

RIST **DIC** **R** 2019

FOOD SERVICE magazine

Orogel Food Service presta molta attenzione al settore banqueting

Nuovi prodotti nella categoria Monoporzioni e Pastellati

CATERING E BANQUETING AL CENTRO DELL'ATTENZIONE

EDITORIALE



Indice

02. EDITORIALE

Catering e Banqueting al centro dell'attenzione

03. CONSUMI

Cibo sostenibile protagonista del banqueting

04. EVENTI

Orogel protagonista al Sia di Rimini

Orogel con Fipe all'Host di Milano

06. PIANETA AGRICOLTURA

Nascono a Cesena i prodotti in foglia Orogel

07. PRODOTTI

Bietoline Tricolore

08. PRODOTTI NOVITÀ

Fagiolini Pastellati Gusto Italia

10. PRODOTTI NOVITÀ

Monoporzioni Gusto Ricco 150g

Microondabili

Quello del **banqueting** si presenta come un settore particolarmente complesso (basti pensare che, nel periodo che va da marzo a settembre l'aumento del personale impiegato negli eventi è del 500%), per la tipologia di servizio e per la necessaria flessibilità che lo contraddistinguono, ma al tempo stesso promettente come prospettive di business. Una conferma circa le opportunità di questo comparto della ristorazione giunge dai dati di bilancio delle prime dieci aziende italiane, analizzati da **Pambianco Strategie di Impresa** nello studio dedicato al mondo delle imprese operanti nelle forniture di servizi alimentari per eventi privati e aziendali che evidenzia come, nel 2017, i top player abbiano complessivamente incassato oltre 90 milioni di euro, con un incremento superiore all' 8% rispetto al 2016, in un trend che è proseguito anche durante il 2018. Una stima complessiva del numero di operatori attivi in catering e banqueting, arriva dalla neonata Anbc - Associazione nazionale catering e banqueting, costituita in seno a Fipe-Confcommercio: si parla di circa tremila società dislocate su tutto il territorio nazionale.

Dal canto suo **Orogel Food Service** guarda con attenzione al settore del banqueting e propone una vasta gamma di prodotti che rappresentano la soluzione sana, veloce e sfiziosa per fare di un evento un successo di gusto e sapore. Verdure freschissime, solo **coltivate in Italia e surgelate a poche ore dal momento della raccolta**, proposte in una vasta gamma di soluzioni per soddisfare ogni esigenza. Dai grigliati ai pastellati, fino ai prodotti della linea Benessere, con Orogel il banqueting trova il perfetto equilibrio tra gusto e salute.



CIBO SOSTENIBILE PROTAGONISTA DEL BANQUETING

È ormai sotto gli occhi di tutti la nuova tendenza, riscontrata in particolare negli eventi aziendali, di un menù che sia etico e sostenibile.

In particolare a venire richiesti sono prodotti a km zero, così come si presta attenzione all'origine dei vegetali e alla destinazione sociale dei cibi non consumati. Questo trend trova riscontro anche negli allestimenti in cui si assiste a un trionfo del minimal realizzato attraverso l'impiego di materiali trasparenti e di vetro nell'ambito business, mentre nel wedding continua la richiesta di addobbi tradizionali. Vi è comunque una grande attenzione anche alla ecosostenibilità dei

materiali usati, segno di una rinnovata sensibilità dei consumatori su tematiche ambientali.

Così, sempre più spesso ai professionisti del settore vengono richiesti allestimenti e menù green ed eco-friendly che ben rispecchiano la logica che sta alla base dei vegetali freschi surgelati, come quelli Orogel, porzionati e prodotti in confezioni richiudibili che permettono di evitare inutili e antieconomici sprechi. Non solo: le proposte di Orogel Food Service assicurano quel grado di sicurezza che deriva dalla scelta operata dall'azienda di coltivare le proprie verdure solo in Italia, in territori accuratamente selezionati, e sottoporle a rigorosi controlli lungo tutta la filiera.





EVENTI

Breakfast

Made in Italy

con Orogel

OROGEL PROTAGONISTA AL SIA DI RIMINI

La divisione Food Service di Orogel ha preso parte, aderendo al progetto Breakfast Made in Italy, all'edizione 2019 del SIA di Rimini.

È dichiarata la vetrina più completa in Italia per il comparto dell'ospitalità: dall'interior design all'oggettistica, dai servizi per hotel alle tecnologie, dalle forniture e accessori ai prodotti cosmetici, dall'arredo outdoor fino alla progettazione e ovviamente, alla ristorazione.

Orogel Food Service ha presentato per l'occasione la propria proposta per la colazione continentale nel settore alberghiero ampliando però la sua offerta a tutti gli altri momenti di consumo all'interno degli alberghi, quindi al brunch al pranzo, all'aperitivo, happy hour e room service. Oltre 16.000 operatori

professionali hanno preso parte alla manifestazione per scoprire le novità del mondo della ristorazione collettiva e in particolare di quella della divisione Orogel Food Service, che ha dimostrato tutta la versatilità della sua offerta, in grado di coprire tutti i momenti di consumo: Breakfast/Brunch, Aperitivo/Happy Hour e Room Service.





OROGEL CON FIPE ALL' HOST DI MILANO

Si è tenuta a Milano, dal 18 al 22 ottobre, HOST, manifestazione fieristica leader mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza.

Orogel Food Service ha partecipato con una presenza nello stand FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) proponendo tutta la sua offerta per il canale bar e ristorazione veloce (a partire dai Fagiolini Pastellati Gusto Italia e dalle Monoporzioni Gusto Ricco).

Non solo: Gaetano Ragunì, responsabile del Team Chef Orogel, è stato protagonista di uno show cooking sulla vasocottura. Obiettivo dell'iniziativa è gettare le basi per una partnership duratura con FIPE, con l'obiettivo di incrementare il livello qualitativo dell'offerta nei pubblici

esercizi, mettendo in campo azioni comuni di formazione e informazione sulla ristorazione (anche veloce) di qualità. Il nostro chef Mirko Fabbri, infine, ha guidato i ragazzi della scuola alberghiera "Carlo Porta" di Milano, veri protagonisti nella cucina dello stand FIPE, nella loro performance gastronomica.



NASCONO A CESENA I PRODOTTI IN FOGLIA OROGEL



Scelta

dei terreni

maggiormente

vocati

Foglie, dai colori vivaci, saporite e profumate come appena colte: l'unicità dei prodotti in foglia Orogel (dagli Spinaci Cubello alla Bieta passando per il Cavolo Riccio Kale alle Bietoline Tricolore).

Si svelano seguendo passo dopo passo la filiera e tutti i procedimenti che, nel tempo, hanno portato l'azienda ad essere leader nel mercato del freddo.

Il segreto delle caratteristiche organolettiche dei vegetali in foglia Orogel sta nella scelta dei terreni maggiormente vocati, alla produzione delle singole verdure, individuate nei territori più salubri e sicuri

della nostra penisola. Ma non solo: per assicurare l'inconfondibile freschezza dei propri prodotti, l'azienda ha scelto di dislocare in tre stabilimenti diversi la surgelazione dei propri vegetali che, in questo modo, vengono surgelati a poche ore dalla raccolta. Così nel Cesenate, laddove più di 50 anni fa è nata Orogel, sono molti i soci che coltivano, secondo un rigido disciplinare di sicurezza, spinaci, bieta, erbe, cavolo kale che, raccolti al giusto grado di maturazione, sono conferiti nel giro di pochissime ore allo stabilimento di Pievesestina dove vengono accuratamente selezionati, foglia su foglia e subito surgelati, in modo da mantenere inalterate le proprietà nutrizionali, il colore e il sapore.



BIETOLINE TRICOLORE

La migliore varietà di bietoline in foglie nella selezione gialla, verde e rossa, per un contorno ricco di gusto, fibre e vitamine, capace di conquistare ogni palato, anche quello dei clienti più curiosi e raffinati.

Queste sono le caratteristiche che fanno delle Bietoline Tricolore Orogel un prodotto unico per gusto, colore e salubrità. Selezionate accuratamente, coltivate in Italia nei territori maggiormente vocati, le Bietoline Tricolore Orogel per il Food Service hanno il gambo giallo, rosso o verde.

Proprio le differenti colorazioni dei vegetali assicurano un apporto di micronutrienti diversi e indispensabili all'organismo. Non sempre però si è in grado di 'colorare' il proprio piatto con una tavolozza ricca e variegata: in questo le Bietoline Tricolore del Food Service Orogel, che presentano gambi di colori differenti, rappresentano la proposta ideale per ogni ristoratore che, proponendole come contorno, magari insaporito nel rinvenimento con un filetto di acciuga, può assicurare ai propri clienti un piatto ricco di fibre, Vitamine A, K e folati... per non parlare del colpo d'occhio e dell'originalità di un piatto che si sa fare apprezzare da chi desidera mangiare sano senza rinunciare al gusto.





FAGIOLINI PASTELLATI GUSTO ITALIA

Nascono i nuovi Fagiolini Pastellati Gusto Italia Orogel, una ricetta esclusiva e gustosa che va ad aumentare la già ricca offerta della linea dei Pastellati.

Eccellenza e originalità, unite a semplicità e velocità di preparazione, fanno dei Fagiolini Pastellati Gusto Italia un prodotto perfetto per essere usato come contorno, a completamento di un piatto di carne o di pesce, o come finger food per un aperitivo a buffet.

Prodotti esclusivamente in Italia, nelle zone maggiormente vocate a una produzione di eccellenza, i Fagiolini Pastellati Gusto Italia uniscono la sfiziosità dell'esclusiva pastella Orogel, che consente di avere una perfetta croccantezza della pastella anche in forno, alla consistenza di un vegetale fresco come appena raccolto.

Da soli o accompagnati alle altre verdure della stessa linea Orogel, i nuovi Fagiolini Pastellati Gusto Italia sapranno stupire il palato anche della clientela più esigente.

Molteplici, infine le occasioni di consumo per le quali si prestano: dagli aperitivi conviviali a rinfreschi o cene più formali dove rappresenteranno una sfiziosa e sorprendente novità.





TACCHINO ARROSTO CON FAGIOLINI PASTELLATI POMODORINI ED ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di fesa di tacchino arrosto
- 400 g di Fagiolini Pastellati Gusto Italia Orogel
- 15/20 pomodorini diversi (camone, pizzutello, ciliegino, cuore di bue)
- erbe aromatiche (basilico, prezzemolo, cipollina)
- olio extravergine di oliva
- aceto balsamico
- sale e pepe

Preparazione

Disporre i fagiolini su una teglia ricoperta da carta forno e cuocere in forno ventilato a 200 °C per circa 6 minuti. Tagliare i pomodori a fette e condirli con erbe aromatiche spezzettate, olio, sale e pepe. Disporre le fette di tacchino nel piatto, sistemare i pomodori conditi e sopra i fagiolini, salare leggermente. Condire il tacchino con olio e aceto balsamico a piacere, quindi servire.

PRODOTTI NOVITÀ



MONOPORZIONI GUSTO RICCO 150 G MICROONDABILI

Con l'arrivo dell'autunno l'offerta del Food Service Orogel si arricchisce delle nuove Monoporzioni Gusto Ricco, contorni di verdure dal sapore sfizioso pronte in pochissimi minuti in microonde, in busta da 150 grammi.

Si tratta di una linea pensata per agevolare l'impegno quotidiano di chi opera nella ristorazione veloce, come i titolari dei bar che spesso si trovano a dover soddisfare, in poco tempo, le richieste di clienti che desiderano mangiare piatti sani, completi e gustosi, oppure per allargare l'offerta della ristorazione tradizionale in particolari momenti della giornata (in cui la cucina è chiusa) o dell'anno (carezza di personale stagionale). Grazie alla speciale busta microondabile e all'alto

contenuto di servizio delle nuove Monoporzioni Gusto Ricco Orogel, da oggi preparare un piatto di verdure sane e nutrienti pronte per essere servite con la sola aggiunta di un filo d'olio EVO, è facile e veloce.

Basta collocare in microonde la busta con la monoporzionc prescelta per 2 o 3 minuti, ed ecco che si può servire un contorno caldo, profumato, povero di grassi e ricco di salute realizzato solo con verdure di prima qualità.

Le nuove Monoporzioni Gusto Ricco Orogel comprendono diverse tipologie di contorni, proprio per andare incontro ad ogni esigenza: Carciofi Gusto Ricco, Carote Gusto Ricco, Spinaci Gusto Ricco, Contorno Gusto Ricco e Tris Grigliato Gusto Ricco.





CARPACCIO DI BRESAOLA CON CARCIOFI, SONCINO ED EMULSIONE AL LIMONE

Ingredienti per 1 persona:

- 80 g di bresaola
- 150 g di Carciofi Gusto Ricco Orogel
- una manciata di soncino
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di succo di limone
- sale e pepe

Preparazione

Cuocere i Carciofi Gusto Ricco in microonde, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Emulsionare l'olio con il limone, un pizzico di sale e di pepe.

Sistemare le fette di bresaola nel piatto, cospargere con il soncino, aggiungere i carciofi e condire con l'emulsione al limone.



Buono,
pronto, fresco.
Sempre.

**Entra a far parte del mondo della ristorazione Orogel
Puoi consultare gli chef, organizzare eventi esclusivi nella "Cucina Salute e Benessere"
e contattare la divisione commerciale Orogel 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_Valentina Faggi
Collaboratori_Alessandro Gollinucci, Martina Capellini

Stampa_Litografia CILS Cesena
Chiuso in tipografia Dicembre 2019

PERIODICO GRATUITO



f » Segui sulla nostra
pagina Facebook
OroGel Food Service

globe » Visita il sito internet
www.orogel.it