

# FRIGO

PRODOTTO FRESCO NELLE SCUOLE DI CUCINA N° 40



**FRESCO  
CI SEI  
O CI FAI?**

# SERIE VORT QUADRO EVO



vortice.com

## SERIE VORT QUADRO EVO

Aspiratori centrifughi da parete, soffitto ed incasso, destinati alla ventilazione di locali residenziali e commerciali la cui planimetria imponga la canalizzazione dello scarico.

- La gamma **VORT QUADRO EVO** prevede:

**1** variante dimensionale

**23** alternative unità ventilanti, differenti per suite elettronica e livelli di performance

**10** diversi involucri (scatole) contenitivi offerti separatamente, differenti per tipologia di installazione e grado di protezione al fuoco (classe K90) in conformità alla norma DIN 18017-3

- La combinazione delle unità motoventilanti e delle scatole permette di realizzare un elevato numero di combinazioni diverse di prodotto.
- Grado di protezione da polveri e acqua: IP45

seguici su:



# COVER STORY



## KV Nordic

*Fish of the Day*, linea di tre piatti pronti in pochi minuti: Cuore di Merluzzo con Panna Acida, Filetto di Orata al Limone e Filetto di Sgombro alle Erbe Provenzali.



**Amo è la parola più pericolosa per il pesce e per l'uomo**

**GROUCHO MARX**

## Kaviari

*en-K de caviar*, gift box con caviale Oscietre, e cucchiaino da degustazione. Prodotto dai migliori allevamenti di storione in condizioni naturali.



**CURIOSITÀ** I più grandi produttori di caviale sono Russia e Iran, mentre la Francia è al primo posto per la produzione in allevamento.

## Buoni consigli per riconoscere se il pesce è fresco

**La vigilia di Natale in Italia è da sempre il giorno in cui si consuma più pesce. Ripassiamo alcune regole per servire a tavola del pesce di ottima qualità.**

**FAI ATTENZIONE AL PROFUMO CHE EMANA**  
Un pesce fresco dovrebbe profumare di mare e di alghe, non dovrebbe mai avere un odore spiacevole. Fate molta attenzione se sentite odore di ammoniaca, che viene usata per ritardare la putrefazione del pescato.

**FAI CASO ALLA BRILLANTEZZA**  
Un pesce fresco ha la pelle brillante, e leggermente viscosa in superficie. Un pesce non fresco ha la pelle opaca, più tempo è stato fuori dall'acqua e più sarà secco.

**SAI RICONOSCERE IL GIUSTO COLORE?**  
Un pesce fresco ha un colore brillante, con sfumature che cambiano a seconda della luce. Colori e tonalità spenti sono sinonimo di bassa qualità. Il rosso è il primo colore a scomparire insieme alla freschezza.

**BISOGNA GUARDARE LA BOCCA DEL PESCE**  
È più probabile che un pesce con i denti rotti sia selvatico, mentre uno di allevamento, a causa del mangime che gli viene dato, abbia i denti intatti.



**L'OCCHIO DEL PESCE RIVELA TANTO**  
Il pesce fresco ha gli occhi vividi, gonfi e con la pupilla nera. Se il pesce non è fresco, l'occhio è infossato o rosso. Occhi spenti significano pesci di bassa qualità.

**STAI ATTENTO ALLA SUA RIGIDITÀ**  
Il pesce quando è fresco è rigido. Se si prende per la coda in posizione orizzontale, deve rimanere più o meno dritto e non piegarsi. Questa regola, ovviamente, non vale per polipi, seppie e affini.

**SE NON È PULITO GUARDA IL FEGATO**  
Il fegato di un pesce d'allevamento in genere contiene un liquido giallastro (residuo di mangimi), mentre quello del pescato è scuro e pieno di cibo.

**DALLA LISCA SI RICONOSCE LA FRESCHEZZA**  
Se il pesce è fresco le carni sono sode ed è difficile staccarle dalla lisca centrale. Per quanto riguarda i crostacei, quelli freschi si sgusciano con maggiore difficoltà.

## FRIGO

MASSIMO VACCARO



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

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

**PROJECT MANAGER**  
**LUIGI MOLGORA**  
**PROGETTO GRAFICO**  
Antonio Rolli  
**IMPAGINAZIONE**  
Grazia Positano

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

**PER LA PUBBLICITÀ**  
O.P.Q. Srl - Via G.B. Pirelli, 30  
20124 Milano Tel 02/66992511  
info@opq.it - www.opq.it



**TRIVENETO**  
Rosa Capoti rosa.capoti@gmail.com

**FRIGO** è registrato presso il tribunale di Milano con il numero 178 del 31/03/2011 Printed in Italy. Tutti i diritti sono riservati. Manoscritti e foto restano di proprietà della FantasyCommunication srl e, anche se non pubblicati, non saranno restituiti. È vietata la riproduzione anche parziale di testi, documenti e foto. Stampa: Centro Stampa Quotidiani SpA Via dell'Industria, 52 25030 Erbusco (BS)

# CUCINA IN PELLICOLA



## Ariete

Nuova gamma di bollitori in stile *Vintage*, dove la modernità si fonde con forme eleganti e moderne: corpo in metallo, finiture soft touch, tre le colorazioni (verde, azzurro, beige).



**Gli hot dog sembrano sempre migliori fuori invece che a casa; così accade per le patatine fritte, lo stesso per i tuoi figli**

**MIGNON MCCLAUGHLIN**

## Pedon

I *Legumi già Pronti* di Pedon: nelle versioni lenticchie verdi, ceci, fagioli rossi e fagioli di soia edamame pronti per essere gustati senza essere scolati e risciacquati.



**CURIOSITÀ** Bangkok è la città con più rivenditori di street food, circa 20.000; messi insieme provvedono al 40% del fabbisogno cittadino.

## COCKTAIL DI GAMBERI DAL FILM...



# THE BLUES BROTHERS

The Blues Brothers, interpretato da Dan Aykroyd e John Belushi, in estrema sintesi, racconta del tentativo di due fratelli, Jack e Elwood, che cercano di rimettere insieme la *Blues Brothers Band* per raccogliere fondi da donare all'orfanotrofio dove sono cresciuti. Una delle scene più divertenti del film vede i due fratelli recarsi da uno dei vecchi amici, e componente della vecchia band, che lavora come direttore di sala in un ristorante esclusivo.

### LA RICETTA

#### Ingredienti (4 persone)

20 gamberi rossi freschi  
Erba cipollina q.b.  
Sale, olio e pepe q.b.  
*Per la maionese:*  
2 tuorli  
25 ml succo di limone  
250 ml olio di semi  
100 g salsa ketchup  
5 g senape  
15 g cognac  
20 g Worcestershire sauce

Per convincerlo a tornare nella band Jack e Elwood, dopo aver ordinato cinque costosissimi *cocktail di gamberi* e dodici bottiglie di champagne, iniziano a comportarsi in maniera estremamente maleducata, finché non ottengono il licenziamento dell'amico, al quale non resta altro che tornare nella Blues Brothers Band. Di ricette di cocktail di gamberi ce ne sono tante, noi vi proponiamo quella che *Alessandro Borghese* ha cucinato nel suo programma *Kitchen Sound*.

#### Preparazione

Per la preparazione della maionese, separa in una ciotola i tuorli dagli albumi. Con l'aiuto di un mixer, monta: tuorli, senape, succo di limone e olio di arachidi versato a filo. Incorpora in seguito il ketchup e la salsa Worcestershire. A questo punto pulisci i gamberi, privandoli dei carapaci. Incidili sul dorso e con una pinza estrai l'intestino. Scalda una padella con un filo d'olio e rosola i gamberi. Sfuma con il cognac e aspetta che si caramellino. Componi il piatto con: un fondo di maionese, i gamberi caramellati, sale al carbone, erba cipollina e una grattata di pepe.



## Fast Fresh Food a Milano

Si deve a *Matthias Matt* l'ideazione di *Bop!* il "Fast Fresh Food" che ha iniziato a Milano e si muove per la città con un food truck colorato, e che si rivolge essenzialmente a quelle persone che devono mangiare velocemente ma che non vogliono rinunciare al gusto, sano e più sostenibile rispetto ad altre formule di fast food. *Bop!* è infatti l'acronimo di: "Buono, onesto e pulito". È un nuovo concetto gastronomico che offre prodotti di qualità e sempre stagionali. Il menù è composto principalmente dai "Bop!", pite di pane integrale di Haifa in Israele, farcite in modi diversi soprattutto vegetariane; non mancano alcune proposte di carne.



### LA RICETTA

## Sandwich con gamberi, pesche e crema di formaggio alla paprika

Ricetta della scuola di cucina *Aquolinae* di Torino

### Ingredienti

3 fette pane bianco  
Crema di formaggio  
Paprika  
4 foglie insalata,  
1 pomodoro  
6 gamberi  
1 pesca



### Preparazione

Aggiungere un po' di paprika alla crema di formaggio ed amalgamarla bene per avere una crema profumata e rosa. Prendere le fette di pane e grigliarle. Scottare i gamberi puliti in una padella con un po' di burro, timo e salarli. Cominciare a comporre il sandwich seguendo l'ordine dei prodotti partendo dal basso: 1 fetta di pane grigliata e spalmata con la crema di formaggio alla paprika - 2 foglie di lattuga lavate - 1/2 pomodoro tagliato a rondelle sottili - 3 gamberi tagliati a metà alla lunga - 1/2 pesca tagliata in modo sottile - 1 fetta di pane grigliata e spalmata da entrambi i lati con la crema di formaggio alla paprika - 2 foglie di lattuga lavate - 1/2 pomodoro tagliato a rondelle sottili - 3 gamberi scottati e tagliati a metà alla lunga - 1/2 pesca tagliata in modo sottile - 1 fetta di pane spalmata con la crema di formaggio alla paprika dalla parte sottostante. Fissare con 2 stuzzicadenti e tagliare a metà. Servire il sandwich sdraiando una metà con un po' di coulis di pesca e una testa di gambero pulita e sbollentata in acqua.



# FOOD DESIGN



## Recoaro

Vanity è la nuova bottiglia che si presenta con una raffinata estetica anni Venti. Eleganza vintage, profilo elegante, etichetta minimal, dalle linee sinuose. Tre sono le varianti: naturale, frizzante e leggermente frizzante.



**La maniera in cui si digerisce quasi sempre del nostro modo di pensare**

**VOLTAIRE**

## Bosch

Nuovo Spremiagrumi VitaStyle Citro 2in1 permette, dopo la spremitura, di servire il succo utilizzando l'elegante caraffa di vetro. Facile da pulire, è l'ideale per chi ama cucinare su piani di lavoro sempre perfetti.



**CURIOSITÀ** Secondo TheFork, in Italia le tipologie di cucina preferite durante la pausa pranzo sono quelle regionali italiane e mediterranea, seguite da pizza, hamburger e ristoranti etnici.

## Mangiare e bere... Questione di stile!

Con il lunch box "Food à porter" Alessi allarga la propria Enciclopedia del casalingo a una nuova categoria merceologica. Sakura Adachi, già autrice del Contenitore a dondolo "Lovely Breeze", rivisita il recipiente per trasportare il cibo interpretandolo come un accessorio moda dal glamour metropolitano. Un po' bento box, un po' lacca orientale, un po' pochette, un po' borsetta, "Food à porter" esprime nel nome la sua identità trasversale: la funzione è espressa attraverso il design, l'estetica adotta un linguaggio tipico del mondo fashion. Nata in Giappone e vissuta tra Los Angeles, Londra e Milano, Sakura Adachi per questo progetto trae riferimenti dalla tradizione del suo paese d'origine. L'alternanza di lucido e opaco delle superfici e l'essenzialità della composizione sottolineano una ricerca di armonia e praticità. Realizzato in resina termoplastica nei colori azzurro, grigio, o rosso, "Food à porter" si compone di cinque pezzi: un contenitore centrale più grande (0,5 litri), due laterali (0,4 litri), due coperchi che chiudono ermeticamente gli scomparti interni e possono fungere da vassoietto. "Food à porter" è un lunch box - spiega la designer - che non sembra un lunch box. È stato pensato per chi è indaffarato, ma non vuole rinunciare ad un momento di pausa per ritrovare la gioia di mangiare il proprio cibo preferito." Il marchio di design globale Nude ha iniziato la collaborazione con la businesswoman americana, interior designer e fashion icon Iris Apfel, con una campagna pubblicitaria mondiale che durerà tutto l'anno, ed unirà l'ethos di Nude "Simple is Beautiful" all'inconfondibile look dell'estrosa novantenne. Nude, celebre per il suo approccio progettuale focalizzato sulla creazione di prodotti in vetro, ha scelto Iris Apfel, dinamico spirito eclettico di fama mondiale, come simbolo del proprio lato dirompente. Durante questa collaborazione Nude presenterà una serie di prodotti da collezionare ispirati dall'esuberante stile di Iris. Tra queste creazioni vi è la rivisitazione del modello Beak - disegnato da Tomas Kral - contraddistinta da colori brillanti ed audaci disegni geometrici; inoltre Nude lancerà una divertentissima mascotte: la bambola Iris Apfel, design di Harry Allen. "Come si può notare, non sono certo una minimalista, mi piace stratificare gli accessori e vestirmi a colori, ma questo non significa che io non sia in grado di pensare in modo semplice. Nude è la mia semplicità, la semplicità è uno state of mind. Penso davvero che semplice sia bello", ha commentato Iris Apfel.



## Disaronno veste Trussardi

La nuova Limited Edition 2018 Disaronno si veste dei simboli e dei colori Trussardi. Disaronno Wears Trussardi è una bottiglia da collezione: la texture tipica del marchio Trussardi si fonde con il monogramma del Levriero e l'inconfondibile forma della bottiglia Disaronno, mentre pennellate fucsia, verdi, azzurre incorniciano la celebre etichetta. Per un risultato moderno e contemporaneo. Questa è la sesta Limited Edition del progetto Disaronno Icon, che ogni anno vede la collaborazione tra il brand e le più grandi firme della moda italiana. Per godersi al meglio la nuova bottiglia, viene consigliato il cocktail Disaronno Sparkling: composto da 1 parte di Disaronno e 3 parti di prosecco, con l'aggiunta decorativa di un rametto di ribes.



## A Drop of Love

La nuova limited edition di Absolut si veste con la parola amore scritta con l'inchiostro attinto da tutte le espressioni d'odio. Absolut 'A Drop of Love' invita a instillare una goccia d'amore nel mondo e invertire la negatività in positività. Absolut ha riutilizzato l'inchiostro delle frasi e delle dichiarazioni d'odio, ha attinto dalle proteste razziste, sessiste e anti LGBT, per "vestire" la propria bottiglia con la parola amore tradotta in diverse lingue. Viene così ribadito l'impegno "Create a better Tomorrow, Tonight", per attivare insieme cambiamenti positivi attraverso la libertà d'espressione, la creatività, l'accettazione delle differenze e il superamento di ogni forma di discriminazione e intolleranza. Le bottiglie sono realizzate per il 70% con vetro riciclato da vecchie limited edition.



## LA RICETTA

### Spuntinelle con salsiccia peperoni e yogurt greco

Ricetta della scuola di cucina Quantobasta de L'Aquila

#### Ingredienti

8 fette Spuntinelle Soffici al Cubo 7  
cereali di Morato Pane  
400 g pesto di salsiccia  
200 g peperoni rossi  
1 spicchio aglio  
1 cipolla rossa  
100 g aceto di vino rosso  
4 foglie spinaci  
1 vasetto yogurt greco  
Olio evo  
Sale  
Pepe

#### Preparazione

Tagliare la cipolla rossa a fettine sottilissime con l'aiuto dell'affettatrice e metterle a marinare 30 minuti in aceto di vino rosso. Trascorso il tempo, sco-

larle e lucidarle con un filo di olio evo. Tagliare i peperoni rossi a cubettini di 4/5 mm, saltarli in padella con uno spicchio di aglio. Preparare la salsa allo yogurt. Mescolare allo yogurt olio evo (2 cucchiaini), sale e pepe. Disporre in un piatto, ben distese, le foglie di spinacio, cosparse in precedenza di olio, e metterle in microonde alla massima potenza per 3 minuti, fino a che non risultino trasparenti. Con il pesto di salsiccia comporre quattro hamburger. Ricavare dalle Spuntinelle Morato dei dischi leggermente più grandi degli hamburger e tostarli. Cuocere gli hamburger su una piastra rovente e, quando cotti, comporre il piatto alternando pane, salsiccia, peperoni, cipolla marinata e salsa allo yogurt.



# TECH FOOD



## Ponti

Aceto di Mele 100% italiane nel nuovo e pratico formato spray. Un condimento ideale per dare un sapore inaspettato ai piatti a base di carne e pesce. Esalta anche gli aromi di insalate, verdure crude e cotte e macedonie di frutta.



**Tutti offrono ricette. Nessuno ti chiama per un pranzo**

**ILJA MARKOVIC**

## Selenella

La Patata Selenella, 100% italiana, ricca dal punto di vista nutrizionale, sostenibile e di qualità certificata e controllata, rinnova la veste grafica della Classica.



**CURIOSITÀ** Il primo forno a microonde è stato immesso nel mercato nel 1957, riscontrando da subito un enorme successo.

# GOURMET CON IL MICROONDE

**LG Electronics e lo chef Diego Bongiovanni ci insegnano a preparare un'intera cena utilizzando soltanto il forno a microonde.**



Chi ha detto che il forno a microonde serve soltanto a riscaldare e scongelare i cibi? A sfatare questo mito ci ha pensato LG Electronics che ha chiesto allo chef e volto fisso della TV Diego Bongiovanni di cimentarsi nella preparazione di un'intera cena, utilizzando soltanto LG NeoChef, il rivoluzionario forno a microonde adatto a qualunque tipo di cottura. Diego Bongiovanni ha realizzato una perfetta cena gourmet, dall'antipasto al dolce, alla portata di tutti e preparata in ogni suo passaggio con il forno a microonde: dagli elementi cotti al vapore a quelli grigliati, da quelli fritti a quelli cotti in maniera tradizionale, fino ad arrivare alla meringa.



*Asparagi al vapore con uovo in camicia, salsa di parmigiano e chips di patate dolci*



## Ingredienti

1 mazzo di asparagi - 4 uova - 150 g di parmigiano grattugiato - 150 g panna da cucina - 150 g patate dolci - 1 pizzico sale - 20 g di olio evo - 10 g di caffè in grani

## Preparazione

Iniziate a pelare gli asparagi, per poi cuocerli in forno a microonde a vapore selezionando il programma steam 2.2. Tagliate delle sottilissime chips di patata americana, ricordatevi di olearle per bene e cuocerle in microonde scegliendo la modalità healthy fry 1.5. Quando sono pronti, teneteli da parte. A parte rompete un uovo fresco in una tazza di acqua fredda e cuocete a microonde per 45 secondi a 900 watt. Una volta tolto l'uovo in camicia dall'acqua tenetelo in caldo. A questo punto, in una ciotola a parte, mettere la panna ed il parmigiano che avrete grattugiato, e mettetelo in microonde per 1 minuto a 900 watt, in modo da sciogliere il tutto. Prendete una frusta e mescolate bene, tenete in caldo. Montate il piatto ricordandovi di mettere sul fondo uno strato di salsa al parmigiano; adagiate sopra a questostrato l'uovo in camicia e finite il tutto appoggiando gli asparagi. Ultimo passaggio: Aggiungete le chips di patata e date una leggera spolverata di caffè poco prima di servire il piatto.

*Spugna al cioccolato con pomodori dry, frutti di bosco e meringa*



## Ingredienti

Per la spugna: 2 tuorli d'uovo - 1 albume d'uovo - 15 g di acqua calda - 20 g di zucchero - 50 g di cioccolato fondente - 35 g di farina. Per la meringa: 50 g di zucchero a velo - 15 g di albume d'uovo - Pomodori semidry - 8 pomodori rini gialli - 10 g di zucchero a velo. Per la salsa ai frutti di bosco: 150 g di frutti di bosco - 20 g di zucchero - la scorza di 1 limone - 100 g di yoghurt magro

## Preparazione

Spugna al cioccolato: sciogliere il cioccolato per 2 min a 200 watt, in una ciotola mescolare gli ingredienti. Mettere il composto in un sifone, lasciarlo riposare per 2 ore in frigo. Sifonare il composto in bicchieri di plastica riempiendoli fino a 3/4 e cuocere in microonde a 900 watt per 30 sec. Far raffreddare e dividere in tocchi. Le meringhe: in una ciotola mettere lo zucchero a velo con l'albume, mescolare e formare una pasta densa. Fare delle piccole palline. Cuocerle in microonde per 2 min a 700 watt. Lasciarle raffreddare e tenerle a disposizione. Pomodori Semidry: tagliare i pomodorini a metà, spolverarli con zucchero a velo ed essicarli leggermente in microonde per 6 minuti a 400 watt. Farli raffreddare. Salsa ai frutti di bosco: frullare i frutti di bosco con qualche goccia di limone e passare la salsa al colino. Su un piatto mettere una cucchiata di salsa, poi piccole cucchiataie di yogurt bianco, e le spugne al cioccolato, i pomodorini semidry, finire con le meringhe.

*Zuppa di pesce e crostacei in vasocottura*



## Ingredienti

200 g di cozze - 100 g di vongole - 200 g di rombo chiodato già disliscato - 4 gamberi - 200 g di seppioline - 150 g di moscardini - 150 gr di triglie - 4 pomodorini rossi - 4 pomodorini gialli - 1 carota - 1 gambo di sedano - 1 cipolla dorata - 1 spicchio di aglio - 20 gr di olio evo - 20 gr di prezzemolo

## Preparazione

Per prima cosa, pulire tutti i pesci e tagliarli tutti a tocchetti. Pulire dalla testa e dalle interiora i gamberi e tenerli pronti a disposizione. Ricordarsi di lavare bene le cozze e le vongole e di tenerle a disposizione. Tritare grossolanamente il sedano, la carota, l'aglio e la cipolla, metterli in un contenitore adatto alle cotture a microonde, aggiungere dell'olio extra vergine di oliva. Coprire con uno strato di pellicola e cuocere a 400 watt per 2 minuti. In un barattolo Bormioli alternare in vari strati il pesce, i pomodorini tagliati a metà, i molluschi, il soffritto fatto in precedenza ed un pizzico di sale fino a riempimento barattolo, ultimare con il prezzemolo. Chiudere il barattolo, e cuocere in microonde a 1100 watt per 3 minuti. Servire il barattolo in tavola ed aprirlo davanti ai commensali per sentire esaltare i profumi che ne scaturiscono.

# DOLCI



## Sarchio

Tre nuove referenze per vegani e non solo: *Ciocolato Fondente con 74% di cacao*, *Ciocolato Fondente extra e zenzero*, dal gusto intenso e speziato, delicatamente piccante, e il *Ciocolato fondente extra e arancia*.

SERGE UZZAN



**Un'idea è come una brioche al cioccolato. Bisogna lasciarla raffreddare per vedere se è davvero buona**

## Rigoni di Asiago

*Nocciolata Bianca Bio* contiene nocchie della migliore qualità, pregiatissimo burro cacao, zucchero di canna, latte scremato in polvere, olio di girasole ed estratto di vaniglia naturale Bourbon del Madagascar.



**CURIOSITÀ** Uno studio compiuto dall'Università di Harvard ha dimostrato che le persone che mangiano cioccolato almeno 3 volte al mese vivono almeno un anno in più rispetto a chi non lo fa.

## TRIBUTO AGLI AMANTI DEL FONDENTE

**La pubblicazione del libro "Codex Nero Fondente", vero e proprio manifesto dedicato agli amanti del cioccolato fondente, è il prodotto di due anni di ricerca e sperimentazione.**



Si intitola *Ciocolato Codex Nero Fondente* (Hoepli, 2018), il libro creato insieme a *Perugina Nero*, nato per raccontare i segreti dell'affascinante mondo del 'cibo degli dei'. Si tratta di un vero e proprio libro-tributo agli infiniti modi di degustare il nero fondente ma anche il manifesto di una generazione sempre più attenta all'origine, alla qualità delle materie prime e all'autenticità dei sapori. Per creare questa vera e propria guida del cioccolato ci sono voluti oltre due anni di ricerca e il coinvolgimento di autorevoli esperti, tra cui il *Centro di Eccellenza del cioccolato a Broc*, nonché tutta l'esperienza dei *Maestri della Scuola del Cioccolato Perugina*. La cura di questo manifesto gastro-letterario è di *Giuseppe Vaccarini*, che nella sua lunga e prestigiosa carriera può vantare il titolo di "Miglior Sommelier del Mondo" conquistato nel 1978 e la direzione del ristorante "Gualtiero Marchesi". Docente accademico di Sommelier, ha fondato nel 2007 l'ASPI, l'Associazione della Sommelier Professionale Italiana. Il volume esplora dunque la storia del cioccolato, individua i principi e i criteri necessari a una perfetta degustazione e propone un'attenta e approfondita analisi sensoriale. Un ampio spazio è dedicato ai tanti e molto spesso poco noti abbinamenti con gli alimenti più sorprendenti come ad esempio pane, frutta, acqua, tè, caffè, birra, vino, cocktail, distillati e liquori. Non solo, il libro raccoglie anche i segreti creativi in cucina con ricette esclusive firmate da grandi chef come Enrico e Roberto Cerea, Anthony Genovese, Pietro Leeman, Marcello Trentini, Lina Fischetti, Claudio Sadler, Manuel Baima Besquet, Paolo Morresi.

## LA RICETTA

### Mele al forno con marzapane

Ricetta da barbecue proposta da Weber

#### Ingredienti (4 persone)

4 mele  
50 g uvetta sultanina  
25 g rum  
50 g burro  
50 g fiocchi d'avena  
50 g zucchero di canna  
50 g marzapane  
50 g panna

#### Preparazione

**In cucina:** in una ciotola, immergere l'uvetta nel rum e lasciare ammorbidire per almeno 10 min. Tagliare l'estremità inferiore delle mele in modo che stiano adagiate sul piano. Tagliare l'estremità superiore e scavare la polpa facendo attenzione a non bucare il fondo. Tagliare a pezzettini il marzapane. Al BBQ: preparare il barbecue per la cottura indiretta, circa 180°C. Se si utilizza un barbecue a carbone da 57cm, sarà necessaria 1/2 ciminiera d'accensione. Far ammorbidire il burro in un pentolino, quindi aggiungere i fiocchi d'avena e lo zucchero. Mescolare di tanto in tanto finché il composto sarà caramellato. Una volta pronto, aggiungere il marzapane tagliato a pezzi,

versarvi la panna e aggiungere l'uvetta sgocciolata. Mescolare finché il composto è ben amalgamato. A questo punto versare un cucchiaino di composto nelle mele precedentemente preparate e trasferirle nel vassoio per verdure. Cuocere a calore indiretto per 30 minuti.



## LA RICETTA

### Kugelhopf

Ricetta della scuola di cucina Madama Cocca di Cecina (LI)

#### Ingredienti

**Per la biga:**

150 g farina Panettone Molino Quaglia  
2 g lievito di birra fresco  
100 g acqua

**Per l'impasto finale:**

350 g farina Panettone Molino Quaglia  
100 g latte fresco intero  
10 g lievito di birra  
120 g zucchero semolato  
80 g tuorli  
140 g burro  
20 g miele d'acacia  
1 baccello vaniglia  
1 arancia non trattata  
1 limone non trattato  
30 g rum  
10 g sale  
200 g uvetta  
q.b. mandorle a lamelle



#### Preparazione

La sera prima preparare la biga con tutti gli ingredienti senza lavorarli troppo, formare un panetto e lasciare lievitare coperto con pellicola, in frigorifero a +4° per 12 ore. Sempre la sera prima preparare il mix per aromatizzare con, i semi della bacca di vaniglia, la scorza di arancia e di limone grattugiate, il miele e un cucchiaino di Rum, mescolare tutto in una ciotolina, coprire con pellicola e lasciare macerare a temperatura ambiente fino al giorno dopo. Preparare infine

l'uvetta, sciacquare bene in un colino sotto acqua corrente, mettere in una ciotolina e coprire con il resto del Rum, coprire con pellicola e lasciar macerare fino al giorno dopo.

Il giorno dopo preparare l'impasto finale, nella ciotola della planetaria inserire la biga lievitata e lasciata per una mezz'ora fuori dal frigorifero, il latte a temperatura ambiente dove avrete sciolto il lievito, aggiungere la farina Panettone setacciata ed iniziare ad impastare a bassa velocità, aggiungere lo zucchero e il mix aromatico; poco dopo unire i tuorli, lavorare bene fino a quando l'impasto inizia ad avvolgersi al gancio della planetaria e sarà elastico e lucido; a questo punto mescolare il sale con il burro morbido ed aggiungere all'impasto poco per volta in modo da farlo incorporare bene. Fermare la planetaria ed aggiungere l'uvetta strizzata ed asciugata con carta da cucina, impastare il tempo che basta per farla incorporare bene all'impasto. Lasciar lievitare in una ciotola imburata e coperto con pellicola fino al raddoppio, ad una temperatura di 26° circa. Al raddoppio, sgonfiare l'impasto formare una palla e al centro fare un foro allargando con le dita, adagiare nell'apposito stampo ben imburato, spolverato con zucchero semolato e lasciare lievitare a 26°/27°C fino a raggiungere il bordo dello stampo, per almeno due-tre ore; cuocere in forno a 180°C per 45 minuti circa. Sfornare e, dopo pochi minuti, sformare, lasciare raffreddare su una gratella per dolci. Spolverare con lo zucchero a velo.



# INCHIESTA



## Exquisa

Le soffici mousse *Miree* in due gusti: Salmone Norvegese ed Erbe Aromatiche. Sono OGM Free, senza conservanti, senza glutine, ideali anche per chi segue una dieta vegetariana.

“Io insegno ma in cucina ciascuno deve essere musicista originale. Lo stesso brano è diverso se eseguito da Sokolov o da un altro virtuoso

GUALTIERO MARCHESI

## St. Dalfour

Confetture prive di conservanti e coloranti, con solo pezzi selezionati al 100% di frutta naturale. La gamma *St. Dalfour* si arricchisce del gusto Kumquat, arance con scorze e mirtilli.



**CURIOSITÀ** In alcuni testi risalenti al I secolo a.C., Orazio e Cicerone parlano di un piatto chiamato *Làgana*, una schiacciata di farina cotta in acqua che possiamo considerare l'antenata delle lasagne.

# PARLA COME MANGI

La ricerca “*Italiani che parlano di cibo: un dibattito infinito*” di Squadrati e Coca-Cola rivela con quanta frequenza e passione nel nostro Paese si parli di gusti e scelte a tavola.

La ricerca di Squadrati “*Italiani che parlano di cibo: un dibattito infinito*” commissionata da Coca-Cola ha indagato quanto sia vera la percezione che nel nostro Paese parlare di gusti a tavola sia importante quanto lo stesso atto di mangiare. Il 51% degli italiani parla di cibo e di gusti in fatto di cibo tutti i giorni. E con una propensione, forse a sorpresa, ben maggiore da parte dei giovani: nella fascia di età tra i 18 e i 34 anni la percentuale sale infatti fino al 58%. Questo però non ha nulla a che vedere con l'utilizzo dei social network, che si posizionano solo al sesto posto fra i “luoghi” in cui avvengono le conversazioni. È la casa infatti il regno delle discussioni sul cibo e sui gusti (80% degli intervistati), seguita a distanza da ristorante (53%) e ufficio (45%). Seguono i supermercati (34%), il bar (30%) e infine proprio i social network (20%). Fra questi la piattaforma preferita per discutere di cibo è Facebook: usata a questo scopo dal 59% delle persone che dibattono sui social. Nella classifica delle persone con cui capita più spesso di intavolare discussioni sul tema, gli amici conquistano il primo posto (segnalati dal 74% del campione) e battono il partner (al secondo con il 62% delle risposte), seguiti poi, in terza posizione, da genitori e colleghi (entrambi al 45%). Sul perché il tema del cibo sia così rilevante nelle conversazioni il 44% degli italiani non ha dubbi: perché è un piacere della vita. L'82% degli italiani ritiene che quello del cibo sia un argomento serio. Sarà per questo che se ne parla continuamente, prima, dopo e durante i pasti. Ben l'88% degli intervistati parla di cibo mentre è a tavola. Di questi il 67% parla di ciò che sta mangiando, ma il 20% è già proiettato a cosa mangerà durante i pasti successivi. Entrando nello specifico delle conversazioni quelle su cui gli italiani si sentono più coinvolti sono: in primis la pizza (tipo di forno e altezza) per 3 intervistati su 4, a pari merito col livello di cottura della carne. Il 70% degli italiani discute e si infervora poi per il livello di cottura della pasta.



## 60 anni di Chinò

Le Bibite Sanpellegrino celebrano il 60° compleanno del Chinò. La storia del Chinotto Sanpellegrino inizia nell'anno 1958, con la creazione di una ricetta ancora oggi segreta, che ha permesso nel tempo di mantenere inalterato il gusto e la qualità di questa bibita. L'identità del Chinò Sanpellegrino è stata trasmessa nel tempo anche attraverso il suo pack distintivo. L'immagine della bibita ha seguito l'evoluzione dei consumi e degli stili di vita degli italiani, con campagne fatte di immagini al passo con i tempi in cui al centro c'è sempre stato il prodotto nel ruolo di protagonista insieme alle persone ritratte in scene di vita quotidiana. La capacità di Chinò di essere miscelato in modo distintivo permette di realizzare cocktail unici, come il “*Nel ballon come un Barolo*” dove il Chinò è stato affiancato a una scorza d'arancia ed alcune gocce di whisky per esaltarne il sapore unico.



## Esperienze eno-letterarie

Librottiglia di Matteo Correggia, l'incontro tra la degustazione di vini e il piacere della lettura. Ogni prodotto è abbinato a un genere narrativo, per esperienze eno-letterarie basate sul perfetto equilibrio tra le suggestioni sensoriali e gli scenari immaginati nei racconti. I Librottiglia si distinguono per l'originale “label book”: un piccolo ed elegante libro che funge da etichetta frontale delle bottiglie. La copertina di ogni racconto è illustrata con un'immagine iconica. Ogni prodotto è custodito in uno speciale tubo nero con tappo metallico che conferisce ancora più eleganza a ogni Librottiglia.



## SONDAGGIO DALLE SCUOLE DI CUCINA

Qual è il miglior formato di pasta per “Pasta e fagioli”?

- 1° Ditalini
- 2° Pasta Mista
- 3° Maltagliati
- 4° Cannolicchi
- 5° Taccole

## LA RICETTA

### Formaggio contadino alle erbe aromatiche

Ricetta dal libro “*Dite Cheese! - I migliori formaggi vegetali fatti in casa*”

#### Ingredienti

130 g di anacardi crudi ammollati  
30 ml di succo di lime fresco  
30 ml di olio di cocco raffinato fuso  
3 cucchiaini di latte di mandorla  
3 g di sale marino  
2 g di pepe bianco macinato fresco  
15 g di aneto fresco tritato

#### Preparazione

Metti tutti gli ingredienti, tranne l'aneto, nel frullatore. Lavora finché il composto non diventa cremoso e liscio. Aggiungi l'aneto e

mescola. Raccogli il composto in una forma foderata con un canovaccio. Copri con pellicola trasparente per alimenti e conserva in frigo per 8-12 ore. Avvolgilo nella pellicola. Conservalo in un contenitore sigillato in frigo. Resterà refrigerato, per 1-2 settimane. Il sapore continuerà a svilupparsi durante l'invecchiamento del formaggio. Trucco del mestiere: per fondere l'olio di cocco, metti la lattina in circa 3 dita di acqua calda per pochi minuti. La fusione e l'indurimento ripetuti non danneggeranno l'olio.



#ALEZIONEDIFARINA

dove la **farina** diventa **arte**®

*“A lezione di farina” è l’iniziativa promossa da Molino Quaglia con Frigo Magazine rivolta alle migliori Scuole di cucina amatoriali d’Italia. Agli chef, insegnanti e alunni delle scuole di cucina viene chiesto di utilizzare, durante le lezioni, le referenze di Farina Petra per realizzare delle ricette.*



**Chiedi alla tua Scuola il codice sconto!**  
**[shop.farinaearte.it](http://shop.farinaearte.it)**

Molino Quaglia mette a disposizione di tutte le Scuole che partecipano all’iniziativa un codice personalizzato che permette di ottenere uno sconto sull’acquisto delle referenze Farina Petra sul sito [shop.farinaearte.it](http://shop.farinaearte.it). Il codice è a disposizione anche di ogni corsista della Scuola di cucina.

**SIAMO GIÀ TANTISSIMI ANCHE SUI SOCIAL**



# BENESSERE

## Nostromo

Filetti di sgombrino interi in olio extravergine di oliva biologico, prodotto solo con delle olive selezionate con attenzione, e coltivate senza l'impiego di OGM né pesticidi.



“A colazione mangia quanto vuoi; il pranzo dividilo con un amico e la cena lasciala ad un tuo nemico”

PROVERBIO ARABO

## Dalla Costa

La Bio Pasta Dalla Costa propone un ritorno alle paste più tradizionali, prodotte con grani antichi come la varietà Cappelletti e il Kamut, ma anche pasta tricolore realizzata con pomodori e spinaci biologici di origine esclusivamente italiana.



**CURIOSITÀ** Nell'antica Roma la giornata iniziava con un pasto nutriente a base di mulsum (vino, miele e spezie), pane, latte, gallette, frutta secca e uova.

## Una colazione buona ed ecosostenibile



Da Kellogg un'indagine sullo spreco alimentare intorno alla prima colazione, che offre qualche spunto e consiglio su come ridurlo.

Una ricerca condotta da YouGov per conto di Kellogg rileva come oltre l'80% delle famiglie italiane sia cosciente dei propri sprechi alimentari all'ora di colazione. Ai primi posti degli ingredienti che più spesso vengono avanzati ci sono cereali e pane. Secondo Kellogg, alcuni piccoli accorgimenti permettono di ridurre lo spreco alimentare e di risparmiare fino a due confezioni di cereali all'anno.

1 La pianificazione è il primo passo: preparare, prima della spesa, una lista di quello che manca in dispensa e attenersi a quanto deciso; fotografare il frigo e la dispensa così da avere sempre le idee chiare sulle disponibilità, sapere cosa c'è e cosa manca. Misurare circa mezza tazza da the per avere la porzione di cereali consigliata per la colazione dei bambini (30g).

2 La conservazione è il secondo passaggio da curare: controllare e capire cosa può essere congelato e controllare anche la temperatura del frigo (da 1 a 5°C la forbice ideale); nel caso dei cereali (e non solo) anche il contenitore può fare la differenza: un vaso ermetico è il modo migliore per conservarli; utilizzare le briciole in fondo al sacchetto in molti modi diversi: ingrediente di smoothie e frullati, topping di macedonie e yogurt, aggiunta all'impasto di torte; tenere a mente una delle regole base della gestione dei magazzini: first in, first out. I cibi più vecchi devono essere i primi a essere consumati; quindi ricordarsi di posizionare le scorte sempre dietro ai prodotti più datati.

3 La conoscenza e l'informazione sono la terza fase: saper leggere le etichette e conoscere la diffe-

renza tra "Termine Minimo di Conservazione" e "Data di Scadenza" per gestire al meglio il cibo e non sprecare. Se un alimento è "da consumarsi preferibilmente entro" una certa data, superata quella data l'alimento perderà alcune caratteristiche qualitative, ma sarà comunque ancora commestibile. Con "da consumarsi entro" si indica invece la data di scadenza: oltre la data indicata il prodotto può costituire un pericolo per la salute dell'uomo.

4 Ultimi, ma non per importanza, sono **misura e controllo** di ciò che si mangia (e si butta): non riempire il piatto in modo eccessivo (per evitare di abbuffarsi o di sprecare cibo); tenere traccia di quello che viene buttato: un elenco può aiutare a capire che cosa non funziona e trovare soluzioni correttive.



## Agli italiani piace "senza..."

Trecentoventi milioni di euro l'anno è la cifra spesa dagli italiani per l'acquisto di prodotti senza glutine, non sempre per motivi legati alla salute, non solo celiaci. Questi prodotti attirano una grossa fetta degli italiani, in un mercato, come segnalato da Coldiretti, che sta vivendo un vero e proprio boom. Questo trend è confermato dall'Osservatorio Ixè, infatti, il 74% degli italiani sceglie cibi che riportano in etichetta la dicitura "senza...": senza lattosio e glutine, senza conservanti e coloranti, senza OGM, ma anche senza zucchero e sale.

Quando si acquista un prodotto alimentare il 45% predilige l'assenza dei conservanti, il 43% dei coloranti, il 38% cerca l'assenza degli OGM, mentre la percentuale di persone che cercano alimenti senza glutine e senza lattosio arriva al 31%. Sono principalmente le donne a porre particolare attenzione alle materie acquistate, ma sono i più giovani (18-34 anni) e i giovani adulti (35-44) a rivelarsi dei veri cultori dei cibi "senza...". "Il dato esprime probabilmente un insieme di fattori", commenta

Margherita Sartorio, co-founder and CEO - istituto Ixè "da un lato un rapporto più consapevole e informato con il cibo e le abitudini alimentari, grazie a una maggiore familiarità con i consigli e le conoscenze della scienza della nutrizione e dell'educazione alimentare, dall'altra, forse, una maggiore esposizione alle mode che estremizzano, e in certi casi distorcono, le indicazioni date dalla scienza medica". I risultati ottenuti dall'indagine sono stati resi noti da Citterio, a testimonianza dell'impegno da parte del brand nel creare prodotti che siano in linea con le esigenze di mercato.



## LA RICETTA

### Risotto di terra con crocchette di ricotta

Ricetta della scuola di cucina Cucina & Friends di Milano

#### Ingredienti

Per la salsa verde: 300 g di spinacini freschi - 1 peperoncino - olio evo - sale e pepe - 1 bicchiere di brodo - 2 cucchiai di olio - 1 cucchiaio di parmigiano.

Per il risotto: 300 g di riso La Pila semi-integrale - brodo vegetale - 40 g di scalogno - 20 g di burro - olio evo - 30 g di parmigiano reggiano.

Per le crocchette: 200 g di ricotta - 200 g di pane sbriciolato - 1 tuorlo - sale e pepe - foglie di basilico spezzettate - pangrattato.

#### Preparazione

Per la salsa verde: scottare gli spinacini in una padella calda con olio, peperoncino e sale. Metterli in una ciotola e frullarli con il brodo, il parmigiano e l'olio per creare un'emulsione. Aggiustare di sale. Per il risotto: brasare lo scalogno con il sale, il burro e l'olio. Tostare il riso e procedere con il brodo fino a due minuti prima del termine della cottura.



Unire la salsa verde, il parmigiano per mantecare e 1 cucchiaio di olio per mantecare.

Per le crocchette: creare l'impasto, formare delle palline di 2cm di diametro e passarle nel pane grattugiato. Friggere in olio vegetale. Comporre il piatto.



# SCIENZA IN CUCINA



**Achillea**  
Caffè Cold Brew Premium, caffè Bio ottenuto tramite una lenta filtrazione a freddo di 12 ore, senza zuccheri. Con solo lo 0,056 % di caffeina. Una bibita per tutte le occasioni.

“Non esiste una buona cucina o una cucina cattiva. Esiste solo quello che più ti piace”

FERRAN ADRIÀ

**Maille**  
La classica Senape Fine di Digione con vino Sauvignon e la Senape Antica con grani con vino Pinot Noir. Senapi con vini della tradizione francese sapientemente dosati.



**CURIOSITÀ** - Il più celebre chef interprete della cucina molecolare è lo spagnolo Ferran Adrià, ma il caposcuola di questa disciplina è stato il chimico francese Hervé This (1988).

## Una nuova matematica del cibo

François Chartier, il “creatore di armonie enogastronomiche” più famoso al mondo, ha spiegato il suo approccio scientifico. Una vera e propria rivoluzione dell’alta cucina.

Chocolate Academy Center Milano ha ospitato François Chartier, il “creatore di armonie enogastronomiche” che negli anni ha sviluppato una teoria rivoluzionaria legata agli abbinamenti degli ingredienti in cucina creando ricette uniche basate sull’armonia molecolare. La scienza dell’armonia molecolare è una nuova matematica del cibo, tale per cui la combinazione di alimenti che condividono una o più molecole aromatiche dominanti dà origine a una sinergia potentissima, una somma in cui il risultato è maggiore della semplice somma delle parti, ossia  $1+1=3$ . “La biologia molecolare ha avuto un ruolo essenziale nella scoperta di questa nuova scienza aromatica che ho definito ‘*Harmonies et Sommelierie Moléculaires*’ (2004). È stata questa scienza che mi ha permesso di comprendere meglio il mio lavoro di sommelier e, successivamente, anche quello di cuoco. - afferma Chartier - Questo approccio è diverso dal Food-Pairing, perché ho scoperto che solo le molecole aromatiche dominanti negli alimenti e nei liquidi (vini, birre, tè, caffè, cocktail...) permettono di creare nuove armonie aromatiche. È il caso, ad esempio, del matrimonio tra alga Nori e lampone. I giapponesi non hanno mai abbinato questi due ingredienti, nonostante condividano la stessa molecola dominante (beta ionone), che permette di creare una sinergia aromatica sorprendente e dar vita a nuove ricette come il temaki di alga nori e purea di lampone, che ho creato con Ferran Adrià a ElBulli. Il mio primo lavoro di ricerca in Armonie e Sommelierie Moléculaires è stato pubblicato nel libro *Papilles et Molécules*. Da allora, ho pubblicato altri 7 libri su questa scienza aromatica, incluso l’ultimo *L’Essentiel de Chartier*”. Nella sua continua ricerca Chartier ha scoperto che tra le molecole che costituiscono un alimento ve ne sono alcune, di natura volatile e quindi più difficili da individuare, definite “molecole aromatiche”. A oggi ne sono state scoperte e classificate oltre 10.000! Per ogni alimento è possibile delineare un vero e proprio profilo aromatico, individuando le molecole dominanti che determinano il sapore dell’alimento stesso. Combinando tra loro gli ingredienti di una stessa famiglia aromatica, non importa quali né quanti siano, è possibile creare armonie perfette”.



### In cucina... usa la zucca!

Se vi piace la crema di zucca, ecco per voi due ricette da provare: una tradizionale e una che vi stupirà.



#### LA RICETTA

### Babà al rum

Ricetta di Maurizio de Pasquale per Farmo

#### Ingredienti

Per il babà senza glutine: uova 6 - Fibrepan / LP 360 g - margarina 120 g - miele 60 g - zucchero 70 g - lievito in polvere 14 g. Bagna al rum barricato senza zucchero: acqua calda 200 ml - stevia 4 g - rum barricato 200 g - zenzero in polvere 1 g. Crema alla zucca con Cardamomo: 300 g di zucca senza buccia - 3 baccelli di cardamomo - 500 ml di latte

#### Preparazione

**Babà:** lavorare la margarina con il lievito per farla diventare una crema. Aggiungere zucchero, uova e il mix, alternandoli. Imburrare ed infarinare degli stampi da babà. Lasciare lievitare fino al bordo e cuocere a 180° per 10 min. Una volta rimossi dagli stampi, lasciar raffreddare, immergere per qualche secondo nella bagna calda al rum e lasciar scolare su una griglia in modo da rimuovere la bagna in eccesso. **Crema alla zucca:** tagliare la zucca a cubetti, metterla in un pentolino antiaderente e copritela col latte. Aprire i baccelli di cardamomo e metterli in infusione nel latte. Fate bollire e proseguite la cottura a fuoco moderato e a pentola coperta per una decina di minuti, fino a quando la zucca non tende a spappolarsi. Se non dovesse esserci più liquido di cottura, aggiungere un po’ d’acqua. Una volta terminata la cottura, frullare il tutto e zuccherare a piacere. Servire la crema insieme al babà.

#### LA RICETTA

### Crema di zucca

Ricetta proposta da Sagra

#### Ingredienti

1 bicchiere di olio di oliva extra vergine Bassa Acidità Sagra - 2 kg di zucca - 2 cipolle bianche - 1 l di latte - 2 ciuffi di basilico - sale e pepe - parmigiano grattugiato q.b.

#### Preparazione

Sbucciare la zucca e tagliarla a dadini. Sbucciare le cipolle, tagliarle a fette sottili e metterle in una casseruola con la zucca e il bicchiere di olio. Cuocere la verdura fino a che la cipolla e la zucca siano diventate molto tenere; alla fine aggiungere i due ciuffi di basilico. Salare e aggiungere una manciata di pepe. Quando tutto si sarà raffreddato, passarla con il frullatore a immersione nella casseruola e diluire la crema con il latte caldo fino che abbia raggiunto la consistenza desiderata. Servire la crema calda spolverata di parmigiano grattugiato e un po’ di basilico tritato.



# DRINK



## Montalbera

*Ruchè* si riconosce per il colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico, morbido ed elegante.



**Per conoscere l'annata e la qualità di un vino non è necessario berne l'intero barilotto**

**OSCAR WILDE**

## Ramazotti

*Il Premio* è il primo blend che mette insieme l'amaro Ramazzotti e la Grappa Nebbiolo Riserva invecchiata 36 mesi. In bocca le note erbacee e balsamiche dell'amaro si fondono con la morbidezza della grappa con sentori di vaniglia.



**CURIOSITÀ** In passato, quando un oste aveva del vino molto cattivo, lo serviva con piatti di finocchio per addolcirne il sapore; da qui il termine "infinochiare".

## SKYWAY COCKTAIL COMPETITION

**Nicolò Bolognino ha vinto la quarta edizione di SkyWay Cocktail Competition, celebre competizione tra i migliori barmen più ad alta quota d'Europa, a 3466 m di altezza. Vi presentiamo le tre ricette finaliste.**

### AGUA, by Nicolò Bolognino

**Ingredienti:** 30 ml di gin - 15 ml di liquore a base di petali di fiore di sambuco - 30 ml di succo di lime - 15 ml di sciroppo di agave - cetriolo pestato - basilico. **Guarnizione:** fiore di cetriolo - basilico - pepe - rosa - lime disidratato. **Preparazione:** pestare il basilico e il cetriolo, riempire di ghiaccio e aggiungere gli ingredienti. Shakerar e servire in un bicchiere old fashion.



### BORRIANA BAY, by Pietro Sangiuliano

**Ingredienti:** 50 ml di gin - 15 ml di liquore a base di petali di fiore di sambuco - 0.5 ml di amaro alle erbe - 30 ml succo di pompelmo rosa - 30 ml di zucchero liquido - 0.4 ml di bitter a base di genziana ed altre erbe aromatiche. **Guarnizione:** fetta di pompelmo essiccata - fiori eduli essiccati - pimento giamaicano - scorza di pompelmo. **Preparazione:** versare gli ingredienti in uno shaker, mescolare energicamente e servire con ghiaccio.

### L'ALPINO, by Jacopo Pische

**Ingredienti:** 35 ml di gin - 15 ml di liquore a base di sidro - 20 ml di amaro ottenuto dall'infusione di radici e di erbe officinali alpine. **Guarnizione:** scorza di limone. **Preparazione:** versare tutti gli ingredienti in uno shaker, successivamente mescolare il tutto energicamente per poi servire in un bicchiere colmo di ghiaccio. Decorare e servire il cocktail.



## SAUNA PERLAGE PER UN RELAX ESCLUSIVO

Realizzata nel giardino termale di *QC Terme Dolomiti* a Pozza di Fassa, la *Sauna Perlage* è unica nel suo genere. Nata dalla collaborazione fra *QC Terme* e le *Cantine Ferrari*, è stata realizzata ispirandosi all'esperienza visiva e olfattiva della cantina trentina: più di 150 bottiglie firmate Ferrari rivestono l'esterno della sauna, incastona-

te in posizione simbolica a rappresentare il "remuage", la rotazione periodica tipica del Metodo Classico, mentre 50 casse in legno originali compongono la parete interna. Le sedute sono arricchite da più di 500 tappi in sughero, mentre all'esterno un'autentica botte diventa una vasca idromassaggio con vista privilegiata sulle Dolomiti.



### LA RICETTA

## Club sandwich allo yoghurt

Ricetta dell'Associazione Culturale *DireFareGustare* di Conversano (BA)

### Ingredienti

Spuntinelle Soffici al Cubo 7 cereali di Morato Pane  
Fette tostate da entrambi i lati (si possono alternare i due pani, bianco e a i cereali)  
Insalata lattuga o romanello  
Petto di pollo cotto a bassa temperatura, piastrato e tagliato a listerelle  
Uova sode a fettine un po' salate e pepate  
Bacon a fettine e piastrato  
Yoghurt greco  
Limone  
Senape (poca)  
Sale  
Pepe  
Pomodori a fettine sottili, condite con sale

### Preparazione

Ridurre la lattuga a julienne, dopodiché mescolarla al pollo e alla crema di yoghurt. Su una fetta spalmare la crema con lattuga, iniziare a disporre i pomodori e poi le fettine di uova; continuare sovrapponendo una fetta di pane, poi ancora crema con lattuga, poi i pomodori e bacon. A questo punto, chiudere il tutto con una fetta. Infine, pressare leggermente e tagliare il club sandwich allo yoghurt con un coltello (meglio se ne utilizzate uno elettrico).



## Spumante biologico Torre degli Alberi

Di Paolo Scevoli Ruscellotti e Elena Varini



Nell'Oltrepò Pavese, terra che negli ultimi anni si è molto sviluppata a livello enologico e turistico, grazie ai castelli, le cantine e l'agricoltura, nel piccolo borgo di Ruino c'è l'azienda *Torre degli Alberi*, che ha dapoco compiuto 100 anni. In possesso della certificazione biologica, e iscritta all'Associazione *Vinaioli Indipendenti*, questa piccola azienda produce per scelta solo spumanti, circa 20mila bottiglie l'anno, mantenendo la massima qualità. Tra questi c'è un prodotto entusiasmante, lo *Charmat lungo*: 100% biologico, 100% Pinot nero, 6 mesi di

affinamento sui lieviti. Ha un profumo fresco con note di frutti bianchi, alternati a fragranze di spezie; il sapore è nitido, piuttosto secco e intenso, con perlage sottile ma deciso e persistente. È un vino di grande eleganza, ottenuto mantenendo bassissimi i livelli di anidride solforosa (35 mg/l). Prodotto versatile, adatto sia con l'aperitivo che a tutto pasto. Altra nota positiva, il prezzo: si trova in enoteca a circa 10 euro. Noi l'abbiamo felicemente provato con una torta di pane casereccio con porri, speck, toma e pepe, ascoltando "Heaven is in your mind" dei Traffic.

Eurofood s.p.a. - Via Privata Tacito, 12 - 20094 Corsico (MI) Italy - Tel. +39.02444876 - info@eurofood.it - www.eurofood.it

@speckandthecity

# ESPLORA IL GUSTO



Maille<sup>®</sup>, dal 1747 Gusto Indimenticabile

# LE MIGLIORI SCUOLE DI CUCINA



Hanno aderito all'iniziativa Maille le scuole con il simbolo  
Trova le scuole e leggi le loro ricette su [frigomagazine.com](http://frigomagazine.com)



## PIEMONTE

### TORINO

**COOK LAB**  
thecooklab.it

**CITTÀ DEL GUSTO**  
gamberorosso.it/scuole

**FOOD LAB**  
accademiafoodlab.it

**IL MELOGRANO**  
cucina-ilmelograno.it

**GUSTI TUSCIA**  
gusti-tuscia.it

**LET'S COOK**  
letscook-ifse.it

**LA PALESTRA DEL CIBO**  
lapalestradelcibo.com

**CUCCHI**  
cucchifoodlab.com

**ALESSANDRIA**

**SOULFUD ACCADEMY**  
soulfud.it

**CUNEO**

**THE ITALIAN WAY**  
theitalianway.it

**ASTI**

**ASTI GOURMET**  
scuolagourmet.com

**ICIF**  
icif.com

**BIELLA**

**CUCINA NATURA**  
cucinanatura.it

## TRENTINO

**ROVERETO**  
**PECCATI DI GOLA**  
peccatidigola.info

## VENETO

**BELLUNO**

**CUCINA CON ROB**  
xuxinaconrob.it

**VENEZIA**

**ENRICA ROCCA**  
enricarocca.com

**ACQUOLINA**  
acquolina.com

**PECCATI DI GOLA**  
peccatidigola.info

**PECCATI DI GOLA (Mestre)**  
peccatidigola.info

**THE GRITTI EPICUREAN SCHOOL**  
thegrittiepicureanschool.com

**TRES CHEF**  
treschef.it

**PADOVA**

**PECCATI DI GOLA**  
peccatidigola.info

**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**

**ARTE CULINARIA**  
arteculinaria.it

### VERONA

**E' CUCINA**  
ecucina.eu/site

## FRIULI

### UDINE

**CASALE CJANOR**  
casalecjanor.com

**MESTOLI E PADELLE**  
mestoliepadelle.it

**ZENZERO E CANNELLA IN CUCINA**  
zenzeroecannellaincucina.it

**IL PLATINA**  
ilplatina.it

**CHOCOLAT**  
chocolatud.it

**PECCATI DI GOLA**  
peccatidigola.info

**PORDENONE**

**CUCINA 33**  
cucina33.it

**GORIZIA**

**PECCATI DI GOLA**  
peccatidigola.info

**TRIESTE**

**PECCATI DI GOLA**  
peccatidigola.info

**SCABAR**  
scabar.it

**SLOW FOOD FVG**  
slowfoodfvg.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/IlGiardinoDeiSaporiAscuola-

**DiCucina**

**KITCHEN**  
kitchenweb.it

**LA NOSTRA CUCINA**  
lanostracucina.it

**LA SIGNORA DEI FORNELLI**  
lasignoradeifornelli.it

**QUADERNI E FORNELLI**  
quaderniefornelli.it

**TEATRO 7**  
teatro7.com

**CONVIVIAM LAB**  
artedelconvivio.it

**CUCINA & FRIENDS**  
cucinaefriends.com

**AMICI IN CUCINA**  
amicincucina.net

**PASSIONQKING**  
corsicucinamilano.it

**NO LAB ACADEMY**  
nolabacademy.com

**COOPERATIVA PAIDEIA**  
coop-paideia.com

**PAPRIKA E ZENZERO**  
paprikaezenzero.com

**NO LAB ACADEMY**  
nolabacademy.com

### FARM65

farm-65.com

**IL LABORATORIO DEL GUSTO**  
illaboratoriodelgusto.com

**INNOCENTI EVASIONI**  
innocentievazioni.com

**PAVIA**

**CUCINA MANGIA E RIDI**  
cucinamangiaeridi.it

**CASA PESCI**  
pesci.it

**COMO**

**AL CASNATI, L'ARTE DEL GUSTO**  
alcasnati.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**

**ASS. CUOCHI BRIANZA**  
cuochibrianza.it

**RAPANELLO VIOLA**  
rapanelloviola.it

**CUCINIAMO**  
cuciniamo.eu

**BERGAMO**

**L'ARTE DEL CUCINARE**  
artedelcucinare.it

**ACCADEMIA DEL GUSTO**  
ascomformazione.it

**SCUOLA DEI SAPORI**  
scuoladeisapori.it

**BRESCIA**

**AQUOLINAE**  
aquolinae.com

**VARESE**

**RIG HOUSE KITCHEN**  
righousekitchen.com

**MANTOVA**

**PECCATI DI GOLA**  
peccatidigola.info

**LODI**

**CASCINA CORTESA**  
cascinacortesa.it

**EMILIA**

**BOLOGNA**

**ALCE BOLOGNA**  
alcebologna.it

**CENTRO NATURA**  
centronatura.it

**COOKING SCHOOL**  
bolognacucina.it

**CULINARY INSTITUTE OF BOLOGNA**  
culinaryinstituteofbologna.com

**IL SALOTTO DI PENELOPE**  
ilsalottodipenelope.it

**PODERE SAN GIULIANO**  
poderesangiuliano.it

**VECCHIA SCUOLA BOLOGNESE**  
lavecchiascuola.com

**CIBO 360 WELLNESS GOURMET**  
cibo360.it

**IL SALOTTO DEL BUONGUSTO**  
ilsalottodelbuongusto.it

**OTTO IN CUCINA**  
ottoincucina.it

### A SCUOLA DI GUSTO

ascuoladigusto.it

**REGGIO EMILIA**

**BANCIA**  
bancia.it

**THE COOKING LOFT**  
thecookingloft.it

**GUSTO SAPIENS**  
gustosapiens.it

**CORSI A BOTTEGA**  
facebook/corsiabottega

**PARMA**

**RISTORANTE PARIZZI**  
ristoranteparizzi.it

**HOSTARIA TREVILLE**  
letreville.it

**FORLÌ - CESENA**

**CASA ARTUSI**  
casaartusi.it

**RAVENNA**

**MARIANI LIFE STYLE**  
mariani-ravenna.it

**RIMINI**

**ACCADEMIA ITALIANA**

**DOLCE ARTE**  
aidacorsi.it

**ASS. CUOCHI ROMAGNOLI**  
associazionecuochiromagnoli.it

**ARTE DOLCE**  
artedolce.it

**MODENA**

**ASS. CULTURALE "NUOVA MENTE"**  
nuovamentecorsi.it

**AMALTEA**  
scuolacucinaamaltea.it

**AL SAVOR**  
alsavor.it

## LIGURIA

**GENOVA**

**CHEF PER CASO**  
chefpercaso.it

**ZEN AND COOK**  
zenandcook.it

**I BUONGUSTAI**  
ibuongustai.genova.it

**LA CUCINA DI GIUDITTA**  
lacucinadigiuditta.it

**LA TORTERIA DI GENOVA**  
latorteriadigenova.it

**SAVONA**

**CUCINA CON AMORE**  
cucinaconamore.com

**IMPERIA**

**QUOKIKA**  
quokika.it

## MARCHE

**MACERATA**

**MY MARCA**  
mymarca.it

## TOSCANA

**FIRENZE**

**ARTE CULINARIA**

**CORDONBLEU**  
cordonbleu-it.com

**CUCINA CON VISTA**  
cucinaconvista.it

**IN TAVOLA**  
intavola.org

**LAILAC**  
lailac.it

**PECCATI DI GOLA**  
peccatidigola.info

# LE MIGLIORI SCUOLE DI CUCINA



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



**MAMA FLORENCE**  
mamaflorence.com  
**ACC. ITALIANA PANDOLFINI**  
cookingintuscany.net  
**CESCOT FIRENZE**  
scuoladicucina.cescot.fi.it  
**DREAM CHEF**  
dreamchef.it  
**FLORENCE FOOF STUDIO**  
florencefoodstudio.com  
**SCUOLA DI CUCINA DI GIUSEPPINA**  
cucinagiuseppina.com  
**LIVORNO**  
**MADAMA COCCA**   
madamacocca.it  
**SIENA**  
**SCUOLA DI CUCINA DI LELLA**   
scuoladicucinadilella.net  
**PISTOIA**  
**COTTO AD ARTE**  
scuoladicucinamontecatini.it  
**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  
**LES CHEFS BLANCS**  
www.leschefsblancs.it  
**MEDITERRANEUM** ✓  
mediterraneumlab.it  
**MIND CIBO PER LA MENTE**   
mindnotizie.it  
**OFFICINE CULINARIE**  
officineculinarie.it  
**PARMAROMA**  
parmaroma.com  
**PURPLE TASTE**  
purpletaste.it  
**RISTORANTE PAGNANELLI**  
pagnanelli.it  
**TU CHEF**   
nuovatu chef.it  
**ZEST**  
facebook.com/pages/zest  
**IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI**  
ilcircolodeibuongustai.net  
**LOVELYCHEFFA**  
lovelycheffa.it  
**DUE CUOCHI PER AMICI**  
corsidicucinaroma  
**GRANO E FARINA**  
granoefarina.com  
**VITERBO**  
**BOSCOLO ETOILE ACADEMY**  
scuoladicucinaetoile.com  
**LATINA**  
**BURRO & BOLLICINE**   
burroebollicine.it  
**SALE**  
scuolacucinasale.it

**LATINA IN CUCINA**   
latinaincucina.com  
**NOI CHEF**   
noichef.it

## UMBRIA

**PERUGIA**  
**CUOCHI A PUNTINO**  
cuochiapuntino.it  
**PECCATI DI GOLA**  
peccatidigola.info  
**TERNI**  
**CHEF ACADEMY**  
chefacademy.it  
**CUOCHI A PUNTINO**  
cuochiapuntino.it

## CAMPANIA

**NAPOLI**  
**CUCINAMICA**   
cucinamica.it  
**EFOPASS**   
efopass.it  
**IL SALOTTO VERACE**  
ilsalottoverace.it  
**LA CUCINA DI ADELE**  
cucinaadele.com  
**TOFFINI ACADEMY**   
toffini.it  
**ALE CHEF**  
alechef.eu  
**QUANTO BASTA**  
quantobastatorrento.com  
**CASERTA**  
**DOLCE E SALATO**  
dolcesalatoscuola.com  
**I COOK YOU**  
icookyou.com  
**SALERNO**  
**AZ. AGRITURISTICA SELIANO**  
agriturismoseliano.it  
**MAMMA AGATA**  
mammaagata.it  
**CHEF FOR PASSION**  
chefforpassion.it  
**CUCINA DI CLASSE**  
cucinadiclasse.com

## ABRUZZO

**L'AQUILA**  
**QUANTO BASTA** ✓  
qbscuoladicucina.it  
**IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI**  
ilcircolodeibuongustai.net  
**SCHERZA COL CUOCO**  
scherzacolcuoco.it  
**TERAMO**  
**RISTORANTE ZUNICA 1880**  
hotelzunica.it  
**CHIETI**  
**RED RESEARCH**  
redresearch.it

## CALABRIA

**CATANZARO**  
**IL PIATTO GIUSTO**  
piattogiusto.it  
**ASS. PROV. CUOCHI CATANZARESI**  
apc.catanzaro.it  
**CROTONE**  
**IL QUERCETO**  
agriturismoilquerceto.kr.it

**REGGIO CALABRIA**  
**CUOCHI CALABRIA**  
unionecuochicalabria.it  
**PECCATI DI GOLA**  
peccatidigola.info

## 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  
**PAOLA PETTINI**  
paolapettini.it  
**LECCE**  
**CUCINA AZZURRA**   
cookingexperience.it  
**DIETRO AI FORNELLI**  
dietroaifornelli.it  
**IL GUSTO DEL TACCO**   
ilgustodeltacco.it

## BASILICATA

**POTENZA**  
**MASSERIE DEL FALCO**  
masseriedelfalco.it

## SICILIA

**PALERMO**  
**ANNA TASCA LANZA**  
annatascalanza.com  
**MAURIZIO CASCINO**  
maurziocascino.it  
**SCUOLA BE CHEF**  
be-chef.it  
**RAGUSA**  
**NOSCO**  
anticoconventoibla.it/scuolanosco  
**TRAPANI**  
**SCUOLA DI CUCINA NUARA**  
cooksicily.it  
**CATANIA**  
**MYDA**   
mydaeventi.com  
**MESSINA**  
**PIETRO D'AGOSTINO LAB**  
pietrodagostino.it  
**PORTA MESSINA TARIS**   
ristoranteportamessina.it  
**LA TOVAGLIA VOLANTE**  
latovagliavolante.it

## SARDEGNA

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



## SCALDATE I FORNELLI



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

BEST COOKING CLASS  
NASCE PER  
VALORIZZARE  
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

# PURO BERETTA. LA QUALITÀ È IN BUONE MANI.

**SENZA ANTIBIOTICI**  
DALLA NASCITA

**RISPETTO DEL BENESSERE**  
ANIMALE

**Fratelli Beretta**  
1812

**Puro Beretta®**

Prosciutto Cotto  
Alta Qualità

**100%**  
FILIERA  
CONTROLLATA

**100%**  
SENZA GLUTINE,  
SENZA LATTOSIO,  
SENZA POLIFOSFATI  
AGGIUNTI,  
SENZA GLUTAMMATO  
AGGIUNTO

APRI QUI



PROSCIUTTO CRUDO



PETTO DI POLLO ARROSTO



SALAME



MORTADELLA

- SENZA USO DI ANTIBIOTICI**  
dalla nascita
- RISPETTO DEL BENESSERE**  
animale
- POLLO ITALIANO**  
allevato a terra
- 100% FILIERA**  
controllata
- 100% ATTENZIONE**  
al consumatore

**Puro Beretta** è la linea di salumi che fa della trasparenza il suo punto di forza. Filiere controllate che rispettano il benessere degli animali, senza utilizzo di antibiotici fin dalla nascita e ricette semplici. Semplice, buono, puro.

