

# FRIGO WEEKLY 165

## INIZIATIVE



“ Le alici nella scatola di latta viaggiano sempre in bus.

RAMÓN GÓMEZ DE LA SERNA

### Rizzoli Emanuelli

Filetti di Alici del Mar Cantabrico  
Tra le coste nord della Spagna e sud-ovest della Francia, il Cantabrico ospita alici uniche per gusto, dimensioni e polpa, lavorate sul luogo di pesca e lasciate stagionare per 4/6 mesi.



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ Non gettiamo gli avanzi dei pasti delle feste, riutilizzandoli magari come ingredienti per nuove ricette.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## A LEZIONE CON RIZZOLI



Rizzoli Emanuelli presenta “**Quel Riz in più**”: una campagna di comunicazione frizzante e gustosa che accompagna la marca per tutto l’anno, a partire dalle festività pasquali.

Il cuore dell’iniziativa? Le iconiche Alici in Salsa Rizzoli, protagoniste di nuove ricette firmate da 14 scuole di cucina tra Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto. I piatti entreranno a far parte del **Rizettario Rizzoli**, un ricettario digitale vivo e in continua evoluzione, pronto a ispirare chi ama mettersi ai fornelli con un pizzico di creatività in più.

Ci sono ricette che non cambiano mai. Perché non ne hanno bisogno. La Salsa Rizzoli è una di queste: ancora oggi, profumi e sapori raccontano l’Italia più autentica, quella che si tramanda con orgoglio e silenzio da generazioni. È una salsa simbolo, fatta con spezie e verdure fresche, lavorate con pazienza e cotte lentamente, secondo gesti precisi e tempi che non si possono forzare. La sua unicità nasce da un equilibrio perfetto: le proporzioni esatte degli ingredienti, la lavorazione manuale e quel tocco segreto custodito con cura. Da oltre un secolo, la ricetta viene tramandata solo al primogenito della famiglia, insieme a un gesto antico: la pesatura con lingotti di metallo creati dal primo Rizzoli, un sistema misterioso che

rende ancora oggi impossibile svelare la formula.

Le stanze dove nasce la Salsa sono separate dal resto dello stabilimento, avvolte da un’aura quasi sacrale. Il profumo di Marsala delle botti di rovere, in cui la Salsa matura lentamente, aggiunge una profondità unica, difficile da imitare.

Una storia fatta anche di piccoli riti. Un tempo, per impedire che qualcuno carpisce il segreto di famiglia, si dosavano gli ingredienti usando pesi speciali: oggetti di metallo che solo il primogenito sapeva decifrare. Oggi, quegli stessi pesi continuano a fare il loro lavoro, garantendo coerenza e magia in ogni lattina. Anche il nome è rimasto lo stesso dal 1906. All’epoca si diceva “salsa piccante”, oggi la definiremmo “speziata e delicatamente piccante”.

Consigli per gustarla al meglio.

Agita bene la lattina prima di usarla: la salsa tende a separarsi in modo naturale, perché non contiene emulsionanti. Versa tutto il contenuto, non lasciare nulla. La Salsa va “sbrodolata” con generosità sulle preparazioni.

Mescola bene: la sua consistenza cremosa si amalgama perfettamente con ogni piatto.

Non gettarla! Usa la Salsa come condimento finale, a cucchiaiate golose.

Fai la scarpetta: è il modo più sincero per gustarne ogni sfumatura.

Nota: se noti una leggera patina bianca, non preoccuparti. È la tirosina, un aminoacido naturale delle alici.

### RICETTE

Spuma di ricotta al limone con crumble di pane e Alici in Salsa Rizzoli

Ricetta di Accademia Italiana Chef

#### Ingredienti per 2 porzioni

200 g Ricotta vaccina fresca  
2 filetti Alici in Salsa Rizzoli  
q. b. Scorza di limone  
q. b. Pane raffermo o panko tostato  
q. b. Pepe rosa o erba cipollina

#### Procedimento

Come fare: Spuma di ricotta al limone con crumble di pane e Alici in Salsa Rizzoli

Un “falso dolce” salato. La ricotta aromatica mitiga la potenza dell’alice, il crumble dà croccantezza.

1. Monta leggermente la ricotta con frusta o mixer a immersione, aggiungi la scorza di limone.

2. Prepara un crumble tostato in padella.

3. Componi a strati in un bicchierino: crumble, ricotta, 1 filetto di Alici in Salsa Rizzoli, foglia aromatica (es. menta).



Gamberi scottati, maionese all’aglio nero e Alici in Salsa Rizzoli

Ricetta di Accademia Italiana Chef

#### Ingredienti per 2 porzioni

200 g Gamberi freschi (o mazzancolle)  
1 confezione Alici in Salsa Rizzoli  
1 Aglio nero  
1 Maionese (fatta in casa o buona di base)  
q. b. Erbette micro o aneto

#### Procedimento

Come fare: Gamberi scottati, maionese all’aglio nero e Alici in Salsa Rizzoli

1. Salta velocemente i gamberi.

2. Frulla un pezzetto di aglio nero nella maionese.

3. Disponi su un cucchiaino gourmet: goccia di maionese, gambero, 1 filetto di Alici in Salsa Rizzoli, erbette.

