



Gamondi

La raccolta dei fiori freschi di sambuco, cresciuti spontanei nei fondovalle tra le colline delle Langhe, viene effettuata utilizzando semplicemente forbici e cestino. Questo processo consente di scegliere solo i fiori più profumati e rigogliosi, che vengono poi sapientemente infusi in alcol in modo da ottenere una base dal ricco bouquet aromatico.

“**Fai colazione come un principe.
Pranza come un borghese.
Cena come un mendicante.**”

PROVERBIO ARABO

Manzane

Un'esperienza sensoriale unica ed esclusiva. Il Superiore di Cartizze si abbina perfettamente ai dolci, come il panettone, le sfogliatine di crema e i macarons alla nocciola. Sorprendente con i primi piatti delicati.



CONSIGLIO ECO La carta oleata (esempio quella delle focacce, formaggi, insaccati...) non va gettata nella carta, ma nell'indifferenziato.

www.alezionedisostenibilita.it

TU UÒ FÀ L'AMERICANO



Bacon e colazione salata, il trend americano diventa italiano
Da Citterio tre semplici ricette per iniziare al meglio la giornata.

La prima colazione resta un pasto fondamentale per 9 italiani su 10. La stragrande maggioranza della popolazione opta per una classica colazione dolce, ma quella salata risulta essere un trend in crescita anche in Italia (la scelgono l'1-2% della popolazione secondo un'indagine Doxa/UnionFood): secondo infatti una ricerca condotta da Citterio, circa il 7%* dei consumatori dei prodotti dell'azienda con sede a Rho (Mi), utilizza e consuma i salumi la mattina a colazione. L'evoluzione del trend della colazione salata è inoltre avvalorato da diverse studi scientifici che hanno dimostrato come la stessa porti maggiori benefici all'organismo, permettendo al nostro cervello e al nostro fisico di iniziare in modo corretto la giornata.

Per questo motivo Citterio, in collaborazione con la home economist Chiara Pallotti, ha realizzato tre ricette semplici e gustose con un ingrediente imprescindibile della colazione salata: il Bacon, prodotto utilizzato nella colazione degli americani, ma ormai sdoganato anche in Italia grazie alla sua particolare croccantezza e al suo gusto deciso.

Avocado Toast

Ingredienti per 4 persone:
4 fette di pane casereccio, Una confezione di Bacon Citterio, Una confezione di formaggio spalmabile cremoso, Un avocado maturo, Erbe aromatiche a piacere, Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Tostare in una padella antiaderente ben calda le fette di pane e tenere da parte. Rendere croccante il Bacon Citterio in padella cuocendolo a fiamma media sen-

za ulteriori grassi aggiunti. Sbucciare l'avocado e tagliarlo a fette sottili. Spalmare il pane con il formaggio cremoso, adagiare sopra le fettine di avocado e completare con il bacon croccante ed erbe aromatiche a piacere. Servire subito.

EggBacon Muffin

Ingredienti per 4 muffin:
4 Focaccine o panini tipo scones inglesi o panini morbidi, Una confezione di Bacon Citterio, 4 uova, Una noce di burro, 4 fette di formaggio al cheddar, Salse a piacere, Qualche foglia di lattughino, Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Tagliare a metà i panini e farli tostare su



una padella antiaderente ben calda dalla parte del taglio. Tenere da parte. Ungere la padella con un velo di burro e sguisciarvi le uova: farle cuocere per 5 minuti, salare, pepare e tenere in caldo. Rendere croccante il Bacon Citterio in padella cuocendolo a fiamma media senza ulteriori grassi aggiunti. Comporre i vostri panini spalmando a piacere il pane con una salsa, aggiungere dell'insalata lattughino, il formaggio, l'uovo fritto e il bacon croccante. Servire e consumare subito.

Pancake salati

Ingredienti per 4 pancake:
150 gr di robiola, 2 uova, 2 cucchiai di parmigiano, 80 gr di farina, 60 gr di latte, 2 cucchiaini di lievito istantaneo per torte salate, una noce di burro, 2 zucchine medie, Senape q.b., Erbe aromatiche a piacere, 2 confezioni di Bacon Citterio

Preparazione:
In una ciotola rompere le uova, lavorare con una forchetta ed unite la robiola, il parmigiano, sale e pepe: mescolare con una frusta quindi completare aggiungendo la farina, il lievito istantaneo e il latte. Ungere una padella antiaderente con un velo di burro e versare il composto ottenendo dei pancake di circa 8 cm di diametro: cuocerli 4 o 5 minuti per lato a fiamma dolce e tenere da parte. Grigliare le zucchine lavate e mondate delle estremità, salarle e peparle. Cuocere il bacon in padella antiaderente a fiamma media rendendolo croccante, quindi assemblare i pancake. Spalmare un pancake di senape, mettere sopra un paio di fette di zucchine e una fetta di bacon Citterio. Continuare con un secondo pancake, farcirlo e finire con un terzo pancake da decorare ancora con erba aromatiche a piacere, bacon croccante e zucchine. Servire subito.



Al Rivington con le amiche per una serata in perfetto stile Sex and the city.

Sentirsi come Carrie Bradshaw e le sue inseparabili amiche tra le vie di Manhattan?

Da Rivington, cocktail e piatti che celebrano la Grande Mela, per una serata speciale all'insegna della complicità femminile. Un'idea veramente glamorous per festeggiare la Festa della Donna?



Cenare con vista sui grattacieli nel primo ristorante di ispirazione newyorkese a Milano!

Trascorrere una serata in compagnia delle amiche più care, con la mamma o con la sorella, oppure con la collega di lavoro più simpatica!

Dove? Da Rivington, il primo ristorante di ispirazione newyorkese con una vista straordinaria sullo skyline di Porta Nuova, per sentirsi nella Grande Mela restando a Milano.

Anche per la "serata in rosa", Rivington promette grandi emozioni, in un viaggio culinario e sensoriale 100% made in NYC, ispirato ai ristoranti storici di Manhattan: atmosfera jazzy, ritratti alle pareti di personaggi italo-americani che hanno contribuito a rendere grande New York e una vista che spazia sulle luci sfavillanti dei grattacieli meneghini.

Tra le proposte, i crudi dal Raw Bar e le famose "Oyster Rockefeller", ostriche cotte al vapore e servite con spinaci e formaggio pecorino cremoso; l'insalata alla "Waldorf", rivisitata con l'aggiunta di gorgonzola e la steak tartare preparata al tavolo. I secondi si ispirano alle vecchie chophouse (bisteccherie) newyorkesi dove gustare il tipico "Surf & Turf" (filetto mignon abbinato all'aragosta) o un sostanzioso NY Striploin o una classica Dover Sole "à la meunière". Infine, da non perdere, l'hamburger "Vanderbilt", omaggio e



sintesi dei cheeseburger più famosi. I dessert sono interpretazioni di classici della metà del secolo scorso, come l'iconica cheesecake New York style.

Grande attenzione è riservata alla carta dei cocktail, come da tradizione newyorkese... del resto, un Martini preparato a regola d'arte è la promessa di una serata perfetta!