

# Rivista

ISPIRAZIONE PER  
PROFESSIONISTI

SETTEMBRE | 2021

NEW  
WEBSITE

03

**Spreco alimentare**

Imparare da ieri per il domani

16

**Formaggio altoatesino**

Con un tocco di Francia

20

**Trend analcolico**

Un nuovo modo consapevole di bere



- 03 | FRUTTA & VERDURA
- 07 | FOOD
- 10 | PESCE & SEAFOOD
- 12 | RITRATTO
- 14 | MACELLERIA
- 16 | LATTICINI
- 18 | VINO
- 20 | DRINK ANALCOLICI
- 23 | SUPERALCOLICI

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



## Imparare da ieri per il domani

### SPRECO ALIMENTARE NELLA GASTRONOMIA

Brodo, pangrattato, conserve – una volta a nessuno passava per la mente di buttare via generi alimentari. In fondo è possibile utilizzare quasi tutto, anche se a volte ciò richiede un po' di dispendio. Tuttavia, i tempi sono cambiati. Infatti, la scelta per gli ospiti diventa sempre più grande, mentre vengono smaltiti sempre più generi alimentari. In Svizzera finiscono nei rifiuti 2,8 milioni di tonnellate di generi alimentari all'anno. In base alla statistica, circa un decimo proviene dalla gastronomia poiché in cucina viene scartato troppo, i piatti sono troppo abbondanti o il buffet è troppo ricco. Un buon 70 per cento di questi rifiuti alimentari potrebbe essere evitato a vantaggio di tutti, poiché secondo uno studio della scuola universitaria professionale di Berna, ogni chilo di spreco alimentare costa alle attività gastronomiche 24 franchi. Inoltre, l'ambiente viene inutilmente gravato con emissioni di CO<sub>2</sub> e consumo dell'acqua. In questo modo l'ospite si perde un bel po' di esperienze culinarie.

### FACCIAMO IL PRIMO PASSO CON LE CAROTE

Un chilo di carote necessita durante la coltivazione 130 litri di acqua ed emette ca. 300 grammi di CO<sub>2</sub>. Nonostante ciò, ben un quarto di ogni carota finisce nei rifiuti. Che cosa ne faccio della buccia? Oppure delle foglie? Moltissime cose! La cosa più evidente sarebbe per esempio quella di preparare un brodo di verdure. Ma è anche possibile essere più creativi. Infatti, con le bucce di carote si possono preparare delle buone chips: a 50 °C per 4-6 ore sopra della carta da forno nell'Hold-o-mat. Oppure del pesto con foglie di carote insieme a rucola, pinoli, aglio, formaggio e olio di oliva? In generale le foglie di carote sono un vero e proprio toccasana poiché contengono molto calcio e sono l'ideale alternativa al prezzemolo per zuppe o insalate. Anche chi le ha provate rosolate come spuntino non le butterà più via così velocemente. Si tratta di uno dei tanti esempi per ridurre lo spreco alimentare. Inoltre, le carote sono uno dei generi alimentari che consumano meno acqua ed emettono meno CO<sub>2</sub>.



**PREMIUM  
CAVOLO NAVONE**

Svizzera  
ca. 5 kg

040544 prezzo del giorno

# I tuberi contro i rifiuti

## LE VERDURE A LUNGA CONSERVAZIONE

I tuberi sono considerati delle ideali verdure invernali. Non solo perché sedano, barbabietola e altri prodotti, contengono pregiate vitamine e sostanze nutritive, ma anche perché questi sono disponibili durante tutto l'inverno fino in primavera. Inoltre, sono sempre freschi di raccolto. Mentre le altre varietà di verdure devono essere elaborate in modo particolare per poterle conservare, i tuberi devono essere solo immagazzinati in modo giusto. Tutto inizia dalla scelta: quello che in autunno è già danneggiato deve essere consumato prima. Tutto il resto può essere quasi completamente pulito (non buttare via niente!) in modo grossolano (non lavare!) e conservare in modo ideale in una cantina fresca e umida, meglio in cassette di legno, eventualmente - tranne le patate - sopra della sabbia umida. Anche un garage o un fienile può essere utilizzato come luogo di stoccaggio. La cosa importante è che sia abbastanza buio e la temperatura non sia superiore ai 10 gradi.

## DALLA RADICE ALLO STELO

In alcuni tuberi, inoltre, una gran parte delle vitamine e sostanze nutritive si trovano anche nella buccia. Quindi, sarebbe un vero peccato buttarle via così. La barbabietola, per esempio, può essere direttamente mangiata con la buccia. Per alcuni ciò può essere una nuova esperienza culinaria, poiché il suo gusto sarà ancora più intenso. Tuttavia, in base al piatto o alla verdura, vale la pena togliere la buccia. Questo non vuol dire che la buccia non possa essere ulteriormente utilizzata, per esempio, per preparare un brodo o delle chips. Ciò corrisponde anche al nuovo trend «Root to Stem» o «Leaf to Root». Proprio come per l'animale e «Nose to Tail», in questo caso, viene utilizzato tutto, dalla radice fino allo stelo, vale a dire dalla foglia alla radice e create delle novità sperimentando, con aromi sorprendenti, tante vitamine e sostanze nutritive.

**PREMIUM  
RADICI DI PREZZEMOLO**

Svizzera/Import  
5 kg netto

044169 prezzo del giorno

**PREMIUM  
PATATE BLU**

Svizzera/Import  
5 kg netto

040014 prezzo del giorno

**PREMIUM  
BARBABIETOLA GIALLA  
CRUDA**

Svizzera  
3 kg

044341 prezzo del giorno

**PREMIUM  
PASTINACA**

Svizzera/Import  
5 kg netto

043958 prezzo del giorno

**PREMIUM  
SWEET POTATOES**

vaschetta da ca. 1 kg netto

040150 prezzo del giorno



# Ortaggi da tubero

## ORTAGGI DA TUBERO | BARBABIETOLA | PATATE DOLCI | CAVOLO RAPA

### Ingredienti per 10 porzioni

#### Aria di barbabietola

- Succo di barbabietola 250 ml
- Acqua minerale, liscia 750 ml
- Gomma xantana (addensante) 1,2 g
- Albume in polvere 20 g

#### Hummus di patate dolci

- Premium Sweet Potatoes 300 g
- Hummus/Purea di ceci 200 g
- Succo di limone 10 ml
- Aglio 5 g
- Tahina 30 g
- Premium Olio di oliva Extra Vergine 40 ml

- Wiberg Cumino, macinato 3 g
- Sale
- Wiberg Pepe, nero

#### Barbabietola gialla

- Premium Barbabietola, gialla, cruda 400 g
- Max Havelaar Zucchero di canna 30 g
- Balsamico, bianco 30 ml
- Sale

#### Cavolo rapa marinato crudo

- Cavolo rapa 80 g
- Sale

#### Chips di verdure

- Premium Pastinaca 80 g
- Premium Barbabietola di Chioggia, cruda 80 g
- Olio di girasole 500 ml
- Sale

#### Decorazione

- Crescione

#### Preparazione:

cook.transgourmet.ch



*Creare qualcosa di nuovo con del pane vecchio*

## PANE FRITTO CON MELE O ZUCCHERO E CANNELLA

Oltre alle verdure fresche e alla carne, il pane e i prodotti da forno sono i rifiuti alimentari più diffusi nella gastronomia. Sul buffet della colazione per alcuni è indispensabile avere una grande scelta di diverse tipologie di pane e panini. Anche con una zuppa o l'insalata il cestino del pane non può assolutamente mancare. Ma cosa succede se arrivano meno ospiti oppure questi non si servono abbondantemente? Ecco la buona notizia: il pane e i prodotti da forno possono essere considerati anche un grande potenziale di riduzione di spreco alimentare. Di principio è naturalmente ideale se si riesce a reagire in modo flessibile alle esigenze degli ospiti. Se poi resta qualcosa, è possibile fare del pangrattato o dei crostini con i resti del pane. Tuttavia si può essere anche più creativi avvolgendo il pane in una miscela di uova, latte e miele, friggerla e sorprendendo così i propri ospiti. Inoltre, è anche possibile preparare la variante salata con del formaggio, oppure il tanto amato pane fritto con mele e cannella. Infine, si può anche prendere l'ispirazione da altri paesi: dalla bruschetta, alla panzanella fino agli gnocchi di pane.



# E vai con le conserve!

## IL TREND DELL'ULTIMO SECOLO

«Una volta tutto era migliore», quest'affermazione non è sempre corretta ma, a volte, rispecchia la verità. Era l'inizio della prima guerra mondiale quando le conserve di verdura e frutta hanno iniziato ad acquisire sempre più popolarità. All'epoca i congelatori non erano ancora un'opzione. Come non lo era neanche la disponibilità durante tutto l'anno, a parte quella di alcuni ortaggi tuberosi. Quindi, ci si aiutava con le conserve. Erano tipici i cosiddetti vasetti Weck con la guarnizione in gomma rossa e i ganci di chiusura a molla. Ciò che si desidera conservare viene prima cotto in una pentola e poi travasato. Un'altra possibilità è quella di cuocere direttamente nel vasetto (concentrare) per eliminare i microorganismi. Durante il raffreddamento del vasetto chiuso si viene a creare una pressione, in modo da non far penetrare germi. Fino agli anni '60 non vi era quasi economia domestica che non conservasse in questo modo le scorte di verdura e frutta per i mesi invernali, fino a quando poi le conserve sono state sostituite da un apparente progresso.

## DALLE CONSERVE AL CIBO IN SCATOLA

Negli ultimi anni le conserve hanno vissuto una vera e propria rinascita. Tuttavia, oggi in primo piano viene aggiunta l'esperienza culinaria, con nuovi aromi, nuove consistenze e nuove combinazioni per preparare marmellate, chutney, composte e altro ancora. Oppure, si conservano verdure come ravanelli, zucchine, cetrioli, pomodori o zucca sott'aceto o in agrodolce. In questo caso viene semplicemente scaldata una miscela composta da acqua, aceto e zucchero. Le melanzane e i peperoni alla griglia o i pomodori secchi possono però essere solo conservati se messi sott'olio con erbe aromatiche e offerti come antipasti. Non vi sono limiti agli esperimenti. Un'ideale possibilità anche per conservare frutta e verdura acquistata in eccesso ed evitare così sprechi alimentari. Quindi, è sempre possibile imparare qualcosa dalle generazioni precedenti.



**WIBERG EXQUISITE FOREST FLAIR**

Germania  
104030 100 g **28.00**



**WIBERG CANNELLA INTERA**

Germania  
590441 420 g **16.80**

**PREMIUM ACETO DI MELE BIO**

Svizzera  
235261 200 ml **8.20**

**PREMIUM PREPARATO DI ACETO CON CONCENTRATO DI ARANCIA**

Svizzera  
201060 250 ml **5.50**

**PREMIUM PEPE DELLA TASMANIA**

Australia  
211420 180 g **43.50**



**PREMIUM BACCELLO DI VANIGLIA TAHITI**

Mauritius  
101080 5 pezzi **39.90**

**WIBERG PIMENTO IN GRANI**

Germania spezia  
590535 180 g **8.10**

PELLE  
CHIPS DI PELLE

POLPA DI LISCHE  
PER TARTARE, FARCITURA

SWISS SALMONE INTERO

3,5-5 kg  
acquacoltura, Svizzera

054367 kg 25.20

Il pesce:  
non solo  
filetto

BURGER CON POLPA  
DI VENTRE

## DALLE PINNE FINO ALLE BRANCIE

Il pesce e i frutti di mare rappresentano appena l'uno per cento dei rifiuti alimentari. In questo caso «solo» però vuol dire che, a livello mondiale, si tratta di 22 milioni di tonnellate che finiscono nella spazzatura. I motivi sono in parte dovuti alla pesca e alla conservazione, nonché alle nostre abitudini alimentari, poiché la parte preferita del pesce resta di gran lunga il filetto. Tuttavia, non è l'unica parte che può essere utilizzata. Anche in questo caso vi sono differenze tra le diverse varietà di pesce. Con la pelle, per esempio, è possibile creare dei croccanti spuntini. Le pareti addominali che durante la filettatura vengono spesso eliminate, in base al tipo di pesce, possono essere utilizzate per preparare delle polpette di pesce oppure aggiunte in una zuppa di pesce. Un classico dove viene utilizzato il pesce per intero resta il fondo di pesce. In questo caso, possono essere utilizzate interamente le lisce e la carcassa insieme ai resti di verdure, cipolle e alcune spezie. Se non vengono utilizzati in altro modo, è anche possibile aggiungere le pareti addominali e la pelle. Il fondo di pesce può essere surgelato senza problemi e utilizzato più tardi per la preparazione di salse e zuppe.



UOVA DI SALMONE

pastorizzate  
selvatico, FAO 67  
50 g

068964 va 9.40

cook.transgourmet.ch

## SWISS SALMONE | ZAFFERANO | PORRO | YUZU



### Ingredienti per 10 porzioni

#### Salmone

- Swiss salmone 4 kg
- Premium Murray River Sale

#### Olio al porro

- Olio di girasole 100 g
- Erba cipollina 50 g
- Porro, verde 150 g
- Sale

#### Espuma di zafferano

- Carcassa di salmone Swiss 1 kg
- Finocchi 200 g

- Sedano con gambo 100 g
- Sedano rapa 100 g
- Levistico 10 g
- Wiberg Pimento, intero 5 g
- Wiberg Foglie di alloro, intere 4 g
- Wiberg Pepe, nero 8 g
- Noilly Prat Extra Dry 60 ml
- Premium Zafferano, macinato 3 g
- Panna intera 200 ml
- Sale
- Wiberg Pepe, nero

#### Gel di Yuzu

- Purea di Yuzu 70 ml
- Sciroppo di zucchero 140 ml
- Foglie di limone kaffir, surgelate 5 g
- Zenzero 1 g
- Agar Agar 4 g

#### Guarnitura

- Chips di verdure

**Preparazione:**  
cook.transgourmet.ch



# Ritratto

GASTHAUS WILDENMANN, BUONAS/ZG  
DOMINIC BÜRLI, CHEF DI CUCINA  
15 PUNTI GAULT&MILLAU

**Dominic Bürli, lei sta mandando avanti l'opera di una vita di suo padre Beat Bürli, il quale è venuto a mancare inaspettatamente nel 2019. In che modo è possibile calcare delle orme così grandi?**

Ogni giorno cerco di dare il meglio e di offrire l'equivalente per non perdere nessun ospite. Penso che la cosa più importante sia riuscire a entrare in cucina motivati ogni giorno.

**Oggi gestisce il «Wildenmann» insieme a sua madre. Siete una buona squadra?**

Una squadra perfetta! (sorride) Continuiamo proprio nello stesso modo come facevano i miei genitori: io mi occupo della cucina e dell'acquisto della merce, mentre mia madre del servizio e dell'amministrazione.

**Che cosa significano per lei i 15 punti Gault&Millau?**

Sono orgoglioso del fatto di averli ricevuti anche nel secondo anno come conferma. Allo stesso tempo, per me è anche importante il feedback degli ospiti fissi.



**Quanto è importante per lei la tradizione della casa in cucina?**

Pesce persico, coregone, luccio, «Zuger Röteli» – tutto quello che è pesce fa parte di questa casa, si tratta di piatti fortemente ancorati. Ho anche imparato ad apprezzare molto che possiamo ritirare il pesce fresco direttamente dai pescatori.

**Quali tappe hanno particolarmente influenzato la sua carriera?**

In primis il mio apprendistato da Werner Schürch a Burgdorf. Da lui ho ricevuto ottime basi. Di seguito, sono stato al Löwen a Thörigen, da Nik Gygax, anche lui purtroppo già scomparso. Lavorare con una persona come lui, che dimostrava ogni giorno entusiasmo per il proprio mestiere, mi ha particolarmente condizionato.



**Gasthaus Wildenmann**  
St. Germanstrasse 1  
6343 Buonas

L'intera intervista è disponibile alla voce:  
[cook.transgourmet.ch/wildenmann](https://cook.transgourmet.ch/wildenmann)



## Ricetta

ANATRA IN SALSA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 10 porzioni

<b>Petto di anatra</b>	
Petto di anatra	10 pz
Miele	200 g
Premium Pepe, fermentato	20 g
Premium Pepe di montagna della Tasmania	20 g
Cardamomo	20 g
Premium Baccelli di vaniglia Tahiti	20 g

<b>Salsa all'arancia</b>	
Miele	400 g
Arancia	1 pz
Premium Preparazione a base di aceto al concentrato di arancia	200 g
Premium Condimento Bianco	100 g
Peperoncino	20 g
Bastoncini di cannella	3,3 pz
Premium Baccelli di vaniglia Tahiti	5 pz
Fondo di anatra	2 l

**Preparazione:**

**Petto di anatra**

- Lavare il petto di anatra, asciugare e intagliare la parte di grasso a forma di rombo con una distanza di 5 millimetri. Mescolare insieme tutte le spezie e cospargerle sulla parte grassa dell'anatra, come anche il miele. Di seguito, cuocere il petto di anatra con la parte di grasso verso l'alto a 240 °C nel forno preriscaldato fino a quando il grasso non sarà dorato. Lasciare per 15 minuti nel forno a 80 °C.

**Salsa all'arancia**

- Caramellare il miele, di seguito versare l'aceto all'arancia, il Condimento Bianco e il succo dell'arancia. Aggiungere tutti i restanti ingredienti e lasciare ritirare.

# Tenera carne d'agnello

## SEMPLICI GUARDIANI DEL PAESAGGIO

In Svizzera vengono allevate ca. 450'000 pecore, delle quali la metà nei cantoni Vallese, Grigioni, Berna e San Gallo. Il motivo non è solo la lana, il latte e la carne. Le pecore sono soprattutto degli utili guardiani del paesaggio. In particolare per le zone che sono troppo ripide per il pascolo di bovini e che, quindi, dovrebbero essere lavorate a mano. Questi semplici animali da pascolo non si lasciano assolutamente impressionare da queste sfide, non importa se si tratta di pascoli d'alpeggio o in pianura su piccole parcelle o su pendici. Grazie alla loro pelliccia di lana, anche il più arido tempo invernale non li può fermare. Infatti, ancora oggi, da metà novembre a metà marzo, molti pastori pascolano con i loro greggi attraverso l'Altopiano svizzero. Tuttavia, la maggior parte delle pecore viene tenuta nella stalla durante i mesi invernali con libertà di movimento al pascolo.

## IMPORTANTE PER L'ALLEVAMENTO DI OVINI

Durante i mesi invernali, tra dicembre e marzo, vengono al mondo la maggior parte degli agnelli, in base alla razza addirittura fino a tre per volta. Gli agnelli crescono insieme alle loro madri. In generale le pecore sono decisamente degli animali dall'istinto gregario e vengono esclusivamente allevati in piccoli o grandi gruppi. Spesso gli agnelli vengono allattati per tre o più mesi: una pecora madre assume al giorno ca. 2,5 chili di fieno o 15 chili di erba da pascolo fresca, come anche importanti sostanze minerali, come per esempio, cubetti di mais come foraggio aggiuntivo. Se il tempo lo permette, le pecore madri insieme ai loro agnelli, vengono mandati tutto il giorno al pascolo già in primavera. Gli agnelli che non sono previsti per l'allevamento vengono venduti all'età tra i quattro e gli otto mesi per la macellazione, soprattutto in primavera e in autunno. Per questo motivo, durante la Pasqua e i mesi tra settembre e ottobre, sul mercato si trova molta carne d'agnello nostrana particolarmente tenera. Un'importante componente dell'allevamento di ovini svizzeri è che oggi la convenienza economica è soprattutto caratterizzata dalla produzione della carne di agnello.

cook.transgourmet.ch

ORIGINE ARROSTO DI SPALLA D'AGNELLO DELLE ALPI SENZA GRASSO, SENZA COPERTURA

Svizzera  
ca. 650 g

058503

prezzo del giorno

ORIGINE SELLA D'AGNELLO DELLE ALPI, CON OSSO

Svizzera  
ca. 3 kg

058502

prezzo del giorno

ORIGINE COSCIOTTO D'AGNELLO DELLE ALPI CON OSSO, SENZA OSSO DELL'ANCA

Svizzera  
ca. 3 kg

058027

prezzo del giorno



ORIGINE SELLA D'AGNELLO DELLE ALPI | PISELLI | FRUTTO DELLA PASSIONE | MENTA

### Ingredienti per 10 porzioni

#### Agnello svizzero

- Origine Sella d'agnello delle Alpi, con osso 3 kg
- Burro 20 g
- Timo 10 g
- Rosmarino 10 g
- Sale
- Premium Pepe di montagna della Tasmania

#### Purea di piselli

- Piselli, fini, surgelati 500 g
- Origine Burro di montagna del Giura bernese 30 g
- Cipolle 50 g
- Aglio 10 g
- Limetta 1 pz

- Sale
- Wiberg Pepe, nero

#### Pomodori al frutto della passione

- Premium Pomodori ciliegia 600 g
- Purea di frutto della passione 100 ml
- Premium Preparazione a base di aceto all'arancia 100 ml
- Acqua 300 ml
- Max Havelaar Zucchero di canna 20 g
- Premium Baccelli di vaniglia Tahiti 10 g
- Sale

#### Pesto alla menta

- Menta (p. es. Hemingway) 80 g
- Pistacchi, sbucciati 30 g
- Premium Olio di oliva Extra Vergine 50 ml
- Sale
- Wiberg Pepe, nero

#### Chips di rabarbaro

- Rabarbaro 100 g
- Succo di limone 20 ml
- Max Havelaar Zucchero di canna 20 g

#### Preparazione:

cook.transgourmet.ch





# Formaggio altoatesino secondo il modello francese



## DAL MIGLIOR LATTE, ...

Capriz è un formaggio tipico altoatesino. Il caseificio riunisce tutto ciò che rende particolare questa provincia italiana, come il paesaggio montano, le migliori materie prime, la naturalezza, la regionalità e l'elevata pretesa di qualità. Abbinato al piacere innovativo culinario, a Vintl in Val Pusteria viene creato un prodotto alquanto atipico per la sua regione: pregiati formaggi a pasta molle di latte di capra e vaccino prodotti a mano secondo il modello francese. Questo raffinato caseificio, tuttavia, non produce formaggi da latte crudo, ma utilizza batteri mesofili che lavorano a basse temperature. Per quel che riguarda la scelta dei nomi i maestri casari sono anche molto creativi, proprio come nell'arte dell'affinamento. Infatti, le loro specialità hanno nomi come Caprizella, Goaserle, Caprizino o Sapperlot e vengono raffinate con tartufo, crusca di segale, cenere, birra o gin. Creazioni bizzarre come l'animale araldico di Capriz: la capra.

## ... IL MEGLIO DAL LATTE

In Alto Adige la capra è stata per molto tempo un animale indigeno. Nel tempo, però, è scomparsa dalla gran parte del territorio. Capriz vuole fortemente rivitalizzare l'allevamento caprino e favorire la ripresa del mercato del latte altoatesino. Il motto dell'azienda è «Dal miglior latte, il meglio dal latte». Non c'è da meravigliarsi che da Capriz principalmente il latte di ogni animale è tracciabile fino al pascolo. Dietro una parete di vetro del caseificio i visitatori possono ammirare l'ulteriore procedura di lavoro, dal taglio fino al riempimento nelle forme. Dopo il bagno in acqua salata, i formaggi vengono spostati nelle diverse camere di stagionatura. Oltre a Vintl, vi è un'altra galleria di stagionatura lunga 40 metri a Montal che fa parte del caseificio, un bunker della prima guerra mondiale che offre ottimali condizioni per la stagionatura di straordinari formaggi speziati. Qui hanno posto fino a 1000 forme: queste vengono curate settimanalmente a mano dal maestro casaro. Tutto avviene in modo locale e tipicamente altoatesino.



Capriz



### GINIZ

Italia  
ca. 200 g  
Il gin è «in voga»: il Giniz è un formaggio aromatizzato con ginepro e stagionato almeno quattro settimane nelle proprie cantine di ardesia. Infine, per coronare la stagionatura, la sua crosta viene affinata con del raffinato Blu Gin. Al gusto il formaggio a pasta molle di latte vaccino è morbido, delicatamente piccante e persuade grazie a una deliziosa nota di gin.

015340

kg 37.00



### HOFER'S ALPTRAUM

Italia  
ca. 200 g  
Per l'idealista altoatesino Andreas Hofer un vero e proprio incubo: un formaggio vaccino altoatesino a pasta molle affinato con cognac francese Pineau des Charentes e pane di segale «Schüttelbrot». Per tutti gli altri il formaggio Hofer's Alptraum vanta un gusto di ottima qualità: formaggio a pasta morbida raffinato e speziato con una delicata nota di cognac.

015360

kg 39.50



### BRASII

Italia  
ca. 200 g  
Birra e formaggio, una combinazione deliziosa: il formaggio Bierkas viene stagionato per quattro settimane e lavorato con una coltura di fermenti a crosta lavata, nonché affinato con birra scura. La pasta è attraversata da grani di malto. La preparazione di questo formaggio a pasta molle sorprende grazie a un bouquet di malto e una nota aromatica di birra.

015350

kg 41.00

Il più pregiato tra gli  
spumanti



**MOËT & CHANDON  
ICE IMPÉRIAL  
CHAMPAGNE AOC**

Francia  
609701 75 cl. **50.90**



**BELLAVISTA  
ALMA GRAN CUVÉE BRUT  
FRANCIACORTA DCG**

Italia  
615191 75 cl. **32.90**

**DEUTZ  
BRUT CLASSIC  
CHAMPAGNE AOC**

Francia  
641871 75 cl. **34.80**



**RUINART  
BLANC DE BLANCS  
CHAMPAGNE AOC**

Francia  
651391 75 cl. **72.90**



**PERRIER-JOUËT  
BELLE ÉPOQUE  
CHAMPAGNE AOC**

Francia  
650391 75 cl. **131.90**



**LAURENT-PERRIER  
MILLÉSIMÉ 2008  
CHAMPAGNE AOC**

Francia  
650071 75 cl. **68.90**



**Tartare di  
manzo svizzero |  
Caviale Oona |  
Cavolfiore**

Preparazione:  
[cook.transgourmet.ch](http://cook.transgourmet.ch)



**CAVIALE OONA N° 103  
MALOSSOL**

Tropenhaus, Svizzera  
50 g  
000310 50 g **89.90**



## TAPPI E BOTTIGLIE SCOPPIETTANTI

Originariamente lo champagne era particolarmente problematico. Agli inizi questo vino proveniente dal territorio di Champagne era considerato un comune vino bianco, ma particolarmente apprezzato soprattutto dagli inglesi. Dato che il trasporto nelle botti fino in Inghilterra non era ottimale per il vino, nel XVII secolo l'hanno iniziato a imbottigliare direttamente nella zona di coltivazione. Il vino che continuava a fermentare in bottiglia non faceva solo saltare i tappi, provocando grandi perdite di vino, ma anche scoppiare le sottili bottiglie causando ferite. Tuttavia, grazie al suo perlage, questo vino in Inghilterra continuava a entusiasmare. Infatti, nonostante i problemi e il pericolo di ferite, la produzione non si è fermata. Solo all'inizio del XIX secolo, grazie alle numerose innovazioni, questo vino spumeggiante divenne più sicuro e iniziò la produzione in massa, sempre sotto la regia della vedova Cliquot. È stata lei che, con il suo fiuto per gli affari, è riuscita a portare lo champagne nelle case signorili d'Europa e a porre la prima pietra dell'attuale immagine dello champagne.

## UN MARCHIO UNICO NEL SUO GENERE

Fino ad oggi lo champagne è considerato uno degli spumanti più pregiati, nonostante la forte concorrenza dalla Spagna, dall'Italia o anche d'oltreoceano. Ciò è dovuto non solo alla grande comprensione per la qualità delle case di champagne, al clima e al morbido terreno cretaceo nella zona di coltivazione vinicola più a nord della «Grand Nation», ma anche alla procedura di produzione tradizionale e al marchio di origine, entrambi da tempo protetti legalmente. Già nel 1927 la regione a nord-est di Parigi è stata autorizzata a designare i propri prodotti come champagne. Subito dopo è stato definito il «Méthode champenoise», vale a dire il metodo della doppia fermentazione. Si tratta di regole che valgono ancora oggi e che sono da tempo ancorate in una legge dell'UE. Infatti, lo champagne, come nessun altro vino, è riuscito a fare della sua provenienza un marchio altamente prestigioso, sinonimo di gusto esclusivo.

## SIEGFRIED WONDERLEAF

Germania

690041

50 cl 21.95



# Trend analcolico

## UN NUOVO MODO CONSAPEVOLE DI BERE

«Per me un analcolico» – fino a qualche anno fa chi osava chiedere una cosa del genere veniva guardato in modo strano. In particolare in Europa, soprattutto nei tradizionali paesi vinicoli, dove l'alcool veniva automaticamente offerto, sia a tavola che al bar. A coloro che avevano una scelta analcolica non molto creativa venivano rivolti degli sguardi molto compassionevoli. Oggi, invece, gli sguardi che si ricevono sono di ammirazione. Poiché l'«analcolico» non viene più associato alla coercizione, ma alla consapevolezza, al rapporto consapevole con l'alcool. Oppure nella consapevolezza per un'alimentazione sana. Infatti, spesso seguono degli sguardi invidiosi dopo che vengono serviti degli Mocktail, termine dal tono scherzoso per definire i cocktail analcolici, che deriva da «to mock», vale a dire imitare, anche se non si tratta assolutamente di imitazione.

## ALLA FANTASIA NON VI SONO LIMITI

Con la nuova coscienza di sé stessi, è arrivata anche la scoperta di nuove possibilità. Tuttavia, si è ancora un po' contenuti durante l'accompagnamento del cibo. Anche in questo caso non vi è soltanto l'acqua, ma la grande scelta di produttori di bevande, nel frattempo, permette di offrire a ogni portata una bevanda analcolica diversa. Mentre per un drink al bar è possibile sperimentare: con della frutta e verdura fresca, con erbe aromatiche dal giardino e con i più vari infusi di tè. Ma nel commercio vi sono anche numerosi drink analcolici che possono formare la base per un Mocktail o per essere consumati lisci. Proprio come gli ospiti salutistici, anche questi non hanno più motivo di nascondersi. Al contrario: invitano a scoprire un nuovo mondo di aromi e accrescere gli sguardi di ammirazione.



## FLUÈRE SPICE CANE DARK ROAST

Paesi Bassi

609101

70 cl 22.95

## FLUÈRE FLORAL BOTANICAL

Paesi Bassi

609111

70 cl 22.95

## SEEDLIP GROVE 42

Gran Bretagna

649181

70 cl 28.50

## MARTINI VIBRANTE

Italia

694431

75 cl 9.80

## MARTINI FLOREALE

Italia

694471

75 cl 9.80



Il gusto  
analcolico



Ricetta

1 PORZIONE

Drink	
Martini Floreale	1 cl
Sciroppo al frutto della passione	2 cl
Siegfried Wonderleaf	5 cl
Succo d'arancia	5 cl
Succo di mirtilli rossi	5 cl

Decorazione	
Rametto di rosmarino	1 pz
Fetta di pompelmo	1 pz

SIEGFRIED WONDERLEAF | MIRTILLI ROSSI | ARANCIA

Preparazione:

mescolare tutti gli ingredienti in un shaker con tanto ghiaccio e versare il drink in un bicchiere. Decorare con il rametto di rosmarino e una fetta di pompelmo.



I nostri bestseller



RON ZACAPPA CENTENARIO

23 years  
Guatemala  
Zacapa Solera Gran Reserva è un rum dal Guatemala, prodotto dal 1930 nella cantina Licorera Zacapaneca. Questo speciale Zacapa Rum viene elevato a 2'300 metri di altitudine a Quetzaltenango fino a 23 anni in pregiati botti di rovere bianco precedentemente utilizzate per invecchiare Bourbon, Pedro Ximenez e Vino de Jerez.

676701 70 cl/40% Vol. 52.50



GRAPPA BERTA  
TRESOLITRE DI NEBBIOLO

Italia  
La Grappa Berta TreSolitre è distillata da uve Nebbiolo di Barolo coltivate nella zona di La Morra e Monforte d'Alba. In seguito, viene affinato per otto anni in botti di rovere con tostatura media. La grappa dal colore ambrato convince sia per le sue note di frutta matura, che per i sentori di cacao e vaniglia.

659172 70 cl/45% Vol. 99.00



MONKEY 47  
GIN

Germania  
Il Monkey 47 rappresenta le diverse erbe aromatiche della regione della Foresta Nera, mescolate con spezie esotiche dall'India che raggruppa, in tal modo, i 47 ingredienti. Un Gin esclusivo e particolare, soprattutto per gli amanti del Gin. Al gusto leggermente dolce con complessità e piacevole gusto piccante pepato. Un imponente Gin di vecchio stampo.

668801 50 cl/47% Vol. 41.90



OBAN 14 YEARS

Gran Bretagna  
Per quanto riguarda l'Oban viene utilizzato solo il miglior orzo, maltato proprio secondo le direttive della distilleria. Gli alambicchi in rame a forma di lampione sono tra i più piccoli della Scozia. Il distillato ricavato dal malto ricco e fruttato, si condensa nei tubi degli alambicchi adornati in legno e, infine, viene affinato in botti di rovere per almeno 14 anni.

665651 70 cl/43% Vol. 54.90



**Transgourmet/Prodega**

Transgourmet Svizzera SA  
Lochackerweg 5  
3302 Moosseedorf

Telefono 031 858 48 48

[cook.transgourmet.ch](http://cook.transgourmet.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)

**Edizione settembre 2021**

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità. I prezzi indicati sono 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 IVA escl. in CHF.

stampato in  
**svizzera**