

FRIGO WEEKLY 128

NATALE



Fattoria Mantellassi

Oblò, fresco, frizzante, vinificato con metodo charmat, è 50% Vermentino e 50% Chardonnay. Nasce da una lunga fermentazione e un'altrettanto lunga permanenza sulle fecce per essere poi affinato per sei mesi in bottiglia. Il suo perlage è finissimo, perfetto per festeggiare allegramente.



Tra il pranzo di Natale e il cenone di capodanno, c'è giusto il tempo per lavarsi i denti.

TWITTER

Fattoria Mantellassi

Straordinario anche nel nome, Vegoia, scelto come simbolico omaggio alla mitologia etrusca e alla terra di Maremma, è nato durante la pandemia che ha creato tanti problemi alle aziende italiane. Ma non per Fattoria Mantellassi che, con grande determinazione, non si è mai fermata.



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ Riutilizza i barattoli di vetro. Spesso sono più belli dei contenitori che si comprano nuovi.

www.alezionedisostenibilita.it

CENONE? SÌ, MA UN PO' MEGLIO!

Natale è un susseguirsi di piccoli e grandi riti che si compiono in famiglia e soprattutto a tavola: la tartina con burro e salmone, per alcuni il risotto, il pandoro e il panettone... Ogni anno qualcuno a casa, in tv o in radio ci dà delle idee alternative più buone, più sane, più giuste, ma la verità è che di toccare la tradizione proprio non ne abbiamo voglia. Quello di cui abbiamo voglia è di rispettare la tradizione ma con prodotti e idee migliori.

Rosa Puro Origini

Il particolare colore di questo riso nasce dalla lavorazione del riso integrale Verelé - una nuova varietà di riso nata per ibridazione spontanea nelle risaie del Vercellese e selezionata da Riso Vignola 1880 in partnership con aziende agricole del territorio - che si distingue per il chicco a pericarpo nero aromatico e naturalmente profumato.

Il pericarpo viene asportato attraverso la raffinazione a pietra conferendogli così un particolare e raffinato colore rosato naturale. Il suo aroma intenso esalta gli ingredienti più diversi e conferisce ad ogni ricetta un tocco memorabile. I chicchi croccanti e corposi sono ideali per i risotti, con il vantaggio di un tempo di cottura particolarmente rapido (12-14 min.).

Una scatola da collezione

La preziosità e l'alta qualità di Rosa Puro e della gamma Origini viene esaltata mediante confezioni preziose

e compatte da 500g, una serie di scatole in latta da collezione nelle tonalità della palette Origini dai colori pop, ognuna finalizzata ad esaltare la caratteristica sfumatura naturale del riso in essa contenuto.

Alle scatole da collezione si affianca il cofanetto degustazione pensato proprio per offrire un viaggio alla ricerca di nuove esperienze gastronomiche e per provare tutti i risi che compongono la preziosa collection. All'interno viene proposto un assortimento completo con le 4 varietà di risi Origini (Rosa Puro, Viola Intenso e Nero Assoluto, più l'iconico Bianco Essenziale, un eccezionale Carnaroli Classico biologico) in astuccio da 500 gr. Il cofanetto si completa con il ricettario contenente suggerimenti originali, golosi e semplici da realizzare a casa.

La pratica confezione in cartone, compatta e sostenibile, è riutilizzabile e 100% riciclabile.



Fioretto di Salmone

Una materia prima unica e preziosa, pescata ancora oggi all'amo lungo le coste dell'oceano Pacifico Nord-Est e surgelata direttamente a bordo nave per garantire il massimo della freschezza e la salvaguardia dei valori nutrizionali.

La lavorazione di questo straordinario prodotto viene eseguita interamente in Italia, a mano, da maestri affumicatori, i quali sin dal 1964 hanno saputo affinare le proprie abilità nel filettare il pesce, salarlo a secco con sale marino e affumicarlo "appeso" secondo l'antica arte dei popoli d'Alaska. Il segreto di carni compatte, dalla morbidezza avvolgente e dal gusto armonico al palato, è anche la lenta e delicata affumicatura naturale a cui viene sottoposto, volta solo ad esaltare la naturale dolcezza di queste carni. E come per ogni grande prodotto lavorato a mano, uno ad uno, l'artigiano ci vuole mettere la propria firma: la nostra è Autentico.

Autentico perché realmente selvaggio: un salmone pescato al largo delle coste dell'Alaska, dove è cresciuto nuotando libera-

mente, nutrendosi secondo natura, senza l'ingerenza dell'uomo e la costrizione degli allevamenti.

Autentico perché garantito da pesca sostenibile: condotta da barche attrezzate per la pesca a lenza che consente il controllo del pescato ed evita catture involontarie o extra quota, che ne pregiudicherebbero le disponibilità future. L'Alaska è l'unico paese al mondo che garantisce e tutela nella propria Costituzione l'attività di pesca. Inoltre il nostro Salmone Selvaggio è certificato sostenibile da Friend of the Sea.

Autentico perché lavorato in Italia, nello Stabilimento COAM di Morbegno (So), azienda storica,

pioniera nell'introduzione del salmone selvaggio in Italia e che ormai da quasi 60 anni lavora, ancora con immutata dedizione artigiana, questa straordinaria materia prima. Novità è il Fioretto, ovvero il cuore del filetto di Salmone Selvaggio, la parte centrale più tenera. La lavorazione con poco sale ed una leggerissima affumicatura ne accentuano la delicatezza e la dolcezza del gusto.



PANETTONE O PANDORO? GELATO!

La ricetta delle "Delizie al pandoro e pistacchio" si propone come una rivisitazione di un classico dei dolci della tradizione natalizia: si tratta, infatti, di veri e propri dessert raffinati, a base di gelato al gusto di pistacchio e pandoro, ricoperti da un'irresistibile glassa pinguino, per un effetto scenico assicurato.

Dopo le proposte realizzate in occasione di San Valentino e Pasqua, anche la ricetta delle "Delizie al pandoro e pistacchio" rientra nella collaborazione fra l'Istituto del Gelato e Sonia Peronaci: ricette home made, semplici da realizzare e pensate per coccolare famigliari e amici, preparando per loro qualcosa di gustoso e sorprendente con un ingrediente principe come il gelato confezionato: buono, versatile e nutriente.



"Il gelato è un evergreen e non va associato solo all'estate ma è perfetto per essere utilizzato in dolci più strutturati che lo valorizzano in tutti i momenti dell'anno." - commenta Peronaci - "In questo caso, il binomio cioccolato, pistacchio e pandoro è un'idea perfetta per un dolce innovativo ma che porta con sé un pizzico di tradizione soprattutto durante le feste."

Chi l'ha detto, che il gelato si può gustare solo d'estate?

Questo alimento rappresenta una sana coccola di gusto che fa bene al corpo e all'umore, in grado di regalare sorprendenti soddisfazioni per il palato anche durante la stagione fredda e in occasione delle festività, con l'inconfondibile profumo dei dolci che pervade le nostre cucine.

