

ALIMENTAZIONE | BENESSERE

Tris Grigliato per Barbeque



Tris Grigliato per BBQ



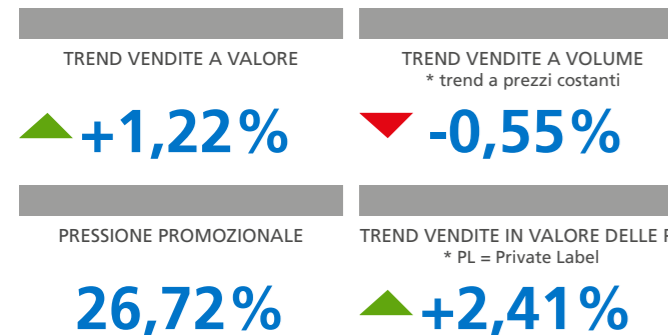
Una novità golosa che sorprenderà i palati degli amanti del barbecue: è il **Tris Grigliato per BBQ**, ultimo nato in casa Orogel. Il Tris Grigliato per BBQ rappresenta il **contorno per eccellenza nelle grigliate di carne e pesce**, ma può anche diventare uno squisito piatto unico vegetariano se gustato tal quale! Verdure già pulite, affettate e grigliate: maggior praticità e minor scarto! Il **taglio innovativo "più spesso"** le rende davvero uniche e più appetitose!

Per gustare a pieno le verdure del Tris Grigliato per BBQ il consiglio è di servirle condite con un filo d'olio extravergine, sale e pepe da muli no, oppure insaporirle con prezzemolo, capperi e basilico. Per un abbinamento più sfizioso sono **assolutamente da provare insieme ad un Tomino alla griglia**.

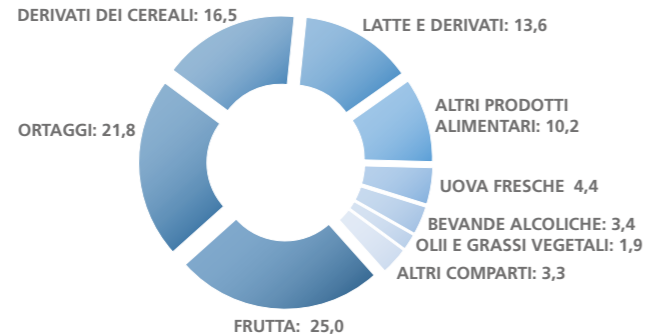
TREND | CONSUMI

Consumi e BIOLOGICO: la crescita continua.

COMPARTO FOOD CONFEZIONATO NOVEMBRE 2017 VS NOVEMBRE 2016



LA SPESA PER CONSUMI BIOLOGICI PER SETTORE (Gen-Giu 2017 %)



Fonte: ISMEA - Nielsen

INIZIATIVE | LA PROMO

HORECA+ Il primo Horeca Coalition Marketing Program



HORECA PIÙ permette ai partner associati di incentivare l'acquisto dei propri prodotti **sui clienti finali**

- Il programma è rivolto **esclusivamente a punti vendita del canale Horeca titolari di partita IVA**
- I partner associati possono essere esclusivamente produttori di prodotti destinati al canale Horeca (no grossisti, no distributori)
- Il programma è basato sulla **rilevazione dei dati di acquisto tramite foto della fattura** di acquisto dei prodotti
- Il programma ha la finalità di:
 1. **incentivare il sell-out** dei propri prodotti creando un borsellino elettronico di prodotti virtuale spendibile su un catalogo di premi fisici, esperienze e buoni shopping
 2. **creare un mezzo di comunicazione diretto tra brand e cliente finale** per lanciare promozioni che incentivino il sell-out dei propri prodotti

EVENTI | FOODATTRACTION

CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2018

Anche quest'anno **Orogel è protagonista dei Campionati della Cucina Italiana** che si terranno alla **Fiera di Rimini dal 17 al 20 febbraio**. In particolare l'azienda, con i suoi prodotti dedicati al Food Service, sarà presente in una delle gare più difficili ed entusiasmanti alle quali si sottoporranno i team chef: si tratta del **contest Mystery Box**. Una competizione caratterizzata dall'elemento sorpresa: il contenuto appunto della Mystery Box con il quale i team chef (composti da un professionista Senior e uno Junior) dovranno comporre vari piatti (main course, caldi, di carne o di pesce) tipici della cucina italiana.

Organizzati da **FIC - Federazione Italiana Cuochi**, i Campionati (si legge nella nota ufficiale di presentazione dell'evento) metteranno alla prova i professionisti della ristorazione non solo per spirito competitivo ma per crescere professionalmente nel confronto con i colleghi. **La competizione più importante del settore**, infatti, è considerata dai vertici FIC un momento importantissimo per consolidare il metodo quotidiano di fare cucina in maniera professionale e migliorare anche alcuni aspetti gestionali, come la cura per la pulizia e l'igiene, l'organizzazione del lavoro, il calcolo del food-cost e molto altro, senza tralasciare il gusto, che rappresenta il criterio più importante per l'assegnazione dei punteggi. Vi aspettiamo a Rimini per assistere a una gara che, siamo certi, sarà davvero molto gustosa.



CONDIZIONI GENERALI PER LA PARTECIPAZIONE

- REGOLAMENTI LINEE GUIDA PER I CONCORSI:
- CONCORSO CUCINA CALDA SQUADRE SENIOR JUNIOR
 - CONCORSO CUCINA FREDDA SQUADRE SENIOR JUNIOR
 - COMBINATA: CONCORSO CUCINA FREDDA + CALDA SQUADRE SENIOR JUNIOR
 - CONCORSO CUCINA CALDA CONTEST MISTERY BOX SQUADRE A COPPIA
 - PIECE ARTISTICA SALATA: PIECE ARTISTICA DOLCE: CARVING LIVE SENIOR
 - PIECE ARTISTICA SALATA: PIECE ARTISTICA DOLCE: CARVING LIVE JUNIOR

Entra a far parte del mondo della ristorazione Orogel!
Puoi consultare gli chef, organizzare eventi esclusivi nella "Cucina Salute e Benessere" Orogel e contattare la divisione commerciale Food Service.

Editore _Pubblisole
Amministrazione _Orogel S.p.A. Consortile
Sede Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) - Italia
T 0547 3771 - Numero Verde 800 286660 - info@orogel.it
Direttore responsabile _Bruno Piraccini
Coordinamento editoriale e redazione _Deborah Dirani
Progetto grafico e fotocomposizione _Alessandro Gollinucci
Collaboratori _Manuel Amorini, Massimo Siboni, Martina Capellini
Stampa _Litografia CILS Cesena
Chiuso in tipografia _Febbraio 2018

PERIODICO GRATUITO

Web
www.orogel.it

Segui Orogel su

Orogel, buono per natura



ristoro

foodservice magazine



rivista quadrimestrale_anno 2018 n.9

n.09

mercato, attualità, informazione | **OROGEL FOOD SERVICE**



EDITORIALE

Al via il 2018: anno del cibo Italiano... e ancora tanti falsi miti sui surgelati da sfatare

2018 Anno nazionale del cibo

Dopo la grande esperienza di Expo Milano, l'agroalimentare nazionale torna ad essere protagonista: i Ministeri della Cultura e dell'Agricoltura (il **MIBACT** ed il **MIPAAF**), hanno proclamato il **2018 Anno nazionale del cibo italiano**. Da gennaio prenderanno il via eventi e manifestazioni legati alla cultura e alla tradizione enogastronomica dell'Italia puntando sulla valorizzazione dei riconoscimenti Unesco legati al cibo come (tra le tante) la Dieta Mediterranea e l'Arte del pizzaiuolo napoletano. Parlando di "costruzione del patrimonio culturale italiano" legata anche alla valorizzazione del cibo ci viene spontaneo introdurre un tema sempre attuale: **"SFATIAMO I FALSI MITI SUI SURGELATI"**.

Uno dei tanti miti sui surgelati riguarda l'inquinamento e l'informazione sbagliata che ancora oggi circola è che "i cibi surgelati non sono ecosostenibili". **Qual è quindi l'impatto ambientale di tali prodotti?** Le ricerche mostrano che il consumo di surgelati ha un impatto sull'ambiente minore rispetto a molti altri alimenti, perché **le loro fasi di produzione permettono di contenere gli sprechi e garantiscono un risparmio alle famiglie**.

Ecco alcuni dei motivi:

- Gli scarti di produzione vengono gestiti e smaltiti direttamente dalle aziende.
- Ci sono meno sprechi di cibo perché si consuma il 100% di ciò che viene acquistato e questo facilita anche la raccolta differenziata.
- I surgelati hanno una lunga conservazione, quindi si ha più tempo a disposizione per consumarli, di conseguenza gli sprechi saranno minori in quanto sarà più difficile che essi si deteriorino a tal punto da essere buttati via: ciò significa meno spreco e un minore impatto sull'ambiente.
- Con i surgelati si risparmia sull'acqua, poiché tutti gli ortaggi nella confezione saranno già puliti e lavati e si risparmiano anche risorse energetiche per la cottura, poiché i tempi di preparazione sono minori.

NEWS | FUORICASA

Consumi alimentari del fuori casa: nel 2017 oltre 76 miliardi di euro

Secondo le ultime stime tre italiani su quattro consumano pasti fuori casa e nel nostro Paese si spendono complessivamente **76,4 miliardi l'anno per "mangiar fuori"**, ovvero poco più di 100 € al mese per persona. Si tratta di una caratteristica tipicamente italiana, **un vero e proprio culto**, considerato che i nostri connazionali non vi hanno rinunciato nemmeno nelle fasi più acute della lunga recessione (tra il 2007 e il 2013 i consumi fuori casa hanno ceduto in quantità appena il 2%, a fronte di un -12% per quelli domestici), figuriamoci oggi che la situazione si sta gradualmente riportando sui binari della normalità.

Secondo dati Infocamerere, le imprese attive nei servizi di ristorazione sono complessivamente 325 mila, una ogni 180 persone. Volendo guardare oltre i confini nazionali, tale consistenza colloca **il nostro Paese in prima posizione in Europa**, insieme alla Spagna, davanti a Francia (un esercizio pubblico per la somministrazione di cibi e bevande ogni 300 persone) e Germania (uno ogni 450 residenti).

L'analisi per frequenza di consumo, infine, restituisce **una predilezione per il pranzo fuori casa**, al bar o in mensa, che rimane una necessità per chi lavora. Al contrario **la cena** è soprattutto l'occasione per trascorrere un momento piacevole in compagnia degli amici, per sperimentare e innovare, oltre che per assaporare piatti più raffinati da replicare nella cucina di casa.

77%	→	PIZZA	16 €
65%	→	ITALIANO	30 €
55%	→	TRATTORIA	20 €
33%	→	ETNICO	23 €
30%	→	STREET FOOD	15 €

Tabella dei piatti più gettonati per una cena fuori casa, con lo scontrino medio

Fonte: REF Ricerche su dati Doxa

PRODOTTI | NOVITÀ

Doratine Melanzane e Scamorza



con panatura al mais!

Sfiziosi bocconcini con Melanzane grigliate e cuore filante di Scamorza affumicata: sono le Doratine Melanzane e Scamorza. Una novità perfetta per arricchire di piacere, e in pochi minuti, **gli antipasti e il buffet**. Ideali per iniziare con stile innovativo, divertente e squisito il momento del pasto... in altre parole **"un delizioso aperitivo"**. Ottime nei rinfreschi, negli aperitivi rinforzati, in un "brunch", come "street-food" oppure come veloce pausa gustosa in ogni momento della giornata.

INDICAZIONI D'USO:

In forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 210 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

In friggitrice: Portare l'olio nella friggitrice a 170 °C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4 minuti e mezzo fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.



NEWS | FOOD SERVICE

E quindi uscimmo a riveder le stelle... Grazie Maestro!



Gualtiero Marchesi

A noi piace ricordarlo e salutarlo così, perché la sua luce ci guiderà sempre.

Il "padre della nuova cucina italiana", lo chef italiano più noto riconosciuto a livello internazionale, già me lo vedo, seduto accanto agli altri due grandi che, come lui, hanno svolto un ruolo fondamentale per fare ancor più grande la cucina: *Antonin Carême ed Auguste Escoffier*... tutti e tre insieme intorno a un tavolo, a discutere ancora di nuovi progetti!

Primo Chef in Italia nel 1986 a ricevere il più alto riconoscimento dalla **famosa guida francese** con le "tre stelle", **Gualtiero Marchesi**, attraverso una costante e continua ricerca e sperimentazione, sia della tecnica che dei materiali, ha saputo, primo su tutti, incarnare i valori della tradizione culinaria italiana per innovarla, dando una svolta al passato, elaborando una cucina creativa moderna e raffinata, rispettosa della materia prima, attenta agli accostamenti cromatici, leggera e solare... facendola poi conoscere a tutto il mondo. Ma non solo, così facendo ha saputo elevare la figura del cuoco a "chef artista".

Guidato da una grande sensibilità e da una fresca e viva intelligenza... severo, amabile, pignolo, a volte polemico ma passionale... capace di contestare quel modo di attribuzione dei punteggi della Michelin arrivando persino a restituire le stelle nel giugno 2008 per mettere in guardia i giovani, affinché capissero che **la passione per la cucina non può essere subordinata ai voti**.

Ciao Gualtiero, fonte di mille ispirazioni! Ti abbiamo amato... siamo grati e fieri di averti vissuto.

PIANETA AGRICOLTURA | PEPERONI

Coi peperoni si fa il pieno di Vitamina C

Puglia, Calabria e Basilicata

zona di coltivazione

Il peperone, giallo, verde o rosso che sia è un alimento indispensabile in una dieta bilanciata. La **notevole presenza di vitamina C**, di cui è ricco (e che permane in particolare se lasciato crudo), ne fa un prodotto con caratteristiche salutari di vario tipo, in primo luogo **antiossidanti**, indispensabili alleati per contrastare gli effetti dell'invecchiamento. Molto rilevante è anche la presenza di **betacarotene**, soprattutto nei peperoni rossi, oltre che di **vitamine del gruppo B**.

A queste caratteristiche che già da sole fanno del peperone un alimento d'elezione per l'apporto di vitamine, si aggiunge la presenza di molti **sali minerali**, principalmente **potassio**, ma anche **ferro, magnesio, calcio**.



PIANETA AGRICOLTURA | BROCCOLI

Broccoli: gli alleati ideali nelle diete ipocaloriche

Cosenza, Foggia e Matera

zona di coltivazione

I broccoli sono ortaggi ricchi di **sali minerali (calcio, ferro, fosforo e potassio)**, **vitamine (C, B1 e B2)** e **fibre**: tutte sostanze indispensabili per una dieta corretta ed equilibrata. Considerati alimenti alleati della salute, sono caratterizzati da un alto **potere antiossidante** in grado di sostenere e rafforzare le difese immunitarie.

Scelti spesso nelle diete ipocaloriche, i broccoli **combattono la ritenzione idrica** poiché aiutano l'organismo a disintossicarsi e ad eliminare prodotti chimici nocivi pericolosi. Per il loro **potere saziante** e basso contenuto calorico, come già accennato, sono **particolarmente indicati nelle diete dimagranti**.

Ma non si venga tratti in inganno da tale caratteristica, perché questi ortaggi **si rivelano molto efficaci nelle situazioni di estremo affaticamento e di carenze vitaminiche**.

