

N°11 MARZO 2024 | WWW.RISTORFOODS.COM



SAPORI DI PRIMAVERA

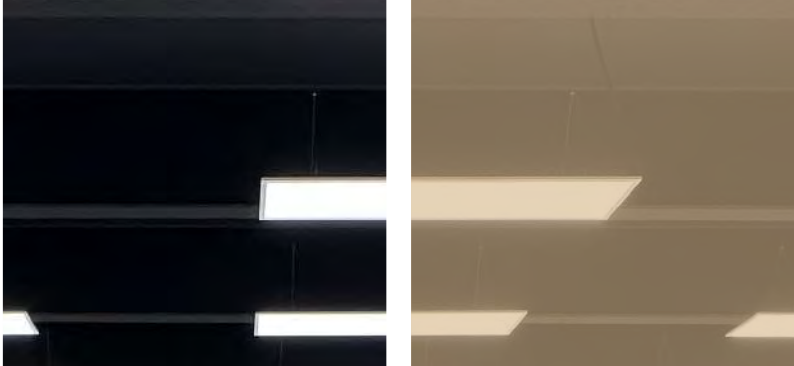
À MANGER • À BOIRE • RECETTES

 | RISTORFOODS

www.ristorfoods.com

TI AIUTIAMO A SVILUPPARE IL TUO BUSINESS

We help you to grow your own Business



 | **EXPERIENCE**
Lab

RISTORFOODS EXPERIENCE

Una rete di networking con lo scopo di creare un collegamento tra l'azienda e l'esterno, tra il prodotto e l'utilizzatore.

Formazioni
Corsi
Aggiornamenti
Esperienze
Noleggio Spazi





MAGAZINE

SAPORI DI PRIMAVERA

À MANGER • À BOIRE • RECETTES





di gusto
in gusto

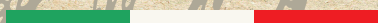


GORGONZOLA DOP

dolce



PRODOTTO IN ITALIA



www.ristorfoods.com



• SAPORI DI PRIMAVERA •

La rinascita del gusto

Con l'arrivo della primavera, la natura si risveglia e con essa i colori, i profumi e i sapori che caratterizzano questa meravigliosa stagione. In questo numero, esploriamo l'entusiasmante mondo della stagionalità e celebriamo la rinascita del gusto che la primavera ci offre.

La stagionalità è un concetto fondamentale che ci connette direttamente con la terra e i suoi cicli naturali. In primavera, assistiamo a una danza delicata tra ingredienti freschi e nuovi raccolti che portano con sé l'energia rigenerante della natura. Le verdure a foglia verde, i fiori eduli e le primizie di frutta diventano protagonisti nelle nostre cucine.

In questo numero, non mancheranno consigli pratici su come utilizzare al meglio gli ingredienti primaverili. Dalle ricette leggere e nutrienti, ai dolci profumati arricchiti da frutta fresca di stagione, troverete ispirazione per portare la freschezza della primavera direttamente sulla vostra tavola.

Buona lettura e ci vediamo ai fornelli!



BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983

LE SUBLIME
CROISSANT AL BURRO

POLACCHINA
AL BURRO **O** 70 G



Tutto burro

*Impasto
alveolato*

*Superficie dorata
e friabile*

 **Vandemoortele**
PROFESSIONAL



100% Latte italiano



DAL 1950

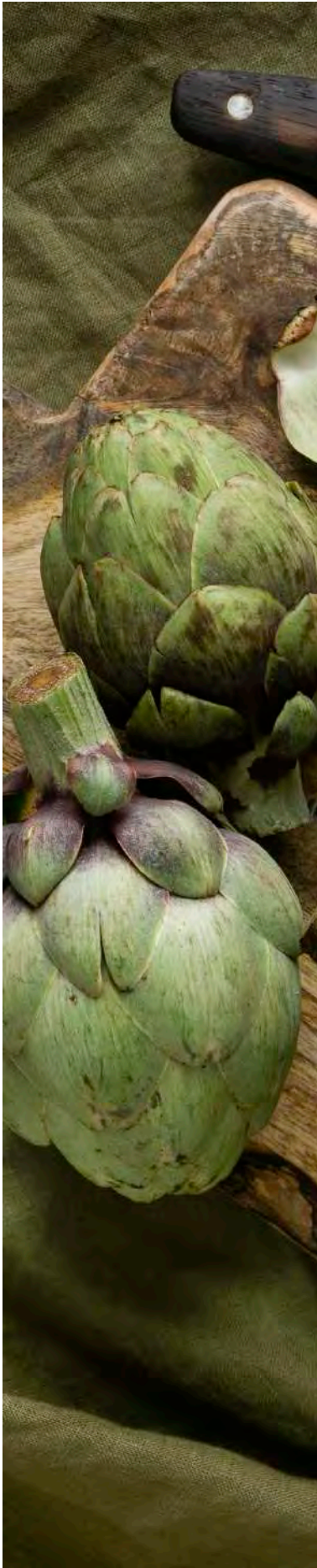


www.mozzarelladiseriate.it



CASEIFICIO PREZIOSA SRL

Via Cassinone, 32 - 24068 SERIATE (BG) ITALIA - Tel. +39 035 303 884 - Fax +39 035 303 897



R! | EXPERIENCE

#Web&Information

RISTORFOODS MAGAZINE

À MANGER • À BOIRE • RECETTES - SAPORI DI PRIMAVERA

N°11 | MARZO 2024

Trimestrale

Info Generali

RISTORFOODS HOLDING S.r.l.

Località L'île-des-Lapins 14/T - 11020 Pollein (Ao) - Italia +39 016532379

info@ristorfoods.com | www.ristorfoods.com

Sara TOSETTI | Giorgio DALLE LUCHE

Testi

Francesca VENTRICE | Federico LODI

Ricette

Ugo BERTHET | Federico LODI | Lucien GOMEZ

Contatti pubblicità

+39 0165 611 311 | info@ristorfoods.com

Sitografia

gamberorosso.it • lacucinaitaliana.it

Fotografie

Freepik • Unsplash

Sara TOSETTI

PROGETTO

“Sapori di...” è un progetto legato alla stagionalità e alla territorialità. Si tratta di un magazine trimestrale dedicato ai nostri clienti e collaboratori, ideato con l'obiettivo di esplorare storie, curiosità e ricette strettamente legate alla stagione o a una determinata regione. La rivista offre anche articoli ricchi di consigli pratici e approfondimenti sulle nuove tendenze alimentari.



Indice



10

È tempo di...

Cipollotti
Pesce san Pietro

14

Ricette e preparazioni

Carré di agnello
Pizza
Bauletti ripieni all'astice
San Pietro

20

Dolci proposte

La Colomba
La crostata di fragole

26

Idee Green

Linguine di piselli e lenticchie

28

Storie di Gusto

Pasta di gragnano
Bleu d'Aoste
Vino Etna

42

Nuove Frontiere

Economia circolare dell'allevamento

48

Eventi Ristorfoods

56

Briciole di Cultura

Il calendario delle celebrazioni

NATURA AD ALTA PRESTAZIONE



le5stagioni.it

LA FARINA DEDICATA AI PROFESSIONISTI DELLA PIZZA.

La qualità non è mai un caso e **la ricerca dell'eccellenza** è un impegno costante.

Le nostre farine sono **prodotte al 100% con energia proveniente da fonti rinnovabili** e ogni giorno il nostro obiettivo è quello di garantire a tutti i professionisti che si affidano a Le 5 Stagioni **elevata qualità e alte prestazioni.**



È TEMPO DI ...

Cipollotti

Il cipollotto, delicata verdura primaverile, si presenta come un'opzione gustosa e versatile in cucina. Le sue dimensioni contenute e la forma schiacciata ed allungata ai poli lo rendono distintivo, offrendo una piacevole variazione rispetto alle tradizionali cipolle.

La principale distinzione tra i due bulbi risiede nel sapore; il cipollotto, infatti, si contraddistingue per la sua dolcezza e delicatezza al palato.

I nostri agronomi ci informano che le piante da cui vengono raccolti appartengono a due specie diverse, sebbene facciano parte dello stesso genere: il cipollotto ha il binomiale latino *Allium fistulosum*, mentre la cipolla è definita come *Allium cepa*.

È interessante notare che, mediante alcune pratiche agronomiche, è possibile ottenere cipollotti da specifiche varietà di *Allium cepa*.

Da non dimenticare che in Italia, alcuni cipollotti vengono raccolti anche dalla *Leopoldia comosa*, una pianta della famiglia delle *Liliaceae*, la stessa famiglia di cipolla e cipollotto, ma di specie completamente differenti.

Il cipollotto originale ha le sue radici in Cina. Secondo i botanici, il termine "cipollotto" si riferisce esclusivamente al bulbo sviluppato dalla pianta *Allium fistulosum*, comunemente noto come cipollotto verde. Questa specie sviluppa cespugli erbacei di dimensioni ridotte. In ambienti rigidi viene coltivata come coltura annuale, mentre in climi temperati si comporta come una sempreverde.

Il bulbo del cipollotto, il vero e proprio, presenta caratteristiche intermedie tra una cipolla e un porro: dimensioni ridotte,

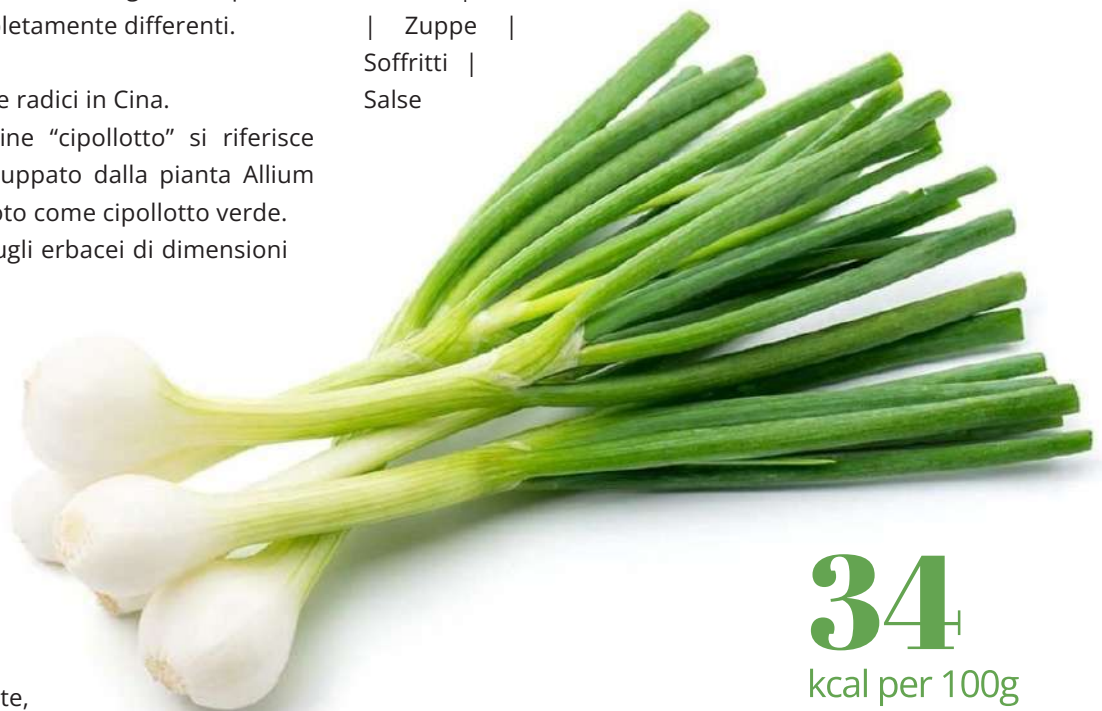
fogliame verde acceso e una base bianca leggermente allargata.

In cucina, i cipollotti vengono spesso utilizzati crudi nelle insalate, per insaporire le frittate o per preparare piatti orientali. Essi sono ingredienti essenziali nella cucina giapponese, in cui sono fondamentali per il ramen e gli udon tradizionali.

I cipollotti sono ricchi di sodio, potassio, calcio, fosforo. Le loro proprietà benefiche sono numerose: sono diuretici, decongestionanti e depurativi. Sono utili per la salute del cuore e del sistema circolatorio: i composti solforati agiscono sulla concentrazione di colesterolo nel sangue e sull'elasticità vascolare, e lo zolfo agisce come antibatterico (soprattutto delle vie urinarie) e per il buon funzionamento del cuore.

Idee di consumo:

Insalata | Grigliati |
Padella | Frittata
| Zuppe |
Soffritti |
Salse



34
kcal per 100g

Rossi o bianchi?

Se la consistenza tra le due varietà non cambia, il sapore tra un cipollotto rosso e uno bianco varia notevolmente. La qualità rossa famosa quella di Tropea IGP è infinitamente più tenue come aroma rispetto alla bianca e spesso ha un retrogusto dolciastro. E' perfetta per usarsi a crudo, nelle insalate, o in abbinamento a carni e pesci dall'aroma delicato. I cipollotti rossi poi, sono ottimi cucinati in agrodolce (fateli rosolare per pochi minuti in un filo di olio, aggiungete un pizzico di sale e poi due cucchiaini di zucchero di canna. Bagnate con due cucchiai di Aceto balsamico di Modena, coperchiate, e fate cuocere per circa 30 minuti; aggiungete un poco di acqua se necessario). I cipollotti bianchi, dal sapore più acre, si possono utilizzare per pinzimoni, sono ottimi cotti alla griglia o per accompagnare pesci dal sapore più deciso, come sgombri, alici e tonno.

Come pulirli

Per pulire i cipollotti bisogna lavarli accuratamente, eliminando tutta la terra, quindi togliere la barbetta. La parte verde, anche se più dura, non buttatela via! Tenetela da parte per utilizzarla come ingrediente, magari arricchire un buon brodo vegetale. La parte bianca del cipollotto, invece, tagliatela a metà per la lunghezza, poi affettatela sottilmente con un coltello.

Attenzione! Non tanto come la cipolla, ma anche i cipollotti fanno piangere! Un trucco furbo è quello di lasciarli ammollo in acqua fredda per almeno una decina di minuti prima di tagliarli.

Come conservarli

Visto che si rovinano facilmente, per conservare bene i cipollotti è necessario tenerli in un luogo fresco, asciutto e buio, senza accatastarli troppo per lasciar circolare l'aria. Un trucco è quello di creare dei piccoli mazzetti, utilizzando un po' di spago per legarli e poi appenderli, per esempio, in cantina.

Se tenuti in frigorifero, invece, i cipollotti si conservano per qualche giorno. Anche qui, il mio consiglio è di conservarli in un sacchetto di carta, che ne assorba l'eventuale umidità in eccesso, e poi all'interno di un contenitore per evitare che il loro odore passi ad altri cibi.

Suggerimenti

cod. 13972 Cipollotti a mazzi 4kg medio

cod. 2897 Cipollotto fresco



Pesce San Pietro

Il Pesce San Pietro: delizia del mare e eccellenza gastronomica

Il Pesce San Pietro, noto anche come "Pezzogna" o "John Dory" in inglese, è una prelibatezza del mare che incanta gli appassionati di cucina con la sua carne pregiata e il suo sapore delicato. Questo pesce, appartenente alla famiglia dei Zeidae, è spesso celebrato nelle tavole gastronomiche per le sue caratteristiche uniche e la versatilità in cucina.

Caratteristiche distintive:

Il Pesce San Pietro è riconoscibile per la sua forma piatta e il profilo ovale, con un aspetto che ricorda un po' un disco solare. La sua pelle presenta una colorazione argentea con sfumature giallastre, mentre le pinne dorsali sono adornate da una serie di macchie scure e distintive. Un tratto particolare è l'occhio posto sul lato destro del corpo, con una leggenda che suggerisce che San Pietro abbia lasciato l'impronta del pollice mentre lo teneva per esaminare il pesce.

Le Caratteristiche culinarie:

La carne del Pesce San Pietro è considerata una vera delizia culinaria. La sua consistenza è soda e compatta, con un sapore dolce e delicato. Grazie a queste caratteristiche, è un ingrediente ideale per numerose preparazioni culinarie, sia al forno, alla griglia o in umido. La sua versatilità si presta bene a diverse tecniche di cottura, permettendo ai cuochi di sperimentare e creare piatti che esaltano il suo

gusto unico.

Ricette gustose con il pesce San Pietro:

Il Pesce San Pietro non è solo una prelibatezza per il palato, ma anche una fonte preziosa di nutrienti come proteine, omega-3 e minerali essenziali. La sua versatilità in cucina offre infinite possibilità per soddisfare il gusto di chiunque, rendendolo una scelta eccellente per chi cerca un'esperienza culinaria di alta qualità direttamente dal mare.

Proprietà e benefici del pesce San Pietro

Tra i pesci comuni il San Pietro viene considerato una specie pregiata per diverse ragioni: certamente per le carni sode e dal sapore delicato, ma anche per la facilità con cui è possibile pulirlo e lavorarlo e per il suo ottimo profilo nutrizionale.

È inoltre un'ottima fonte di proteine dall'alto valore biologico e di sali minerali, tra cui spicca in particolare il potassio; è infine ricco di acidi grassi omega-3, fondamentali per la salute del cuore e dell'intero sistema cardiovascolare.

Idee di consumo:

Con le verdure | Al vapore | In padella | All'acqua pazza | Al forno

Suggerimenti

cod. 6784 San pietro filetti 150/200g cong.



Come cucinarlo

Pesce San Pietro al Forno con Erbe Aromatiche:

Un metodo classico per preparare il Pesce San Pietro è al forno. Basta aromatizzare la carne con erbe fresche come rosmarino, timo e prezzemolo, aggiungere fette di limone e cospargere con un filo d'olio d'oliva. La cottura in forno mantiene la carne succosa e permette agli aromi di penetrare in profondità.

Pesce San Pietro alla Griglia con Salsa di Agrumi:

La grigliatura del Pesce San Pietro è un'opzione leggera e deliziosa. Una marinatura di succo di agrumi come arancia e limone può conferire un tocco fresco e fruttato al piatto. Servire con una salsa a base di agrumi per un'esperienza gustativa rinfrescante.

Pesce San Pietro in Guazzetto di Pomodoro e Vino Bianco:

Un guazzetto ricco di pomodoro, vino bianco e aromi mediterranei può esaltare i sapori del Pesce San Pietro. Questo piatto umido è ideale per chi cerca un'eccellente combinazione di sapori marini e note più robuste.

Come conservarlo

La corretta conservazione del Pesce San Pietro è essenziale per preservare la sua freschezza e garantire la sicurezza alimentare.

Conserva il Pesce San Pietro in frigorifero a una temperatura tra 0 e 4 gradi. È fondamentale mantenere il pesce a temperature basse per rallentare la crescita batterica e preservare la sua qualità.

Conserva il pesce in un contenitore ermetico o avvolto saldamente con pellicola trasparente.

Se si prevede di conservare il Pesce San Pietro per un periodo più lungo, è possibile congelarlo. Prima di congelare, pulire e porzionare il pesce, quindi avvolgerlo in fogli di pellicola trasparente o utilizzare sacchetti per alimenti. Assicurarsi di eliminare l'aria dal pacchetto per prevenire la formazione di brina.



83
kcal per 100g

RICETTE E PREPARAZIONI

Carrè di Agnello

in crosta al verde con funghi gallinacci

INGREDIENTI E CODICI ART.

- Carrè di Agnello scalzato - 1250
- Pane da toast - 229
- Prezzemolo - 5888
- Funghi Gallinacci - 2432
- Funghi porcini trifolati - 10158
- Salsa verde - 4740
- Fondo bruno - 3799
- Sale Maldon - 11908
- Pepe - 1047

IN ABBINAMENTO:

Scassa Barbera d'Alba Superiore
Bruna Grimaldi - 12983

NOTE:

La carne di agnello al contrario di quanto si pensi, è considerata "carne bianca".

Pensata come carne grassa, visto il suo sapore, è in realtà leggera e molto digeribile, ricca di proteine ad alto valore biologico. È adatta a tutti i tipi di cottura; quindi cotture veloci, come questa citata in ricetta, ma anche stufati o spezzatini.

Ricetta e preparazione di:
Federico Lodi

PREPARAZIONE

1. Sgocciolare i funghi porcini dal liquido di governo e creare una salsa frullando, aggiustandone la consistenza con acqua o brodo. Aggiungere il prezzemolo tritato e frullare nuovamente.
2. Eliminare dalla costoletta di agnello la parte di tessuto connettivo in eccesso ed arrostirla per bene in padella.
3. Frullare con un cutter il pane raffermo o seccato precedentemente in forno con del prezzemolo fresco per creare una *panure* grezza dal colore verde acceso.
4. Cospargere la costoletta arrostita, lasciata riposare qualche minuto, con la salsa verde e subito dopo impanarla con il pane verde. Infornare la costoletta in forno preriscaldato a 210 gradi con sonda fino al raggiungimento di 52 gradi al cuore.
5. Arrostire i funghi gallinacci in padella con olio e sale
6. Per la salsa al fondo bruno miscelare la polvere a piacere e fare bollire fino a raggiungimento della consistenza voluta.
7. Impiattare mettendo alla base la crema di funghi porcini; adagiare sopra la carne con i funghi gallinacci che le faranno da contorno ed infine il fondo bruno.



Profumo di nocciole

con crema di funghi al tartufo, prosciutto, stracciatella e confettura

INGREDIENTI E CODICI ART.

- Crema funghi al tartufo - 2379
- Stracciatella - 12015
- Prosciutto Crudo - 14396
- Confettura di albicocca - 10680
- Nocciole - 1520
- Basilico - 13952

PREPARAZIONE

Farcire il disco della pizza con la crema di funghi al tartufo. A fine cottura completare la pizza con il crudo, la stracciatella, la confettura, le nocciole e il basilico.

Ricetta e preparazione di:
Ugo Berthet
Celesta pizzeria - Voiron



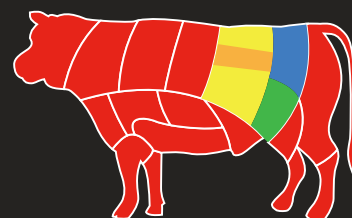
la nostra carne

PREMIUM

La Blonde Aquitaine - La Garonnese

Eccellenza dell'allevamento Francese, che unisce qualità, tradizione, sostenibilità ambientale e sociale, benessere animale.

Una carne ottenuta da animali giovani, naturalmente tenera, chiara, dal gusto delicato.



- FILETTO DI BOVINO ADULTO
- CONTROFILETTO DI BOVINO ADULTO
- SCAMONE DI BOVINO ADULTO
- NOCE DI BOVINO ADULTO

Bauletti ripieni all'astice

con gamberi scottati, peperone e zafferano

INGREDIENTI E CODICI ART.

- Bauletti ripieni all'astice - 1170
- Peperoni arrostiti - 1129
- Gamberi - 12664
- Zafferano - 5021
- Nero di seppia - 2070
- Pomodori pelati - 13186
- Fondo di crostacei - 10764
- Aglio - 2544
- Peperoncino - 1051
- Olio - 918
- Origano - 1043
- Sale Maldon - 11908
- Fiori eduli - 13996

IN ABBINAMENTO:

Etna Bianco Superiore DOC
Lindo - **Cantine Iuppa** - 14471

Ricetta e preparazione di:
Federico Lodi

PREPARAZIONE

1. Preparare 1l di acqua e aggiungere 5-6 cucchiaini di fondo di crostacei in polvere.
2. Per il guazzetto in cui si andrà a saltare la pasta, mettere in padella aglio olio e peperoncino. Una volta caldo e saporito, aggiungere i pelati e il fondo di crostacei pronto. Rimuovere l'aglio, frullare e filtrare la salsa.
3. Frullare i peperoni arrostiti sgocciolati insieme allo zafferano.
4. Addensare una parte del guazzetto e colorarla con il nero di seppia (servirà per l'impattamento).
5. Arrostitire i gamberi precedentemente conditi con olio, sale maldon e origano in una padella rovente.
6. Cuocere la pasta, scolarla e farla saltare nel guazzetto.
7. Creare una spirale sulla base del piatto con la crema di peperone e zafferano e adagiare i bauletti. Decorare con il guazzetto al nero di seppia, i gamberi scottati e i fiori eduli.



MOZZARELLA
SOLO LATTE ITALIANO

CASEIFICIO VILLA





San Pietro

Con crema di asparagi, asparagi ed emulsione di vongole

INGREDIENTI

- Pesce San Pietro - 6784
- Asparagi - 695
- Crema di asparagi - 2487
- Mix di fiori secchi - 12701
- Vongole - 620
- Fumetto di pesce - 10763
- Sale - 072

IN ABBINAMENTO:

Sauvignon Blanc Collio DOC -
Conti Formentini - 14359

NOTE:

Il pesce San Pietro come anche molti pesci a carne bianca prediligono cotture non invasive per non alterarne il loro sapore delicato.

Ricetta e preparazione di:
Federico Lodi

PREPARAZIONE

1. Miscelare il brodo di pesce in polvere in acqua e fare ridurre fino a consistenza di fondo;
2. Togliere la pelle del pesce e dividerlo in 3 filettini.
3. Aggiustare la consistenza della salsa agli asparagi aggiungendo poca acqua fino a consistenza voluta.
4. Sbollentare in acqua salata gli asparagi e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Condire con sale e olio il San Pietro e cuocerlo al punto in padella rovente.
5. Mettere in padella le vongole con aglio, olio e prezzemolo, quando la padella è ben calda, sfumare con il vino bianco e coprire.
6. Frullare le vongole con l'acqua di cottura e setacciare per ottenere un composto liquido. Emulsionare il liquido con la lecitina di soia per ottenere un composto arioso.
7. Impiattare posizionare il pesce san pietro, l'emulsione di vongole, la crema di asparagi, gli asparagi e i fiori secchi.



AMA VIVI E GUSTA

IL BUONO DEL VEGETALE CON IL GUSTO CHE AMI DA SEMPRE!

LA LINEA VEGGY
DAL GUSTO
SORPRENDENTE!

RICETTE
SENZA SOIA
AGGIUNTA*

**PRATICA, INNOVATIVA
E CON IL CUORE VEGETALE!**

Le Birbe Veggy, le Cotolette Veggy, il Veggy Burger e le nuove Polpettine Veggy Amadori sono ideali per avere a portata di freezer un piatto a base di proteine verdi dal gusto sorprendente, per offrire ai tuoi clienti un'esperienza unica.

*Le ricette non contengono soia come ingrediente. Può però essere presente in tracce negli altri ingredienti utilizzati.



www.amadori.it

 [amadori.official](https://www.instagram.com/amadori.official)

 [amadori](https://www.facebook.com/amadori)

Amadori

DOLCI PROPOSTE

La Colomba

La colomba pasquale, delizioso e simbolico dolce tradizionale, si distingue come un'opera d'arte culinaria che incanta il palato e riempie il cuore di significato durante le festività pasquali. Questo iconico dessert, spesso trascurato dalla sua celebre controparte natalizia, il panettone, merita senza dubbio di essere celebrato e apprezzato per la sua storia ricca e il suo sapore sublime.

La colomba è molto più di un semplice dolce; è un simbolo di pace e amore che risuona con la spiritualità della Pasqua. La sua forma elegante, che raffigura la colomba in volo, rappresenta l'armonia e la serenità, mentre gli ingredienti che la compongono portano con sé una storia intrisa di leggende e tradizioni.

Le leggende che circondano la colomba spaziano nel tempo e nello spazio. Da Pavia al 610 d.C., dove la regina Teodolinda offrì pane trasformato in colombe ai pellegrini irlandesi durante la Quaresima, fino alla battaglia di Legnano nel 1176, dove la colomba divenne simbolo di coraggio e vittoria per i Comuni della Lega Lombarda. Ogni leggenda si fonde con la storia, creando uno sfondo mitico che avvolge questo dolce pasquale.

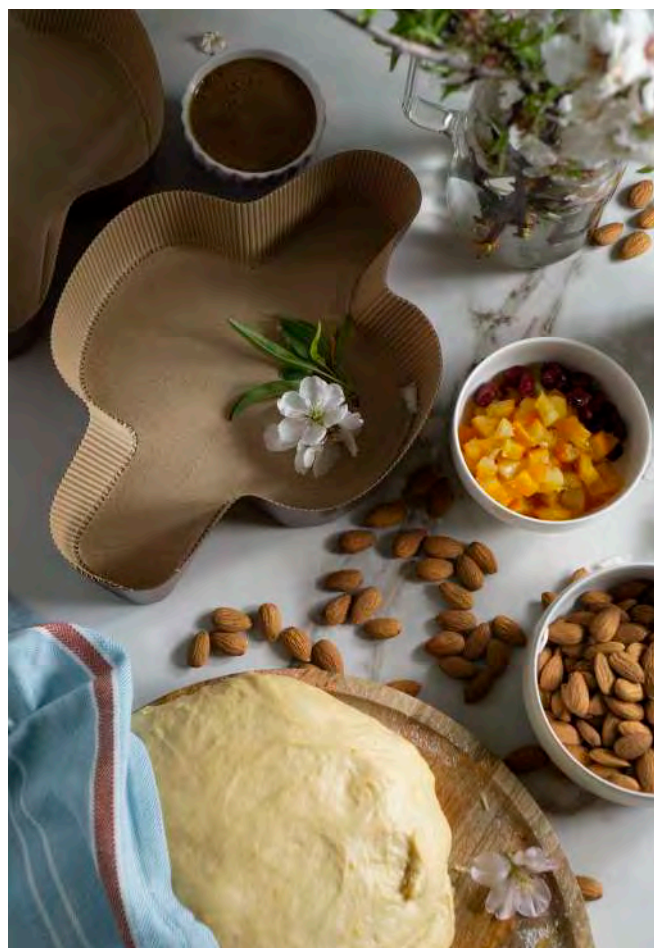
L'evoluzione della colomba ci porta poi alla Milano degli anni '30, quando l'artista e pubblicitario Dino Villani ebbe l'ispirazione di utilizzare gli stessi macchinari del panettone per creare un nuovo capolavoro gastronomico pasquale. Nasce così la colomba di Pasqua, con la sua forma elegante e la ricetta raffinata che ha reso questo dolce un'icona culinaria italiana.

La preparazione della colomba coinvolge una procedura laboriosa, con tre lievitazioni che contribuiscono a rendere l'impasto soffice e fragrante. Gli ingredienti, che vanno dalla farina alle mandorle, dall'uva passa alle arance candite, si fondono in una sinfonia di sapori che delizia i sensi.

Anche regioni come il Veneto hanno la loro interpretazione della colomba, con la fugassa o focaccia, una variante

che si distingue per la sua particolare composizione di ingredienti locali.

La colomba pasquale è dunque un capolavoro gastronomico che attraversa secoli di tradizione e innovazione. La sua presenza sulla tavola pasquale non è solo un gesto gastronomico, ma un rito che celebra la spiritualità e l'unità familiare. Il suo profumo avvolgente, la sua forma elegante e il suo sapore delizioso la rendono un simbolo senza tempo delle festività pasquali italiane. In ogni fetta di colomba, si assapora la ricca storia e la tradizione che si tramandano di generazione in generazione, rendendo questo dolce un elemento insostituibile delle celebrazioni pasquali.



Elena



La sicurezza e
la qualità di sempre.
Per i maestri del gusto.



Parmalat S.p.A. via delle Nazioni Unite, 4 - 43044 Collecchio (PR)
Elena - Stabilimento di via Sprina, 20 - 12038 Savigliano (CN)



DE CECCO

- Mugnai dal 1831 -



Spaghettoni Quadrati n° 413



Rigorosamente De Cecco.

Consistenti, ruvidi e dall'eccezionale
tenuta in cottura, sono ideali
per stimolare la fantasia in cucina.
Un nuovo piacere in stile De Cecco.
Rigorosamente.

di De Cecco ce n'è una sola.

www.dececco.com

URB

Crostatina alla fragola

con purea e gelato

INGREDIENTI:

330g di purea di fragole • 160g di tuorlo pastorizzato • 300g di burro • 340g di zucchero • 15g di maizena • cestini di pasta frolla o pasta frolla per crostate.

Per decorare

Fragole • perle di aceto • petali di rosa secchi • gelatina

Per il gelato

Purea di Fragole • zucchero • acqua

PREPARAZIONE

Prima di procedere alla realizzazione della crostatina, preparare il gelato alla fragola con la gelatiera.

Per preparare la crostata di fragole fresche iniziare dalla crema. Versare in un recipiente il tuorlo e lo zucchero e lavorare con la frusta molto velocemente fino ad ottenere un composto bello areoso. Unire la maizena e lavorare nuovamente.

In una padella scaldare la purea di fragola e aggiungere mescolando il composto sopra preparato e portare lentamente a bollore continuando a frustare per non fare attaccare la crema. A fine cottura aggiungere il burro e amalgamare il tutto con il frullatore a immersione.

Trasferite la crema pasticcera in un sac-à-poche senza bocchetta e far raffreddare in abbattitore o in frigorifero.

In un'altra ciotola versate lo zucchero e i tuorli e mescolate subito con una frusta, poi unite l'amido e mescolate ancora sino ad ottenere un composto liscio privo di grumi.

Tagliate alcune fragole a metà e altre in quarti e lucidarle con la gelatina per frutta.

Posizionare in una teglia i cestini di pasta frolla e riempirli con la crema pasticcera realizzando una spirale partendo dal centro.

Decorate con le fragole disponendole in ordine casuale

aggiungendo le perle di aceto per decorare. Riponete la crostata di fragole fresche in frigorifero per un paio d'ore prima di servirla in un piattino con un cucchiaino di purea di fragole e il gelato preparato in precedenza. Completare aggiungendo qualche petalo di rosa.

IN ABBINAMENTO:

MOSCATO D'ASTI DOCG - SARACCO

Il Moscato d'Asti è un vino aromatico autoctono caratterizzato da profumi di arancio, pesca e tiglio, e da un sapore dolce e ricco di mineralità.

VITIGNO: Moscato Bianco di Canelli

VIGNETI: Situati a Castiglione Tinella, Santo Stefano Belbo, Castagnole Lanze, Calosso.

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta si effettua una pressatura soffice ai grappoli per mantenere la parte più aromatica del succo di uva, contenuta nella zona più esterna dell'acino. Il mosto viene mantenuto in vasche di acciaio ad una temperatura di -2° C. Dopo la fermentazione a temperatura controllata, microfiltrato e imbottigliato, per mantenere la freschezza e l'aromaticità.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine indice di fermentazione e presa di spuma lenta.

PROFUMO: intenso di fiori d'arancio, pesca e timo (prevalentemente profumi primari presenti nell'uva)

SAPORE: intenso, elegante, persistente. Le sensazioni dolci sono ben equilibrate dalla piacevole acidità e dagli aromi fruttati tipici dell'uva moscato.

Ricetta e preparazione di: **Federico Lodi**





APPROVATO
VERA PIZZA
Napoletana
APPROVED

Ricetta di
Fabio Potenzano

CIRIO
1856

Alta Cucina

IL ROSSO TRICOLORE.

Dal tipico pomodoro lungo italiano, nasce
Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina.

La sua polpa dolce, la consistenza densa e cremosa,
e il suo gusto incredibile rendono ogni pizza un capolavoro.
La nostra arte al servizio del tuo talento.

L'Italia
nel piatto.

cirioaltacucina.it

MOLECOLA
ITALIANA VERA

**SCEGLI
L'ITALIANA
VERA**



**100%
ITALIANA**

**CON
ZUCCHERO
ITALIANO**



**ATTENTA
ALL'AMBIENTE**



**CUORE
SOLIDALE**



**L'UNICA
IN ACQUA
MINERALE
NATURALE**



visita il
nostro sito



Lutosa



Spicchi con buccia

In Lutosa siamo orgogliosi di potervi offrire un'avventura culinaria senza eguali e le nostre **patate a spicchi con buccia** sono la testimonianza di questo impegno.

I nostri spicchi di patate sono il risultato di una selezione meticolosa, una tecnologia all'avanguardia e di una passione per **l'eccellenza**.

Prodotti a partire da una materia prima tra le più pregiate, ogni spicchio è tagliato perfettamente per garantire dimensioni e consistenza ottimali.

Ciò che contraddistingue i nostri spicchi di patate surgelati con buccia è il fascino rustico che donano al tuo piatto. La presenza della buccia rende ogni boccone un viaggio ricco di sapori capace di catturare l'essenza delle vere patate. Questo tocco naturale e rustico aggiunge un ulteriore livello di gusto, rendendo ogni spicchio una delizia appetitosa.

Dall'esterno croccante al soffice interno, i nostri spicchi forniscono una sinfonia di consistenze che si armonizzano al meglio con le tue salse, condimenti e creazioni culinarie preferite.

Migliora la tua esperienza culinaria con i prodotti Lutosa!



SKU	1016416-1V 4X2,5KG (E72)
2,5 kg	54 10376 611857
4 x 2,5 kg	154 10376 611113



Lutosa Italia srl | italia@lutosa.com

IDEE GREEN

Linguine di piselli e lenticchie

al pomodoro e basilico

INGREDIENTI

- Linguine di piselli e lenticchie - 12738
- Salsa pomodoro e basilico - 10756
- Condimento al basilico - 10208
- Sale - 072

NOTE:

Provate semplici burro e salvia e una spolverata di parmigiano.

Pasta ricettata con composizione completamente green

Pasta a base vegetale, composta da un preparato vegetale in polvere 53% (fecola di patate, farina di lenticchie, amido di mais, farina di piselli, farina di riso, farina di mais, fibra vegetale, addensante: gomma xanthan, olio di girasole) e cavolfiore 27%

Ricetta e preparazione di:
Federico Lodi

PREPARAZIONE

1. Cuocere le linguine in acqua bollente salata fino allo sgrovigliamento del nido.
2. Scolare e finire la cottura nella salsa di pomodoro e basilico precedentemente scongelata in padella.
3. Impiattare creando un nido con il cucchiaio e completare con un filo di olio al basilico.



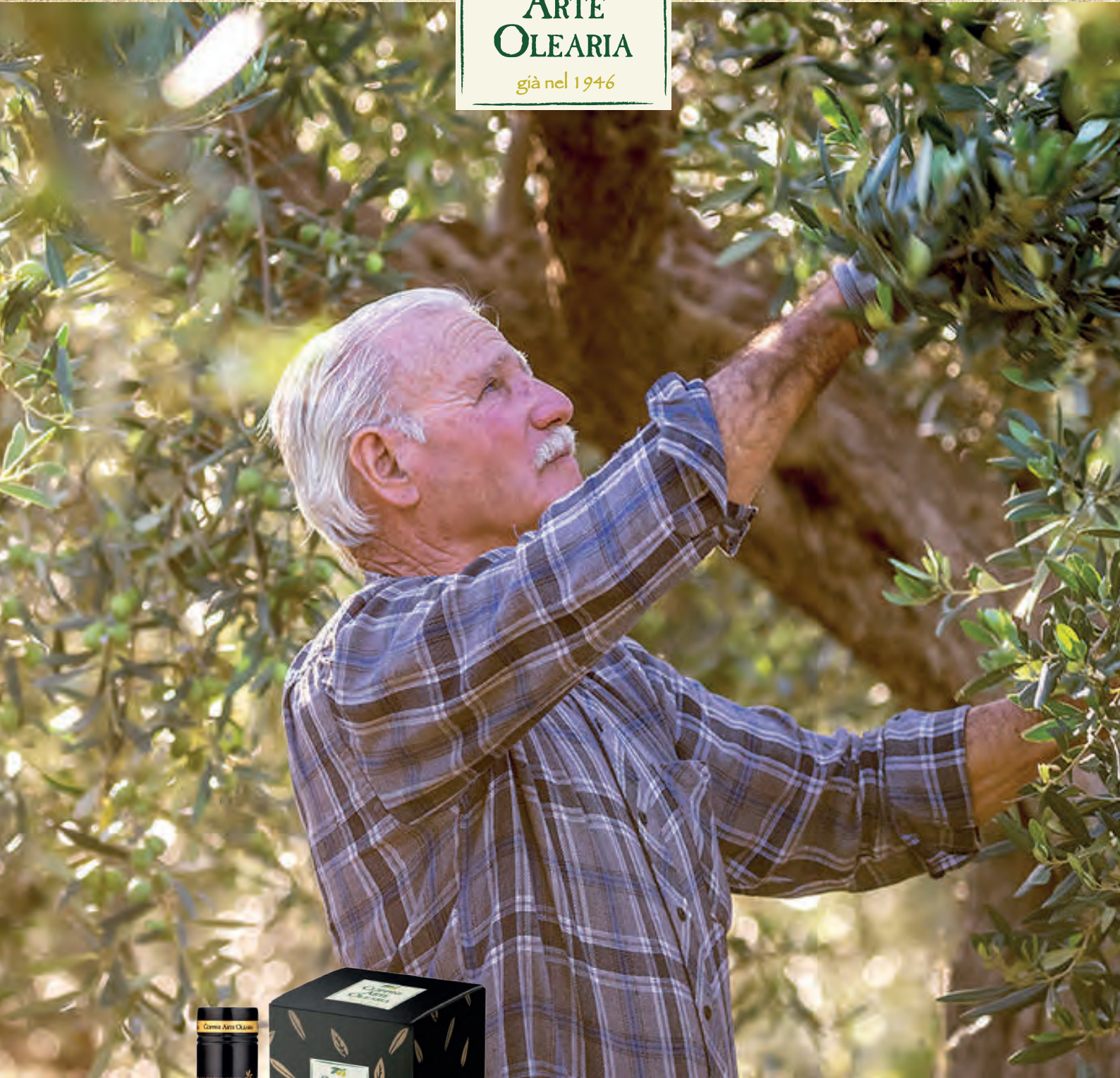
PLANT BASED: COSA SIGNIFICA?

UNA SCELTA SOSTENIBILE E DI BENESSERE.

Stile alimentare che nasce da una scelta di rispetto per il proprio organismo e per l'ambiente in tutte le sue forme di vita, la dieta Plant Based mette al centro:

- la tutela della biodiversità
- la valorizzazione dei prodotti semplici, privi di additivi, coloranti, conservanti o aromi, caratterizzati da una lista ingredienti corta e costituita da materie prime manipolate il meno possibile
- il rispetto dei ritmi e dei tempi della natura


COPPINI
ARTE
OLEARIA
già nel 1946



*...dai nostri ulivi
alla tua tavola*

#loveisanolivetree

www.coppiniarteolearia.com

Seguiteci su:    YouTube #coppiniarteolearia

STORIE DI GUSTO

Pasta di Gragnano IGP

La Storia

Nel 2003 nasce il Consorzio di Gragnano Città della Pasta che riunisce aziende storiche produttrici di Pasta di Gragnano. I primi pastifici membri del Consorzio sono: La Fabbrica della Pasta, Le Antiche Tradizioni di Gragnano, Pastificio dei Campi, Pastificio Di Martino.

Nel 2013 la loro azione congiunta nell'impegno della promozione del prodotto porta all'ottenimento del primo riconoscimento comunitario di qualità assegnato alla pasta in Italia e in Europa secondo quanto previsto dalla Gazzetta Ufficiale n. 198 del 25 agosto 2010, che ne disciplina l'indicazione geografica protetta.

Nel 2014 entrano nuovi soci: L'oro di Gragnano, Cooperativa Pastai Gragnanesi.

Tra il 2015 ed il 2016 entrano a far parte del consorzio anche le seguenti aziende produttrici: il Re della pasta, Il Mulino di Gragnano, Pasta d'Aragona, il Pastificio D'Aniello e il Pastificio Antonio Massa. Il Consorzio raggiunge così una copertura significativa della produzione del territorio, rilanciando la propria attività di promozione e di tutela della Pasta di Gragnano

Nel 2017 anche i pastifici Garofalo e Liguori entrano a far parte del Consorzio di Gragnano Città della Pasta. Si tratta di una svolta

importante poiché, con i nuovi ingressi, il Consorzio diventa il primo in Italia per dimensioni economiche.

Nel 2019 è riconosciuto Consorzio di Tutela con pubblicazione sulla G.U. n. 14 del 17 gennaio, ottenendo un altro strumento per rendere più efficace l'azione di controllo dell'unicità e qualità del prodotto.

Tra il 2021 e il 2022 entrano nella compagine consortile anche il pastificio 28 Pastai, il Pastificio Cuomo e il Pastificio Ducato d'Amalfi.

La zona di produzione e confezionamento della Indicazione Geografica Protetta I.G.P. "Pasta di Gragnano" comprende tutto il territorio del Comune di Gragnano in Provincia di Napoli.

Gragnano è un Comune italiano di circa trentamila abitanti in provincia di Napoli, in Campania, conosciuto a livello europeo e nel mondo come la Città della Pasta. In Italia è infatti la città che produce ed esporta la maggior quantità di pasta, soprattutto maccheroni.

La produzione della pasta a Gragnano risale alla fine del XVI secolo quando comparirono sul territorio i primi pastifici a conduzione familiare. La storia data l'origine della fama di Gragnano come patria della fabbricazione della pasta al 12 luglio

1845, giorno in cui il Re del Regno di Napoli, Ferdinando II di Borbone, durante un pranzo concesse ai fabbricanti gragnanesi l'alto privilegio di fornire la Corte di tutte le paste lunghe. Da allora Gragnano diventò la Città dei Maccheroni.

In realtà la tradizione della pastificazione a Gragnano ha origini molto lontane, che ci rimandano al tempo dei Romani. Già in quel periodo nel territorio gragnanese si macinava il grano: le acque del torrente Vernotico, che scendevano lungo la cosiddetta Valle dei Mulini, azionavano le pale che macinavano le messi in arrivo via mare dalle colonie romane. Le farine così ottenute venivano poi trasformate nel pane che doveva nutrire le città limitrofe di Pompei, Ercolano e Stabia.

Il processo produttivo si compone delle seguenti fasi principali.

L'Impasto e la Gramolatura

La semola di grano duro ottenuta viene impastata con acqua sorgiva dei Monti Lattari, in una percentuale non superiore al 30%. La successiva fase della gramolatura fa sì che l'impasto ben lavorato diventa omogeneo ed elastico.

L'Estrusione o Trafilatura

La trafilatura è una fase molto importante per ottenere una buona qualità del prodotto finale. Una volta

ottenuto l'impasto, questo viene trafilato in stampi, ovvero in "trafile", cioè utensili esclusivamente in bronzo, che permettono di conferire alla pasta una superficie rugosa determinandone la forma: l'impasto viene spinto contro la trafile che, grazie a fori sagomati, permette l'uscita della pasta con le forme tipiche della fantasia dei pastai gragnanesi.

L'Essiccamento

L'essiccazione varia a seconda dei formati e comunque avviene ad una temperatura compresa tra 40° e 80° C per un periodo compreso tra le 6 e le 60 ore. È questo il momento più delicato di tutto il ciclo produttivo. La pasta viene ventilata più volte con aria calda. Ad ogni ciclo di ventilazione si ha la caratteristica sotto-fase "dell'incarto", ovvero si ha la formazione di una sorta di crosta superficiale rappresentata dalla pasta esterna completamente essiccata. Per osmosi, poiché la pasta più interna e quindi non a diretto contatto con l'aria calda dell'essiccatoio è più umida rispetto alla pasta più esterna, trasferisce umidità alla crosta superficiale ammorbidendola nuovamente. A mano a mano che l'umidità affiora viene eliminata con i successivi cicli di ventilazione con aria calda. La fase dell'essiccamento può essere ottenuta o attraverso le celle statiche, o nei tunnel per l'essiccamento nei quali circola aria calda.

Il Raffreddamento e la Stabilizzazione

L'elemento finale dell'essiccazione è il raffreddatore che provvede a portare a temperatura ambiente la pasta ancora a temperatura d'essiccatoio e quindi a stabilizzare la propria temperatura prima di immetterla nell'ambiente esterno.

Il Confezionamento

Deve essere effettuato nelle aziende di produzione, ovvero sul luogo di produzione, entro le ventiquattro ore successive alla produzione, sia per evitare le perdite di umidità che comprometterebbero le qualità organolettiche speciali del prodotto, sia perché la perdita di umidità e l'eccessiva manipolazione durante il trasferimento determinerebbero la rottura e il danneggiamento delle diverse forme ottenute.



Fontina DOP

Cooperativa Produttori Latte e Fontina, dal 1957 un nome una garanzia.

La Cooperativa Produttori Latte e Fontina nasce nel 1957 con l'obiettivo di raccogliere, stagionare e commercializzare il prodotto agricolo per eccellenza della Valle d'Aosta: la FONTINA DOP.

I soci fondatori furono inizialmente 46, mentre oggi se ne contano circa 200 tra aziende private, caseifici cooperativi, latterie e alpeggi. Le forme conferite dai soci nel 1958, primo anno di attività, furono meno di 40.000, mentre oggi sono circa 250.000.

La Fontina DOP riveste un ruolo fondamentale per il sistema agricolo valdostano e rappresenta il risultato

di un legame coerente con il rispetto dell'ambiente.

Lo sviluppo agricolo di questi anni si è basato sull'importante innovazione dei modi di utilizzare le risorse di montagna, nell'ottica di un'agricoltura di tipo sostenibile e di un ripensamento delle tecniche di produzione.

La Cooperativa ha saputo restare al passo con i tempi attraverso continue evoluzioni sia sotto il profilo imprenditoriale che tecnologico, come gli interventi di ammodernamento delle strutture o il lancio sul mercato di nuove produzioni attraverso azioni pubblicitarie mirate.

I magazzini

Oltre alla sede di Saint-Christophe, la Cooperativa conta oggi sei magazzini di stagionatura scavati nella roccia, con una capacità complessiva di circa 150.000 forme. La maggior parte dei magazzini è stata ricavata da depositi militari utilizzati nel corso dell'ultimo conflitto mondiale, ad eccezione del magazzino di Valpelline, ottenuto nella galleria di accesso ad un'antica miniera di rame, sfruttata sino al 1946. Ancora oggi la movimentazione delle forme viene fatta utilizzando i binari che in passato erano usati per il trasporto del minerale.

Le condizioni ambientali dei magazzini sono contraddistinte da un'elevatissima umidità relativa (> 90%) e da una temperatura che si aggira intorno a 10°C costante nell'arco dell'anno.

Presso i 6 magazzini di stagionatura operano in totale circa sessanta persone, che quotidianamente si occupano delle varie operazioni

che garantiscono la maturazione dei formaggi, alternando salature, rivoltamenti e spazzolature manuali.

Le scalere su cui sono riposti i formaggi sono rigorosamente realizzate in legno di abete rosso (*Picea excelsa*), come vuole la tradizione.

La Fontina DOP

La Fontina DOP eccelle tra i formaggi di montagna per la sua pasta morbida ed elastica, fondente, intensamente profumata, con un'occhiatura non eccessiva. Presenta una crosta untuosa, compatta, marroncina e una forma cilindrica appiattita con facce piane e scalzo tendenzialmente concavo che pesa mediamente 8÷9 kg. Possiede un elevato valore energetico, garantendo un buon apporto di Sali minerali, vitamine A e B e batteri lattici vivi, ed è un alimento piuttosto completo e digeribile. L'amabilità del suo sapore la fa diventare sposa ideale per mille ricette, lasciando che la fantasia trovi sbocco per qualsiasi creazione e abbinamento.

La Fontina Dop è ottima da accompagnare, come vuole la nostra tradizione, con un bicchiere di vino rosso e del pane nero. Oggi, gli chef, creano piatti unici, creativi e sfiziosi con la regina della tradizione Valdostana.

Nella cucina di tutti i giorni, la Fontina fa trionfare ogni tuo piatto: risotti, paste, verdure, carni, insalate... l'ingrediente che dà un tocco in più alle tue ricette!

Unica ed inimitabile, questa è la Fontina DOP. Da 800 anni, solo dalla Valle d'Aosta, dai pascoli più alti d'Europa.





MENDEL

Quality, tradition and passion

SPECK COTTO

alla tirolese



PORTA IN TAVOLA LA PRIMAVERA

MENDELSPECK S.R.L. - GMBH
Bahnhofstraße - Via Stazione, 19
I-39040 TRAMIN - TERMENO (BZ) | Tel. +39 0471 812 834
mendelspeck@mendelspeck.com
www.mendelspeck.com

NOVITÀ

MOLINO
Spadoni

FARINA PROFESSIONALE

XLL

EXTRA LUNGHE LIEVITAZIONI

Perfetta per tutti i professionisti che hanno la necessità di realizzare impasti con lunghissime lievitazioni ad alta idratazione.

- Farina tipo "0"
- Forza fino a W 400
- Impasti ad alta idratazione
- Preparazioni anche oltre 72h di lievitazione



FORMATI
DISPONIBILI
5 e 25kg

MOLINO SPADONI S.p.A. Via Ravegnana, 746
48125 Coccolia (RA), Italia
www.molinospadoni.it - Seguici su



Ieri come oggi la cultura del tartufo

www.urbanitartufi.it



Il Bleu D'Aoste

Il Bleu d'Aoste è un formaggio italiano prodotto in Valle d'Aosta.

Processo di produzione

Formaggio erborinato a pasta cruda di latte vaccino intero pastorizzato, a marchio esclusivo Centrale laitière de la Vallée d'Aoste, ideato e prodotto per la prima volta l'8 marzo 2005 dalla stessa Centrale laitière. Si produce inoculando il latte intero pastorizzato di bovine di razza valdostana (razze Valdostana pezzata rossa e Valdostana pezzata nera), raccolto solo da allevamenti valdostani sopra i 600/700 metri s.l.m., con una coltura di *Penicillium roqueforti* e fermenti lattici selezionati; durante le fasi di produzione, il latte viene lasciato acidificare al fine di ottenere una cagliata dalle spiccate caratteristiche lattiche e che non verrà sottoposta a successiva cottura. La stagionatura è compresa tra 90 e 120 giorni in condizioni di umidità e temperatura controllata. Pasta sostenuta, compatta, di colore bianco, con caratteristica erborinatura.

Il Bleu d'Aoste ha vinto la medaglia d'Oro, nella categoria formaggi erborinati, sia nella 4ª Olimpiade dei Formaggi di Montagna, svoltasi nell'Ottobre 2005 a Verona, che nella 6ª svoltasi nell'ottobre 2007 a Oberstdorf (Germania)

Zone di produzione

La zona di produzione comprende l'intera Regione autonoma della Valle d'Aosta.

Abbinamenti

Da solo con pane caldo o accompagnato da miele di castagno

o di marmellata al peperoncino. Si abbina in modo perfetto a vini rossi generosi e robusti quali Barbera e Barolo o, in alternativa, a vini bianchi liquorosi come Marsala o Moscato Passito.

Come conservarlo

IN FRIGORIFERO

Il Bleu d'Aoste può essere conservato in frigorifero nei piani superiori dove la temperatura è più alta.

Per preservarne il sapore e per evitare che si asciughi, si consiglia di riporlo nei contenitori ermetici con coperchio.

In alternativa può essere utilizzato il foglio di alluminio. In grado di fare barriera al 100%, protegge il formaggio dal disseccamento, evitando la trasmissione degli odori all'interno del frigorifero.

Giorni di conservazione suggeriti: 5/7

IN FREEZER

I formaggi erborinati come il Bleu

d'Aoste non possono essere congelati. Il successivo scongelamento ne altererebbe la struttura della pasta e le caratteristiche gustative e olfattive verrebbero compromesse.

Premi

Il Bleu d'Aoste ha vinto la medaglia d'Oro, nella categoria formaggi erborinati, sia nella 4ª Olimpiade dei Formaggi di Montagna, svoltasi nell'Ottobre 2005 a Verona, che nella 6ª svoltasi nell'ottobre 2007 a Oberstdorf (Germania).

Suggerimenti

cod. 1091 Bleu D'Aoste




LAUDEMIO
FRESCOBALDI



La massima espressione dell'Olio Italiano

Prova

Parmalat

Selezione Bar

IDEALE PER UN CAPPUCCINO
RICCO E CREMOSO



100%
LATTE
D'ITALIA

Linea
Professional



FOOD BOX RICHIUDIBILE
con POSATE in LEGNO

CLOSABLE FOOD BOX
with WOOD CUTLERY SET

100%
BIO

Set Posate Bis in legno
forchetta, coltello, tovagliolo

Food Box Richiudibile
185x140x74 mm

Seguici su [Instagram](#) [scatolificiodelgarda](#) Trovaci su [Facebook](#) [Scatolificio del Garda Spa](#) Trovaci su [Facebook](#) [Bioplat](#)

Il nostro brand:

www.bioplat.it

SDG
SCATOLIFICIO DEL GARDA
Via Mantovana, 20 | 47010 Pastrengo (VR) | ITALY
Tel. +39 045 7170531 | Fax +39 045 7170505
www.sdgspsa.it

Il nostro brand:

www.bioplat.it

EVENTI RISTORFOODS

UNA SERATA MAGICA A ZERMATT: GUSTI RAFFINATI AL RISTORANTE GOLDEN LOCK CON RISTORFOODS SWITZERLAND

Martedì 5 marzo 2024 a Zermatt, il ristorante dell'Hotel Tannenhof ha accolto un evento straordinario sponsorizzato da Ristorfoods Switzerland. Un'esperienza unica che ha visto riunirsi gli chef della cucina locale per una cena conviviale all'insegna della condivisione e della passione per l'arte gastronomica.

Lo chef Leonardo Brunetti ha aperto le porte del suo ristorante Golden Lock, offrendo l'opportunità di degustare piatti semplici, ma di forte intensità aromatica.

Lo chef ha saputo utilizzare al meglio gli ingredienti forniti, realizzando un menù pensato per l'occasione e deliziando i commensali, costituiti dai colleghi chef della zona.

L'evento è stato reso possibile grazie

alla collaborazione con Ristorfoods, che ha contribuito a rendere la serata indimenticabile fornendo ingredienti di alta qualità e supportando Brunetti nell'organizzazione.

Il Responsabile di Ristorfoods, in un breve intervento durante la serata, ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra i vari attori del settore. Ha affermato che eventi come questi sono fondamentali per stimolare la creatività e favorire lo

scambio di esperienze tra chef di diverse realtà gastronomiche.

I commenti entusiasti dei partecipanti hanno confermato il successo dell'evento. Gli chef hanno elogiato la qualità delle materie prime proposte e la raffinatezza delle combinazioni di sapori.

Questa serata culinaria è stata un trionfo grazie a tutti i partecipanti che hanno potuto condividere la loro passione per la cucina in un contesto esclusivo.



RIMINI 2024 BEER&FOOD ATTRACTION

Dal 18 al 20 febbraio si è tenuto a Rimini il Beer&Food Attraction l'evento che riunisce la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per il settore OUT OF HOME.

Complimenti al Team di Enjoy VDA che si è classificato secondo con il loro hamburger: bun di segale, stracotto di manzo valdostano, cipolla caramellata, barbabietola in carpione e maionese all'aneto accompagnato dal vin brulé e succo di mela rigorosamente della Valle D'Aosta.

Ristorfoods Experience #facilities

Noleggio spazi

Sono ricominciate le formazioni presso il nostro Lab. Grazie al noleggio spazi alle associazioni di categoria per la formazione di personale in collaborazione.



CORSO GRANDI LIEVITATI

Il 26 e 27 febbraio si è tenuto il corso "Grandi Lievitati" presso il Lab di Ristorfoods Experience in collaborazione con Confcommercio, Adava e la Scuola Italiana Pizzaioli. Durante il corso, gli allievi hanno avuto l'opportunità di immergersi nel mondo della lievitazione, imparando a preparare deliziosi prodotti.

Il procedimento per la preparazione della colomba pasquale è stato uno dei momenti clou del corso. I partecipanti hanno appreso le tecniche fondamentali per ottenere

un impasto soffice e ben lievitato, la preparazione della glassa e la decorazione finale, conferendo a questo tradizionale dolce pasquale un tocco personale e creativo.

Oltre alla colomba, il corso ha approfondito la realizzazione di altre prelibatezze. Dalla preparazione di crostate dalla frolla perfetta, ricche di golosa confettura, all'arte di modellare biscotti che conquistano per fragranza e croccantezza.

Il Lab di RistorFoods Experience è il luogo ideale per scoprire nuove tecniche e affinare le abilità culinarie.

Non perdetevi i prossimi appuntamenti organizzati dagli enti

16 E 17 APRILE - PICCOLA PASTICCERIA IN PIZZERIA

6 E 7 MAGGIO - PANE IN PIZZERIA

28 E 29 MAGGI - PIZZA IN PALE E PIZZA IN TEGLIA

Formazione

LA SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Il Lab di Ristorfoods Experience è diventato sede ufficiale della Scuola Italiana Pizzaioli.

Con sedi in tutto il mondo prepara il pizzaiolo del futuro.

Il programma didattico della scuola è il più completo nel panorama formativo del mondo pizza: dal corso Professionale Pizzaiolo 1° livello all'alta formazione dei professionisti della sostenibilità in pizzeria, fino ai nuovi trend condividono tecniche e conoscenze.

Il pizzaiolo del futuro dovrà essere un grande esperto di impasti, gastronomo nella scelta delle materie prime e manager nella gestione e valorizzazione della propria attività.

Non perdetevi i nostri prossimi appuntamenti

DAL 20 AL 24 MAGGIO - CORSO PIZZAIOLI 1° LIVELLO



prosciutto crudo

cod. 9177



Curiosità!

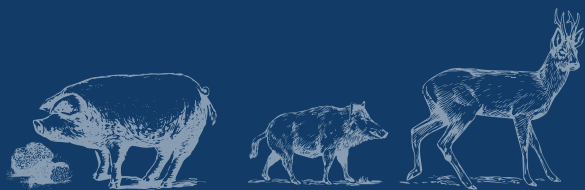
Il prosciutto crudo è un salume tipico italiano ottenuto dalla salatura a secco dalla coscia del maiale, in particolare da animali che hanno raggiunto un peso intorno ai 150 kg. In nessun caso può essere utilizzato il termine “prosciutto crudo” per definire specialità salate ottenute da altre parti anatomiche del suino, ivi compresa la spalla

dal 1920

NORCIA

Antica Norcineria

ANSUINI

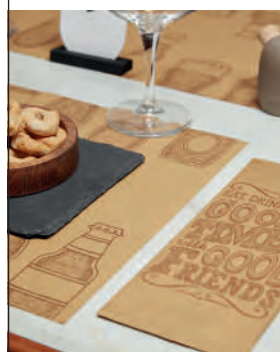


Via della Stazione, 46, 06046 Norcia PG
Tel. 0743 816809



FATO

YOUR PERSONAL TABLE STYLIST



Qualunque sia il tuo stile,
Fato lo sa interpretare
e rendere unico,
trasformando la tavola
in un'esperienza dei sensi.



Scopri le ultime novità
www.fato.com

I FAVOLOSI
SPECIALITÀ E SFOGLIE

FAGOTTINO CIOCCOLATO AL BURRO 80 G



Impasto
tutto burro

Friabile all'esterno e
soffice all'interno

Ripieno di cioccolato
fondente

BRICIOLE DI CULTURA

La rubrica di curiosità varie ed eventuali

1

Solo una piccola parte del caffè ginseng è costituito dalla polvere della radice asiatica.

In alcune capsule, la percentuale di ginseng arriva ad essere un impalpabile 0,3%. Gli ingredienti principali sono zucchero (sciroppo di glucosio), caffè solubile, grassi vegetali o latte in polvere, e poi stabilizzanti e aromi.

2

L'insetto impollinatore dei fichi, una minuscola vespa, grande come un moscerino, chiamata *Blastophaga psenes*, depone le uova all'interno del fico, perde le ali e muore all'interno. Tramite un enzima, la pianta riduce l'insetto in proteine, che poi diventa un tutt'uno con il frutto che mangiamo. Questo riguarda in particolare le piante selvatiche, perché molti fichi in commercio si riproducono per autoimpollinazione.

3

Simbolo dei tesori d'oriente, "oro nero", il pepe, nel medioevo mosse viaggi ed economie. Dopo gli arabi, le repubbliche marinare, in particolare si assicurarono il monopolio delle spezie e in particolare del pepe. Si trattava di una spezia prestigiosa, che veniva considerata moneta di scambio, dono per principi e re.

4

Nessuno studio scientifico ha mai provato che lo zucchero di canna apporti maggiori benefici rispetto allo zucchero bianco. Entrambi contengono saccarosio (che si ottiene dalla canna da zucchero o dalla barbabietola da zucchero) e sono quindi equivalenti.

Il calendario delle celebrazioni

GIORNATA MONDIALE DEI DIRITTI DEI CONSUMATORI

Il movimento dei consumatori segna il 15 marzo con la Giornata Mondiale dei Diritti dei Consumatori, come un mezzo per aumentare la consapevolezza globale sui diritti e le esigenze dei consumatori. Celebrando questa la giornata, è la giusta occasione per chiedere che i diritti di tutti i consumatori siano rispettati e protetti, e per protestare contro gli abusi di mercato e le ingiustizie sociali, che minano tali diritti. La Giornata Mondiale dei Diritti dei Consumatori è stata ispirata dal presidente John F. Kennedy, il quale inviò un messaggio speciale al Congresso degli Stati Uniti il 15 marzo del 1962

GIORNATA MONDIALE DEL TONNO

Molti paesi dipendono fortemente dalle risorse di tonno per la loro alimentazione, ma anche per lo sviluppo economico, i mezzi di sussistenza, la cultura e la ricreazione. Le Nazioni Unite hanno istituito la Giornata Mondiale del Tonno, il 2 maggio, per sensibilizzare sull'importanza del tonno e promuovere pratiche di pesca più sostenibili.

“

LA TUA MERCE È
LA NOSTRA PRIORITÀ

CONSEGNE EXPRESS IN ITALIA

FRANCIA, SVIZZERA, E INGHILTERRA





RISTORFOODS HOLDING S.r.l. | Località L'île-des-Lapins 14/T - 11020 Pollein (Ao) - Italia

+39 016532379 | info@ristorfoods.com

www.ristorfoods.com