetta inventata da *Renzo Tosi* che, per primo, ha creduto nel grande potenziale di questo dolce, facendo sì che potesse essere consumato non solo nei giorni festivi, ma anche durante tutto l'anno. Per la sua produzione, si parte con la selezione di ingredienti freschi e d'eccellenza. Primo fra tutti, il lievito madre 100% naturale, rigenerato quotidianamente, da oltre 50 anni, all'interno del laboratorio. Si utilizzano uova fresche e tracciate, farine stagio-

nate nei locali della pasticceria, solo il migliore burro francese e belga e il miele millefiori che arriva da un presidio *Slow Food* di api nere della Sicilia. E poi, frutta fresca candita intera, tagliata a mano e denocciolata direttamente in laboratorio, proprio come una volta, per regalare un profumo e una consistenza inconfondibili. Nella frutta candita troviamo ananas, scorze d'arance Navel di Calabria, pinoli e albicocche provenienti da una produzione fatta ad *Aqui Terme* in esclusiva per la Focaccia Tosi. A differenza del panettone, non contiene uvetta e ha una percentuale di grassi al di sotto del 18%. La chicca è la sua leggera inzuppatura nel *maraschino Luxardo*, liquore dolce distillato di marasca, una varietà di ciliegia coltivata esclusivamente dalla Luxardo, che conferisce alla stessa una grande rotondità di sapore e persistenza aromatica. Non solo, l'inzuppatura consente una conservazione naturale per almeno tre mesi e quindi anche la sua destagionalizzazione.



LA RICETTA

Mousse Cake alle fragole e mango

ricetta senza glutine di *Sonia Peronaci* per Schär

Ingredienti

Per la base di biscotto al pistacchio e noci pecan: noci pecan 40 g - pistacchi 40 g - zucchero semolato 70 g - farina Mix-C Schär senza glutine 50 g - uova medie 2
Per la mousse alla fragola: fragole fresche 300 g - limone succo 15 g - zucchero semolato 50 g - gelatina alimentare 5 g - panna fresca liquida 200 g
Per la mousse al mango: mango fresco e maturo 300 g - limone succo 15 g - zucchero semolato 50 g - gelatina alimentare 5 g - panna fresca liquida 200 g
Per la gelatina alle fragole: fragole fresche 400 g - zucchero semolato 80 g - limone succo 30 g - gelatina alimentare 5 g
Per decorare: fragole fresche q.b

Preparazione

Per il babà: impastare tutti gli ingredienti assieme e far lievitare. Per la base: per prima cosa, prepara la base. Tosta la frutta secca in forno statico preriscaldato per circa 10 minuti a 175°, poi una volta fredda, tritala in un robot da cucina dotato di lame. Poni le uova a temperatura ambiente assieme allo zucchero nella ciotola di una planetaria munita di fruste e azionala per almeno 10-15 minuti; le uova dovranno triplicare il loro volume. Unisci le uova con la frutta secca tritata, quindi aggiungi la farina e il pizzico



di sale. Amalgama tutto e trasferisci il composto nello stampo precedentemente imburato e rivestito di carta forno. Cuoci a 175 ° in forno statico preriscaldato per 15-20 minuti. Una volta cotta, sforna la base e lasciala raffreddare, poi sformala. Dedicati alle mousse.

Per la mousse alle fragole: per la mousse alle fragole, metti in ammollo la gelatina alimentare in acqua molto fredda e lasciala ammorbidire per 10 minuti. Lava le fragole, elimina la parte verde e tagliale a pezzetti. Mettile in una padella antiaderente assieme allo zucchero, al succo di limone e lasciale spappolare a fuoco dolce, poi spegni. Scola e strizza la gelatina alimentare e aggiungila alle fragole per scioglierla. Successivamente, frulla con il frullatore a immersione e lascia raffreddare. In una ciotola a parte, semi monta la panna e a questa unisci la purea di fragole, mescolando bene.

Per la mousse al mango: per la mousse al mango, metti la gelatina alimentare in una ciotolina con acqua molto fredda e lasciala ammorbidire per 10 minuti. Sbuccia il mango, preleva la polpa e tagliala a pezzetti; mettila in una ciotola assieme allo zucchero e al limone e frulla con il frullatore a immersione. Scola la gelatina alimentare e scioglila in 2 cucchiaini di acqua bollente, poi uniscila al composto di mango frullato. A parte, con le fruste elettriche semi monta la panna e unisci il composto di mango, amalgamando bene.

Per la gelatina alle fragole: per la gelatina, metti in una ciotolina con acqua molto fredda la gelatina alimentare e lasciala ammorbidire per 10 minuti. Lava le fragole, elimina il picciolo e tagliale a pezzetti; mettile in una padella a fuoco dolce con zucchero, limone e lasciale spappolare; spegni e unisci la gelatina alimentare sciolta, falla sciogliere e frulla. Tienila da parte.

Composizione: prendi un anello di 20 cm di diametro, imburalo internamente e fai aderire una striscia di acetato; coppa il biscotto in modo che rimanga come base. Trasferisci all'interno la mousse alla fragola, livellandola bene e fai rassodare in frigorifero per mezz'ora.

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.

AL VIA L'INIZIATIVA MARCATO ACADEMY

È partita con entusiasmo l'iniziativa di Marcato con Frigo nelle 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.



**CERCA
NELLE
PAGINE
DEDICATE
ALLE
SCUOLE
QUELLE
CHE
HANNO
ADERITO
ALL'
INIZIATIVA.**

**NELLA FOTO,
ASTRID DE
IL GIARDINO
DEI SAPORI DI
MILANO**

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.

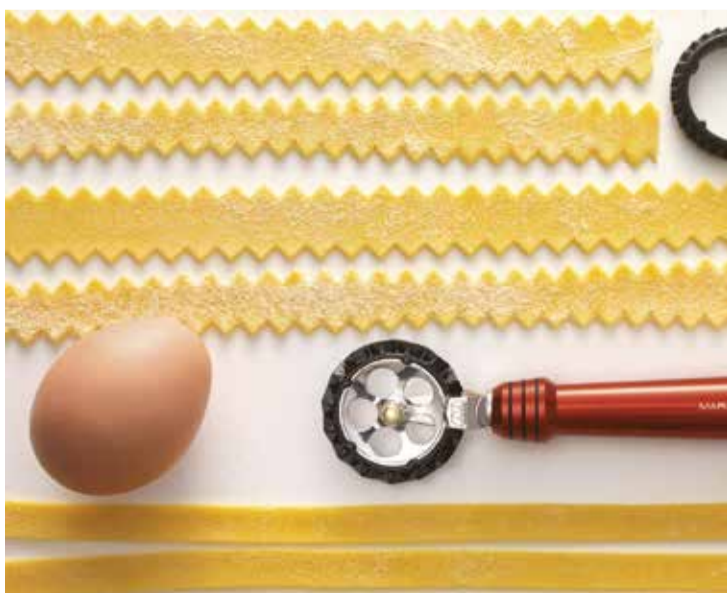


MADE IN ITALY

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.



INIZIATIVE



Integrale

Grazie all'aggiunta di crusca, PanPiuma Integrale è un pane morbido dal gusto veramente integrale, con tutte le proprietà delle fibre naturali senza rinunciare al sapore e alla morbidezza.

“ I due odori più buoni e più santi son quelli del pane caldo e della terra bagnata dalla pioggia

ARDENGO SOFFICI

Farro

PanPiuma Pane biologico di farro con olio extra vergine d'oliva. Gli ingredienti sono: Farina di farro, acqua, olio extra vergine di oliva, lievito naturale, sale marino.



CURIOSITÀ PanPiuma vuole evitare latte e soya perché allergeni, per la massima serenità del consumatore.

#10MINUTICONPANPIUMA

Protagonisti di questa iniziativa sono i prodotti PanPiuma, un pane senza crosta unico nel suo genere per ingredienti e qualità, che ha scatenato la fantasia di grandi chef e appassionati di cucina, che ne hanno sfruttato al meglio la possibilità di essere utilizzato come un ingrediente nelle ricette. Le scuole di cucina che partecipano all'iniziativa, durante le lezioni programmate, insegneranno ai corsisti delle ricette velocissime (da fare in 10 minuti!) grazie alle performance di ricettabilità dei prodotti PanPiuma. Questo non toglierà tempo alle normali attività di classe, anzi aggiungerà nuove idee che risulteranno davvero molto utili in cucina.



DELIZIE DI PAN PIUMA

Ricetta di Ilenia di Napoli,
Allieva dell'Accademia Italiana Chef di Milano

Ingredienti

PanPiuma
ricotta di capra
fichi
pistacchio
miele

Preparazione

Prepara il pane tostandolo, fai i fichi a fette e saltali in padella con della ricotta di capra, il pistacchio sminuzzato e una goccia di miele.



CANNOLI DI PAN PIUMA CON MASCARPONE

Ricetta de Il Salotto di Penelope di Bologna

Ingredienti (6 persone)

1 confezione di PanPiuma grano tenero
250 g mascarpone
250 g panna fresca
250 g latte
50 g burro
80 g zucchero
100 g gocce di cioccolato
q.b. cannella in polvere (o altra spezia)
crema al pistacchio (per la guarnizione)

Preparazione

Appiattire con il mattarello le fette di PanPiuma, spennellarle su entrambi i lati con il latte poi con il burro fuso e circa 20 g di zucchero, solo sul lato esterno spolverizzare con la cannella o altra spezia a piacere; arrotolarli sull'apposito cilindro da cannoli precedentemente imburrato e infornare a 180° per circa 10/12 minuti, finché saranno ben dorati. Toglierci dal forno e lasciarli raffreddare prima di estrarre il cilindro. Montare la panna con 60 g di zucchero non completamente (a chantilly), aggiungere il mascarpone delicatamente e continuare a montare con le fruste fino a ottenere una consistenza ben ferma. Aggiungere le gocce di cioccolato e farcire i cannoli solo quando saranno freddi. Guarnire con la crema al pistacchio le estremità del cannolo stesso. Servire freddi.



CANEDERLI DI SARDE

Ricetta de Il Giardino dei sapori di Milano

Ingredienti

1/2 confezione di PanPiuma
300 g di sarde pulite
1 scalognato
1 aglio
prezzemolo
2 uova
olive di Gaeta
salsa di pomodoro

Preparazione

Soffriggere aglio e scalogno, aggiungere il soffritto al pane a dadini, alle sarde tagliate grossolanamente, alle uova sbattute, al prezzemolo, alle olive e formare delle palline di dimensione di una pallina da tennis; cuocere i canederli nel pomodoro coperti per 15 minuti.

DRINK



Terre dell'Orso

Trento DOC Brut nasce da una Cuvée di sole uve Chardonnay vendemmiate a mano, poi affinato su lieviti per almeno 24 mesi prima di liberare gli inconfondibili aromi e profumi di montagna. Al palato si presenta con un perlage molto cremoso e soffice, gusto ampio e ricco.



Il vino è poesia imbottigliata

ROBERT LOUIS BALFOUR STEVENSON

Engine

Un gin cold compound italiano prodotto artigianalmente da mastri distillatori in piccoli lotti di produzione e imbottigliato a mano in un laboratorio in Alta Langa, al confine tra la provincia di Cuneo e Savona.



CURIOSITÀ Un calice di vino bianco possiede circa 225 kcal, lo stesso apporto calorico di una ciambella.

IL GUSTO DIGITALE DEL VINO ITALIANO

Sesta edizione della ricerca Omnicom PR Group Italia sulla presenza online delle prime aziende vinicole italiane per fatturato.

Omnicom PR Group Italia ha analizzato la presenza e le attività online delle prime 25 aziende vinicole italiane per fatturato secondo l'indagine Mediobanca 2019. Instagram continua a crescere rispetto a tutti gli altri social, con un incremento di follower del 71% rispetto al 2018, segno di un crescente interesse verso il social network da parte dei brand ma anche da parte dei giovani verso il mondo del vino. Oggi sono 17 su 25 le aziende ad avere un account ufficiale (contro le 15 del 2018 e le 6 del 2014). Facebook rimane stabile con 21 aziende su 25 ad avere un account ufficiale mentre migliora la frequenza di aggiornamento settimanale (72% delle cantine nel 2018 contro l'84% del 2019). YouTube e Twitter non invertono il trend degli ultimi anni, risultano poco presidiate e aggiornate. Tutte le aziende menzionano, a vario titolo, i vitigni autoctoni (nel 2018 erano il 64%, nel 2014 solo il 19%). Varia il livello di approfondimento: alcune cantine non si limitano a citarli, ma dedicano spazio alla descrizione dei vitigni e alla scelta di utilizzo, altre dedicano particolare attenzione al tema con un'intera sezione del loro sito (e un racconto del programma di utilizzo e recupero dei vitigni autoctoni). 13 cantine su 25 (52%) fanno riferimento a percorsi di degustazione (nel 2018 erano il 40%, solo il 15% nel 2014). Interessante il trend del "food pairing" (abbinamenti vino-cibo) che vede 10 aziende su 25 protagoniste. Seppur con diversa intensità, nel 2019 il 100% delle aziende (76% nel 2018 e 37% nel 2017) tratta il tema sostenibilità menzionando certificazioni, efficienza energetica, gestione sostenibile delle risorse naturali e agricoltura priva di pesticidi.



Viticultura "estrema"



Nel 2010 Feudo Antico ha portato le proprie sperimentazioni sulle montagne, per mettere alla prova il Pecorino in altitudine. I climi delle zone montane, infatti, sono caratterizzati da combinazioni distintive di temperature, radiazioni solari e ventosità tali da determinare una maggiore variabilità rispetto alle aree pianeggianti delle medesime latitudini. Le differenze si ripercuotono sulla fisiologia e sul ciclo biologico delle viti: in ambienti montani la maturazione avviene in maniera più lenta e le elevate escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono la sintesi delle componenti aromatiche nei vitigni a bacca bianca, preservandone il contenuto in acidità. Alla ricerca di un terreno montano ideale, Feudo Antico è approdato a Castel di Sangro, un luogo selvaggio e incantato dove regna lo chef tristellato Niko Romito. Nella sua tenuta ha trovato spazio, accanto all'orto e al frutteto, il vigneto sperimentale di Pecorino, a oltre 800 metri di quota. Così è nato il Pecorino Igp Terre Aquilane Feudo Antico per Casadonna, un vino che già nell'annata di prima vendemmia (2013) parla con chiarezza il linguaggio dell'altitudine: acidità salina, forte mineralità, profumi freschissimi e note agrumate di grande ampiezza olfattiva. Il lavoro svolto in cantina ha unicamente preservato la qualità della materia prima, al fine di esaltarne al massimo le caratteristiche originarie: fermentazione spontanea, affinamento in fusti di acacia e imbottigliamento senza alcun trattamento di stabilizzazione o filtrazione.



Nebbiolo BIO nell'Oltrepò Pavese

Di Paolo Scevola e Elena Varini

A Montalto Pavese si trova la prestigiosa azienda vinicola della famiglia Doria. Le origini risalgono al 1800, quando l'Oltrepò Pavese faceva ancora parte del Regno di Sardegna. Premiata tra le aziende più longeve d'Italia, vanta 75 ettari di superficie su cui coltivano diversi vitigni: Riesling, Barbera, Croatina, Nebbiolo, Pinot Nero, Uva Rara e Vespolina. In particolare ci ha colpito il loro Nebbiolo, vitigno più conosciuto nel vicino Piemonte. Il Nebbiolo I.G.T. 2010 Provincia di Pavia "A.D." è stato dedicato ad Adriano Doria, viticoltore che ha

creduto fermamente nella metodica di produzione BIO dell'uva, e nel recupero delle vecchie varietà locali per la produzione di grandi vini.

Una varietà autoctona che raggiunge la sua maturazione alla fine di ottobre, e poi viene raccolta a mano accuratamente dopo la selezione dei grappoli, e lavorata senza l'ausilio di tecniche impattanti, secondo logiche BIO, utilizzando quindi solo prodotti naturali. I Doria stessi hanno fermamente creduto nel recupero di questa esclusiva varietà di Nebbiolo. Viene imbottiglia-

to senza infiltrazioni, dopo un affinamento di almeno 18 mesi, in tonneau di legno. Il colore è rosso intenso, con un profumo persistente che riporta alla mente frutti rossi selvatici e spezie, come i chiodi di garofano. Il sapore è morbido e vellutato. L'abbiamo degustato accompagnato a pasta di grano duro Senatore Cappelli, con funghi porcini e scaglie di grana, nella pittoresca cornice dell'agriturismo della famiglia Doria. Bevetelo responsabilmente ascoltando "Because the Night" di Patti Smith.



LA RICETTA

Coldstream Guards Punch

Da Beefeater London Garden

Da Beefeater London Garden un cocktail da servire in tazza da tè con ghiaccio. Bilanciato, molto British. Ideale per un fine pasto, un dessert o alle 5 o'clock.

Ingredienti

45 ml Beefeater London Garden
6 gr Lemon Oleo Saccharum
25 ml Fresh Citrus
30 ml Acqua di Orange Pekoe Tea



LE MIGLIORI SCUOLE DI CUCINA



Hanno aderito all'iniziativa
"10 minuti con Pan Piuma"
le scuole con il pacchetto

Hanno aderito all'iniziativa
"ABC dell'olio d'oliva"
le scuole con il simbolo...

FRATELLI
Carli
- DAL 1911 -

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 KUK
letskuk.it
LA PALESTRA DEL CIBO
lapalestradelcibo.com
CUCCHI
cucchifoodlab.com
SLIFOOD
FB: scuolaslifood
ASSOCIAZIONE CUOCHI
cuochitorino.it
ICOOK
icookweb.com
LATAVOLA DOC
latavoladoc.net
ALESSANDRIA
SOULFUD ACCADEMY
soulfud.it
CUNEO
THE ITALIAN WAY
theitalianway.it
CHIAPELLA
chiapellacuneo.it
ASTI
ASTI GOURMET
scuolagourmet.com
ICIF
icif.com
BIELLA
CUCINA NATURA
cucinanatura.it

TRENTINO

ROVERETO
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info
BOLZANO
CONDITO
condito.info
TRENTO
LOCANDA2CAMINI
locanda2camini.it

VENETO

BELLUNO
CUCINA CON ROB
cucinaconrob.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
LA MANDOLINA
lamandolina.it
PRIMI E SECONDI
primiescondi.weebly.com

LA CUCINA DI PAMELA

lacucinadipamela.it
TREVISO
COOKIAMO
cookiamo.com
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info
PECCATI DI GOLA (C.franco)
peccatidigola.info
PECCATI DI GOLA (Conegliano)
peccatidigola.info
VICENZA
ATELIER FORMAZIONE
atelierformazione.it
VERONA
E' CUCINA
ecucina.eu/site

FRIULI

UDINE
MESTOLI E PADELLE
mestoliepadelle.it
ZENZERO E CANNELLA IN CUCINA
zenzeroecannellaincucina.it
IL PLATINA
ilplatina.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

LOMBARDIA

MILANO
ALTO PALATO
altopalato.it
CAVOLI A MERENDA
cavoliamerenda.eu
CUCINA IN
FB: cucinainmilano
CUCINA NOVA
cucinanova.it
ACCADEMIA ITALIANA CHEF
milano.accademiaitalianachef.com
IL GIARDINO DEI SAPORI
FB: IlGiardinoDeiSaporiA-
scuolaDiCucina
KITCHEN
kitchenweb.it
LA NOSTRA CUCINA
lanostracucina.it
LA SIGNORA DEI FORNELLI
lasignoradeifornelli.it
CONGUSTO
congusto.com
TEATRO 7
teatro7.com
CONVIVIAM LAB
artedelconvivio.it
CUCINA & FRIENDS
cucinaefriends.com
AMICI IN CUCINA
amicincucina.net
PASSIONQKING
corsicucinamilano.it
MEDAGLIANI
medagliani.com
COOPERATIVA PAIDEIA
coop-paideia.com

JOIA ACADEMY

joia.it
NO LAB ACADEMY
nolabacademy.com
FARM65
farm-65.com
LABORATORIO DEL GUSTO
illaboratoriodelgusto.com
INNOCENTI EVASIONI
innocentievazioni.com
LABORATORIO CINGOLI
laboratoriocingoli.it
JOINT CHEF
joint-chef.it
COREFOOD
corefoodmilano.it
SCUOLA DI CUCINA GRANDI
afolmet.it
PAVIA
CASA PESCI
pesci.it
COMO
AL CASNATI, L'ARTE DEL GUSTO
alcasnati.it
LA GASCINA DI MATTIA
lacascinadimattia.it
LECCO
GIOVANNA PASSERI
giovannapasseri.com
I CUCINIERI
icucinieri.it
MONZA E BRIANZA
RAPANELLO VIOLA
rapanelloviola.it
CUCINIAMO
cuciniamo.eu
BERGAMO
ACCADEMIA DEL GUSTO
ascomformazione.it
BRESCIA
CAST ALIMENTI
castalimenti.it
CUCINA INTELLIGENTE
scuoladicucinaintelligente.it
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
culinaryinstituteofbologna.com
IL SALOTTO DI PENELOPE
ilsalottodipenelope.it
PODERE SAN GIULIANO
poderesangiuliano.it
VECCHIA SCUOLA BOLOGNESE
lavecchiascuola.com
CIBO 360 WELLNESS GOURMET
cibo360.it
PERCORSI IN CUCINA
percorsincucina.com
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
FB: corsiabottega
LA CONGREGA DEI LIFFI
lacongregadeiliffi.it
PARMA
RISTORANTE PARIZZI
ristoranteparizzi.it
HOSTARIA TREVILLE
letreville.it
PIACENZA
LUMEN
cucinanaturalelumen.it
FORLÌ - CESENA
CASA ARTUSI
casaartusi.it
COOK ACADEMY
cookacademy.it
RAVENNA
MARIANI LIFE STYLE
mariani-ravenna.it
RIMINI
ACCADEMIA DOLCE ARTE
aidacorsi.it
ASS. CUOCHI ROMAGNOLI
associazionecuochiromagnoli.it
ARTE DOLCE
artedolce.it
MODENA
AMALTEA
scuolacucinaamaltea.it
AL SAVOR
alsavor.it
IL GIRASOLE
FB: @scuoladicucina.ilgirasole

LIGURIA

GENOVA
CHEF PER CASO
chefpercaso.it
ZEN AND COOK
zenandcook.it
I BUONGUSTAI
ibuongustai.genova.it
LA CUCINA DI GIUDITTA
lacucinadigiuditta.it
ACCADEMIA DEI SAPORI
accademiadeisapori.it
CREATTIVANDO ART & FOOD
creattivando.com
SALE&DEDE
saledede.it
IMPERIA
QUOKIKA
quokika.it
LA SPEZIA
CINQUETERRE COOKING SCHOOL
cinqueterrecookingschool.com

MARCHE

MACERATA
MY MARCA
mymarca.it
ANCONA
TIRIBOCO
tiriboco.com

TOSCANA

FIRENZE
ARTE CUL. CORDONBLEU
cordonbleu-it.com
THE FLORENCE CHEFS
theflorencechefs.it
PALAZZO TORRIANI
palazzotortiani.it

LE MIGLIORI SCUOLE DI CUCINA



Cerca il logo Marcato accanto alle scuole per trovare quelle che partecipano all'iniziativa "Marcato Academy"



CUCINA CON VISTA

cucinaconvista.it
IN TAVOLA
intavola.org
FLORENCE CULINARY SCHOOL
florenceculinaryschool.com
LAILAC
lailac.it
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info/sedi/empoli/
MAMA FLORENCE
mamaflorence.com
ACC. ITALIANA PANDOLFINI
cookingintuscany.net
CESCOT FIRENZE
scuoladicucina.cescot.fi.it
DREAM CHEF
dreamchef.it
FLORENCE FOOD STUDIO
florencefoodstudio.com
SCUOLA DI CUCINA DI GIUSEPPINA
cucinagiuseppina.com
LIVORNO
MADAMA COCCA
madamacocca.it
IL GERMOGLIO
cuocaperamore.it
LUCCA
ITALIAN CUISINE
italiancuisine.it
SIENA
CUCINA DI LELLA
scuoladicucinadilella.net
PISTOIA
COTTO AD ARTE
cescot.pistoia.it/scuola-di-cucina/
GUSTAR
gustar.it
SCUOLA TESSIERI
scuolatessieri.it



LAZIO

ROMA
A TAVOLA CON LO CHEF
atavolaconlochef.it
SCUOLA DI CUCINA ANNA MORONI
annamoroni.it
COQUIS ATENEO
coquis.it
LES CHEFS BLANCS
www.leschefsblancs.it
MEDITERRANEUM
mediterraneumlab.it
MIND
mindnotizie.it
OFFICINE CULINARIE
officineculinarie.it
PURPLE TASTE
m.me.purpletaste.it
RISTORANTE PAGNANELLI
pagnanelli.it
TU CHEF
nuovatu chef.it
IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI
ilcircolodeibuongustai.net
LOVELYCHEFFA
lovelycheffa.it
DUE CUOCHI PER AMICI
cordsicucinaroma.com
GRANO E FARINA
granoefarina.com
PEPE VERDE
pepeverde.it
ONE DAY CHEF
onedaychef.it
LATINA
BURRO & BOLLICINE
burroebollicine.it



SALE

scuolacucinasale.it
LATINA IN CUCINA
latinaincucina.com
NOI CHEF
noichef.it
OPERA' LAB
pasticceriaopera.com
FROSINONE
CASA GREGORIO
italyculinaryholiday.com

UMBRIA

PERUGIA
CUOCHI A PUNTINO
cuochiapuntino.it
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info
TERNI
CHEF ACADEMY
chefacademy.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
LE COLONNE MARZIALE
lecolonnemarziale.it
SALERNO
AZ. AGRITURISTICA SELIANO
agriturismoseliano.it
MAMMA AGATA
mammaagata.it
CUCINA DI CLASSE
cucinadiclasse.com

ABRUZZO

L'AQUILA
QUANTO BASTA
qbscuoladicucina.it
SCHERZA COL CUOCO
scherzacolcuoco.it
CHIETI
RED RESEARCH
redresearch.it

CALABRIA

CATANZARO
IL PIATTO GIUSTO
piattogiusto.it
ASS. PROV. CUOCHI CATANZARESI
apc.catanzaro.it
REGGIO CALABRIA
CUOCHI CALABRIA
cuochicalabresi.it
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info

PUGLIA

BARI
ANICE VERDE
aniceverde.com
FACTORY DEL GUSTO
factorydelgusto.it
GALENA CHEF
galenachef.it
LA SCUOLA DI CUCINA
paolapettini.it
LET'S COOK
FB: lets-cook
MARTINELLI
chefmartinelli.it
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info
SCUOLA DEL GUSTO
scuoladelgusto.it
DIREFAREGUSTARE
direfaregustare.com
CHIACCHIERE E FORNELLI
FB: @ChiacchiereFornelli
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
MAURIZIO CASCINO
mauriziocascino.it
SCUOLA BE CHEF
be-chef.it
TRAPANI
NUARA
cooksicily.it
CATANIA
MYDA
mydaeventi.com
BUFFETTIERI
buffettieri.it
MESSINA
PIETRO D'AGOSTINO LAB
pietrodagostino.it
PORTA MESSINA TARIS
ristoranteportamessina.it
LA TOVAGLIA VOLANTE
latovagliavolante.it
SIRACUSA
SICILIAN DEMO COOKING
apprododellesirene.com
CALTANISSETTA
ANNA TASCA LANZA
annatascalanza.com

SARDEGNA

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

A LEZIONE DI ECO SOSTENIBILITÀ

La cultura all'ecosostenibilità è un valore che FRIGO porta con sé e che vuole trasmettere attraverso il suo media.

Per questo, a partire da gennaio 2020, vuole coinvolgere le scuole di cucina amatoriali in un'attività di sensibilizzazione ed educazione ad uno stile di vita domestico più sostenibile, utilizzando le lezioni e i suoi insegnanti per trasmettere questi importanti, fondamentali concetti.

Durante le lezioni di cucina vengono introdotti sempre dei concetti che aiutano a vivere in modo più ecosostenibile all'interno della casa in cucina... in particolare, visto che le nostre lezioni sono di cucina, verrà indicato come fare la spesa e come usarla per evitare gli sprechi: troppe confezioni da buttare, ecc.

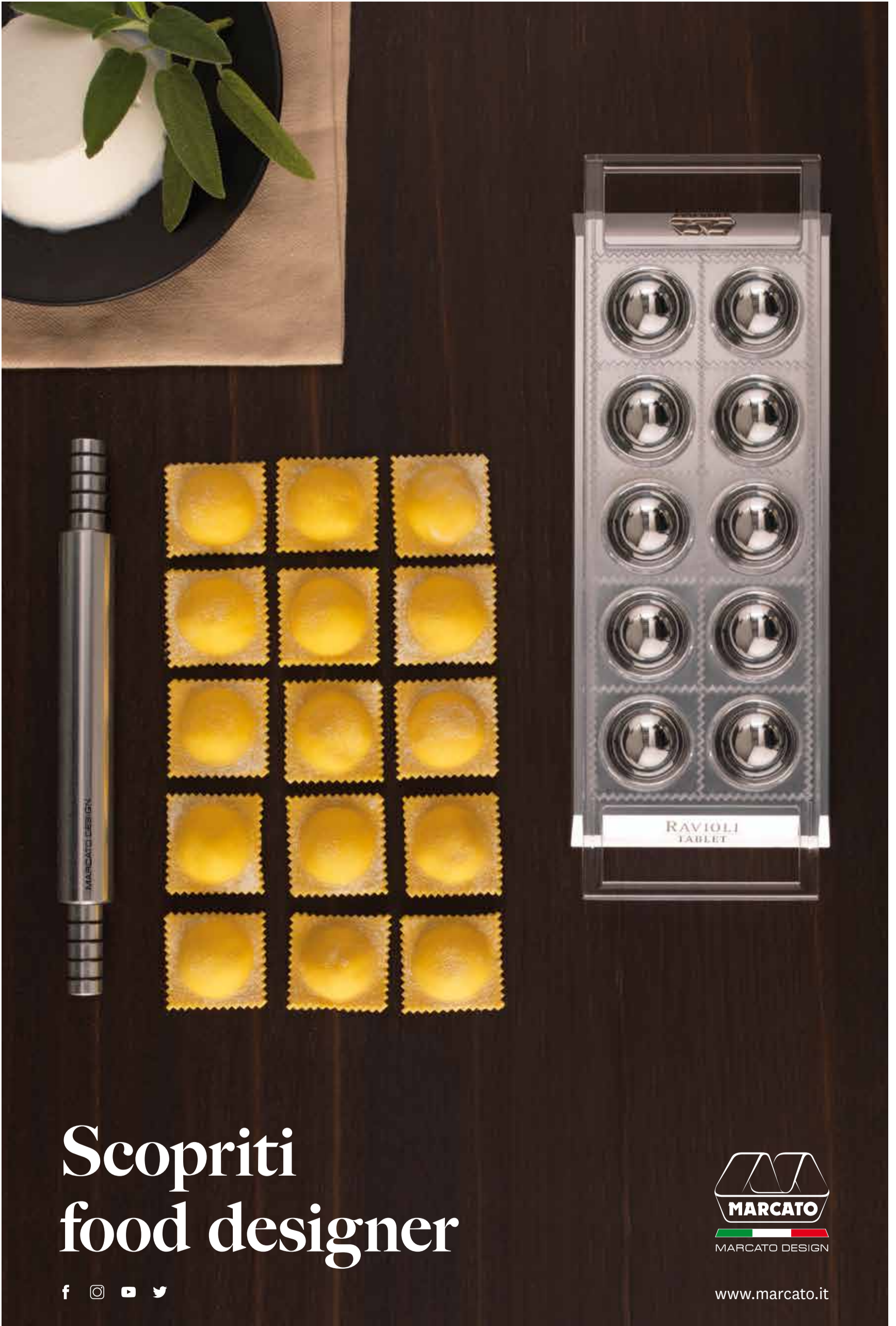
Alle scuole che partecipano all'iniziativa verrà inviata una scheda didattica con contenuti da poter offrire ai propri corsisti durante le lezioni. Le scuole vengono segnalate sul magazine FRIGO e vengono inserite in una campagna social sul target appassionati di cucina oltre che su FRIGO.

Le scuole aderenti all'iniziativa diventano gli ambassador dell'iniziativa, con relativo coinvolgimento dei social della scuola e dei corsisti, e avranno un riconoscimento da FRIGO sul magazine.



FRIGO

FRIGO negli anni ha ridotto al minimo le copie cartacee che distribuisce alle scuole di cucina, sostituendole con quelle digitali. Per la stampa si propone di conciliare la ricerca della competitività sul mercato con il rispetto della correttezza professionale, e di promuovere, in un'ottica di responsabilità sociale e di tutela ambientale, il corretto e responsabile utilizzo delle risorse.



Scopriti food designer

f @ y t



MARCATO DESIGN

www.marcato.it