

## ALIMENTAZIONE | BENESSERE

Patata Dolce Stick

NOVITÀ



Patata Dolce Stick



vegan · gluten free

È l'ultimo nato tra i superfood del mondo Orogel Food Service: la **Patata Dolce Stick**, una nuova referenza al naturale, con **valori nutrizionali eccellenti**, un ridotto indice glicemico e alla totale mancanza di grassi, proposta con un **caratteristico taglio rustico** a bastoncino. Immediatamente riconoscibile per il **sapore più dolce** rispetto a quello della patata 'classica', ha una **consistenza compatta** che la rende perfetta per essere cotta in forno ed impiegata come accompagnamento ai tradizionali arrostiti, o per arricchire di sapore, assieme a una ricotta leggera, le torte salate.

Orogel Food Service propone la Patata Dolce Stick in confezioni da 1kg.

### MODALITÀ E TEMPI DI PREPARAZIONE:

Forno a vapore: 6 minuti a 98 °C

Forno ventilato: 15 minuti a 190 °C

## TREND | CONSUMI

Peggiora la fase congiunturale

0,6%

la stima della crescita per l'Italia nel 2019 indicata dalla Banca d'Italia

Lo scorcio finale del 2018 e questo inizio del 2019 non hanno portato buone notizie sull'evoluzione della congiuntura economica europea, e italiana in particolare. La **frenata europea** deriva dalla **decelerazione dalle esportazioni** verso alcune economie esterne all'area e dalle **tensioni finanziarie** intensificatesi negli ultimi mesi. A ciò si aggiunge la fase di **instabilità dello scenario politico internazionale**. Non solo in UK, dove non si sa ancora quale sarà il percorso di uscita dalla UE, o negli Usa, che hanno dato inizio a una fase di reciproche ritorsioni in tema di regole commerciali con la Cina; il quadro politico è alimentato da una serie di focolai di tensioni che rischiano di penalizzare le decisioni di investimento, soprattutto in vista delle elezioni europee. La frenata accomuna le maggiori economie dell'eurozona, ma appare **particolarmente pronunciata in Germania e Italia**. Le previsioni di crescita per l'Italia sono state riviste al ribasso dai maggiori centri di previsione. Recentemente **la Banca d'Italia ha indicato una stima di crescita per l'Italia pari appena allo 0.6% nel 2019**. Si naviga oramai al margine della recessione.

## INIZIATIVE | OROGEL COOKING TOUR

Corsi di formazione e perfezionamento per cuochi e titolari di locali

CORSO DI CUCINA  
a CURA DI:



Gaetano Raguni  
Team Chef Orogel

Una nuova importante iniziativa è stata ideata da **Orogel Food Service** allo scopo di essere ancora più vicina agli chef. Si tratta di **"Cooking Tour 2019"**, una serie di **percorsi formativi** che porteranno gli **chef Orogel in giro per l'Italia** a tenere **corsi di formazione e perfezionamento per cuochi e titolari di locali**.

I temi delle lezioni toccheranno diversi argomenti tra i quali: **i vegetali surgelati in cucina, tecniche moderne e innovative, e cucinare con qualità e sicurezza alimentare**.

"Attivare iniziative come questa - commentano dal management di Orogel Food Service - ci permette di creare e consolidare sinergie importanti, come quella che abbiamo con **FIC**, ma non solo.

I corsi sono infatti **gratuiti** e aperti anche a chef che aderiscono alla FIC, ma che vogliono migliorarsi e crescere per **offrire ai propri clienti eccellenza, sicurezza e qualità**"

## OROGEL COOKING TOUR

Percorsi formativi B2B promossi da Orogel  
in collaborazione con Federazione Italiana Cuochi

## EVENTI | IL NUOVO SLOGAN FOOD SERVICE

Un nuovo claim pubblicitario su tutti i materiali di comunicazione food service 2019

Richiama le caratteristiche che fanno di Orogel Food Service un'eccellenza nel settore, il **nuovo payoff** scelto per affrontare le sfide del 2019: **"Buono, pronto, fresco. Sempre"**.

Quattro parole chiave che, usate da sole, o accoppiate tra loro evocano immediatamente le caratteristiche delle nostre referenze. E dunque se è vero che qualunque prodotto Orogel Food Service è **'Buono** perché naturale', è anche vero che è **'Pronto** per essere usato in ogni momento' e che è **'Fresco** perché surgelato a poche ore dalla raccolta'. Ma soprattutto: **'Sempre' perché Orogel Food Service è sempre a fianco degli Chef** per aiutarli a vincere le sfide di ogni giorno, offrendo loro una gamma di prodotti sempre nuovi e pronti all'uso.

**Perché dove c'è uno Chef non può mancare Orogel Food Service: l'ingrediente indispensabile in ogni cucina.**



**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

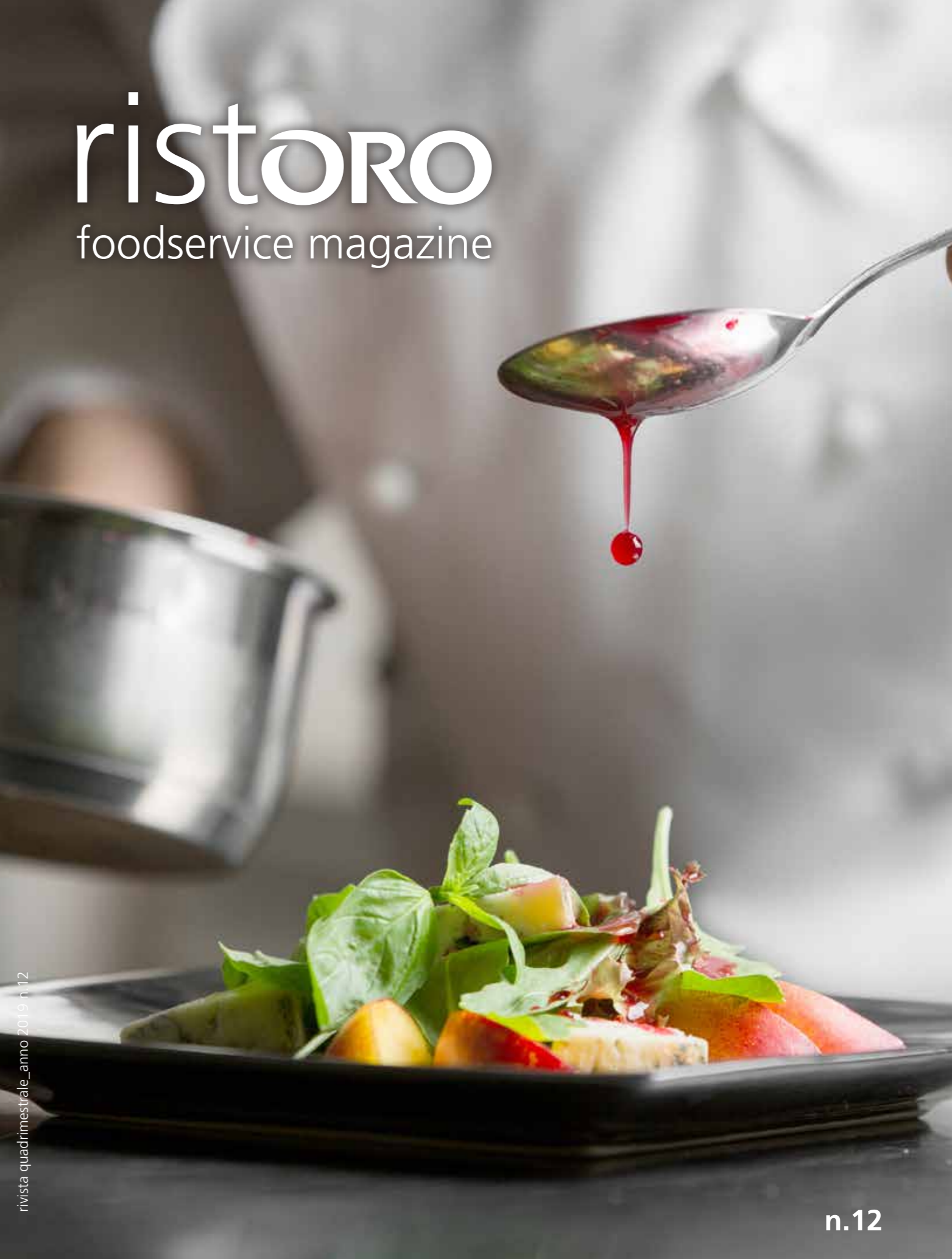
**Chiuso in tipografia** Febbraio 2019

PERIODICO GRATUITO

**Web**

www.orogel.it

Segui Orogel su



rivista quadrimestrale\_anno 2019\_n.12

mercato, attualità, informazione | OROGEL FOOD SERVICE



n.12

## EDITORIALE

Il punto di Daniele Lambertini



**Daniele Lambertini**  
Direttore commerciale  
Food Service Industria  
e Normal Trade

Il 2018 che si è appena concluso è stato un anno di grandi soddisfazioni per Orogel Food Service che è divenuta sempre più leader del settore e **punto di riferimento per i professionisti** della ristorazione. A ciò è corrisposto per altro un **incremento del fatturato pari al 3 %**, ottenuto anche grazie alle performance eccellenti dei nostri prodotti ricettati come le **Doratine Melanzane e Scamorza**, una delle novità più apprezzate, e del **Gran Fritto Misto Pastellato**, che si conferma uno dei nostri maggiori successi.

Del resto, fin dal momento della creazione dell'area Food Service molte sono state le mosse vincenti messe a punto per consolidare la presenza del marchio nei diversi canali: una di quelle strategicamente più azzeccate è stata certamente la creazione di un **Team Chef dedicato** che, partendo dal mondo dell'agricoltura fino ad arrivare a quello della produzione lavora per **sviluppare idee e prodotti sempre nuovi** e capaci di incontrare il favore del pubblico di riferimento. Nel segmento della ristorazione veloce, ad esempio, abbiamo iniziato a 'dire la nostra' e in particolare oggi siamo considerati **leader** grazie alle nostre nuove referenze **finger food**.

Il futuro della divisione Food Service ci vedrà sempre più impegnati accanto ai nostri distributori con la nostra forza vendita e in particolare con i nostri informatori commerciali. Assieme a loro lavorano alacrememente, dietro le quinte, tutti i componenti dell'**ufficio vendite Food Service, vero motore della nostra divisione**, sempre disponibile ad accogliere le richieste di colleghi e clienti.

Anche nel 2019, infine, confermiamo il nostro impegno costante nello sviluppo e nella realizzazione di **ricette sia innovative che tradizionali** che andremo a presentare sui diversi territori, in collaborazione con diverse associazioni di categoria, allo scopo di essere sempre più al servizio dei nostri clienti.

## NEWS | FUORICASA

Record di italiani al ristorante: spesi 85 mld nel 2018.

**85 mld €**  
spesa in pranzi fuori casa  
**44%**

gli italiani che indicano  
l'Italianità come  
caratteristica più importante  
per la scelta del cibo

È record nel 2018 per la spesa in pranzi e cene fuori casa che sale al massimo storico di 85 miliardi di euro, pari al 35% del totale dei consumi alimentari degli italiani. Quasi un italiano su quattro (22,3%) nel 2018 ha mangiato fuori almeno una volta a settimana secondo l'**analisi Coldiretti su dati Censis** dalla quale si evidenzia peraltro che i giovani e i laureati sono i più assidui clienti dei servizi di ristorazione con il 33,8% che li frequenta almeno una volta a settimana, rispetto al 25,6% degli italiani tra i 35 e i 64 anni e il 6,7% degli over 65.

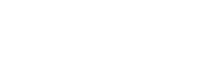
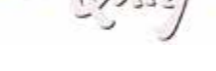
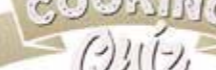
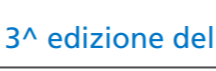
**L'italianità del prodotto alimentare il requisito più richiesto**, indicato dal 44% degli italiani come la caratteristica più importante al momento della scelta dei cibi, mentre il 35,2% indica la tracciabilità che consente di verificare il rispetto di sicurezza, genuinità e salubrità dei prodotti.

**Un terzo dei consumi alimentari si concentra ormai fuori casa:** "è di vitale importanza estendere la domanda di trasparenza dagli scaffali dei supermercati ai menu dei ristoranti con l'indicazione dell'origine dei prodotti utilizzati nella preparazione dei piatti serviti", afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini. Oggi non esiste nessuna garanzia per i clienti sulla reale provenienza; **solo con la trasparenza sarà possibile evitare il rischio di ritrovarsi nel piatto pietanze Made in Italy di nome... ma non di fatto!**

**Nel 2019 gli italiani spenderanno di più in BIO e in ristoranti Tradizionali:** gli indicatori prevedono un recupero dei ristoranti di cucina tipica e della tradizione (+19%) che superano i fast food (in crescita solo per il 10%). Infine i ristoranti etnici progrediscono per il 9% mentre rallenta la crescita del food delivery, che negli ultimi anni è stata peraltro significativa.

## PRODOTTI | NOVITÀ

Le Meraviglie, Mini Sformatini di Verdure (40 g)



Gusto, colore e salute protagonisti in cucina con i nuovissimi **Mini Sformatini di Verdure Orogel**, piccoli medaglioni di verdure proposti in tre diverse e sfiziose varianti:

- con **Spinaci e Formaggio**
- con **6 Verdure**
- con **Verdure Grigliate**

Pronti in pochi minuti al forno, sono perfetti come secondo o come appetizer per un aperitivo a buffet. **Morbidi e compatti**, i Mini Sformatini sono appetitosi già al primo sguardo. La loro consistenza e i loro ingredienti li rendono **unici e riconoscibili al primo assaggio**: uova e formaggio, sapientemente uniti ai vegetali di qualità Orogel, ne fanno un vero piacere per il palato. Da soli o accompagnati da salse, creme e puree create dalla fantasia dello chef, i Mini Sformatini, serviti caldi, a temperatura ambiente o anche freddi, sono **un formidabile alleato in cucina** per proporre sfiziose novità ricche di gusto e bontà.

I Mini Sformatini Orogel sono proposti in un **pratico cartone da 3 kg con all'interno 1 busta da 1 kg per ogni variante**, per avere il massimo assortimento col minimo ingombro!

**NOVITÀ**



## NEWS | FOOD SERVICE

La 3ª edizione del Progetto Didattico Nazionale COOKING QUIZ



In Italia, secondo l'ultimo rapporto FIPE Confcommercio, un ristorante su quattro chiude i battenti entro i primi 24 mesi.

Come per ogni impresa commerciale, anche l'impresa ristorativa richiede ai futuri imprenditori la capacità di ascoltare e interpretare i cambiamenti: non solo **buona pratica di cucina** o di sala quindi, ma anche e soprattutto conoscenza dei trend di consumo, tabelle di costi, processi di produzione, leve da utilizzare, criticità e valori di break even point.

È questo uno dei principali motivi che ha convinto OROGEL FOOD SERVICE a partecipare alla **3ª edizione del tour didattico di Plan Edizioni ed ALMA**.

Partita giovedì 10 gennaio dalla Campania, la 3ª edizione del Progetto Didattico Nazionale **COOKING QUIZ** promosso da **PLAN Edizioni**, leader nel mercato dell'editoria per gli Istituti Alberghieri, da **ALMA**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e da **PEAKTIME** che da anni sviluppa format didattici per le Scuole finalizzati al trasferimento di valori e nozioni agli studenti di ogni ordine e grado.

Obiettivo del progetto 3.0 è stimolare lo studio attraverso tecniche didattiche innovative, creando un appuntamento formativo ed utilizzando strumenti tecnologici, vicini alle generazioni native digitali.

**COOKING QUIZ** è un progetto che coinvolgerà le classi 4ª di **tutti gli Istituti Alberghieri di Italia**.

## PIANETA AGRICOLTURA | PISELLI

Un legume prezioso per mantenere in salute cuore e sistema nervoso

**Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, e Abruzzo**

zona di coltivazione

I piselli sono una verdura tipicamente primaverile, **versatili e ricchi di antiossidanti** come luteina e zeaxantina, ma anche betacarotene e folati con un **rilevante l'apporto calorico**, sono particolarmente **leggeri e digeribili**, favorendo il transito intestinale e la digestione.

Il rilevante apporto di fibre è molto **utile per la flora intestinale** che ne risulta nutrita ed impedisce ai batteri nocivi di proliferare. Sempre grazie al contenuto di fibra, i piselli favoriscono il **senso di sazietà** e sono quindi molto indicati per un'alimentazione mirata alla perdita di peso.

Grazie al contenuto di potassio e magnesio, nonché alla capacità di ridurre i livelli di colesterolo "cattivo", i piselli **sono utili anche per la salute del cuore e del sistema circolatorio**.



## PIANETA AGRICOLTURA | CICORIA

Una verdura davvero utile per il benessere dell'organismo

**Emilia Romagna e Puglia**

zona di coltivazione

La cicoria è una pianta perenne; ha un **caratteristico sapore amarognolo**, dovuto alla presenza di sostanze alcaloidi. In realtà, il sapore varia da cicoria a cicoria, perché **ne esistono diverse tipologie**, ognuna con una nota diversa, più o meno amarognola.

La cicoria è **ricca di minerali**, così come è rilevante la **varietà della componente vitaminica**. Questi elementi giustificano già alcune delle ragioni per cui questo vegetale sia davvero utile all'organismo, stimolando l'attività di fegato e reni, favorisce la liberazione di tossine da parte dell'organismo evidenziando **proprietà depurative, diuretiche e disintossicanti**.

La cicoria porta inoltre benefici anche per le sue **proprietà digestive** ed è in grado di ridurre il rischio di contrarre alcune patologie intestinali.

