

ALIMENTAZIONE | BENESSERE

Quinoa con Verdure



Quinoa con Verdure



Naturalmente ricca di proteine e minerali, la **Quinoa con Verdure e bacche di Goji** Orogel rappresenta un'esperienza gustosa ed è perfetta da mangiare in ogni momento, nella pausa pranzo o per una cena buona e nutriente.

La **Quinoa** è inoltre **priva di glutine** per cui risulta essere adatta all'alimentazione delle persone celiache, se arricchita con una dadolata di tofu o seitan diventa anche una piatto vegano completo dal gusto pieno e fresco, mentre, se unita a prosciutto e formaggio a cubetti risulta essere un'alleata pratica e versatile per preparare dei gustosi finger food da aperitivo.

Le **bacche di Goji** appartengono alla famiglia delle solanacee (come le patate e i pomodori, ndr), vengono coltivate da migliaia di anni in particolare in Mongolia, Tibet e alle pendici dell'Himalaya e **sono considerate un elemento essenziale nella medicina tradizionale cinese** che attribuisce loro numerose proprietà curative. Il loro sapore, simile a quello di mirtillo, uva passa o fragole di bosco, le ha di recente rese protagoniste di un vero e proprio boom sul mercato occidentale.

TREND | CONSUMI

Come cambia il carrello della spesa



Innovazione, servizio a tavola, prodotti salutistici e gourmet, piatti dal sapore etnico: sono questi i **desideri degli italiani** quando fanno la spesa. I prodotti più richiesti negli ultimi mesi sono quelli che presentano in etichetta claim salutistici o di alta qualità (dai "senza..." ai "veg"). In questo scenario **spicca la performance del cibo etnico:** gli italiani che ne hanno aumentato il consumo in locali e ristoranti sono 7,6 milioni. Il 52% ha dichiarato un consumo stabile, con il 35% che alterna cucina italiana ed etnica e il 17% sceglie solo quest'ultima. **In cima alle preferenze la cucina cinese** (scelta dal 23% degli italiani) e **giapponese** (il 22%), seguono con il 9% quella messicana, con l'8% quella turca e con il 5% quella indiana. Il trend del consumo etnico fuori casa si riflette anche nella spesa degli italiani: **circa 26 milioni di persone ammette di acquistare ingredienti e prodotti etnici** per arricchire le proprie ricette. Sui prodotti etnici sono vincenti **zenzero, curry e curcuma**.

INIZIATIVE | FUNNY OLIMPIADY 2018

A Settembre tornano... Le Funny Olimpiadi 2018!



Dopo il successo della prima edizione 2017, tornano anche quest'anno le **Funny Olimpiadi Orogel**: un weekend ricco di giochi, musica e intrattenimento riservato ai distributori e alla forza vendita.

Dal 7 al 9 settembre, dunque, si rinnova l'appuntamento con l'allegria e la voglia di fare squadra che lo scorso anno ha coinvolto **450 persone**. Cambia la location, **Milano Marittima** invece di Rimini, e cambia il programma che, per questa seconda edizione, si preannuncia ancora più entusiasmante che in passato! Non cambiano però i veri protagonisti della tre giorni che si aprirà con un apericena al **PALACE HOTEL di Milano Marittima**, venerdì sera, proseguirà il giorno successivo con i giochi in spiaggia al **FANTINI CLUB di Cervia**, la cena al **PALACONGRESSI di Milano Marittima** e la serata alla discoteca **PINETA**, per concludersi domenica con una mattinata a **MIRABILANDIA**, il parco dei divertimenti della riviera Romagnola.

Per Info:
Elisa Martelli: 0547.377289 - emartelli@orogel.it
Pamela Zoffoli: 0547.377232 - pzoffoli@orogel.it

EVENTI | THE VEGETARIAN CHANCE 2018

I vegetali ci fanno ricchi... Orogel al "The Vegetarian Chance 2018" con Pietro Leemann



È stato uno chef italiano il vincitore della quinta edizione di **The Vegetarian Chance**, il Festival internazionale di cultura e cucina vegetariana ideato da **Pietro Leemann**, testimonial per la **divisione Food Service di Orogel**, in collaborazione con Gabriele Eschenazi, che si è tenuto il 12 e 13 maggio 2018 alla **Fabbrica del Vapore a Milano**.

A salire sul **primo gradino del podio** è quindi stato **Antonio Cuomo**, che per l'occasione ha preparato due portate: il primo **"Pasta con fagioli, albicocche e basilico"**, piatto originale in cui il pomodoro è stato sostituito con albicocche dal gusto ugualmente agrodolce e il suo secondo intitolato **"A me che non piace il sushi"**, composto da candele di aceto di riso con crema di riso acidula, crema di peperoni grigliati e l'accompagnamento di alga nori croccante con verdure.

L'ispirazione nipponica di questo secondo piatto 100% veg ha fatto da trait d'union verso il secondo gradino del podio conquistato dalla chef giapponese Yoshiko Hondo.



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 _Giugno 2018

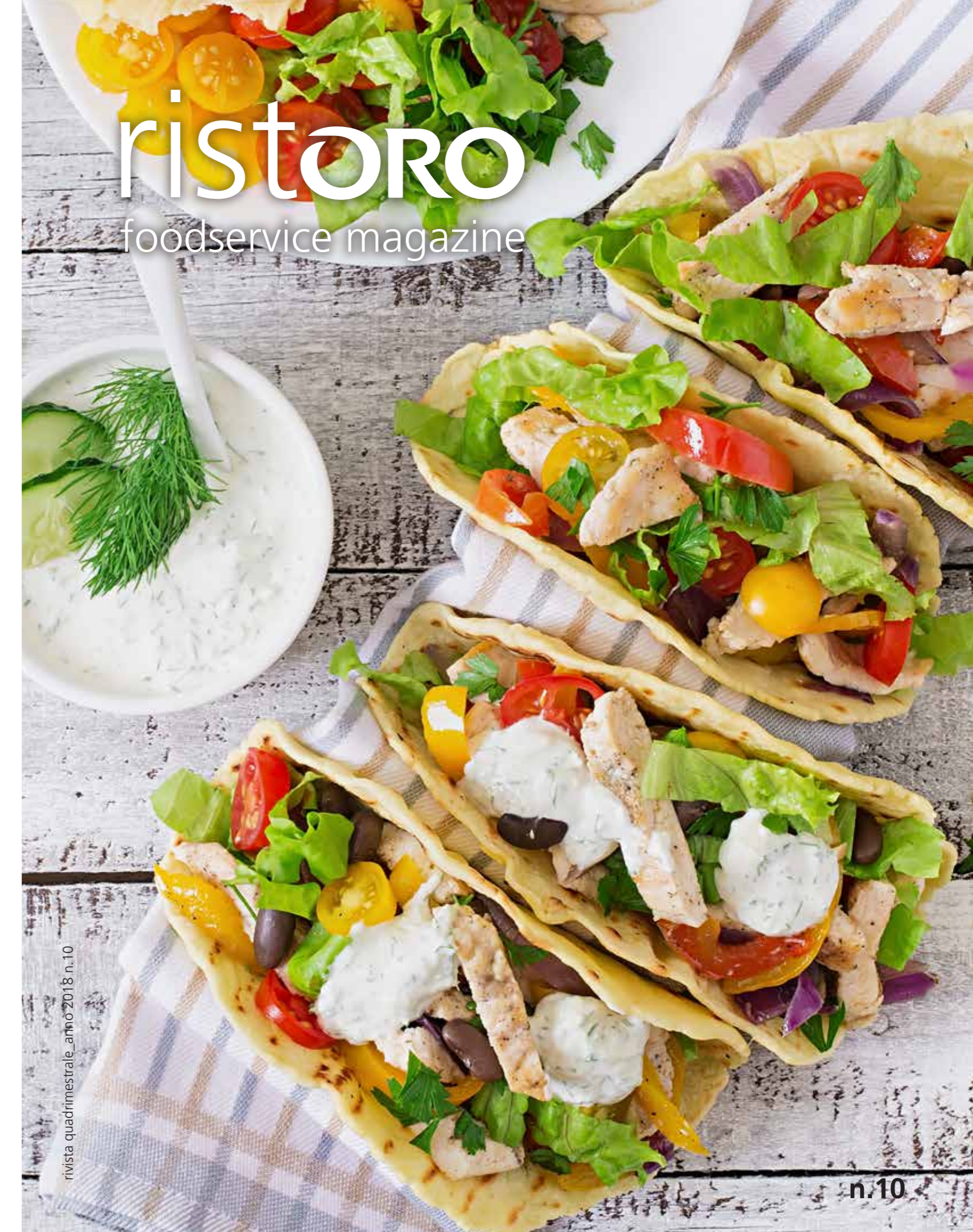
PERIODICO GRATUITO

Web
www.orogel.it

Segui Orogel su



La meraviglia di ogni giorno.



ristoro
foodservice magazine

rivista quadrimestrale anno 2018 n. 10

n.10

mercato, attualità, informazione | OROGEL FOOD SERVICE



EDITORIALE

Nuova veste grafica per la linea di Orogel Food Service

Nuovo logo e nuovo pack!

Orogel si rifà il look e sceglie un restyling conservativo, ma con un tono contemporaneo caratterizzato dal rispettare la tradizione dei colori che da tempo identificano il marchio dell'azienda: giallo, azzurro e verde.

La scelta, fanno sapere dalla direzione Marketing, è stata fatta allo scopo di assicurare una **sempre maggiore riconoscibilità del marchio Orogel**, consentendo allo stesso tempo identificare con facilità i visual e i relativi ingredienti. Non solo: **il nuovo pack assicura una migliore visibilità dei plus di ogni prodotto** e di ogni sub brand (i Vegetariani, Contorno Più, ecc...)

Le modalità di utilizzo del prodotto sono ora riportate **in forma più schematica**, con icone chiare e pratiche da leggere. È stato inoltre introdotto un box con l'indicazione delle **porzioni suggerite e relativa grammatura** ben in evidenza per una lettura veloce e intuitiva.

Confermata la grande visibilità sul pack per **l'indicazione delle regioni di provenienza del prodotto e l'italianità dell'intera filiera**.



NEWS | FUORICASA

Cala il numero di vegani e crescono i vegetariani



L'ultimo rapporto dell'istituto di ricerca Eurispes parla chiaro: **vegani e vegetariani sono il 7% della popolazione dai 18 anni in su**, una fetta di mercato che, nell'ultimo quinquennio si è mantenuta pressoché costante, facendo registrare solo oscillazioni al suo interno ovvero tra coloro che, dopo un periodo trascorso in regime vegano, optano per quello vegetariano e viceversa. Secondo la stessa indagine, diffusa il 30 gennaio scorso, **il 6,2% degli italiani si dichiara vegetariano e lo 0,9% vegano**.

Eurispes ha anche effettuato una ricerca sul portale Tripadvisor rilevando come, **su un totale di 225.490 ristoranti recensiti in Italia, il 23,4% propone menù vegetariani ed il 17,2% menù vegani**.

Tuttavia tra vegani e vegetariani, non sono in pochi a lamentare la difficoltà di mangiare fuori casa seguendo questi regimi alimentari: ben il 73,6% ha infatti dichiarato di faticare molto a trovare qualcosa da mettere sotto i denti in treni, aerei o autogrill, ma anche in feste, party o ricevimenti dove non sempre gli organizzatori tengono conto delle esigenze di una fetta di popolazione che pare destinata a crescere.

Ultima curiosità: **la maggior parte di coloro che scelgono questi regimi, soprattutto uomini e over 65, lo ha fatto per ragioni salutistiche (38,5%), mentre uno su cinque ha operato questa scelta per il benessere degli animali**, in particolare donne e giovani.

PRODOTTI | NOVITÀ

Patate Spicchi Pronto Forno



Gusto e leggerezza: le Patate Spicchi Pronto Forno di Orogel sono naturali, non prefritte, facili da preparare e perfette per vivacizzare feste e barbecue. Capaci di mettere tutti d'accordo, grandi e bambini, sono un **contorno versatile** che si può abbinare con secondi piatti di carne o di pesce, specialmente se cotto alla griglia, panato o al forno.

Le Patate Spicchi Pronto Forno rappresentano un aiuto indispensabile per ogni Chef in ogni tipo di cucina!

INDICAZIONI D'USO:

In forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 minuti. Per esaltarne maggiormente il gusto, si consiglia di salarle solo a fine cottura e spolverarle con una manciata di rosmarino (o timo) tritato fresco.



NEWS | FOOD SERVICE

Marco Bianchi e Orogel per Autogrill



Mangiare fuori casa senza rinunciare al benessere? Da oggi si può: **Marco Bianchi**, in collaborazione con **Orogel**, ha infatti creato per **Autogrill** due piatti unici con verdure **100% italiane**. Per tutta l'estate, negli Autogrill della rete autostradale italiana, i viaggiatori potranno gustare dei piatti sani e freschi appositamente pensati per assicurare il giusto apporto nutritivo per chi deve mettersi alla guida e non vuole appesantirsi.

Sono nate così le **Mafaldine Integrali preparate con polpettine di ortaggi e legumi, soia Edamame, pomodorini semidry e mandorle**; allo stesso modo, in alternativa a questo piatto, la fantasia di Marco Bianchi ha dato vita alle **Caserecce Integrali con melanzane grigliate, pomodorini semidry, feta, capperi e origano**.

Testimonial di Orogel da qualche anno, il food mentor già ricercatore per la Fondazione Veronesi, ha ideato diversi piatti usando i prodotti del marchio cesenate. Tutte caratterizzate dall'essere sane e gustose, con poco sale e pochissimi grassi, le ricette che Marco Bianchi ha ideato sposano la filosofia del nostro gruppo che punta a **diffondere la cultura di un regime alimentare equilibrato e salutare**.

PIANETA AGRICOLTURA | FAGIOLI BORLOTTI

Coi peperoni si fa il pieno di Vitamina C

Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna

zona di coltivazione

I fagioli Borlotti, grandi e dal colore scuro (marrone rossiccio) sono caratterizzati dall'aver un **sapore intenso**, ragion per cui risultano particolarmente **adatti per zuppe, minestre e passati**. Da sempre considerati un **alimento povero, anche se molto nutriente**, perché in passato il loro prezzo era basso e la reperibilità molto elevata, i fagioli come tutti i legumi, costituiscono una **eccellente fonte di proteine vegetali**. In associazione ai cereali, in zuppe o minestre ad esempio, rappresentano un pasto completo e gustoso.

Originari del sud America, vennero importati in Europa dove presero subito piede poiché particolarmente semplici da coltivare.



PIANETA AGRICOLTURA | ZUCCHINE

Broccoli: gli alleati ideali nelle diete ipocaloriche

Emilia Romagna, Basilicata, Puglia e Calabria

zona di coltivazione

Le zucchine hanno un **bassissimo valore calorico**, motivo per il quale sono spesso indicate nelle diete dimagranti, essendo composte per il 95% d'acqua; nonostante ciò **contengono importanti nutrienti quali le vitamine A, C e i carotenoidi**.

Duttili e dal sapore delicato, entrano da sole o con altre verdure in varie preparazioni alimentari: tra i primi compaiono a volte come condimento della pasta o come uno dei principali ingredienti del minestrone, mentre nei secondi vengono spesso usate per la preparazione di frittate.

I loro fiori, invece, vengono utilizzati per frittate, a volte, in una versione particolarmente sfiziosa, ripieni.

