

Rivista

ISPIRAZIONE PER
PROFESSIONISTI
NOVEMBRE | 2021

08

Salmerino alpino
Prelibatezze di pesce
da Schlatt

14

Olio di nocciole
Per giorni speciali

18

Vino per le festività
Gusto garantito dall'Armenia

Indice

13 Spuma di vino bianco & ravioli croccanti
come portata intermedia per le festività



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



08 Prelibatezze di pesce
da Schlatt



20 Premium Fave di Tonka
Tra successo e proibizione

- 03 | BUONE FESTE!
- 04 | VISITA AL BAR
- 06 | ANTIPASTO
- 10 | PORTATA INTERMEDIA
- 12 | ZUPPA
- 16 | PORTATA PRINCIPALE
- 22 | DOLCE

Buone feste!



**Vi invitiamo a intraprendere un viaggio di ispirazione.
Ispirazione per le prossime festività – piatto dopo piatto
con ricette di ottima qualità realizzate con i migliori
prodotti.**

L'ATTESA È LA GIOIA PIÙ GRANDE

Senza dubbio, le festività diventano un tema da trattare ogni anno sempre più in anticipo. Ciononostante, esse rappresentano un momento culminante per molti. E, non da ultimo per la ristorazione. Quando gli ospiti desiderano concedersi qualcosa di speciale, quando si ha tempo per ritrovarsi in piacevole compagnia con amici e familiari, per divertirsi e condividere i propri momenti, allora anche il cuore culinario è soddisfatto. Ma prima di tutto ciò, c'è un gran bel da fare. Infatti, all'inizio si cerca di trovare nuove idee culinarie per sorprendere gli ospiti di quest'anno: quali bevande e cocktail abbinare, come creare l'ambiente giusto per le festività. Insomma, una ricerca che dovrebbe essere anche un piacere, dopotutto, l'attesa è la gioia più grande. L'attesa di entusiasmare e soddisfare gli ospiti il cui sguardo si illumina come quello dei bambini che scartano i regali.

UN VIAGGIO DI ISPIRAZIONE

Con questa edizione di Cook, desideriamo accompagnarvi in questa ricerca di idee e regalarvi momenti di gioia. Vi accompagniamo in un viaggio di ispirazione, con un bagaglio di tradizioni, ma anche di innovazioni, partendo dalla Francia, passando per la Svizzera, l'Italia, l'Armenia fino ad arrivare al Sudamerica. Il nostro team culinario ha creato eccellenti ricette per le festività a partire dai migliori prodotti: dagli antipasti ai dolci. Uno dei migliori professionisti in ambito bar della Svizzera vi darà suggerimenti su sorprendenti accostamenti da abbinare a ogni piatto. Inoltre, vi raccontiamo emozionanti retroscena sui singoli protagonisti dei piatti festivi, per servire ai vostri ospiti non solo il piacere del gustare piatto dopo piatto, ma anche dell'ascoltare le loro storie. Lasciatevi ispirare e godetevi l'attesa. Vi auguriamo un meraviglioso viaggio!



Il bar con la giusta combinazione



Il Widder Bar di Zurigo è situato in una casa medievale, parte di uno dei più celebri alberghi a 5 stelle di Zurigo ed è aperto a tutti.

BENVENUTI NEL WIDDER BAR

Un bar come da manuale: 1200 superalcolici tutti allineati dietro il bancone, poltrone e divani in pelle rossa, travi storiche in legno, musica dal vivo al pianoforte... non c'è da meravigliarsi, se il Widder Bar è stato nominato nel 2020 il miglior bar d'albergo in Svizzera. Infatti, esso fa parte dell'albergo boutique a 5 stelle alla famosa Rennweg di Zurigo, dove nel 1995 nove case medievali sono state rinnovate e collegate con passaggi interni. Oggigiorno, il portfolio del Widder comprende 49 camere, nonché una gastronomia di alto livello sotto la direzione di Stefan Heilemann, insignito come «Chef dell'anno 2021». Il Widder Bar si trova proprio al piano terra dell'«Haus zum Pferch». Un team di nove persone, sotto la gestione di Wolfgang Mayer, Manager Bar & Lounges, prepara creative bevande di elevata qualità sette giorni su sette. Wolfgang Mayer, nato in Germania, si è formato inizialmente come geometra, tuttavia, ben presto ha deciso di passare al mondo dei cocktail e, da oltre dieci anni, è uno dei baristi professionisti di maggior successo in Svizzera.



«QUESTA È LA NOSTRA PASSIONE»

È stata proprio quell'atmosfera storica del Widder Bar ad affascinarlo immediatamente, afferma Wolfgang Mayer, nonché un pubblico variegato. Solo una piccola parte sono ospiti dell'albergo – molti di loro con un bagaglio internazionale, tra cui alcune celebrità. Ma il bar ha anche un'entrata separata ed è aperto a tutti. In tal modo anche gli studenti possono godersi i loro cocktail tra gli 80 posti a sedere, accanto a pensionati che si godono una bevanda oppure operai e impiegati di banca... Wolfgang Mayer e il suo team cercano di trovare la giusta combinazione per tutti. Che si tratti di un cocktail sulla carta del menu di Widder, adattata quattro volte all'anno a ogni stagione, o di un drink creato appositamente su richiesta degli ospiti o raccomandato dai professionisti del Widder Bar. «Questa è la nostra passione. La nostra professione».

Portrait

WIDDER BAR, ZURIGO
WOLFGANG MAYER,
MANAGER BAR & LOUNGES

«Un buon cocktail richiede soprattutto buoni ingredienti»

Wolfgang Mayer, cosa contraddistingue un buon bar d'albergo?

Sono soprattutto l'ospitalità e le attenzioni nei confronti degli ospiti: a partire dal saluto al commiato, cercando di offrire a ogni ospite un servizio assolutamente professionale. E, naturalmente, creare una bella atmosfera e servire a ognuno bevande appropriate.

Anche per accompagnare un menu?

Absolutamente, la giusta bevanda può essere una combinazione davvero interessante. Tuttavia, è importante provare in anticipo le combinazioni di piatti e bevande, senza avere alcun timore.

Cosa contraddistingue una buona bevanda?

Naturalmente, bisogna essere in grado di saper mescolare in modo professionale. Ma un buon cocktail richiede anche buoni ingredienti: erbe fresche, succhi freschi, del buon ghiaccio – che, a proposito, troppo spesso viene sottovalutato – e superalcolici di elevata qualità.



Dove si possono trovare questi ingredienti?

Fortunatamente, sia i produttori che i fornitori, come Transgourmet/Prodega, sono in grado di offrirci sempre nuovi prodotti. Inoltre, sono spesso in giro, in viaggio, alle fiere dei bar. Non ci dobbiamo mai fermare, poiché quello che vogliamo è offrire ai nostri ospiti sempre nuove tendenze.

C'è bisogno anche di un po' di creatività in base alla stagione?

Cambiamo la carta del menu quattro volte all'anno. Durante le festività il tutto può assumere anche un aspetto particolarmente raffinato. E in questo contesto, i tipici aromi di cannella, chiodi di garofano o di agrumi non possono proprio mancare.

Cosa non può assolutamente mancare durante le festività?

Adoro i cocktail tradizionali, un Old Fashioned, un Vieux Carré, per esempio, oppure un Sazerac. E da bavarese, una birra alla fine di una giornata di lavoro.

Widder Bar
Widdergasse 6
8001 Zurigo

L'intervista integrale è disponibile alla voce:
cook.transgourmet.ch/widder-bar

Al di là della routine quotidiana

PREMIUM MURRAY RIVER SALE

Australia

101060 100 g 13.90



HENNESSY COGNAC V.S.

Francia

668400 70 cl/40% Vol. 36.70



PREMIUM CHICCHI DI MELAGRANA

India

047255 prezzo del giorno



ORIGINE POLLO D'ALLEVAMENTO ALL'APERTO

ca. 775-1250 g

070290 prezzo del giorno



DUO ORIGINE POLLO D'ALLEVAMENTO ALL'APERTO | VARIAZIONI DI CAVOLETTI DI BRUXELLES | RIDUZIONE AL COGNAC

Per iniziare il nostro menu, facciamo in modo che prodotti apparentemente quotidiani, come pollo e cavoletti di Bruxelles, acquisiscano quel tocco di festività. Sia che si tratti di una particolare qualità come quella del pollo d'allevamento all'aperto Origine, che di prelibati abbinamenti come il tartufo, oppure, di speciali metodi di preparazione come i cavoletti di Bruxelles. Infine, il tutto viene completato con una riduzione di cognac: il nobile superalcolico che si abbina perfettamente a pollo, tartufo ed è l'ideale accompagnatore delle festività. Infatti, l'Hennessy Cognac Very Special (V.S.), rappresenta uno dei cognac più amati in assoluto: una combinazione armoniosa di una quarantina di differenti acquaviti. A proposito, Hennessy vanta un'ampia e antica collezione di acquaviti, da cui i maestri cantinieri creano cognac fin dal 1765. A quei tempi, più di 250 anni fa, Richard Hennessy pose la prima pietra in questa distilleria di cognac attualmente gestita dall'ottava generazione.

A Bitter Homily
Cocktail consigliato dal Widder Bar

Drink

- Campari 3 cl
- Succo di limone fresco 1 cl
- Sciroppo d'incenso 1 cl
- Aggiungere dello champagne

Decorazione
rosmarino, scorza d'arancia



BOSCO D'ORO TARTUFI NERI ESTIVI INTERI

Italia

564010 50 g 18.85



RICETTA

Ingredienti per 10 porzioni

Pollo d'allevamento all'aperto

- Origine Pollo d'allevamento all'aperto, intero 2 pz
- Bosco d'oro Tartufi neri estivi 50 g
- Montvallon Vin blanc 150 ml
- Fondo di pollame 750 ml
- Cipolle 150 g
- Carote 150 g
- Porro 100 g
- Timo 80 g
- Sale
- Pepe, intero, nero

Variazioni di cavoletti di Bruxelles

- Cavoletti di Bruxelles 1,5 kg
- Patate (p. es. Agata) 200 g
- Latte 100 ml
- Origine Burro di montagna del Giura bernese 50 g
- Premium Olio di canapa 200 ml
- Mazzetti Balsamico bianco 100 ml

Riduzione al cognac / Fondo di pollame

- Hennessy Cognac V.S. 700 ml
- Fondi di pollo 1,5 kg
- Cipolle 200 g
- Carote 200 g
- Porro 150 g
- Timo 20 g
- Montvallon Vin blanc 300 ml
- Acqua 1,5 l

Decorazione

- diverse varietà di crescione
- Premium Melagrana

Preparazione:

cook.transgourmet.ch

Prelibatezze di pesce da Schlatt

Durante le festività il pesce rappresenta per molti un importante aspetto culinario. A tale proposito, il nostro Origine Kundelfingerhof Salmerino alpino offre la giusta combinazione tra esclusività e gusto.

LA PIÙ GRANDE SORGENTE NELLA SVIZZERA NORD-ORIENTALE

I pesci vengono allevati da oltre 100 anni nel Quellpark Kundelfingerhof a Schlatt, in un pittoresco ambiente che originariamente apparteneva a un monastero. È qui che sorge la più grande sorgente della Svizzera nord-orientale che alimenta con acqua purissima le vasche di acquacoltura. Dalla terra sgorgano ca. 6000 litri al minuto. Durante tutto l'arco dell'anno, la temperatura dell'acqua resta costante tra gli 8 e i 10 °C garantendo così una crescita lenta e naturale. Durante la costruzione del nuovo impianto, il proprietario Riccardo Polla e il direttore Martin Junker, hanno voluto dare particolare rilievo al benessere dei pesci e alla sostenibilità. Anche se le vasche in cemento armato sono esteticamente non proprio idilliache, nell'acquacoltura l'igiene è di fondamentale importanza, poiché i pesci possono essere colpiti da numerose malattie. Infatti, per mantenere le vasche pulite e i pesci sani, vengono monitorati costantemente sia il contenuto di ossigeno nell'acqua che la temperatura.



CACCIARE PROPRIO COME SI FAREBBE IN NATURA

In questa zona si allevano i salmerini alpini, le trote iridee e quelle salmonate. Queste ultime sono in realtà semplicemente trote iridee, la cui carne rossa deriva da mangimi che contengono pigmenti provenienti dai carapaci dei crostacei. Kundelfingerhof acquista le uova di pesce dal Canada e dall'Alaska, originario spazio vitale della specie. In seguito, per due anni, questi pesci crescono in acqua di sorgente dove vengono nutriti con mangime più volte al giorno in piccole quantità, a mano o tramite un sistema di alimentazione automatico. In tal modo, i pesci continuano a cacciare proprio come farebbero in natura. Viene utilizzato un mangime per pesci MSC di elevata qualità e con un basso contenuto di soia. Infine, grazie alla corrente creata artificialmente, i pesci giungono in un vivaio dove riposeranno per almeno 24 ore prima di essere tramortiti con scariche elettriche, abbattuti tagliando loro le branchie, per poi essere immediatamente elaborati freschi.



ORIGINE QUELLPARK KUNDELFINGERHOF TROTA SALMONATA

eviscerata, ca. 400-600 g
acquacoltura, Svizzera
ca. 1,5 kg

054314 kg 21.90



ORIGINE QUELLPARK KUNDELFINGERHOF TROTA IRIDEA

bianca, 4 pezzi
acquacoltura, Svizzera
ca. 250-400 g

054315 kg 22.50



ORIGINE QUELLPARK KUNDELFINGERHOF FILETTO DI TROTA SALMONATA

con pelle, povero di lische
ca. 100-250 g
acquacoltura, Svizzera
ca. 5 kg

054319 kg 30.90



ORIGINE QUELLPARK KUNDELFINGERHOF FILETTO DI TROTA IRIDEA

bianca, con pelle, povero di lische
ca. 80-130 g
acquacoltura, Svizzera
ca. 600 g

054535 kg 35.40

STORYBOOK:
TRANSFOOD-ORIGINE.CH

Origine: pesce di elevata qualità

PREMIUM SALE AFFUMICATO DI GINEPRO DANESE

Australia

101050

125 g 17.90

ORIGINE BURRO DI MONTAGNA DEL GIURA BERNESE

10 x 150 g

027370

150 g 2.70

PREMIUM TOPINAMBUR

Svizzera/Francia
5 kg netto

045401

prezzo del giorno

ORIGINE QUELLPARK KUNDELFINGERHOF FILETTO DI SALMERINO ALPINO

ca. 80-180 g
acquacoltura, Svizzera
ca. 600 g

054344

kg 45.50

ESPRO MISCELA DI CRESCIONE SHISO

Svizzera
cartone da 8 pezzivo.

044826

cartone 15.75



ORIGINE QUELLPARK KUNDELFINGERHOF FILETTO DI SALMERINO ALPINO AFFOGATO | BURRO SALATO AFFUMICATO | CONFIT DI TOPINAMBUR

Al Kundelfingerhof di Schlatt le prime vasche per pesci venivano utilizzate esclusivamente per l'allevamento di trote. Oggigiorno, qui si allevano i pretenziosi salmerini alpini. Il salmerino alpino Origine Quellpark Kundelfingerhof proviene dal freddo lago Nauyuk in Canada e, quindi, si sente perfettamente a proprio agio nelle fresche acque di sorgente. Inoltre, si presta particolare attenzione a mantenere bassa la densità di allevamento per consentire al salmerino alpino Kundelfingerhof di crescere e cacciare in modo del tutto naturale. Ne risulta un pesce sano con carne tenera, dalla consistenza compatta e povera di grassi. In generale, il salmerino alpino è considerato un pesce di ottima qualità, apprezzato nella gastronomia di alto livello per il suo raffinato gusto – un ideale piatto intermedio per il nostro menu delle festività.



RICETTA

Ingredienti per 10 porzioni

Filetto di salmerino alpino affogato

- Origine Kundelfingerhof Filetto di salmerino alpino 1,8 kg
- Burro salato affumicato 150 g
- Cipolle 200 g
- Alloro
- Chiodi di garofano
- Monvallon Vin blanc 500 ml
- Acqua 200 ml
- Pepe, intero, nero

Burro salato affumicato

- Origine Burro di montagna del Giura bernese 300 g
- Premium Sale affumicato di ginepro danese 50 g

Confit di Topinambur

- Topinambur 1,5 kg
- Olio di girasole 1,5 l
- Limone, buccia grattugiata 50 g
- Sale
- Pepe, intero, nero

Spuma di burro salato affumicato

- Burro salato affumicato 100 g
- Latte 400 ml
- Lecitina di soia 2 g

Decorazione

- Crescione Piso

Preparazione:

cook.transgourmet.ch



☆☆☆

Memories of London

Cocktail consigliato dal Widder Bar

Drink

- Yuzu Spirit fresco fatto in casa 3 cl
- Jsotta Vermouth Rose 3 cl
- Grahams White Port 3 cl

Decorazione

fichi in conserva



VERZA VERDE

ca. 3 kg netto

042653

prezzo del giorno

RED SHRIMPS DALL'ARGENTINA

sgusciati, ca. 25 g selvatici, FAO 41 surgelati 1 kg

069401 kg 22.90

PREMIUM AGLIO FRESCO

1 kg netto

042569

prezzo del giorno

La zuppa: una portata intermedia per le festività

Se qualche secolo fa avessimo servito una zuppa come portata intermedia, ci sarebbero state certamente osservazioni critiche. In fondo, per molto tempo, le zuppe erano piuttosto simili a una minestra e sovente considerate un menu destinato alla popolazione più povera. Fu solo con il passar del tempo che negli ambienti altolocati e addirittura nelle corti reali d'Europa si riconobbero le qualità di una buona zuppa e – come piatto principale – ancora ritenuto quello più sostanzioso. Nel corso del XIX secolo, però, le cose cambiarono e scoppiò una vera e propria controversia tra gastronomi: mentre alcuni si rifiutavano di assaggiare il cibo dei poveri, altri, invece, si rendevano conto dell'importanza che avrebbe potuto acquisire. Non si potrebbe riassumere meglio del gastrosofista Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière il quale affermò: «La zuppa è per un cenone ciò che il portale o l'ingresso è per un edificio, ovvero prefigura ciò che seguirà, più o meno come l'ouverture di un'opera».



ESPRO CRESCIONE VEINE

Svizzera cartone da 20 pezzi

045451

cartone prezzo del giorno



Mary & Berry

Cocktail consigliato dal Widder Bar

Drink

- Delta Gin (prod. propria, Ascona) 4 cl
- Italicus (liquore al bergamotto) 1 cl
- Sanddorn (purea) 5 cl
- sciroppo di palmarosa 1,5 cl

Decorazione

- Physalis

SPUMA DI VINO BIANCO | RAVIOLI CROCCANTI E RED SHRIMPS DALL'ARGENTINA | PORRO & CAVOLO

Ingredienti per 10 porzioni

Ravioli croccanti & Red Shrimps dall'Argentina

- Farina bianca 700 g
- Origine Uova svizzere d'allevamento all'aperto 12 pz
- Premium Olio di oliva Extra Vergine DOP Riviera Ligure 50 ml
- Semolino di grano duro, fine 200 g
- Red Shrimps dall'Argentina 500 g
- Prezzemolo liscio 40 g
- Sale
- Wiberg Pepe, bianco bio 5 g
- Olio, per friggere

Spuma di vino bianco

- Scalogni 120 g
- Monvallon Vin Blanc 600 ml
- Noilly Prat Extra Dry 18 % 300 ml
- Wiberg Aceto balsamico di vino bianco 50 ml
- Sale
- Wiberg Pepe, bianco bio 5 g
- Sandeman Fine Porto Weiss 19% 50 ml
- Burro speciale 450 g
- Crème Fraîche, panna acidula 35% 200 g

Porro & cavolo

- Premium Porro sbiancato 600 g
- Premium Aglio fresco 20 g
- Verza 200 g
- Piment d'Espelette 2 g
- Sale
- Premium Pepe di montagna della Tasmania 10 g
- Provins Rapilles Fendant Valais AOC 40 ml
- Premium Olio di nocciole 50 ml



Preparazione:

cook.transgourmet.ch

PREMIUM
OLIO DI NOCCIOLE

Turchia

101010

5 dl 26.90



*Un olio speciale per
giorni speciali*

**Un olio molto speciale per
occasioni speciali: il nostro olio
di nocciole Premium.**

LA PREGIATA BOMBA ENERGETICA

Fin dai tempi remoti possiamo gustare appieno i frutti dell'arbusto del nocciolo, proveniente dall'Europa e dall'Asia Minore, un must per ogni giardino. Le nocciole non sono solo considerate un portafortuna, ma contengono anche preziose sostanze. Infatti, oltre agli acidi grassi insaturi, questa bomba energetica contiene numerose vitamine. In cucina, la nocciola è un ingrediente estremamente versatile e può essere utilizzato non solo come noce, ma anche sotto forma di olio. L'olio di nocciole Premium, per esempio, è caratterizzato da un gusto dolce-nocciolato che ricorda un po' il nougat: ideale con pollame, pesce, pasta, dolci e, naturalmente, con insalate e verdure, come nel nostro piatto principale. Cosa rende così speciale il nostro olio di nocciole Premium? È un prodotto puro al cento per cento ed è spremuto a freddo, ovvero, grazie a un complesso processo di torchiatura.

PRESSIONE BEN DOSATA

Nessun altro processo di spremitura estrae il delizioso olio dai frutti oleosi in modo così delicato come il processo di torchiatura. In una prima fase, le nocciole vengono schiacciate in modo ottimale con delle macine. Poi vengono riscaldate delicatamente in piccoli carichi che rende il grasso più facile da sciogliere. In questo caso, è necessaria una certa cautela e il giusto tempismo. Durante il processo di torchiatura, si sprema dalle nocciole il pregiato olio in modo lento e delicato con pressione ben dosata. In questo modo, i preziosi ingredienti naturali come gli acidi grassi, le sostanze che contengono grassi e le vitamine, così come il tipico aroma, gusto e colore delle squisite materie prime sono conservati in modo ottimale. A proposito, l'olio di nocciole Premium non viene filtrato, ma le particelle di frutta più sottili vengono lasciate affondare lentamente. Dopotutto, la qualità ha anche bisogno di pazienza.



ZUCCA HOKKAIDO

Portogallo/Spagna
pezzo da ca. 1 kg

042953

prezzo del giorno

CAMEMBERT
DI BUFALA

Italia
ca. 300 g

020131

kg 17.85

PREMIUM NOCCIOLE
PIEMONTE IGP,
TOSTATE

Italia

319350

3 x 200 g 29.90

PAK-CHOI

Import
8 kg netto

043923

prezzo del giorno

PETTO DI ANATRA
CANETTE

Francia
2 x ca. 160-200 g

070811

prezzo del giorno

*Qui è tutto
fatto in casa*

LE COSE BUONE RICHIEDONO TEMPO

La qualità richiede pazienza non solo per quanto riguarda l'olio di nocciole Premium, ma anche per tutti gli altri ingredienti del nostro menu per le festività. Il cavolo rosso, per esempio, deve essere marinato da 12 a 36 ore in vino rosso, vino Porto e aceto di mele insieme a un sacchetto di spezie. Anche per le crocchette di zucca e le noci di burro, si inizia a preparare alla vigilia della festa. Preparativi che valgono davvero la pena. Infatti, se da una parte gli aromi hanno tutto il tempo di svilupparsi senza perdere le sostanze importanti, dall'altra, si viene a creare passo dopo passo, un piatto principale creativo e festivo in cui tutto è fatto in casa dalla A alla Z.



LIGORNETTO
MERLOT
TICINO DOC
VINATTIERI

Svizzera

655241 75 cl 35.00

*È il momento delle
delizie culinarie
fatte in casa*

Il petto d'anatra è un classico delle festività che, grazie alla preparazione sottovuoto, diventa particolarmente tenero e aromatico. Anche broccoli, cavolo rosso e crocchette di zucca sono veri e propri classici contorni affinati con olio di nocciole Premium, mentre il cavolo rosso macerato nel vino Porto e le crocchette raffinate con zucca e Camembert di bufala – un entusiasmante equilibrio tra tradizione e innovazione per un gusto davvero sorprendente. Lo stesso vale per le bevande che consigliamo con il piatto principale. Con Ligornetto Merlot Ticino, puntiamo al classico vino rosso con note di barrique e sentori speziati. Anche per quanto riguarda i drink dominano aromi più intensi. A tale proposito, il professionista dei cocktail raccomanda Nightshade, una miscela entusiasmante con whisky, vino Porto e Klosterfrau Melisengeist.

PETTO DI ANATRA SOTTOVUOTO | PAK CHOI & NOCCIOLE DEL PIEMONTE |
CAVOLO ROSSO & VINO PORTO | CROCCHETTE DI ZUCCA & CAMEMBERT DI BUFALA

Petto di anatra sottovuoto

- Petto di anatra (Canette) 1,6 kg
- Premium Murray River Sale 5 g
- Premium Pepe fermentato, granuloso 10 g

Pak Choi & nocciole del Piemonte

- Pak Choi 800 g
- Premium Olio di nocciole 50 ml
- Premium Nocciole del Piemonte IGP tostate 120 g
- Limette 1 pz
- Sale
- Piment d'Espelette 2 g
- Premium Pepe di montagna della Tasmania 5 g

Cavolo rosso & vino Porto

- Cavolo, rosso 800 g
- Porto Tawny Sandeman vino Porto rosso 480 ml
- Montagne Belle Allure Vin Rouge 1 l
- Pepe, nero, intero 8 g
- Anice stellato, intero 4 g
- Bastoncini di cannella 2 g
- Bacche di ginepro 2 g
- Wiberg Pimento, intero 2 g
- Foglie di alloro 4 g
- Chiodi di garofano, interi 1 g
- Premium Aceto di mele 80 ml
- Succo di mela 650 ml
- Succo d'arancia 650 ml
- Sale
- Burro speciale 200 g

Crocchette di zucca & Camembert di bufala

- Zucca (p. es. Hokkaido) 650 g

- Patate, qualità farinosa (p. es. Agata) 650 g
- Burro speciale 40 g
- Parmigiano Reggiano DOP 40 g
- Amido di mais 60 g
- Origine Uova svizzere d'allevamento all'aperto 10 pz
- Farina bianca 150 g
- Camembert di Bufala 180 g
- Pangrattato 350 g
- Semi di zucca 150 g
- Noce moscata, macinata 6 g
- Sale
- Olio (per friggere)

Preparazione:
cook.transgourmet.ch



Nightshade

Cocktail consigliato dal Widder Bar

Drink

- Black Bottle Blended Scotch Whisky 6 cl
- Grahams Tawny Port 2 cl
- Angostura Bitter 5 dash
- Sciroppo di zucchero 0,75 cl
- Klosterfrau Melisengeist 0,5 g

Decorazione
scorza di limone

Una storia vinicola quasi biblica

L'arca di Noè, il monte Ararat e 6000 anni di cultura vinicola: quale miglior vino da abbinare alle occasioni di festa se non il Noah of Areni?

GUSTO GARANTITO DALL'ARMENIA

Quando Noè arenò la sua arca sul monte Ararat, liberò non solo tutti gli animali, ma piantò anche le prime viti sui pendii soleggiate dell'Ararat. Alcuni anni fa, gli archeologi sono riusciti a confermare scientificamente questa leggenda. Infatti, non lontano dal monte Ararat, ad Areni in Armenia, è stato scoperto un torchio di 6000 anni e dei vasi di argilla con semi d'uva in una grotta. Se non altro, i reperti provano che a quell'epoca la viticoltura era già molto sviluppata in Armenia. Così Noè, che secondo la leggenda ha fondato sia la nostra cultura del vino che il luogo viticolo storicamente più antico del mondo, è diventato l'omonimo del nostro vino per le festività: NOA – Noah of Areni. Un vero e proprio garante del gusto dall'Armenia, da uve torchiate del nobile vitigno autoctono Areni.



**NOA
NOAH OF ARENI
VAYOTS DZOR**

Armenia
Il piacere assoluto dall'Armenia – la culla del vino – sorprende con il suo affascinante modo, molteplicità ed eleganza. In Armenia, dove regna un clima secco, il sole splende a lungo e i terreni sono ricchi di sostanze nutritive, matura l'uva nostrana e nobile Areni dal gusto eccellente. Con il suo aroma fruttato accompagnato da note tostate è in grado di entusiasmare ogni amante del vino.

642701 75 cl. **21.90**



SOSTANZIOSO, ELEGANTE, AROMATICO

La località di Areni si trova a Vayots Dzor, la regione più soleggiata dell'Armenia meridionale. Qui, a oltre 1200 metri sul livello del mare, le condizioni sono ideali per una viticoltura di qualità. Il clima continentale secco è caratterizzato da grandi differenze di temperatura tra estate e inverno, come pure tra giorno e notte. Queste sono le migliori condizioni per sviluppare spiccati aromi. I terreni sono rocciosi ma ricchi di sostanze nutritive, le giornate estive lunghe, soleggiate e molto calde. Un vantaggio particolare della regione è il clima stabile con scarse precipitazioni in estate e in autunno. In queste condizioni, le uve dell'antico vitigno autoctono Areni maturano con piena intensità e massima qualità di gusto. A maturazione tardiva, le sue uve intense sono come un raro diamante grezzo, ideale per produrre un vino particolarmente ricco, elegante e aromatico.



**LAURENT-PERRIER
CUVÉE ROSÉ
CHAMPAGNE AOC**

Francia
650282 75 cl. **69.90**

**DEUTZ
BRUT CLASSIC
CHAMPAGNE AOC**

Francia
641871 75 cl. **34.80**

**BRICCOBERGERA
BAROLO DOCG
ROBERTO SAROTTO**

Italia
661101 75 cl. **26.90**

**HACIENDA MONASTERIO
TINTO COSECHA
RIBERA DEL DUERO DO**

Spagna
617791 75 cl. **35.15**

**LOUIS LATOUR
CHABLIS AOC**

Francia
621561 75 cl. **20.80**

**TAMARAL
GRAN RESERVA
RIBERA DEL DUERO DO**

Spagna
604861 75 cl. **27.90**



Una fava
che desta grande
entusiasmo

PREMIUM
FAVE DI TONKA

Brasile

101070

125 g 15.50

Per ogni albero si possono raccogliere solo 15 chilogrammi di fave Tonka. Ma questo non è l'unico motivo per cui lo squisito ingrediente dovrebbe essere gustato accuratamente.

TRA SUCCESSO E PROIBIZIONE

Con una lunghezza fino a cinque centimetri e una larghezza di due centimetri, la fava Tonka rappresenta senz'altro una dimensione nel suo genere, da tempo anche nell'ambito della gastronomia di alto livello. Il suo gusto leggermente dolce-amaro richiama quello della vaniglia ed è spesso utilizzato come suo surrogato, per esempio, nei dolci, ma non solo. Infatti, si abbina bene anche a piatti a base di pesce, zuppe di zucca, purè di patate o a crauti. Allo stesso tempo, però, non è del tutto privo di controversie: a causa del suo contenuto di cumarina, in alcuni paesi è ammesso negli alimenti solo in misura limitata o è addirittura vietato. In Germania, per esempio, c'è un limite di 5 mg/kg per i dolci e di 50 mg/kg per i prodotti da forno. In Svizzera, non c'è limite per la cumarina che si trova anche nella cannella. Tuttavia, è ovvio che, in ogni caso, è importante utilizzare il giusto dosaggio.

CARAIBI, GUYANA, NIGERIA

Gli alberi di Tonka che raggiungono i 30 metri di altezza, sono principalmente originari del nord del Sud America e crescono da secoli nelle foreste pluviali lungo l'Amazzonia, nei Caraibi e in Guyana. Tuttavia, la Nigeria è uno dei grandi esportatori di fave Tonka estratte durante il mese di maggio da frutti che cadono dalla pianta arborea di Tonka. La polpa in sé per sé è alquanto insapore, per non parlare del cattivo odore che emana. La fava, in compenso, ha tutto. In condizioni ideali, si ottiene una resa fino a 15 chilogrammi per ogni pianta arborea di Tonka. Il loro aroma di rum tanto apprezzato, nasce dalla macerazione nel rum prima dell'essiccazione protratta per mesi. Questo processo genera nelle fave di Tonka la tipica buccia rugosa dal colore nero-marrone. Per quanto riguarda l'utilizzo in cucina, le fave di Tonka, dalla consistenza molto dura, si grattugiano meglio con una grattugia per noce moscata, oppure cotte nella panna intera, per esempio, come nel caso del nostro dolce per le festività.



Malfy Gin
con limone

MALFY
GIN CON LIMONE

Italia

679241

70 cl/41% Vol. 34.50

UN PIZZICO DI NOSTALGIA DEI PAESI LONTANI

Vi sono prodotti che suscitano un desiderio immediato di andare lontano, per esempio, le fave di Tonka con il loro sapore dolce-amaro di vaniglia. Oppure, il Malfy Gin con limone. Infatti, è sufficiente un sorso di quest'ultimo per ritrovarsi subito nell'immaginario di fronte all'azzurro del mare, al verde dei limoneti e alle case colorate della costiera amalfitana. Il gin italiano si ispira alla famosa regione del Golfo di Salerno a sud di Napoli. Malfy Gin con limone è fatto con raffinati botanicals, ginepro e limoni di Amalfi. Ideale per gli intenditori con nostalgia dei paesi lontani e per concludere la serata in bellezza.

Per concludere la serata in bellezza



Vanilla «Slim» Sky

Cocktail consigliato dal Widder Bar

Drink

- Absolut Vanilla Vodka 3 cl
- Pura di lamponi 3 cl
- Burro
- Aggiungere dello champagne
- Sciroppo di zucchero

PREMIUM BALSAMICO ALLA MELAGRANA

Grecia
201690 250 ml 5.50

MENTA HEMINGWAY

250 g netto
041767 prezzo del giorno

PREMIUM BACCELLO DI VANIGLIA TAHITI

Mauritius
101080 5 pezzi 39.90

PREMIUM MELE PINK LADY

Svizzera classe I ca. 600 g
046190 prezzo del giorno

PREMIUM MURRAY RIVER SALE

Australia
101060 100 g 13.90

GELATO DI FAVE DI TONKA ALLA PANNA ACIDULA & MELE COTTE | SBRICOLATA DOLCE DI NOCI DI ACAGIÙ & OLIO DI MENTA

Per coronare il nostro menu per le festività, ecco il nostro dolce, per concludere la serata in bellezza con una cascata di sapori: croccante, viscoso, dolce, fresco e freddo – e, naturalmente, squisito. Proprio come dovrebbe essere per il periodo delle festività. Ci auguriamo di poter far concludere la serata in bellezza sia a voi che ai vostri ospiti. Si tratta, in definitiva, di un menu per le festività, ma anche di terminare un viaggio d'ispirazione. Un viaggio che ci ha portato dalla città francese di Cognac a Schlatt in Svizzera, fino ai Caraibi, durante il quale abbiamo assistito alla vinificazione e al il processo di torchiatura, dove abbiamo dovuto prenderci il tempo per preparare e poter gustare ulteriormente. Cogliamo l'occasione per ringraziarvi per la piacevole compagnia durante questo viaggio, non solo attraverso la nostra rivista Cook, bensì in tutto l'arco dell'anno. Grazie per la vostra fedeltà – vi auguriamo buone feste e ospiti davvero soddisfatti.



RICETTA

Ingredienti per 10 porzioni

Gelato di fave di Tonka alla panna acidula & mele cotte

- Crème Fraîche, panna acidula 375 g
- Zucchero a velo 180 g
- Panna intera 35% 125 g
- Succo di limone 40 g
- Premium Fave di Tonka 2 pz
- Premium Murray River Sale 5 g

- Premium Mele Pink Lady 800 g
- Premium Balsamico alla melagrana 10 g
- Premium Pepe di montagna della Tasmania 2 g
- Zucchero fino cristallizzato 40 g
- Premium Baccello di vaniglia Tahiti 1 pz
- Sandeman Fine Porto Bianco 19% 50 ml
- Malfi Gin con Limone 41% 30 ml

Sbriciolata dolce di noci di acagiù & olio di menta

- Menta (p. es. Hemingway) 250 g
- Olio di colza 250 ml
- Noci di acagiù 300 g
- Zucchero fino cristallizzato 50 g
- Acqua 50 g

Deko

- Rauch Bubble all'aroma di cioccolato

Preparazione:

cook.transgourmet.ch



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Telefono 031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Edizione novembre 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