

# FRIGO

TASTEMAKER

N° 38



# COVER STORY



## Indie Rock

Prodotta seguendo il metodo artigianale dell'alta fermentazione e della rifermentazione naturale in bottiglia, *Indie Rock* arriva sul mercato in cinque diverse versioni: India Pale Ale, Ambrata, Blanche, Ale Rossa, Blonde Pils.



*Gli amanti, come le api, vivono nel miele.*

ANONIMO, CASA AMANTI POMPEI

## Fini

Il *Condimento al Melograno con Aceto Balsamico di Modena IGP* è il prodotto risultante da una tradizionale fermentazione che consente di mantenere il sentore del frutto di origine conferendo al piatto il corretto equilibrio tra acidità e aroma del melograno.



**CURIOSITÀ** Con circa quaranta varietà floreali, l'Italia è un territorio che non ha uguali per biodiversità e qualità dei mieli prodotti.

## ABBINAMENTI TRA MIELI E FORMAGGI

*Non è un segreto che il miele, come le confetture, si accompagni perfettamente al formaggio; del resto: al contadino non far sapere... Ogni tipologia di miele si sposa meglio con un determinato formaggio, e questo è dovuto al grado zuccherino del miele e di sapidità del formaggio, all'intensità di uno e dell'altro, in modo che si esaltino e non vadano a coprirsi.*

*Uno studio condotto da Mielizia ci illumina su come abbinare al meglio diverse tipologie di miele e formaggio. Se seguirete attentamente questi consigli, la prossima volta che parteciperete a una degustazione di formaggi e mieli, se l'abbinamento a voi proposto non vi soddisferà, sarete in grado di suggerirne uno più appropriato.*

**I**l miele di acacia predilige dei formaggi freschi vaccini o degli erborinati di bassa stagionatura come, ad esempio, dei tomini, primo sale, burrata...

**C**on il miele di tiglio vengono consigliati formaggi dal sapore caratteristico, come il Bitto e il Castelmagno.

**U**na tipologia di miele, tra le più comuni e facili da trovare in commercio, è quella Millefiori. Con questo tipo di prodotto vengono consigliati dei formaggi dalla pasta "cremosa", come il taleggio e lo squaquerone...

**U**n altro particolare e caratteristico miele è quello di Agrumi che, grazie ai suoi profumi, viene consigliato in abbinamento a formaggi a pasta filata: mozzarella di bufala, caciocavallo, scamorza...

**I**l miele di coriandolo, invece, è consigliato con formaggi di media stagionatura, come i pecorini.

**L'**ideale per abbinare il miele di Sulla è avere a portata di forchetta una caciotta fresca.

**P**er quanto riguarda il miele di corbezzolo, l'abbinamento ideale è con formaggi dal sapore intenso; ecco perché viene consigliato un pecorino sardo, che in quanto a intensità non teme confronti.

**I**l miele di bosco ha una componente leggermente più acida rispetto agli altri, e per questo l'abbinamento consigliato è quello con un formaggio grasso, come il mascarpone.

**U**n'altra tipologia di miele, che si trova facilmente sugli scaffali dei supermercati o in negozi specializzati, è quella di Eucalipto. Questo miele è ideale con pecorini di media stagionatura.

**C**ome dimenticare una delle tipologie di miele più apprezzate: il miele di castagno. Da gustare con Parmigiano Reggiano o Castelmagno.



## BIRRA

PER OGNI PINTA  
IL GIUSTO MIELE  
IN ABBINAMENTO



**N**on solo per i formaggi, ma anche per le birre è stato studiato il giusto abbinamento. Da tempo ormai la birra, anche in Italia, non è più solo una bevanda da bere mentre si guarda una partita di calcio; pian piano sta evolvendo il gusto, e la birra viene gustata con più attenzione. Ma quale miele è più indicato per le diverse tipologie di birra? Per una *weiss* il miele di acacia, per una *pilsner* il millefiori, per una *stout* il giusto abbinamento è il miele di agrumi, con il miele di coriandolo è suggerita una pinta di *IPA Fruttata*, con il miele di Sulla una *lager* può andare più che bene, con quello di corbezzoli un bicchiere di *marzen*. Se, invece, ci si trova in casa con una bottiglia di *birra trappista*, consigliamo di abbinarla al miele di bosco, col miele di eucalipto una *parter* o un'altra birra di farro, mentre anche per il miele di castagno il suggerimento è di abbinarlo ad una *birra trappista*.

# BENESSERE



## Nattura

Senza glutine, latte e uova, gli Gnocchi di Nattura sono a base di Quinoa, pianta ricca di proteine, carboidrati e fibre, che contiene tutti i nove aminoacidi essenziali necessari al corretto funzionamento del nostro organismo. Nattura ha creato una linea di prodotti specifici per chi è celiaco.

“Un tavolo, una sedia, un cesto di frutta e un violino; di cos'altro necessita un uomo per essere felice?”

ALBERT EINSTEIN

## Sal de Ibiza

Sal de Ibiza presenta un gusto delicato e al contempo aromatico. I fragili cristalli si formano solo grazie all'azione del sole e del vento: è particolarmente ricco di minerali e oligoelementi quali magnesio, potassio, fluoro e iodio.



**CURIOSITÀ** Pare che i missionari gesuiti in Sudamerica utilizzassero il fiore della passiflora per spiegare agli indigeni il concetto della crocefissione (o Passione) di Gesù. Da qui, il nome “Fiore della Passione”.

## SUMMER FOOD



Da Fruit24 consigli per non correre rischi sotto il sole estivo e per ottenere il massimo beneficio da un'alimentazione varia, sana e ricca di preziosi nutrienti.

Qual è il segreto per un'abbronzatura sicura e perfetta? Frutta e verdura sono amiche naturali della pelle e un'alimentazione ricca di questi prodotti è il primo passo per prepararsi bene alla tintarella, iniziando almeno 30 giorni prima dell'esposizione solare. Alimenti ricchi di *vitamina C* (arance, kiwi, frutta rossa) e *betacarotene* (carote, spinaci, cavoli, bietola, zucca, peperoni e radicchi rossi, albicocche, melone e anguria), che stimola la sintesi del collagene, sono tra le scelte migliori per avere una bella abbronzatura, difendendo nel contempo la pelle dal foto-invecchiamento e stimolando la melanina. Inoltre il *licopene*, contenuto nel pomodoro

(in insalata, ma anche cotto), aiuta la rigenerazione del collagene e favorisce l'elasticità cutanea, ed anche ortaggi e verdure a foglia verde, come broccoli e cavolfiore, contenenti *selenio* e *vitamina E*, svolgono un'azione protettiva importante. Se si vogliono affrontare con efficacia gli effetti spiacevoli della bella stagione, con un menu vario e calibrato per ogni pasto su frutta e verdura, è possibile seguire i consigli di FRUIT24, il progetto promosso da Apo Conerpo, co-finanziato da Unione Europea e MiPAAF con l'obiettivo di incentivare la domanda di ortofrutta e valorizzare stili alimentari orientati al benessere dei consumatori di ogni età.



## LA RICETTA

### Panino del sole

Dal ricettario nato dalla collaborazione tra lo chef Manuela Cavallaro e Probios

#### Ingredienti

Panini per Burger Senza Glutine Panito Probios  
Tempeh al naturale  
Farina di riso Probios  
Impanatura di Mais VivaMais Probios  
Crauti al naturale il Nutrimento  
Senape di Dijon il Nutrimento

#### Preparazione

Preparate una pastella abbastanza liquida con la farina di riso e l'acqua, tagliate il tempeh a fette spesse circa 3-4 mm ed immergetele molto velocemente nella pastella. Tuffatele poi nell'impa-

natura di mais e pressatela tra i palmi e cuocete il tempeh impanato in padella con poco olio da entrambi i lati finché saranno ben dorati. Farcite il panino precedentemente scaldato con un velo di senape, fettine di tempeh e crauti.

L'autoproduzione è alla base della cucina di Manuela Cavallaro e prevede l'utilizzo di materie prime fresche e stagionali, che conservino le loro originali proprietà. Da questa filosofia, nasce un ricettario ad-hoc con alcune proposte indirizzate a chi è alla ricerca di qualche idea fresca e stuzzicante per rivisitare il “classico” panino.



## Passion Fruit



La gamma *esotici Felli Orsero* si arricchisce con l'introduzione del Passion Fruit. Il flowpack trasparente permette di verificare la piena maturità di questo frutto ricco di sali preziosi, quali ferro, magnesio, potassio e fosforo, e di diverse vitamine essenziali per la buona salute della nostra pelle (in particolare A e C). Inoltre è un'ottima fonte di fibre che contribuiscono al normale funzionamento intestinale. Ma qual è il momento di maturazione perfetta? Il frutto della passione è pronto per essere consumato quando la sua buccia comincia ad avvizzire: le grinze sono il segno che il frutto sta giungendo a maturazione ottimale e la sua polpa sarà un mix perfetto tra dolce e acidulo.



## FRIGO

TASTE MAKER



DIRETTORE RESPONSABILE  
**MASSIMO VACCARO**  
massimo.vaccaro@frigomagazine.com

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

HANNO COLLABORATO  
Sara Molgora, Aldo Pacciolla, Elena Varini, Paolo Scevola Ruscellotti

EDITORE  
Fantasy Communication srl

PROGETTO GRAFICO  
Antonio Rolli  
IMPAGINAZIONE  
Grazia Positano

per la pubblicità Tel. 0249786808

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 Fantasy Communication srl e, anche se non pubblicati, non saranno restituiti. È vietata la riproduzione anche parziale di testi, documenti e foto. Stampa Mediaprint - S. Giovanni Lupatoto (VR)

# TRAVEL & FOOD



## Tropicana

Tropicana propone un Palmito di eccellente qualità, ricco di fibre, potassio, ferro, zinco, calcio, fosforo, rame, vitamine del Gruppo B e C. Ha un sapore dolce, delicato, che ricorda l'asparago bianco.



*Le giornate dovrebbero iniziare con un abbraccio, un bacio, una carezza e un caffè. Perché la colazione deve essere abbondante.*

**CHARLES M. SCHULZ, PEANUTS**

## Everton

Lo zucchero di canna bio Everton, che proviene da piantagioni selezionate, nelle quali la materia prima viene coltivata nel rispetto dell'ambiente, senza che vengano utilizzati pesticidi e altre sostanze nocive.

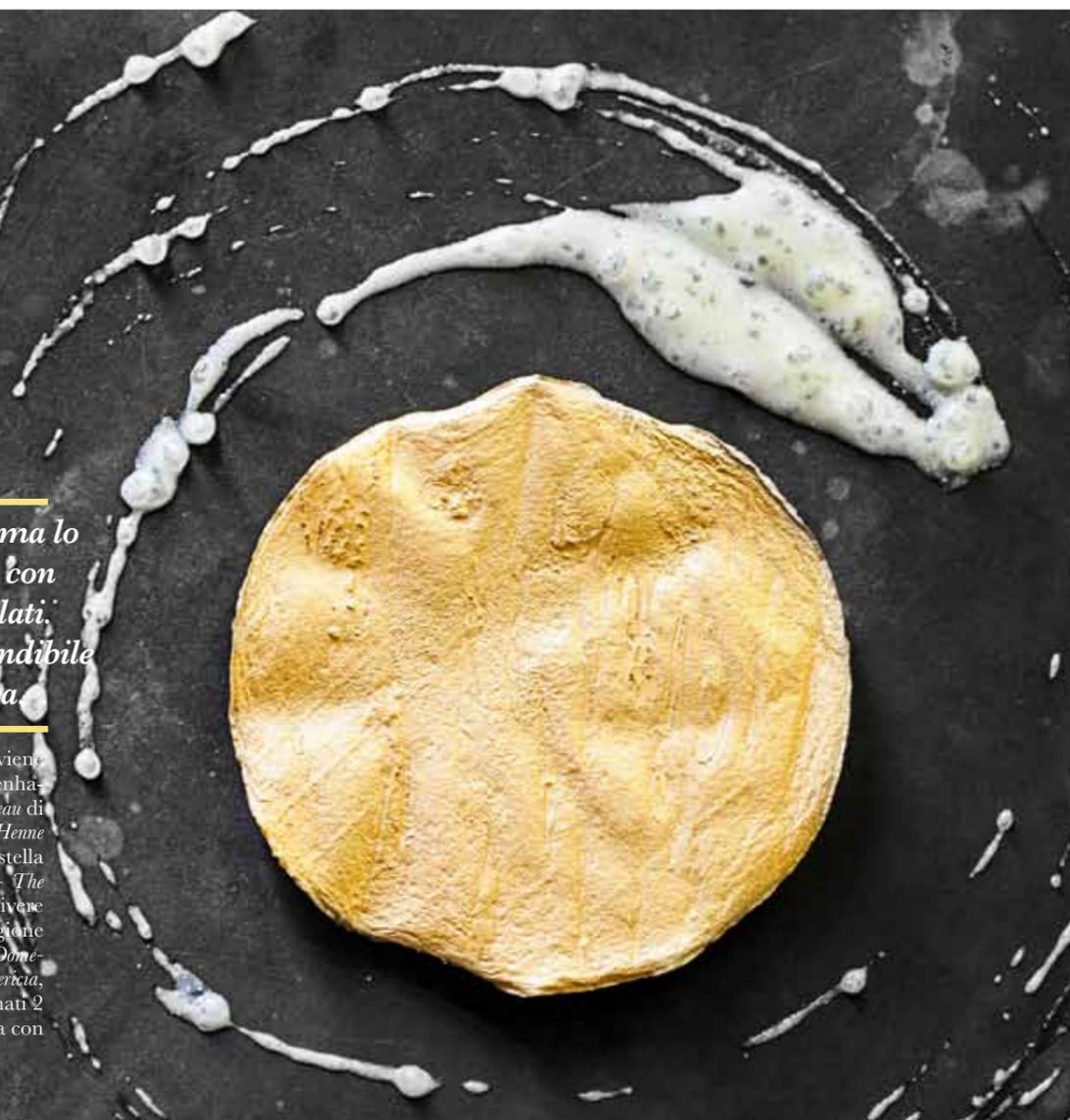


**STORIA** La stella Michelin nasce nel 1926 dalla famosa casa produttrice di pneumatici, per recensire i migliori ristoranti da consigliare a chi si appresta a intraprendere un viaggio.

## DANIMARCA IL PAESE DELLE 31 STELLE

*La Guida Michelin dei Paesi Nordici 2018 conferma lo straordinario livello della gastronomia danese con 26 ristoranti premiati con 31 stelle e nuovi stellati. Tutta la Danimarca si riconferma meta imprescindibile per una straordinaria esperienza gastronomica.*

Il titolo di migliore ristorante del regno, con ben tre stelle Michelin, viene riconfermato allo chef *Rasmus Kofoed*, con il suo *Geranium*. Il *Jordner* di Copenhagen e il *MeMu* di Vejle sono le nuove stelle della Danimarca insieme al *Kadeau* di Copenhagen che se ne aggiudica una seconda. Due stelle anche ad *AOC* e *Henne Kirkeby Kro*. Copenhagen colleziona un totale di 11 ristoranti con una stella Michelin: *Relæ*, *Kong Hans Kælder*, *Clou*, *Era Ora*, *Kokkeriet*, *Marchal*, *Studio - The Standard*, *108*, *Jordner*, *Formel B* e *Kiin Kiin*. L'esperienza stellata si può vivere ogni angolo del paese. Da Aarhus, seconda città della Danimarca e Regione Europea della Gastronomia nel 2017 con *Frederikshøj*, *Substans*, *Gastronôm* e *Domestic*. Alla bellissima isola di Bornholm con il *Kadeau*, al *Ti Trin Ned* a *Fredericia*, fino al *KOKS* nelle Isole Faroe. Oltre alle prestigiose stelle, sono stati assegnati 2 nuovi Bib Gourmand, *Musling* e *PMY*, completando la scelta gastronomica con ristoranti che offrono un eccellente rapporto qualità-prezzo.



## LA RICETTA

### Boccone di Wagyu in giro per l'Italia

Ricetta di Sebastiano Rovida per Italian Wagyu

#### Ingredienti

400 g Wagyu (controfiletto) - 50 ml di cottura di alici  
6 g sale a scaglie - 90 g miele di nocciole - 30 g nduja  
20 g cren in pasta - 5 olive verdi - 80 g marmellata di cipolla  
rossa e vaniglia - 30 g cannella in stecca

#### Preparazione

Tagliare a bocconi da 40 g la carne, metterla sottovuoto per 6 ore con la colatura di alici. Togliere i cubi dalla marinata e

scottarli in padella con il sale a scaglie da due lati facendolo arrostitire bene; glassare con il miele e le nocciole senza spegnere il fuoco per un minuto, giusto in tempo di permettere alla carne di glassare, poi togliere dal fuoco. Spalmare il boccone con la nduja e il cren nella parte superiore, aggiungere le olive tritate e le nocciole del miele. Mettere le stecche di cannella nella marmellata di cipolla profumata alla vaniglia per un'ora. Servire il boccone con abbondante marmellata a lato, così da intingerla prima dell'assaggio.

## La città dai mille sapori

Francforte è la città dai mille sapori: ristoranti stellati, bistrot, mercati all'aria aperta, street food ne fanno un crogiuolo di infiniti sapori. I ristoranti nella città affacciata sul Meno sono diversi e multiculturali come la città che li ospita. L'offerta culinaria è diversificata: dai sapori più tradizionali come l'*Apfelwein* e la *Grüne Sauce*, ai piatti gourmet provenienti da tutto il mondo. La metropoli conta ben otto ristoranti stellati: *Carmelo Grecco*, *Lafleur*, *Gustav*, *Weinsinn*, *Erno's Bistro*, *Atelier Wilma*, *Restaurant Villa Merton* e *Français*. Chi è alla ricerca di qualcosa di innovativo e gustoso non può non visitare il quartiere della stazione, un melting pot culturale e culinario. Ecco solo alcuni indirizzi da non perdere: *Walon & Rosetti*, è un luogo in cui la tradizione incontra la modernità. Il bar-ristorante attira una clientela che ama mangiare e cenare in un'atmosfera accogliente e rilassata. *Maxie Eisen*, invece, prepara ottimi piatti ebraici à la Kasher Nostra. I panini pastrami sono davvero da provare. A *Mittagsgold*, l'atmosfera ricorda gli anni '50, gli ospiti si godono i cocktail comodamente seduti sulle sedie a sdraio oppure ai tavoli a forma di fagiolo, così in voga in quel periodo. La vicina *Münchener Straße* è ugualmente colorata, eccitante e multiculturale. I ristoranti e i negozi di alimentari che si trovano qui sembrano provenire dai quattro angoli della terra: supermercati turchi accanto a bistrot libanesi, parrucchieri marocchini adiacenti a ristoranti coreani, calzolari tedeschi di fronte a negozi di dolci indiani.



# L'INGREDIENTE



## Valfrutta

Considerati tra le varietà di fagioli più pregiate, i Fagioli Corona Giganti sono eccellenti per realizzare molti piatti, sia caldi che freddi: insalate e antipasti; contorni e zuppe; creme e vellutate.



**Se hai male alla pancia mangia aglio in abbondanza; se hai male alla testa aggiungi aglio alla minestra.**

**PROVERBIO**

## Rizzoli

Saporite e polpose, le Cantabriche Rizzoli sono disponibili in due versioni: in olio d'oliva per preparazioni più classiche o con peperoncino per piatti sfiziosi e speziati. Sono lavorati a mano sul luogo di pesca per mantenere tutte il sapore delle acciughe appena pescate.



**CURIOSITÀ** Durante la Seconda Guerra Mondiale i medici dell'Armata Rossa ne sfruttarono le proprietà antisettiche per curare le ferite dei soldati.

## AGLIO, SE LO CONOSCI NON LO EVITI

*L'aglio, oltre al sapore intenso e al profumo dolce e pungente che caratterizza la cucina di tutto il mondo, garantisce anche notevoli benefici per la salute, grazie alle sue incredibili proprietà terapeutiche. Validato alleato per proteggere il sistema cardiovascolare, è utile anche nel contrastare altri disturbi.*

**L'AGLIO È IL SUO POTERE ANTICOAGULANTE**

L'alicina, uno dei principi attivi più importanti contenuti nell'aglio, contrasta, riducendola, l'aggregazione piastrinica, cioè la tendenza e la capacità delle piastrine di aggregarsi formando pericolosi coaguli nel circolo sanguigno.

**L'AGLIO È UN NATURALE VASODILATORE**

Tra le proprietà medicamentose dell'aglio c'è la sua capacità di favorire la vasodilatazione. In questo modo, è in grado di garantire un'azione ipotensiva, di prevenzione dell'ipertensione, tenendo sotto controllo la pressione sanguigna.

**CONTRASTA L'ACCUMULO DI COLESTEROLO**

Benefica la capacità dell'aglio di contenere l'azione, e soprattutto l'accumulo all'interno dei vasi sanguigni, del colesterolo cattivo, il più grande nemico della salute cardiovascolare.

**LE PROPRIETÀ DIGESTIVE DELL'AGLIO**

Grazie a particolari enzimi con i quali favorisce le secrezioni gastriche, l'aglio è un naturale digestivo.



**INDISCUSSO POTERE ANTINFIAMMATORIO**

Forte delle sue proprietà antinfiammatorie, l'aglio è un fedele alleato anche della salute, del benessere e della bellezza della pelle.

**L'AGLIO HA UNA PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTE**

È un vero concentrato di benefici per l'organismo: grazie alla sua azione antiossidante, l'aglio è in grado di contrastare il processo di invecchiamento a carico dei tessuti.

**L'AGLIO REGOLA LA GLICEMIA**

Ha il pieno controllo, o quasi, sui livelli di glicemia nel sangue: l'aglio, grazie agli alcaloidi che contiene, è utile per tenere a bada i valori degli zuccheri nel sangue.

**ALLEATO DI BELLEZZA ED ELISIR DI GIOVINEZZA**

Le sue proprietà mantengono lucida e tonica la pelle facendola sembrare più giovane.

# HAPPY FOOD



## Alibio

Il Tempeh di *Compagnia Italiana Alibio* è un prodotto 100% italiano e bio, pronto all'uso e adatto a diete vegane e vegetariane. Il sapore caratteristico e delicato permette al Tempeh di essere utilizzato in molte ricette, sia fresco sia in cottura.



*L'età non è importante, a meno che tu non sia un formaggio.*

**BILLIE BURKE**

## Kimbo

Kimbo arricchisce l'offerta bio con una nuova esperienza multisensoriale pensata per gli amanti del caffè porzionato. Un aroma floreale con sentori speziati e di mandorle con un livello di intensità 8 che lo rende perfetto a fine pasto.



**CURIOSITÀ** Molti formaggi popolari in Europa sono illegali negli USA, dove esistono restrizioni sui batteri che si trovano in molti formaggi artigianali.



**PROVOCATORI DI PIACERI**

## PER LA GIOIA DI VIVERE: DOPAMINA E NORADRENALINA

Due neurotrasmettitori che svolgono un ruolo attivo sull'edonismo e sono sintetizzate a partire dalla tirosina, un amminoacido che si trova nei formaggi. La dopamina è uno starter dinamizzante, che favorisce la motivazione e innesca il piacere, mentre la noradrenalina è un acceleratore, che stimola lo stato di veglia, l'attenzione e l'autostima.

## PER CALMA E RELAX: GABA

Neurotrasmettitore che favorisce la tranquillità e aiuta a controllare l'ansia viene sintetizzato dal nostro organismo a partire dall'acido glutammico, che si trova nei latticini, e da diversi ceppi di lattobacilli, presenti nei latt fermentati. L'acido glutammico viene trasformato dal cervello in glutamina, che ha un'influenza positiva sullo stress e sugli sbalzi d'umore.

*Scegliendo latte, yogurt, burro e formaggi possiamo influire in modo naturale sul nostro benessere psico-fisico e attivare i "costruttori" di felicità che agiscono nel nostro organismo. Assolatte li presenta uno ad uno.*

## PER SERENITA' E BUON UMORE: SEROTONINA

Il neurotrasmettitore della calma e della felicità viene sintetizzato dai neuroni a partire da un amminoacido, che si trova soprattutto nel latte e nei formaggi. Il triptofano ha un ruolo fondamentale su umore e depressione, ansia e sonno, controllo dell'appetito e memoria. Per questo, un basso intake di triptofano e quindi una scarsa produzione di serotonina fa diventare impulsivi, aggressivi e ansiosi.

## PER IL BUONUMORE VITAMINE DEL GRUPPO B

Le vitamine del gruppo B partecipano al funzionamento nei neuroni ed alla produzione dei neurotrasmettitori; aiutano la concentrazione, contrastano la depressione e calmano il sistema nervoso. In particolare, la vitamina B12, presente nei prodotti lattiero-caseari, impedisce il surplus di omocisteina, che è collegato a diversi aspetti che causano la depressione.

## LA RICETTA

### Lobster Roll con Taleggio D.O.P.

Ricetta del Consorzio Tutela Taleggio

#### Ingredienti per 4 persone

450 g Astice (polpa cotta) - 90 g maionese - 200 g Taleggio D.O.P. - 1 costa di sedano - 15 g capperi - 1 limone - sale q.b. - pepe q.b. - erba cipollina q.b. - 2 lunghi panini (circa 20 cm)

#### Preparazione

Prendete il sedano, eliminate le foglie e affettate la costa, passate ai capperi tritandoli grossolanamente e ponete il tutto in una ciotola. Tagliate l'astice. Prendete un limone naturale non trattato, grattugiate la scorza e dividetelo a metà. In una ciotola abbastanza capiente mescolate insieme la maionese, il sedano e i capperi. Spremete le due metà del limone e aggiungete la scorza grattugiata. Mescolate insieme per un paio di minuti per far amalgamare bene gli ingredienti. Aggiungete sale e pepe secondo i gusti, l'astice tagliato e mescolate ancora. Come tocco finale per il ripieno, tagliate a dadini il Taleggio D.O.P., aggiungeteli agli altri ingredienti e mescolate con delicatezza. Appoggiate il panino su un piano e incidetelo per il senso della lunghezza. Apritelo facendo attenzione a non romperlo, eliminate un po' di mollica e inserite il ripieno. Farcite la tasca centrale del panino con l'insalata di astice e Taleggio D.O.P., decorate con erba cipollina e servite.



## Freschi abbinamenti

Le aziende casearie continuano a proporre nuovi prodotti, varianti più gustose e confezioni pensate per soddisfare occasioni di consumo diverse. Il risultato è che in un ipermercato, in media, ci sono ben 77 referenze di mozzarella, 29 di crescenza, 26 di ricotta e 41 di altri formaggi freschi (come gli spalmabili, il quark e i fiocchi di latte), come ha rilevato un'indagine esclusiva realizzata per conto di Assolatte dal Centro di ricerca su Retailing e Marketing (REM Lab) dell'Università Cattolica di Milano. In Italia, dopo la crescita del mercato registrata nel ventennio 1980-2000, ora i consumi di formaggi freschi sono sostanzialmente stabili ed evidenziano frequenze di consumo ragguardevoli: il 40% degli italiani mangia regolarmente mozzarelle, il 20% crescenza e stracchino, il 16% mozzarella di bufala e il 13% ricotta e paste filate (fonte Assolatte /REM Lab). Per i gourmet e i foodies, a ogni tipologia di formaggio fresco si deve accompagnare la giusta varietà di insalata, scelta in base sia al sapore che alla consistenza. Per esempio, le insalate dal gusto delicato (come lattuga, valeriana, iceberg e lattuga batavia) sono ideali con i formaggi freschi dolci perché non ne sovrastano il sapore, ma possono essere accostate anche a formaggi freschi più intensi (come i caprini), per un abbinamento a contrasto. L'indivia riccia e la lattuga romana vengono esaltate dall'abbinamento con formaggi freschi erborinati. Il caratteristico gusto amaro della rucola valorizza i formaggi freschi più dolci, come la mozzarella vaccina, la ricotta e la crescenza, mentre il tocco acidulo del crescione ben si sposa con i formaggi freschi dalle note latte pronunciate, come i fiocchi di latte, il formaggio spalmabile e la burrata.



# DRINK



## Duchessa Lia

La *Barbera d'Asti DOCG BIO* è una delle novità che Duchessa Lia presenta in occasione di Vinitaly. Un vino da uve barbera coltivate nel massimo rispetto della materia prima, senza l'utilizzo di antiparassitari né pesticidi chimici, e da processi di vinificazione autorizzati dalla certificazione bio.

“*Lo champagne, se si ha tempo per ascoltarlo, fa lo stesso rumore, nella sua schiuma e nelle sue bollicine, del mare sulla sabbia.*”

MAX JACOB

## Novebolle

Bollicine, 100% romagnole con il battesimo di una nuova denominazione, il Romagna Doc Spumante, e la creazione di un marchio condiviso 'Novebolle', nato all'interno del Consorzio Tutela Vini di Romagna. In questo contesto nasce *Bolè*, prima etichetta di Novebolle.



**CURIOSITÀ** Il chinino è un farmaco. È noto per curare la malaria, aiutare la digestione, il trattamento di crampi notturni alle gambe, e rimediare a parassiti intestinali e protozoi.

## SOLO GLI INGREDIENTI PIU' PURI

*Fever-Tree è una gamma di soft drink naturali che ha dato il via ad una nuova categoria nel beverage: quella dei mixer di alta qualità. Ingredienti totalmente naturali per ricette prive di conservanti e dolcificanti sintetici.*

Apprezzata da bartender e gastronomi di tutto il mondo, la gamma Fever-Tree nasce nel 2005 da un attento studio fatto da *Charles Rolls* (conosciuto per il Plymouth Gin) e *Tim Warrillow* (esperto di marketing di lusso). I due scoprirono che molte delle bibite sul mercato erano conservate con benzoato di sodio o sostanze simili, oppure venivano aggiunte di aromi scadenti e dolcificanti artificiali. Decisero così di ricercare le migliori fonti di chinino e intrapresero una serie di viaggi per trovare gli ingredienti più puri. Dopo aver sperimentato 5 diverse interazioni di ricette, Charles e Tim furono finalmente soddisfatti.



Per apprezzare appieno la qualità di queste acque toniche, vi consigliamo queste 4 ricette:

1) **Hendrick's & Tonic:** ¼ Hendrick's Gin + ¾ Fever-Tree Elderflower Tonic Water + Fetta di cetriolo; 2) **Stoli Blueberry & Tonic:** ¼ Stoli Blueberry Premium Vodka + ¾ Fever-Tree Mediterranean Tonic Water + Mirtillo Freschi, Rametto di Timo; 3) **Seedlip Garden 108 & Tonic:** ¼ Seedlip Garden 108 + ¾ Completare con Fever-Tree Naturally Light Tonic Water + piselli freschi; 4) **Seedlip Spice 94 & Tonic:** ¼ Seedlip Spice 94 + ¾ Fever-Tree Indian Tonic Water + corza di pompelmo rosa.

## Havana Club Grand Prix 2018

Concluso uno dei contest più prestigiosi tra barman di tutto il mondo. Ha vinto *Erica Rossi* con il cocktail *Bon Voyage*.

Presso la sede di *Pernod Ricard Italia* si è svolta la finale nazionale della dodicesima edizione del *Havana Club Grand Prix*, uno dei contest tra barman più prestigiosi del mondo. Dieci finalisti si sono sfidati nel creare un cocktail che rappresentasse la Cuba moderna e raccontasse la terra di appartenenza del bartender, per una miscelazione culturale estremamente attuale. A giudicarli una giuria di tutto rispetto: *Meimi Sanchez* (Global Brand Ambassador Havana Club), *Marcis Dzelzainis* (Bar manager di Sager+Wild, uno dei locali più all'avanguardia della scena londinese), *Giamperio Francesca* (direttore Blueblazer) e *Marco Graziano* di Leviedelrum (Ambassador Old Fashioned Week). La giuria ha valutato in base a otto punti: tecnica, presentazione, aspetto, aroma, gusto, equilibrio, aderenza al brief, nome. Alla fine l'ha spuntata *Erica Rossi* di Wooding Bar di Milano, con il suo *Bon Voyage*: 40 ml di Havana Club 3 años, 2 bar spoon di zucchero biologico di canna chiaro profumato al basilico, 20 ml succo fresco di lime, 15 ml albumina all'olio extravergine d'oliva, 4 foglie di basilico; come guarnizione: meringa al basilico. La finale internazionale si terrà a Cuba a fine maggio.



## LA RICETTA

### Frosé Cocktail

vente-privee, leader delle vendite-evento online, insieme a Pasqua Vigneti e Cantine, propone originali ricette per gustare 11 Minutes, vino rosé dal sapore fresco e avvolgente.



#### Ingredienti

½ 11 Minutes ghiacciato  
½ bicchiere di Vodka  
purea di fragole q.b.  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di succo di limone  
foglie di menta fresca per guarnire

## JamesBot bevi responsabilmente

Da Jameson Irish Whiskey un'iniziativa per sensibilizzare tutti sui problemi dovuti a un eccessivo consumo di alcol.

In occasione dell'ultimo Jameson Village, *Jameson Irish Whiskey* ha attivato *James Bot*, una campagna di sensibilizzazione al "bere responsabilmente" attraverso una chat bot. Sabato 17 marzo, in 8 ore, sono stati raggiunti 553.000 utenti su Facebook e Instagram con rispettivamente 21.927 interazione sulla pagina e 21.833 con i post. 1000 le conversazioni gestite tramite chat. Attraverso un post sponsorizzato le persone sono state invitate a contattare James Bot per conoscere più da vicino la festa di San Patrizio, la cultura irlandese e a festeggiare insieme a Jameson Irish Whiskey. Stranamente però durante la chat, con la scusa di brindare, James Bot inizia a interagire in modo strano e a scrivere frasi sconnesse, tipiche di un ubriaco. Dopo l'iniziale stupore degli utenti, un messaggio rivelava il senso dell'operazione: con un bicchiere di troppo anche un'intelligenza artificiale può trasformarsi in stupidità reale. Il finto chatbot è un progetto speciale, realizzato dall'agenzia pubblicitaria Conversion in collaborazione con alcuni ragazzi della palestra pre-master di Laboratoriomiera (Master in Art Direction & Copywriting del Politecnico di Milano, POLI.design.studenti), un team che è stato in grado di simulare, dal vivo e in real time, l'escalation alcolica a fin di bene.



# FOOD DESIGN



## Duchessa Lia

Prive di glutine, lattosio, soia e uova, le Veganette sono la scelta giusta per tutte le persone che hanno deciso di seguire una dieta vegetariana o vegana (sono certificate Vegan), per coloro che soffrono di intolleranze alimentari, ma anche per chi semplicemente desidera introdurre nella propria dieta le verdure in modo semplice, comodo e veloce.

“Nessuna migliore disposizione di cattive uova ha mai fatto una buona omelette.”

C.S. LEWIS

## Matt

Le Sottili mais curcuma, sono senza lievito e hanno un basso contenuto di grassi. Oltre ad essere un valido aiuto per chi vuole alimentarsi in modo sano e mantenersi in forma, sono snack sfiziosi da sgranocchiare a tavola come sostitutivi del pane o in qualsiasi momento della giornata.



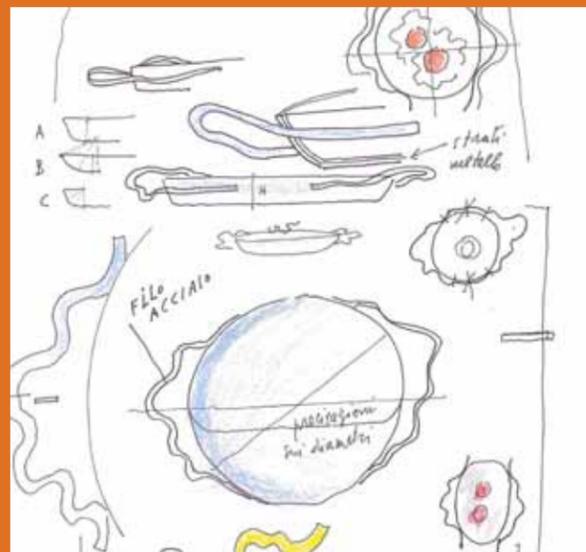
**CURIOSITÀ** In Giappone fare rumori mentre si mangia è segno di apprezzamento per il cibo.

## IL TEGAMINO PERFETTO

Alessandro Mendini con Alessi, la collaborazione di Alex Mocika e Alberto Gozzi, disegnano per il marchio Officina Alessi, il tegamino perfetto.



Tegamino risponde precisamente alle necessità per la preparazione in cucina, il servizio in tavola e il consumo individuale di un cibo semplice e fondamentale per la nostra alimentazione: l'uovo. Racconta Mendini: "Allora piano piano assieme ad Alberto Gozzi studiammo a fondo la storia della cottura dell'uovo al tegamino dal Medioevo, al Rinascimento, al settecento, al Liberty fino a oggi. Combinazioni dei Metalli, i loro spessori, i coperchi, ricette, misure, distanze dalla fiamma e minuti e secondi di cottura. L'eccezionale tegamino che ora ne è risultato corrisponde al diagramma di massimo perfezionamento per una cottura vertiginosa dell'uovo al tegamino. Sono stati chiamati in azienda famosi Chef di varie tendenze a fare i loro esperimenti, osservazioni e critiche, e dopo vari collaudi si è raggiunto l'unanime e entusiastico apprezzamento." La silhouette dei manici di "Tegamino" dona all'oggetto la sagoma di un uovo in padella pronto per essere cucinato. Realizzato in trilamina, per un'ottima diffusione del calore e una cottura uniforme, e dotato di un coperchio in acciaio inossidabile, permette di cuocere le uova in modo efficace e di degustare l'alimento direttamente nello strumento di cottura. "Una gestualità - afferma il gastronomo Alberto Gozzi, consulente per lo sviluppo del progetto - che celebra una tradizione popolare semplice ma ricca di significato, la convivialità e l'esaltazione dei sapori di un tempo".



### LA RICETTA

## Strapazzata con "Pipérade"

### Ingredienti

olio - burro - 1 uovo - Pipérade

### Preparazione

Mettete la Pipérade calda in Tegamino, aggiungete l'uovo crudo, lasciate rapprendere l'albume, infine con la forchetta rompete il tuorlo strapazzando il tutto.



### LA RICETTA

## Al burro e tartufo d'Alba

### Ingredienti

olio - burro - 2 uova - tartufo d'Alba

### Preparazione

Lasciate fondere il burro e quindi aggiungete le uova al centro di Tegamino. Lasciate rapprendere l'albume e coprite. A cottura ultimata, una volta in tavola, potete affettarci sopra a piacere del tartufo d'Alba. Sale e pepe, se lo desiderate.



### LA RICETTA

## All'acqua con salmone e caviale

### Ingredienti

1 cucchiaino d'acqua - 1 uovo - salmone - caviale

### Preparazione

Scaldate una piccola quantità d'acqua. Appena inizia a fremere aggiungete l'uovo al centro di Tegamino, lasciate rapprendere l'albume leggermente: scolate con delicatezza. Coprite e ultimate la cottura a fornello spento. Guarnite con cubetti di salmone affumicato, erbacipollina, del caviale.



## Secondome...il coraggio di una scelta BIO

Maurizio Ferraro è un giovane vinaiolo coraggioso, che produce senza l'utilizzo di additivi chimici, e in particolare di solfiti, già dal 2006. Sempre presente, e sorridente, alle rassegne di vini naturali del nord Italia, propone una selezione attenta di vini, sia bianchi che rossi, prodotti nell'azienda a conduzione familiare sita a Montemagno (Asti). Ci vogliamo soffermare, in particolare, sul vino "Secondome vino bianco": si tratta di un blend di timorasso, chardonnay, grignolino e nebbiolo; sviluppa 11 gradi di alcool, è decantato in botti di acciaio inox senza coadiuvanti aggiunti, non è filtrato. Presenta un colore orange, sentori fruttati e aromatici, con note di sambuco. È un vino di struttura, sapido al gusto, adatto a pesci guizzanti e formaggi del pastore, oltre che piatti etnici e verdure dell'orto. Ve lo consigliamo per l'estate, come energy drink rock'n'roll; noi lo degustiamo ascoltando "Gold on the ceiling" dei The Black Keys. Per avere maggiori informazioni: [ferrarovini.com](http://ferrarovini.com)



# MOLINO QUAGLIA

## dove la farina diventa arte®

*Nel corso del tempo la farina ha perso la sua identità, tant'è che, ancora oggi, molti la considerano un'ingrediente di basso valore. Molino Quaglia, fin dalle sue origini ha lavorato per dare alla farina una qualità insostituibile, nella convinzione che il vero ingrediente sia il grano d'origine, e la farina la sua forma impastabile.*



Nel corso del tempo la farina ha perso la sua identità, tant'è che, ancora oggi, molti la considerano un'ingrediente di basso valore. Molino Quaglia, fin dalle sue origini ha lavorato per dare alla farina una qualità insostituibile, nella convinzione che il vero ingrediente sia il grano d'origine, e la farina la sua forma impastabile.

Da sempre i mugnai di casa Quaglia hanno una visione contemporanea della farina, che oggi si riassume nel ritorno ai gusti del passato secondo un codice tecnologico d'avanguardia, costruito per la massima sicurezza alimentare dell'ingrediente principe della dieta mediterranea. È convinzione di Molino Quaglia che il compito del mugnaio sia quello di scegliere ogni anno i grani migliori e lavorarli con cura rispettando le loro proprietà nutrizionali e la completezza del gusto.

### GRANO E TECNOLOGIA

Negli oltre 100 anni di attività la famiglia Quaglia ha affinato la capacità di riconoscere le qualità del grano, trattando direttamente con agricoltori e strutture di ammasso dei cereali, di pari passo con l'aggiornamento tecnologico degli impianti di molitura. Nel tempo, il Molino Quaglia è sempre stato all'avanguardia, dai giorni della pietra mossa dalle acque dell'Adige fino all'odierno stabilimento, sede dei più sofisticati strumenti di pulizia, selezione ottica e macinazione a cilindri e a pietra del grano tenero.



### GRANO TENERO ITALIANO

Quaglia esprime da sempre la sua sensibilità nei confronti degli agricoltori connazionali stimolandoli con accordi di filiera ad orientarsi verso tecniche agricole sostenibili, quali l'agricoltura integrata e biologica. Oggi il Molino Quaglia acquista dall'Italia oltre il 60% del suo fabbisogno di cereali. Il grano da agricoltura integrata macinato a pietra e il grano da agricoltura biologica macinato a cilindri nel Molino Quaglia sono coltivati esclusivamente in Italia nelle province di Ferrara e Rovigo.

### FARINA PETRA

Nel 2007 è nata Petra, la farina di grano tenero 100% italiano da agricoltura sostenibile integrata macinato a pietra. Petra oggi identifica tutte le farine del Molino Quaglia, anche quelle macinate con cilindri di ghisa, perché la cura nella scelta dei grani e la qualità del processo sono uguali per tutte le farine che nascono nel Molino. Ogni farina è identificata da un numero per significare la loro unicità e il legame diretto con il processo di macinazione "trasparente" che ha conservato il valore del grano di origine. Le farine del Molino Quaglia sono naturali e nascono dai migliori grani teneri macinati per essere utilizzati senz'altro negli impasti di prodotti da forno dolci e salati. Sono farine capaci di contenere la spinta dei lieviti senza nulla aggiungere alla forza della natura.



### MACINAZIONE A PIETRA

La macinazione del grano per frantumazione (a pietra) è tecnica antichissima e conserva ancora oggi il pregio di dare come risultato una farina più ricca di gusto e di nutrienti rispetto alle farine macinate a cilindri. Le macine a pietra del Molino Quaglia sono diverse da quelle naturali del molino di prima generazione, perché sono composte da una miscela lapidea durissima e sono incapsulate in un contenitore che le isola dall'ambiente esterno, preservando la pulizia del processo. Si sfruttano così i pregi dello standard molitorio più avanzato d'Italia per restituire una farina più stabile e facile da lavorare rispetto a quelle macinate a pietra di una volta. Sicurezza alimentare, gusto, ricchezza nutrizionale e stabilità in lavorazione delle farine Petra macinate a pietra nascono da una tecnologia modernissima di pulizia del grano e di controllo fine della granulometria della farina applicata ai migliori frumenti italiani coltivati con tecniche di agricoltura sostenibile a breve distanza dal molino.

### MACINAZIONE A CILINDRI

La macinazione del grano per separazione (a cilindri) è lo standard molitorio introdotto dalla tecnologia del XX secolo, che ha sostituito l'uso delle mole di pietra con i cilindri in ghisa durissima dei laminatoi. I cilindri del moderno Molino Quaglia lavorano in coppia e sono scanalati, in modo da recidere il chicco sfogliandolo gradualmente per arrivare a prelevare la parte interna amidacea, separando le crusche esterne e staccando intatta la fogliolina del germe di grano (immediatamente inviata al processo interno di stabilizzazione termica per evitarne l'irrancimento). Diversamente dalla macinazione a pietra, la molitura a cilindri trasforma il grano in farina in passaggi successivi, e in ogni passaggio si alternano fasi di rottura con fasi di setacciamento per separare le diverse componenti del grano. Al fine di ottenere farine molto delicate, fini e naturalmente bianche, l'operazione di rottura deve essere condotta progressivamente per evitare l'eccessiva frantumazione delle parti cruscali, che altrimenti diventano di difficile separazione.



# BEER PAIRING



## Theresianer

La *Premium Lager* senza glutine di Theresianer impiega uno specifico processo di produzione che abbatta il contenuto di tale proteina mantenendo intatte l'equilibrata piacevolezza e la morbidezza tipiche della Lager classica.



*Se Adamo avesse saputo fare la birra, giammai Eva avrebbe potuto tentarlo, con la sua mela.*

**MARCEL GOCAR**

## Recoaro

La ricerca di ingredienti selezionati biologici e adatti anche a un'alimentazione vegana, la frutta 100% di origine italiana e l'utilizzo di sola acqua minerale naturale, sono caratteristiche che rendono le *Bibite Bio Recoaro* davvero uniche.



**CURIOSITÀ** Il nome birra deriva dal latino "bibere" (bere), mentre la parola spagnola per birra, cerveza, deriva da Ceres, dea greca dell'agricoltura.

## COME ABBINARE CIBO E BIRRA

Quando si tratta di abbinare cibo e birra, non ci sono molte regole rigide da seguire. Per ottenere il massimo e migliorare il sapore del cibo nel tuo menu, prova a tenere a mente questi 4 consigli.



### 1. SCEGLIERE UN SAPORE DOMINANTE

Abbinare cibo e birra, che hanno un sapore contrastante, può essere pericoloso, ma allo stesso tempo può dare grandi soddisfazioni se fatto in modo corretto. L'abbinamento ideale prevede la scelta di una birra o di un piatto con un sapore forte e dominante. Se un piatto presenta degli aromi troppo complessi o leggeri, i sapori si confonderanno. Meglio un piatto che abbia un gusto distinto, che possa trasparire senza essere sopraffatto. Un esempio di buon abbinamento di contrasto sono le ostriche con le stout. Le ostriche, infatti, hanno un sapore forte e salato, che può resistere al sapore ricco e cremoso della birra.

### 2. SCEGLIERE SAPORI CHE SI INTEGRANO

Integrare gli aromi è uno dei modi più semplici per creare deliziosi abbinamenti tra cibo e birra. Il consiglio è di abbinare cibi ricchi con birre dal sapore pesante e ricco, come le stout le porter. Meglio abbinare insalate e piatti di pesce con birre leggere. Birre fruttate e di grano sono il complemento perfetto per i dessert.

### 3. RINFRESCARE IL PALATO

La birra può essere usata anche per pulire il palato. È un tipo di abbinamento ideale con piatti dai sapori forti, come il cibo indiano piccante o un fritto ricco di grasso. Una birra leggera è l'ideale per un pollo fritto speziato. Questo abbinamento funziona anche all'opposto: cibi grassi possono essere usati per spezzare l'amaro di una IPA.

### 4. RISPETTARE LE ORIGINI

È importante considerare i livelli di sapore del cibo e della birra che si vogliono abbinare. Molte birre scure hanno un sapore ricco che può sopraffare quello di certi cibi. Il salmone, per esempio, mal si accompagna con una pinta di Guinness, perché il suo sapore coprirebbe completamente quello del pesce.



## Birra e cioccolato

W arsteiner, storica azienda tedesca guidata dalla famiglia Cramer da ormai nove generazioni, dimostra di essere attenta tanto alla custodia della tradizione quanto alle ultime tendenze che interessano il settore. In occasione dell'edizione 2018 del Vinitaly ha presentato *Pater Linus*, una birra belga d'abbazia, protagonista di una straordinaria food pairing experience con una selezione di cioccolato belga *Callebaut*, curata dal maître chocolatier *Davide Comaschi*, direttore di Chocolate Academy Center Milano del gruppo Barry Callebaut. La degustazione ha visto la birra *Pater Linus* abbinata a del cioccolato extra fondente *Satongo* di Callebaut, blend di monorigini della nota azienda belga-svizzera, declinato in un napolitain. Il sapore intenso e complesso del cioccolato *Satongo* è diventato il croccante contrappunto alle note fruttate e lievemente amaricanti della birra *Pater Linus*, creando un blend di sapori davvero inedito.

## Pasqualina & Pasubio



A proposito di abbinamenti tra cibo e birra, molto ci sembrano molto interessanti quelli proposti dal *Birrificio Antoniano* sul proprio sito web: [www.birrificioantoniano.it](http://www.birrificioantoniano.it). In particolare, ci ha colpito la partnership con *Gianni Calaon*, quattro volte campione mondiale di pizza e testimonial del birrificio. Il primo abbinamento proposto è quello tra la *Birra Antoniana Pasubio* e la *pizza Pasqualina* (ingredienti: mozzarella, ragù di asparagi, uova di quaglia, Grana Padano, sferizzazione di tartufo d'Alba). Un'esaltazione di accostamenti tra ingredienti locali. Se volete provare di persona, a Padova c'è la pizzeria *Rivoluzione Pizza* (via Bembo 64). Abbinare birra e pizza è un'esperienza tutta italiana. Con la più consumata delle pizze nostrane, la Margherita, il consiglio è di abbinare birre a bassa fermentazione. Una birra chiara è preferibile: il sapore leggermente amarognolo non andrà a coprire i sapori dei singoli ingredienti della pizza.

### LA RICETTA

## Cervo con birra Leffe Ambrée

Ricetta dello Chef Alessandro Borghese per Leffe

### Ingredienti

150 g di filetto di cervo - 1 cipolla dorata - 1 ramo di mirto fresco - olio e peperoncino q.b.  
5g miele d'erica - 10 ml di fondo di pollo - 1 birra Leffe Ambrée da 75 cl - olio al peperoncino q.b. - timo serpillio q.b. - sale e pepe q.b.



### Preparazione

Sbuccia la cipolla dorata e brucia la testa con il cannello. Riponila in una casseruola con il ramo di mirto fresco e la birra Leffe da 75 cl fino a coprire. Riduci la birra, a fiamma moderata, fino ad ottenere uno sciroppo scuro e denso; filtra il fondo, aggiungi il miele di Erica, due gocce di olio al peperoncino e il fondo di pollo. Riduci nuovamente fino ad una densità sciropposa. Massaggia il filetto di cervo con sale e pepe e cuoci a fiamma vivace da entrambi i lati per ottenere una cottura al sangue. Fai riposare la carne qualche minuto prima di servire, in modo che i succhi si concentrino all'interno. Impiatta il filetto tagliato a metà, aggiungi una falda della cipolla usata per la cottura della salsa, qualche fogliolina di timo serpillio e rifinisci con la salsa alla birra.

# CUCINA IN PELLICOLA



## Feliccia

Dopo lenticchie rosse, piselli verdi e lenticchie gialle, Feliccia, marchio di Andriani S.p.A, punta su un inedito legume per ampliare la propria gamma di pasta di legumi: il fagiolo verde Mung.



*Il pollo è l'unico animale che si può mangiare prima che nasca e dopo che è morto.*

**LEOPOLD FECHTNER**

## Kellogg

Kellogg entra nel segmento bio con un nuovo marchio di cereali per la prima colazione, che prendono il nome direttamente dal fondatore W.K. Kellogg. Tutte le sei referenze non contengono olio di palma, coloranti e aromi artificiali.



**CURIOSITÀ** Oltre al curry indiano esistono altre varianti, come il curry giapponese, quello cinese e le varianti thailandesi, vietnamite, africane, jamaicane e dei Caraibi.



## IL POLLO TANDOORI DI AMORE CUCINA E CURRY



Nel 2014 il regista Lasse Hallström ha diretto il film "Amore, cucina e curry" (titolo originale: *The Hundred-Foot Journey*), adattamento cinematografico del romanzo "Madame Mallory e il piccolo chef indiano" di Richard C. Morais. La storia narra della famiglia Kadam, che da Mumbai si trasferisce nel piccolo paese di Saint-Antonin-Noble-Val, nel sud della Francia, dove decide di aprire un ristorante di cucina indiana. Inizia così una "guerra" gastronomica e culturale con il ristorante stellato Le Saule Pleureur, dell'affermata chef Madame Mallory (Helen Mirren). Alla fine, la cucina del giovane chef Hassan (Manish Dayal) conquisterà il palato di Madame Mallory, che lo aiuterà a diventare uno degli chef più apprezzati di Francia.

### LA RICETTA

#### Ingredienti per 4-6 persone:

3 cucchiaini di paprika dolce  
1 cucchiaino di garam masala  
1 cucchiaino di cumino macinato  
1 cucchiaino di coriandolo macinato  
sale e pepe  
mezzo cucchiaino di curcuma macinata  
50 g di coriandolo fresco a pezzetti  
1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato  
5 spicchi d'aglio tritato  
70 g di yogurt greco magro  
120 ml di olio di colza  
1 scalogno tritato  
3 cucchiaini di aceto bianco  
1 cucchiaino di succo di limone  
1,8 kg di cosce di pollo

#### Preparazione

Riscaldare il forno a 230°. Sistemate due teglie grandi su una griglia. In una padellina fate rosolare a fiamma bassa la paprika, il garam masala, il cumino, il coriandolo e la curcuma e mescolate per un paio di minuti. Trasferite le spezie in una ciotola e lasciate raffreddare. Aggiungetevi lo zenzero, l'aglio, lo yogurt, il succo di limone, il sale, il pepe e due cucchiaini d'olio. Prima di cucinare il pollo, incidete ogni coscia con 3 tagli trasversali. In una ciotola grande versate due cucchiaini di oli di colza condito con sale e pepe e adagiatevi le cosce di pollo girandole nel condimento per insaporirle. Massaggiate le cosce di pollo con l'emulsione di yogurt speziato preparato precedentemente e ponetele nelle teglie, facendo attenzione nel lasciare circa 5 cm tra una coscia e l'altra. Infornate per circa 45 minuti, rigirandole di tanto in tanto e finché non si sarà formata una crosticina dorata. Lasciatele arrostire sotto il grill a una distanza di circa 15 cm per circa 5 minuti, finché non saranno leggermente bruciacchiate. In una ciotolina mescolate il coriandolo fresco, lo scalogno, l'aceto e 60 ml d'olio; salate per insaporire l'emulsione e servitela con il pollo appena sfornato.



## Videogame e alta cucina

Appassionato di videogame, premiato come Miglior Chef Innovativo agli ultimi Chef Awards, a soli 30 anni Lorenzo Cogo è uno degli Chef stellati più giovani del mondo. Da sempre appassionato della saga di videogiochi *Far Cry* (Ubisoft), Lorenzo è volato in Montana, dove è ambientato il quinto capitolo della saga, per trarre ispirazione e creare nuovi piatti da dedicare al videogame. Durante il viaggio, Lorenzo si è lasciato ispirare dai panorami dello Stato americano e dalle atmosfere del videogame per creare tre ricette innovative che rispecchiano perfettamente il suo stile sperimentale e uniscono, per la prima volta in assoluto, alta cucina e videogiochi. Del tutto in linea con i temi trattati nel videogame, il primo piatto si intitola *Comunione*: una tartare di cuore tra due ostie a cui lo chef ha abbinato un Bloody Mary. Un evidente richiamo alla setta di fanatici attorno a cui si snoda la storia del gioco. Nella seconda ricetta, il ragù di cervo, animale simbolo della gastronomia del Montana, incontra un pacchero gratinato, riprendendo il concetto di contaminazione tipico della cucina istintiva di Cogo. Protagonista del terzo piatto un altro animale tipico, la trota iridea, che viene condita con maionese al ginepro e cous cous di cavolfiore.



## DENTRO AL GUSCIO

Il ricettario "Dentro al Guscio" è il frutto di un impegno culturale che da alcuni anni vede l'azienda Life impegnata in prima linea al fianco di un partner prestigioso come la Fondazione Umberto Veronesi per rivalutare l'importanza di inserire regolarmente nelle proprie abitudini alimentari un consumo controllato di frutta secca, essiccata e disidratata. Si tratta in realtà non di un semplice ricettario, ma di un vero e proprio viaggio tra le preziose virtù della frutta secca e disidratata, che include anche curiosità e consigli nutrizionali su questi piccoli e gustosi integratori naturali. La comunità scientifica internazionale concorda, infatti, nel considerarli alimenti preziosi che, grazie alle loro proprietà, diventano ingredienti complementari di una dieta sana e funzionale alla prevenzione di alcune patologie.



# INCHIESTA



## Cavit

Una *Tantum*, solo 7.838 bottiglie prodotte, solo nell'annata 2014. Una produzione speciale di Riesling Renano Trentino Doc, nata dall'incontro propizio e irripetibile tra le condizioni particolari della vendemmia 2014 e le competenze enologiche della cantina.



**La filosofia non si trova solo nei trattati dei professori che ne portano il nome. C'è una filosofia anche nell'uso degli spaghetti.**

**GIUSEPPE PREZZOLINI**

## Italpizza

Dall'impasto composto da farina di grano tenero, acqua, olio evo, sale e lievito, la pizza *Margherita Sfiziosa 12x30* è farcita con passata e polpa di pomodoro condite con olio di oliva, zucchero, sale, origano e basilico.



**CURIOSITÀ** Le Filippine sono il paese con il maggior consumo di gin. Il liquore è arrivato nel periodo della colonizzazione spagnola, la base è la canna da zucchero coltivata localmente.

## FAMIGLIE UNDER 35 LA SPESA È ECOFRIENDLY

*L'Osservatorio Immagino ha fotografato il carrello della spesa delle famiglie degli under 35, scoprendo che comprende più prodotti ecofriendly, veggie e salutistici della media, e meno alimenti Dop e Igp.*

**S**ono la generazione che sta cambiando maggiormente gli stili di consumo: i giovani sotto i 35 anni sono la fascia della popolazione italiana più affine ai valori emergenti della società, in particolare il rispetto per l'ambiente e per gli animali, la sensibilità al tema delle intolleranze alimentari e all'alimentazione veggie. Ad affermarlo è la seconda edizione dell'*Osservatorio Immagino Nielsen GSI Italy*, che ha approfondito comportamenti e abitudini di consumo degli under 35 e delle giovani famiglie, scoprendo che è l'arrivo dei figli a determinare il maggiore impatto sullo shopping, sia in termini di prodotti scelti che di motivazioni all'acquisto. Single e coppie senza figli sotto i 35 anni di età, sono loro ad acquistare più prodotti "ecologici": spendono più della media italiana in prodotti per la cura personale definiti "senza parabeni", "vegan" e "cruelty free". Quanto all'alimentazione, è decisamente guidata da esigenze di benessere e di forma fisica. Nel carrello della spesa degli under 35 hanno un peso soprammedia i prodotti con poche ca-



lorie e a basso tenore di zuccheri. Ampio spazio hanno anche i prodotti che vengono segnalati in etichetta come "senza lattosio", "senza allergeni", "senza glutammato" e "gluten free". Meno rilevanti appaiono invece gli alimenti definiti in etichetta "biologici" o "senza OGM" e quelli caratterizzati da una delle indicazioni geografiche europee (come Dop, Doc e Igp), probabilmente a causa del costo oltre la media per la limitata disponibilità economica degli under 35. L'arrivo dei figli modifica drasticamente il comportamento di acquisto delle famiglie composte da under 35. Le scelte più edonistiche o motivate dall'attenzione alla forma fisica vengono sostituite da quelle dettate dal soddisfacimento dei bisogni dei figli. Il focus sulle necessità nutrizionali dei figli piccoli non distoglie, comunque, i giovani genitori dalla vicinanza ai valori di fondo della loro generazione improntati all'ecologia: anche nel budget di spesa delle nuove famiglie trovano ampio spazio i prodotti green, quelli biologici, i cruelty free, e i prodotti biodegradabili o confezionati in plastica riciclata.

## LA RICETTA

### Tagliolini con dadolata di rana pescatrice e granella di nocciola

Ricetta dal libro "La cucina del senza"

#### Ingredienti

1 gambo di sedano  
1/2 cipolla  
1/2 carota  
1 foglia di alloro  
salvia  
rosmarino  
800-1000 g di rana pescatrice intera (500 g se privata della testa)  
1 spicchio di aglio  
1 fi letto d'acciuga  
pepe rosa in grani  
vino bianco (facoltativo)  
400 g di tagliolini freschi  
30 g di granella di nocciola

#### Preparazione

Preparate un court bouillon, ovvero un fumetto di pesce, facendo bollire in una pentola con due litri circa d'acqua il sedano, la cipolla, la carota, l'alloro, una foglia di salvia, un piccolo rametto di rosmarino e la lisca del pesce. Togliete dal fuoco e tenete da parte. Nel frattempo sfilettate la rana pescatrice (anche detta "coda di rospo") e tagliatela a dadini. In una padella schiacciate l'aglio (senz'anima) e aggiungete poche foglie di salvia e di rosmarino. Sporcate ora la padella con un po' di fumetto, disponetevi l'acciuga, aggiungete il pepe e alzate la fiamma, aggiungendo la dadolata di rana pescatrice. A piacere, spruzzate

del vino e fate sfumare. Cuocete a fiamma sostenuta ancora per un paio di minuti, se necessario aggiungete un po' di fumetto, attendete qualche minuto e abbassate la fiamma. Portate a cottura. In abbondante acqua bollente cuocete i tagliolini e scolateli al dente, quindi trasferiteli nella padella con due cucchiai di acqua della pasta e fateli saltare con il pesce per qualche minuto. Distribuite al centro di ogni singolo piatto piano parte della granella, in proporzione ai piatti, poi spolverizzate con po' di rosmarino e salvia tritati. Adagiate i tagliolini con il sugo di pesce e servite.



### Cynar e i suoi fratelli

**C**hi ha vissuto negli anni Cinquanta non può non ricordare il Cynar: l'aperitivo a base di carciofo che *Ernesto Calindri* sorseggiava "contro il logorio della vita moderna". Da oggi la sua storia, una "storia italiana irripetibile", è raccontata nel libro "Il Cynar e i suoi fratelli". Oltre 300 fotografie, documenti e materiale d'archivio raccontano per immagini l'evoluzione di un brand lanciato, curato e commercializzato dal Gruppo Grandi Marche Associate, creato dai fratelli padovani Amedeo, Angelo e Mario Dalle Molle. Oltre al Cynar, il Gruppo Grandi Marche dei fratelli Dalle Molle (ceduto tra gli anni Settanta e Ottanta alla Erven Lucas Bols e poi, in seguito, acquisito dal Gruppo Davide Campari) è stato infatti proprietario di tante altre specialità, tra cui il liquore allo zabaione *VOV* e il *Biancosarti*, tanto apprezzato da *Amedeo Nazzari* e *Telly Savalas*, ovvero l'indimenticabile tenete Kojak con il temperamento italo tedesco che ha conquistato le famiglie italiane.



# #ALEZIONEDIRISO



Si è conclusa l'iniziativa "A lezione di riso", promossa da La Riseria La Pila e Frigo Magazine e rivolta alle migliori Scuole di cucina amatoriali d'Italia. Agli chef, insegnanti e alunni delle scuole è stato chiesto di realizzare delle ricette che rispettino le caratteristiche del riso La Pila. Tra tutte le ricette, ne abbiamo scelte tre che, per originalità e tecnica di realizzazione ci hanno particolarmente colpito. Tutte le ricette sono consultabili sul sito [frigomagazine.com](http://frigomagazine.com).

Il marchio "La Pila" dà il nome a l'azienda e deriva dal verbo "Pilare", cioè lavorare il riso negli impianti di trasformazione rendendolo da grezzo a bianco, o semi integrale, mediante un tradizionale processo di sfregamento che elimina le parti in eccesso. Il logo "La Pila" evoca graficamente i concetti di: naturalità (il mulino), filiera (il claim: "dal seme alla confezione"), italianità (il tricolore sotto l'onda d'acqua che lambisce la ruota del mulino).



## La Pila: naturalità, filiera, cooperazione e italianità

La Riseria la Pila è stata costituita come cooperativa nel 1987 da 12 Aziende Agricole produttrici di riso nella bassa veronese con lo scopo di lavorare e commercializzare in comune il risone prodotto portando sul mercato un riso di altissima qualità. Nel 2016 l'azienda si è trasformata in Società Agricola e ciò consente una maggiore integrazione con le aziende agricole socie e conferenti. Una delle Aziende Agricole Socie si contraddistingue per la lunga e qualificata esperienza di riproduttore di seme la cui produzione permette così a tutti i Soci di disporre di sementi particolarmente selezionate, immuni da nuove infestanti, sicuramente non inquinate da semi geneticamente modificati e in grado di mantenere in purezza i semi di riso: Vialone Nano, Carnaroli ed Arborio. La Riseria la Pila possiede circa 600 ettari di risaie pari ad oltre un terzo dell'intera estensione risicola della provincia di Verona, una delle principali d'Italia; la Pila è l'unica realtà di rilievo in grado di produrre esclusivamente il proprio riso sia con Tracciabilità di Filiera Controllata e Garantita che I.G.P. La Riseria la Pila ha collaborato con il Consorzio di Tutela del Riso Vialone Nano Veronese riuscendo a caratterizzare e certificare la produzione, ottenendo il riconoscimento da parte della C.E.E. dell'Indicazione Geografica Protetta - I.G.P. L'Azienda detiene il primo riconoscimento in Italia di Riso Nano Vialone Veronese I.G.P. La Riseria la Pila, per controllare e garantire la qualità del prodotto lungo tutta la filiera ha da poco ultimato la nuova struttura con notevole impegno finanziario proprio e della Regione Veneto, sempre attenta a sostenere le iniziative rivolte alla salvaguardia e valorizzazione dei prodotti tipici del Veneto.

### LA RICETTA

## Risotto alla rucola, mandorle, pomodori e olio alla noce

ricetta della scuola di cucina Noi Chef di Latina.

### Ingredienti per 4 persone

Per il pesto: 320 g Riso Vialone Nano Riseria La Pila  
1 mazzo rucola 1 mazzo basilico 1 mazzo crescione  
40 g anacardi 1 ricotta di mandorle olio alla noce pomodori  
confit olio evoq.b. brodo vegetale

### Per la cagliata di mandorle:

200 g mandorle con la buccia 850 g acqua 40 g succo di limone  
2 g sale integrale 1 cucchiaino lievito alimentare in scaglie

### Per il pesto:

Sbollentare le erbe in acqua bollente salata, raffreddare in acqua e ghiaccio o acqua fredda, qualche secondo e scolare. L'acqua la utilizzeremo per il brodo del risotto. Frullare gli anacardi, aggiungere le erbe strizzate aggiungere l'olio e frullare con un po' d'acqua.

### Per la ricotta di mandorle:

Fare il latte di mandorle frullando l'acqua con le mandorle messe in ammollo in acqua la sera prima. Filtrare prima con un colino e successivamente con una garza. Avremmo così ottenuto il latte di mandorle per fare il formaggio vegetale e la parte rimasta, per fare polpette, pane. Mettere il latte di mandorla in una casseruola dal fondo spesso e portarla alla temperatura di 80° aggiungere il sale e piano piano girando con un mestolo il succo di limone. Ritirare dal fuoco e far riposare coperto per circa 25-30 minuti quindi raccogliere con un cucchiaino la cagliata in una garza posta su un colino. Tra-



sferire la cagliata nella fucella da ricotta con un recipiente di scolo sotto. Farlo riposare in frigo per circa 36 ore prima di servirlo. Prima di servire condire con 1 cucchiaino di lievito alimentare in scaglie.

### Preparazione e presentazione:

In una teglia da risotti, tostare il riso fino a quando preso tra due dita non risulti molto caldo. Continuare la cottura bagnando con il brodo. Aggiustare di sale. A cottura pressoché ultimata aggiungere il pesto. Fuori dal fuoco mantecare con olio alla noce e ricotta di mandorle, e, a piacere qualche pomodoro confit colorato.

### LA RICETTA

## Risotto con trota zenzero lime e mandorle

Ricetta della scuola di cucina "è cucina" di Verona.



### Ingredienti per 6 persone

280 g riso Carnaroli  
2 l fumetto di trota (brodo vegetale più scarti della trota)  
300 g polpa di trota a cubetti  
50 g burro  
30 g cipolla tritata  
olio  
sale e pepe  
10 g vino bianco  
erbe aromatiche a piacere  
10 g zenzero  
2 g lime  
20 g mandorle tostate

### Preparazione

Sfilettate la trota, ricavate la polpa da tagliare a cubetti; con la liscia tirare il fumetto con l'aggiunta di vegetali. In un tegame imbiondire la cipolla con burro ed olio, tostare il riso, sfumare con vino bianco; aggiungere il fumetto, portare a fine cottura. Quando mancano 3 minuti, aggiungere la polpa della trota, precedentemente spadellata con olio, erbe aromatiche, vino, lime e zenzero. Mantecare con il restante burro, aggiustare di sale, zenzero e lime; aggiungere le mandorle, precedentemente tagliate sottili e tostate in padella.

### LA RICETTA

## Risotto con le fragole

Ricetta della scuola di cucina Cucina di Lella di Siena.



### Ingredienti per 4 persone

380 g Riso Vialone Nano Riseria La Pila  
1 cipolla bianca  
1 cestino fragole  
60 g burro  
q.b. brodo  
nepitella  
1 bicchiere vino bianco  
sale e pepe

### Procedimento

Tagliare finemente la cipolla e farla dorare nel burro. Aggiungere il riso e farlo tostare per qualche minuto facendo molta attenzione perché non si bruci, sfumare con il vino. Pulire bene e cubettare le fragole lasciandone 4 intere per decorare. Aggiungere una parte delle fragole tagliate e iniziare la cottura del risotto aggiungendo brodo e aggiustando di sale e pepe. Portare a cottura, negli ultimi minuti aggiungere il rimanente delle fragole tagliate. Mantecare con una piccola noce di burro e guarnire a piacere con le fragole intere e foglioline di nepitella.



# LE MIGLIORI SCUOLE DI CUCINA

*Candida la tua scuola di cucina al primo riconoscimento per il miglior corso di cucina d'Italia "Best cooking class".  
Manda una mail a redazione@frigomagazine.com*

## ● PIEMONTE

### TORINO

#### COOK LAB

thecooklab.it

#### AQUOLINAE

www.aquolinae.com

#### CITTÀ DEL GUSTO

gamberorosso.it/scuole

#### FOOD LAB

accademiafoodlab.it

#### IL MELOGRANO

cucina-ilmelograno.it

#### ABC IN CUCINA

abcincucina.it

#### GUSTI TUSCIA

gusti-tuscia.it

#### LA TAVOLA DOC

tavoladoc.net

### ALESSANDRIA

#### SOULFUD ACCADEMY

soulfud.it

### NOVARA

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

### CUNEO

#### THE ITALIAN WAY

theitalianway.it

### ASTI

#### ASTI GOURMET

scuolagourmet.com

### BIELLA

#### CUCINA NATURA

cucinanatura.it

## ● VENETO

### BELLUNO

#### CUCINA CON ROB

xuxinaconrob.it

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

### 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

#### PRIMI E SECONDI

primiesecondi.weebly.com

#### LA CUCINA DI PAMELA

lacucinadipamela.it

### TREVISO

#### COOKIAMO

cookiamo.com

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### PECCATI DI GOLA (Castelfranco)

peccatidigola.info

#### PECCATI DI GOLA (Conegliano)

peccatidigola.info

### VICENZA

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### PIA SOCIETÀ SAN GAETANO

sangaetano.org

#### ARTE CULINARIA

arteculinaria.it

### VERONA

#### E' CUCINA

ecucina.eu/site

## ● FRIULI VENEZIA GIULIA

### UDINE

#### CASALE C JANOR

casalecjanor.com

## MESTOLI E PADELLE

mestoliepadelle.it

#### ZENZERO E CANNELLA IN CUCINA

zenzeroecannellaincucina.it

#### IL PLATINA

ilplatina.it

#### CHOCOLAT

chocolatud.it

### PORDENONE

#### CUCINA 33

cucina33.it

#### PRIMI E SECONDI

facebook.com/scuoladicucinaprimiesecondi

#### CUCINARE

cucinare.pn

#### HOTEL MODERNO

palacehotelmoderno.it

### TRIESTE

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### SCABAR

scabar.it

#### SLOW FOOD FVG

slowfoodfvg.it

#### GASTRONOMIA RAFFAELE VISCIANO

raffaelevisciano.com

#### PUNTO INCONTRO

276bedanbreakfast.it

## ● LOMBARDIA

### MILANO

#### ALTO PALATO

altopalato.it

#### CAVOLI A MERENDA

cavoliamerenda.eu

#### CUCINA IN

facebook.com/cucinainmilano

#### CUCINA NOVA

cucinanova.it

#### DES METS & DES MOTS MEMO

metsmots.it

#### IL SALOTTO DEL GUSTO

scuola-ilsalottodelgusto.it

#### IL GIARDINO DEI SAPORI

FB/IlGiardinoDeiSaporiAscuolaDiCucina

#### KITCHEN

kitchenweb.it

#### LA NOSTRA CUCINA

lanostracucina.it

#### LA SIGNORA DEI FORNELLI

lasignoradeifornelli.it

#### QUADERNI E FORNELLI

quaderniefornelli.it

#### RYOUCHEF

ryouchef.com

#### TEATRO 7

teatro7.com

#### CONVIVIAM LAB

artedelconvivio.it

#### CUCINA & FRIENDS

cucinaefriends.com

#### CAPRICCI E SAPORI

capricciesapori.it

#### AMICI IN CUCINA

amicincucina.net

#### PASSIONQKING

corsicucinamilano.it

#### LA SANA GOLA

lasanagola.com

#### LABORATORIO CINGOLI

laboratoriocingoli.it

#### PAPRIKA E ZENZERO

paprikaezenzero.com

### PAVIA

#### CUCINA MANGIA E RIDI

cucinamangiaeridi.it

#### CASA PESCI

pesci.it

### COMO

#### AL CASNATI, L'ARTE DEL GUSTO

alcasnati.it

#### FOODJOY

foodjoy.it

#### LA CASCINA DI MATTIA

lacascinadimattia.it

## POLVERE DI ZUCCHERO

polveredizucchero.com

### LECCO

#### GIOVANNA PASSERI

giovannapasseri.com

#### CAVOLI E DINTORNI

cavoliedintorni.it

### MONZA E BRIANZA

#### GIOVANNA PASSERI AGRITURISMO

giovannapasseri.com

#### ASS. CUOCHI BRIANZA

cuochibrianza.it

#### RAPANELLO VIOLA

rapanelloviola.it

### BERGAMO

#### L'ARTE DEL CUCINARE

artedelcucinare.it

#### B COME BONTÀ

www.facebook.com/bcomebonta

#### SCUOLA DEI SAPORI

scuoladeisapori.it

### BRESCIA

#### MAGAZZINO ALIMENTARE

magazzinoalimentare.it

#### AQUOLINAE

aquolinae.com

### VARESE

#### RIG HOUSE KITCHEN

righthousekitchen.com

### MANTOVA

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

### LODI

#### CASCINA CORTESA

cascinacortesa.it

## ● LIGURIA

### GENOVA

#### CHEF PER CASO

chefpercaso.it

#### CUCINA TU

scuolacucinatu.it

#### ZEN AND COOK

zenandcook.it

#### I BUONGUSTAI

ibuongustaigenova.it

#### LA CUCINA DI GIUDITTA

lacucinadigiuditta.it

#### LA TORTERIA DI GENOVA

latorteriadigenova.it

#### RISTORANTE BALDIN

ristorantebaldin.com

#### RISTORANTE IL CIGNO

ristoranteilcignolavagna.com

#### SUSHI CONCEPT

sushiconcept.it

### SAVONA

#### CENTRO OLISTICO NAMASKAR

associazionenamaskar.com

#### CUCINA CON AMORE

cucinaconamore.com

### IMPERIA

#### LE NAVI IN CIELO

lenaviincielo.it

#### QUOKIKA

quokika.it

## ● EMILIA ROMAGNA

### 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

## IL SALOTTO DEL BUONGUSTO

ilsalottodelbuongusto.it

#### COOKYNG IN ITALY

cookynginitaly.eu

#### OTTO IN CUCINA

ottoincucina.it

#### A SCUOLA DI GUSTO

ascuoladigusto.it

#### IL MESTOLO E LA RAMINA

ilmestololaramina.com

### REGGIO EMILIA

#### BANCIA

bancia.it

#### THE COOKING LOFT

thecookingloft.it

#### GUSTO SAPIENS

gustosapiens.it

#### PECCATI DI GOLA

peccatidigola.info

#### ASS. CULTURALE IL RISVEGLIO

associazioneculturaleilrisveglio.it

### PARMA

#### RISTORANTE PARIZZI

ristoranteparizzi.it

#### CERES

bioceres.it

#### IL SALOTTO CULINARIO

ilsalottoculinario.it

#### ANTICA CORTE PALLAVICINA

anticacortepallavicinarelais.it

#### HOSTARIA TREVILLE

letreville.it

#### RISTORANTE LA BRACE

labracedimaatico.it

#### IL RICHIAMO DEL BOSCO

ilrichiamodelbosco.it

### FORLÌ - CESENA

#### CASA ARTUSI

casaartusi.it

### RAVENNA

#### MARIANI LIFE STYLE

mariani-ravenna.it

# LE MIGLIORI SCUOLE DI CUCINA



## SCALDATE I FORNELLI



é IN ARRIVO IL PREMIO PER IL MIGLIOR CORSO DI CUCINA AMATORIALE.

BEST COOKING CLASS NASCE PER VALORIZZAR IL LAVORO E LA PASSIONE CHE TANTI PROFESSIONISTI METTONO PER SPIEGARE E PROMUOVERE L'ARTE DELLA BUONA CUCINA.

se vuoi iscrivere la tua scuola gratuitamente al premio BEST COOKING CLASS o richiedere maggiori informazioni, manda una mail a redazione@frigomagazine.com e verrai subito ricontattato



Cerca il logo di Farine Petra per trovare le scuole che aderiscono all'iniziativa #alezionedifarina.



### SIENA

**SCUOLA DI CUCINA DI LELLA**   
scuoladicucinadilella.net  
**PISTOIA**  
**COTTO AD ARTE**  
scuoladicucinamontecatini.it  
**AREZZO**  
**GUSTASAPORI**   
gustasapori.it

### LAZIO

**ROMA**  
**A TAVOLA CON LO CHEF**  
atavolaconlochef.it  
**SCUOLA DI CUCINA ANNA MORONI**  
annamoroni.it  
**COQUIS ATENEIO ITALIANO**  
coquis.it  
**CORDONBLEU**  
cordonbleu.it  
**CORSI DI CUCINA ROMA**  
corsidicucinaroma.it  
**CUCINA E PANIFICAZIONE**  
corsidicucinaepanificazione.blogspot.it  
**ITALIANCHEF ACADEMY**  
italianchefacademy.it  
**LES CHEFS BLANCS**  
www.leschefsblancs.it  
**MEDITERRANEUM**   
mediterraneumlabor.it  
**MIND - CIBO PER LA MENTE**   
mindnotizie.it  
**NAPUL'È**  
napularte.it  
**NIKO SINISGALLI**  
nikosinisgalli.com  
**OFFICINE CULINARIE**  
officineculinarie.it  
**PARMAROMA**  
parmaroma.com  
**PURPLE TASTE**  
purpletaste.it  
**RISTORANTE LE CORNACCHIE**  
pozzodellecornacchie.com  
**RISTORANTE PAGNANELLI**  
pagnanelli.it  
**SAN TEODORO**  
st-teodoro.it  
**TU CHEF**  
nuovatu chef.it  
**ZEST**  
facebook.com/pages/zest  
**IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI**  
ilcircolodeibuongustai.net  
**LOVELYCHEFFA**  
lovelycheffa.it  
**IL QUINTO QUARTO**  
ilquintoquarto.it  
**L'ANGOLO DELL'AVVENTURA**  
angolodellavventuraroma.com  
**PEPE VERDE**  
pepeverde.eu  
**TRICOLORE PANINI GOURMET**  
tricolorepanini.com  
**IL PRANZO È SERVITO**  
ilpranzo eservitoroma.it  
**IL CLUB DELLE CUOCHE**  
cucinaevini.it  
**VITERBO**  
**BOSCOLO ETOILE ACADEMY**  
scuoladicucinaetoile.com  
**CONVIVIUM LABORATORIO CUCINA**  
laboratoriocucina.com  
**LATINA**  
**BURRO & BOLLICINE**   
burroebollicine.blogspot.it  
**SALE**  
scuolacucinasale.it  
**LATINA IN CUCINA**   
latinaincucina.com  
**NOI CHEF**   
noichef.it  
**RIETI**  
**SANT'ILARIO SUL FARFA**  
santilariosulfarfa.it

### UMBRIA

**PERUGIA**  
**CUOCHI A PUNTINO**  
cuochiapuntino.it  
**PECCATI DI GOLA**  
peccatidigola.info  
**PECCATI DI GOLA (Foligno)**  
peccatidigola.info  
**UNIVERSITA' DEI SAPORI**  
universitadeisapori.it  
**TERNI**  
**CUOCHI A PUNTINO**  
cuochiapuntino.it

### CAMPANIA

**NAPOLI**  
**CUCINAMICA**   
cucinamica.it  
**DONNANNA**  
donnanna.it  
**EFOPASS**   
efopass.it  
**IL SALOTTO VERACE**  
ilsalottoverace.it  
**LA CUCINA DI ADELE**  
cucinaadele.com  
**PALAZZO PETRUCCI**  
palazzopetrucci.it  
**TOFFINI ACADEMY**   
toffiniacademy.it  
**UCMED**  
ucmed.it  
**CASERTA**  
**AGRITURISMO LE VIGNE**  
levignedigalluccio.com  
**DOLCE E SALATO**  
dolcesalatoscuola.com  
**I COOK YOU**  
icookyou.com  
**SALERNO**  
**AZ. AGRITURISTICA SELIANO**  
agriturismoseliano.it  
**MAMMA AGATA**  
mammaagata.it  
**CHEF FOR PASSION**  
chefforpassion.it  
**AVELLINO**  
**CENA SCHOOL**  
cenaschool.com  
**TENUTA GRASSO**  
tenutagrasso.it

### ABRUZZO

**L'AQUILA**  
**NIKO ROMITO FORMAZIONE**  
nikoromitoformazione.it  
**QUANTO BASTA**   
qbscuoladicucina.it  
**IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI**  
ilcircolodeibuongustai.net  
**SCHERZA COL CUOCO**  
scherzacolcuoco.it  
**TERAMO**  
**RISTORANTE ZUNICA 1880**  
hotelzunica.it  
**CHIETI**  
**BB LE TRE COSE**  
letrecose.it  
**RED RESEARCH**  
redresearch.it

### CALABRIA

**CATANZARO**  
**ANTONIO ABBRUZZINO**  
antonioabbruzzino.it  
**ASS. PROV. CUOCHI CATANZARESI**  
apc.catanzaro.it  
**UNIONE REGIONALE CUOCHI C.**  
unionecuochicalabria.it  
**CROTONE**  
**AGRITURISMO IL QUERCETO**  
agriturismoilquerceto.kr.it  
**PECCATI DI GOLA**  
peccatidigola.info

### UNIONE REGIONALE CUOCHI C.

unionecuochicalabria.it  
**COSENZA**  
**PRECENZANO RICEVIMENTI**  
precenzanoarteeventi.it  
**REGGIO CALABRIA**  
**UNIONE REGIONALE CUOCHI C.**  
unionecuochicalabria.it

### PUGLIA

**BARI**  
**ANICE VERDE**  
aniceverde.com  
**FACTORY DEL GUSTO**  
factorydelgusto.it  
**GALENA CHEF**  
galenachef.it  
**LET'S COOK**  
facebook.com/pages/lets-cook  
**MASTERCHEF 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

**MATERA**  
**SAN TEODORO NUOVO**  
santeodoronuovo.com  
**POTENZA**  
**MASSERIE DEL FALCO**  
masseriedelfalco.it  
**VILLA CHETA**  
villacheta.it

### SICILIA

**PALERMO**  
**ANNA TASCA LANZA**  
annatascalanza.com  
**MAURIZIO CASCINO**  
mauriziocascino.it  
**CUOCHE MA BIUONE**  
cuochemabuoneit  
Scuola Cucina Be Chef  
be-chef.it  
**RAGUSA**  
**NOSCO**  
anticoconventoibla.it/scuolanosco  
**TRAPANI**  
**SCUOLA DI CUCINA NUARA**  
cooksicily.it  
**CATANIA**  
**IL CONSOLE**  
ilconsole.it   
**MYDA**   
mydaeventi.com  
**MESSINA**  
**PIETRO D'AGOSTINO COOKING LAB**  
pietrodagostino.it  
**TRATTORIA PORTA MESSINA TARIS**  
ristoranteportamessina.it  
**LA TOVAGLIA VOLANTE**  
latovagliavolante.it

### SARDEGNA

**CAGLIARI**  
**IL GIARDINO DEI PIACERI**  
facebook.com/pages/Il-Giardino-dei-piaceri  
**LUIGI POMATA**  
luigipomata.com  
**WORK UP**  
work-up.it  
**OLBIA - TEMPIO**  
**ASS. CUOCHI GALLURA**  
cuochigallura.it

---

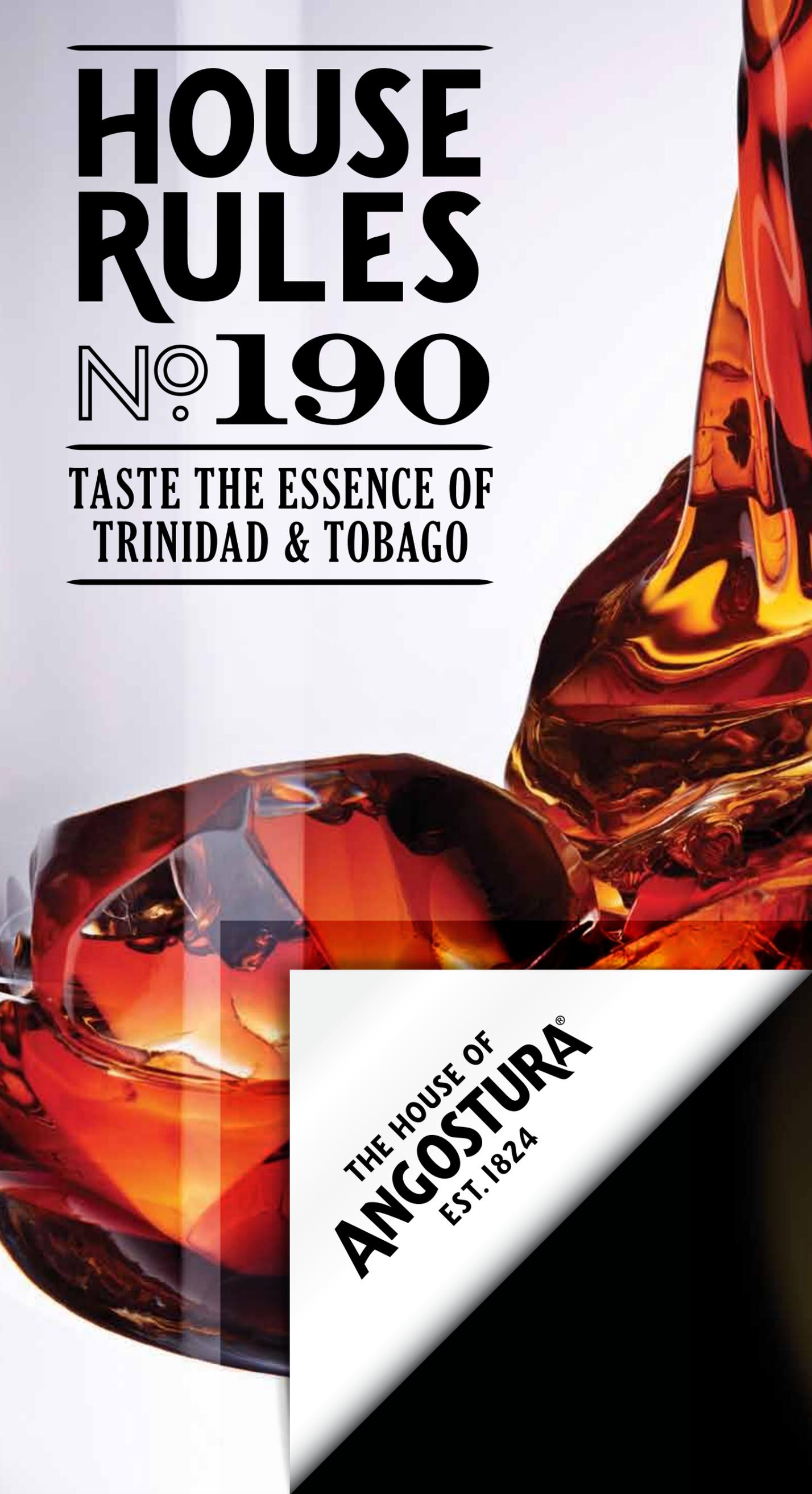
# HOUSE RULES

## Nº 190

---

TASTE THE ESSENCE OF  
TRINIDAD & TOBAGO

---



THE HOUSE OF  
**ANGOSTURA**<sup>®</sup>  
EST. 1824

