



Dicembre - 2007

## EVENTI SPECIALI

### BELGIO E OLANDA - ISPC STORES

Eventi e dimostrazioni

Dal 5 al 9 Novembre 2007

Una serie di dimostrazioni e di degustazioni in nei negozi del nostro cliente ISPC grazie alle creazioni di Tommaso RUGgeri che ha deliziato i clienti dei bellissimi negozi di prodotti professionali da ristorazione per 5 giorni .

5 bellissime giornate una per ogni negozio di ISPC in OLANDA E BELGIO.



### EDEKA - KOLN - Sig. Raimondo Romano - Dimostrazione presso il negozio con lo Chef

Alan Sabbi

9 e 10 di Novembre 2007

Ancora una volta il Sig. Raimondo Romano ci ha permesso di creare un bellissimo evento di due giorni nel suo meraviglioso negozio. La professionalità e la cura per i dettagli del Sig. Romano e del suo preparatissimo staff del negozio insieme alla fantasia e alla tecnica del nostro chef ALAN Sabbi hanno dato vita a due giornate ricche di delizie che i clienti di Colonia hanno saputo ancora una volta apprezzare dimostrandoci una grande affluenza.

## QUESTO MESE

Chi dice che il PIEMONTE è noto solo per il TARTUFO!??!

La castagna un prodotto tipico piemontese!



CASTAGNAPRONTA cod. ARI

peso netto 850 gr

Prodotto composto da castagne secche reidratate, acqua, zucchero, sale e acido citrico.

impieghi: per la produzioni di dolci, per ripieni dolci e salati, d'accompagnamento a carni, per secondi piatti, come contorno e in tutte le lavorazioni dove si usino castagne.

Questo prodotto tipico del PIEMONTE cresce soprattutto in zone di montagna e veniva utilizzato sin nel passato durante DICEMBRE per fare tipici piatti come Castagnaccio o la pasta con porcini e castagne.

La castagna veniva messa nel camino insieme al riccio che la racchiudeva per bruciare e scaldare di più la casa, una volta che il riccio era bruciato e la castagna fuoriusciva allora si praticava una piccola incisione sul guscio per evitare che essa scoppiasse durante la successiva cottura.

Dopo un ulteriore cottura la buccia della castagna si staccava da essa e si apriva grazie al taglio praticato in precedenza rendendo possibile prendere il frutto all'interno.

Questa preparazione rendeva la castagna prelibata e ricca dell'aroma del camino.

La Menu utilizza castagne essiccate con il metodo tradizionale in essiccatoi a legna in modo da dare quell'inconfondibile aroma alla castagna e renderla unica. Dopo averla rigenerata in acqua viene sistemata all'interno di latte smaltate dove si preserva integro l'aroma e il colore del frutto prelibato.

## RICETTE DEL MESE

Risotto con castagne e funghi porcini

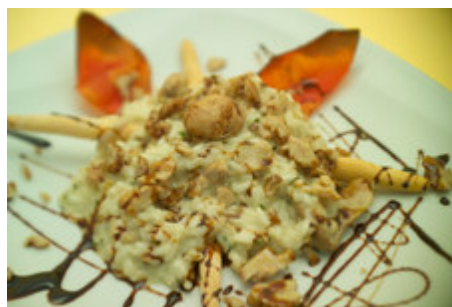


**MEDOLLA MODENA ITALIA  
CORSO AGENTI NUOVI GERMANIA E FINLANDIA  
Dal 21 al 23 Novembre 2007**

Tre giorni con 18 nuovi agenti . Un momento di incontro presso il nostro stabilimento di Medolla dove abbiamo potuto vedere tutti i prodotti della nostra gamma e scoprire uno degli stabilimenti produttivi più all'avanguardia e più focalizzato sulla qualità.

Il nostro team di vendita si allarga sempre di più e questo ci rende molto felici.

**BENVENUTI A TUTTI NEL MONDO MENU!!!**



**X 1 PERSONA - DIFFICOLTA' MEDIA**

**INGREDIENTI**

Riso carnaroli 80 gr

Cipolla tritata 10 gr

Parmigiano grattugiato 50 gr

Burro 60 gr

Vino bianco 100 gr

Agli tritato/prezzemolo tritato/olio extra bergine di oliva/ Sale e pepe q.b.

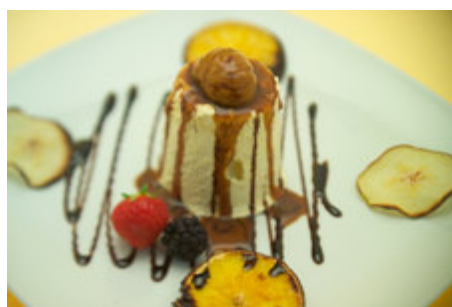
**INGREDIENTI MENU'**

Solofungo tris natura 50 gr , Castagnapronta 50 gr, aglio tritato/prezzemolo tritato/olio extra vergine d'oliva/ sale e pepe q.b.

**METODO DI PREPARAZIONE**

*In padella saltare con l'olio e l'aglio i funghi ,aggiungere 1/3 del vino ,fate evaporare ,aggiustare di sale e pepe ,mettere il prezzemolo e rimuovere dal fuoco.a parte rosolare la cipolla con il burro aggiungere il riso ,tostarlo bagnare con il vino rimanente e fare evaporare.aggiungere brodo vegetale per portare a cottura.a cottura quasi ultimata aggiungere i funghi,la crema,mantecare con parmigiano e servire con le castagne sbriciolate con le mani come guarnizione.*

**Semifreddo allo zabaione e castagne  
con salsa al cioccolato**





**PORTOGALLO - FARO - FAROVINHOS**  
**Eventi and dimostrazioni**  
**Dal 26 al 30 di Novembre 2007**

Come sempre quando si tratta di Carla di Farovinhos è sempre tutto ben organizzato.

Lo show room era presso gli uffici e il magazzino della farovinhos, non mancava niente, prodotti freschi, attrezzatura... siamo riusciti a creare un bellissimo evento con i nostri prodotti, cercando di adattare le nostre ricette al gusto dei portoghesi e seguendo i consigli della Sig. Carla e la tecnica del nostro chef Alan Sabbi.

**CANADA - TORONTO - FINICA CORP.**  
**Eventi e dimostrazioni**  
**Dal 3 al 9 di Novembre 2007**

Il nostro Chef Aldo Martinelli oramai residente negli Stati Uniti si è spostato per una piccola trasferta in CANADA dove, grazie alla collaborazione dello staff di FINICA group in particolar modo di Brian Duffy, è riuscito a creare dei momenti di incontro culinario con chef locali.

Momenti di grande gusto in un incontro tra cibo italiano e formaggio canadese di capra.



**TEL AVIV - ISRAELE - Ristretto ltd**  
**Israfood 2007**

**X 4 PERSONE - DIFFICOLTA' BASSA**  
**INGREDIENTI**

Latte intero 500 gr

**INGREDIENTI MENU'**

Preparato per semifreddo allo zabaione 200 gr, Castagnapronta 150 gr, Glassa al cioccolato q.b.

**PROCEDURA**

*Frullare nel mixer le castagne. Preparare il semifreddo seguendo le istruzioni sulla scatola e aggiungere le castagne frullate .mettere in uno stampo e poi in freezer.servire con la glassa al cioccolato come guarnizione.*

**...CHIEDI AD ALDO?!!**



**Ciao Aldo**

**Sto utilizzando la Crema di Funghi Prataioli al Profumo di Tartufo con estremo successo, ma ho notato che se usata per crostini o canape'**

**dopo un po che e esposta all'aria tende a diventare scura perche?**

*Alfonso - Costa Rica*

Caro Alfonso

La Crema di Funghi Prataioli al Profumo di Tartufo e una sapiente miscela di funghi prataioli ed essenza di tartufo e null'altro. E un prodotto naturale senza alcun tipo di conservante aggiunto. Come ben sai i funghi prataioli tendono naturalmente ad inscurirsi dopo essere stati tagliati se non cotti o conditi con olio e aceto. L'inscurimento è il risultato dell'ossidazione del fungo a contatto con l'aria. L'inscurimento è quindi segno di un prodotto naturale. Per poter utilizzare al meglio la Crema di Funghi Prataioli al Profumo di Tartufo in preparazioni fredde suggerisco di mescolarla con un formaggio morbido tipo mascarpone o montarla con del burro.

In questo modo, oltre che aumentare il volume del prodotto, si ovvia all'ossidazione

**Dal 25 al 28 di Novembre**

Uno stand di grand lusso nel momento culinario più importante di Israele, un grazie al nostro importatore Ristretto e al suo magnifico staff di vendita per l'organizzazione perfetta e professionale di questo evento. Una vetrina perfetta per la qualità dei nostri prodotti.

Abbiamo potuto far gustare a tutti i migliori clienti e chef di Israele i nostri antipasti e le creme speciali stupendo anche i più esigenti per la freschezza e la qualità dei nostri prodotti.



dovuta all'aria, consentendo di usare la Crema di Funghi Prataioli al Profumo di Tartufo con successo in tutte le preparazioni fredde.

**Ciao Aldo**

**E da qualche tempo che sto utilizzando il preparato in polvere per Panna Cotta, ora vorrei cambiarne il gusto**

**ma ho paura che cambi anche la consistenza e non voglio che accada, come posso fare?**

*Jurghen - Finlandia*

Caro Jurghen

Il preparato in polvere per Panna Cotta di Menu' è un prodotto estremamente versatile. Al posto della tradizionale colla di pesce che è sensibile all'acidità, all'effetto disgregante dell'alcool e non di origine vegetale abbiamo optato per la Carragenina che oltre ad essere di origine vegetale (viene estratta da un alga) non è sensibile ad acidità o alcool.

In questo modo puoi aggiungere qualsiasi tipo di succo, purea di frutta o liquore senza incorrere nel rischio di cambiarne la consistenza. Addirittura puoi aggiungere succo d'ananas o di kiwi che normalmente neutralizzano il potere legante della colla di pesce senza alcun rischio di compromettere il risultato finale amaro.

**Ciao Aldo**

**Ho visto sul vostro catalogo i Capperi al Sale. Non li avevo mai visti prima, che vantaggio offrono rispetto**

**ai Capperi conservati in acqua o i Capperi sotto aceto?**

*Ray - Houston*

Caro Ray,

Il sale è tra i conservanti più antichi conosciuti dall'uomo. Il sale non solo consente la conservazione dei capperi per lungo tempo ma consente anche il mantenimento del sapore originale del cappero fresco. I Capperi conservati sotto sale sono da preferire a quelli in aceto o in acqua specialmente se utilizzati per preparazioni calde poiché una volta cotti non avranno quel

sapore pungente che può alterare il sapore

della ricetta che si vuole presentare. L'unica accortezza che si deve avere è di risciacquare i capperi sotto acqua corrente e lasciarli in immersione in acqua tiepida per almeno mezz'ora prima di utilizzarli.

## CHEF NEL MONDO

Incontri con i nostri Specialisti

I NOSTRI EVENTI e I NOSTRI CLIENTI



VIENI A VISITARE IL NOSTRO SITO WEB [HTTP://WWW.MENU.IT](http://www.menu.it)