

proConvenience Food.ch

per gli amatori del convenience



Tipack
packaging solutions

Street Food
die Ernährung der
Zukunft?
il cibo del futuro?



Locale Consigliato
Pizzarella: la pizza
che tutti sognavano

Prodotto
a chilometro "0"
Mulino Maroggia



Nuova apertura a Manno il 16.3.2015

Centro Galleria 3
6928 Manno



Il mercato per i professionisti



Ulteriore mercato Prodega:

Mercato Prodega
Transgourmet Svizzera SA
Zona Industriale 3
Via Ganne 5
6572 Quartino
www.transgourmet.ch

IMPRESSUM
N. 0/15

Editore, redazione e stampa

TipackExpress SA,
CH-6982 Agno-Serocca
Via Campagna 34
Tel. +41 (0)91 930 67 57
Fax +41 (0)91 930 67 59
info@proconveniencefood.ch
www.proconveniencefood.ch

Coordinatrice responsabile

Sara Di Giulio - sara.digiulio@gmail.com

Comitato di redazione e collaborazioni

Carol Calderoni
Giovanni Zinna
Isabelle Schürmann
Lucia Eichenberger
Marco Agnoloni
Marco Corti
Sara Di Giulio
dott. Vincenzo I. Valenzi

Impaginazione e grafica

Sara Chiaravalle - sara@tipack.ch
Stefania Soldati - stefania@tipack.ch

Pagina web

Vanessa Widmer - vanessa@tipack.ch

Foto

Sara Di Giulio - sara.digiulio@gmail.com

Video

Stefano Malmassari

Coordinatori locali

Svizzera francese - Nicola Amoroso
amoroso@publigestion.ch
Svizzera centrale - Alessandro Lobina
alessandro.lobina@bluewin.ch

Distribuzione

Jugo Milosavljevic - jugo@tipack.ch

Consulente

proConsult - S. Di Giulio SAS
prosdg@bluewin.ch

Copertina - J.LaMatita - info@lamatita.ch

proConvenience Food.ch

proConvenienceFood.ch – ecco il nome che il nostro Editore ha scelto per questa nuova Rivista che intende operare in ambito alimentare. Nessuna *connection*, nessuna nuova stella sotto l'affollato firmamento dell'editoria dell'agroalimentare, ma semplici riflessioni e appunti che riguardano il mondo dell'alimentazione *convenience*; in particolare lo street food – ovvero il cibo di strada, e quindi pizza, sushi, gelato e qualsiasi altro alimento consumato in fretta, senza che richieda grandi fatiche di preparazione; per dirla alla fiorentina: cibo da penà poho (cibo agevole da preparare), spesso cibo già pronto per l'uso ... cibo da gustare in fretta, cibo di strada: cibo convenience, appunto.

Peraltro, non avendo né storia, né tradizioni da difendere, siamo del tutto orientati al futuro. Per il passato, invece, solo un caloroso ringraziamento al nostro Editore – TipackExpress – che ha prontamente condiviso la nostra proposta editoriale e ci consente questa gustosa avventura nello sconfinato mondo del cibo *convenience*.

Ecco, quindi, il numero zero (0) di proConvenienceFood.ch – periodico, destinato prevalentemente al mondo della pizza, ma attento altresì alle altre variegata e infinite realtà *convenience*. Attenti altresì alla crescente sensibilità ambientale con tutto ciò che questo fondamentale aspetto comporta; si pensi ad esempio alla tematica del prodotto a Km zero: la cosiddetta filiera corta!

Sì, l'ambizione è quella di divenire – magari con il tempo e con il sostegno di attenti lettori e sponsor generosi – centro di competenze e di riferimento per l'importante settore alimentare *convenience*.

Omnia sunt communia – il famigerato grido di battaglia del riformatore Thomas Müntzer (1489/1525): noi vogliamo fare proprio questo slogan – tutto è di tutti – e lo vogliamo applicare alla conoscenza, alle tecniche e alle informazioni di tutto quanto riguarda il mondo dell'alimentazione *convenience*; tutto è di tutti – o se preferite, tutto è comune ... almeno nell'informazione in generale, e in quella alimentare in particolare.

Auspichiamo quindi la collaborazione di Associazioni, esperti, operatori, ma soprattutto degli amatori e fruitori del *convenience* nel sostenere il nostro progetto editoriale. Ben vengano allora proposte, correzioni, suggerimenti e informazioni ... *convenience*.

Buona lettura

Un ringraziamento particolare:
al sig. Alessandro Fontana per averci fornito dati
tecnici e consentito l'accesso al Mulino di Maroggia e
all'Ing. Albedo Bettini,
MSc en Géosciences de l'Environnement,
UNI Lausanne per il suo prezioso contributo (pag. 21)

Ethylotests
publicitaires



MUGS
publicitaires

Des idées chaleureuses



CRÉEZ VOTRE
2^{ème} PAIRE

à partir de CHF 1.- de plus

2^{ème} PAIRE
SOLIDAIRE
CHF 1.- reversé à
CARITAS



CITROËN

Sachets de sucre publicitaires

Garantissez-vous une visibilité
chez les restaurateurs,
cafetiers et hôteliers de votre région.



Chocolats publicitaires

Des idées à croquer



Chocolat: Uniquement des
partenaires Suisse

Cadeaux publicitaires

Bars - Restaurants

*Notre philosophie est essentiellement
votre satisfaction!*

Promotions
Stations services

Événements
sportifs



About us

PUBLI*Gestion*

www.publigestion.ch

Ch. de la Chaney / CP 59
Tél. +41 76 413 20 01

2088 Cressier
info@publigestion.ch

proConvenience Food.ch

La traduzione letterale di *convenience* food sembra essere “cibo comodo”; detto anche lazy food, cioè cibo che – essendo **già pronto per l’uso** – è adatto ai consumatori “pigri” (lazy).

I prodotti convenience vengono distinti in alimenti solo parzialmente pronti e alimenti definitivamente pronti al consumo. Con il termine convenience si intendono quindi prodotti alimentari **già pronti per l’uso** (pizze, zuppe, piatti pronti per il microonde), in particolare quindi lo street food – o cibo di strada. A noi piace dirlo alla fiorentina: cibo da *penà poho* – ossia, cibo di agevole preparazione!

Peraltro, a differenza di quanto la dizione “cibo per pigri” possa suggerire, oggi – per ragioni strutturali e organizzative del nostro mondo – sono **sempre più numerosi** i consumatori dell’alimentazione convenience; anche da parte di quelli consapevoli, dinamici e sportivi. Certamente, anche nel settore del cibo pronto al consumo, è necessario puntare su **caratteristiche qualitative**, di freschezza e sempre più attenti alle questioni ambientali (prodotto a Km zero).

Sommario



3 EDITORIALE

5 SOMMARIO

JOBS

- 6 Sicurezza sul posto di lavoro - chi è responsabile?

ATTUALITÀ & STORIA

- 7 Storia della Pizza
- 25 È morto Michele Ferrero - magnate della Nutella

ASSOCIAZIONI & PROFESSIONI

- 9 L’Associazione dei pizzaioli ticinesi

LOCALE CONSIGLIATO

- 11 Pizzarella: la pizza che tutti sognavano
- 27 Ristorante La Tinera: tradizione a salvaguardia della qualità

ALIMENTAZIONE & BENESSERE

- 15 Dieta con la pizza
- 30 Pizza senza lievito

STREET FOOD

- 16 Streetfood: Die Ernährung der Zukunft?
- 17 Street Food, il cibo del futuro?
- 29 Sushi

PIZZA A DOMICILIO

- 19 Gusto Antico: qualità e cortesia al primo posto

PRODOTTO A CHILOMETRI “0”

- 20 Mulino Maroggia: tradizione e innovazione
- 21 In un mondo più piccolo la merce fa strada

RECENSIONI

- 31 I segreti di un’arte - Simona Lauri

RICETTE D’AUTORE

- 33 Ricette d’autore: pizza eccellente

CURIOSITÀ

- 37 Una pizza da record
 Il taglia pizza laser
 La pizza eterna



Sicurezza sul posto di lavoro chi è responsabile?



Questa rubrica si rivolge direttamente agli operatori del convenience: riserviamo quindi volentieri questo spazio a quanti vogliono disporre questione attinenti alla professione.

Le disposizioni legali attribuiscono la responsabilità generale in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela della salute in azienda al **datore di lavoro**.

Per prevenire gli infortuni professionali e le malattie professionali, il datore di lavoro deve adottare tutte le misure necessarie per esperienza, tecnicamente applicabili e adatte alle circostanze - Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni, art. 82 cpv.1.

Il termine datore di lavoro indica qualsiasi persona – fisica o giuridica – che occupa dipendenti dietro pagamento di salario o a titolo di formazione; ad esempio, il titolare dell'azienda o la direzione di una società (anonima a garanzia limitata e simili).

Di norma, però, ogni datore di lavoro **trasferisce** a determinati collaboratori – che svolgono funzioni di superiore – specifiche funzioni in materia di sicurezza sul lavoro. In questo modo, gli obblighi che incombono al datore di lavoro finiscono per vincolare anche i rispettivi collaboratori (quadri, capo team, maestro formatore e simili).

In virtù della formazione acquisita – spesso presso Scuole specializzate superiori – sussiste la concreta possibilità che sarete chiamati - magari, in un prossimo futuro – ad assumere funzioni di responsabilità e, conseguentemente, siete destinati a divenire **corresponsabili della sicurezza** sul lavoro in azienda; in tale funzione, potreste essere chiamati a rispondere in caso di eventuali infortuni.

Per queste ragioni, è nel vostro personale interesse – oltre che nell'interesse dell'azienda datrice di lavoro e dei vostri diretti collaboratori – **acquisire piena consapevolezza** sulla specifica responsabilità che vi compete.

Per tutti coloro che svolgono funzioni di responsabilità, è d'obbligo, quindi, prendere seriamente la questione della sicurezza sul lavoro e – in caso di dubbi – apportare i necessari chiarimenti, **informandosi e formandosi** adeguatamente e costantemente.

Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni del 20.03.1981 (LAINF)

Ai sensi di questa legge, tutti coloro che lavorano in Svizzera – ivi compresi i lavoratori a domicilio, apprendisti, praticanti, volontari come pure quelli che operano in officine di formazione o per invalidi – sono assicurati contro gli infortuni professionali e le malattie professionali. I relativi premi vengono pagati dal datore di lavoro; base di calcolo di tale premi è il salario soggetto ad assicurazione.

Fonte:
www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/19810038/index.html

a cura di proConsult - S. Di Giulio SAS

Fonti:
www.suva.ch

Foto:
www.coltello-coltelli.ch

Storia della Pizza

a cura di Sara Di Giulio

“La pizza è all'alba di una nuova grande stagione, grazie a una schiera, sempre più ricca di bravi pizzaioli, siano essi cultori della tradizione o artefici di proposte gourmet”

scrive il Gambero Rosso nel presentare la Nuova Guida alle Pizzerie.

Amata da grandi e piccini, la pizza non è semplicemente un prodotto gastronomico, ma un vero e proprio **simbolo** e non solo della cucina napoletana, ma di quella italiana in generale. La pizza, infatti, è uno degli alimenti più famosi e consumati al mondo.

Ma da cosa deriva il suo nome? E quali sono le sue origini e quali i passaggi storici che hanno consentito la nascita della pizza come la conosciamo oggi?

Sono proprio questi i quesiti ai quali vogliamo cercare di dare una risposta in questo articolo, come pure nei prossimi numeri della nostra rivista. Contrariamente a quanto si può pensare, infatti, la pizza ha una **storia lunga e complessa** che, proprio per questa ragione, non è semplice da ricostruire. Numerosi sono i punti sui quali gli studiosi dibattono, in primis l'origine del suo nome. La difficoltà è data soprattutto dall'ampia diffusione di questo alimento; diffusione che rende **difficile risalire con esattezza alla lingua di provenienza del termine pizza**.



Molti studiosi sono portati a pensare che esso derivi dal napoletano *pinsa*, **dal verbo latino pinsere** che stanno a significare **pestare, pigiare, schiacciare** e che trarrebbero origine **dal greco pita, vale a dire infornato**. Tutti termini che richiamerebbero quindi alcune fasi della lavorazione della pasta.

Non è però da escludere l'ipotesi di un'**origine germanica** del termine: esso deriverebbe da *bizzo-pizzo* diventato poi *Bissen* nel tedesco moderno, che sta a significare **boccone, pezzo di pane, tozzo di focaccia**.

La faccenda si complica ulteriormente quando si tenta di ricostruire la storia della pizza come alimento, indipendentemente cioè dal termine. Se, infatti, il termine "pizza" sembrerebbe comparire per la prima volta in forma scritta "solo" nel 997 in un documento di Gaeta, **primitive forme di focacce schiacciate**, antenate delle pizze attuali, erano **già presenti nell'antichità** presso egizi, greci e romani.

Tutto ha inizio con la **scoperta dell'agricoltura** (oltre 11 mila anni fa): l'uomo, prima nomade, diviene sedentario e impara a coltivare diverse specie vegetali tra cui il grano. Proprio questo **frumento presto inizia a essere finemente macinato, impastato con acqua per poi essere cotto su pietre roventi**. Si apre così, diverse migliaia di anni fa, la strada alla conquista di pane, schiacciate e, successivamente, della pizza.

Un ulteriore passo decisivo sembra essersi verificato circa 6 mila anni fa in **Egitto**, con la **scoperta della lievitazione e del forno**.

Sono proprio gli egizi infatti a utilizzare per primi la pasta lievitata, a cuocerla e a conservarne alcuni pezzi da utilizzare per far crescere altra pasta.

Sono loro a realizzare pure il primo forno a forma conica.

Chiaramente il loro **forno** era strutturato in maniera semplice e funzionava in modo molto diverso dai forni odierni: **i panetti venivano infatti appiccicati alle pareti esterne** che, una volta cotti da un lato, si staccavano automaticamente.

A questo punto venivano appiccicati nuovamente dal lato ancora crudo, fino a giungere al completamento della cottura.

L'idea di dividere il forno in due parti, una dedicata esclusivamente alla brace e una alla cottura della pasta, si svilupperà solo in seguito.

Continua sul prossimo numero

Fonti: www.pizzamondo.it
Foto: www.shutterstock.com/it.wikipedia.org



Colicchio Vini



Vino Bar

VINO BAR ENOTECA, GRAPPERIA

Aperitivo per ditte, After-Work-Party, feste private, oppure per stare in tutta tranquillità semplicemente in compagnia.

Saremmo felici di salutarvi nel nostro locale



Colicchio Vini

Metallstrasse 9b

6300 Zug

Tel. 041 710 91 91

www.cantinacolicchio.ch

Öffnungszeiten

Mo – Mi 09.00 – 19.00 Uhr

Do 09.00 – 21.00 Uhr

Fr + Sa 09.00 – 24.00 Uhr

So geschlossen

Degustazione vini

19 marzo 2015 ore 16.00 – 21.00
20 marzo 2015 ore 16.00 – 21.00
21 marzo 2015 ore 09.00 – 17.00

www.lobexcollection.ch

www.lobextende.ch

lobexcollection@gmail.com



Lobex Tende sezione del gruppo Lobex collection, opera nel settore della vendita e dell'installazione di tende da sole, tende per interni, pergole e arredo giardino.

L'Associazione dei Pizzaioli Ticinesi

a cura della redazione



Giovanni Zinna, Presidente APiT

L'Associazione dei pizzaioli ticinesi (APiT) è nata nel mese di novembre del 2007 e mira a riunire i molteplici professionisti del settore, attivi in tutto il cantone.

L'associazione presenta sostanzialmente il duplice scopo di tutelare gli interessi dei pizzaioli ticinesi, nonché promuovere e salvaguardare l'immagine della categoria.

Presidente dell'associazione è **Giovanni Zinna** – formatore ed esperto pizzaiolo, responsabile tra l'altro del marchio *Pizzarella* (pag. 11) – che invita caldamente tutti gli operatori del settore ad aderire all'associazione, in modo da poter garantire l'offerta di corsi formativi per professionisti e amatori, manifestazioni e momenti ricreativi a contatto con il variegato mondo pizza.

Tutto questo, senza tralasciare ovviamente la consulenza e altri servizi agli associati, con l'obiettivo di tutelare l'interesse dei pizzaioli, assicurando maggiore visibilità e considerazione della professione.

Per tale ragione, l'Associazione dei pizzaioli gode del pieno sostegno di GastroTicino.

L'APiT non si rivolge quindi esclusivamente a pizzaioli professionisti, ma a qualsiasi amatore della pizza nonché a potenziali partner commerciali.

Fonti:
www.tio.ch/PDF

Foto:
Sara Di Giulio

proConvenience Food.ch

La traduction littérale de convenience food semblerait être « **nourriture pratique** »; également appelée lazy food, c'est-à-dire des aliments qui – prêts à l'emploi – sont parfaits pour les consommateurs "paresseux".

Nous y trouvons deux catégories: des aliments partiellement préparés (précuits) et des aliments prêt-à-manger. Le terme convenience se réfère donc aux produits **prêts à l'emploi** (pizzas, soupes ou plats à mettre simplement au micro-onde). C'est le street food ou l'alimentation de rue.

Nous aimons le dire comme à Florence: cibo de penà poho c'est-à-dire aliments faciles à préparer!

En outre, contrairement à ce que le terme « aliments pour paresseux » pourrait suggérer, aujourd'hui pour des raisons structurelles et d'organisation, il y a **de plus en plus** de consommateurs de convenience food y compris les personnes les plus consciencieuses, sportives et dynamiques.

Certes, même dans le domaine des aliments prêts à la consommation, on doit se concentrer sur la **qualité**, la fraîcheur et être très attentifs aux problèmes environnementaux (produits locaux).

Carol Calderoni

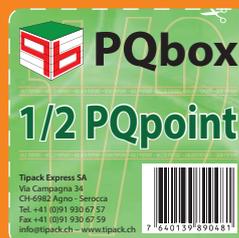
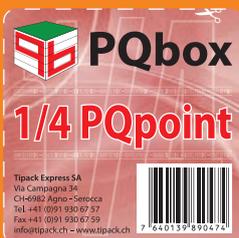
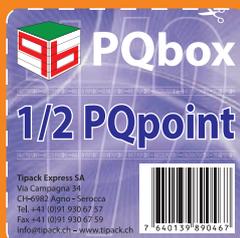
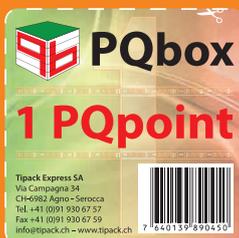


FEDELTÀ E CONTINUITÀ



DAL 1 GENNAIO 2015

Nuova raccolta punti



*I PQPoints si trovano su ogni nostro contenitore d'asporto PQBOX.
La nuova raccolta PQPoints annulla e sostituisce il vecchio sistema raccolta punti.*

PIZZARELLA ARBEDO
VIA MULINO ROSSO 21
6517 ARBEDO
TEL. 091 835 82 22
ARBEDO@PIZZARELLA.CH

PIZZARELLA GIUBIASCO
PIAZZA GRANDE 51
6512 GIUBIASCO
TEL. 091 857 78 78
GIUBIASCO@PIZZARELLA.CH

PIZZARELLA LAMONE
VIA CANTONALE 36
6814 LAMONE
TEL. 091 921 22 24
LAMONE@PIZZARELLA.CH

Pizzarella

la pizza che tutti sognavano

a cura di Sara Di Giulio



Pizzarella di Arbedo - Via Mulino Rosso 21 - 6517 Arbedo
Tel. 091 835 82 22- arbedo@pizzarella.ch
Lu-Sa 11.00-14.00 / 17.30-22.30- Do e Festivi 17.30-22.30



Pizzarella di Giubiasco - Piazza Grande 5 - 6512 Giubiasco
Tel. 091 857 78 78 - giubiasco@pizzarella.ch - Martedì chiuso
Lu-Sa 11.00-14.00 / 17.30-22.30 - Do e Festivi 17.30-22.30



Pizzarella di Lamone - Via Cantonale 36 - 6814 Lamone
Tel. 091 921 22 24 - lamone@pizzarella.ch - Lunedì chiuso
Ma-Sa 11.00-14.00 / 17.30-22.30 - Do e Festivi 17.30-22.30

Non è stato facile scegliere un locale da proporvi, vista l'ampia gamma di opzioni disponibili, ma alla fine abbiamo optato per il marchio **Pizzarella** per diverse ragioni.

In primo luogo Pizzarella può vantare prodotti di prima **qualità** e un **servizio altamente qualificato**.

Tra le altre accortezze messe a punto in tal senso si può citare ad esempio l'uso di speciali farine appositamente selezionate e prodotte dal **Mulino di Maroggia** (v. pag. 20).

Siamo rimasti colpiti anche dall'**ampia gamma di scelta** nella tipologia di pizze, disponibili peraltro in ben **tre formati** diversi (piccola, media e grande).

Oltre alle classiche Margherita e 4 formaggi, consigliamo *Pizza buona* - con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e mascarpone - e *la Pizza bella* - con pomodoro, mozzarella, crema di funghi, mascarpone prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana.

Altro punto forte consiste nel fatto che Pizzarella è presente sia nel Sopraceneri, sia nel Sottoceneri, in particolare ad **Arbedo**, **Giubiasco** e anche a **Lamone**.

Pizzarella consegna a domicilio pizze cotte in forni a legna con abbattitori di fumi servita in contenitori ecologici integralmente riciclabili (PQbox).

Per maggiori informazioni: www.pizzarella.ch



da sinistra:
Luca Fazzi,
Giovanni Zinna,
Ibrahim Khoury

Responsabile del marchio e della qualità del prodotto **Pizzarella** è *Giovanni Zinna* che vanta un'esperienza pluriennale sia come pizzaiolo che come formatore.

Per maggiori informazioni in tal senso, rinviamo al prossimo numero della nostra rivista - rubrica Jobs (Formazione pizzaioli); per la sua ricetta vedi pagina 33.



GUEST HOUSE IL CASTELLO DI BRUSATA



Un angolo di Toscana nel mendrisiotto

*Immersa tra i vigneti, contornata dai boschi e avvolta da quell'aria tersa e tipica dei luoghi salubri, **Brusata di Novazzano** spicca per la sua piccola e invidiabile realtà.*

*In effetti ricorda molto i tipici paesini della Toscana collinare: la vigna che si insinua nelle macchie boschive, rubandone lo **spazio prezioso**; le antiche abitazioni che si alternano alle case più moderne, creando una sorta di patchwork con i campi coltivati.*

*Stuoli di passerotti, merli e pettirossi, coadiuvati nel loro querulo ruolo di canterini da qualche insistente tortora, allietano i meriggi estivi quando, languidamente seduti su di una chaise longue al fresco degli alberi ombrosi, socchiusi gli occhi, è facile godere di un **fugace riposo**.*

Su prenotazione è possibile organizzare delle ottime cene toscane, con prodotti freschi e di grande qualità, ma soprattutto stagionali, così da rispettare i cicli della natura e ottimizzare, secondo il saggio uso contadino, il nutrimento.

All'interno di Brusata, sulla piccola Piazza delle Riforme, ora chiamata più semplicemente Via Albisetti, si erge austero un vecchio palazzo al quale, fin dalla sua costruzione nel 1700, è stato attribuito l'appellativo di **“Castello di Brusata”**.

Questo nome gli deriva dalla presenza di una torre, ma se la escludiamo, in realtà non ha nulla del tipico castello. E' un bel palazzo signorile, oggi dipinto in un caldo tono di giallo che ospita tra le sue mura una realtà turistica semplice ma di classe: **la Guest House Il Castello di Brusata**



*camere
semplici
ma confortevoli*

Solo 9 posti letto in cinque camere semplici ma confortevoli, ognuna col suo bagno privato e una stanza comune, dove poter scambiare due parole con gli altri ospiti, gustare una buona tisana o un corroborante caffè. Niente sfarzi o camere stile grande albergo, ma una rassicurante semplicità che deriva dal **gusto** e dalla **classe** che contraddistingue le scelte dei proprietari, Sylvie e Marco.

Le prime colazioni, salutari classiche e alla bisogna personalizzate (è possibile accogliere ospiti celiaci, per esempio) vengono servite in un ambiente simpatico e décontracté, davanti al caminetto, in inverno, o nella loggia interna del palazzo nei mesi più caldi.



*ambiente simpatico
e décontracté*

prime colazioni

I momenti di relax, passati ai bordi della piscina, nel silenzio della natura, sono indimenticabili e **rigenerano il corpo e lo spirito**.

Guest House Il Castello di Brusata
Via Albisetti 2/a - 6883 Brusata di Novazzano
tel +41-91-647 47 87 mob +41-79-304 90 15
marco@igigliati.com - www.igigliati.com

RISTORANTE PIZZERIA La Sosta dei Golosi

Via Cantonale, 30 - Contone - Tel. +41 (0)91 858 00 31

Specialità gastronomiche



Tagliata di tonno rosso al sesamo servita su piastra di sale rosa dell'himalaya con riso e verdure di stagione

Tagliata di entrecôte black angus servita su piastra di sale rosa dell'himalaya con porcini trifolati patate e verdure di stagione

Un piatto di Sale rosa dell'Himalaya, lisciato e sagomato con cura che sala durante la cottura in maniera equilibrata e naturale esaltando il gusto degli alimenti. Abbagliante come gli ioni di luce solare intrappolati da 250 milioni di anni nella sua memoria, pura come gli 80 minerali che arricchiscono la sua struttura, preziosa per il taglio artigianale: un'unica lastra di cristallo di sale. Il nuovo modo di servire, pensato dal nostro chef per viziare tutti i nostri ospiti.

seguici su facebook 

Dieta con la Pizza

a cura del prof. Vincenzo I. Valenzi



Una delle diete immaginabili è quella a base di pizza. Tuttavia, in considerazione della delicatezza e dell'importanza della questione salute, è d'obbligo sentire preventivamente il parere di un medico o di un dietologo di fiducia.

In particolare, sulla base dei dati forniti da enti e istituti pubblici che operano nel campo della nutrizione, **non è possibile fare una valutazione quantitativa della pizza dal punto di vista calorico-nutrizionale**: le tabelle composizione degli alimenti riportano solitamente solo tre tipologie di pizza (*bianca, con pomodoro, e con pomodoro e mozzarella*), ma omettono le indicazioni quantitative e sugli ingredienti.

A titolo puramente indicativo sembra, tuttavia, di poter affermare che **100 grammi** di una generica pizza con pomodoro e mozzarella – preparata secondo le usuali forme – sviluppano circa **271 kcal**, apportando **52 grammi di carboidrati, 5,6 gr di grassi e 5,6 di proteine**.

Peraltro è sempre utile controllare la tollerabilità dei vari componenti per ottimizzare i risultati della dieta.

Peso forma & metabolismo

Per calcolare adeguatamente il **peso forma** occorre tener conto di diversi fattori: sesso, età, consumo energetico giornaliero e costituzione; per tale ragione, non è possibile fare a meno dello **specialista in dietologia**.

Mediamente il peso di un uomo adulto è costituito per l'**80-85%** da **massa magra** (liquidi corporei, muscoli, scheletro, visceri, ecc.) e per il **15-20%** da **massa grassa** (tessuto adiposo).

Nella donna adulta la percentuale di massa grassa è del 20-30%. I bambini, rispetto all'adulto, hanno una maggiore percentuale di acqua e una minore percentuale di grasso.

Metabolismo: la variabilità individuale è tale che la **utilizzazione dell'energia cambia tra una persona e l'altra**. In altri termini, pur introducendo la medesima quantità di energia con la dieta e pur avendo uno stile di vita simile, una persona può tendere ad ingrassare di più rispetto a un'altra. L'aumento di peso è il risultato di un eccesso di energia introdotto rispetto alle reali necessità.

In conclusione: ognuno ha il suo metabolismo.

Street Food

Die Ernährung der Zukunft?

Streetfood wird immer populärer. Je hektischer und effizienzgetriebener unser Lebensstil, desto weniger Zeit verbringen wir an Herd und Küchentisch. So **konsumiert heute ungefähr ein Drittel der Weltbevölkerung** täglich Fertiggerichte, und insbesondere Streetfood (wörtlich „Essen von der Strasse“) erlebt einen rasanten gastronomischen Aufschwung. Grund genug, in der vorliegenden Rubrik näher auf das Thema einzugehen und zu fragen: Was ist Streetfood eigentlich genau?

Die Welternährungsorganisation definiert **all jene Speisen und Getränke** als Streetfood, die zum Sofortverzehr geeignet sind. In der Regel werden sie auf der Strasse, auf Märkten, Messen oder anderen öffentlichen Flächen verkauft, wo sie oft auch zubereitet werden.

Einige Strassenküchen haben Sitzgelegenheiten und Tische, und gar Automaten bieten Streetfood an. Das Erfolgsrezept: Die Verpflegung erfolgt **schneller und günstiger** als in herkömmlichen Restaurants, und die Auswahl ist gross.

Nun, das „**Essen von der Strasse**“ ist kein neues Phänomen. Bereits bei den **alten Römern** war es üblich, dass sich insbesondere Reisende und arme Leute (die oft über keine eigene Küche verfügten) in sogenannten Tabernae und an temporär aufgebauten Verkaufsständen fliegend verpflegten. Damals verbrachten die Menschen ihre Tage meist ausser Haus, wo sie sich denn auch gleich verköstigten.

Ein Phänomen, das später mit der Industrialisierung und dem Eintritt der Frauen ins Erwerbsleben weiter zunahm. So schliesst sich der Kreis: **Streetfood ist wieder „in“** und zieht heute renommierte Köche, Kritiker, Unternehmer und Konsumenten gleichermaßen in den Bann.

*Zusammenfassung aus dem Italienischen:
Isabelle Schürmann, Übersetzerin ZHAW*

proConvenience
Food.ch

Convenience Food heisst wörtlich „**Bequemes Essen**“ und wird häufig auch als „Lazy Food“ bezeichnet. Unter Convenience Food versteht man vorverarbeitete Nahrungsmittel, Mahlzeitenkomponenten sowie komplette Fertigmahlzeiten, die für den sofortigen Verzehr gedacht sind und sich so für die „faulen“ (lazy) Verbraucherinnen und Verbraucher eignen.

Bei Convenience Food unterscheidet man zwischen teilfertigen Lebensmitteln und garfertige Lebensmittel (**werden nur noch erwärmt**). Man denke da beispielsweise an Pizza, Suppen oder Mikrowellengerichte. Häufig handelt es sich um „Street Food“ also um Essen „Über die Gasse“ bzw. „Essen zum Mitnehmen“. Uns gefällt besonders das Sprichwort aus Florenz „cibo da penà poho“ – d.h. „Essen, dass wenig Mühe bereitet!“

Abgesehen von dem Eindruck, welcher der Begriff „Essen für faule Leute“ bewirken könnte, wird das Angebot des Convenience Foods aus strukturellen und organisatorischen Gründen von **immer mehr Verbraucherinnen und Verbrauchern genutzt** – auch von denjenigen, die sich einer gesunden, ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung bewusst sind. Selbstverständlich ist es auch im Segment der Fertigprodukte wichtig auf **Eigenschaften wie Qualität**, Frische und immer mehr auch auf Umweltfaktoren (Produkte ohne oder geringem CO₂-Fussabdruck) zu achten.

Aus dem Italienischen von Lucia Eichenberger

Street Food

il cibo del futuro?

a cura di Sara Di Giulio

Il consumo di cibo per strada consente di mangiare in maniera informale, rapida; per tale motivo, questa forma di alimentazione viene preferita rispetto a modalità più formali di consumo, tanto da fargli occupare un posto importante nell'alimentazione umana: stime FAO indicano in 2,5 miliardi di persone al giorno il numero di coloro che si alimentano in questo modo. (dati 2008). Roma, Italy, Food and Agriculture Organization of the United Nations

Negli ultimi anni, anche a causa dei cambiamenti negli stili di vita sempre più frenetici oltre che orientati alla produttività e all'efficienza, lo **street food** sta avendo un'ampia diffusione.

Sempre più spesso, infatti, ci viene difficile metterci ai fornelli e accomodarci a tavola per gustare un pasto da noi preparato. Proprio per questi motivi lo *street food* (letteralmente cibo di strada) sta guadagnando sempre più campo in ambito gastronomico ed è proprio a questa tipologia di alimenti che vorremmo dare spazio e voce in questa rubrica.

Ma di cosa si tratta esattamente?

La FAO - organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura - definisce *street food* o cibo da strada, tutti quegli **alimenti** e quelle **bevande già pronti per essere consumati**. Solitamente vengono venduti e talvolta anche preparati in luoghi pubblici come la strada, i mercatini, le fiere e, in alcuni casi, anche in piccoli locali da commercianti ambulanti o tramite distributori automatici. La chiave del loro successo consiste nel fatto di poter essere **consumati in maniera più rapida, informale e meno costosa** rispetto ai comuni ristoranti. Rientrano in questa categoria i *fast food* e i cibi da asporto ma anche gli snack e gli spuntini.

Il cibo di strada però non è un fenomeno caratterizzante esclusivamente l'epoca attuale. **Già ai tempi dell'Impero romano**, infatti, era comune da parte della popolazione consumare i pasti in piedi e rapidamente in locali affacciati sulla strada, chiamati *tabernae*. Questi locali erano frequentati principalmente da viaggiatori di passaggio e dai poveri che non sempre avevano a disposizione strumenti e spazio per cucinare in casa. Numerosi erano anche i venditori ambulanti (*lixae*) che espongono le loro merci – pane, frittelle, salsicce, ecc. - su bancarelle smontabili.

Il consumo di pasti presso venditori ambulanti aumentò con l'industrializzazione e l'entrata delle donne nel mondo del lavoro. Ai giorni nostri, come un circolo che si chiude, lo street food torna a fare tendenza. Il **cibo ready-to-eat** si sta infatti **rapidamente evolvendo**, sia qualitativamente sia quantitativamente, diventando sempre più oggetto di attenzione da parte di chef rinomati, critici, imprenditori e consumatori.



Dati e curiosità

1. Ogni giorno circa **un terzo** della popolazione mondiale (2,5 miliardi di persone) consuma cibi *ready-to-eat*
2. Lo *Streetfood* più consumato al mondo è il **Taco**
3. La città con più venditori di Streetfood, ben 20'000, è **Bangkok** (40% del fabbisogno)
4. Le **app** dedicate alla ricerca dello *Streetfood* sono sempre più utilizzate
5. I **10 paesi più ricercati** sono: Singapore, Australia, USA, Pakistan, Canada, Filippine, Inghilterra, Irlanda, Nuova Zelanda e Malesia

Fonti:
streetfoodglobalnetwork.net
www.smartweek.it
www.finedininglovers.it

Foto:
www.wikipedia.org

GUSTO ITALIANO



Seguici anche su:

 **FORNO D'ASOLO**

T. +39 0423 918181
INFO@FORNODASOLO.IT
FORNODASOLO.IT



Gusto Antico

qualità e cortesia al primo posto

a cura di Sara Di Giulio



Avete voglia di gustare una pizza croccante, ricca e saporita, ma il freddo e la stanchezza vi invogliano a starvene a casa al caldo magari senza cucinare?

Allora **Gusto Antico** è quello che fa per voi: con il **servizio a domicilio** vi consegna una fragrante pizza calda comodamente a casa vostra in non più di una ventina di minuti. Potrete scegliere tra ben **65 tipi diversi di pizze**, da quelle classiche a quelle più golose, disponibili in **quattro formati** differenti - normale, media, famiglia e baby per i più piccini (con una riduzione di prezzo). La consegna a domicilio – totalmente gratuita per ordini minimi di CHF 13 – si avvale di tre motorini e una macchina per coprire un raggio di circa 6 km, garantendo efficienza e puntualità.

Gusto Antico offre altresì il **servizio di take-away**: potrete scegliere quali piatti consumare con calma a casa vostra. Se invece volete passare una piacevole serata in compagnia, il personale di Gusto Antico sarà lieto di accogliervi nel proprio locale, dove **cortesia e ospitalità** sono sempre presenti. Avrete a disposizione **60 posti** e – oltre alle pizze – potrete scegliere deliziosi primi e secondi piatti preparati con passione per soddisfare i gusti di tutti.

Gusto Antico vanta una **lunga esperienza** nel settore della ristorazione, presente infatti dal **1998**, fa uso unicamente di **ingredienti di prima qualità** (ad esempio la farina *Le 5 Stagioni* per le pizze). Offre quindi ottimi **prodotti tipici italiani di produzione propria**, preparati accuratamente con la passione che solo gli amanti di questo lavoro possono garantire.

Anche dal punto di vista della comunicazione Gusto Antico è al passo coi tempi: lo trovate infatti sia su **facebook**, sia sull'app **SOS Pizza**, per agevolare le vostre ordinazioni a domicilio.

www.gustoantico.net
Gusto Antico - Via Besso 43 - 6900 Lugano-Besso
Tel: 091 967 45 00 - info@gustoantico.net

Lu-Ve 10.00-14.00/17.30-22.00
Sa 10.00-14.00/17.30-22.30
Do e festivi 17.30-22.30



Mulino Maroggia: tradizione e innovazione

A cura di Sara Di Giulio

A causa della globalizzazione e del conseguente accorciamento delle distanze, abbiamo visto comparire sempre di più sulle nostre tavole cibi esotici, trascurando spesso i **buoni prodotti di casa nostra**.

Negli ultimi tempi però questa tendenza sta in parte scemando, facendoci volgere lo sguardo verso prodotti semplici e genuini del nostro territorio. Esempio calzante di risveglio di questa nuova sensibilità è il **Mulino Maroggia**, che vanta una lunga tradizione nella lavorazione dei grani, duri e morbidi, coltivati in Ticino, in grado di garantire **farine di ottima qualità**.

Il Mulino Maroggia offre l'opportunità a ogni pizzaiolo professionista di **personalizzare su richiesta la propria miscela** permettendogli in questo modo di esprimere al meglio le proprie capacità, arrivando fino a brevettare la ricetta. La linea "Cucina Italiana" infatti ha proprio l'obiettivo di coniugare le conoscenze tecniche del mugnaio con la pratica del pizzaiolo esperto, creando in questo modo un ponte di collegamento tra la tradizione italiana della pizza e l'innovazione.

Caratteristiche salienti delle farine del Mulino Maroggia sono senza dubbio l'**elevata estensibilità**, la **frangenza del prodotto** finito e, nel caso di lavorazioni a lunga lievitazione, la **digeribilità** e la **leggerezza degli impasti**; fattore, quest'ultimo, importante, dato che la pizza sta diventando un pasto sempre più frequente, perché completo e variegato!

Negli ultimi tempi il Mulino Maroggia si rivolge anche ai **clienti privati**. Infatti, sulla scia della tendenza alla riscoperta della "buona pizza" – da piatto "banale" a vero e proprio piatto d'arte totalmente personalizzabile – e in collaborazione con **Migros Ticino**, il Mulino propone **farina professionale in formato casalingo** (500 e 1000 gr.). Il formato da mezzo chilo rappresenta la giusta dose per tre persone e consente quindi di evitare inutili sprechi.

Questo pratico formato – al pari di quello utilizzato nelle pizzerie – è composto da una miscela di farina di grano tenero (*Triticum Aestivum*) e semola rimacinata di grano duro (*Triticum Durum*).

Quest'ultimo, il grano duro, proviene dall'azienda Terreni alla Maggia, produttrice peraltro pure del rinomato riso ticinese; mentre il primo – il grano tenero – viene coltivato da una trentina di aziende agricole nel piano di Magadino, in Riviera e nel Medrisiotto.

La semola rimacinata, oltre a rendere la pizza croccante e la crosta leggermente ruvida, facilita la stesura della pasta e favorisce la lunga lievitazione. La miscela è pure adatta alla produzione di pasta fresca e alla panificazione tipo Altamura, oggi in voga presso le pizzerie come pane da tavola per chi non mangia la pizza.

Un pò di storia ...

Nel **1888** la famiglia **Stadlin**, un'antica famiglia di mugnai originaria di Zugo, acquista prima il mulino Raggi e Contestabile situato a Maroggia e poi, nel **1904**, una riseria che verrà demolita per lasciare posto all'attuale mulino. Quest'ultimo, proprio per le origini dei suoi fondatori, si chiamerà "*Untermühle Zug filiale di Maroggia*" fino al **1952**.

Il nuovo mulino è servito da un binario privato che ne garantisce l'approvvigionamento e inizia la sua produzione nel **1924**. Fra gli anni **1940-1950** si attuano interventi di miglioria per ingrandire sia il mulino sia i suoi magazzini portandolo a raggiungere le dimensioni attuali e in più viene eretto un secondo silo di cemento.

Un altro grande intervento d'innovazione, che di fatto rende il mulino completamente automatizzato, viene effettuato nel **2000**: il reparto macinazione viene dotato di macchine più moderne e sofisticate, vengono edificati nuovi silo di stoccaggio e viene rimodernato il reparto d'insacco.

Una curiosità

Il primo agosto **1998**, a causa di un violento nubifragio, il mulino viene completamente **allagato**: i macchinari, le scorte dei prodotti finiti e gli immobili subivano danni ingenti. Tuttavia l'attuale proprietario, Luigi Fontana, spinto dalla volontà di mantenere viva la tradizione di molitura e dalla volontà del figlio Alessandro di continuare l'attività, ha totalmente **ristrutturato** il mulino, portandolo a nuova vita. Non solo passione, quindi, ma anche determinazione e forza di volontà sono tipiche caratteristiche della famiglia Fontana.

Per maggiori informazioni: www.mulinomaroggia.ch

In un mondo più piccolo la merce fa strada

di Albedo Bettini, MSc en Géociences de l'Environnement, UNI Lausanne

La globalizzazione ha rimpicciolito il mondo, eppure i **beni alimentari viaggiano diversi chilometri in più** rispetto a qualche decennio fa prima di arrivare tra i nostri scaffali. I **prodotti "a filiera corta"**, rappresentano una **risposta positiva** a questo apparente paradosso dai risvolti dannosi per ambiente e società.

Mentre il fenomeno d'integrazione economica, sociale e culturale tra le diverse aree del mondo si è progressivamente imposto nella realtà in cui viviamo, le moderne **politiche commerciali hanno distanziato geograficamente sempre di più produttori e consumatori**.

Cereali, frutta e verdura vengono spesso raccolti in una località, lavati e trattati in un'altra, confezionati in uno stabilimento posto in un altro luogo ancora e infine consegnati alla grande distribuzione organizzata. Solo dopo **lunghi percorsi logistici** potranno finalmente apparire nei nostri supermercati. Questa dinamica ha generato un **aumento vertiginoso di veicoli per il trasporto** di generi alimentari (...). Tutto ciò origina un importante impatto ambientale non solo in termini di emissioni di CO₂, prima causa del progressivo riscaldamento globale del pianeta ormai definito inequivocabile per la comunità scientifica (IPCC 2013), ma anche per quanto riguarda la diffusione di sostanze inquinanti, il consumo energetico, l'aumento del traffico, ecc.

Per fornire alcune cifre, nel 2011 il settore dei trasporti utilizzava più della metà di tutti i combustibili derivati del petrolio prodotti e impiegati a livello globale, contribuendo per circa il 22,6% alle emissioni di diossido di carbonio (pari a circa 6,5 miliardi di tonnellate di CO₂ annue) e per il 27% alle emissioni di tutti i gas a effetto serra (IEA, 2011).

Ma ci sono prodotti invece che, grazie all'impegno di realtà locali virtuose, compiono **tragitti brevi nel rispetto dell'ambiente** (v. scheda).

Riassumendo: **maggiore è la distanza percorsa dal cibo** prima di giungere sulla nostra tavola, **tanto più grandi sono i risvolti nefasti per l'ambiente e la società**.

Quindi, se non si tratta di un alimento esotico impossibile da coltivare alle nostre latitudini, scegliere di acquistare dei prodotti locali venduti nelle vicinanze dei luoghi di produzione è sicuramente l'opzione migliore. In un mondo sempre più piccolo **restiamo vicini ai nostri produttori**, una scelta logica anche per il nostro pianeta.

Esempio di sensibilità ambientale:

un prodotto essenziale come la **farina**, disponibile in Ticino ora in una confezione famiglia che di strada ne fa davvero poca: dal contadino al consumatore tutto si svolge tra Chiasso e Airolo.

Il **Mulino Maroggia** la produce già da alcuni mesi per **Migros Ticino**. Neanche a dirlo, il 100% del grano utilizzato per la produzione della farina è **cultivato in Ticino** (Mendrisiotto, Bioggio, piano di Magadino, Riviera) e in nessun caso ha percorso più di una trentina di Km (...).

Quest'anno il raccolto cantonale è stato di circa 450 tonnellate. I produttori del Mendrisiotto, dove si trova il mulino, hanno consegnato autonomamente il loro prodotto, mentre i coltivatori del Sopraceneri si sono recati al centro di raccolta di Cadenazzo per caricare i vagoni del treno.

Una interessante collaborazione con il centro **Agroscope di Cadenazzo** (*Ufficio Federale dell'Agricoltura*) permette inoltre, lavorando su colture di prova, di selezionare le migliori varietà di cereali per il clima Ticinese. Il prodotto è anche parte del programma **"Marchio Ticino"** (...).

PIANETA OTTICA

Magliaso

Prodotti di marca a prezzi imbattibili!



SHOWROOM

OLTRE 50 MARCHI E 2'000 MODELLI IN ESPOSIZIONE

Via Cantonale 43, CH-6983 Magliaso, tel. 091 606 71 81

LU	CHIUSO
MA-VE	08:30-12:00 13:30-18:30
SA	08:30-17:00

www.pianetaottica.ch

SHOP ONLINE

LENTI A CONTATTO

LENTI GIORNALIERE - LENTI QUINDICINALI -
LENTI MENSILI - LENTI COLORATE - ACCESSORI

shop.pianetaottica.ch





Salve, mi chiamo *Marco Corti* e da oltre vent'anni mi occupo di **Chinesiologia Applicata**: grazie a questa tecnica di diagnosi ho potuto creare un protocollo di cura specifico chiamato "**Metodo MC**".

Di seguito, alcune delle domande che mi vengono poste di frequente.

"Non capisco, mi controllo regolarmente con esami medici e visite specialistiche, ma sono sempre stanco, demotivato e mi ammalò di frequente"

"Sono uno sportivo, faccio una vita regolare e sana, ma non riesco a concentrarmi nel lavoro e nello studio"

"Mi rendo conto di essere irritabile, scostante e reagisco in modo esagerato ai normali contrattempi di tutti i giorni"

"Nonostante gli sforzi, l'allenamento costante e una dieta specifica, non arrivo a ottenere risultati soddisfacenti nello sport"

"Ho sempre il ventre gonfio, digerisco male e la stitichezza mi debilita"

● COS'È IL "METODO MC" ?

Il Metodo MC utilizza i test base della Chinesiologia Applicata supportati da sostanze specifiche, o miscele di sostanze, selezionate e validate dal metodo stesso.

E' un sistema che permette di ridurre il margine di errore nella diagnosi e nella terapia delle affezioni più diverse, poiché è praticamente applicabile a tutte le patologie, soprattutto utilizzando le prove paramtrate tra farmaci o prodotti.

Tutto questo permette di verificare la dose ideale di un prodotto specifico per una determinata patologia.

Ma non solo: è anche un valido supporto per verificare le effettive condizioni di salute di soggetti ritenuti sani (sportivi, etc.) o di soggetti con una sintomatologia plurima non ascrivibile a nessuna specifica patologia, con la verifica della fisiologia di base.

Importante: il Metodo MC insegna come effettuare il test di contrazione muscolare e quindi come riconoscere se i prodotti che assumiamo sono consoni al nostro organismo.

Cari lettori, per questa prima introduzione all'argomento, credo che basti: vi rimando al prossimo numero quando prenderemo in considerazione il rapporto tra una corretta alimentazione e un intestino ricondizionato dove approfondiremo meglio il concetto di Metodo MC. Per qualsiasi domanda sono a vostra disposizione e vi invito a contattarmi.

L'intestino è l'Organo per eccellenza.

Tutto parte dall'intestino. Tutti gli altri organi vengono idratati e nutriti tramite l'Intestino.

L'intestino è identico per molti aspetti al cervello, sono collegati tra loro e interfunzionali. Questo "cervello addominale" dirige tutte le attività intestinali anche in collegamento con il "cervello craniale".

Le relazioni tra i due cervelli sono a doppio senso di marcia, infatti quello che accade nella testa (stress, emozioni ecc.) influenza la "salute della pancia" e viceversa: un intestino debilitato può di conseguenza influenzare il benessere mentale (con conseguente depressione, ansia e altri disturbi psichici). Il "cervello addominale", racconta la sua versione al cervello craniale, crea il suo profilo emotivo e prepara una serie di sensazioni, anche durante la notte, quando è in fase di apparente riposo.

Possiamo dire ragionevolmente che la salute si basa sull'equilibrio tra un cervello, che definiamo – se questo rassicura la nostra razionalità – superiore e che ha sede nella scatola cranica, responsabile, tra le altre funzioni, della coscienza - e un cervello, altrettanto coinvolto nelle sue anse, che ha sede nel nostro addome, che possiamo chiamare inferiore: il cervello peristaltico del nostro intestino.

Ora, se pensiamo che una delle principali cause di malfunzionamento dell'intestino è data dalla presenza di parassiti e micosi intestinali; che esistono più di 150 specie di parassiti intestinali; che il comune denominatore che accomuna malattie di vario genere, dalla semplice influenza, alla gastrite, dal diabete fino a forme tumorali, è rappresentato da un intestino che non funziona regolarmente; che esiste un comprovato rapporto tra l'intestino e tutti gli altri organi del corpo; se ne evince che curando in modo accurato l'intestino, eliminando per prima cosa i parassiti e le micosi, si risolvono buona parte delle cause scatenanti di malattie comuni e anche gravi.

Inoltre è possibile, già con questa semplice pratica, eliminare molti problemi che impediscono il buon funzionamento degli enzimi che regolano l'azione di altri organi primari.

Ethylotests
publicitaires



////// %oo Alcool

Contribuez à la sécurité
de vos clients?

MUGS
publicitaires

Des idées chaleureuses

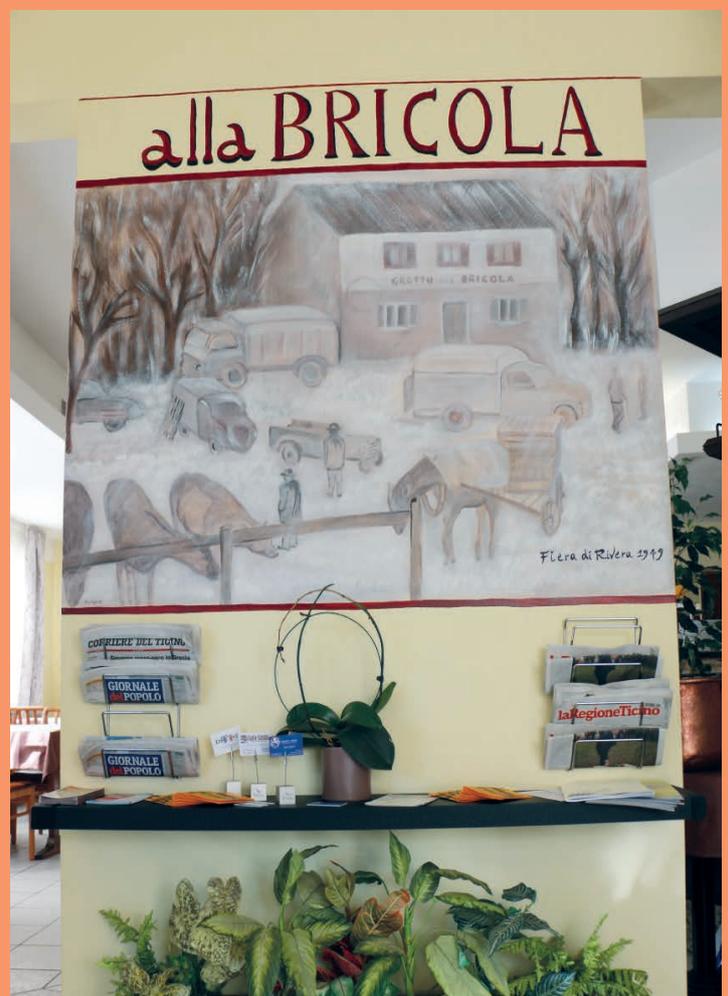


Besoin d'une idée pour vos
clients pressés ?

PUBLI *Gestion*

[www.publigestion .ch](http://www.publigestion.ch)

Ch. de la Chanaz / CP 59 20 88 Cressier
Tél. +41 76 413 20 01 info@pub ligestion.ch



RISTORANTE ALLA BRICOLA
PIZZERIA - BAR

*Nel centro del Ticino
cucina nostrana - specialità di mare
forno a legna - saloni per banchetti,
meeting e manifestazioni - fino a 330 posti*

*Domenica aperto
su prenotazione*

*Strada Cantonale 6802 - Rivera - CH
Tel. 091 946 12 03 - www.bricola.ch*



È morto Michele Ferrero il magnate della Nutella

a cura di Sara Di Giulio



Il 14 febbraio, a 89 anni è morto M. Ferrero l'inventore della Nutella, l'uomo più ricco d'Italia.

Dopo la Nestlé, la Ferrero è la più grande multinazionale dolciaria al mondo. Ossessionato dalla qualità del prodotto, M. Ferrero sembra che scegliesse di persona i dipendenti delle categorie aziendali che lo interessavano: chimici e venditori. Non guardava i curricula: nascosto da vetro opaco, gli bastava uno sguardo per dare un giudizio dei candidati, ovviamente in dialetto (piemontese).

Ragioniere, ha rifiutato l'offerta di lauree honoris causa, pare anzi che diffidasse dei laureati: «Mi raccomando, pochi laureati».

Nei laboratori trascorreva molte ore – spesso di notte – con i collaboratori più stretti ad assaggiare cioccolato e a provare diverse varianti. Seguiva di persona ogni cambiamento della Nutella e la ricerca dei nuovi prodotti (dai Rocher al Grand Soleil).

I suoi primi collaboratori: contadini dell'Alta Langa, che si servivano di pullman che li portavano in fabbrica e li riportavano al podere la sera; il lavoro nei campi d'estate e nella fabbrica di cioccolato d'inverno ha evitato lo spopolamento delle colline.

M. Ferrero temeva due pericoli: il fisco e i sequestri di persona. Portò la famiglia prima a Bruxelles, dove fu processato e alla fine assolto per esportazione di capitali, poi a Montecarlo. Negli ultimi tempi si divideva tra la casa in Costa Azzurra, e quella di Altavilla, la collina che sovrasta Alba.

Presenza e filosofia Ferrero

La Ferrero è presente in **53 Paesi** con oltre **34.000 collaboratori**, **20 stabilimenti** produttivi e **9 aziende agricole**.

Nel **1983** nasce la **Fondazione Ferrero**, che oltre ad occuparsi degli ex dipendenti promuove iniziative culturali e artistiche.

“Lavorare, creare, donare” sono le tre parole che compaiono nel logo della Fondazione del Gruppo Ferrero;

“La mia unica preoccupazione è che l'azienda sia sempre più solida e forte per garantire a tutti coloro che ci lavorano un posto sicuro”

Fonte:
www.rainews.it/dl/rainews/articoli/Addio-a-Michele-Ferrero-



I fondatori dell'azienda sono stati nel 1946 Pietro, suo padre, che si occupava della pasticceria, e Giovanni, suo zio, che seguiva i mercati. Lui ha chiamato i figli Pietro e Giovanni – responsabile della produzione, il primo, delle vendite il secondo.

Di recente ha raccontato della sua prima esperienza di vendita:

«La prima volta che entrai in una panetteria-pasticceria per vendere la crema alle nocchie che faceva mio padre, il negoziante mi chiese brusco: “Cosa vuole?”. Non ebbi il coraggio di offrirgli il prodotto. Comprai due biove di pane e uscii. Andò così in altri due negozi. Nel quarto lasciai la merce in conto vendita. Tornai il giorno dopo: l'avevano venduta tutta».

Poi chiuse con una sorta di testamento: **«Possiamo essere orgogliosi della nostra storia. Abbiamo un debito con questa terra. La fabbrica resterà qui».**

Fonti:
Corriere della Sera, 15.02.15

Foto:
cultura.biografieonline.it/nutella/specials-images.forbesimg.com
it.wikipedia.org/wiki/Nutella

Grotto Ristorante Stevenoni



**Specialità alla griglia
3 sale interne
aperitivi a buffet
serate a tema
rassegne gastronomiche**

**Con i colleghi di lavoro,
con gli amici, con la famiglia**

**Al Grotto Stevenoni
trovi la sala giusta
per ogni occasione**



Sala Arancio:

Ampia e luminosa adatta a pranzi e cene di gruppo, lo chef Bruno vi invita alle serate a tema ed alle rassegne gastronomiche



Sala Verde:

Per trovare il calore e l'emozione di un pasto con amici o familiari, il gerente consiglia in questa sala menù alla carta sempre rinnovati all'insegna della tradizione



Sala Rossa:

La più intima ed elegante ideale per i vostri incontri più importanti in assoluta privacy con la possibilità di riservarla in esclusiva. Lo staff del grotto si adopererà per preparare piatti specifici adatti all'occasione

... e senza dimenticare l'ampio giardino per le vostre merende e le favolose grigliate



**Via Cantonale, 174 - 6534 San Vittore
Tel. 091 827 15 15 - www.grottostenoni.ch
Seguici su Facebook **

Ristorante *La Tintera* la tradizione a salvaguardia della qualità locale

a cura della redazione

Ubicazione

A Lugano, nella centralissima via Gorini 2 – quindi a due passi dalla piazza Riforma e a pochi metri dal Lungolago, facilmente raggiungibile anche con il caratteristico trenino che collega la stazione centrale di Lugano con piazza Dante. L'accesso del locale è discosto, non appariscente, segnalato appena da un'insegna in grado di suggerire che quello è un locale per amatori.

Tipologia di locale

Il nome stesso del ristorante suggerisce il genere di locale. Infatti, tintera è la tipica cantina (ticinese), quindi locale adibito all'immagazzinamento dei tini. E qui i tini del vino li trovate davvero – purtroppo non più... pieni – appena discesi i pochi gradini di accesso al locale. Entrati, avvertite subito una sensazione di cose buone, semplici, quasi di altri tempi: sobriamente arredato in legno antico, tutto rigorosamente in stile ticinese. Non grande, poco più di 50 posti, armoniosamente disposti. In sintesi: *smart & unconventional*. La chiave del successo di questo tipico gioiello luganese è dato dal servizio che i fratelli lorio sono in grado di offrire alla loro affezionata clientela: Ernesto, Carlo e Piero sono orgogliosi infatti di annoverare clientela affezionata da mezzo mondo.

Cucina & Vini

La cucina è quella tipica ticinese, sapientemente reinterpretata e sensibile alle variegata esigenze espresse anche da una clientela internazionale. Piatti semplici, sempre ben preparati, con offerte tipiche del giorno. Piatti consigliati: affettati, risotti, polenta, cacciagione (in autunno), tartare. I vini prevalentemente, ma non esclusivamente, dai migliori viticoltori ticinesi (Delea, Zanini).

Foto: Sara Di Giulio



APERTURA

dalle 11.30 alle 15.00 e dalle 17.30 alle 23.00
 (domenica esclusa)

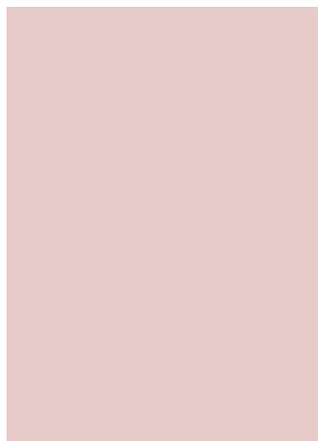
Prenotazione gradita, ma non necessaria.
 Tel. 091 923 52 19 - ristinera@gmail.com

Listino

Costi per inserzioni pubblicitarie comprensivi di foto & grafica

i prezzi s'intendono al netto d'IVA, +8%

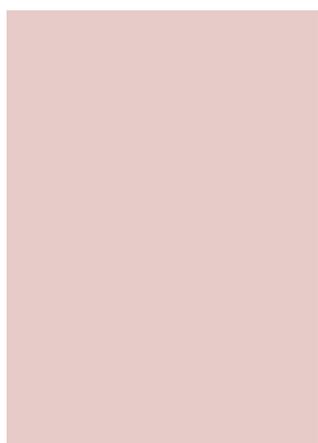
- COPERTINE -



dimensioni:
21 x 29.7x cm

2a / 3a copertina	CHF 1'200.-
4a copertina	CHF 1'400.-
prima di copertina	a disposizione dell'editore

- PAGINE INTERNE -



PAGINA INTERA
dimensioni:
21x29.7 cm

1 pagina
CHF 1'000.-



MEZZE PAGINE
dimensioni:
10.5x29.7 cm
21x14.8 cm

1 mezza pagina
CHF 600.-



1/4 di PAGINA
dimensioni:
10.5x14.85 cm
21x7.5 cm

1/4 di pagina
CHF 350.- (*netto, senza foto*)



1/8 di PAGINA
dimensioni:
10.5x7.5 cm

1/8 di pagina
CHF 190.-



SCONTI

- **Sconti per ripetizione delle inserzioni:**
per ogni ripetizione della medesima inserzione sconto del 3% dalla seconda (max. 10%)

- **Grafica fornita dall'inserzionista:** 5% sul prezzo netto

- **Rinuncia alla Foto (escluso 1/4 - 1/8 di pagina):** 5% sul prezzo netto

Sushi

a cura di Sara Di Giulio

Il sushi è probabilmente il **piatto giapponese più famoso**, consumato e apprezzato al mondo.

Spesso si tende erroneamente a definire sushi il semplice pesce crudo – che in realtà si chiama *sashimi* – o per indicare generi specifici di cibi a base di pesce. In realtà, il termine sushi fa invece riferimento a una vasta gamma di **pietanze preparate col riso insaporito con aceto** (da qui il termine sushi che letteralmente significa acido) e **farcito con pesce, verdure, crostacei, uova o altro**.

Le **origini** del sushi sono molto incerte. L'opinione più accreditata è che sia stato portato, intorno al **VII secolo**, dalla **Cina** da alcuni monaci buddisti. Bisogna attendere però fino al **1820** circa per veder comparire la ricetta più vicina al sushi per **come lo conosciamo**.

Principali tipologie di sushi



Maki-zushi (o sushi arrotolato) è un **rotolino** di alga Nori contenente riso e uno o più condimenti a piacere che può avere diverse dimensioni



Nigiri-zushi (o sushi) è una piccola **porzione di riso** di forma oblunga con sopra un piccola **fetta di pesce** che può essere crudo, marinato o cotto



Temaki-zushi (o sushi) è un'alga arrotolata a forma di cono **ripiena di riso e pesce**



Gunkan-maki (o sushi) è composto esternamente da un'alga Nori, farcito internamente da **riso** e condito con **uova di pesce**

Fonti:
www.sushiroll.it
www.piusanipiubelli.it
it.wikipedia.org/wiki/Sushi

Foto:
www.autecsushimachine.com
www.sushiroll.it

Il sushi, oltre a essere particolarmente gustoso e variegato, possiede generalmente anche **numerose proprietà nutritive interessanti**, contenute nei suoi molteplici ingredienti.

Abbiamo innanzitutto il **riso**, notoriamente un cereale facile da digerire e ricco di minerali e proteine. Esso è inoltre bagnato con aceto di riso, avente proprietà antibatteriche e depurative.

L'aspetto nutrizionale più importante del sushi è però rappresentato dal **pesce**: ricco di omega-3, di vitamine e di sali minerali con, salvo eccezioni, un basso contenuto calorico. Questo chiaramente non vale per i tipi di sushi più moderni e commerciali (come ad esempio il California Roll) che, essendo ricchi di condimenti, sono sicuramente più calorici.

Abbiamo poi la **salsa di soia** con le sue proprietà anti-ossidanti da usare con parsimonia dato che contiene un'elevata quantità di sale.

Contenendo pesce crudo, il **sushi va consumato con moderazione** e attenzione, servendosi solo da esperti in grado di trattarlo e cucinarlo adeguatamente.

Curiosità

1. Sono ben **24'000** i ristoranti giapponesi nel mondo (*Business Week*).
2. Inizialmente il processo per la preparazione del sushi era un **modo per conservare il pesce** e solo successivamente si è sviluppata l'abitudine di mangiarlo crudo.
3. Gli occidentali hanno conosciuto il sushi dopo il **1953**: il principe Akihito lo offrì ad alcuni ufficiali americani in occasione di un ricevimento all'ambasciata giapponese a Washington.
4. Il vero **wasabi**, una pasta piccante servita insieme al sushi, è ricavato da una radice rara e costosa fuori dal Giappone. Per questo motivo quello che viene servito insieme al sushi è spesso un surrogato.
5. Il wasabi viene usato non solo per insaporire il sushi, ma anche perché ha **potere antibatterico**.
6. Il sushi può essere mangiato **con le mani** in un unico boccone.
7. Il fatto di mischiare soia e wasabi è un'abitudine puramente occidentale: la cucina giapponese **non ama i mix**.
8. Lo **zenzero** a fettine viene usato per pulire il palato tra differenti tipi di sushi.
9. Per diventare **sushi chef** è necessario affrontare un percorso di studi e pratica di almeno **due anni** per imparare a tagliare il pesce in maniera chirurgica.
10. Il **pesce palla** (o fugu), uno dei piatti più prelibati in Giappone, contiene un potente **veleno** che, se trattato in modo sbagliato, può essere mortale.

Pizza senza lievito

Ecco come farla

a cura di Sara Di Giulio

Si sa, la **lievitazione** della pizza **richiede tempi lunghi**; tuttavia pochi ai giorni d'oggi possono permettersi il lusso di avere a disposizione tempo a sufficienza per la preparazione. Quindi, spesso essa risulta piuttosto proibitiva. Eppure quante volte avremmo voglia di mangiare una bella e gustosa pizza?

Se siete sempre di corsa, ma amatori di pizza, la ricetta che vi proponiamo fa decisamente al caso vostro.

La nostra **ricetta**, infatti, spiega come preparare questa prelibatezza in maniera davvero semplice e veloce, **senza utilizzare il lievito**. In questo modo ottenete una pizza croccante, sottile e facilmente digeribile, ideale soprattutto per coloro che non possono assumere lieviti ma non vogliono rinunciare al gusto di una pizza fatta in casa.

Grado di difficoltà:	semplice
Tempo di preparazione:	40 minuti
Ingredienti (per due teglie):	400 g di farina tipo 00 100g di farina di mais 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva 2 cucchiaini di sale 200 ml di acqua tiepida (oppure birra chiara)



1. versate i due tipi di farina (tipo 00 e di mais) in una ciotola capiente o su di una spianatoia e aggiungete sale e olio;
2. versate poi l'acqua tiepida fino a ottenere un impasto morbido e compatto; lavoratelo;
3. accendete il forno a 200°C e oliate le teglie;
4. dividete la pasta a metà e stendete entrambi i panetti, prima solo con le mani e poi con il mattarello;
5. adagiate i panetti sulle teglie;
6. infine, condite a piacimento, dando libero sfogo alla vostra fantasia e infornate per circa 15 minuti.

PER CELIACI

Potete tranquillamente realizzare questa ricetta sostituendo la classica farina tipo 00 con il mix apposito per pizze o con farine naturali (quella di riso per esempio). In questo caso però stendete subito l'impasto in modo che non si secchi ed evitate di congelarlo.

SUGGERIMENTI

Dato che questa pizza non contiene alcun tipo agente lievitante, evitate di stendere la pasta in maniera troppo sottile; in caso contrario rischiate di fare una pizza tutt'altro che soffice.

Volendo, potete sostituire l'acqua con della birra chiara (circa 260 ml) in modo da ottenere un impasto più gustoso. Se volete, potete congelare l'impasto dopo averlo suddiviso in panetti e incartarli con dell'alluminio, pronti per l'uso successivo.

Recensioni

a cura della redazione



I SEGRETI DI UN'ARTE

di: Simona Lauri
Editore: Arte Bianca-Federazione Italiana
 Panificatori Pasticceri ed Affini - FIPPA Roma
Pagine: 238

Afferma l'autrice: *"Il libro non si propone come un ricettario, quanto piuttosto come una **guida** ragionata e attenta a tutti quegli elementi - anche quelli minori- e a volte per questo sottovalutati - che riguardano e condizionano la **panificazione**".*



L'autrice, Simona Lauri

Di fatti questo libro, anche laddove si è cercato di usare un linguaggio semplice, risulta molto **tecnico** e per questo richiede molta concentrazione per leggerlo (...).

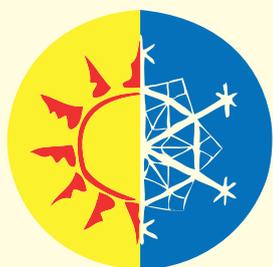
Vero anche però che il libro nasce dalla convinzione che è ormai superato il concetto della panificazione come tradizione familiare, come segreto da tramandare da padre in figlio, per questo Simona Lauri mette a disposizione dei giovani panificatori e di tutti coloro che sono interessati a quest'arte un **manuale completo** attraverso il quale i segreti dell'arte bianca siano di più facile comprensione.

Il libro è rivolto soprattutto ai **panificatori**, ma anche i **pizzaioli** fanno parte dell' arte bianca, anzi diciamo che parte tutto da lì, dal pane, per questo oggi avere conoscenze tecniche di panificazione porta il pizzaiolo a un livello superiore, lo rende completo e gli permette di produrre un prodotto migliore, di capire il metodo per ottenere un buon impasto e per correggerlo, di sapere che cos'è il lievito e qual è la sua importanza.

Consigliato per chi ha già conoscenze tecniche di base o davvero passione per questo mestiere e per chi è comunque abituato a leggere con attenzione. Buone le foto.

Fonti:
www.compagniadellapizza.it

Foto:
www.ristonews.com



ETERCOOL^{SA}
NUOVA TECNOLOGIA DEL FREDDO
REFRIGERAZIONE CLIMATIZZAZIONE

Etercool propone sistemi professionali in termini di flessibilità e componibilità con la massima espressione tecnologica

Sistema VRF unificato per la climatizzazione, il riscaldamento e la produzione di acqua calda sanitaria



LEGENDA

1. Unità esterne R2
2. Pannelli solari
3. Distributore BC
4. Modulo idronico HWS
5. Modulo idronico ATW
6. Accumulo acqua calda sanitaria alimentato da HWS
6. Accumulo acqua calda per riscaldamento alimentato da ATW

- Colore verde circuito del refrigerante
- Colore rosso circuito acqua calda sanitaria
- Colore arancio circuito acqua calda per riscaldamento

Nota: Le unità interne presenti nell'impianto e che si diramano dal distributore BC (3), non sono evidenziate per dare risalto al Circuito Acqua Calda.

La tecnologia dei sistemi VRF, oltre ad essere usata per la climatizzazione e il raffrescamento viene sfruttata con i moduli idronici per la produzione di acqua calda per uso sanitario e per il riscaldamento con pannelli radianti perfettamente integrabili con l'inserimento di pannelli solari sia termici che fotovoltaici.

- PROGETTAZIONE
- VENDITA
- INSTALLAZIONE

Apparecchiature e sistemi per la ristorazione, enti e comunità



Via alla Campagna 34 - CH - 6982 Agno - Serocca

www.etercool.com - info@etercool.com

Tel. +41(91) 600 03 56 - Cellulare: 078 829 80 88 - Fax +41(91) 600 02 63



Ricette d'autore

Pizza eccellente

Massa della ricetta: 1640g.

Perdite: 40g.

Massa della ricetta finita: 1640g.

Massa del pastone: 1600g.(2pz.)

Durata impasto: 2min.
(spirale/o manualmente)

impasto 13min.

Temperatura pasta: 26°C

Massa del pezzo: 800g.

Temp.di cottura: 240°C

Tempodi cottura: 14min.
(7 prima 7 dopo)

Tiraggio: chiuso

Numero di pz.: 2

**Difficoltà
di preparazione
"minima"**

Ricettario elaborato da:
Giovanni Zinna

Ditta:
Pizzarella Arbedo

Materie prime

- 500 g.** Acqua media durezza (8-15 gradi secondo la scala francese)
- 20 g.** Lievito fresco attivo (comunemente da panetti di g. 42)
- 1000 g.** Farina ticinese km. 0 (Mulino Maroggia)
- 20 g.** Sale da cucina
- 50 g.** Olio d'oliva extra vergine

Condimento per la pizza

- 200 g.** Pesto alla genovese
- 400 g.** Mozzarella di Bufala
- 250 g.** Bastoncini di prosciutto cotto
- 200 g.** Mascarpone

Rifinitura o decorazione

- 300 g.** Pomodorini cherry

Lavorazione

Mettere in una ciotola tutta l'acqua ad una temperatura di ca. 15°C ed il lievito, aggiungere la farina a pioggia rimestare velocemente, aggiungere il sale e impastare per 9 min. infine aggiungere l'olio d'oliva e continuare ad impastare per altri 5 min.. Lasciare riposare coperta di pellicola senza far passare l'aria per una notte in frigo. Il giorno dopo tirare fuori l'impasto dal frigo 2 ore prima, poi dividere l'impasto in due teglie oliate, stendere l'impasto e lasciare lievitare per ca. due ore, coprire con la pellicola. Condire con il pesto, il mascarpone, il prosciutto, ed i pomodorini cherry. Infornare e cuocere per 7 minuti, tirare fuori dal forno aggiungere la mozzarella di bufala a pezzettoni ed ultimare la cottura per ca.7 minuti dipende dal forno (ventilato o statico).

La M&Global Communications, è la società più conosciuta e competente del Ticino riguardo la telecomunicazione e la telefonia Business.

Da anni, è Business Partner Orange, e può vantare del titolo di leader svizzero nella telefonia aziendale Orange.

La M&Global offre una consulenza a 360° ai suoi clienti, i quali hanno l'opportunità di essere seguiti costantemente da professionisti del settore.

Oltre ad una accurata assistenza, offre anche ad una clientela selezionata, l'occasione di partecipare ad eventi sportivi nazionali e internazionali in quanto sponsor di importanti team.



Al **GT Open** sponsorizza il pilota svizzero, Joel Camathias al volante della sua Porsche 911R



A livello svizzero, è sponsor della Giorgio Rocca Ski Academy & Team a Sankt Moritz, dove i clienti hanno l'opportunità di passare uno splendido weekend in compagnia del campione italiano di sci, Giorgio Rocca

Oltre alla Ski Academy, sostiene anche lo sport più seguito in Svizzera, l'Hockey, sponsorizzando l'HCAP Hockey Club Ambri Piotta

Al Moto Mondiale, la M&Global Communications, è sponsor ufficiale del **NGM Forward Racing Team**



UNLIMITED ROAMING + UNLIMITED SURF
135 CHF +1 I PHONE 6
AL MESE in regalo

- minuti illimitati in Svizzera e in tutti i paesi europei
 - minuti illimitati dalla Svizzera verso l'Europa e gli Stati Uniti
 - Sms illimitati in Svizzera ed Europa
 - Internet illimitato in Svizzera + 500 MB roaming dati in Europa
- *novità: controllo totale dei costi**

Gentili lettori,

la rivista cartacea di cui siete in possesso – proConvenienceFood.ch –
è disponibile pure in forma elettronica nella pagina www.proconveniencefood.ch

Le principali informazioni contenute nel formato cartaceo saranno trasferite infatti su supporto elettronico per restarvi a lungo, prevedibilmente **10-12 mesi** dall'inserimento, a meno che non si tratti di contenuti non più attuali che saranno invece opportunamente aggiornati di volta in volta.

Peraltro, mediante la pagina web il nostro Editore – TipackExpress SA – intende offrire altresì un valido mezzo di comunicazione a quanti intendono pubblicizzare i loro – piccoli o grandi eventi – mediante il nostro sito.

Per questa ragione, invitiamo coloro che vogliono avvalersi di questa opportunità a mettersi in contatto diretto con la persona responsabile del sito: vanessa@tipack.ch

Attualmente le nostre rubriche sono le seguenti:

- 01 **Attualità e Storia**
- 02 **Associazioni e Professioni**
- 03 **Locali consigliati**
- 04 **Pizza a domicilio**
- 05 **Alimentazione e Benessere**
- 06 **Ricette d'autore**
- 07 **Recensioni**
- 08 **Jobs**
- 09 **Curiosità**
- 10 **Street Food**
- 11 **Prodotto a Chilometri "0"**

*Prossimamente,
prevediamo e auspichiamo pure
contributi editoriali in lingue
diverse dall'italiano;
per questo facciamo appello
a quanti vogliono contribuire,
soprattutto in tedesco (pag.16)
e in francese (pag. 9)*

visitateteci sul nostro sito: www.proconveniencefood.ch

 *su facebook: [Proconveniencefood.ch](https://www.facebook.com/Proconveniencefood.ch)*



CONSEGNA
A DOMICILIO
GRATUITA
ORDINE MINIMO
CHF 13.-

PENSIONATI
10% DI SCONTO

091 862 43 46

VIA BELLINZONA, 6
6710 BIASCA

ORARIO

LUNEDÌ - SABATO

10.30 - 14.30

17.00 - 22.00

DOMENICA E FESTIVI

17.30 - 22.00

Abbonamento a

*pro*Convenience
Food.ch

ritagliare e spedire a:
TipackExpress SA
Editrice di proConvenienceFood.ch
Via Campagna 34
6982 Agno - Serocca

Abbonamento alla Rivista:

Sì, sottoscrivo l'abbonamento a **proConvenienceFood.ch** per cinque numeri consecutivi e m'impegno a pagare le relative spese di spedizione, forfetariamente, CHF 25.- (venticinque per cinque spedizioni).
Vi invito, quindi, a inviarmi bollettino postale e a spedire la Rivista al seguente indirizzo:

Nome: _____ Cognome: _____

Ditta: _____

NAP: _____ Paese: _____

Tel: _____ E-mail: _____

Avvertenze

L'abbonamento e il relativo bollettino possono essere richiesti anche via mail, ma con l'indicazione esatta dei dati relativi all'abbonato e all'indirizzo di spedizione: info@proconveniencefood.ch
L'abbonamento si perfeziona solo con il pagamento delle spese di spedizione

Una pizza da record

a cura di Sara Di Giulio



È *Ottavia* la pizza più grande del mondo.

È stata preparata a Roma da pizzaioli italiani nel 2012, durante la manifestazione **Arti & Mestieri Expo**.

Per realizzarla sono stati utilizzati ben 9'000 kg di farina senza glutine, 4'500 litri di acqua e 135 kg di lievito. Per il condimento: 4'000 kg di pomodoro, 4'000 kg di mozzarella, 190 kg d'olio, 675 kg di margarina, 250 kg di sale, 100 kg di rucola, 125 kg di parmigiano e 25 kg di aceto balsamico.

I cinque chef di NIPfood (Dovilio Nardi, Andrea Mannocchi, Matteo e Marco Nardi, Matteo Giannotte) hanno lavorato per **48 ore** ininterrottamente, ottenendo una pizza con un **diametro di 40 m**, una superficie di oltre **1'200 mq** e un peso pari a **23'250 kg**.

Il tagliapizza laser

Il curioso gadget arriva direttamente dagli **Stati Uniti** e promette di risolvere il problema del taglio della pizza.



Per consentire di ottenere degli spicchi perfetti è dotato di **mirino laser** e **impugnatura ergonomica**.

Per quanto possa apparire assurdo, il tagliapizza laser sta riscuotendo parecchio **successo** oltreoceano e sui social network.

La pizza eterna

Questa pizza ha la particolarità di poter essere **conservata anche per 3 anni senza essere surgelata**. La grande innovazione consiste nel fatto che, grazie a particolari ingredienti (come zucchero, sale e sciroppi vari), l'acqua contenuta nel pomodoro e nella mozzarella non riesce a raggiungere la pasta della pizza, **impedendo di fatto che ammuffisca e si deteriori**.

Inizialmente pensata per poter essere consumata dall'esercito americano come cibo già pronto, con ogni probabilità arriverà presto anche sulle tavole dei comuni cittadini.

È tempo di un check-up



La mia offerta

Il punto di partenza per giungere a una soluzione assicurativa o previdenziale in grado di rispondere alle esigenze individuali è spesso un'analisi accurata della situazione. Contattatemi per un check-up.

Il vostro consulente di fiducia:

Armando Degli Antoni

Agente generale aggiunto/consulente finanziario

Tel. 058 357 08 15, Mobile 079 444 17 53

armando.degliantoni@allianz-suisse.ch

Agenzia generale Simone Quadri

Via Ginevra 4, 6901 Lugano

www.allianz-suisse.ch/simone.quadri

Allianz 



Una realtà radicata a livello locale che opera a livello nazionale

a cura della redazione

Ebbene sì, la Tipack Sugar costituisce una significativa realtà a livello ticinese, avendo da poco festeggiato i suoi primi dieci anni di attività. Infatti è dal 2004 che Tipack Sugar, grazie a personale dinamico e specializzato, soddisfa le più svariate richieste di una clientela esigente nel campo della fornitura di bustine – personalizzate – di zucchero e di sale, di provenienza svizzera ed EU certificata.

Oltre a bar, ristorante e alberghi e negozi, Tipack Sugar fornisce torrefattori, produttori, pasticcerie e gelaterie in ogni angolo della Svizzera.

Tipack Sugar ha saputo valorizzare un fondamentale alimento di base quale lo zucchero, come apprezzato, utile e conveniente veicolo pubblicitario e promozionale: **dolcezza in bustina!**

Tipack Sugar offre un servizio di personalizzazione delle bustine di zucchero e di sale a 360 gradi: dalla grafica ai cliché, dalla stampa – utilizzando solo colori a base d'acqua e senza solventi – al confezionamento e alla distribuzione in oltre 150 città della Svizzera, indipendentemente dai quantitativi, anche per piccoli ordini!

Dati tecnici

- Oltre dieci anni di attività
- Un team di 15 professionisti
- Lavorazione di 50 quintali di zucchero al giorno
- 1 milione di bustine ideate, realizzate, stampate, lavorate e fornite al giorno

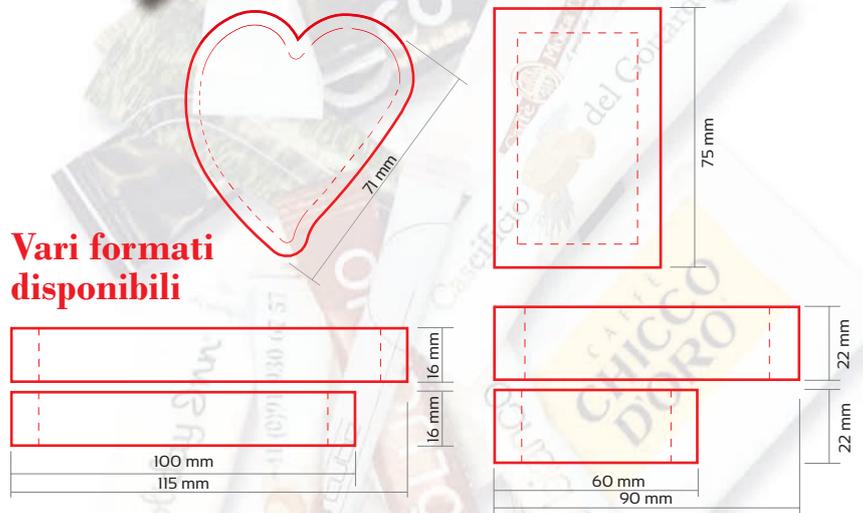
Tipack Sugar SA
CH - 6982 - Serocca d'Agno
Tel. +41 (0)91 930 67 57

info@tipack.ch- www.tipack.ch

Basta un poco di zucchero ...



Vari formati disponibili



- **Zucchero bianco**
- **Zucchero di canna**
- **Zucchero BIO**
- **Stevia, dolcificante naturale**
- **Sale/pepe**



Bio-Zertifizierung: CH-Bio-004. Knospe-Lizenznehmer:
TIPACK SUGAR SA, CH-6982 Serocca d'Agno



DELIZIA FOOD

enjoy the difference



Elevated

**Gastronomische
Qualitäts-
produkte**

Contact
Delizia Food AG
info@deliziafood.ch
www.deliziafood.ch

**FRISCH-
PRODUKTE**

**Italienische
Delikatessen
und Köstlichkeiten**

**WEINE
GRAPPE
& LIQUORI**

PASSION, **QUALITY**
& CONVENIENCE

YOU ORDER

WE DELIVER

IN DER GANZEN **SCHWEIZ** ZU HAUSE

PRODUKTE KATALOG AB APRIL ERHÄLTICH