

VivereinViaggio

HOME ABOUT TRAVEL FOOD LIFESTYLE WELLNESS NEWS OCCASIONI #SEMPREINVIAGGIO CONTATTI

Home About Travel Food Lifestyle Wellness News Occasioni #sempreinvaggio Contatti



Il food - world è sempre più in fermento, tra iniziative, prodotti, accordi e idee di ogni sorta. Perché mangiare e bere sono ormai diventati un vero piacere.



vita al celeberrimo curry, aromatico misto di spezie orientali.

20 ottobre 2021 – Stanchi delle solite zuppe, cocktail o condimenti? La soluzione sfiziosa arriva dalla storica **Fabbri** che, dopo l'amarena e la fragola, mette in campo il nuovissimo **Zenzero Fabbri** sempre racchiuso nell'ormai iconico vasetto sagomato blu e bianco (in due dimensioni) esposto persino al MoMa di New York. E che custodisce al suo interno una manciata di pepite dorate immerse in uno sciroppo di zenzero e curcuma, da degustare in purezza o per fantasiose ricette dolci o salate, da mangiare o da bere. La preziosa spezia, anche portatrice di benefiche proprietà officinali, vanta una storia lunga ben 3000 anni che nasce tra India e Cina. Tant'è che insieme a curcuma e cardamomo dà



24 settembre 2021 – Fibra di cicoria al posto dello zucchero, per un cioccolato più leggero e salutare ma sempre assolutamente delizioso e appagante. E' la nuovissima proposta di **Venchi**, storica azienda cuneese che ha messo a punto una ricetta capace di ridurre del 70% gli zuccheri nel cioccolato utilizzando al loro posto questa fibra vegetale, quindi di origine naturale, ad alto contenuto di FOS (frutto-oligosaccaridi) e basso valore glicemico. Unita a una massa di cacao

selezionata già naturalmente dolce. Una ricetta che caratterizza la sua nuova linea -70% in tavolette fondenti e al latte, nocciolati e cremini, gianduiotti ed extrafondente.

La ricerca continua di Venchi per l'eccellenza dei suoi prodotti riguarda anche la sua cioccolata spalmabile, dove la presenza di olio extravergine di oliva ne supporta ulteriormente i noti benefici. Mentre il prossimo passo guarderà a un innovativo packaging attivo, riciclabile e in grado di garantire la migliore conservazione delle caratteristiche sensoriali del cioccolato, grazie a composizioni antiossidanti naturali sulla superficie. La dolce storia dell'azienda di Castelletto Stura continua...



9 aprile 2021 – La supernovità di primavera in arrivo nelle gelaterie artigianali italiane ha il profumo irresistibile del cioccolato. Ma insolitamente inedito. Perché è l'altra faccia del tradizionale gelato al cioccolato che conosciamo da sempre.

Si tratta infatti di un sorbetto freschissimo al frutto del cacao, realizzato con la polpa invece che con i semi come accade classicamente, dal gusto dolce

e fruttato, il colore bianco e un salutare plus di proteine, vitamine e fibre.

Il frutto del cacao, chiamato cabossa, cresce infatti sull'albero nelle regioni tropicali dal clima caldo e umido intorno all'equatore, ed è costituito da buccia, polpa e semi (le celebri fave di cacao che vengono lavorate per ottenere il cioccolato).

L'idea è di **Chocolate Academy Milano**, scuola professionale dedicata al cioccolato, e

Rogelfrut, azienda piemontese specializzata in frutta surgelata e puree di frutta, che insieme hanno messo a punto questo prodotto tutto nuovo lavorando per la prima volta la cabossa e utilizzando ben il 40% della polpa.

Non resta che scovarlo in gelateria e lasciarsene inebriare.



6 marzo 2021 – La storica azienda olearia ligure **Fratelli Carli** inaugura a Milano, nella centralissima piazza Tricolore, il suo diciassettesimo punto vendita in Italia. *Emporio Risorgimento* accoglie i clienti con un'invitante tavola apparecchiata con tutto il meglio della sua offerta, ordinata in bella vista anche sugli scaffali: il posto d'onore spetta naturalmente all'olio d'oliva ed extra vergine, proposto nelle migliori varietà e tipologie e

disponibile per l'assaggio con gli appositi distributori. Ma non sono da meno i condimenti di qualità come pesto, sughi e salse, olive e verdure sott'olio, pasta e tonno, vini e aceti, creme di frutta e dolci – come i nuovissimi e friabili *Biscottoni al Mais* da inzuppare nella tazza della prima colazione, assolutamente deliziosi –, conserve alimentari della tradizione ligure e tipicità della gastronomia mediterranea, oltre a un'intera gamma bio e alla linea di cosmetici e saponi *Mediterranea Fratelli Carli* a base di olio d'oliva. L'Emporio è aperto sette giorni su sette con orario continuato dalle 10.00 alle 19.30: è possibile acquistare e portare via direttamente con sé, ma anche entrare a scegliere, compilare una lista della spesa posta all'esterno o perfino prenotare i prodotti telefonicamente, e tornare più tardi a ritirare trovando tutto pronto oppure chiedere la consegna a casa, secondo la collaudata tradizione del recapito a domicilio che accompagna da sempre l'azienda.



15 ottobre 2020 – L'abbinata perfetta è con i pancake sul tavolo di una prima colazione american style. Ma va benissimo anche come alternativa al molto più calorico zucchero, dovunque sia utilizzato: prodotto da Appalaches Natures con metodi antichi per preservarne tutte le caratteristiche naturali (l'azienda è situata nel cuore delle montagne degli Appalachi ricchissimi di alberi da zucchero), arriva in Italia il tradizionale

sciropo d'acero canadese **Maple Joe®**, dal colore ambrato e ricco di vitamine e minerali, precisamente da Thetford Mines, nel cuore del Quebec, la regione leader mondiale nella sua produzione, derivante da tre specie di acero: rosso, argentato e acero da zucchero, prodigo, quest'ultimo, degli aromi più ricercati. A fine inverno, infatti, gli alberi rilasciano la loro linfa dolce e trasparente, che è l'ingrediente naturale alla base dello sciropo e viene cotta in enormi vasche alimentate a legna; il colore ottenuto varia in base alla qualità dell'albero.



13 ottobre 2020 – E' un gin unico al mondo il nuovo *KIKU Apple Gin*, ultimo nato delle distillerie **Roner**, ottenuto dalla distillazione delle mele Kiku che crescono ai piedi delle Dolomiti altoatesine sviluppando, a maturazione completa, un cuore dolce come il miele. E' unico perché i frutti sono distillati con il metodo London Dry, che prevede solo ed esclusivamente la loro macerazione, unita a un mix di erbe mediterranee e alpine come il

ginepro, la lavanda e la cannella che ne esaltano sapore e profumo, senza l'aggiunta di altri aromi esterni. E che lo rendono perfetto da degustare, puro o in versione gin tonic con la "Tyrol Tonic" per un sapore del tutto territoriale, in abbinamento a maggiorana, anatra arrosto, noci, uva e noce moscata.



15 settembre 2020 – Un sorprendente cocktail al Cacio e Pepe, per inaugurare le nuove tendenze autunnali omaggiando uno dei piatti più tradizionali e irresistibili della cucina romana: si chiama *Martini In&Out* la novità di stagione del bartender capitolino Gabriele Stillitani, abilissimo nel trasformare qualunque ingrediente in arrivo dalla cucina del suo locale di Lugano **La Dispensa** sul bancone del bar in cocktail curiosi e sfiziosi.

L'ultima creazione esalta le botaniche del gin che assumono il tipico sapore della tradizionale ricetta romana grazie alla tecnica del fat washing, una lavorazione eseguita per infusione, miscelando abilmente in una coppa 60 ml di gin infuso al pecorino e 10 ml di vermouth extra dry infuso al pepe della Valle Maggia, con cialda di cacio a decorazione del bicchiere. Il risultato? Beh, sicuramente inconsueto...



1 giugno 2020 – Sono due le novità di **Cedral Tassoni** per la primavera-estate 2020, che attingono al suo storico passato per strizzare l'occhio al futuro. La prima si chiama *Cedrata Limited Edition* e consiste in un'edizione limitata dell'iconica bibita, proposta fin dagli anni Cinquanta in una bottiglietta di vetro che ricorda la buccia del cedro, vestita di nuovo in un esclusivo packaging da quattro o sei pezzi contenente un sottobicchiere magnetico con la stampa delle legendarie pubblicità aziendali tutte da

collezionare; al suo interno, i più fortunati possono trovare anche un invito esclusivo per trascorrere una giornata in visita alla sede di Salò con stabilimento produttivo annesso. L'altra consiste invece in una bibita tutta nuova, la *Soda Water*, una tonica delicatamente frizzante perfetta anche per la miscelazione già sperimentata con successo sul mercato americano e in arrivo ora anche da noi, che va ad affiancare la "Tonica Superfine" con i limoni del Garda, suo territorio d'origine. Dove si trova, infatti, anche il Tassoni Shop&Drink, antico lounge bar di Salò in cui si possono anche acquistare tutti i prodotti, direttamente o in delivery, oltre ovviamente che nei tradizionali canali di vendita.



18 maggio 2020 – Sono tre i nuovi gusti di primavera proposti dalla gelateria artigianale **Terra Gelato**, con la fantasia e il guizzo tipici suoi: *Caffè Espresso Barbera*, realizzato esclusivamente con l'ingrediente preparato al momento, *Fragole Candonga*, sorbetto alle fragole della Basilicata dalla tipica forma allungata e polpa rosso fuoco, *Cheesecake*, crema al gusto della celebre torta newyorchese variegata con una composta di

mirtilli freschi, ai quali si aggiunge *Liquirizia, menta e cioccolato*, che torna un anno dopo con la sua anima di liquirizia calabrese.

Accanto a loro, immancabili, tutti i gusti ormai cult, come, uno per tutti, *Pistacchio siciliano salato*, da provare insieme al kit degustazione completo di coni e cialde brandizzati e alla panna di latte fieno montata a mano, e i semifreddi artigianali come la torta ai Tre Cioccolati con cioccolato fondente, al latte e bianco, disponibili anche in monoporzioni.

E tra le novità di primavera anche un'app per potenziare la consegna a domicilio nel raggio di 2 km e il take-away, consentendo di prenotare e ritirare all'orario prescelto, senza attendere in coda, direttamente sulla piattaforma <https://terrabelato.droidorder.it/>



6 dicembre 2019 – Caffè espresso sì, ma non solo. La bevanda più consumata per eccellenza si avvia rapidamente a diventare protagonista anche della creazione di nuove filiere etiche e sostenibili, per privilegiare la qualità delle materie prime a favore degli aromi naturali, grazie anche alla macinatura della miscela che conferisce il grado di acidità. Spazio, dunque, allo *Specialty Coffee*, con cui il caffè filtro viene preparato con uno speciale metodo di infusione denominato "pour over" utilizzando solo miscele di alta qualità, prevalentemente monorigine, ed estrattori e filtri di forma conica: si bagnano questi filtri con acqua

calda, si aggiunge la miscela e si versa una restante parte di acqua attendendo che il liquido coli all'interno della brocca sottostante.

A iniziare a svelarne i segreti i workshop pratici di **Owl Brothers & Mugs and Co.**, che collaborano nella conoscenza e diffusione dello Specialty Coffee proponendolo ampiamente in diverse tipologie, tutte da provare.



27 novembre 2019 – Una barretta di cioccolato per la lotta al cancro: si chiama **ChocoWellness Milano** @ la barretta gourmet energetica di cioccolato Eclipse, 100% naturale e con solo l'1% di zucchero aggiunto, protagonista di un progetto di sensibilizzazione sulla prevenzione e sui corretti stili di vita, tra cui fondamentali lo sport e

l'alimentazione sana, con conseguente raccolta fondi a favore di **LILT Milano** – Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori per la diagnosi precoce.

Promosso dal team de **Il Cioccolato Buono** – associazione di chef, pastry chef e esperti gourmet – con **Chocolate Academy Milano**, e sostenuto da numerosi protagonisti dello sport, il progetto, che vede lo chef Davide Oldani in veste di testimonial, si propone di raccogliere tra dicembre 2019 e dicembre 2020 cinquantamila euro in donazioni: grazie a queste, nel 2020 saranno offerte oltre mille visite di diagnosi precoce oncologica in occasione delle campagne *Nastro Rosa* al femminile e *Movemen* al maschile.



12 novembre 2019 – Un gustoso burger vegetale, totalmente senza carne ma ricco di tutto il suo sapore: si chiama *Rebel Whopper*@ il nuovo arrivato in casa **Burger King** creato in partnership con l'olandese *The Vegetarian Butcher* di Unilever, che oggi viene lanciato in contemporanea in 2.500 ristoranti della nota catena in venticinque Paesi europei.

Cotto alla griglia e accompagnato da pomodoro e lattuga fresca, maionese, ketchup, cetriolini croccanti e cipolle, il tutto racchiuso in un morbido pane al sesamo, il saporito whopper vegetale è perfetto per chi preferisce rinunciare alla carne ma amerebbe, comunque, assaporarne il gusto. Insomma, la differenza c'è ma non si sente, e l'esperimento è riuscitissimo.



18 ottobre 2019 – Un nuovo progetto di *Filiera Prime Terre – Grano 100% Campano* per valorizzare il territorio attraverso la collaborazione con gli agricoltori locali, il cui grano seminato, coltivato e raccolto nelle province di Caserta, Benevento e Avellino sarà l'anima della pasta prodotta con Grano 100% Campano: è questo il nuovissimo accordo tra il **Gruppo Casillo**, leader mondiale nella trasformazione e commercializzazione del grano duro, e lo storico **Pastificio Gentile**, che ha

reso la città di Gragnano famosa in tutto il mondo per la sua pasta.

Un accordo che fa salire a dodici le filiere del progetto Prime Terre attivate in tutta Italia – cinque legate al grano duro per la pasta e sette al grano tenero e al canale bakery – incrementando a 8.500 il volume di tonnellate di grani regionali, di cui 3.500 per la filiera farina su canale bakery e 5.000 per la filiera pasta.

Il progetto di filiera regionale certificata è stato avviato da Casillo nel 2016, alla ricerca delle farine e semole che parlano e profumano della terra in cui sono nate, e delle espressioni più autentiche della cultura contadina italiana. La pasta della nuova arrivata sarà in commercio nei prossimi mesi.

Cedral Tassoni food Venchi

RELATED POSTS



Gavi, una Via del Vino tra boschi e delizie

10 Novembre 2010 | 0



Castelfranco Veneto, il dolce profumo del Fraccaro Cafè

1 Novembre 2014 | 0