

## ALIMENTAZIONE | BENESSERE

Quinoa: l'alimento che nutre e fa bene alla salute



Dal sud America arriva una **pianta antichissima**, coltivata già 5mila anni fa aldilà dell'Atlantico. Al contrario di quanto molti pensino, **la quinoa non è un cereale**, ma una **pianta erbacea** che appartiene alla stessa famiglia delle bietole e degli spinaci, e ne esistono centinaia di varietà. Questo alimento ha un **importante contenuto di proteine vegetali, grassi insaturi e carboidrati ma poche calorie ed è altamente digeribile. Contiene fibre, minerali ed è totalmente priva di glutine, perfetta quindi anche per i celiaci.** Per le sue mille virtù fu considerata dagli Incas la madre di tutti i semi. Nella **'Quinoa con Verdure' Orogel** a condirla, insieme ai vegetali, **c'è il prezioso Goji.** Questo arbusto proveniente dalla Mongolia produce bacche dalle proprietà apprezzate da millenni: le loro proteine, carboidrati, minerali, lipidi, vitamine e fibre sono utili per controllare colesterolo, trigliceridi e pressione sanguigna e aiutano metabolismo, tono muscolare e resistenza fisica. La Quinoa con Verdure viene offerta in buste da 1000 g.

## TREND | CONSUMI

Cambia il paniere Istat: sale l'alimentare



**Gli italiani cambiano abitudini** di consumo e l'alimentare cresce nel paniere Istat, tipico segno della crisi economica che continua a preoccupare le famiglie. Essendo il **budget più limitato**, infatti, **aumentano le spese indispensabili come il cibo**, mentre **calano quelle 'extra'**. Tra i **nuovi ingressi** nella lista identificativa delle abitudini degli italiani ci sono i **biscotti senza glutine**, i **mezzi di trasporto in condivisione** (come il car sharing) e le **bevande al distributore automatico**. Per contro, i **cali di peso** più rilevanti riguardano le divisioni **abbigliamento e calzature, trasporti, mobili, articoli e servizi per la casa, servizi ricettivi e di ristorazione e ricreazione, spettacoli e cultura.**

## INIZIATIVE | LA PROMO

Con la registrazione sul sito, subito 10 € di sconto

Sul sito: [www.rogelfoodservice.it](http://www.rogelfoodservice.it) c'è una sorpresa per tutti i clienti! Iscrivendosi all'area riservata si riceve subito 10 euro di sconto sul primo ordine di prodotti Orogel, per un minimo di spesa di 50 euro. Ma non è l'unica novità: navigando nel sito si possono trovare tutte le altre promozioni in corso, le ricette del team chef, i cataloghi e le schede prodotto da scaricare e tutti gli eventi e le iniziative di Orogel Food Service.



## EVENTI | FIC E APCI

Orogel ha accolto le nazionali di cuochi di Fic e Apci

Una due giorni di sperimentazione, affiatamento e divertimento per la Nazionale Italiana Cuochi della Fic (Federazione italiana cuochi), che ha scelto la Cucina salute e benessere di Orogel per prepararsi in vista delle Olimpiadi di Erfurt 2016. Gli chef Cristian Spagnoli e Salvatore Cancargiu hanno anche ricreato una vera e propria simulazione della gara per i Global Chefs Challenge, che si svolgerà a luglio negli USA.

Anche l'Associazione professionale cuochi italiani, con cui Orogel ha da anni una collaborazione continua, ha fatto visita all'azienda con il progetto legato alla nazionale dei cuochi. Il team di prestigiosi chef si è dato appuntamento in Romagna per mettere a punto le ricette da presentare ai prossimi appuntamenti che vedranno protagonisti i professionisti in varie tappe e manifestazioni in Italia.



**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. [www.rogelfoodservice.it](http://www.rogelfoodservice.it)

**Editore** \_Pubblisole  
**Amministrazione** \_Orogel S.p.A. Consortile  
**Sede** Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) - Italia  
T 0547 3771 - Numero Verde 800 286660 - [info@rogel.it](mailto:info@rogel.it)  
**Direttore responsabile** \_Bruno Piraccini  
**Coordinamento editoriale e redazione** \_Elisabetta Zandoli  
**Progetto grafico e fotocomposizione** \_Alessandro Gollinucci  
**Stampa** \_Litografia CILS Cesena  
**Chiuso in tipografia** \_Giugno 2015

**PERIODICO GRATUITO**

**Web**  
[www.rogelfoodservice.it](http://www.rogelfoodservice.it)  
[www.rogel.it](http://www.rogel.it)

Segui Orogel su [f](#) [t](#) [YouTube](#)

*Orogel, buono per natura*



# ristoro

foodservice magazine



n.01

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



## EDITORIALE

Ristoro: una finestra sul mondo Orogel Food Service

### I NUMERI DEL GRUPPO

**1.800**

soci agricoltori

**90.000**

tons prodotti ortofruttili surgelati venduti

**180**

milioni di euro fatturato 2014 relativo al surgelato

Eccoci con il primo numero della nuova pubblicazione di Orogel Food Service. "Ristoro" nasce con l'obiettivo di **comunicare il mondo Orogel, i suoi valori e la qualità tutta italiana delle sue coltivazioni, curate dal prezioso lavoro di quasi duemila soci produttori.**

Si parlerà della vasta gamma di prodotti che il Gruppo offre ai canali food service, ma anche degli eventi che ci vedono protagonisti. Approfondiremo i **temi legati al mercato, con uno spazio dedicato all'agricoltura.** E indagheremo quali sono le **tendenze di consumo** e che riguardano bar, ristoranti, ristorazione collettiva, l'universo horeca.

"Intraprendiamo con entusiasmo questa nuova attività – spiega **Daniele Lambertini, direttore commerciale Orogel Food Service** –, nata dalla necessità di comunicare a tutti i nostri partners e clienti chi siamo e cosa facciamo, offrendo al contempo news e aggiornamenti legati al nostro settore".

## NEWS | FUORICASA

Calano i consumi per la ristorazione, ma in Europa va peggio

Il sistema del fuoricasa italiano ha retto meglio la crisi rispetto al panorama europeo. Stando ai dati Eurostat, elaborati dalla Fipe, fino al 2011 infatti **la ristorazione in Italia ha fatto registrare i risultati più positivi rispetto a Paesi come Germania, Francia e Regno Unito.** Ma poi le cose sono cambiate: come si vede dal grafico, nel giro di tre anni i consumi nel settore della ristorazione sono diminuiti di 3 miliardi di euro. Anche oltralpe si è assistito a un calo importante (- 4 miliardi in Francia), anche se la contrazione maggiore è avvenuta nel Regno Unito (- 5 miliardi). **Solo la Germania si è salvata dal trend negativo:** è infatti l'unico Paese in cui i consumi dedicati al fuoricasa sono aumentati dal 2007.

L'Italia registra una spesa pro-capite annua in ristorazione pari a circa **1.200 euro**, per un **giro d'affari di circa 73 miliardi di euro nel 2014**, di cui 18 miliardi di euro hanno riguardato i bar. Il bar rimane il luogo preferito dagli italiani per fare colazione con un totale annuo di circa **1,5 miliardi di consumazioni.** A registrare una flessione maggiore è invece il consumo di cibo nella pausa pranzo.

**73**

miliardi di euro spesa delle famiglie italiane per la ristorazione

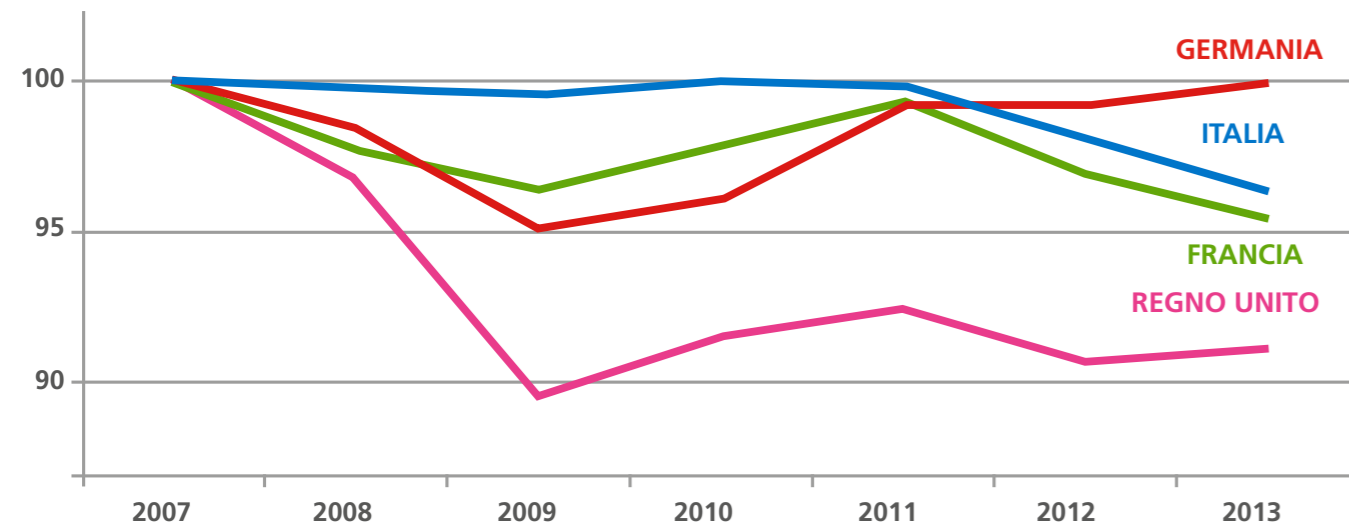
**3**

miliardi di euro il calo di consumi per la ristorazione in Italia

**1.200**

euro spesa pro-capite annua in ristorazione

I consumi alimentari delle famiglie nella ristorazione



Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Istat.

## PRODOTTI | NOVITÀ

Pratici e sfiziosi: arrivano i Burger vegetali

**novità  
2015**



Partendo da prodotti di qualità certificata, provenienti dal conferimento dei quasi duemila soci produttori del Gruppo, il team chef Orogel pensa continuamente a nuove referenze che offrano un contenuto di servizio sempre maggiore.

È il caso dei Burger vegetali, un'innovativa idea per portare in tavola gustose verdure. Orogel propone due referenze, entrambe ottime anche per i vegetariani: **Burger agli spinaci e Burger ai vegetali grigliati e scamorza**, in buste da 1.000 grammi.

Entrambi sono ottimi come secondo piatto con la guarnizione di una salsa al formaggio o al pomodoro accompagnati da qualche foglia di insalata oppure un'alternativa sfiziosa per un panino vegetariano, con aggiunta di formaggio, fettine di pomodoro maturo e foglioline di valeriana.

### INDICAZIONI D'USO

**In forno ventilato:** Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti girando i burger una volta a metà cottura. Utilizzare a piacere.

**Alla Piastra:** Stendere il prodotto ancora surgelato su una piastra preriscaldata a 240°C. Lasciare cuocere 8 minuti, quattro per parte. Utilizzare a piacere.



## NEWS | FOOD SERVICE

Su il sipario sul **food cost** dei prodotti

Per pianificare il budget in cucina e scegliere prodotti che garantiscano il **miglior rapporto qualità/prezzo** è fondamentale conoscere a fondo cosa offre ogni confezione di materia prima acquistata. Con l'obiettivo di mettere sul piatto sempre **più trasparenza e convenienza** per i propri clienti e consumatori Orogel tira su il sipario su un nuovo servizio: il **Food Cost**. Il Team Chef ha attentamente testato l'intera gamma di prodotti **verificando per ciascuna referenza numero di porzioni per confezione e costo per singola porzione.** Per ogni prodotto è stato definito il peso indicativo di ogni dose e sono state scelte le modalità di rinvenimento ideali per esaltare il gusto e al contempo mantenerne inalterate le qualità organolettiche e le proprietà nutritive. I dati ottenuti da questa approfondita analisi confermano gli enormi vantaggi dell'utilizzo dei prodotti Orogel: grande resa in cottura, enorme risparmio di tempo per la lavorazione e la preparazione, prodotti disponibili in ogni stagione e sempre allo stesso prezzo!



**Burger agli Spinaci**

Codice: 310641 | Confezione: Busta 1.000 g | **PROVENIENZA:** Prodotto realizzato in Italia

**FORNO VENTILATO** ⌚ **9 min.**

Porzioni per Busta: **13**

Costo Porzione: **0,56 €**

**PIASTRA** ⌚ **8 min.**

Porzioni per Busta: **13**

Costo Porzione: **0,56 €**

**Food Cost  
per porzione  
da 80 g**

Finalmente lo chef o il ristoratore potranno sapere in ogni momento il **costo di un piatto finito** con il gradimento assicurato della clientela.

Ma Orogel vuole fornire un servizio ancora più completo: a fianco di ogni prodotto è riportato il **codice QR** da scansionare con il cellulare per conoscere proprio tutto del prodotto: provenienza, ingredienti, suggerimenti di utilizzo e ricette! Questa è la bontà naturale di Orogel... a 360°!

## PIANETA AGRICOLTURA | CARCIOFO

Solo il meglio dei carciofi italiani

"**Cuori**", **mezzi**, **a spicchi**: Orogel propone i carciofi in diverse pezzature, per andare incontro alle diverse esigenze di chi lavora ai fornelli. L'ultima novità Orogel Food Service sono i carciofi "Tanto cuore", offerti mezzi e in spicchi: grazie a un esclusivo sistema di produzione si mantiene integro tutto il cuore del prodotto, la parte più tenera e saporita.

**450**

ettari coltivati a carciofi

**45**

soci si dedicano a questa coltura in Sud Italia

**5mila**

tons di prodotto fresco

Sono ben **450 gli ettari** che Orogel dedica a questa coltura, con **45 soci agricoltori** che lavorano il gustoso vegetale. Ogni anno si producono 5mila tons di carciofi, di cui **1800 indirizzati verso la surgelazione.** La varietà coltivata si chiama "**Madrival**" e la zona più indicata per ottenere la qualità maggiore è il Sud Italia, **Basilicata e Calabria e parte della Puglia** nello specifico.

La coltivazione viene effettuata seminando e crescendo prima le piantine in vivaio, che poi vengono **trapiantate nei campi in luglio**, scegliendo i terreni più idonei e fertili. **La raccolta** del carciofo viene effettuata nell'anno successivo al trapianto, nel periodo compreso **tra marzo e fine maggio.** I carciofi hanno pochissime calorie, sono molto gustosi, contengono molte fibre e una buona quantità di calcio, fosforo, magnesio, ferro e potassio. Sono dotati di proprietà regolatrici dell'appetito, vantano un effetto diuretico e sono consigliati per risolvere problemi di colesterolo, diabete, ipertensione, sovrappeso e cellulite.



## PIANETA AGRICOLTURA | ASPARAGO

Vitamine e sali minerali nel gustoso vegetale coltivato in Puglia

Tra i fiori all'occhiello delle produzioni Orogel c'è l'asparago, un vegetale spesso proveniente dall'estero ma nel caso di Orogel **totalmente italiano.** Si tratta di una pianta poliennale che viene **raccolta da aprile fino ad inizio giugno.** L'ambiente ideale sono i terreni molto fertili e **la zona più vocata è quella della Puglia**, in particolare la provincia di Foggia.

**Trenta soci** agricoltori coltivano circa **180 ettari di asparagi**, nelle **varietà Grande** (originaria della California) e **Vegalim** (Olanda). La resa per ettaro è di 7 tonnellate, di cui 4 vengono destinati alla vendita del fresco e 3 alla surgelazione, per un totale di **500 tonnellate di prodotto.** Nelle buste Orogel finiscono solo gli asparagi migliori, che rispettano tra gli altri aspetti rigide caratteristiche di taglio: dagli 8 ai 15 mm di diametro, circa 15 cm di lunghezza.

In commercio è possibile trovare asparagi bianchi, viola, verde chiaro e, più raramente, verde scuro, come quelli selvatici. La qualità non dipende dal colore, quindi attenzione a pensare che una variante sia meglio di un'altra; la cromaticità influisce, infatti, solo sul gusto e sul sapore. Il loro consumo è indicato sia per i grandi che per i piccini, **grazie all'importante quantità di vitamine e sali minerali** che apportano. Tra le prime ricordiamo le vitamine A, C e B, tra cui spicca l'acido folico (B9), essenziale durante il periodo della gravidanza. Una porzione di asparagi da 100 g

apporta la stessa quantità di vitamina C di un'arancia piccola. Tra i sali minerali non possiamo non citare il calcio, il fosforo e il potassio. Sono ottimali per disintossicare l'organismo, grazie alla loro proprietà diuretica e depurativa.

