

VENEZIA

La Mantia inaugura il San Giorgio Café



Filippo La Mantia apre il suo secondo ristorante e lo fa in un luogo da sogno come l'Isola di San Giorgio Maggiore, a Venezia, con vista su San Marco e sul Palazzo Ducale. Un'apertura, il 6 aprile, in collaborazione con la Fondazione Giorgio Cini per il San Giorgio Café che si inserisce nell'ambito delle attività della Fondazione a sostegno e a valorizzazione dell'isola lagunare. Il progetto gastronomico è stato progettato dal Gruppo fiorentino D'Uva e quello dello chef siciliano, che porterà la sua cucina tipica in laguna, sarà l'unico luogo di ristoro pubblico a San Giorgio

Maggiore, a fianco del complesso monumentale con affaccio diretto sul bacino di San Marco. Avrà 80 coperti -di cui una cinquantina nel dehors esterno- in uno spazio rinnovato e accogliente, accanto alle mura benedettine della Fondazione. Sarà contemporaneamente bar, café, bistrot e ristorante e la cucina è aperta tutto il giorno.

INNOVAZIONI

Gnocchi di tarallo firmati Negrini e Pisani

Nasce una nuova tipologia di pasta secca: gli gnocchi di tarallo preparati con farina di grano tenero, olio extravergine di oliva e finocchietto. I creatori sono Alessandro Negrini e Fabio Pisani, chef patron del milanese *Aimo e Nadia*, che hanno lavorato alla reinterpretazione di due piatti iconici: spaghetti al pomodoro e gnocchi al ragù. Gli gnocchi vengono immersi per 12 ore in un brodo di finocchietto freddo e poi ripassati in forno per ottenere una consistenza e un sapore molto vicini al tipico tarallo pugliese, conservandone anche una parte di croccantezza. Gli spaghetti al pomodoro, invece, vogliono essere un omaggio al piatto icona della cucina italiana in cui la pasta diventa ingrediente principe di cui esaltare la qualità, il sapore, la consistenza: la perfetta combinazione di sugo e pasta. Affermano Negrini e Pisani: "Siamo partiti da un nostro ricordo personale e dalla convinzione che ogni piatto assume un valore proprio per i legami che le persone intrecciano attraverso il cibo, a livello familiare e sociale, per proporre un'attualizzazione di quella nostra memoria e proiettarla nel futuro, arricchendola di nuovi significati".



ECCELLENZE

Colomba Pesca e Nocciola di Dolciaria Loison

La Colomba Pesca e Nocciola fa parte della linea top della Dolciaria Loison. Una linea che si distingue per la scelta di ingredienti pregiati, di qualità superiore, con certificazione d'origine controllata, uova fresche di allevamenti sicuri, latte, burro e panna di montagna, fior di farina, zucchero di prima scelta e sale marino integrale di Cervia. È un dolce a pasta morbida, ottenuto con la fermentazione naturale da pasta acida, dalla forma irregolare ovale, che ricorda la colomba. La pasta è soffice e ben alveolata, arricchita da pesca candita; la superficie è ricoperta da glassa decorata con granella di zucchero e nocciole Piemonte Igp. Il dolce è confezionato in un sacchetto in polipropilene logato e avvolto in una carta la cui stampa raffigura il fiore e il frutto che caratterizza la colomba chiusa da un nastro in doppio raso. Il cartiglio degli ingredienti è fermato da un nuovo sigillo tipo ottone che completa la raffinata confezione.



POMODORI

Petti conquista la leadership del bio

In controtendenza con il calo del mercato dei derivati del pomodoro, Petti consolida il terzo posto nel settore raggiungendo quasi 29 milioni di euro di vendite a valore. Il mercato si sta sempre più spostando verso la fascia premium e ad elevato livello di servizio e premia la qualità di Petti centrata sulla certificazione di origine toscana della materia prima, sulla lavorazione a bassa temperatura e su un packaging distintivo. Petti è anche top player del segmento dei derivati del pomodoro bio, mercato su cui fin dal lancio ha puntato strategicamente, con una linea completa che oggi conta oltre 20 referenze 100% toscane e certificate: da quelle più tradizionali come la passata, la polpa, i pelati e il concentrato in versione bio ai prodotti più esclusivi realizzati con datterini biologici toscani. Petti ha chiuso il 2018 conquistando la leadership di questo segmento, con una crescita del +28,8% rispetto all'anno precedente.

