

## ALIMENTAZIONE | BENESSERE

I semi della salute



I **semi di lino** sono ricchi di elementi nutritivi in grado di proteggere l'organismo, aiutando a **prevenire malattie come l'ipertensione**. Inoltre, la loro assunzione migliora le **capacità digestive** ed è indicata per **contrastare l'osteoporosi** e altre patologie delle ossa, del cuore e dell'apparato digerente. Forniscono **proteine, vitamine del gruppo B e sali minerali come il fosforo, il magnesio, il rame e il manganese**.

Preparati esclusivamente con deliziose verdure e **privi di glutine**, i **Mini Burger Benessere con Quinoa e Semi di Lino** sono l'ideale sia per i celiaci che per chi segue una **dieta vegana**. Il piccolo **formato da 40 grammi** li rende particolarmente versatili in cucina, pronti in un attimo in tante preparazioni diverse. Sono un'alternativa leggera e nutriente ai tradizionali burger di carne.

Vengono proposti in comode buste da 1000g.

## TREND | CONSUMI

Istat: gli italiani tornano a spendere

**+1,6%**

La crescita dei consumi nel complesso del 2015

**+1,3%**

Aumento dei pasti consumati fuori casa

**-0,5%**

Il rallentamento dei consumi nel 2014

L'**Indicatore dei Consumi Confcommercio (ICC)** registra nel complesso del **2015 una crescita dell'1,6%**, la prima dal 2007. La crescita del consumo dei beni nell'anno ha segnato un +1,7% e quella dei servizi un +1,3%. Nel **complesso del 2014** si era registrato un **arretramento dello 0,5%**. A gennaio il clima di fiducia delle famiglie, dopo l'arretramento di dicembre, è nuovamente salito ai massimi storici. Questo elemento stenta, comunque, a tradursi in una concreta ripresa della domanda.

La crisi degli ultimi anni infatti si è tradotta non solo in un calo dei consumi, ma anche in una erosione del risparmio cautelativo e in una sensibile riduzione della tradizionale forma di investimento delle famiglie (acquisto di abitazioni).

I **consumi nel 2015 sono cresciuti** soprattutto nei beni e servizi per la mobilità e nei beni e servizi per le comunicazioni, ma anche nei beni e servizi ricreativi. Nel settore alberghi e **pasti consumati fuori casa si registra un +1,3%** mentre nei beni alimentari e le bevande la variazione è stata nulla dopo un -1,1% registrato nel 2014. Nel settore abbigliamento e calzature si registra una ripresa dei consumi con un +0,9% a fronte del -0,8% segnato nel 2014.

## INIZIATIVE | LA PROMO

In omaggio un freezer professionale personalizzato Orogel!



**Promozione Orogel**

VALIDITÀ: 15/02/2016 - 25/03/2016

**SELEZIONE AMICO CHEF**

Per ogni singolo ordine di **3.500€** (o multipli) con i prodotti della "SELEZIONE AMICO CHEF" riportati sul retro (di cui almeno uno mai trattato) riceverai in omaggio: **1 FREEZER PERSONALIZZATO OROGEL\***



**MODELLO: CIS 46OCC**

Dimensioni  
1530x715x875 cm  
Lunghezza x Profondità x Altezza

Capacità  
370 litri

\* Consegna entro 15 giorni dall'ordine

In questi giorni è possibile approfittare di una fantastica promozione, in esclusiva per i clienti Orogel Food Service.

Per ogni singolo ordine di **3.500€** (o multipli) su una vasta gamma di prodotti della "Selezione Amico Chef", di cui almeno uno mai trattato, si riceve in omaggio un freezer personalizzato Orogel.

L'iniziativa è valida **fino al 25 marzo**.

Per informazioni contattare il proprio referente commerciale.

## EVENTI | CONGRESSI FIC e APCI

I migliori chef si incontrano: i congressi Fic e Apci



A fine anno si sono svolti gli incontri della Federazione italiana cuochi e dell'Associazione professionale cuochi italiani. Quasi 10mila le presenze dei visitatori nelle tre giornate del congresso Fic, con oltre 500 chef e più di 700 operatori, che quest'anno ha avuto luogo alla Leopolda di Firenze.

Nei numerosi convegni, show cooking e presentazioni le "berrette bianche" hanno avuto modo di confrontarsi sul tema del Cuoco 3.0 (visioni, valori e vantaggi), non solo con altri professionisti del settore, ma anche con tutto il mondo che ruota attorno al campo dell'enogastronomia. Anche Orogel ha partecipato alla manifestazione, presentando i propri prodotti e prendendo parte agli eventi.



L'annuale congresso Apci si è invece svolto nella splendida cornice di Sorrento: i cuochi, indossando il famoso cappello da chef, hanno sfilato per le vie della località campana, suscitando la curiosità e l'interesse di cittadini e turisti, fino a raggiungere la Sala Consiliare del Comune dove hanno ricevuto l'Onorificenza Nazionale alla Carriera Les Toques Blanches d'Honneur - Cappelli d'Onore.

Il riconoscimento, che premia il lavoro quotidiano di molti associati, è stato consegnato direttamente dal direttivo APCI, presieduto da Roberto Carcangiu (presidente nazionale) e Sonia Re (direttore generale).

A certificare il valore dell'evento e dell'incontro tra gli chef, la presenza dei rappresentanti delle più importanti aziende leader per il proprio comparto merceologico del mercato Food Service. Tra queste anche i professionisti del Team Chef Orogel.

**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)**

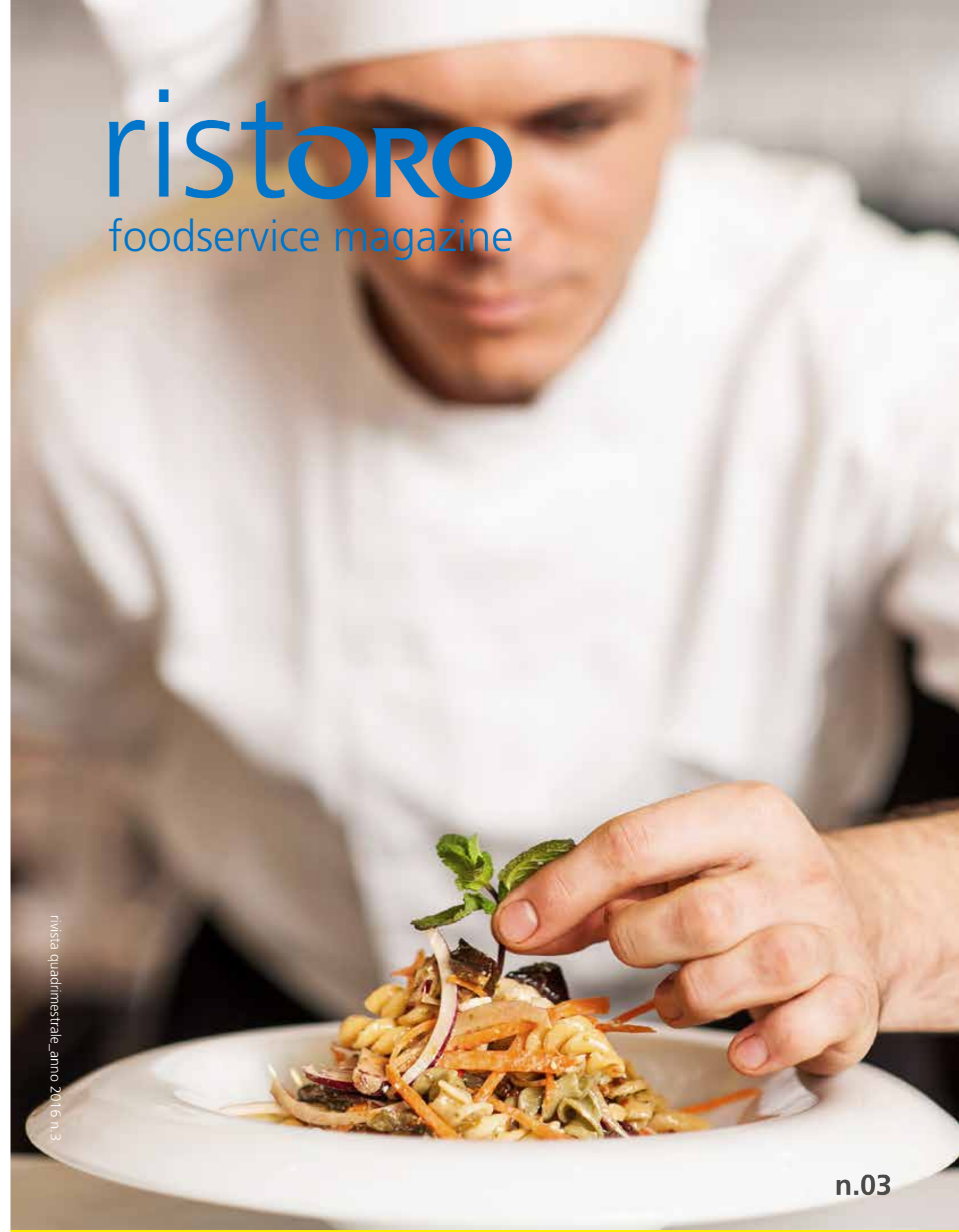
**Editore** \_Pubblisole  
**Amministrazione** \_Orogel S.p.A. Consortile  
**Sede** Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) - Italia  
T 0547 3771 - Numero Verde 800 286660 - [info@orogel.it](mailto:info@orogel.it)  
**Direttore responsabile** \_Bruno Piraccini  
**Coordinamento editoriale e redazione** \_Elisabetta Zandoli  
**Progetto grafico e fotocomposizione** \_Alessandro Gollinucci  
**Stampa** \_Litografia CILS Cesena  
**Chiuso in tipografia** \_Febbraio 2016

PERIODICO GRATUITO

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

Segui Orogel su   

*Orogel, buono per natura*



rivista quadrimestrale\_anno 2016 n.3

n.03

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



## EDITORIALE

### “Convenience-food”: conviene?

Meglio conoscerli come “**prodotti-servizio**”, la traduzione letterale di convenience food è “cibo comodo”; nel quotidiano è un termine usato per indicare gli alimenti caratterizzati da un alto contenuto di servizio, che si possono distinguere in quattro differenti categorie:

- **parzialmente lavorati:** tagli di carne già sezionati, pesce intero eviscerato, patate calibrate, semilavorati di panetteria, gelateria e pasticceria
- **pronti alla cottura:** fondi e brodi in pasta o liofilizzati, carne fresca già porzionata
- **precucinati:** surgelati, verdure pastellate o grigliate, patate prefritte, primi piatti gratinati e stuzzicheria d’aperitivo
- **pronti per il servizio:** già pronti per il servizio che non richiedono ulteriori lavorazioni di cucina, come insalate pronte, dolci al taglio, creme e salse da abbinamento

Il mercato dei convenience food è in piena espansione ed offre continuamente nuove referenze. I vantaggi di questi prodotti sono molteplici: permettono di differenziare e ampliare l’offerta gastronomica a menù, di razionalizzare la gestione delle scorte, di evitare sprechi di materie prime fresche e rendono anche più produttive le ore lavorative degli addetti di cucina.

## NEWS | FUORICASA

### La frammentazione delle imprese di ristorazione sviluppa il business

**17mila**

Nuove imprese nel 2014

**27mila**

Hanno cessato l’attività

**+0,7%**

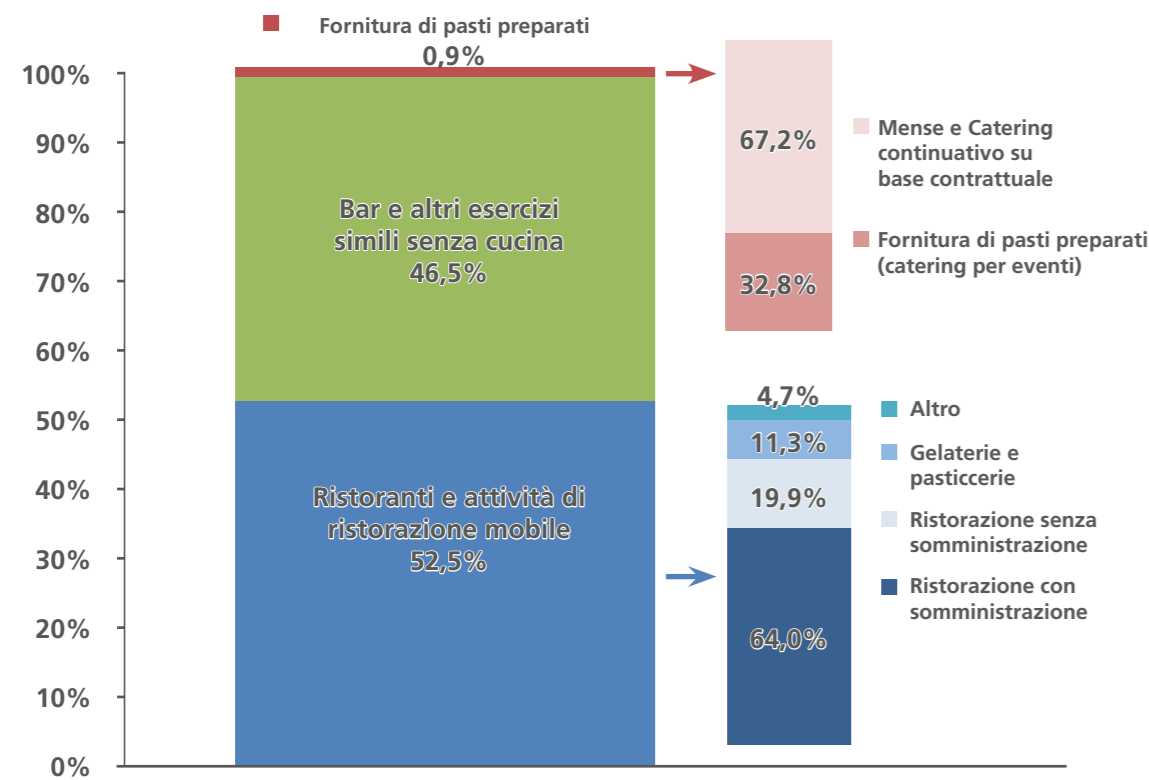
Valore del mercato fuoricasa

La frammentazione delle imprese di ristorazione sviluppa il business

Il mondo dei pubblici esercizi ha nella segmentazione dell’offerta un grande punto di forza.

Il mercato del fuori casa vale circa **74,7 mld di euro, in aumento dello 0,7%** sui 12 mesi precedenti; questo nonostante il **turn over** imprenditoriale continui a rimanere elevato, aggravato sia dalla crisi che, in certi casi, dalla scarsa professionalità. Nel 2014 in Italia, infatti, hanno avviato l’attività oltre **17mila** imprese, mentre più di **27mila** l’hanno cessata.

Ne consegue che è proprio la **ricca varietà di formule** di ristorazione e di servizi che, seguendo l’evoluzione della domanda e i molteplici **bisogni** del consumatore, favorisce le opportunità da cogliere, le nuove soluzioni da proporre in risposta a richieste sempre più orientate verso prodotti ad alto contenuto di servizio.



Fonte: elaborazione C. S. Fipe su dati Infocamere

## PRODOTTI | NOVITÀ

### Teneri, gustosi e già tagliati: ecco i Cardi a tocchetti



Il cardo bianco, uno dei ‘tesori’ della grande tradizione agricola italiana, va ad arricchire la corposa offerta di Orogel Food Service. Delicato, tenero e non fibroso, già tagliato e scottato al vapore, il cardo a tocchetti è pronto per essere ricettato e servito.

Dal sapore simile a quello del carciofo, i **Cardi a Tocchetti** Orogel hanno coste larghe e piene, proposti al naturale per consentire la massima libertà nella preparazione in cucina. Ottimi preparati al gratin da proporre in gastronomia, in frittura, oppure accostati alla fonduta, o ancora come sformatino, o abbinati all’uovo al tegamino e tartufo bianco. Un grande classico serviti con la “bagna cauda” tipica piemontese. Ideali anche come ingrediente negli stufati con salsicce di maiale, ma anche abbinati a pesci delicati come orate e spigole.

#### INDICAZIONI D’USO

**In forno a Vapore:** Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

**In Padella:** Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 200 cl di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 15 minuti a fuoco moderato.



## NEWS | FOOD SERVICE

### Benvenuto Amico Chef!



‘**Amico Chef**’ oltre ad essere la nuova immagine che caratterizzerà tutta la comunicazione food service, è il **contenitore di servizi**, idee e soluzioni a supporto dei professionisti della ristorazione. Il nuovo progetto garantisce:

- servizio dedicato di **customer care** e supporto della forza vendita
- **prodotti selezionati** e certificati, in linea con le esigenze della cucina moderna
- **innovazione continua**, con proposte per la cucina vegetariana, vegana e senza glutine
- attenzione al **food cost**, con ricette studiate ad hoc
- **copertura capillare** del territorio e ottima rete distributiva

Amico Chef offre prima di tutto consigli per la valorizzazione del prodotto surgelato, ideazione di nuove ricette, suggerimenti golosi e curiosità sui prodotti. Il Team Chef Orogel è un selezionato gruppo di professionisti in grado di supportare con un servizio ‘tailored made’, pensato in base alle diverse esigenze, e opera principalmente nella ‘**Cucina Salute e Benessere**’ Orogel, il luogo ideale per scoprire tutte le ultime novità di casa Orogel. Tuttavia, il team Chef è protagonista anche di eventi esterni, come ppen-day, attività ‘one-to-one’, sessioni formative e dimostrative in tutto il territorio nazionale, direttamente presso le strutture di partner e clienti.

## PIANETA AGRICOLTURA | CIMETTE DI RAPA

### L’ortaggio del Sud ricco di antiossidanti

Le Cimette di Rapa IQF Orogel sono un prodotto d’eccellenza della cucina tradizionale italiana, ottime come farciture per pizze e torte salate. La loro principale peculiarità è il **sapore leggermente piccante**, dal retrogusto amarognolo. **Surgelate singolarmente**, non sono solo buone, ma anche sane. **Ricche di antiossidanti e preziosi nutrimenti**, sono una fonte importante di **fibre, folati e Vitamina A**.

**100** ettari coltivati a Cimette di Rapa  
**350** tonnellate/anno di prodotto fresco

**La raccolta** di questo ortaggio avviene in maniera **manuale**. Il trapianto viene operato nel mese di settembre, il periodo di raccolta va da novembre a marzo. Le zone ideali per la coltivazione delle cimette si trovano **in Puglia e in Basilicata**. Le varietà coltivate da Orogel sono la Fasanese 60 e 90, con riferimento ai giorni di maturazione, cioè quelli che intercorrono tra il momento del trapianto e la raccolta. Ogni anno vengono prodotte **350 tonnellate di prodotto, su una superficie coltivata di cento ettari**.



## PIANETA AGRICOLTURA | RADICCHIO ROSSO

### La comodità del radicchio già tagliato e pronto all’uso

Il Radicchio Rosso Tagliato IQF si presta per tantissime ricette della tradizione italiana. Già tagliato e scottato al vapore è perfetto per dare colore e carattere ad ogni preparazione. Ottimo come contorno o per condire pasta e pizza, al radicchio rosso è riconosciuta una serie di proprietà benefiche per l’organismo. È infatti **ricco di fibre e depurativo**, visto l’alto contenuto di acqua. **Contiene ferro e calcio**, importanti per la salute delle ossa, e sostanze antiossidanti. Per quanto riguarda le caratteristiche tecniche, **il trapianto** del radicchio viene portato avanti **nei mesi luglio e agosto**. La prima raccolta ha luogo tra ottobre e gennaio, mentre la seconda avviene da marzo a maggio. Orogel sceglie le migliori varietà di radicchio rosso tondo da genotipi locali. **La produzione annua è pari a dieci tonnellate**, concentrata in **mezzo ettaro coltivato**. L’area più vocata per questa coltura è quella di Ferrara, in Emilia-Romagna.

**1ª raccolta**

Ottobre - Gennaio

**2ª raccolta**

Marzo - Maggio

