

Ottobre - 2007

EVENTI SPECIALI

**Auckland - Nuova Zelanda
New Zeland Foodshow 2007
Dal 2 al 4 Settembre 2007**

Menu arriva anche in Nuova Zelanda dove il nostro distributore Gaults ha organizzato un bellissimo stand per promuovere i nostri prodotti. Grazie anche al supporto di Simon Gaults affermato e noto chef della Nuova Zelanda stiamo ottenendo grandi risultati in questo paese fornendo i migliori ristoranti in zona.



**Florida - USA
Restaurant & Lodging Show 2007,
Dal 5 al 7 Settembre 2007
all' Orange County Convention Center**

Un bellissimo show creato dal nostro importatore ATALANTA con la collaborazione di SWISS CHALET FINE FOOD in FLORIDA, eccellenti piatti fatti con i prodotti MENU per i migliori CHEFS di MIAMI e dintorni!!!

QUESTO MESE

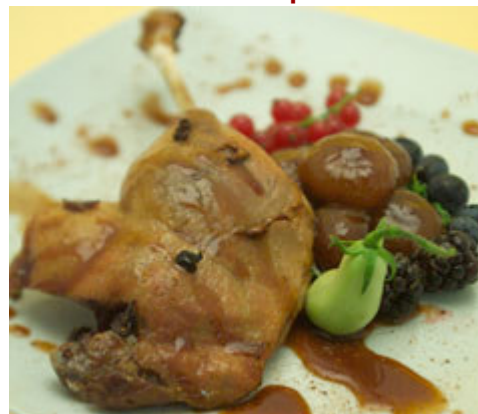
**Sempre la solita cipolla bianca!?!
Dai cambia passa a qualcosa di speciale !!
Borrettana: la cipolla dell'EMILIA ... Con un po'
di balsamico!!!**



Un prodotto tipico dell'Emilia Romagna, la cipollina borrettana! Menu la raccoglie per voi nelle migliori campagne tra Parma Modena e Mantova e la rende prelibata marinandola in aceto balsamico. Tutti gli ingredienti freschi e super selezionati, l'aceto balsamico prodotto secondo antica tradizione sempre negli stabilimenti Menu rende la cipollina unica ancor di più nel suo gusto agrodolce. La dolcezza e la tenerezza della cipolla borrettana la rendono particolarmente adatta ad assorbire il gusto dell'aceto balsamico che la rende ancor più prelibata soprattutto se leggermente riscaldata e caramellizzata.!!

RICETTE DEL MESE

**Anatra con cipolline al balsamico
e sauté di spinaci**



X 5 PERSONE - DIFFICOLTA' MEDIA

INGREDIENTI

Coscia d'anatra 1000 gr
Arancia n° 2
Limone n° 2
Foglie di menta fresca n° 10
Spinaci freschi 1000 gr
Burro 150 gr
Sale e pepe q.b.
Aceto balsamico 150 cc

INGREDIENTI MENU'

Cipolline all'aceto balsamico 600



Santiago del Cile - CILE Eventi e dimostrazioni

Dal 12 al 14 di Settembre 2007 - nelle più importanti scuole di cucina di Santiago - INACAP - DUOC - CULINARY

Tre giorni di immersione totale nei prodotti menu attraverso le ricette del nostro Chef Aldo Martinelli. Tutto organizzato dal nostro importatore GLOBEITALIA - Sig. Rosselli in Santiago del CILE, un primo importante passo in Sud America per la qualità dei prodotti MENU



Dusseldorf - GERMANIA La ristorazione italiana di Dusseldorf incontra Menu 25 di Settembre 2007

METODO DI PREPARAZIONE

In una padella ridurre e far caramellizzare le cipolline al balsamico aggiungendo ancora aceto balsamico di Modena, utilizzando tutto il contenuto della latta perchè il liquido di conserva è aceto balsamico. Nel mentre grattare la buccia delle arance e del limone e aggiungervi le foglie di menta fresca tritate. Far cuocere l'anatra e servire con un sauteè di spinaci cotti in padella con burro. Creare un piccolo letto di cipolline caramellizzate su un piatto e sistemare opportunamente sopra l'anatra, guarnire con il composto di scorze di agrumi e menta fresco preparato.

Frittelline di cipolline al balsamico con salvia frita



X 5 PERSONE - DIFFICOLTA' MEDIA

INGREDIENTI

Salvia fresca 200 gr
Uova N° 10
Panna 100 gr
Olio extra di oliva 100 cc
Pepe q.b
Sale q.b
Prezzemolo q.b.
Formaggio grana 100 gr
Farina q.b.
Olio di semi di girasole per friggere 500 cc

INGREDIENTI MENU'

Cipolline al balsamico N° 25

PROCEDURA

Rompe le uova e amalgamarle con la panna, il prezzemolo tritato, il formaggio, il sale ed il pepe ottenendo così una pastella omogenea. Scolare le cipolle dalla latta, in padella scaldare leggermente l'olio, aggiungere un leggero strato di pastella, lasciare cuocere e quindi aggiungere le cipolle e la restante pastella (fare delle piccole frittelle singole come dei tortini...). A parte passare le foglie di salvia nella farina, friggerle nell'olio di semi di girasole) e servire il tutto ben caldo.

...CHIEDI AD ALDO?!!



Caro Aldo: perchè i prodotti menu sono così croccanti comparandoli agli altri prodotti in latta?

Sarah - USA

Ciao Sarah, la ragione principale è la produzione di tutti i prodotti a stagione, infatti tutti i prodotti MENU sono lavorati in meno di 12 ore dalla raccolta. In questo modo si possono evitare lavorazioni in più e non si hanno materie prime conservate per lungo tempo in salamoia in grossi barili come fanno i nostri concorrenti, che all'occorrenza

svuotano i barili e lavano profondamente le materie prime per poi lavorarle. Questa produzione a stagione e le nostre tecnologie "delicate" che usiamo nella lavorazione ci permettono di ottenere dei prodotti con una corposità simile al prodotto fresco.

Caro Aldo, ho un amico in Germania che ha provato a caramellizzare le

alla ditta MITZE - GASTRWELT

Una giornata di incontro con gli chef italiani a Dusseldorf tramite la presentazione, le creazioni e le idee del nostro chef Tommaso Ruggieri. Un incontro speciale organizzato grazie alla collaborazione della DE.HO.GA. nella persona del Sig. Mattioli, con il nostro staff vendite : agente di zona: Michele Colasurdo e capoarea Danilo Varaldo. Un grazie a tutti per l'ottima riuscita di questo primo evento a Dusseldorf



cipolline in agrodolce, ma ha ottenuto un gusto amaro e bruciato per niente gradevole, succede la stessa cosa con le tue cipolline quando cotte?

ANTONIO - Frankfurt

Sfortunatamente questo problema è molto comune con le cipolline che sono conservate in agrodolce perchè il liquido di conserva è composto da aceto, zucchero e olio e questi due ultimi ingredienti quando cotti bruciano dando un gusto di bruciato alla ricetta e alle cipolline. Per questo motivo noi mariniamo le nostre cipolline in Aceto balsamico di Modena che durante la cottura non brucia ma si caramellizza attorno alle cipolline dandogli un gusto dolce e non amaro.

Ciao Aldo, ho provato il tuo preparato per tiramisù ed è veramente buonissimo, vorrei sapere se è possibile fare ulteriori ricette con questo preparato?

Bryan - New Zeland

Ciao Bryan, il preparato per tiramisù può essere utilizzato in varie maniere anche semplicemente cambiando la consistenza della crema e rendendola più liquida. Infatti, si può aggiungere alla ricetta solo latte, invece che panna e latte ottenendo un risultato liquido. Una volta ottenuta questa salsa di tiramisù si può utilizzare su dolci di ogni tipo soprattutto quelli al cioccolato, ma anche su frutta fresca come fragole o mirtilli. Provala è veramente deliziosa.!!

Incontri con i nostri Specialisti

I NOSTRI EVENTI e I NOSTRI CLIENTI



POLONIA - CRACOVIA VARSAVIA e DANZICA
NORTH COAST INT dal 1 al 5 Ottobre

USA - COLORADO
Swiss Chalet Fine Food - dal 8 al 12 Ottobre

TEXAS
CENTRAL MARKET dal 23 al 27 Ottobre

HONG KONG
ELLERMANN ltd dal 9 al 13 Ottobre



PORTOGALLO - PORTO
Farovinhos - dal 15 al 19 Ottobre

CANADA - TORONTO
Finica Fine food - dal 15 al 19 Ottobre

BELGIO - ANVERSA
Buonsenso open doors - dal 21 al 22 Ottobre

DUBAI
Classic fine foods UAE - dal 27 al 31 Ottobre

CINA - SHANGAY
SINODIS dal 13 al 19 Ottobre

LE ERBE...



MAGGIORANA:

Può essere usata fresca ed essiccata. l'aroma assomiglia a quello del timo pur risultando più intenso e dolce. E' preferibile usare la maggiorana fresca, soprattutto sui funghi per accentuarne l'aroma o in accoppiamento a certe verdure sott'olio o in marinata. Ottima per le cotture al funghetto di melanzane e zucchine, in olio e burro, con l'aggiunta di aglio e prezzemolo finemente tritati.



ALLORO:

L'alloro e' nativo del Mediterraneo ed è un piccolo albero sempreverde, con foglie molto aromatiche. Le foglie, sia fresche sia essiccate, sono indispensabili in cucina. Fresche hanno un caratteristico gusto amarognolo mentre seccando diventano più dolci. E' consigliabile comunque non conservarle troppo a lungo perché possono perdere l'aroma. L'alloro e' usato in tutto il mondo per insaporire stufati, minestre, brodi e marinate, in piatti di carne e pesce, nei bouquet garni, ma viene associato alla cucina francese e mediterranea. E' eccellente nei budini di riso, indispensabile nel cajun gumbo e in bevande dolci.



BASILICO:

Una delle erbe più aromatiche, da sempre usato in Italia. Boccaccio lo ricorda nel racconto di Lisabetta ce con le proprie lagrime innaffiava il vaso di basilico in cui aveva sepolto la testa del proprio amato barbaramente ucciso dai suoi fratelli. Vi sono molte qualità di basilico che risente massimamente della composizione del terreno e delle condizioni climatiche. Vera pianta del sole è preferibile consumarne le foglie giovani. Fa coppia ideale col pomodoro, col pesto alla genovese, con aglio, pinoli, pecorino (il tutto pestato a lungo nel mortaio), con mozzarella unitamente a pepe, sale, olio d'oliva. Per macerazione delle foglie si può preparare un aceto al basilico molto interessante in particolari interventi.



DRAGONCELLO:

E' il conosciutissimo



ORIGANO:

Tipico aroma del Sud, per il



PIMPINELLA:

Ha sapore simile alla borragine, sa di

dragoncello francese, erba dall'aroma delicato, dalle foglie strette. volendo coltivarlo, meglio non acquistare i semi ma le pianticelle. Il dragoncello della Toscana, particolarmente quello di Siena, assomiglia a quello francese per sapore, ma tuttavia giustamente diverso.

Lo troviamo nella preparazione della salsa béarnaise e risulta ottimo il burro al dragoncello, composto adatto per guarnire carni alla griglia, frittiture di pollo e filetti di pesce. Preferisce esser solo nelle preparazioni di cucina.

salmoriglio e pizza di usa secca, ma fresco ha sapore più delicato. Il suo profumo è intenso e essiccato. Dona un tocco particolare ad ogni preparazione di carne e verdura. Va, insieme alla mentuccia, nelle preparazioni allo scapece.

Il salmoriglio è salsa rapidissima per insaporire (o marinare) carni e pesce alla griglia o bollite e fredde come legumi e verdure (melanzane, zucchine, patate, pomodori, ecc..)

insalata. Più avanzate nella loro freschezza (quindi più consistenti) se tritate finemente sono in grado di dare particolare sapore a qualsiasi salsa verde. Le foglie secche e tritate possono dar sapere a ripieni e verdure saltate. Con la pimpinella si può preparare, per infusione, uno specialissimo aceto adatto a sottolineare una particolare preparazione di una salsa fuori ordinanza.



ROSMARINO:

Il rosmarino è un cespuglio aromatico dal profumo molto intenso. In molti luoghi viene coltivato per la sua fragranza a scopo ornamentale più che per uso culinario. ha foglie aghiformi sempreverdi e produce piccoli fiori bianchi o azzurri. Il nome significa rugiada marina perché questa pianta cresce lungo le coste del Mediterraneo. In Italia, si profumano con rosmarino le carni arrosto, il pollame e piatti di verdura. Lo si sparge su pane e focacce e se ne usano i rami per cuocere grigliate di carne o pesce. Le foglie vanno tritate finemente oppure si possono usare rametti interi.



SALVIA:

E' pianta mediterranea, cresce spontanea, nei giardini e negli orti, qui con foglie più grandi e lievemente pelose. L'aroma varia a seconda del terreno e del clima. Le foglie concedono il loro miglior aroma poco prima della fioritura. E' quasi d'obbligo negli arrosti di cacciagione. Per consuetudine s'accoppia con fettine di lardo e pancetta negli spiedini d'ucelletti, di carni varie o di fegato. Si utilizza ancora con carni o con pesce saltato al burro dorato, con trote alla mugnaia, saltimbocca alla romana, ecc...



TIMO:

Delicatisimo aroma mediterraneo, le foglie secernano un olio dal potere conservante. Mantiene le proprie virtù anche disseccato e cede maggiormente il proprio aroma nelle lunghe cotture di carni stufate. Si sposa benissimo col prezzemolo nelle marinate, nei salmi e nei civets. Aiuta ad accrescere l'aroma di funghi e selvaggina. Ideale per verdure sott'aceto e sott'olio (olive, cipolline, peperoni, melanzane, ecc...). Entra pure come apporto aromatico anche negli'infusi, nei liquori e negli amari.