

Retrò riproposto in chiave moderna

ISPIRAZIONE & VARIAZIONE – PER PROFESSIONISTI

EDIZIONE OTTOBRE 2025



04

Frattaglie

Il ritorno dei piatti del passato

12

Tecniche di cottura

I classici di una volta tornano alla ribalta

18

Food scouting by Cook

Patate fritte in una nuova veste

Indice

- 04 Frattaglie**
Il ritorno dei piatti del passato
- 06 Champignon Wauwiler**
Tutta la bontà dei funghi svizzeri
- 08 Dalle spugnole agli shiitake**
Funghi preparati a regola d'arte
- 10 Birra**
Tradizionale nel bicchiere, raffinata in cucina
- 12 Tecniche di cottura**
I classici di una volta tornano alla ribalta
- 14 Vinattieri Ticino**
Modernità e tradizione
- 16 Sherry, vino Porto, cognac**
Cucinare con superalcolici
- 18 Lamb Weston**
Patate fritte in una nuova veste



pagina 18





pagina 7



pagina 13

Dal vecchio al nuovo

Quando è stata l'ultima volta che avete trovato sulla carta del menu animelle di vitello o lingua di manzo? Per esempio, brasate? È ora di riportare a tavola i piatti classici di una volta, con i rispettivi vantaggi sia per gli ospiti che per l'attività.

In questa edizione di Cook per una volta facciamo un tuffo nel passato: quando era normale utilizzare l'intero animale, cuore, lingua e reni inclusi; quando un sugo cuoceva lentamente fino a sprigionare tutto l'aroma intenso e concentrato del Marsala o del Vermouth; e quando gli alimenti venivano conservati non con metodi industriali, ma attraverso tecniche di cottura artigianali. Ma qual è il vero significato di questo sguardo al passato? Molti di questi ingredienti, a volte un po' dimenticati, offrono un interessante rapporto qualità-prezzo. Gran parte delle tecniche di cottura di una volta, inoltre, garantiscono aromi straordinari e consistenze davvero uniche, qualità tutt'altro che superate. A maggior ragione se accompagnate da una buona dose di voglia di sperimentare come quella di Cook! Buon divertimento alla scoperta dei ricordi culinari e di nuove ricette.



Frattaglie: il ritorno dei piatti del passato

Le frattaglie offrono un'ampia versatilità culinaria, sono sostenibili e, spesso, rappresentano un vero e proprio miracolo dal punto di vista economico. Motivi più che sufficienti per giustificarne il ritorno in auge!

Quando i residenti delle case di riposo richiedono determinati piatti, talvolta viene servito loro anche trippa, animelle o lingua. In passato le frattaglie occupavano un posto del tutto naturale in ambito culinario. Dopotutto, sono spesso più convenienti rispetto ai tagli di prima scelta dell'animale. E dunque, perché non utilizzare tutto? È possibile trovare le frattaglie anche da Transgourmet/Prodega. Sono disponibili su prenotazione, sia direttamente nel mercato che telefonando al servizio clienti, con tanto di consulenza competente inclusa! Inoltre, le

frattaglie non solo garantiscono margini elevati e sono sinonimo di sostenibilità, ma offrono anche un'ampia varietà culinaria. Cuori di pollo con salsa alla panna, trippa al pomodoro o lingua in salsa di capperi non sono altro che l'inizio. Il gusto intenso e la speciale consistenza delle frattaglie possono essere interpretati anche in chiave moderna. Per esempio, con animelle di vitello croccanti, espuma di patate e una salsa al brandy. Il tutto sia nelle case di riposo che nelle cucine stellate.

GUANCE DI MAIALE

pulite
5 x ca. 1 kg

082160

Prezzo del giorno

LINGUA DI MANZO

bianca
ca. 1 kg

052570

Prezzo del giorno

ANIMELLE DI VITELLO, CUORE

fresche
ca. 1 kg

001311

Prezzo del giorno

BELL CUORI DI POLLO

ca. 700 g

059631

Prezzo del giorno

FEGATO DI VITELLO

ca. 2 kg

055900

Prezzo del giorno

Animelle di vitello croccanti



Ricette

LA CORRETTA PREPARAZIONE DELLE FRATTAGLIE

Quando si utilizzano le frattaglie, è importante tenere presente alcuni aspetti fondamentali: dalla conservazione all'elaborazione, fino alla preparazione.

Conservazione

Le frattaglie dovrebbero essere preparate possibilmente fresche. La freschezza si riconosce da una superficie liscia, umida ma non viscosa, da un odore neutro e leggermente dolce, nonché da un colore intenso e vivace. Fino al momento dell'elaborazione, vanno conservate a una temperatura compresa tra 2 e 4 gradi in un contenitore ben chiuso.

Elaborazione

L'igiene è di fondamentale importanza quando si utilizzano frattaglie particolarmente sensibili ai germi. Per evitare contaminazioni incrociate, le frattaglie crude devono essere sempre conservate ed elaborate separatamente dagli altri alimenti. Le superfici di lavoro e gli utensili devono essere puliti e disinfettati accuratamente.

Preparazione

Prima di iniziare, pulire sempre con cura le frattaglie. Dato che generalmente contengono un elevato contenuto di acqua e grassi, si consiglia di preparare le frattaglie brasate o affogate, ovvero scegliendo un metodo di cottura delicato. In alternativa, è possibile proteggere le animelle di vitello, per esempio, con una panatura prima di friggerle, in modo che rimangano morbide all'interno.



Wauwiler: champignon e spirito pioneristico

Da 73 anni, l'azienda a conduzione familiare Wauwiler Champignons AG porta in tavola tutta la bontà dei funghi svizzeri, puntando su sostenibilità, innovazione e artigianalità.

Valori fondamentali ben consolidati, nuovi accenti

Tutto ebbe inizio nel 1951, quando a Biglen fu fondata un'azienda specializzata nella coltivazione di champignon. Oggi l'azienda Wauwiler Champignons AG risiede a Wauwil, dispone di un secondo stabilimento di produzione a Full-Reuenthal ed è gestita da Roland Vonarburg, che l'ha rilevata a soli 30 anni. «La sfida di portare avanti l'azienda di famiglia con i suoi valori di base e, allo stesso tempo, fissare nuove priorità, allora come oggi mi affascina profondamente», afferma Roland Vonarburg 26 anni dopo. Oggi l'azienda Wauwiler Champignons AG utilizza prevalentemente energia solare prodotta autonomamente, calore residuo proveniente dal vicino impianto di compostaggio, nonché acqua piovana destinata alla pulizia.

Sistema di ribaltamento e tecnologia AI

La raccolta degli champignon resta pur sempre un lavoro artigianale: serve molta esperienza per riconoscere quali funghi sono pronti per essere raccolti, nonché per sapere come raccogliarli con una sola mano e con una leggera rotazione e imballarli con cura. Tuttavia, anche qui l'innovazione ha fatto il suo ingresso. Nel 2021 l'azienda svizzera ha investito in nuovi spazi di coltivazione con sistema ribaltabile: le aiuole inclinate quasi verticalmente consentono una raccolta in piedi ed ergonomica. Inoltre, Wauwiler Champignons AG, in collaborazione con una start-up, ha sviluppato un'innovativa tecnologia basata sull'intelligenza artificiale: un raggio di luce identifica i funghi nel campo di raccolta mentre diversi spettri luminosi segnalano quali funghi hanno raggiunto la dimensione

ideale per la raccolta e dove è necessario intervenire con un diradamento.

I funghi svizzeri di domani

Per rimanere competitivi, investimenti di questo tipo sono di fondamentale importanza. Le sfide che Roland Vonarburg e i suoi circa 300 collaboratori devono affrontare sono notevoli: «La pressione delle importazioni è in aumento, i prezzi sono in calo e i requisiti richiesti alle aziende aumentano in modo esponenziale», spiega Roland Vonarburg. A ciò si aggiungono la crescente difficoltà nel reperire personale qualificato e le fluttuazioni difficilmente prevedibili della domanda. Tuttavia, «Ci sarà sempre richiesta di funghi svizzeri», afferma con certezza Roland Vonarburg.



champignon-suisse.ch

«Funghi Svizzeri» di Wauwiler Champignons

L'azienda Wauwiler Champignons AG rifornisce grandi distributori, fruttivendoli e alcune attività di ristorazione con champignon di propria produzione e vari funghi coltivati e selvatici. Questa azienda a conduzione familiare è composta da quattro imprese. La partnership che ruota attorno alle aziende di produzione di Wauwiler Champignons AG a Wauwil e Full-Reuenthal comprende Fine Funghi AG e Gerber Champignons AG, entrambe partner al 100%, nonché una partecipazione in Gotthard BIO Pilze AG. Wauwiler Champignons AG è membro dell'Associazione dei produttori di funghi svizzeri (VSP), che promuove la produzione nazionale di funghi, tra l'altro con il marchio «Schweizer Pilze» («Funghi Svizzeri»).

GELONI, FRESCHI

700 g

049115

Prezzo del giorno

SHII-TAKE

800 g

049173

Prezzo del giorno

ORIGINE CARDARELLI BIOLOGICI

500 g

049170

Prezzo del giorno

CHAMPIGNONS BIANCHI

1 kg netto

049135

Prezzo del giorno



La giusta tecnica di cottura per ogni fungo

Champignon, gallinacci o gli shiitake – i funghi arricchiscono la gastronomia con la loro intensa varietà di aromi e le consistenze interessanti. Per questo è importante scegliere la tecnica di cottura giusta.

Saltare in padella – per una bella doratura

Se gli champignon, i cardarelli o gli shimeji vengono saltati in padella con poco grasso ad alta temperatura, la loro superficie si caramellizza, intensificandone il sapore. Attenzione: non disporre i funghi troppo vicini tra loro, altrimenti perderanno troppa acqua.

Sbollentare – prima di surgelare funghi delicati

Se si vogliono surgelare funghi delicati come spugnole o gallinacci, è consigliabile sbollentarli brevemente e poi raffreddarli velocemente in acqua ghiacciata. Questo procedimento aiuta a ridurre le sostanze amare e migliora la conservabilità.

Cottura al forno e alla griglia – per aromi tostati con funghi dal gusto deciso

I funghi dal gusto deciso come portobello, geloni maturi o shiitake di grandi dimensioni, sono ideali per la cottura al forno o alla griglia. Le note tostate così ottenute li rendono interessanti anche come ingrediente principale.

Consiglio del professionista

Aromatizzare a dovere: il sale va utilizzato con parsimonia sui funghi per non danneggiarne la struttura cellulare mentre, aglio, cipolle, timo, prezzemolo, rosmarino o salvia si sposano particolarmente bene.

La combinazione perfetta: i funghi sono molto versatili e si prestano alla preparazione di salse cremose, risotti o ripieni saporiti. In base alla tecnica di cottura utilizzata, possono essere proposti come dei veri e propri protagonisti del piatto o come appetitoso accompagnamento.

Vino
consigliato

CHÂTEAU DU TRIGNON
LE BOSSU VACQUEYRAS AOC

Francia
Rodano.

652141

75 cl 15.90



Ricette

Vol-au-vent ai funghi in stile COOK

Tre varietà di funghi preparati in modi diversi, serviti con una salsa alla panna particolarmente leggera e Vol-au-vent fatti in casa: un piatto vegetariano di spicco!

Miscela di funghi

- Tagliare gli champignons e i cardarelli a cubetti (1 x 1 cm)
- Tritare finemente gli scalogni, soffriggerli, aggiungere i funghi tagliati a cubetti e rosolare a fuoco vivo
- Prima di servire aggiustare di sale e pepe, aggiungere il prezzemolo tritato finemente
- Rosolare a fuoco vivo i funghi Shimeji e condirli ancora tiepidi con un po' di aceto, olio, sale e pepe

Rotolo in pasta filo

- Tagliare la pasta filo a strisce larghe 5 cm
- Disporre tre strisce di pasta filo una sopra l'altra e spennellare ogni strato con burro fuso
- Avvolgere le strisce di pasta filo intorno a una teglia rotonda (7-8 cm di diametro) e infornare a 250 °C per 5 minuti

Espuma di salsa alla panna

- Portare a ebollizione il latte e la panna, condire con sale, pepe e un po' di salsa di soia
- Versare nel sifone Kisag, caricare con due capsule, agitare energicamente più volte e tenere al caldo a 60 °C

Tradizionale nel bicchiere, raffinata in cucina

In Svizzera il consumo di birra ammonta a circa 50 litri pro capite all'anno.
Gran parte viene bevuta, ma non tutta.

LEFFE

Birra bionda
4 x 6 x 33 cl

653040

33 cl 1.99



GUINNESS

Draught
24 x 50 cl

695730

50 cl 2.49



BREWDOG

Punk IPA
24 x 50 cl

682000

50 cl 3.10



ERDINGER

Birra bianca
20 x 50 cl
vuoto a rendere

689100

50 cl 2.19



APPENZELER QUÖLLFRISCH

analcolica
10 x 33 cl

689390

33 cl 1.15



Birra come dolce



Ricette

Da fresca a maltata

Secondo alcune stime, nel mondo si contano fino a 20'000 varietà di birra. Dalle birre bionde e fresche come Lager o Pils, alle varianti maltate come Amber Ale, le corpose Brown Ale o le birre scure dalle intense note tostate. Una varietà che si presta volentieri anche in cucina. Infatti, la birra è ottima soprattutto per brasati, ragù e stufati, ma anche per preparare pastelle di birra o semplicemente salse e marinate.

Tradizionale e moderna

La birra trova le sue origini soprattutto nella cucina tradizionale di un tempo e, quindi, si sposa perfettamente con frattaglie e funghi. Che ne dite, per esempio, di riproporre gli straccetti di fegato stufati alla birra accompagnati da alcuni funghi gallinacci? Oppure un ragù alla birra con frattaglie miste e funghi? La giusta combinazione è fondamentale: le birre scure si armonizzano in modo particolare con frattaglie arrostiti e saporite come fegato e cuore, nonché con funghi porcini; mentre la birra di frumento o la Lager bionda accompagnano perfettamente, per esempio, delicate animelle oppure gallinacci.

GELATO ALLA BIRRA CON SBRICOLATA DI MELE

La birra può essere utilizzata anche come dolce. Per esempio, da una birra Amber con leggere note tostate si può ottenere un gelato alla birra il cui contrasto con una sbriciolata di mele calda è davvero sorprendente!

Ritorno alle radici dell'arte culinaria

Autentiche, naturali, sostenibili e a basso consumo di risorse: le tecniche di cottura del passato offrono esattamente ciò che viene richiesto dalla gastronomia moderna.

Un salto nel passato

Un'offerta gastronomica moderna deve essere all'avanguardia, naturale e ricca di aromi ma, allo stesso tempo, anche sostenibile, flessibile, a basso impatto sul personale e conveniente dal punto di vista dei costi. A tale proposito vale la pena fare un salto nel passato: una volta si dedicava molto più tempo alla preparazione dei piatti, quindi, le esperienze gustative apparivano più autentiche e gli aromi più intensi. Allo stesso tempo, in numerosi metodi di preparazione era di fondamentale importanza prolungare la durata di conservazione degli alimenti o evitarne così lo spreco.



I classici di una volta tornano alla ribalta

Grazie a tutti questi vantaggi, le tecniche di cottura tradizionali tornano a essere interessanti anche nella cucina moderna. Infatti, una maggiore durata di conservazione consente una gestione più efficiente e flessibile. Utilizzando, per esempio, gli «Special Cuts» è possibile ottimizzare i costi e risparmiare risorse. Allo stesso tempo, tecniche di cottura alternative garantiscono sempre più varietà. Niente di sorprendente, quindi, nel vedere il ritorno alla ribalta dei classici piatti di una volta. Resta solo da risolvere la questione dell'impegno per la realizzazione. Per fortuna, la moderna tecnologia culinaria rende più semplici anche le tradizionali tecniche di cottura.

Antiche tecniche di cottura, in chiave moderna:

Stufare: più lunga la cottura, maggiore la bontà – questo vale anche per i tagli di carne ricchi di muscoli e tessuto connettivo, come il Brisket o la coda di bue. Oggi l'apparecchio per la cottura sottovuoto affianca la pentola per stufare, offrendo ancora più aroma e pieno controllo.

Marinare e affumicare: che si tratti di salmone marinato o di verdure affumicate, la marinatura e l'affumicatura consentono una lunga conservazione, ma soprattutto garantiscono un'esperienza gustativa davvero unica. Direttamente dal moderno forno affumicatore.



Savourer comme autrefois



RONCAIA RISERVA
TICINO DOC
VINATTIERI

Svizzera
Ticino

655251

75 cl 19.90



Ricette



LINGUA DI MANZO BRASATA | LENTICCHIE | SPUMA ALLE ERBE AROMATICHE

Pourquoi ne pas servir à nouveau de la langue de bœuf? Accompagné d'une salade de lentilles tiède et d'une mousse rafraîchissante aux herbes, ce plat offre un plaisir moderne et durable.

Lingua di manzo brasata

- Cuocere la lingua in acqua leggermente salata per circa 1 ora e poi spellarla
- Tritare finemente le cipolle e le carote, soffriggere in olio di colza caldo in una pentola a fuoco medio-alto
- Aggiungere il concentrato di pomodoro e soffriggere brevemente fino a quando non sarà leggermente caramellato
- Versare il vino rosso e il madeira e ridurre il tutto a metà
- Aggiungere le foglie di alloro, il timo e la lingua
- Aggiungere la demi-glace e un po' di acqua fino a coprire la lingua per circa due terzi
- Portare il tutto a ebollizione e abbassare la fiamma
- Coprire e cuocere a fuoco basso per 2–2,5 ore fino a quando la lingua sarà morbida, controllando di tanto in tanto il liquido e aggiungendo acqua se necessario
- Togliere la lingua dalla pentola e tagliarla nella grandezza desiderata
- Passare la salsa con un colino o ridurre in purea in base alla consistenza desiderata

Lenticchie

- Mettere le lenticchie in un colino e sciacquarle bene
- Cuocere le lenticchie in acqua non salata per circa 20–25 minuti al dente, scolarle e tenerle al caldo
- Soffriggere la brunoise di verdure in una padella con un po' di olio di colza a fuoco medio per 3–5 minuti, finché le verdure non sono morbide, pur restando ancora al dente, salare lievemente
- Mescolare l'olio di canapa e l'aceto di mele per ottenere una vinaigrette, aggiustare di sale e pepe
- Mescolare le lenticchie con le verdure ancora calde, aggiungere la vinaigrette e condire nuovamente se necessario

Consiglio del professionista

Il calore delle lenticchie permette agli aromi della vinaigrette di unirsi particolarmente bene con le lenticchie e le verdure.



Nella foto da sinistra: Danilo Montanaro (enologo), Michele Conceprio (enologo e direttore), Ramesh Oertli (Brand Manager)

Vinattieri Ticino

L'arte di creare vini prestigiosi

40 anni in continua crescita

Vinattieri Ticino festeggia i suoi 40 anni di attività, rafforzando la sua identità di azienda sensibile alla natura, alla ricerca dell'equilibrio perfetto che rispetti le peculiarità di ogni terroir. È proprio così che nascono vini come il nuovo Vinattieri Rosso 2020, in grado di offrire al consumatore un'esperienza verace e coinvolgente, e di proporre un incontro autentico con il vino. Sotto la direzione dell'enologo Michele Conceprio, l'azienda vitivinicola coltiva 100 ettari di vigneti, vinifica le proprie uve e, in collaborazione con Casa del Vino, si occupa anche della distribuzione dei propri vini.

Una combinazione che unisce modernità e tradizione

Da 40 anni, la competenza enologica unita a una comunicazione moderna, al marketing e a processi aziendali efficaci ha fatto di Vinattieri Ticino un'azienda leader, proprio perché capace di interpretare ogni cambiamento sociale. Lo stretto rapporto personale con la clientela è un altro elemento fondamentale di uno sviluppo che, nel vigneto e nella cantina, intercetta al meglio il gusto e le aspettative degli appassionati di vino. Ogni bottiglia è il risultato di un insieme di competenze tecniche, intuizione e una vera e propria combinazione che unisce modernità e tradizione, all'interno della quale anche l'intelligenza artificiale gioca un ruolo importante.

Lo «stile Vinattieri»

Vinattieri Ticino è presente nella soleggiata culla della Svizzera, dove convergono vino, cultura e gioia di vivere. L'unicità dei terroir del Mendrisiotto e della zona di Lugano garantisce la produzione di vini eccezionali. L'esperienza maturata in 40 anni ha permesso di sfruttare anche le migliori caratteristiche di altre aziende vitivinicole, reinterpretandole e adattandole alla propria filosofia di produzione. Nuovi metodi di coltivazione, provvedimenti speciali per prolungare il periodo di affinamento, uno spiccato intuito per la cantina, nonché un occhio di riguardo per la sostenibilità sono solo alcuni aspetti dello «stile Vinattieri».

**TENUTA MASSERONE
MERLOT TICINO DOC**

Svizzera
Ticino

632481

75 cl 22.90

**SASSAIA
MERLOT TICINO DOC**

Svizzera
Ticino

640641

75 cl 15.90

**VINATTIERI BIANCO
BIANCO DEL TICINO DOC**

Svizzera
Ticino

629132

75 cl 21.90

**VINATTIERI ROSSO
MERLOT TICINO DOC**

Svizzera
Ticino

636043

75 cl 109.00



Superalcolici da cucina



SHERRY MADELIOS

Spagna

653023

100 cl/17% Vol. 10.95



BEVANDE ALCOLICHE ADATTE PER OGNI ESIGENZA

Nella cucina classica, lo sherry, il vino Porto o il cognac non potevano mancare, poiché conferivano intensità alle salse, brillantezza ai dolci e un tocco finale ai piatti flambé. È giunto il momento di riportare il carrello dei superalcolici in cucina.

Il contenuto alcolico ha un ruolo determinante

Chi rosola la trippa e la sfuma con lo sherry conferisce al piatto una delicata intensità e raffinata dolcezza. Il cognac, invece, esalta l'aroma naturale della trippa e lo combina con le sue eleganti note di acquavite. I diversi effetti non dipendono solo dal profilo aromatico dei due ingredienti. Con una gradazione alcolica di circa il 40%, il cognac è ideale per sfumare rapidamente ed esaltare l'aroma tipico di un alimento: maggiore è la gradazione alcolica, più efficacemente si sprigionano le sostanze aromatiche. Lo sherry, al contrario, con una gradazione alcolica fino al 20%, evapora più lentamente e si presta quindi meglio a una cottura prolungata.

Dalle salse ai dolci

Lo sherry e il cognac sono solo due tra i numerosi ingredienti alcolici che negli ultimi anni sono passati in secondo piano in cucina. Altri liquori come il rum o il Grand Marnier, con il loro aroma intenso, vanno invece alla grande sia nei dolci che nei piatti flambé, come le classiche crêpes Suzette. Il punto di forza di Noilly Prat, vino Porto, Madeira o Marsala risiede soprattutto nelle salse o nei piatti stufati. Noilly Prat, con la sua nota erbacea, conferisce, per esempio, un tocco di freschezza ai funghi o al pesce, mentre Madeira, Marsala o il vino Porto si abbinano perfettamente a salse dal sapore deciso.

ROIDOR
BRANDY
GOLDBRAND

Francia

661443 100 cl/36% Vol. 17.95

BLASON
COGNAC VS

Francia

667951 100 cl/40% Vol. 31.90



HONORABLE
PORTO ROUGE

Portogallo

652361 100 cl/19% Vol. 12.99

SCALOGNI FLAMBATI AL VINO PORTO

Contorno a sorpresa

Scalogni flambati al vino Porto

- Sbucciare gli scalogni e tagliarli a julienne
- Sciogliere il burro in una padella
- Aggiungere gli scalogni e soffriggere per qualche minuto
- Versare il vino Porto e flambare
- Aggiungere la salsa di soia e lasciare evaporare fino a quando non si raggiunge una consistenza sciropposa e gli scalogni diventano lucidi e trasparenti

Consiglio del professionista

Gli scalogni flambati al vino Porto si adattano come contorno di formaggi, burger, hot dog, terrine e paté.

Ricette



«Food scouting by Cook»

LAMB WESTON PATATE FRITTE TWISTER

4 x 2,5 kg

091140

Prezzo del giorno



LAMBWESTON AMAIZEING PATATE FRITTE

4 x 2,5 kg

094350

Prezzo del giorno



LAMB WESTON
CONNOISSEUR PATATE FRITTE,
RUSTICO

4 x 2,5 kg

522200

Prezzo del giorno

LAMB WESTON
SWEET PATATE FRITTE DOLCI

4 x 2,5 kg

094431

Prezzo del giorno

Patate fritte in una nuova veste



La storia di Lamb Weston ebbe inizio nel 1950 negli Stati Uniti. Fu una vera e propria innovazione: una tagliatrice ad alta pressione d'acqua per patate fritte che ancora oggi rappresenta lo spirito innovativo dell'azienda.

Dalle patate fritte Twister alle Criss Cuts

Le patate fritte sono solo patate fritte? Assolutamente no! Da Lamb Weston le patate fritte si presentano in tante varianti, dalle classiche chips piatte alle spirali Twister, passando per versioni extra speziate o realizzate con patate dolci. E, naturalmente, sempre irresistibilmente croccanti! L'azienda attira regolarmente l'attenzione grazie alle sue innovazioni. Inoltre, Lamb Weston si è affermata nel settore alimentare con i fiocchi di patate, proponendo anche una selezione interessante di gustosi stuzzichini. Tuttavia, l'azienda non dimentica le sue radici, con patate fritte tradizionali perfettamente sbucciate, tagliate in modo ottimale e squisitamente dorate.

Nient'altro che patate

Il senso dell'innovazione è parte integrante di Lamb Weston fin dagli inizi. Nel 1950, l'agricoltore F. Gilbert Lamb inventò la prima macchina per tagliare le patate fritte sfruttando la pressione dell'acqua: una vera rivoluzione. A partire dagli anni '80, Lamb Weston ha introdotto sul mercato nuove e interessanti forme di taglio. Oggi l'azienda interpreta l'innovazione a più livelli, dal campo al piatto. Per esempio, Lamb Weston riutilizza in modo efficiente i propri flussi di acque reflue, realizzando prodotti che sfruttano l'intera patata, senza aggiungere altro. Inoltre, in collaborazione con gli agricoltori, si impegna a garantire la sostenibilità sia nell'irrigazione che nel trasporto.

Produzione europea

Oggi giorno anche le patate fritte destinate al mercato europeo provengono da qui. Infatti, Lamb Weston ha avviato già nel 1994 una joint venture con l'azienda dei Paesi Bassi Meijer Frozen Foods destinata a questo mercato. Nel frattempo, Lamb Weston / Meijer gestisce sei stabilimenti di produzione nei Paesi Bassi, in Gran Bretagna e in Austria. In generale, Lamb Weston ama giocare in squadra e affianca il settore della gastronomia in una collaborazione basata sul partenariato, per esempio con proposte di ricette ricche di spunti per menu creativi. A proposito, che ne dite di patate fritte Twister con zuppa di cipolle o Criss Cuts con anguria e Halloumi?

CASA del VINO

Punto d'incontro del vino

Vi invitiamo a degustazioni, wine & dine, eventi speciali, tutti momenti conviviali in cui immergersi nella passione per il mondo del vino, momenti unici da condividere con amici e familiari, scoprire nuove etichette, nuovi gusti, realtà diverse, e incontrare i viticoltori insieme ad altri amici appassionati.

Vi aspettiamo!



Iscrivetevi subito alla newsletter.
Non perdetevi i nostri prossimi eventi.



casadelvino.ch



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Edizione Ottobre 2025

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 IVA escl. in CHF.

stampato in
svizzera