FOOD&BEVERAGE
PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

Diffusione: 37.000

www.ecostampa.it

FRANCIACORTA

L'Amarena rivisita la cucina classica

Una cucina trasformativa. È quella dello chef Diego Pasinetti che, non ancora trentenne, vanta una preparazione che va ben oltre la sua età, frutto di grande impegno e curiosità, oltre che dell'esperienza maturata in precedenza nelle cucine di alcuni importanti locali. Oggi esprime la propria creatività a Cellatica, nel cuore del Parco delle Colline circondato dai prati e dai vigneti della Franciacorta, a *L'Amarena Ristorante ai Campiani*. A pochi chilometri da Brescia, è un locale che vanta una strepitosa vista che arriva agli Appennini e, nelle giornate più terse, fino al Monte Rosa. Il concept culinario dello chef Pasinetti è come una ventata di aria fresca. In cucina ingredienti e piatti tipici -italiani e non solo- incontrano la fantasia creativa di un giovane ambizioso che si lascia guidare dalla passione. Abbiamo detto di una cucina trasformativa, perché un piatto classico come il Manzo all'olio di Rovato diventa il ripieno dei Tortelli di pasta fresca guarniti con clorofilla e polvere di olio evo dei Campiani. E poi ricette classiche rivisitate in chiave moderna, come il Femore di manzo grigliato col suo midollo, gremolada, tartare di manzo, maionese allo zafferano e popcorn di riso, una ricetta creata in onore dei due piatti più iconici della cucina milanese; o ancora, l'Agnello, cacio e pepe e carciofo arrostito, in onore della cucina laziale. La preparazione e il talento del giovane chef si rivelano anche nella capacità di fare propria ogni esperienza culinaria vissuta. Diego Pasinetti si diverte a lasciarsi contaminare, assorbendo tutto ciò che lo intriga per poi riproporlo rivisitato nei propri piatti. Ne è un esempio una sorprendente Pasta e fagioli: un piatto povero che diventa un'eccellenza e riporta in riva al mare il palato di chi lo assaggia, grazie alle cozze e agli asparagi di mare aggiunti in chiusura. Trovandosi in Franciacorta, vien da sé che la selezione dei vini sia altamente ricercata: *L'Amarena* propone, infatti, un'ampia carta con etichette esclusivamente italiane e francesi nella quale non mancano i Franciacorta più blasonati.

MILANO

Polli celebra 150 anni con l'Orto in Città

Per festeggiare il proprio 150° anniversario Polli ha creato un Orto in Città, un'iniziativa dedicata a Milano che in piazza XXV Aprile per una settimana ha consentito di scoprire i valori dell'azienda: dalla terra alle mani, dalle mani alla tavola. L'azienda avviò l'attività proprio a Milano, nel 1872, quando Fausto Polli fondò la Società con atto notarile ancora oggi gelosamente conservato nella bacheca aziendale. Iniziò con l'importazione dello stoccafisso dal nord Europa venduto nel negozio Polli aperto in via Broletto. Nel secondo dopoguerra Sandro Polli concentrò il business sui prodotti che ancor oggi sono presenti sugli scaffali dei supermercati: i vegetali conservati (sottoli, sottaceti e olive). Oggi è alla guida dell'azienda la sesta generazione, con Manuela Polli responsabile di Corporate Strategy & Development:. "La nuova generazione ha preso dal passato la capacità di fluire e adeguarsi ai cambiamenti e mai come ora richiede adattamento in funzione dei mercati. Dobbiamo lavorare sull'innovazione, con prodotti che soddisfino le necessità attuali".

CONGRESSI

Identità Milano dal 28 al 30 gennaio

Identità Milano 2023, diciottesima edizione del congresso internazionale di cucina d'autore, si svolgerà da sabato 28 gennaio a lunedì 30, sempre al Mico. Nato nel 2005 per dare voce, visibilità e accompagnare la crescita degli chef italiani, poi via via allargatosi al mondo della pizza, quello della pasticceria, del vino, della mixology. Al congresso saliranno sul palcoscenico i maggiori protagonisti italiani e una vasta selezione di ospiti internazionali. Il tema dell'anno è "Signore e signori, la rivoluzione è servita". Come spiega Paolo Marchi, fondatore con Claudio Ceroni dell'evento e suo curatore: "Temi come la sostenibilità, economica e ambientale, e l'attenzione alle condizioni di lavoro dei dipendenti sono centrali da diversi anni in ogni settore della società. Ma la pandemia e la guerra scatenata dalla Russia hanno scosso alle radici il mondo della ristorazione e dell'ospitalità con forza. Tutto quello che è accaduto ci obbliga a pensare in maniera assolutamente nuova, a mettere in discussione quanto costruito finora. Nulla sarà come prima".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

FOOD&BEVERAGE
PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

www.ecostampa.it

MILANO

La Gran Merenda di Natale all'Excelsior Hotel Gallia

Dopo il successo dell'anno scorso l'*Excelsior Hotel Gallia* di Milano ripropone la Gran Merenda di Natale al Gallia Lounge & Bar. Ogni pomeriggio, dalle 15,30 alle 18,30, fino al 6 gennaio, gli chef Vincenzo e Antonio Lebano e il pastry chef Stefano Trovisi, con la consulenza dei tristellati fratelli Cerea, propongono un viaggio gastronomico nel Regno delle due Sicilie. Il calore del Sud (i Lebano sono campani e Trovisi è pugliese) arriva attraverso una proposta il cui ingrediente principale è la memoria di piatti che gli chef restituiscono in una chiave informale e contemporanea. Tra le proposte non manca il tradizionale Panettone e Pandoro con salsa al cioccolato e mascarpone e il Panettone Anima del Sud con albicocche del Vesuvio e cioccolato, 'A brioche con gelato e le Sfogliatelle capresine e pastierine. Immancabili Struffoli e mustaccioli, Cannoli e cassatine e la Torta Danubio, ripiena di prosciutto e formaggio. Il tutto da gustare con vin brulé, tè e tisane, cioccolata calda, punch al mandarino o uno Spritz.

SOLIDARIETÀ

Chef Express al fianco di Save the children

Chef Express, nell'ambito della responsabilità sociale d'impresa, agisce direttamente al fianco di Save the Children, l'Organizzazione che da oltre 100 anni lotta per salvare i bambini a rischio e garantire loro un futuro, sostenendo la campagna Emergenza Fame che, con i fondi raccolti, realizzerà programmi di sostegno in vari Paesi. Dal 6 giugno al 30 settembre 2022 in tutte le 52 aree di ristorazione autostradali di Chef Express, i consumatori hanno aiutato l'azienda a sostenere Save the Children scegliendo menu speciali dedicati, grazie anche a una campagna di sensibilizzazione sul punto vendita. Chef Express ha così donato 45 mila euro, a cui si sono aggiunti altri 30 mila euro di contributo iniziale, per un totale di 75 mila euro. In media, ogni anno nel mondo, un milione di bambini con meno di cinque anni muore a causa della malnutrizione. Attualmente altri 13,6 milioni di bambini rischiano la vita per la sua forma più acuta e grave.

CAPSULE

Festive 2022 Nespresso con Pierre Hermé

Nespresso e il noto chef pasticcere e cioccolatiere Pierre Hermé hanno collaborato alla nuova capsule collection Festive 2022. Infiniment Espresso per il sistema Original e Infiniment Double Espresso per il sistema Vertuo sono i due caffè neri monorigine provenienti dalla Tolima, regione della Colombia. La capsule collection Festive per il sistema Original comprende anche l'Infiniment Gourmand, dal gusto dolce con aroma di nocciole seguito da note di biscotti, mandorle tostate, vaniglia e cereali. L'Infiniment Fruité è contraddistinto da un aroma di cereali che si sposa con note di lampone. Per Vertuo, i chicchi di Arabica latino-americani e africani di Infiniment Gourmand rivelano i sapori degli aromi di nocciola tostata con note di pralina e vaniglia, mentre Infiniment Fruité sprigiona l'aroma di lampone giustapposto alle morbide note di cereali. Pierre Hermé ha realizzato una selezione di piccola pasticceria studiata per completare i caffè: i cioccolatini Infiniment Exquis 70%, realizzati con cioccolato fondente monorigine della Repubblica Dominicana.

BIRRA

Theresianer Winter Beer leggermente speziata

Theresianer Winter Beer e Calendario dell'Avvento tornano in una nuova sfolgorante versione per l'edizione 2022. Presentata in una veste preziosa, Winter Beer Theresianer è una birra doppio malto non filtrata ad alta fermentazione leggermente speziata, dai deliziosi profumi di frutta secca e delicate note di tostato. Da assaporare in abbinamento a formaggi stagionati o con il cioccolato fondente, è ottima anche degustata da sola come birra da meditazione. Il Calendario dell'Avvento Theresianer conduce con una sorpresa quotidiana al 24 dicembre. Un modo diverso per assaporare tutti gli stili di birra proposti dai mastri birrai Theresianer, tra cui l'esclusiva Winter Beer Edizione Limitata 2022.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

FOOD&BEVERAGE
PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

www.ecostampa.it

NAPOLI

Giuseppe Iannotti inaugura Luminist

Alle Gallerie d'Italia, a Napoli, museo di Intesa Sanpaolo, hanno aperto i primi due spazi ristorativi firmati dallo chef Giuseppe Iannotti, già due stelle Michelin con il *Krèsios* di Telese Terme (Bn). *Luminist* è il nome dato alla caffetteria e al bistrot, a cui si aggiungeranno nei prossimi mesi anche il ristorante fine dining e il cocktail bar. La storicità dell'edificio che accoglie il bistrot ha influenzato la mano creativa dello chef che parte dalla cucina semplice della tradizione partenopea, dai piatti che un tempo si mangiavano almeno la domenica. Iannotti a sua volta se ne impossessa, interpretando con il suo consueto piglio modernista, impreziosendo le ricette di dettagli e twist inaspettati, rendendole contemporanee grazie a tecniche, esperienza e ricerca in laboratorio. Accanto alla tradizione, lo sguardo contemporaneo e internazionale dello chef, i rimandi all'Oriente e alla pasticceria francese, la colazione in stile continentale che si accosta a quella inglese e americana. Nella foto, lo chef Iannotti con Armando Palmieri, pastry chef, e Antonio Grazioli, executive chef.

PREMI

Preve di Riso Gallo Imprenditore dell'Anno

I fratelli Carlo, Emanuele, Eugenio e Riccardo Preve (nella foto), sesta generazione alla guida dell'azienda risicola Riso Gallo, si sono aggiudicati il *Premio EY Imprenditore dell'Anno* per il food & beverage. Il prestigioso riconoscimento è dedicato agli imprenditori italiani che sono stati in grado di rinnovarsi contribuendo alla crescita economica, ambientale e sociale del Paese, dimostrando coraggio, innovazione e trasformazione in un periodo storico caratterizzato da importanti sfide e cambiamenti, quali la pandemia e l'attuale crisi geopolitica. "Questo premio rappresenta un grande riconoscimento per la nostra famiglia che negli anni è stata in grado di creare un'azienda rilevante a livello italiano e globale senza perdere la propria tradizionalità, ma, anzi, rinnovando la propria offerta e attenzione alla sostenibilità per rispondere alle esigenze del consumatore moderno sempre più accorto e alla ricerca di innovazione", ha commentato Emanuele Preve, Cfo e consigliere delegato di Riso Gallo.

NATALE

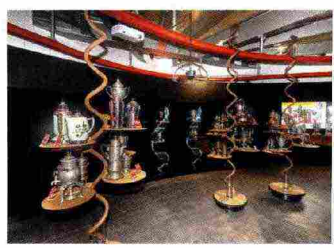
La collezione di Hausbrandt con Panettone e Pandoro

La collezione di Natale di Hausbrandt propone i classici Panettone Specialità Delice e Panettone Glassato, l'esclusiva novità Sogno di Amalfi al Limone con ricetta del pasticcere Sal De Riso, il soffice Pandoro firmato Andrea Tortora. Il Sogno di Amalfi, ricetta esclusiva del Maestro Sal De Riso, unisce la dolcezza dell'impasto soffice e del cioccolato bianco alla freschezza agrumata delle scorze dei limoni di Amalfi e della crema al gusto limoncello. La decorazione, con praline di biscotto ricoperte di cioccolato bianco e scorze di limone candite, rende questo dolce irresistibile. La preziosa scatola in latta rotonda che accoglie Sogno d'Amalfi al Limone è una strenna dal fascino vintage, un dono originale e colorato che trasforma la festa per i 130 anni di Hausbrandt in un momento di celebrazione. Il Pandoro è una ricetta originale del Maestro Pasticciere Andrea Tortora nella quale i profumi del burro e gli aromi della vaniglia si sprigionano in tutta la loro fragranza e la consistenza dell'impasto risulta morbida e piacevole all'assaggio.

APPUNTAMENTI

La Milani Experience per conoscere il caffè

Dopo i primi due appuntamenti di novembre, il 14 e il 28 gennaio Caffè Milani propone alti due incontri per vivere un'esperienza immersiva nel mondo del caffè, tra i profumi, i sentori, le sensazioni e i sapori sprigionati dai chicchi. È la *Caffè Milani Experience*, un'esperienza alla scoperta del caffè, pensata per chi non è un addetto ai lavori, ma ama questa preziosa bevanda da consumatore finale. Due ore in cui la sede di Lipomo (Co) ospiterà un tour guidato al museo di Caffè Milani e una lezione in cui i partecipanti scopriranno le tecniche di degustazione e di assaggio delle diverse miscele, attraverso il racconto fin dalle origini, in un viaggio intorno al mondo. Un'esperienza per vivere il caffè come bevanda, come momento di convivialità, ma anche come cultura, come formazione, come scoperta e curiosità. Il ciclo di appuntamenti si inserisce nel percorso per gli 85 anni di attività di Caffè Milani festeggiati nel 2022.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

FOOD&BEVERAGE
PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

www.ecostampa.it

COLLABORAZIONI

Zabà Nero, nasce lo zabaione di Piemonte

Due realtà piemontesi si sono incontrate per dare vita a un nuovo prodotto: Zabà Nero, frutto della collaborazione tra il maestro gelatiere torinese Alberto Marchetti e il produttore di riso vercellese gliAironi. Zabà Nero fa parte della speciale linea di zabaione realizzata da Alberto Marchetti insieme ad alcuni grandi nomi della scena enogastronomica piemontese. Una rivisitazione dello zabaione impreziosita dalla presenza di Nero, il primo sakè italiano prodotto con il riso vercellese de gliAironi. Il risultato è una crema a base di tuorli d'uovo, zucchero e Marsala da accompagnare con ogni genere di biscotto e con il gelato, da versare su una fetta di pandoro o arricchire con la panna. La particolarità di questo nuovo Zabà sono le note date dalle erbe botaniche tipiche del vermouth torinese, a cui Nero si ispira per la fortificazione, che si mescolano al gusto classico dello zabaione.

INNOVAZIONI

L'olio evo di Cutrera ha origine da impianti 4.0

Con la prima molitura dell'annata è stato inaugurato il nuovo frantoio ipertecnologico di Frantoi Cutrera, azienda di Chiaramonte Gulfi (Rg) che da sei generazioni coltiva ulivi e produce olio extravergine da olive autoctone siciliane. Il nuovo progetto Frantoi Cutrera è nato nel 2017, i lavori sono iniziati nel 2019 e oggi è un grande polo internazionale dedicato all'olio extravergine d'oliva costato 13 milioni di euro, con oltre 20 mila metri quadrati di spazi interni ed esterni. All'interno vi sono un frantoio e una linea di stoccaggio e confezionamento con impianti 4.0, un laboratorio di analisi, un baglio-museo, un'area didattica e una Scuola dell'olio evo. Ogni fase della produzione è minuziosamente controllata da una serie di sensori. In particolare, la presenza di un selezionatore ottico a infrarossi, unico al mondo applicato al settore oleario, consente di scartare le olive danneggiate o non considerate conformi ai criteri di qualità. L'azienda lavora 60 mila quintali di olive all'anno e produce 7 mila quintali di olio per un totale di 1 milione di bottiglie fra vari formati e brand, oltre a 200-300 mila vasetti di conserve tra sughi, pesti, confetture e marmellate.

PRODUZIONI

Pomodorina e Dorati pomodori buoni di Menù

Ai primi di settembre Menù, l'azienda di Medolla (Mo) produttrice di specialità alimentari, ha chiuso la campagna del pomodoro. A discapito di una resa bassa del prodotto, determinata dall'eccezionale caldo estivo, il pomodoro è di alto livello qualitativo. L'approvvigionamento è effettuato in un'area vicina allo stabilimento, dove vengono selezionati solo pomodori al massimo grado di maturazione lavorati nel giro di sei ore dalla raccolta. Il pomodoro viene controllato per le sue caratteristiche chimico-fisiche come il pH e il grado brix, andando ad escludere la materia prima con difettosità qualitative maggiori (pomodori verdi e attaccati da muffe o funghi) e minori (pomodori schiacciati). La combinazione di queste analisi deve portare a un punteggio minimo; qualora non venisse raggiunto, il carico verrebbe respinto. Nascono così la Pomodorina, prodotta seguendo la ricetta della Famiglia Barbieri del 1967, i Datterini gialli in succo, i Dorati (pomodori ciliegini al basilico) e la gamma di pomodori secchi e semisecchi.

SVEZIA

Oatly, bevande d'avena sul mercato italiano

Oatly, azienda di bevande a base di avena, arriva sul mercato italiano con una selezione di prodotti tra cui la popolare edizione Oatly Barista. Oatly si inserisce nel trend di consumo delle bevande a base vegetale e ha come mission l'obiettivo di facilitare il passaggio a un'alimentazione plant-based senza danneggiare il pianeta. Le bevande d'avena in generale hanno un impatto climatico inferiore a quello dei latticini di mucca e, passando a utilizzare una bevanda d'avena nel proprio caffè, si può anche ridurre il proprio impatto climatico. Secondo i dati Iri 2022, si stima che il comparto delle bevande *plant-based* negli ultimi 12 mesi abbia registrato un incremento del 9,4%. Un successo che conferma quanto questa tipologia di prodotti sia entrata a far parte delle abitudini alimentari degli italiani. Sempre secondo i dati Iri, in Italia le bevande all'avena sono quelle che stanno crescendo più rapidamente sul mercato (+39,9%).

THE ORIGINAL OATLY!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

FOOD&BEVERAGE
PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

www.ecostampa.it

RISTORANTI

Oro by Alfredo Russo apre a Doha

A Doha, *Oro by Alfredo Russo* è il ristorante dello chef torinese aperto al *Dusit Hotel & Suites-Doha*. Con i soffitti alti, gli interni audaci, i posti a sedere sulla balconata con vista sulla sontuosa hall dell'hotel, l'ambiente elegante si integra con un menu che comprende i classici della cucina italiana rivisti e piatti d'autore. Alfredo Russo è noto per i suoi ristoranti gastronomici tra cui il *Dolce Stil Novo* alla Reggia Venaria Reale (Torino), *The Franklin by Alfredo Russo* a Londra e *Gastro by Alfredo Russo*. È noto per il suo concetto The Modern Eating, una modernità classica che infonde la sua ricca esperienza culinaria nei classici con un approccio decisamente contemporaneo in cui sono valorizzati gli ingredienti sempre distinguibili e con ogni componente al posto giusto. Piatti sani ed eleganti che stupiscono per l'attenzione al dettaglio e con una tecnica di esecuzione precisa, priva di inutili complicazioni.

CIOCCOLATO

Lindor Caramello Salato tra le novità di Lindt

In vista del Natale Lindt Italia amplia il proprio assortimento con tre golose novità che nascono da inedite combinazioni di sapori. Dalla maestria e dalla fantasia dei Maîtres Chocolatiers Lindt, che 70 anni fa hanno ideato l'iconico Lindor Latte, nasce Lindor Caramello Salato, un morbido ripieno al caramello salato racchiuso nel croccante guscio di finissimo cioccolato al latte arricchito dai fiocchi di sale; Lindor Caramello Salato è disponibile anche in formato tavoletta. Altra novità è la Tavoletta Lindt Excellence 70% Delicato: miscelando gli aromi intensi delle migliori fave di cacao con gli ingredienti più raffinati, è stato creato un cioccolato fondente vellutato e intenso in grado di soddisfare gli amanti del cioccolato al latte e gli appassionati della gamma delle alte percentuali Lindt. La Tavoletta classica Pistacchio Caramellato e Salato unisce il finissimo cioccolato al latte a croccanti pezzi di pistacchio caramellati e salati.

BIRRE

Nazionale Luppolo Fresco i profumi intensi di Baladin

Come ogni anno, nel mese di settembre, al birrificio Baladin di Piozzo (Cn) c'è fermento, perché entra in produzione una birra speciale, la Nazionale Luppolo Fresco, realizzata con il luppolo in fiore raccolto nei campi piemontesi. La particolarità di questa birra è di utilizzare, nella ricetta, il luppolo appena raccolto, leggermente essiccato. A fine estate il team del birrificio programma una cotta in base alla raccolta del luppolo che viene utilizzato in fiore che dona alla birra intensi profumi grazie alla freschezza della resina. Nazionale Luppolo Fresco diviene così il simbolo dell'impegno del birrificio, creato nel 1996 dal mastro birraio Teo Musso, a lavorare la terra per produrre birre artigianali da filiera agricola italiana. Nazionale Luppolo Fresco 2022 è disponibile esclusivamente in lattina e in produzione limitata: ne sono state prodotte solamente 3 mila lattine.

NOMINE

Granlatte, Isaia Puddu direttore generale

Isaia Puddu è il nuovo direttore generale di Granlatte, Società cooperativa agricola che controlla Granarolo Spa. Puddu, entrato in Granlatte a giugno 2021 in qualità di responsabile della sostenibilità della cooperativa di allevatori che conferisce il latte alla Granarolo, succede nel ruolo allo storico Andrea Breveglieri. Puddu, laureato in Agraria all'Università di Sassari e con un master di II livello in Management agro alimentare all'Università Cattolica del Sacro Cuore-Smea, Cremona, ha un'ottima conoscenza del settore lattiero caseario avendo ricoperto diversi ruoli all'interno del mondo cooperativo: dal 2012 all'ingresso in Granlatte è stato responsabile del comparto lattiero caseario di FedAgriPesca/Confcooperative, dal 2020 ha fatto parte del consiglio direttivo del Comitato italiano della Federazione internazionale lattiero casearia, in precedenza è stato segretario dell'Associazione italiana formaggi Dop. È anche alla guida dell'azienda agro-zootecnica di famiglia in Sardegna.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

FOOD&BEVERAGE
PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

www.ecostampa.it

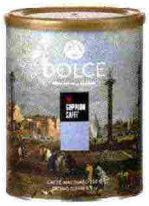
RISTORANTI

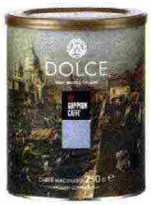
Con Rivington, New York rivive a Milano

Un pezzo di New York a Milano. Questo vuole essere *Rivington*, il primo ristorante di ispirazione newyorkese che ha aperto tra i grattacieli di Porta Nuova all'interno dell'*Hyatt Centric Milan Centrale*. Ispirato anche dal punto di vista culinario ai ristoranti storici di Manhattan, il locale è guidato dallo chef Guglielmo Giudice e si basa sui piatti della tradizione newyorkese e sui suoi sapori audaci che si concretizzano in un ampio menu di piatti classici rivisitati in chiave moderna. Da segnalare i crudi dal Raw Bar e le 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. I secondi si ispirano alle vecchie chophouse (bisteccherie) newyorkesi dove gustare il tipico Surf & Turf (filetto mignon abbinato all'aragosta), un sostanzioso NY Striploin o una classica Dover Sole à la meunière.

CAFFÈ

Per il Tiramisù il Dolce di Goppion





Il caffè perfetto per il tiramisù? È Dolce, la storica miscela di Goppion Caffè nata nel 1948. A decretarlo l'Accademia del Tiramisù. Composto da tre origini Arabica scelte tra Honduras, Brasile ed Etiopia e una piccola percentuale di caffè Robusta dell'isola indonesiana di Flores, Dolce si sposa alla perfezione con i sapori del tiramisù grazie a un gusto intenso e vellutato, un corpo pieno e una leggerissima acidità. Il suo retrogusto gradevole di cacao e frutta matura e la sua permanenza prolungata con note di cioccolato al latte lo rendono la miscela giusta per un tiramisù fatto a regola d'arte. "Quello tra il dessert e la nostra miscela è un matrimonio perfetto, tutto trevigiano: è infatti nel capoluogo della Marca che, nell'Ottocento, nasce il dolce celebrato in tutto il mondo -dice Paola Goppion- Ed è sempre a Treviso che inizia la storia della nostra torrefazione, quando i fratelli Angelo e Giovanni nel 1948 acquistano la piccola Torrefazione Trevigiana Caffè, marchio al quale verrà aggiunto il nome Fratelli Goppion". La lattina di Dolce è un omaggio a Venezia, luogo che più di ogni altro testimonia il passaggio del caffè dall'Oriente all'Occidente: fu proprio a partire da questa città che il caffè si diffuse in tutto il mondo.

EXTRAVERGINE

Gioi di Sicilia, l'olio evo di Margareth Madè

Margareth Madè non è solo un'attrice, ma è anche proprietaria della tenuta agricola in Contrada Gioi, nell'Agro Nentino, in provincia di Noto, dove coltiva anche gli ulivi e in particolare la cultivar Moresca, e produce, per il secondo anno consecutivo un olio extravergine di oliva. Si chiama Gioi di Sicilia e ha ottenuto la Dop dei Monti Iblei e, per rafforzare la tutela del consumatore e dell'ambiente, sono state attivate le procedure di conversione della produzione in agricoltura biologica. Gioi è un olio evo dal sapore intenso caratterizzato da evocativi nomi in dialetto siciliano e disponibile in tre formati. Le etichette raccontano la storia del prodotto. A'maccia è l'albero, vita che dona vita; U Suli, è il sole che scalda la terra; I Picciriddi sono le bimbe della famiglia Zeno, ma anche tutti i bambini del mondo.

NOMINE

Laurent Gardinier guida i Relais & Châteaux

Laurent Gardinier è stato eletto presidente dei Relais & Châteaux. Succederà a Philippe Gombert a partire dal 1° gennaio 2023, al termine di un periodo di transizione di sei settimane. Gardinier, comproprietario insieme ai fratelli del Relais & Châteaux *Domaine Les Crayères* in Champagne e del ristorante parigino *Le Taillevent*, era attivo nell'associazione come delegato per la Francia e membro del consiglio di amministrazione da 17 anni. "Intendo lavorare su tre punti fondamentali: la riduzione dell'impronta ambientale con l'implementazione di soluzioni economicamente realistiche; la tutela della diversità, in particolare sotto l'impulso degli chef; il rispetto per i nostri dipendenti e una maggiore responsabilità sociale, mantenendo al contempo gli equilibri finanziari dell'associazione", ha commentato il neo presidente. Affianca Gardinier il comitato esecutivo del quale fa parte, in rappresentanza delle strutture europee, Vito Cinque, proprietario del Relais & Châteaux *Il San Pietro* di Positano. Nella foto, Laurent Gardinier e Philippe Gombert.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

FOOD&BEVERAGE
PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

www.ecostampa.it

FORMAT

Mediterranea, brand con proposte healthy

Mediterranea, il nuovo brand di food retail con proposte healthy che si ispirano al fine dining, ha aperto il suo primo punto vendita a Milano, a Citylife District. Un concept nuovo, che fa della mediterraneità un progetto di food retail, in cui il benessere e il gusto non siano concetti agli antipodi, ma valori da esaltare con un'offerta gastronomica completa e diversificata. Cuore del progetto è la dieta mediterranea -da qui il nome del format- declinata in una formula nuova e accattivante che si ispira al fine dining. Tre i soci fondatori che hanno dato vita al progetto: Gianpaolo Nappi, esperto di *healthspan*, Marcello Forti, imprenditore milanese, e Andrea Pignata, operation manager. Grazie al know how maturato in tanti anni di esperienza e a *curricula* eterogenei, che spaziano dall'ambito della ristorazione a quello manageriale ed economico, i tre hanno sviluppato un format destinato a chi vuole seguire un'alimentazione bilanciata e sana senza rinunciare al gusto.

RISTORAZIONE

Roadhouse eletta Insegna dell'Anno

Roadhouse Restaurant, format di ristoranti di carne con 170 locali in Italia, conferma la sua leadership ricevendo il riconoscimento *Insegna dell'Anno Italia 2022-23*. Il premio internazionale, alla 15a edizione, gestito nel nostro Paese da Seic-Studio Orlandini, segnala le insegne più amate dai consumatori. *Roadhouse Restaurant* è risultato vincitore nella categoria Ristorazione servita: in questa edizione, 134.930 consumatori hanno espresso un totale di 241.833 preferenze certificate alle 550 insegne valutate. Questo risultato convalida il legame dei consumatori con i loro locali del cuore e per le aziende partecipanti testimonia la capacità di fidelizzare e coinvolgere i propri clienti. Commenta Nicolas Bigard, Amministratore delegato di *Roadhouse*: "I consumatori sono in assoluto la 'giuria' più importante per il nostro lavoro. Il merito del riconoscimento va tutto al nostro staff che mette impegno e passione nel proprio lavoro".

GELATERIE

Badiani, 90 anni di successi e aperture

Badiani, storica gelateria fiorentina, compie 90 anni. Fondata nel 1932 a Firenze da Idilio Badiani è stata rilevata nel 1993 dal gelatiere Orazio Pomposi che, insieme ai figli Paolo e Patrizio, ha portato il marchio a raggiungere nuovi traguardi. Nel 2016 il brand ha fatto un grande salto e ha intrapreso un percorso di internazionalizzazione. Così Badiani oggi conta 12 negozi: oltre a quello fiorentino in viale dei Mille, nove a Londra e due in Spagna, di cui uno a Barcellona e uno a Sotogrande. Badiani conta oltre 130 dipendenti e una produzione totale di 250 tonnellate di gelato artigianale. Tre i Paesi dove è presente con un numero complessivo di clienti che supera i due milioni con un fatturato previsto per il 2023 di circa 11 milioni di euro. Inoltre, è il primo brand di gelato artigianale a offrire consegne in h24 in tutto il Regno Unito, oltre alla consegna immediata su Londra.

MESSAGGI

Birra di Natale Forst dedicata alla pace

Torna la Birra di Natale Forst, nella versione da collezione da 2 litri, con un dipinto fatto a mano dall'artista Franz. J. Platter, realizzato nel suo atelier all'interno dello stesso birrificio altoatesino. Per l'edizione 2022 l'attenzione si è concentrata sull'imponente Campana della Pace, che ogni anno viene posizionata all'ingresso della Foresta Natalizia e che rappresenta un simbolo di pace sulla Terra. Nell'opera si nota il fascio luminoso di luce che proviene dal Cielo fino alla Grotta della Natività e sullo sfondo si staglia il territorio di Birra Forst, il paese di Lagundo e le montagne circostanti del Gruppo di Tessa. L'opera d'arte è riprodotta nello stile romantico-religioso dei Nazareni, che ebbe origine nel 19° secolo, all'incirca nel periodo in cui fu fondata Birra Forst (1857) che è stata la prima azienda a introdurre in Italia la tradizione della Birra di Natale. Questa birra si contraddistingue per il colore ambrato, il sapore gradevolmente luppolato e l'inimitabile aroma di malto con una bella schiuma a pori fini. Il suo corpo armonioso richiama piacevoli sensazioni di dolce che si incontrano con delicati sentori luppolati e il retrogusto è leggero e morbido.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE