



FRIGO

PRODOTTO FRESCO NELLE SCUOLE DI CUCINA

N° 44

CON MENO PLASTICA C'È PIÙ GUSTO

#ALEZIONEDI ECOSOSTENIBILITÀ

COVER STORY



Nals Margreid

Mantele Sauvignon, dal bouquet fresco e fruttato che rivela note di agrumi, con sentori di pompelmo, fiori di sambuco e pepe. Vino dalla personalità decisa e forte ideale per accompagnare il cenone di Capodanno.



Conoscere il tuo pianeta è un passo verso il proteggerlo

JACQUES-YVES COUSTEAU

Ponti

Dolce Agro alla Melagrana, il risultato dell'incontro tra pregiato Aceto di Vino Rosso Ponti e profumato succo di Melagrana. Delizioso sulle insalate più ricercate, perfetto su carni bianche e pesce alla griglia. Sorprendentemente buono e dissetante se diluito in acqua frizzante.



CURIOSITÀ Il Ruanda è stato il primo paese a vietare i sacchetti di plastica.

A LEZIONE DI ECOSOSTENIBILITÀ

Frigo vuole dare il proprio contributo nel diffondere una cultura di vita più ecosostenibile; per riuscirci ha chiesto la collaborazione alle scuole di cucina amatoriali in tutta Italia, con cui collabora abitualmente, che utilizzeranno il materiale didattico e di comunicazione prodotto dalla redazione di FRIGO durante i propri corsi, sui propri canali offline, on line e social.

ARGOMENTI TRATTATI

- Come fare la spesa contro lo spreco.
- Come scegliere prodotti ecosostenibili per il bene di se stessi e dell'ambiente.
- Scegliere prodotti con packaging ecosostenibile.
- Come smaltire i rifiuti.
- Quali prodotti sono consigliati.
- Come cucinare senza sprechi.

LEZIONI DI CUCINA

Alle scuole viene fornita una scheda didattica che verrà declinata durante i corsi di cucina. Ogni volta che verrà scelto un determinato prodotto, verrà spiegato il perché sia stato preferito ad altri. Inoltre verrà esposto il materiale di comunicazione e didattico che viene prodotto dalla redazione di Frigo.

PRODOTTI

Alle scuole di cucina viene inviata una fornitura di prodotti con una propria scheda didattica in cui si spiegano le caratteristiche, sia legate alla sfera dell'ecosostenibilità, che delle qualità del prodotto. Il prodotto verrà utilizzato, ricettato e inserito tra gli ingredienti delle ricette delle scuole.

SOCIAL MEDIA

Le scuole che aderiscono comunicano sui propri canali social (Facebook e Instagram) l'adesione con un'immagine coordinata da Frigo, e durante l'anno scolastico postano i contenuti forniti da Frigo, oltre ad alcuni consigli di prodotto. Frigo si occuperà di promuovere le scuole aderenti sul magazine e sui social.



Nieddittas dice no alla plastica

Il packaging delle cozze del brand che gestisce l'intera filiera d'eccellenza della mitilicoltura nel Golfo di Oristano è ora disponibile anche green e sostenibile al 100%, con una retina e una etichetta completamente biodegradabili e compostabili. Un obiettivo importante, raggiunto grazie a una sperimentazione durata diversi mesi per ottenere un risultato competitivo in termini di resistenza, estetica e costo. La retina biodegradabile, creata con amido di mais, può essere smaltita nell'umido così come l'etichetta, che appare identica alla precedente eccetto che per il colore leggermente più opaco, dovuto ad un minore utilizzo di inchiostro perché il materiale possa risultare compostabile.



Una app contro lo spreco alimentare, quando fai la spesa e quando cucini a casa

Myfoody è la prima startup italiana impegnata nella lotta contro gli sprechi alimentari, attraverso un sistema che permette agli utenti di conoscere i prodotti in scadenza, scontati fino al 50%, nei supermercati e fare una spesa a spreco zero e conveniente. Nei primi sei mesi del 2019 ha salvato oltre 250.000 prodotti in scadenza che sarebbero stati gettati. Per questo è stata premiata da Federdistribuzione come "miglior soluzione in Italia per la GDO per contrastare il problema degli sprechi alimentari". Myfoody ha, inoltre, introdotto nell'app la nuova sezione "Impara" con consigli utili per l'autoproduzione e l'eco-cosmesi, ricette anti-spreco realizzate con le parti di scarto di frutta e verdura e indicazioni per uno stile di vita sostenibile. Con le stesse finalità, Myfoody ha recentemente lanciato il nuovo progetto "Meet My Brand" con l'obiettivo di raccontare alla propria community l'impegno che distingue i brand del territorio nazionale sul tema sostenibilità e responsabilità sociale.



Myfoody

Un nuovo modo di fare la spesa: a spreco zero!



SWEET



My Cooking Box

Dolce Buongiorno è la nuova box dedicata alla colazione. Contiene le corrette quantità per una colazione in coppia da ripetere in due occasioni o per un buongiorno da condividere in ufficio coi colleghi, in famiglia o con amici.



Una festa senza la torta è un incontro e basta

JULIA CHILD

Twinnings

Il tè verde aromatizzato *Moringa e Litchi*, dal profumo dolce e fruttato, nasce dall'incontro tra le foglie della moringa e il gusto esotico del litchi. È una miscela dal sapore delicato e dissetante, una combinazione di proprietà da gustare in qualsiasi momento della giornata.



CURIOSITÀ Molti studi hanno evidenziato come le proprietà della mela siano contenute più nella buccia che nella polpa. Per questo motivo è consigliabile preferire mele di coltivazione biologica.

LA REGINA DEI DOLCI FATTI IN CASA

Un sondaggio su oltre 1.000 utenti, affinato da un monitoraggio sui principali social, svela come quella di mele sia la torta più amata, più cucinata e più postata d'Italia.

La torta di mele trionfa su tutte le colleghe di forno per essere la più cucinata, la più amata e la più social d'Italia. Le tre regioni in cui spopola maggiormente sono la Lombardia (13%), seguita dalla Sicilia (12%) e dall'Emilia Romagna (10%). La ricerca, voluta da *Melinda*, ha coinvolto nel periodo tra ottobre e novembre 1.175 persone in un questionario online, perfezionato da un'ulteriore indagine di *social listening*, grazie alla quale sono state analizzate le conversazioni social sul tema: sono ben 1.700 le mention tracciate attorno alla keyword 'torta di mele', che vince anche "contro" la crostata. Un primato schiacciante, confermato anche su Google: "torta di mele" è cercato 246.000 volte in media ogni mese, mentre "crostata" solo 74.000 volte. Tra coloro che cucinano la torta di mele, spesso o saltuariamente, la varietà di mele più utilizzata (52% di preferenze) è la *Golden*, seguita dalla *Renetta* (24%). Il 22% degli intervistati dichiara invece di non avere preferenze sulla tipologia di mela da utilizzare. Gli utenti più attivi sul tema, come previsto, sono in prevalenza donne (60%). Dalla survey emerge che foto e contenuti postati sono accompagnati da alcuni hashtag più ricorrenti: oltre a *#tortadimele*, anche *#dolcifatincasa* e *#homemade*, a dimostrazione di come l'aspetto "casalingo" sia una caratteristica distintiva di questo particolare dolce.



LA RICETTA

Muffin anti-sposatezza

di Maurizio De Pasquale per Farmo

Istruzioni

Per il Muffin:

500 g di Fibrepan Cake
4 uova intere
150 g di purea di kiwi
40 g di rucola resa in purea
150 g di olio
zeste di lime

Procedimento:

Mescolare tutti gli ingredienti. Colare nei pirottini o nello stampo e cuocere a 160-170° C per 20-25 minuti.

Per la mousse:

1 papaia ben matura
4 kiwi
50 g di rucola
30 g zucchero a velo
20 g miele millefiori

Procedimento:

Frullare tutti gli ingredienti. Ottenere un composto omogeneo e strutturato. Far riposare in frigo. Mettere in sac a poche e guarnire i muffins. Aggiungere a piacere bacche di Goji.

Consumare verdura e frutta fresca verde ci può aiutare; per rendere il

tutto più goloso possiamo pensare di usare questi ingredienti per realizzare un delizioso e morbido muffin fatto con kiwi, rucola e bacche di goji.



100 anni di Motta

Sono trascorsi 100 anni da quando *Angelo Motta* ha inventato il pirottino che ha reso il Panettone, quello originale, il dolce che conosciamo e amiamo. I risultati di una ricerca di mercato realizzata da *BVA Doxa*, che ha indagato le abitudini alimentari degli Italiani durante le ricorrenze, mostra come il Panettone si confermi insostituibile sulle tavole delle feste: non può esistere un Natale senza Panettone per il 56% degli Italiani. Se per molti il Panettone è il dolce ideale alla fine del cenone, una quota sempre maggiore di Italiani sceglie di consumarlo anche in altri momenti della giornata: il 42%, ad esempio, lo inzuppa nel caffè latte, mentre il 33% ne fa merenda. Non mancano poi i veri "irriducibili": l'11% degli intervistati ha infatti dichiarato di consumare Panettone persino in sostituzione di un intero pasto.



Wholefruit Chocolate

Il mercato degli Chef e dei pasticceri si arricchisce di un nuovo tipo di cioccolato, il *WholeFruit* firmato da *Barry Callebaut* e in esclusiva presso *Chocolate Academy Center Milano*. Il cioccolato è realizzato con i semi (fave di cacao) e la polpa del frutto del cacao, contiene il 40% di zucchero in meno rispetto alla media dei cioccolati fondenti e al latte ed è ricco di fibre 90% in più e proteine 25% in più. Il cioccolato *WholeFruit* proviene da fonti sostenibili in prevalenza dell'America del Sud e presenta un profilo sensoriale e nutrizionale unico, che celebra il fresco profilo fruttato del frutto del cacao e la sua insita ricchezza di nutrienti. Inoltre, è un cioccolato rispettoso dell'ambiente poiché valorizza al massimo un frutto che normalmente viene scartato in buona parte.



FRIGO

WASUBMAKER



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



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)

RICETTE DI MARCA



Alessi
Alzata "The Seal" di Marcel Wanders. Oggetto-scultura destinato al mercato del collezionismo e ai moderni estimatori delle Arti Applicate. Proposta in edizione limitata a 999 pezzi numerati e 9 prove d'autore.



Formaggio... la corsa del latte verso l'immortalità

CLIFTON PAUL FADIMAN

Beavertown

Gamma Ray, American Pale Ale che richiama i tropici, con gradazione alcolica 5,4% e un inconfondibile sapore dei luppoli americani. Dorata e brillante alla vista, è ideale per accompagnare un'insalata di mare o piatti speziati e piccanti.



CURIOSITÀ La differenza tra cotechino e zampone è solo estetica. Hanno lo stesso impasto, ma nello zampone c'è un piccola parte di sale in più a causa del budello del piede anteriore.

UN TRIPUDIO DI SAPORI

Tre ricette e un cocktail proposti da aziende, che uniscono tradizione e modernità. Una selezione di ingredienti dai sapori e profumi forti, che non lasceranno indifferenti i palati dei vostri ospiti.

Mini burger di cotechino Citterio

Ingredienti (10 mini burger)

500 g di Cotechino di Modena IGP bencotti Citterio
250 g di polenta gialla a cottura rapida
Mezzo bicchiere di maionese
2/3 pezzettini di mostarda (si consiglia pere o agrumi)
10 panini per hamburger mignon
Olio per friggere



Preparazione

Preparare il cotechino seguendo le istruzioni riportate sul packaging. Nel frattempo cuocere la polenta gialla a cottura rapida per il tempo indicato, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno. Al termine versare la polenta su una teglia coperta da carta da forno e stenderla creando un foglio dello spessore di circa mezzo centimetro. Mentre la polenta raffredda, frullare mezzo bicchiere di maionese tradizionale con 2 o 3 pezzettini di mostarda (frutti misti, preferibilmente pere o agrumi) fino a creare una salsa omogenea. Quando la polenta è diventata fredda, tagliarla in cialde tonde utilizzando una coppa pasta e friggerla in olio bollente. Tagliare il pane per hamburger mignon a metà e passarla leggermente (sul lato interno) su una padella antiaderente pre riscaldata finché non diventi leggermente dorata. Assemblare il mini burger: spalmare sui 2 lati la maionese alla mostarda, appoggiarvi sopra una fetta di cotechino dello spessore di circa 2 cm e la cialda di polenta frita.

Flan di gorgonzola Gorgonzola Dop

Ingredienti

60 g di Gorgonzola Dop dolce
2 uova - 250 g di panna
250 g di liquido della mostarda
250 g di panna - 50 g di burro
900 g di mirtilli - 225 g di cipolla tritata
225 g di zucchero - 155 g di aceto di sidro
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 cucchiaino di pimento in grani
1 cucchiaino di pepe macinato
sedano - rapa - frutta mista in mostarda
chicchi di melograno



Preparazione

Frullate insieme uova, panna e Gorgonzola dolce, poneteli in stampi imburrati e cuocete a 145° per 20 minuti. Per preparare la salsa mostarda, dopo aver scolato la frutta, ponete il liquido rimanente sul fuoco e lasciatelo ridurre della metà; aggiungete la panna e portate a bollore; montate quindi con il burro. Intanto cuocete a fuoco basso i mirtilli, la cipolla e l'acqua per 30 minuti; passate al colino ed unite lo zucchero, l'aceto, il sale e le spezie. Portate a bollore ed ultimate la cottura a fuoco basso per 20 minuti. Ponete la salsa di mostarda al centro del piatto stendendola con un cucchiaio, al centro posate il flan e tutto intorno versare un filo di mirtilli speziati. Guarnite quindi con la frutta, il sedano-rapa tagliato a julienne ed il melograno.

Riso con spezie al latte Moulinex Companion XL

Ricetta di Chef Bruno Barbieri

Ingredienti

280 g di riso Carnaroli
1 litro di latte
400 g di zucchero
5 semi di cardamomo
Una bacca di vaniglia
100 g di granella di pistacchio
150 g di cioccolato bianco
Extra: 4 palline di gelato al pistacchio.

Impiattamento: appena la consistenza sarà cremosa, impiattare nelle ciotole, aggiungere al centro una pallina di gelato al pistacchio e finire con una grattata di scorza di arancia fresca.



Preparazione

Mettere nel recipiente con lama per mescolare il latte, la vaniglia, il cardamomo, lo zucchero. Avviare il programma Dessert per 7 minuti a 100°C con velocità 6. Una volta arrivato a bollore, lasciare in infusione per 10 minuti. Poi togliere i semi di cardamomo e la bacca di vaniglia e portare nuovamente a bollore. Al termine, tenere il latte aromatizzato a parte. Sempre nel recipiente con lama per mescolare, mettere il riso e farlo tostare per circa 4 minuti a 60°C e velocità 5. Al termine della tostatura, aggiungere il latte come se fosse brodo per un risotto classico e portare il riso a cottura con temperatura 100°C e velocità 3. Il risultato è quello di un risotto all'onda (nel caso si asciughi troppo, aggiungere un po' di latte). Una volta che il riso risulterà cotto aggiungere il cioccolato bianco e mescolare a velocità 10 senza scaldare.

Spiced Apple Tea da Bombay Sapphire

Ingredienti

50 ml (2 parti) Bombay Sapphire
15 ml (1/2 parte) Martini Bianco
50 ml (2 parti) Succo e polpa di mela
20 ml (3/4 parti) succo di limone
125 ml (5 parti) acqua
1 cucchiaino miele di fiori d'arancio
3 fettine sottili di mela verde

1 bastoncino di cannella
3 chiodi di garofano
1 baccello cardamomo aperto a metà
1 bustina di tè nero
1 twist di buccia d'arancia

Preparazione

Tostare le spezie e il twist di buccia d'arancia in un tegame



per alcuni secondi, aggiungere l'acqua, il miele, il succo di mela e le fettine di mela. Portare lentamente a quasi ebollizione e aggiungere la bustina di tè. Dopo 4 minuti, strizzare leggermente e togliere la bustina. Aggiungere Bombay Sapphire, Martini Bianco e il succo di li-

mone, girare per amalgamare tutti gli ingredienti e versare solo la parte liquida in bicchieri preriscaldati. Prendere il bastoncino di cannella e le fettine di mela dal tegame e aggiungerle al cocktail. Grattugiare un pizzico di noce moscata e servire.

FOOD FAKE NEWS



Celestial Seasonings

Organic Ginger & Turmeric, è un infuso BIO che prende ispirazione da secoli di tradizione Ayurveda. Dal sapore semplice e delizioso, viene prodotto da materie prime di alta qualità. Un abbinamento intrigante da provare.



La tua dieta è un conto in banca. Buone scelte alimentari sono buoni investimenti

BETHENNY FRANKEL

Balocco

Panettone Gastronomico, dall'impasto leggermente salato. Da servire come antipasto o come dolce, ogni strato di questo panettone può essere farcito con gli ingredienti che più ci piacciono, anche per una cucina vegetariana.



CURIOSITÀ Esistono 50 varietà di tonno. Ogni anno ne vengono pescate 4 milioni di tonnellate, soprattutto nell'Oceano Pacifico.

FAKE NEWS DEL CIBO

Chiamiamole fake news, leggende metropolitane, false credenze o semplicemente "balle"; ecco alcune di quelle notizie che tutti, almeno una volta, abbiamo sentito e alle quali, spesso, abbiamo anche creduto.

TONNO E GRAVIDANZA

Molti pensano che il tonno sia vietato nelle diete delle donne in gravidanza. In realtà, come riportato dal Ministero della Salute, per le donne in età fertile, in gravidanza e allattamento e i bambini è consigliato il consumo di una porzione di 100 g alla settimana di pesce spada, squaloidi e luccio e 1-2 porzioni di tonno fresco.

IL GLUTINE FA SEMPRE MALE

In questi ultimi anni il glutine è stato demonizzato. Il glutine fa male alle persone celiache e sensibili, circa il 3% della popolazione. Al di fuori di questo gruppo, chi toglie il glutine dalla dieta, rinuncia a proteine vegetali e crea una condizione immatura, con il rischio di alterare la flora intestinale.

L'ANANAS FA DIMAGRIRE

Si pensa che l'ananas bruci i grassi. In realtà la bromelina, contenuta nel gambo del frutto, che nessuno mangia, favorisce la digestione delle proteine, ma non la neutralizzazione delle calorie e dei grassi.

BANANA, LA REGINA DEL POTASSIO

Le banane sono considerate la fonte di potassio per eccellenza. In realtà, non sono neanche sul podio dei prodotti ortofrutticoli freschi più ricchi di questo minerale. Al primo posto ci sono gli spinaci crudi, seguiti da rucola e cavolini crudi. Il frutto con più potassio è il kiwi.

MEGLIO LO ZUCCHERO DI CANNA

Molti pensano che lo zucchero di canna sia più salutare di quello bianco, e contenga meno calorie. In realtà, le caratteristiche nutrizionali e caloriche dei due zuccheri sono identiche.



IL CIOCCOLATO FA VENIRE L'ACNE

Gli studi hanno dimostrato che il cioccolato non incide né sull'andamento dell'acne né sulla quantità di sebo prodotto, ed è accertato che la cioccolata non contenga alcuna sostanza capace di influire sensibilmente sugli equilibri ormonali. Per chi soffre di acne, il consiglio è di mangiare cibi ricchi di antiossidanti e pesce.

IL PESCE RENDE PIÙ INTELLIGENTI

Il fosforo presente nel pesce rende più intelligenti? In realtà, il pesce non è così ricco di fosforo e il nostro corpo ne assume già in buone dosi da tanti altri alimenti, e quello in eccesso viene eliminato per via renale. Una carenza di fosforo è quindi molto improbabile. Inoltre non esiste una correlazione tra assunzione di fosforo e miglioramento dell'apprendimento.

POCO OLIO PER UNA FRITTURA LEGGERA

Pensare che per ottenere una frittura leggera serve poco olio è sbagliato. In realtà, per avere un prodotto finale più leggero, l'alimento va fritto in una quantità notevole di olio, non superando i 180° (in base all'olio). In questo modo si forma una crosta impermeabile che impedisce al cibo di impregnarsi di olio.

NIENTE FORMAGGIO AGLI INTOLLERANTI

Tutti i formaggi sono vietati agli intolleranti al lattosio? L'importante è scegliere quelli giusti: la stagionatura prolungata, infatti, porta in molti formaggi a un pesante calo del lattosio, in alcuni casi fino alla sua scomparsa. Ben vengano quindi Emmenthal, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, per citarne alcuni.

IL LATTE FA MALE

Spesso si sente dire che il latte fa male se consumato da adulti. In realtà, la presenza del latte nella nostra dieta da migliaia di anni ha portato una modifica del genoma che consente, anche da adulti, la produzione dell'enzima incaricato di scindere il lattosio.

CENTRIFUGATI AL POSTO DELLA VERDURA

Bere estratti e centrifugati non è come consumare frutta e verdura, perché contengono solo una piccola quantità delle loro fibre, che rimangono tra gli scarti.

IL KAMUT E L'ANTICO EGITTO

Per molto tempo in Italia il kamut è stato "venduto" come il "grano dei faraoni", per esaltarne l'antichissima origine. In realtà si tratta di un marchio privato, made in U.S.A., usato per commercializzare il grano della varietà Khorasan proveniente dal Nord America.

INGREDIENTI DAL MONDO



Crock-Pot Sauté
È la *slow cooker* che permette di realizzare anche quelle ricette che prevedono un soffritto, una rosolatura sui fornelli o una gratinatura finale in forno.



Dai un pesce a un uomo e lo nutrirai per un giorno. Insegnagli a pescare e lo nutrirai per tutta la vita

PROVERBIO CINESE

Amour de DEUTZ

È l'esclusiva *Cuvée de Prestige* della rinomata Maison, selezione delle migliori uve bianche non solo nella Côte des Blancs ma anche nel Premier Cru di Villers-Marmery, che già coesistevano nel prestigioso Blanc de Blancs Millesimato.



CURIOSITÀ Il pesce di allevamento greco viene consegnato ai supermercati italiani la domenica notte. Quindi il lunedì mattina è il più fresco che si possa comprare.

FISH FROM GREECE: RIGOROSAMENTE FRESCO

L'Organizzazione Ellenica di Produttori di Acquacoltura, porta sulle tavole italiane il pesce greco, rigorosamente fresco e targato Fish From Greece; un brand che garantisce un controllo sul processo di allevamento a partire dai mangimi.

BRANZINO

Ha un colore grigio-argento, con macchie blu-neri lungo i fianchi. La sua carne delicata, a basso contenuto di grassi e ricca di sostanze nutritive, è ideale da sfilettare e per la preparazione di piatti gourmet, come il carpaccio e la tartare. Ideale da servire cotto al vapore, arrostito o saltato, con un leggero olio extravergine di oliva greco o accompagnato da senape e verdure fresche, che ne esaltano il sapore delicato.

ORATA

Argento brillante con una macchia nera sopra le branchie e una macchia arancione al di sotto di esse, l'orata prende il nome dal brillante arco dorato sulla sua fronte. Allevato nel mare cristallino della Grecia, è un pesce delizioso e nutriente caratterizzato da un sapore ricco, dolce-salato. Molto apprezzata dagli chef, l'orata può essere servita arrostita, saltata in padella o alla griglia, condita con olio extravergine di oliva.

PAGRO

Molto apprezzato e costantemente presente nei menu dei ristoranti greci per il suo gusto e il suo alto valore nutritivo, il pagro è uno dei pesci più popolari della regione mediterranea, facilmente distinguibile per il suo dorso ricurvo di colore rosso vivo e il ventre bianco-argento. Le sue carni bianche e tenere e il sapore particolarmente dolce lo rendono un pesce versatile, ottimo per ricche zuppe di pesce, perfetto se cotto al vapore.

OMBRINA

L'ombrina è un pesce che può raggiungere una lunghezza di quasi due metri, ed è caratterizzato da carni di alta qualità, magre e ricche di proteine, che possono essere servite in filetti grandi e gustosi. Dotato di un sapore delicato e fine consistenza, può essere preparato in vari modi: al vapore, arrosto e alla griglia. Servita semplicemente con una salsa a base di burro, un'insalata verde fresca e verdure bollite.



5 Paesi d'origine per un caffè unico

Dalla collaborazione con lo chef stellato *Gennaro Esposito* nasce il nuovo *Kimbo 5 Origini*, un blend delle migliori qualità di caffè arabica, attentamente selezionate con la partecipazione di Gennaro Esposito e sapientemente tostate dai mastri torrefattori di Kimbo. Cinque sono le monorigini provenienti dalle migliori coltivazioni in Etiopia, Guatemala, Brasile, Colombia e Costa Rica, scelte per dar vita a questa miscela unica, pensata per tutti i cultori del caffè, per chi sa apprezzare la ricchezza delle sfumature e i particolari più ricercati.



Jackfruit, il superfood che viene dai tropici. Lo spiega la Healthy Food Specialist Paola di Giambattista

Il jackfruit, oltre ad essere un superfood è un grande alleato della salute delle donne. È un potente antiossidante ed è ricco di isoflavoni, lignani, fitonutrienti e saponine che agiscono sui radicali liberi, per un potente effetto antiage. Cento grammi di *Jackfruit* contengono circa un quarto della dose media giornaliera raccomandata di vitamina C. Il frutto è inoltre ricco di vitamina B6 e B1, che aiutano a dare vigore al sistema immunitario, oltre ad essere un'ottima fonte di potassio, che spesso scarseggia nell'organismo femminile, e di proteine. Il jackfruit rientra negli alimenti funzionali, ovvero quegli alimenti che, per le loro proprietà nutrizionali e terapeutiche permettono di sostenere e di stimolare determinati organi e apparati. Tutti i superfood e i cosiddetti alimenti nutraceutici rientrano in questa categoria. Il jackfruit protegge in particolare dallo sviluppo di patologie infiammatorie, molto comuni soprattutto durante il cambio di stagione.





Flli Orsero
Limited edition esclusiva per le festività dedicata all'ananas e ideata per rendere esotico il Natale in famiglia. Tutti gli ananas *Flli Orsero* nascono nelle piantagioni soleggiate del Costa Rica, dove il clima consente la crescita di frutti extra dolci.



Credo che avere la terra e non rovinarla sia la più bella forma d'arte che si possa desiderare

ANDY WARHOL

Twinings

Un nuovo e colorato percorso tra i profumi e i sapori racchiusi in due raffinate scatole che riprendono gli elementi decorativi del viaggio di Alice nel Paese delle Meraviglie.



CURIOSITÀ Sul nostro pianeta sono presenti 1,5 bilioni di km³ di acqua, ma circa il 95% è salata.

PIZZA E BIRRA O PIZZA IN BIRRA?

Ogni giorno vengono consumati circa 2 milioni di pizze. I cartoni della pizza sporchi di cibo, che non possono essere riciclati con la carta, producono un'elevata quantità di rifiuti. Carlsberg ha inventato "Betterbox", cartone della pizza ecologico prodotto utilizzando gli scarti ricavati dalla lavorazione della birra, 100% compostabile.



Il progetto "Betterbox" rappresenta una delle diverse azioni messe in campo da Carlsberg per sostanziare l'impegno di questa birra verso il continuo miglioramento nell'ambito della produzione birraria e degli effetti che essa può avere sulla società in generale.

"Gli scarti di produzione della birra sono un'ottima risorsa per produrre i contenitori della pizza: si crea una miscela con agenti aggreganti naturali e si lascia essiccare l'impasto. Crediamo che dalle materie prime, come il nostro lievito e orzo, si possa arrivare a realizzare innovazioni incredibili", spiega Serena Savoca, Marketing Manager di Carlsberg Italia.

Altri importanti cambiamenti e miglioramenti sono stati pensati per aiutare a ridurre l'impatto ambientale nella produzione della birra.

In pochi sanno che il colore verde, che simboleggia più di altri il rispetto verso l'ambiente, paradossalmente è spesso uno degli inchiostri meno ecologici. A partire da questo problema Carlsberg ha deciso di modificare l'inchiostro delle etichette dei propri prodotti utilizzando un inchiostro più sostenibile, certificato Cradle-to-CradleTM.



"Meno plastica" è il claim che vende

Attenzione alla riduzione della plastica, una scelta che sta influenzando lo shopping degli italiani anche nel comparto dei prodotti "green" per la cura della casa.

Secondo l'Osservatorio Immagino Nielsen GSI Italy, i prodotti con i claim dedicati all'adozione di confezioni più ecologiche sono stati i più performanti in supermercati e ipermercati nel corso del 2018. E hanno trainato le vendite dei prodotti ecologici per la cura della casa, il cui sell-out è avanzato di +3,1% rispetto al 2017, arrivando a sfiorare i 140 milioni di euro. Il claim "meno plastica" ha visto crescere il fatturato di +24,5% in un anno, anche grazie a un forte incremento del numero dei prodotti coinvolti, arrivati a rappresentare lo 0,9% dei 9.400 prodotti non food che compongono il paniere dell'Osservatorio Immagino. In particolare, l'offerta è cresciuta nei detersivi lavatrice e per stoviglie a mano e negli ammorbidenti.

I prodotti accompagnati dalla dicitura "plastica riciclata" hanno visto aumentare di +9,6% le vendite nel corso del 2018, per effetto dell'ampliamento dell'offerta, in particolare nei sacchetti per la spazzatura e nelle confezioni dei prodotti per bucato in lavatrice.



Surgelati Bofrost con pack riciclabili

Una nuova linea di prodotti biologici, con una filiera tracciata e certificata dal luogo di produzione alla tavola, presentata con packaging interamente riciclabili. È la novità di Bofrost, la più importante azienda italiana della vendita a domicilio di specialità surgelate: da oggi è possibile anche acquistare una selezione di 33 proposte bio, per tutti i gusti e per ogni momento della giornata. La novità del catalogo bio va ad arricchire la proposta, rispondendo alle esigenze di quella parte della clientela, sempre più numerosa, che si caratterizza per la particolare attenzione per l'ambiente, la biodiversità e la sostenibilità. E per questo i prodotti offrono anche qualcosa in più: confezioni totalmente riciclabili, frutto di un grande lavoro di ricerca con i fornitori.



La sostenibilità è tecnologia in cucina con il dissipatore alimentare domestico (tritarifiuti)

La multinazionale InSinkErator ha presentato il nuovo dissipatore alimentare domestico (o tritarifiuti) E75 che completa una gamma di prodotti che coniugano nuove tecnologie e vocazione green, tutto nel nome della semplificazione della vita in casa. Per chi non sapesse come funziona un dissipatore: a prescindere dalle dimensioni e dal modello, è installato comodamente sotto il lavello con un'operazione che è ormai di routine per qualsiasi idraulico. È sufficiente aprire il rubinetto dell'acqua fredda, inserirgli avanzi alimen-

tari nel lavello e immetterli nella flangia di InSinkErator che sostituisce lo scarico odierna. Accendere poi il dissipatore e, al semplice tocco dell'interruttore, i residui saranno triturati e scaricati in maniera rapida, silenziosa ed efficiente in fognatura. Il dissipatore può gestire in pochi secondi quasi ogni tipo di rifiuto in modo totalmente sicuro. Infatti non vi sono processi chimici, ma solo movimenti meccanici di martelletti girevoli che, grazie alla forza centrifuga, spingono i rifiuti contro un anello di triturazione privo di lame.



CUCINA IN PELLICOLA



Bauli

Grandolce Pan de Oro è una prelibatezza davvero unica con pochi, nobili ingredienti: farina, burro, uova fresche e lievito madre appassionatamente lavorati per oltre 30 ore di lievitazione naturale.



Sulla tavola di Natale lo smartphone va alla destra o alla sinistra del piatto?

AURELMORGAN, TWITTER

La Perla

Il Panettone La Perla Pistacchio, attraverso una ricetta innovativa celebra un ingrediente amato della tradizione siciliana. Una creazione che conquisterà i palati dei più golosi. Il panettone è ricoperto di cioccolato fondente e di scaglie di cioccolato bianco.



CURIOSITÀ La paternità della ricetta "Fettuccine all'Alfredo" è stata rivendicata a inizio '900 da due ristoranti romani: Alfredo alla Scrofa e Il Vero Alfredo all'Augusteo.

FETTUCCINE DI NATALE DAL FILM...



the Holiday

Per chi non l'avesse visto, questo film è una favola romantica, e come tutte le favole ci sono cose inventate di sana pianta, cose che non esistono nella realtà; come le Fettuccine di Natale dette anche Fettuccine all'Alfredo, che Iris mangia alla vigilia di Natale con il suo futuro Amore. Nonostante la filmografia e i menù dei ristoranti italiani in tutto il Mondo, rimaniamo dell'idea che le fettuccine o peggio "fettuccini" all'Alfredo NON esistono... almeno in Italia.



LA RICETTA

Ingredienti per 4 persone

400 grammi di fettuccine all'uovo
300 grammi di parmigiano grattugiato
200 grammi di burro
Sale
Pepe
Prezzemolo

Preparazione

Cuocere le fettuccine in acqua salata, una volta cotte, trasferire le fettuccine in una ciotola di vetro usando una pinza lasciandole ancora "molto bagnate". Conservare altra acqua di cottura. Aggiungere alle fettuccine metà del burro e metà del

Parmigiano e mescolare. Ripetere l'operazione un'altra volta con la restante metà degli ingredienti a terminare sia il burro che il Parmigiano. Aggiungere acqua di cottura e continuare a mescolare per far creare una crema. Aggiungere pepe nero appena macinato, prezzemolo ed eventualmente noce moscata se gradita.

Christmas House Punch

Il classico punch natalizio con un twist sull'aperitivo all'italiana: nasce così "Christmas House Punch", il cocktail natalizio proposto dal Brand Ambassador di Schweppes, Giacomo Diamante per deliziare i palati di tutti i drink lovers anche durante il periodo natalizio.



LA RICETTA

Ricetta proposta da Schweppes

Ingredienti per 10 persone

1 bottiglia vermouth rosso Torino
1 bottiglia bitter rosso da aperitivo
10 anice stellato
10 stecche medie cannella
10 rametti di menta
arance e limoni a piacimento
12 bottigliette schweppes tonica
Punch bowl o contenitore per servizio
Mestolo
Calici o flute o bicchieri a piacimento

Preparazione

Posizionare le bottiglie di tonica in frigo. Versare l'intero contenuto di entrambe le bottiglie all'interno della bowl. Inserire anice cannella e le foglie di menta avendo cura di staccarle dai rametti (che saranno scartati). Posizionare in frigorifero e lasciar riposare per almeno due ore.

Servizio

Estrarre il punch dal frigo e versarlo nella bowl di servizio.
Decorare con fette di arancio e limone.
Estrarre le toniche dal frigo.
Servire il punch nelle flute (senza ghiaccio) e allungare a piacimento con Schweppes tonica.

Special Edition Chivas Sour League, celebrazione dei tifosi da pub

In occasione di Natale, Chivas lancia la special edition CHIVAS SOUR LEAGUE, un doppio regalo dedicato ai tifosi con l'anima da bartender che comprende Chivas Regal 12anni e Boero Sweet&Sour, gli ingredienti fondamentali per creare il migliore whisky sour, il cocktail per esultare a ogni goal insieme agli amici. Il box dà la possibilità di vincere Apple AirPods, gli auricolari wireless senza rivali.



Creando la propria squadra insieme agli amici, si può inoltre vincere un viaggio per vedere il Manchester United giocare in casa nello stadio dei Red Devils, l'Old Trafford.



LUXURY FOODS



Noire

100% Pinot Nero si abbina a selvaggina di piuma (piccione, quaglie, beccacce), lepre, lumache e ricette a base di pesci nobili a carne rossa e grassa (salmone, tonno, rombo), oppure con formaggi a pasta semi-dura o dura di medio invecchiamento.



Più invecchio, e più mi rendo conto che il massimo del lusso è il tempo

MICHAEL KORS

Chivas Regal

Chivas Regal dà concretezza al suo motto 'Success is a blend', proponendo l'interessante novità "CHIVAS SOUR LEAGUE", un doppio regalo da mettere sotto l'albero dedicato a tutti i tifosi e agli appassionati di cocktail.



CURIOSITÀ Il tartufo più caro al mondo, del peso di 900 grammi, è stato venduto alla cifra record di 100.000 Euro.

I CIBI PIÙ COSTOSI

Si tratta di alimenti con una specifica provenienza geografica la cui coltivazione o produzione impone il rigido rispetto di regole e norme. Portare a tavola questi tesori – è proprio il caso di dirlo – comporta una spesa di diverse migliaia di euro.

HIDA-WAGYU



Il manzo giapponese da **1.000 dollari al kg** viene allevato nella verde regione giapponese Hida. Vengono alimentati a erba nei primi mesi di vita e poi con mangimi creati con vegetali del luogo. La principale caratteristica di questa carne è la percentuale e la distribuzione di grasso interno alle fibre che forma una specie di reticolo simile ad una ragnatela. Maggiore è la presenza di grasso tra le fibre, più è buona e pregiata la carne, oltre ad essere più salutare per il nostro organismo. In Italia l'unico importatore ufficiale e certificato è Taki Japan International, che serve alcune macellerie e ristoranti di alto livello, come il Taki Restaurant, a Roma.

MIELE ELVISH



Proviene da una grotta sotterranea, il miele che viene venduto a **45.000 euro al kg**. Estratta a 1800 metri di profondità, in una grotta presso la valle di Saricayir, nel nord-est della Turchia, questa è la varietà di miele più costosa al mondo. Nel 2009, alcuni apicoltori locali notarono delle api entrare nella grotta, ed ipotizzarono ci potesse essere del miele. Si tratta di un prodotto pregiatissimo, realizzato in modo completamente naturale, arricchito dai minerali della grotta da cui viene estratto. Il primo chilogrammo fu venduto a 45 mila euro, ma poi il prezzo è diminuito, fino ad arrivare ai 5.000 euro al kg di oggi.

YUBARI KIN



Questa particolare varietà di melone, è il frutto più costoso al mondo, arrivando anche a **20.000 euro il pezzo**. Coltivato in Giappone, nella città di Yubari, le piante che lo producono vengono innestate su esemplari più maturi, per sfruttare le radici. Vengono coltivati pochissimi esemplari ogni anno, e i frutti vengono sollevati da terra per essere massaggiati e lavati più volte al giorno. Sarebbe essere proprio questo trattamento, oltre alle particolarità dell'area geografica, a garantire la superiorità del gusto di questo frutto. A Yubari se al ristorante ti propongo un antipasto prosciutto e melone consigliamo di vedere prima il prezzo.

DENSUKE



L'anguria Densuke è un tipo di cocomero giapponese diventato famoso ultimamente per il prezzo record raggiunto dalla vendita all'asta del primo frutto della stagione disponibile: nel 2016 ha toccato i **500.000 ¥ (circa 4.187 euro)**. Questa anguria ha una forma perfettamente sferica, la buccia lucida e nera e si distingue dalle altre qualità per la dolcezza particolare che riesce a raggiungere quando è matura. La confezione in cui viene acquistata è quella che usiamo per oggetti di altre categorie merceologiche: una scatola in legno con all'interno paglia e materiale morbido per proteggere eventuali urti.

BELUGA



Caviale Almas Beluga, il caviale venduto in contenitori di oro 24 carati, **a 25.000 dollari al kg**. Che il caviale sia un alimento di lusso, è cosa ben nota, ma alcuni tipi lo sono decisamente di più. Quello di Almas Beluga viene ricavato da storioni del Mar Caspio con almeno 100 anni di età. Per la sua rarità e particolarità, questo caviale ha un costo di 25.000 dollari al chilogrammo. Per chi volesse acquistarlo, va segnalato che da Caviar House & Prunier, a Piccadilly Circus, a Londra, viene venduto con un packaging davvero singolare: un piccolo contenitore d'oro a 24 carati, anche se il gioiello rimane il Caviale.

SchönhuberFranchi



La serie di bicchieri *Lime Line* disegnati da *Lara Caffi* si vestono di nuova luce nella versione *Lime Lux*. Realizzati sempre in vetro borosilicato, materiale che conferisce leggerezza e resistenza, i bicchieri sono ora disponibili nelle finiture Oro e Platino, per dare lucentezza non solo alla tavola di Natale ma anche in occasioni conviviali come aperitivi e cene.

Abbinamento Ostrica e vino rosso, oltre ogni tabù

I love Ostrica, l'esclusivo format di shop online dedicato al luxury fish, ha abbattuto il tabù di abbinare le ostriche al vino rosso invece che lo champagne.

Partendo da una base concettuale solida per l'abbinamento dei due prodotti, la scelta, dichiaratamente provocatoria, si è orientata sulla famosa ostrica piatta, affinata alla foce del fiume Belon, da cui essa prende il nome. Un prodotto ormai leggendario la cui storia si perde nei secoli. Fu proprio questa l'ostrica ad essere utilizzata dagli antichi romani e poi esportata in Francia, grazie alle vie commerciali che conducevano in Gallia.

Il vino scelto è stato invece la Corvina IGT in purezza, de La Collina dei Ciliegi. Un'uva fortemente legata al territorio dell'Amarone, che, vinificata senza appassimento come monovitigno, regala freschezza e bevibilità degna di estivi vini bianchi. L'abbinamento ha poi ripreso la vecchia usanza di servire il vino rosso ad una temperatura da bianco, con un risultato decisamente interessante e pionieristico. Il bouquet delicato del vino è cullato dalle note salmastre dell'ostrica.



L'INGREDIENTE



Lagunita Sucks

Con 8% di alc, è una birra dorata e dalla schiuma compatta e persistente. Al nasorivela note di pino, agrumi, cedro ed eucalipto. Dorata alla vista, con riflessi rame, già dal primo sorso fa percepire un corpo strutturato, morbido e rotondo.



La vendetta è un piatto che va magnato freddo. E pure la mortadella, so' due antipasti!

CORRADO GUZZANTI

Mutti

Pesto Verde di Pomodoro con pomodori verdi (51%), basilico, anacardi, Grana Padano DOP e Pecorino Romano DOP. I Pesti di Mutti sono perfetti sia per condire la pasta sia per preparare dei deliziosi crostini che dei finger food.



CURIOSITÀ Il nome mortadella viene fatto risalire all'epoca romana. Secondo alcune fonti, deriva da "Mortarium" (mortajo), un utensile usato per schiacciare la carne di maiale.

LA MORTADELLA LA BOLOGNA LA MORTAZZA

La Mortadella è un caposaldo delle "godurie" gastronomiche che l'Italia offre a tutto il Mondo. Non a caso ha inaugurato la mostra permanente dedicata alla Mortadella Bologna IGP all'interno del Museo della storia di Bologna. Un percorso esperienziale e interattivo che coniuga arte, cultura, curiosità e testimonianze storiche come il famoso bando del cardinale Farnese del 1661, che codificava la produzione della mortadella, vero e proprio antesignano dell'attuale Disciplinare per la denominazione IGP.

Si tratta di uno spazio in cui i visitatori hanno modo di conoscere la Mortadella a 360°: storia, ricetta originale e fasi di produzione, scoprendone aneddoti e curiosità.

"Lo spazio dedicato alla mortadella, all'interno di un percorso storico relativo alla città in cui essa nasce, è basato su un approccio storico e divulgativo, in linea con la proposta complessiva del Museo. Il racconto di questo prodotto si inserisce nel quadro più ampio del patrimonio gastronomico della città, traducendosi anche in finestra sulla società, sugli usi e i costumi dei cittadini bolognesi nel corso dei secoli. Le tradizioni, anche gastronomiche, sono un tassello che ci permette di restituire, contestualizzare e ricostruire il passato, in un mix felice di cultura alta e popolare", ha spiegato il Presidente di Genus Bononiae, Fabio Roversi Monaco.



LA RICETTA

Gazpacho con...

Ingredienti

1 fetta spessa mezzo centimetro di Mortadella Bologna IGP
2 pomodori ramati
1 cetriolo
1 peperone rosso e uno giallo
1/2 cipolla rossa
1 fetta di pane raffermo
aceto, olio evo
1 foglio di pane Carasau

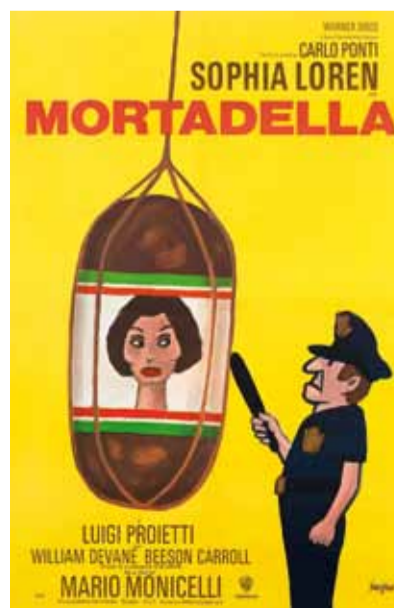
Preparazione

Ammorbidire il pane con l'aceto, strizzarlo e metterlo nel frullatore insieme a 4 cucchiaini d'olio, ai pomodori, mezzo cetriolo, mezzo peperone rosso e mezzo giallo, un pezzettino di cipolla, sale e frullare per ottenere il gazpacho. Tagliare la Mortadella Bologna a cubetti. Tagliare anche le verdure rimaste a cubetti e salarle. Mettere un po' di gazpacho in 4 bicchieri, aggiungere le verdure, un po' di pane Carasau ed infine la Mortadella Bologna. Decorare con pezzetti di pane Carasau.



Dalle origini ad oggi

Il nuovo spazio museale dedicato alla Mortadella Bologna IGP consente di fare un'esperienza immersiva nell'arte e nella storia fatta di saperi e sapori del celebre salume. Ospita oltre 15 opere che ne raccontano il percorso, dalle origini etrusche e degli antichi romani cui viene fatta risalire l'ideazione della parola "mortadella". Ricca anche la parte dedicata ai metodi di lavorazione, una sezione educational che spiega la ricetta originale e le fasi di produzione. Il percorso si completa con l'area dedicata al Consorzio e alla comunicazione del prodotto nel corso del tempo, tra cui la locandina del film con Sophia Loren diretto da Mario Monicelli.



Mortadella: come, dove, quando e perché

La Mortadella Bologna si presenta all'esterno di forma ovale o cilindrica e deve essere compatta e di consistenza non elastica. La superficie, al taglio, deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme e nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiori al 15% della massa totale quadrettature bianche perlacce di tessuto adiposo. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Il colore è rosa vivo uniforme, mentre l'odore presenta un profumo tipico aromatico; il sapore è tipico e delicato senza tracce di affumicatura. La zona di produzione della Mortadella Bologna comprende il territorio delle seguenti regioni e province: Emilia Romagna, Piemonte, Lombar-



dia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio. La tecnica produttiva della mortadella è assolutamente particolare e unica in tutto il mondo: base di partenza sono carni attentamente selezionate (trattate secondo un disciplinare europeo) che vengono triturate e ridotte a un'emulsione cremosa attraverso tre diversi passaggi in apposite macchine tritacarne. Vengono poi preparati i cubetti di grasso, che sono ricavati principalmente dal grasso di gola, il più duro e di conseguenza il più pregiato tra i grassi. L'impasto così ottenuto viene insaccato nella misura voluta (esisto-



no mortadelle di tutte le taglie: da pochi grammi a oltre 20 quintali) e sottoposto a cottura. E' questa la fase più delicata, capace di dare alla mortadella tutto il suo aroma e morbidezza; il procedimento prevede l'utilizzo di apposite stufe ad aria secca, con tempi di cottura che vanno da poche ore a diversi giorni. Segue una docciatura con acqua fredda.



ASIAN FOOD



Sojasun

Burger Grano e Lupino è una nuova ricetta che va ad aggiungersi alla gamma di burger vegetali composta da Sojasun Burger Asparagi e Sojasun Burger Pomodoro e Olive.

“ Il sushi è molto di più che mettere del pesce sul riso. Il sushi è una forma d'arte

JIRO ONO

Hausbrandt

100% Arabica, l'aroma dolce e avvolgente e il corpo leggero ne fanno un caffè a cui è difficile rinunciare. Grazie alla particolare macinatura è ideale per la preparazione in moka.



CURIOSITÀ In giapponese “pasto” si dice gohan, letteralmente “riso al vapore”: il piatto ha un'importanza tale nella cucina che gohan ha finito per significare tutti i tipi di pasto.

Wagyu Beef

Il termine Wagyu letteralmente significa “bue giapponese” e identifica alcune razze di bovini del Sol Levante, contraddistinte da una carne “marmorizzata” (con una texture caratterizzata da fitte e sottili striature di grasso che, alla vista, ricordano quelle del marmo), un tessuto ricco di grassi insaturi (presenti tra l'altro negli alimenti della dieta mediterranea come l'olio d'oliva) e aminoacidi “bruciagrassi” come l'alanina e la treonina.

Queste sue caratteristiche, infatti, offrono alla carne una prelibatezza assoluta. Perché ha un'eccezionale morbidezza, succosità e sapore, dati da un basso punto di fusione dei grassi che si sciolgono alla temperatura corporea umana.



Cocktail d'Oriente

La cucina del ristorante MU FISH di Nova Milanese intreccia, con grande sapienza, ricette tipiche di Hong Kong e dell'Oriente asiatico, con ingredienti e ispirazioni occidentali. Con questo spirito è nato il cocktail molto apprezzato Asian Mule.



LA RICETTA Asian Mule

Ingredienti

4 cl umeshu infuso allo shiso
2 cl Nikka pure malt black
3 cl sciroppo di zenzero
3 cl succo di lime
Ginger beer

Preparazione

Usare la tecnica *shake and strain*. Quindi versare tutti gli ingredienti nello shaker eccetto il ginger beer, aggiungere ghiaccio e agitare. Filtrare nel bicchiere e completare con ginger beer. Guarnire con lime disidratato e zenzero.



LA RICETTA

Seafood Ramen

Ricetta proposta da wagamaga.it

Ingredienti per 2 persone

250 g di noodles
1 l di brodo vegetale o di pollo
50 g di taccole e pannocchiette di mais
10 calamari piccoli
4 gamberi
2 bastoncini di granchio
2 fette sottili di kamaboko-aka
12 pezzi di menma (bamboo)
25 g di alga wakame
4 cipollotti

Preparazione

Cuoci i noodles in acqua bollente per 2-3 minuti. Scolali e falli raffreddare con dell'acqua fredda. Porta a bollire il brodo e aggiungi le taccole, le pannocchiette di mais e fai cuocere per circa 3 minuti. Aggiungi i calamari e lascia cuocere per un minuto. Ora aggiungi i gamberi e toglila pentola dal fuoco. Dividi i noodles in due ciotole e versaci sopra il brodo precedentemente cotto con le verdure e il pesce. Arricchisci la ciotola di ramen con bastoncini di granchio, kamaboko-aka, menma, alga wakame e cipollotti tagliati sottili.



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

#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 ricettività dei prodotti PanPiuma. Questo non toglierà tempo alle normali attività di classe, anzi aggiungerà nuove idee che risulteranno davvero molto utili in cucina.



Lo chef Alessandro De Santis presso la scuola di cucina Corefood di Cormano (MI)

CANNONCINI DI PANPIUMA ALLA SPALLA COTTA CON CROCCANTE AL PISTACCHIO E CAVOLO VIOLA, PESTO DI RUCOLA ALLE NOCCIOLE

Ricetta della Scuola di Hostaria Tre Ville (PR)

Ingredienti per 4 persone

4 Fette di Pan Piuma Integrale
3 Fette spesse di spalla cotta frullata
Pesto di rucola con nocciole
Pistacchio e cavolo viola tritati finemente
Una fetta di zucca scottata
Foglie di alloro

Ingredienti per il pesto alla rucola

80 g di nocciole
50 g di olio EVO
110 g di rucola fresca
20 g di Pecorino Romano
40 g di Parmigiano Reggiano
Sale q.b.



Preparazione

Frullare tutto nel mixer fino ad ottenere una salsa fluida. Stendere un foglio di alluminio e mettere su tutta la superficie i pistacchi e il cavolo viola tritati. Stendere sopra le 4 fette di Pan Piuma Integrale sovrapprendendo i bordi. Stendere sul pane uno strato di pesto alla rucola e aggiungere la spalla cotta frullata. Con l'aiuto dell'alluminio avvolgere il tutto come fosse un salame e tenere in posa chiusa in frigorifero per circa 30 minuti. Togliere dal frigo ed eliminare la stagnola. Tagliare delle fette abbastanza lunghe da sembrare dei cannoncini, posizionarli in un piatto con il pesto alla rucola rimasto e un po' di cavolo viola a pezzetti, la fettina di zucca e le foglie di alloro.



ROSE DOLCI DI PANPIUMA

Ricetta di Scuola di cucina di Lella (SI)



Ingredienti

Pane Piuma ai Cereali
Burro fuso
Zucchero di canna q.b.

Preparazione

Ritagliare il pane con un taglia pasta rotondo, almeno tre tondi che unirai e spennellerai con il burro fuso e zucchero. Arrotolare e tagliare al centro; otterrai due rose. Mettete dentro a stampi e inforna per pochissimi minuti a 220°. Servire da soli o con marmellata.

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.

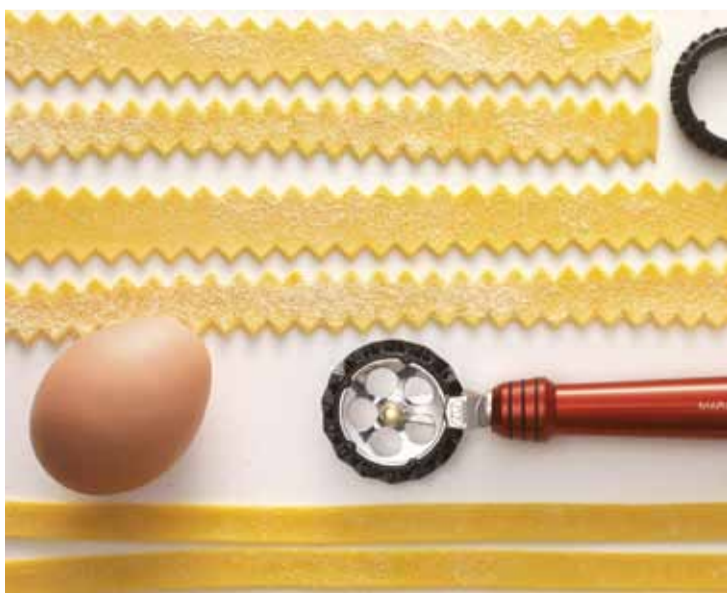
MARCATO ACADEMY

Continua con successo l'iniziativa di Marcato con Frigo nelle scuole di cucina amatoriali. La filosofia di Marcato viene trasferita a insegnanti e corsisti. La filosofia delle cose fatte bene, che contraddistingue Marcato fin dal 1930. Tre sono i valori che saranno alla base delle lezioni con Marcato: Made in Italy, Design e Wellness.



“ Fare la pasta in casa diventa un gran divertimento ”

Loretta Cavallaro di
MIND Cibo per la mente



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.

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.



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
letscook-ifse.it
LA PALESTRA DEL CIBO
lapalestradelcibo.com
CUCCHI
cucchifoodlab.com
SLIFOOD
slifood.it
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
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
LA MANDOLINA
lamandolina.it

PRIMI E SECONDI

primiesecondi.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
facebook.com/cucinainmilano
CUCINA NOVA
cucinanova.it
ACCADEMIA ITALIANA CHEF
milano.academiaitalianachef.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
corefood.it

PAVIA

CASA PESCI
pesci.it
COMO
AL CASNATI, L'ARTE DEL GUSTO
alcasnati.it
LA CASCINA 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
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
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
facebook/corsiabottega
LA CONGREGA DEI LIFFI
lacongregadeiliffi.it
PARMA
RISTORANTE PARIZZI
ristoranteparizzi.it
HOSTARIA TREVILLE
letreville.it
FORLÌ - CESENA
CASA ARTUSI
casaartusi.it
COOK ACADEMY
cookacademy.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
AMALTEA
scuolacucinaamaltea.it
AL SAVOR
alsavor.it

LIGURIA

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

MARCHE

MACERATA
MY MARCA
mymarca.it
ANCONA
TIRIBOCO
tiriboco.com

TOSCANA

FIRENZE
ARTE CUL. CORDONBLEU
cordonbleu-it.com
PENTOLA DELLE MERAVIGLIE
theflorencechefs.it
PALAZZO TORRIANI
palazzotottiani.it

LE MIGLIORI SCUOLE DI CUCINA



Cerca il logo Mercato accanto alle scuole per trovare quelle che partecipano all'iniziativa "Mercato AcademY"



CUCINA CON VISTA

cucinaconvista.it
IN TAVOLA
intavola.org
FLORENCE CULINARY SCHOOL
florenceculinaryschool.com
LAILAC
lailac.it
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info
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
GUSTAR
gustar.it
SCUOLA TESSIERI
scuolatessieri.it

LAZIO

ROMA
A TAVOLA CON LO CHEF
atavolaconlochef.it
SCUOLA DI CUCINA ANNA MORONI
annamoroni.it
COQUIS ATENEIO ITALIANO
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
corsidicucinaroma.com
GRANO & FARINA
grano-farina.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
quantobastasorrento.com
CASERTA
DOLCE E SALATO
dolcesalatoscuola.com
I COOK YOU
icookyou.com
LECOLONNE 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
paolapettini.it
LET'S COOK
facebook.com/pages/lets-cook
MARTINELLI
mastershefmartinelli.it
PECCATI DI GOLA
peccatidigola.info
SCUOLA DEL GUSTO
scuoladelgusto.it
DIREFAREGUSTARE
direfaregustare.com
LECCE
CUCINA AZZURRA
cookingexperience.it
DIETRO AI FORNELLI
dietroaifornelli.it
IL GUSTO DEL TACCO
ilgustodeltacco.it

BASILICATA

POTENZA
MASSERIE DEL FALCO
masseriedelfalco.it

SICILIA

PALERMO
ANNA TASCA LANZA
annatascalanza.com
MAURIZIO CASCINO
mauriziocascino.it
SCUOLA BE CHEF
be-chef.it
TRAPANI
NUARA
cooksicily.it
CATANIA
MYDA
mydaeventi.com
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
facebook: Il-Giardino-dei-piaceri
LUIGI POMATA
luigipomata.com
WORK UP
work-up.it
OLBIA - TEMPIO
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.

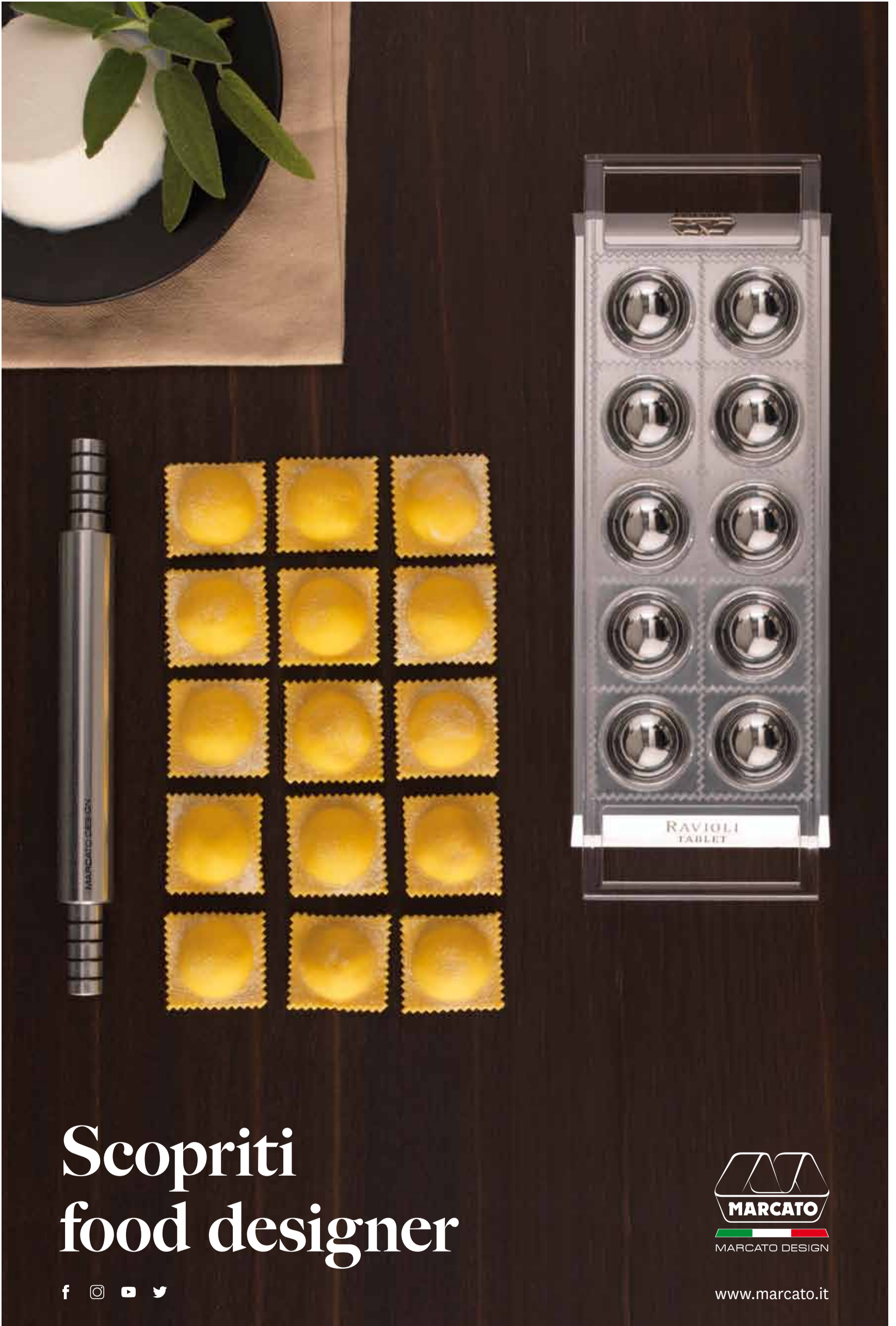
Alle scuole che partecipano all'iniziativa verrà inviata una scheda didattica con contenuti da poter offrire ai propri corsisti durante le lezioni. Le scuole vengono segnalate sul magazine FRIGO e vengono inserite in una campagna social sul target appassionati di cucina oltre che su FRIGO

Le scuole aderenti all'iniziativa diventano gli ambassador dell'iniziativa con relativo coinvolgimento dei social della scuola e dei corsisti e avere 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 e 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