

Rivista

ISPIRAZIONE PER
PROFESSIONISTI

LUGLIO | 2021

06

Un'estate vegana
Rinfrescante e di tendenza

08

Aperitivo per tutti
Non solo noci

22

Dal paese del sorriso
Roku Gin

Indice

04 Frutta & Verdura Il variegato mondo dei pomodori



10 Ritratto Restaurant Essort, Berna



20 Visita al talentuoso Ivan Urech

GUSTI STRAORDINARI, STUZZICHINI APPETITOSI,
IL TOP PER IL PALATO. PREGIATI PRODOTTI DI
QUALITÀ DA TUTTO IL MONDO.



- 04 | FRUTTA & VERDURA
- 08 | FOOD
- 10 | RITRATTO
- 12 | PESCE & SEAFOOD
- 14 | MACELLERIA
- 17 | LATTICINI
- 20 | SUPERALCOLICI

Futuro vegetariano e vegano

UN SETTORE DI CLIENTELA IN CRESCITA

Quasi l'uno per cento della popolazione svizzera mangia vegano. Se si aggiungono i vegetariani, la quota sale già oltre il cinque per cento. E quasi un quinto ammette di essere un flexitario, consumando prevalentemente piatti vegetariani o vegani. In totale si tratta di circa un quarto degli svizzeri che rinuncia prevalentemente o completamente ai prodotti animali. La tendenza è in aumento. Questo è il risultato di un sondaggio del 2020 per incarico di Swissveg, in rappresentanza degli interessi di persone che vivono in modo vegetariano o vegano. Un risultato che non sorprende affatto. Poiché, anche nella gastronomia, gli ospiti vegetariani o vegani fanno parte da tempo della quotidianità, come pure i rispettivi piatti su ogni buona carta del menu. Fortunatamente non si tratta solo di insalate e piatti a base di verdure.

VOGLIA DI SCOPRIRE NUOVI MONDI

Anche i vegetariani e vegani desiderano mangiare qualcosa di particolare fuori casa. Rinunciare? Assolutamente no! Il motto è la riscoperta, anche nella gastronomia. Da una parte ci si aspetta sempre più alternative alla carne a base vegetale; prodotti che riguardo alla consistenza e gusto non si differenziano dall'originale e allo stesso tempo consumano notevolmente meno CO₂. Dall'altra parte, molti ristoratori sono diventati ambiziosi. Vanno alla scoperta di nuovi mondi vegetariani e vegani, cercando di entusiasmare anche gli amanti della carne aperti a cose nuove. Ciò accade anche a livelli stellati. Cavolfiore cotto al forno, verdure piccanti, zuppa di castagne, cavolo rapa fritto ... Tutto quello di cui si ha bisogno sono i prodotti giusti, un po' di ispirazione e il piacere artigianale. Tuttavia, la carne viene sempre richiesta dagli ospiti. Ma appunto non da tutti. E le statistiche mostrano che la maggior parte dei vegetariani e vegani sono attualmente nella fascia di età tra i 14 e 34 anni. Vale a dire il futuro.

Il variegato mondo dei pomodori



POMO DEL PARADISO: STRAORDINARIAMENTE VERSATILE

«Paradeiser», pomo del paradiso, mela d'oro e, addirittura, pomo d'amore – il pomodoro vanta molti nomi. La sua provenienza risale all'America del Sud. All'inizio del XVI secolo fu introdotto per la prima volta in Spagna. Il pomodoro è un vero e proprio prodigio della cucina e un ortaggio straordinariamente versatile. Ci delizia come stuzzichino o negli antipasti, nelle insalate, zuppe – come per esempio, in estate, in un rinfrescante gazpacho – nei piatti principali e perfino nei dolci. La delicata e fruttata acidità del pomodoro si adatta perfettamente a dolci creazioni: creme, mousse e sorbetti – questi carnosi donatori di vitamine danno vita a un'infinita varietà di piatti e possono essere anche abbinati a componenti inconsuete. Anche nella cucina vegetariana/vegana, il pomodoro non viene più interpretato come un noioso ortaggio al vapore, ma può essere preparato nei più svariati modi, dando il via libera alla creatività.



POMODORI DALLA REGIONE DEL SEELAND

Un gradevole profumo, leggermente aromatico, si diffonde in tutta la serra, mentre il verde intenso e rigoglioso incanta gli occhi. In mezzo a tanto verde spuntano delle vere e proprie meraviglie: sono i primi pomodori di stagione. Varietà tradizionali, come i pomodori rotondi, i pomodori ciliegia, quelli a grappolo e i Datterino, ma anche varietà speciali come il Green Zebra e Marmande. Le piante crescono in canaletti contenenti fibre di cocco. Questo sistema d'irrigazione – a circuito chiuso – assicura che l'acqua e le sostanze nutritive possano essere utilizzate in modo mirato e senza nessuno spreco. I fiori di pomodoro vengono fecondati da legioni di colonie di bombi. Pascal Gutknecht, Thomas Etter e Bruno Gutknecht gestiscono questa attività – Gutknecht Gemüse a Kerzers – certificata IP-Suisse, fondata nel 2003 in cui lavorano 110 collaboratori. Durante la stagione, da una superficie di cinque ettari, raccolgono in media circa 100 tonnellate di pomodori alla settimana. Accanto all'azienda stanno costruendo un sistema di teleriscaldamento senza CO₂. Tra due anni, l'azienda Gutknecht Gemüse sarà al 100% libera da emissioni di CO₂ in termini di calore ed energia elettrica. La maggior parte dei pomodori svizzeri provengono dalla regione del Seeland e sono disponibili da aprile a novembre.

**PREMIUM
POMODORI DATTERINO A
GRAPPOLO**

Svizzera
ca. 3 kg netto

045199

prezzo del giorno



**PREMIUM
POMODORI MARMANDE GIALLI**

Svizzera
ca. 3 kg netto

045295

prezzo del giorno



**PREMIUM
POMODORI MARMANDE ROSSI**

Svizzera
ca. 3 kg netto

045297

prezzo del giorno



**PREMIUM
POMODORI GREEN ZEBRA**

Svizzera
ca. 3 kg netto

045381

prezzo del giorno

**PREMIUM
POMODORI CILIEGIA A GRAPPOLO
MIELATI**

Svizzera
200 g netto

040975

prezzo del giorno



**PREMIUM
POMODORI MARMANDE NERI**

Svizzera
ca. 3 kg netto

045291

prezzo del giorno



Un'estate
vegana

**PREMIUM
MELONI CHARENTAIS**

Francia/Spagna
6 pezzi

047937 **prezzo del giorno**

**RINFRESCANTE, DI TENDENZA E
RICCA DI VITAMINE**

Fragole, meloni, ciliegie – in estate molti consumano regolarmente prelibatezze vegane senza rendersene davvero conto. Infatti, se la natura ci offre i suoi abbondanti frutti bisogna approfittarne. E con un paio di piccoli trucchi, in un batter d'occhio si riesce a portare in tavola un piatto vegano e allo stesso tempo ricco di vitamine. Chiaramente ogni frutto da sé è già un vero e proprio piacere. Che ne dite per esempio di un'insalata di fragole e finocchi come antipasto, del couscous di melone come piatto principale e una torta di ciliegie vegana come dolce?

Inoltre, dei veri e propri classici vegani sono i sorbetti alla frutta in tutte le varietà. Oppure basta semplicemente utilizzare del latte di noce di cocco per un gelato alla frutta cremoso. Per poi finire la serata con un Mocktail alla fragola e menta. Ecco come assaporare un'estate vegana.

FRAGOLE MARA DES BOIS

Svizzera
250 g netto

047186 **prezzo del giorno**

CILIEGIE

Premium 28+
Svizzera
3 kg netto

047558 **prezzo del giorno**

**PREMIUM
MANGO EXTRA**

Import
6 pezzi

047898 **prezzo del giorno**

**EGLI'S
MENTA HEMINGWAY**

250 g netto

041767 **prezzo del giorno**

**PERLE
DI FRUTTO DELLA PASSIONE**

200 netto

093793 **12.95**

Ricetta ↓



FOOD PAIRING | MELONE | SPEZIE

Melone alla griglia

- Premium Melone Charentais 2 pz
- Premium Rub Coffee Time 25 g
- Premium Rub Sweet BBQ 25 g

Macedonia di melone, lamponi e menta

- Premium Melone Charentais 1 pz
- Lamponi 500 g
- Menta 1 mazzo

Fondo di melone e pimento

- Premium Melone Charentais 1 pz
- Piment d'Espelette 1,5 g
- Sosa Gelespessa 20 g
- Sosa Lecitin 3 g

Decorazione

- Espro Miscela di crescita

Preparazione:

transgourmet-cook.ch



LÉON BEYER GEWÜRZTRAMINER ALSACE AOC

Francia
Alsazia
Vino dal colore giallo dorato chiaro, con intensi e rigogliosi sentori floreali di rosa e litchi leggermente esotici, dolcezza delicata ma equilibrata, con fresca acidità e un tocco di note speziate. Retrogusto aromatico e persistente.

616761

75 cl. 16.90

Aperitivo per tutti

NON SOLO NOCI

Matrimoni, anniversari, compleanni, eventi di aziende: l'aperitivo è d'obbligo! Oggigiorno non può davvero mancare un'offerta vegana, ma non è un problema poiché: patatine, miscele di noci, olive... sono tutti prodotti perlopiù vegani. È possibile proporre anche bastoncini di verdure. Ma ogni tanto può essere anche qualcosa di diverso. Una gustosa base vegana può essere, per esempio, una tortilla farcita in svariati modi, in seguito arrotolata ed eventualmente tagliata a fette con farcitura di couscous con spinaci, prezzemolo e un po' di limone. Oppure un misto con pomodori a pezzi e olive. Anche una moussé di ceci si adatta in modo eccellente come farcitura, in combinazione con diversi ingredienti vegani. Con i ceci è possibile preparare anche delle gustose falafel, servite con diverse salse dip, per esempio sulla base di yogurt di soia o sottoforma di chutney.

IL MONDO COME FONTE D'ISPIRAZIONE

Falafel non è l'unico aperitivo vegano per eccellenza della cucina araba. Cosa ne dite di un'insalata di lenticchie araba in vasetto? Oppure il pendant nella varietà mediterranea? In generale, nella cucina mondiale si può trovare molta ispirazione. Per un tocco mediterraneo vi è anche la focaccia. Con pomodori secchi e olive nell'impasto e farcita con zucchine alla griglia e melanzane fresche o «sott'olio», vale a dire in olio di oliva. I Chicken Wings della cucina americana si possono semplicemente riproporre con rosette di cavolfiore avvolte in farina di ceci. Da molto tempo, sull'onda del successo troviamo i dumplings: questi gnocchi ripieni a base di farina, sale e acqua possono essere anche farciti con del Tofu o con miscela di verdure. Addirittura i cornetti svizzeri al prosciutto diventano vegani. La pasta sfoglia contiene spesso grasso vegetale, mentre il ripieno può essere a base di Tofu, formaggio fresco vegano o altre prelibatezze per un interessante diversivo; anche per i non vegani.



**PREMIUM
NOCI DI ACAGIÙ CON
PREPARAZIONE DI SPEZIE
«MISSISSIPPI RUB»**

Svizzera

106270

500 g 16.95

ZWICKY LENTICCHIE BELUGA

Svizzera

243530 kg 5.75



WIBERG ERBE AROMATICHE SELVATICHE

Germania

590467 55 g 8.50



PIMENT D'ESPELETTE

Francia

564210 250 g 39.70



ROI PÂTÉ DI OLIVE NERE

Italia

102300 180 g 5.75



PREMIUM NOCI DI ACAGIÙ AL PEPE DELLA TASMANIA

Svizzera

106330 500 g 17.95



BIA COUSCOUS

Italia

569011 5 kg 13.74



Ritratto

RESTAURANT ESSORT, BERNA
URS & KARIN LÜTHI
14 PUNTI GAULT&MILLAU

Insieme avete visitato tutti i continenti del mondo. In quel periodo la fotografia era la vostra professione. E adesso, insieme, avete lo stesso successo come chef/ristoratori nell'ambito gastronomico. Quali analogie vedete tra la fotografia e la cucina?

Urs Lüthi: La cosa più importante è la creatività. Per me e Karin, entrambe le professioni sono legate alla passione. Infatti, è proprio essa che ci guida. Sia la fotografia che la cucina (... e il cibo) suscitano in noi delle emozioni.

Da voi anche gli ospiti vegetariani trovano dei piatti davvero straordinari. Qual è il fattore più importante per voi quando create un piatto vegetariano?

Urs Lüthi: Non si tratta semplicemente di escludere una componente, ma di creare un piatto che sia allo stesso livello di un piatto a base di carne o pesce in termini di qualità e dispendio.

Karin Lüthi: I nostri ospiti dovrebbero sentirsi tutti apprezzati, indipendentemente da ciò che ordinano.

Dell'assortimento Cook vi sono dei prodotti specifici che vi ispirano in modo particolare?

Urs Lüthi: Il Risotto Carnaroli della marca Premium è davvero eccellente come anche il Piment d'Espelette.



Avete fatto della cucina/ristorazione, nonché della fotografia, la vostra professione. Avete ulteriori interessi che vorreste coltivare?

Urs Lüthi: No, credo proprio di no.

Karin Lüthi: Cerchiamo di vivere i nostri sogni nel presente e di non rimandarli al futuro.

Qual è stato il vostro momento più bello in cucina?

Urs Lüthi: Vi sono momenti speciali, come per esempio, dopo un servizio davvero turbolento e frenetico, in cui si ha la certezza che tutto abbia funzionato e gli ospiti siano rimasti soddisfatti.

Qual è il vostro piatto preferito?

Urs Lüthi: Un uovo sodo con spuma di patate e tartufo bianco.

Karin Lüthi: Non dimenticherò mai quando, a Las Vegas, ho mangiato un filetto di tonno con salsa yuzu.



Restaurant Essort

Jubiläumsstrasse 97
3005 Berna

L'intera intervista è disponibile su:
transgourmet.ch/cook-portrait-essort





by Restaurant Essort

PADELLA DI RISO PIEMONTESE CON SUGO DI POMODORO | CARDARELLI SOFFRITTI E PECORINO A SCAGLIE

Preparazione:



Sugo di pomodoro

- Scaldare l'olio di oliva e, in seguito, soffriggere delicatamente i rametti di erbe aromatiche. Togliere di nuovo le erbe aromatiche, rosolare le cipolle e l'aglio nell'olio di oliva. Aggiungere i pomodori tagliati, versare il vino rosso e cuocere a fuoco lento per 2–3 ore. All'occorrenza, aggiungere acqua. Frullare finemente con un frullatore e passare attraverso un setaccio a maglie fine. Condire con le spezie.

Padella di riso

- Rosolare cipolle e aglio in olio di oliva, aggiungere le restanti verdure e soffriggere. In seguito, unire il riso e farlo soffriggere. Versare il vino bianco e aggiungere il brodo. Coprire e far sobbollire a fuoco lento fino a quando tutto il liquido non sarà evaporato (all'occorrenza aggiungere un pò di liquido). Il riso dovrebbe essere leggermente al dente. Condire a piacere con Premium pepe d'Espelette, pepe nero, sale e un pò di peperoncino fresco.
- Soffriggere i funghi in olio di oliva e aggiustare di sale e pepe. Impiattare il riso in un piatto fondo, disporvi i cardarelli e servire. Versare il sugo di pomodoro nel piatto a tavola e cospargere con il pecorino a scaglie.



Ricetta

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Sugo di pomodoro

- 8 pomodori maturi
- Olio di oliva
- Un rametto intero di rosmarino, timo, origano
- 1 cipolla grande, tritata finemente
- 1 spicchio d'aglio, tritato finemente
- 5 dl di vino rosso robusto
- Sale, zuccherino, pepe

Padella di riso

- 320 g di Premium Riso Carnaroli per risotto
- 1 cipolla, tritata finemente
- 1 spicchio d'aglio grande, tritato finemente
- 100 g di porro, tagliato a cubetti
- 100 g di finocchio, tagliato a cubetti
- 100 g di sedano, tagliato a cubetti
- 100 g di melanzane, tagliate a cubetti
- 100 g di peperoni rossi, tagliati a cubetti
- 2 dl di vino bianco
- Olio di oliva
- 3 dl di brodo vegetale
- Un po' di peperoncino fresco, tagliato a cubetti
- 300 g di cardarelli freschi, tagliati a listarelle
- Pecorino al pezzo



Pesce fresco dallo Sri Lanka

SOSTENIBILITÀ ANCHE PER IL PESCE

Il consumo del pesce in Svizzera è in continuo aumento. Le richieste da parte degli ospiti riguardo al pesce e al seafood sono davvero elevate. Infatti, non si vuole mangiare sempre la stessa varietà di pesce, è richiesto un diversivo. Allo stesso tempo la sostenibilità è un tema centrale, non da ultimo, per poter gustare il pesce anche in futuro. Per questo c'è bisogno di laghi e mari intatti, vale a dire una quantità di pesce intatta. Inoltre, è impegnativo combinare un assortimento attuale, vasto e allo stesso tempo sostenibile. Ma non impossibile. Per esempio il pesce dallo Sri Lanka è un'ideale aggiunta: dal pesce spada alla lampuga. I nuovi prodotti dell'assortimento Transgourmet provengono da una piccola pesca locale. La zona di pesca si estende dall'intera costa sudoccidentale fino al piccolo stato insulare nell'Oceano Indiano. Da lì arrivano poi velocemente in Svizzera: i pesci vengono pescati nella notte, la mattina elaborati e il giorno dopo sono già a Zurigo e subito pronti per la vendita.

PESCA CON LENZE A MANO

Per la sostenibilità del pesce dagli oceani è decisivo il metodo di pesca. Si tratta soprattutto di non ridurre troppo le specie, di non danneggiare l'ecologia e di evitare la pesca accessoria. I nuovi pesci dallo Sri Lanka dell'assortimento Transgourmet vengono, quindi, pescati con lenze a mano ed esche. Questo è il metodo di pesca più delicato in assoluto. In questo caso vengono preparate più lenze e di seguito ritirate una ad una. In questo modo, si evita la pesca accessoria. Le specie che non si vogliono pescare, possono essere più facilmente liberate grazie alle grandi reti e buttate di nuovo in acqua. Inoltre, rispetto alle draghe per esempio, che arrivano fino ai fondali marini, le lenze a mano non causano danni all'ecologia marina. In questo modo possiamo continuare a essere fieri dei nostri oceani e dei loro tesori.



FILETTO DI LAMPUGA

senza pelle, ca. 800-1200 g
selvatico, FAO 57
ca. 5 kg

003594 **prezzo del giorno**



FILETTO DI BARRAMUNDI

senza pelle, ca. 200-400 g
selvatico, FAO 57
ca. 5 kg

003558 **prezzo del giorno**



CUORE DI FILETTO DI TONNO

senza pelle
selvatico, FAO 51/57
ca. 2 kg

054356 **prezzo del giorno**



FILETTO DI LUTIANO IMPERIALE

con pelle, ca. 500-800 g
selvatico, FAO 57
ca. 1,5 kg

060280 **prezzo del giorno**



FILETTO DI PESCE SPADA

senza pelle
selvatico, FAO 57
ca. 1-2 kg

054346 **prezzo del giorno**

Origine Bovino da pascolo



CRESCERE NELLE MANDRIE DI VACCHE NUTRICI

Oltre la metà degli svizzeri si definisce amante degli animali. Anche quelli che ogni tanto si concedono un buon pezzo di carne. Per molti è altrettanto importante la provenienza della carne e un allevamento rispettoso degli animali, anche per gli ospiti della gastronomia. Per esempio per quel che riguarda il bovino da pascolo Origine di Transgourmet. Per questo circa 200 aziende a conduzione familiare svizzere allevano manzi e bovini secondo le direttive dell'associazione «Vacca madre nutrice Svizzera». L'allevamento della mandria di vacche nutrici richiede agli agricoltori un lavoro quotidiano tranquillo e attento. Poiché la madre protegge il suo vitello in modo istintivo, in modo particolare nelle prime settimane dopo la nascita. Spesso i contadini tengono anche un toro nella mandria. È richiesto molto tatto da parte dei contadini nel trattamento dei loro animali.



MOLTO TEMPO AL PASCOLO

Non solo la crescita con la madre è prevista dalla natura. Gli animali trascorrono gran parte del loro tempo ai pascoli, soprattutto dalla primavera in autunno. Trascorrono dalle sei alle quattordici ore al giorno all'aperto durante il periodo di vegetazione, sempre in base al tempo e all'offerta dell'erba. Si tratta in totale di circa 210 giorni all'anno. In estate, quando le giornate sono troppo calde e gli animali preferiscono restare nella fresca stalla, si passa spesso al pascolo notturno. Durante i mesi invernali i bovini restano nella stalla a stabulazione libera, naturalmente in base alle direttive SSRA e URA. SSRA vuol dire «sistemi di stabulazione particolarmente rispettosi degli animali» e comprende libertà di movimento all'aperto, posti per stendersi ricoperti di paglia e accesso alla luce del giorno. Mentre URA vuol dire «uscita regolare all'aperto». Tuttavia, la loro contentezza è grande quando in primavera possono nuovamente uscire sulle succose praterie.





**ORIGINE
COSTATA DI REALE SPECIALE DI
BOVINO DA PASCOLO**

ca. 2,2 kg

052431

prezzo del giorno

**ORIGINE
FILETTO DI BOVINO DA PASCOLO**

ca. 1,8 kg

052425

prezzo del giorno

**ORIGINE
SCAMONE LARGO PULITO DI
BOVINO DA PASCOLO**

ca. 1,5 kg

052428

prezzo del giorno

Natura pura ...

... ANCHE PER QUEL CHE RIGUARDA L'ALIMENTAZIONE

La naturale forma di allevamento dei bovini da pascolo si rispecchia nella loro alimentazione e, di conseguenza, nella qualità della loro carne. In questo modo i vitelli restano per ca. dieci mesi con le loro madri. Dopo la nascita si nutrono di latte materno. Più tardi mangiano erba e fieno. In estate gli agricoltori puntano sulla molteplicità dei loro pascoli, mentre per il fieno ci tengono che questo sia principalmente di propria produzione. Durante l'allevamento rinunciano completamente alla soia, al mangime geneticamente modificato e ad additivi per favorire la crescita. Tutto ciò non è neanche necessario. Infatti, crescere con la madre, il foraggio a base di erba e il movimento fanno solo bene agli animali. Infine, tutto ciò si ritrova nella qualità della carne particolarmente tenera e succosa del bovino da pascolo Origine.





Ricetta

ORIGINE FILETTO DI BOVINO DA PASCOLO | ASPARAGI VERDI & RADICI DI PREZZEMOLO | PREZZEMOLO

Origine Filetto di bovino da pascolo

- Origine
Filetto di bovino da pascolo 1,4 kg
- Premium
Olio di oliva Extra Vergine
Liguria DOP 60 ml
- Sale
- Premium
Pepe, fermentato 5 g

Asparagi verdi & Radici di prezzemolo

- Premium
Punte di asparagi, verdi 500 g
- Aglio 30 g
- Premium
Radici di prezzemolo 1,2 kg

- Premium
Murray River Sale
- Premium
Pepe rosso di Kampot
- Burro 200 g
- Panna intera 150 ml

Prezzemolo

- Prezzemolo 500 g
- Olio di colza 100 ml

Preparazione:

transgourmet-cook.ch



ORIGINE DOMAINE LA COLOMBE PINOT NOIR LA CÔTE AOC

Svizzera
Vaud

Vino dal colore rosso ciliegia medio. Bouquet complesso e minerale di bacche rosse, violette e note speziate. Al gusto elegante con dominanti note floreali e delicate sfumature di more, ciliegie e spezie. Tannini maturi ben equilibrati. Retrogusto perfetto e fresco

630931

75 cl 18.60

Caseificio di montagna Marbach



DALL'EMMENTALER ALLA MOZZARELLA DI BUFALA

25 anni fa cinque agricoltori hanno rischiato in proprio, portando animali molto particolari a Entlebuch: 15 bufali d'acqua dalla Romania. Subito dopo è nata la prima mozzarella di bufala svizzera. In mezzo alla biosfera dell'UNESCO o meglio detto, nel caseificio di montagna a Marbach. Dal 1981 il caseificio è di proprietà della famiglia Jaun. Heidi e Christian Jaun hanno iniziato qui, come caseificio di paese Wald, con la realizzazione di due forme di Emmentaler al giorno. Nel frattempo sono ca. 20 milioni di litri di latte all'anno che vengono trasformati in ca. 1500 tonnellate di prodotti caseari. Sotto la gestione della seconda generazione, Michael e Regula Jaun, danno importanza a tradizione, artigianato e regionalità. Insieme ai loro 25 collaboratori, ogni giorno la famiglia insegue il suo obiettivo, quello di mantenere la vera bellezza di Entlebuch con tanta passione, nel trattamento sostenibile delle risorse. E con un grande spirito innovativo.



SPECIALITÀ A BASE DI FORMAGGIO PER VERI BUONGUSTAI

Da tempo i bufali d'acqua si sentono a casa a Entlebuch. A loro piace pascolare all'aperto e a sguazzare nell'acqua. Curiosi e a volte un po' testardi, questi esseri mansueti forniscono il latte nutriente per il formaggio di bufala. Oggi non è l'unica specialità di formaggio eccezionale del caseificio di montagna Marbach a Schan-gnau che fa battere il cuore dei buongustai oltre la biosfera. Più ampia la regione, più vasta la paletta dell'offerta, anche di latte vaccino: dal formaggio a pasta molle, al formaggio a pasta semidura speziato fino al formaggio a pasta dura piccante. Lo Schrattenfluh situato nelle vicinanze e fortemente frastagliato ci ricorda il carattere che si trova in questi prodotti: selvaggio, ribelle, ma anche morbido e tenero; sempre con una nota della valle idilliaca, di cui fanno parte i bufali d'acqua.

Assortimento del caseificio di montagna



BUFFALETTA FORMAGGIO PER INSALATA

Svizzera

016706

180 g 6.50

ALTER BÜFFEL

Svizzera

1/6 di forma ca. 750 g

011112

kg 39.00

HEU HEXERKÄSE N°1

Svizzera

1/6 di forma ca. 750 g

011113

kg 23.50

SCHANGNAUER MOZZARELLA DI BUFALA

Svizzera

5 x 30 g

016702

vt 4.50

Ricetta



BUFFALETTA | CREMA DI MOZZARELLA | FRAGOLE E CETRIOLI

Insalata

- Buffaletta Formaggio per insalata 2 pz
- Alter Büffel 1 pz
- Fragole 500 g
- Cetrioli 2 pz
- Peperoni, rossi 6 pz
- Origine
- Olio Extra Vergine 3 dl
- Premium
- Aceto Balsamico 1 dl
- Pasta di olive 100 g

Crema di mozzarella

- Schangnauer Mozzarella di bufala 350 g
- GelEspecca 17 g

Cipolle rosse Pickles

- Cipolle, rosse 2 pz
- Acqua 9 dl
- Aceto 3 dl
- Zucchero 90 g

Decorazione

- Origano 1 pz
- Salvia 1 pz
- Cerfoglio 1 pz

Preparazione:

transgourmet-cook.ch



ARGIOLAS COSTAMOLINO VERMENTINO SARDEGNA DOC

Italia

Sardegna

Vino dal colore giallo chiaro con riflessi verdolini, aromi di mango, melone, limoni maturi, leggere sfumature di peonia, all'inizio corposo e ampio, ben equilibrato e di buona struttura, versatile. Al gusto straordinariamente aromatico con retrogusto altrettanto aromatico: un vino bianco robusto, vigoroso e ben strutturato.

695051

75 cl 11.40

Visita al talentoso

IVAN URECH



ATELIER CLASSIC BAR

Ivan Urech è un giramondo, un creativo, un uomo deciso, un esperto e di talento. Conosce il mondo e durante i suoi tanti viaggi ha riempito il suo zaino fino all'orlo con un ingrediente impagabile: l'esperienza. È iniziato tutto con una classica formazione come cameriere. Ivan si rese subito conto che aveva altro per la testa. Voleva stare dietro al bar. Nel Grand-Hotel Victoria Jungfrau a Interlaken, quando era ancora un ragazzino, gli sono stati svelati i segreti dei colorati cocktail. Tuttavia, non è riuscito a resistere a lungo al grande richiamo verso mondi lontani. Si è stabilito a Honolulu dove preparava drink per un pubblico multiculturale ed esigente presso l'Hilton Rainbow Tower, prima di continuare e conquistare il resto del mondo.

Nel frattempo sono passati molti anni caratterizzati da preziose esperienze e Ivan Urech è riuscito ad aggiudicarsi un posto nella Top Liga dei baristi. Oltre alle tante rinomate onoreficenze, nel 2020 è stato eletto Bartender dell'anno. Nel suo locale di classe, l'Atelier Classic Bar nella città vecchia di Thun, crea insieme al suo team di talento e di successo dei classici senza tempo e azzardate creazioni ad altissimi livelli. Un assortimento impressionante di ca. 400 superalcolici in tutte le forme e colori abbellisce il locale come un'opera d'arte.



L'intervista a Ivan Urech è disponibile alla voce transgourmet.ch/cook-atelier-classic-bar





Il Rinascimento del Gin



**ROKU
GIN**

Giappone

626021

70 cl/43% Vol. **34.90**

LA STELLA DEL BAR

L'acquavite di ginepro sta rivivendo una gloriosa rinascita. Questo superalcolico è spesso incolore ed è la base per molti cocktail. Per esempio in classici come Martini, Negroni, Gin Fizz o creazioni che ispirano nomi armoniosi come Kazumi, Banksy oppure Oona, che si possono trovare sulla carta di Ivan Urech nel suo Atelier Classic Bar. In questo vecchio scantinato, dove regna la poesia liquida, ci si sente a proprio agio. Quando dopo il lavoro gli ospiti entrano per una birra, la tentazione è grande di mescolarsi nella scena locale di Thun, restare seduti al bar, accomodarsi con un drink su un divanetto in stile barocco oppure ascoltare della musica jazz dal vivo nell'altra sala con i tavoli da biliardo.



Tokyo Girl

Ricetta di Ivan Urech

Ingredienti:

- 4 cl di Roku Gin
- 2 pz di ananas, fresca
- 1/2 bl Premium Pepe Kampot rosso
- 3 pz di foglie di limone kaffir, surgelate
- 1 cl di Yuzu Mixer di Monin
- 2 cl di Choya Plum Wine
- 2 cl di succo di limetta, fresco
- 4 cl di Arneis di Roberto Sarotto

Preparazione:

Mescolare insieme Roku Gin, ananas, pepe, foglie di limone kaffir, aggiungere i restanti ingredienti e shakerare con il ghiaccio. Versare in una Sushi Bowl. Decorare con viola del pensiero blu, carpaccio di barbabietola, foglie di limone kaffir e noci di acagiù al Wasabi Premium.



Dal paese del sorriso

A Ivan Urech piace l'esotico. Ispirato dai suoi tanti viaggi intorno al mondo, è diventato un amante e conoscitore di insolite composizioni di gusto. Del suo attuale Gin preferito gli piacciono le fresche note di agrumi, accompagnate da erbe aromatiche speziate. E sicuramente il ricordo del suo successo in occasione del Haecky Spirit@ the Lake, che nel 2019 ha vinto con il suo drink Hattori Hanzo con Roku Gin. Il suo premio, un viaggio nel paese del sorriso, lo aspetta ancora. Fino ad allora, Ivan Urech ha ancora molte idee che vuole mettere in atto. Infatti, vuole trasmettere il suo tesoro di esperienze alle nuove leve e si impegna a lungo termine per dare un'immagine professionale al mestiere del barista. Insieme a Gastro-Formation Bern, ha creato il primo apprendistato come «Junior Barkeeper». Inoltre, insegna come formatore alla scuola alberghiera di Thun la materia «Bar».

ROKU GIN

Per quel che riguarda il Roku Gin della casa «Beam Suntory», tutto ruota intorno alla provenienza giapponese e al numero 6. Oltre ai sei botanicals giapponesi utilizzati, come tra l'altro i fiori di ciliegio, il tè verde e il pepe Sansho, anche la bottigliola ha una forma esagonale sulla quale è disegnato il numero sei in giapponese. I botanicals giapponesi rappresentano «Suntorys» e promettono solo i migliori ingredienti che provengono dalle migliori zone di coltivazione del paese. Si aggiungono altri otto ingredienti vegetali, come p. es. coriandolo, cardamomo, arancia amara, Yuzu e ginepro naturale che determinano il bouquet del Roku Gin. Queste note sono un'aggiunta alle numerose sfumature e sostengono l'aroma di ginepro. Questo particolare Gin nasce nel 1936 con grande accuratezza e amore per il dettaglio in base a una tradizione artigianale giapponese con ingredienti di elevata qualità.

Il gusto analcolico



MY THAI GARDEN

Preparazione:

Mescolare olio di sesamo, Green Curry, coriandolo, basilico Thai e completare con i restanti ingredienti. Disporre una vaschetta di noce di cocco su una foglia di banano. Aggiungere 2 cl di Gingerbeer. Decorare con peperoncino, citronella, melanzane, baby ananas, orchidee e noci Tom Yam Premium.



Ricetta

1 PORZIONE

Drink

1 goccia	di olio di sesamo
1 punta di coltello	di Green Curry
6 foglie	di coriandolo
4 foglie	di basilico Thai
2 cl	di sciroppo di cocco Monin
2 cl	di succo di limetta, fresco
8 cl	di succo di ananas
2 cl	di Gingerbeer



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
Telefono 031 858 48 48

transgourmet-cook.ch
webshop.transgourmet.ch
transgourmet.ch

Luglio 2021

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità. I prezzi indicati sono quelli del commercio all'ingrosso a libero servizio. Trovate gli attuali prezzi del commercio all'ingrosso di fornitura sul nostro Webshop. Tutte le offerte sono in CHF, IVA escl.

stampato in
svizzera