

Summerfeeling

ISPIRAZIONE PER
PROFESSIONISTI

MAGGIO | 2023



06

Creazioni di tapas
Ricette ispiratrici

12

Bevande estive
Rinfrescanti bibite fruttate

18

Marinare a freddo
Ideale per l'estate



Gusti straordinari, stuzzichini appetitosi, il top per il palato. Pregiati prodotti di qualità da tutto il mondo.



04
Il mondo delle tapas
Tradizione e qualità

06
Creazioni di tapas
Ricette ispiratrici

08
Varietà di quinoa
Colorata e salutare

10
Tonno & pesce spada
Armonioso duetto

12
Bevande estive
Rinfrescanti bibite fruttate

14
Ritratto
Les vergers Boiron

16
Friggere
Arte culinaria creativa

18
Marinare a freddo
Ideale per l'estate

20
Ritratto
Home Barista Shop

22
Tendenze di caffè
La rinascita del caffè americano

Summerfeeling

Percepите la semplicità, la freschezza, la tranquillità? In estate la vita sembra essere più semplice e ciò traspare anche nella gastronomia.

METTERSI COMODI E GUSTARE

Non importa se su una terrazza, sotto una pergola, in spiaggia o in montagna, in estate assaporiamo la vita all'aperto all'insegna della convivialità: che siano vicini che si incontrano in modo spontaneo, colleghi di lavoro desiderosi di prendere ancora un aperitivo a fine giornata, oppure amici che vogliono trascorrere una serata d'estate insieme.

Durante queste occasioni non può assolutamente mancare una bevanda estiva rinfrescante, un bicchiere di vino o una birra fredda e qualcosa da sgranocchiare. In questa edizione di Cook vi mostriamo quanto tutto ciò possa essere importante e per questo ci orientiamo verso sud: il posto migliore dove sanno in che modo godersi al meglio l'estate.

Vi auguriamo buon divertimento nel provare le nostre tapas, ma anche tante altre leggere ricette estive di questa edizione. Lasciate libero sfogo alla vostra creatività e godetevi la varietà di colori e aromi. Siamo onesti: l'estate non è solo bella all'aperto, ma anche in cucina!

Lorenzo Raimondi
Cuoco del team di competenza culinaria



TAPAS

*Chips al Formaggio - Crema di Formaggio
Erba cipollina - Pane scuro*

☀
*Tonno - Chips di sesamo
Shiso - Soia*

☀
*Patate al Forno - Peperoncino
Prosciutto iberico*

☀
*Brioche - Gamberoni
Avocado*

☀
*Insalata di borlotti - Pomodori ciliegia mielati
Taco di mais al tartufo*

☀
*Pane di frumento integrale tostato
Ceci - Cipolla rossa*

☀
*Asparagi - Pinoli
Carne secca dei Grigioni*

— BUEN APETITO —

Il mondo delle tapas

Le tapas sono una parte irrinunciabile della cucina spagnola: stuzzichini che spesso vengono serviti per essere condivisi. Una tradizione che, allo stesso tempo, è considerata gioia di vivere. E non solo in Spagna.

DAL COPERCHIO AGLI STUZZICHINI

Le origini delle tapas non sono molto chiare. Molti suppongono che il significato di «coperchio» provenga dal coprire i bicchieri per non far entrare insetti nel vino o nella birra. Se il tutto è iniziato con un piatto, del pane o direttamente con del formaggio o del prosciutto – in ogni caso il «coperchio» con il tempo è diventato sempre più sofisticato e, a poco a poco, si è sviluppato in uno stuzzichino. Anche oggi con il termine tapas si intende un piccolo pasto che viene servito con una bevanda. Come aperitivo, ma anche come ricca cena. In alcune regioni della Spagna è molto diffusa la tradizione di spostarsi di bar in bar e assaggiare ovunque due, tre tapas. Soprattutto in Andalusia, dove ha origine la tradizione delle tapas. Tuttavia, questi stuzzichini si sono diffusi da tempo anche in Svizzera.

I PRODOTTI SONO DECISIVI

Soprattutto come aperitivo, da noi, sempre spesso non vengono solo servite noccioline tostate o patatine. In questo caso ci si può orientare alla cucina spagnola, ma non necessariamente. Infatti, la varietà non ha limiti in termini di ingredienti, temperature di servizio e composizioni. Non deve essere sempre sofisticato. È molto più importante che le materie prime siano eccellenti, dai pomodori datterino al prosciutto iberico. In combinazione con una grande porzione di creatività, si vengono a creare piccole portate, grazie alle quali ci si contraddistingue, servendo un assaggio delle proprie doti culinarie. Non solo al bar o in un caffè, ma anche in un ristorante anche poiché il concetto di tapas non si limita all'aperitivo. Per occupare il programma dell'intera serata, agli ospiti possono essere servite regolarmente due, tre tapas. Quasi come in Spagna, semplicemente senza cambiare posto. D'altronde, perché andarsene se il locale è così piacevole?

**PREMIUM
POMODORI DATTERINO A
GRAPPOLO**

Import/Svizzera
3 kg netto

045199

prezzo del giorno

**ESPRO MISCELA DI
CRESCIONE SHISO**

Svizzera
cartone da 20 pezzi

044827

cartone 28.20

**ORIGINE
BRÜGGER CARNE SECCA DEI
GRIGIONI IGP**

sottofesa
ca. 700 g

052462

prezzo del giorno

**PREMIUM
AGLIO ROSA**

Francia/Spagna
1 kg netto

042574

prezzo del giorno

Creazioni di tapas



Ricette

Sette ricette, sette tapas, tantissimo gusto: lasciatevi ispirare, vi auguriamo buon divertimento durante la preparazione!

PATATE AL FORNO & PEPERONCINO / PROSCIUTTO IBERICO

TONNO / CHIPS DI SESAMO / SHISO / SOIA

BRIOCHE / GAMBERONI / AVOCADO

CHIPS AL FORMAGGIO / CREMA DI FORMAGGIO / ERBA CIPOLLINA / PANE SCURO

ASPARAGI & PINOLI / CARNE SECCA DEI GRIGIONI

INSALATA DI BORLOTTI & POMODORI CILIEGIA MIELATI / TACO DI MAIS AL TARTUFO

PANE DI FRUMENTO INTEGRALE TOSTATO / CECI & CIPOLLA ROSSA

Varietà di quinoa

NATURA BIO QUINOA

Bolivia
rossa

411210

1 kg 8.90

NATURA BIO QUINOA

Bolivia
nera

411190

1 kg 8.90

BIERI GEMMA BIO QUINOA

Bolivia
bianca

180151

1 kg 8.25



Ricetta

Quando si serve la quinoa spesso si tratta di quella bianca. Tuttavia, questo tipo di frumento piccolo e sano esiste anche in altri colori. L'ideale base, per esempio, per una Poké Bowl colorata. Anche come tapa.

COLORATA E SALUTARE

Nella cucina svizzera la quinoa viene ancora utilizzata poco. Nonostante ciò questo piccolo frumento oggi non può mancare durante un aperitivo o Flying Dinner. Spesso viene servita la quinoa bianca in bicchierini. Esiste però anche la quinoa in una pregiata veste nera con un leggero aroma terroso. La quinoa rossa, invece, è più resistente alla cottura e ha un gusto più intenso. Dal punto di vista visivo, la quinoa rossa è perfetta per la nostra tapa estiva, una Poké Bowl molto particolare. Tradizionalmente una Poké Bowl viene servita con del pesce crudo condito. Perlomeno alle Hawaii. Infatti, è da qui che proviene originariamente questa pietanza. Poke non vuol dire altro che «tagliato» o «a pezzi» – in questa forma i vari ingredienti vengono disposti in una ciotola singolarmente insieme o uno accanto all'altro. Così anche nella nostra Sunny Quinoa Bowl. Tuttavia, questa si presenta come tentazione vegetariana. Una Poké Bowl colorata, eccellente anche come fresca tapa estiva.

QUINOA BOWL

Ingredienti per 10 porzioni

Quinoa

- 1 kg Natura Bio Quinoa, rossa
- 100 ml Olio di sesamo, pressato a freddo
- 50 ml Salsa di soia biologica

Fondo per sottaceti

- 600 ml Acqua
- 200 ml Aceto di vino bianco
- 20 g Sale
- 20 g Granelli di senape
- 20 g Dragoncello, fresco

Contorni

- 500 g Cetrioli nostrani
- 500 g Cipolle novelle
- 700 g Peperoni mini
- 500 g Fragole

Gel al wasabi

- 600 g Cetrioli
- 15 g Pasta di wasabi
- 7 g Agar-Agar

Decorazione

- Micro Leaves Piselli

*Il pesce
con una
marcia in più*



Il tonno è considerato il più importante tipo di pesce. Ciò anche grazie alla sua carne compatta che lo distingue da molti altri pesci.

ARMONIOSO DUETTO

In cucina il tonno è molto amato grazie alla sua delicata carne. Infatti, il filetto o le bistecche di tonno, per esempio, si adattano molto bene per una grigliata estiva. La carne muscolosa si distingue da molti altri pesci. Ciò è dovuto alle loro abilità natatorie. Infatti, questi abili predatori sono nuotatori tenaci e veloci che riescono a percorrere facilmente 50 chilometri all'ora anche per lunghi tragitti, grazie alla loro elegante forma affusolata e all'infallibile caratteristica che li contraddistingue. Inoltre, se hanno delle accentuate pinne gialle, si tratta di tonno a pinne gialle. Tuttavia, il tonno non è il solo ad avere una carne compatta. Anche il pesce spada vanta una simile struttura. Il pesce spada e il tonno hanno anche diversi elementi in comune, tra cui il loro simile aspetto. L'ideale presupposto per un armonioso duetto.

CUORE DI FILETTO DI TONNO

senza pelle
selvatico, FAO 51/57/71
ca. 2,5 kg

054356

prezzo del giorno

FILETTO DI PESCE SPADA

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

054346

prezzo del giorno



DUETTO DI PESCE SPADA E TONNO

Ingredienti per 10 porzioni

Pesce spada

700 g Filetto di pesce spada,
senza pelle
Foglie di alghe Nori
Murray River Sale
Pepe, nero
100 ml Wiberg Olio agli agrumi

Tonno

700 g Yellowfin Tonno Saku
Sashimi, surgelato
(alternativa: Filetto di tonno
fresco, senza pelle)
Murray River Sale
Pepe, nero
Olio di sesamo

Maionese tandoori

60 g Tuorlo
30 g Bio Natura Senape
230 ml Natura Bio Olio di colza,
spremuto a freddo
Pasta tandoori
Sale

Pak Choi

500 g Pak Choi
50 ml Premium Balsamico
alle mele
50 ml Natura Bio Olio di colza,
spremuto a freddo
Sale
Pepe, nero

Emulsione di prezzemolo

250 g Prezzemolo liscio
500 ml Natura Bio Brodo di verdure
3 g Lecitina di soia

Decorazione

90 g Perle di yuzu



Ricetta

Bevande estive



Ricette

NACHTMANN

Nobless Bicchiere da whisky
30 cl
4 pezzi

986537

pezzo 5.75

BACCHE PREGIATE



SPIEGELAU DEFINITION FLÛTE

25 cl
pacco da 2 pezzi

991591

pezzo 15.95

FRESCA BREZZA



ROCCO BORMIOLI

America 20s Bicchiere da gin tonic
74,5 cl
4 pezzi

991330

pezzo 7.95

SPUMANTE AL RABBARO E PESCA

IL GIAPPONE INCONTRA I CARAIBI



ROCCO BORMIOLI

America .20s Bicchiere da cocktail
23 cl
pacco da 4 pezzi

991331

pezzo 5.50

FELICE OLIVELLO SPINOSO



LUIGI BORMIOLI

Elixir Bicchiere da cocktail
48 cl
6 pezzi

986543

pezzo 6.75

CHEF&SOMMELIER

Cabernet Bicchiere da vino
35 cl
pacco da 6 pezzi

986934

pezzo 4.95

GUSTO AMAROIGNOLO

Rinfrescanti, esotiche, con e senza alcool, nonché sempre fruttate: queste sei bevande offrono tanto colore e ancora più gusto durante le calde giornate estive e tiepide serate. Pronti, partenza, miscelare!

Les vergers Boiron

In che modo la freschezza e il gusto della frutta è sempre disponibile nelle cucine del mondo? Con molta passione, tecnica innovativa e decenni di esperienza

LA PASSIONE PER LA FRUTTA

Nel 1942 la famiglia Boiron iniziò il commercio di frutta nella zona sud-orientale della Francia. Gli affari andavano così bene che nel 1969 si trasferì a Rungis, nel mercato coperto di Parigi. Poco dopo Pierre Boiron lanciò sul mercato le puree di frutta surgelate. La domanda arrivava soprattutto da pasticceri e confettieri, i quali erano alla ricerca di prodotti disponibili tutto l'anno e dal gusto invariabile. Pierre Boiron riuscì proprio in questo, sviluppando una procedura a caldo con successiva surgelazione, adattata a ogni singola varietà. Le puree pronte all'uso suscitavano grande entusiasmo, in tutto il mondo della gastronomia. Con il passare del tempo, sono stati aggiunti nuovi frutti, nonché imballaggi innovativi e pratici a completamento dell'intero pacchetto. Oggi – sotto la gestione di Alain Boiron, alla terza generazione – Les vergers Boiron vende all'anno 15'000 tonnellate di prodotti a base di frutta e verdura surgelata in tutto il mondo. Nel frattempo da Valence, l'azienda si è trasferita di nuovo nella zona sud-orientale della Francia.



**BOIRON
PUREA DI RABARBARO**

1 kg
094791 kg 14.95

**BOIRON
PUREA DI OLIVELLO
SPINOSO**

1 kg
094864 kg 20.50



**BOIRON
PUREA DI FRAGOLE**

1 kg
094821 kg 11.95

GUSTO, CONSISTENZA, FRESCHEZZA

Come tutti i prodotti a base di frutta e verdura di Les vergers Boiron, le puree di frutta surgelate e pronte all'uso convincono grazie al loro gusto, alla consistenza e freschezza senza pari. La base resta la procedura a caldo con successiva surgelazione, che Les vergers Boiron utilizza con successo da decenni. Durante ciò non vengono utilizzati conservanti, coloranti, additivi, organismi geneticamente modificati né addensanti. In fondo, si tratta semplicemente di frutta e di ciò che ne fanno pasticceri, confettieri, cuochi e baristi in tutto il mondo.



**BOIRON
PUREA DI AMARENE**

1 kg
094817 kg 17.95

**BOIRON
PUREA DI FRUTTO DELLA
PASSIONE**

1 kg
094851 kg 15.50



**«ACCOMPAGNIAMO I TALENTI
DI TUTTO IL MONDO»**

«Come inventore di puree di frutta surgelate, abbiamo continuamente sviluppato il nostro assortimento per accompagnarvi ogni giorno con eccellenti prodotti a base di frutta. Affidatevi al nostro unico know-how per assemblaggio ed elaborazione di frutta, ai coltivatori che ci forniscono frutta di rara qualità, alla nostra rete di partner di distribuzione su cinque continenti e alle donne e uomini di questa azienda, senza i quali tutto ciò non sarebbe possibile. Dall'antipasto, alla bevanda fino al dolce – condividiamo insieme il meglio della frutta!»

GUANCE DI VITELLO

Svizzera
ca. 1 kg

054919 prezzo del giorno



PREMIUM PEPE ROSSO KAMPOT

Cambogia

211410

250 g 49.80



Friggere

Per molti la frittura è sinonimo di cibo insano. Un luogo comune che non rende assolutamente giustizia a questa interessante tecnica culinaria. Vi è solo bisogno di un po' di creatività e conoscenza.

ARTE CULINARIA CREATIVA

Ammettiamolo: anche in piscina le patate ben fritte possono rivelarsi una vera e propria delizia. Ma qui non si tratta di questo. La frittura è molto più di quanto alcuni ospiti possano immaginare. Infatti, la sorpresa sarebbe ancora più grande se all'improvviso qualcosa di conosciuto venisse portato in tavola in una veste completamente nuova. Praticamente tutti i generi alimentari che contengono amido si possono «soffiare» in olio caldo, dal riso per risotto, alle patatine di sedano fino ai vermicelli. Oppure prodotti come guance di vitello vengono avvolti in una pastella tempura e poi fritti. La cosa più importante è che l'olio abbia la giusta temperatura, idealmente tra 160 e 175 gradi. Oltre questa temperatura aumenta il rischio di acrilamide. Al contrario, se l'olio è troppo freddo, l'alimento assorbe troppo grasso. A questo proposito è importante che i prodotti, dopo essere stati fritti, vengano appoggiati, per esempio, su della carta da cucina che assorbe il grasso in eccesso, poiché la maggior parte degli alimenti non assorbe il grasso durante la frittura, ma solo dopo.

PIMENT D'ESPELETTE

Francia

564210

250 g 39.70

GUANCE DI VITELLO FRITTE & CAROTE VIOLA / CREMA DI SEDANO & ERBE AROMATICHE

Ingredienti per 10 porzioni

Guance di vitello fritte

2 kg	Guance di vitello
400 g	Carote, tagliate, 1x1 cm
300 g	Sedano rapa, tagliato, 1x1 cm
600 g	Cipolle, tagliate, 1x1 cm
40 g	Aglio
40 g	Doppio concentrato di pomodoro
600 ml	Porto Tawny Sandeman 19,5 %
2 l	Montagne Belle Allure Vin Rouge
800 ml	Chef Premium Fondo di vitello
2 g	Chiodi di garofano, interi
2 g	Foglie di alloro
2 g	Bacche di ginepro
	Sale

500 g	Premium Pepe Kampot, nero
300 g	Panko Pangrattato
	Miscela di tempura giapponese
	Acqua
	Olio, per friggere

Carote viola

500 g	Premium Carote, viola
2 g	Piment d'Espelette
	Sale
50 g	Burro speciale

Crema di sedano ed erbe aromatiche

800 g	Sedano rapa
400 ml	Natura Bio Latte intero svizzero 3,9 %

200 ml	Natura Bio Panna intera 35%
80 g	Burro speciale
	Sale
100 g	Prezzemolo, liscio
50 g	Erba cipollina
200 ml	Olio di girasole

Ricetta



BOIRON
PUREA DI PESCHE ROSA

1 kg

094853

kg 16.50



PREMIUM
OLIO DI CANAPA

Austria

101000

5 dl 19.95



VEAL FLANK STEAK

Svizzera
ca. 1 kg

055219

prezzo del giorno

Marinare a freddo

Il processo di cottura non deve essere sempre a caldo. Infatti, proprio durante i mesi estivi, quando sono richiesti piatti freddi, la marinatura a freddo di pesce, crostacei, ma anche di carne è l'ideale.

IDEALE PER L'ESTATE

La marinatura a freddo è conosciuta grazie al piatto peruviano Ceviche. Una prelibatezza che viene apprezzata in tutto il mondo. Anche da noi è così. Scampi o gamberi marinati a freddo con mini peperoni sottaceto, fragole fresche, un po' di basilico e olio, nonché erbe aromatiche – una vera e propria delizia per una piacevole serata estiva. Il processo della marinatura a freddo è relativamente semplice. La base, per esempio, è formata da una marinatura con succo di agrumi. Possono essere aggiunti anche olio, sale, pepe, spezie ed erbe aromatiche. Tuttavia, a caratterizzare il gusto è l'acidità, la quale modifica le proteine e la struttura dell'alimento, simile a quella della cottura. Di regola e in base alla grandezza ciò può durare dai 30 ai 60 minuti. Il pesce e i crostacei reagiscono più velocemente rispetto alla carne. Anche la carne può essere marinata a freddo, per esempio manzo, anatra, selvaggina o vitello. Per avere un gusto leggermente affumicato, la carne può essere prima brevemente rosolata. Come nella nostra ricetta: Ceviche di vitello o in spagnolo: Ceviche de ternera!



CEVICHE DE TERNERA (CEVICHE DI VITELLO)

Ingredienti per 10 porzioni

Ceviche

1,5 kg Veal Flank Steak
100 ml Limetta
200 ml Premium Olio di canapa
Murray River Sale
Kampot Pepe, nero

Crema di avocado

3 pz Avocado, maturo
50 ml Wiberg Olio di cardo
50 ml Limetta
Sale
Pepe, nero

Patate dolci

1 kg Premium Sweet Potatoes
Sale
Pepe, nero
Amido di mais

Gel alla pesca piccante

500 g Boiron Purea di pesche, rosa,
senza zucchero
5 g Piment d'Espelette
5 g Agar-Agar

Decorazione

Coriandolo



Ricetta

Ritratto

PHILIPPE GACOND
HOME BARISTA SHOP, AARAU

I chicchi di caffè sono la passione di Philippe Gacond. Una passione onnipresente nel suo Home Barista Shop. Parliamo con il 42enne su tendenze, gusti e opportunità per la gastronomia di alto livello.

HOME BARISTA SHOP

Chi mette piede nell'Home Barista Shop, ad Aarau, si immerge in un mondo colorato e profumato di chicchi di caffè, in Svizzera una vera e propria rarità. Philippe Gacond e il suo team offrono oltre 100 diverse varietà – «si tratta solo di una piccola selezione dell'intera varietà di caffè», afferma il barista entusiasta dei sentori di agrumi e gelsomino, degli aromi di rose e prugne, di ananas e cannella da scoprire nel caffè. «I chicchi di caffè offrono uno spettro simile all'uva, purché gli venga dato spazio attraverso la giusta tostatura e il giusto metodo di preparazione». A tale proposito, il 42enne offre molto più di semplici miscele di caffè. Nell'Home Barista Shop ad Aarau è anche possibile acquistare la giusta attrezzatura, nonché un assaggio della passione di Philippe Gacond, sotto forma di una consulenza competente e di un caffè preparato con cura.



UN'ENOTECA DI DELIZIE AL CAFFÈ

L'Home Barista Shop offre ca. 50 posti a sedere, dove poter soffermarsi per mangiare un boccone e soprattutto gustare un caffè. Si tratta già della terza attività gastronomica gestita da Philippe Gacond, che inizialmente si è formato come falegname e di seguito ha studiato design di prodotto. Durante i suoi studi ha conosciuto il suo partner commerciale Iwan Müller con cui ha prima aperto una Crêperie. «In quel caso mi sono subito reso conto che oltre alle crêpes, il caffè mi affascinava ancora di più», si ricorda il gastronomo. Poi è stato un susseguirsi di corsi e seminari, concorsi e campionati – e nel 2010 una caffetteria con un piccolo shop. Ben presto il posto non bastava più per presentare il grande mondo del caffè. Così cinque anni fa Philippe Gacond ha aperto l'Home Barista Shop – «un'enoteca, ma con delizie al caffè».



«Con specialità di caffè ci si può contraddistinguere»

Philippe Gacond, quanti caffè beve al giorno?

Spesso uno, due espressi la mattina, di seguito, nel corso della giornata, insieme alla clientela posso arrivare fino a dieci tazzine. E, ogni tanto, a casa, in modo consapevole, mi gusto un caffè americano per conto mio.

In generale consiglia il caffè americano. Perché?

Nel caffè americano gli aromi hanno tempo per sprigionarsi nell'ambiente. Per questo, naturalmente, c'è bisogno di chicchi di caffè molto pregiati che meritano proprio di essere gustati. Sono convinto che con queste specialità di caffè e con una particolare esperienza a proposito ci si può contraddistinguere dagli altri.

In che modo?

In Svizzera tradizionalmente il caffè si gusta alla fine di un menu. Tuttavia, invece di servire semplicemente un caffè crema, il caffè potrebbe essere servito come ultima portata. Un caffè dallo Yemen, per esempio, con dolci aromi di fichi, cioccolato e frutta secca insieme a un vassoio di formaggi oppure un caffè agli agrumi dalla Costa Rica con un dolce al cioccolato. Se poi il caffè americano viene preparato direttamente a tavola, l'ospite ne resterà entusiasta.

Vive la stessa esperienza nell'Home Barista Shop?

Moltissimi nuovi clienti cercano in primo luogo una miscela di caffè per tutti i giorni. In questo caso il mio compito è quello di dare loro almeno una visione del grande mondo ancora tutto da scoprire, tra l'altro, questo è proprio quello che trovo geniale durante il Live Cooking nei mercati Prodega. Quasi allo stesso modo, preparo nello shop diversi caffè dal vivo per la clientela, offrendo loro direttamente consigli su cosa bisogna tenere conto riguardo a prodotti e preparazione.



L'intervista integrale è disponibile alla voce



Tendenze di caffè



LA SEMEUSE MOCCA
in grani
133500 1 kg 21.20



SEGAFREDO SELEZIONE ESPRESSO
in grani
133310 1 kg 18.40

LA SEMEUSE DON MARCO

in grani
133580 1 kg 21.29



SEGAFREDO BUONO

in grani
133300 1 kg 22.80




Ricetta
Tartare di cioccolato & gel all'espresso




Il boom di creatività negli ultimi 15 anni per quel che riguarda il caffè ha contribuito a una svolta nel consumo. A tale proposito, anche il caffè americano avrebbe molto da offrire. Ecco un consiglio di Philippe Gacond di Home Barista Shop.

LA RINASCITA DEL CAFFÈ AMERICANO

Per la maggior parte dei consumatori in Svizzera il caffè è: espresso, caffè crema, latte macchiato o cappuccino. La base è spesso una miscela scura in grani tostata. «Al momento per gli amanti del caffè in tutto il mondo, il caffè americano sta vivendo una vera e propria rinascita», afferma Philippe Gacond di Home Barista Shop ad Aarau. «Ciò ha soprattutto a che vedere con il continuo aumento della qualità e dell'offerta molto pregiata di caffè in grani grezzo, nonché la conoscenza di saper tostare in modo corretto e accurato». Il professionista fa il paragone con la grappa e il vino bianco, tuttavia quest'ultimo corrisponde al caffè preparato con acqua: «proprio come per il vino bianco, anche per le specialità di caffè preparate con acqua sono sinonimo di complessità di aromi, profumi e struttura».

L'ETÀ E LA CONSERVAZIONE SONO DECISIVI

Il caffè preparato con acqua non è l'unica tendenza che Philippe Gacond osserva. Per quello che riguarda la tostatura, al momento si punta su quella più chiara. Vale a dire che i chicchi vengono tostati più a lungo e a una temperatura più bassa. «Ciò però funziona solo con buoni prodotti di partenza, ovvero, con chicchi verdi qualitativamente pregiati». Proprio questa elevata qualità è anche importante sia per l'espresso che per il caffè, che, naturalmente, hanno ancora molta strada da fare. La base sta nella scelta dei chicchi di caffè. Tuttavia, è anche importante l'impostazione adatta della macchina, come anche il tempo della tostatura e la giusta conservazione dei chicchi di caffè. «Il periodo di consumo ideale va dalle tre alle dodici settimane dopo la tostatura. Inoltre, i chicchi di caffè devono essere conservati ermeticamente a una temperatura stabile», ecco il consiglio del professionista per un eccellente caffè.



Siete cordialmente
invitati al Live Cooking
nei mercati Prodega.



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

FOLLOW US



Edizione Maggio 2023

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