

Retrò riproposto in chiave moderna

ISPIRAZIONE & VARIAZIONE – PER PROFESSIONISTI

EDIZIONE OTTOBRE 2025



04

Frattaglie

Il ritorno dei piatti del passato

08

Dalle spugnone agli shiitake

Funghi preparati a regola d'arte

14

Food scouting by Cook

Patate fritte in una nuova veste

Indice

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



pagina 14

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

BELL CUORI DI POLLO

ca. 700 g

059631

Prezzo del giorno

FEGATO DI VITELLO

ca. 2 kg

055900

Prezzo del giorno

ANIMELLE DI VITELLO, CUORE

fresche
ca. 1 kg

001311

Prezzo del giorno

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.





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 spettro 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.



CHÂTEAU DU TRIGNON
LE BOSSU VACQUEYRAS AOC

Francia
Rodano

652140

75 cl 16.85



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



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».



**VINATTIERI BIANCO
BIANCO DEL TICINO DOC**

Svizzera
Ticino

629131

75cl 23.21

**TENUTA MASSERONE
MERLOT TICINO DOC**

Svizzera
Ticino

632480

75 cl 23.00

**VINATTIERI ROSSO
MERLOT TICINO DOC**

Svizzera
Ticino

636042

75 cl 115.54

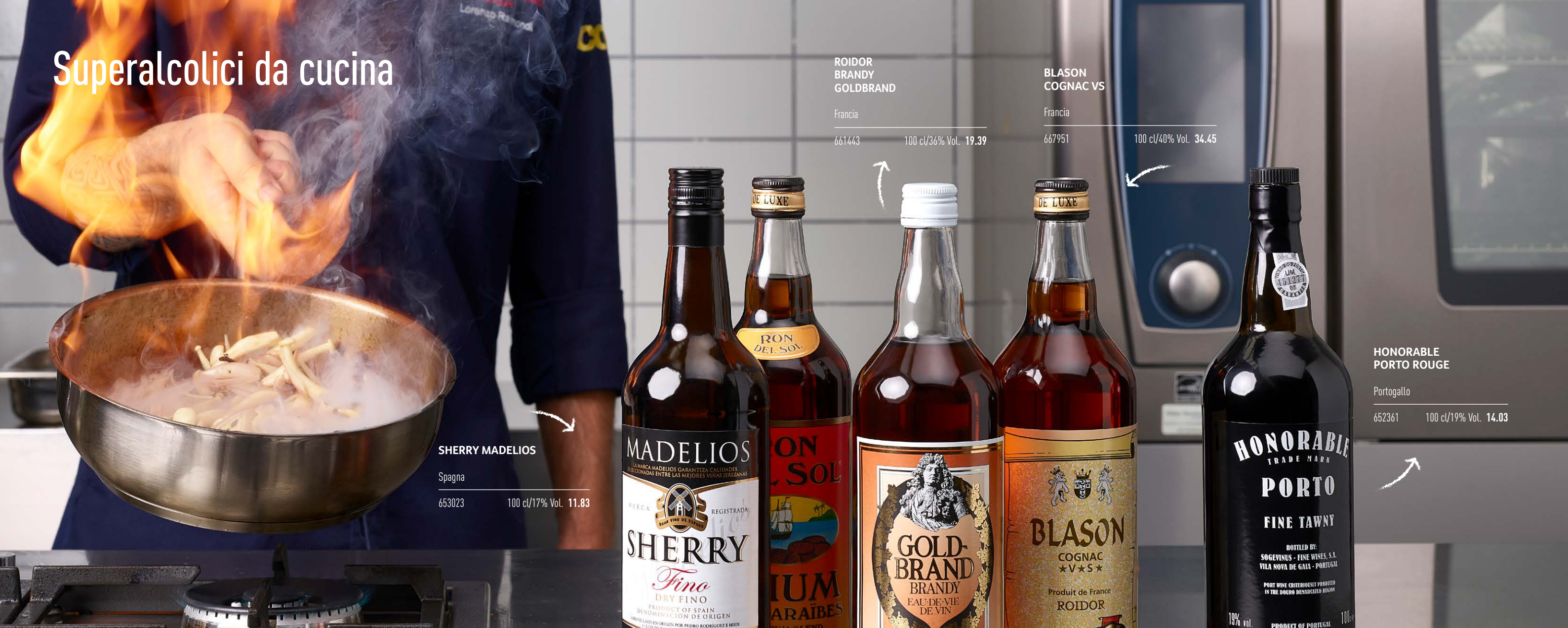
**SASSAIA
MERLOT TICINO DOC**

Svizzera
Ticino

640640

75 cl 16.85

Superalcolici da cucina



SHERRY MADELIOS

Spagna

653023 100 cl/17% Vol. 11.83

ROIDOR BRANDY GOLDBRAND

Francia

661443 100 cl/36% Vol. 19.39

BLASON COGNAC VS

Francia

667951 100 cl/40% Vol. 34.45

HONORABLE PORTO ROUGE

Portogallo

652361 100 cl/19% Vol. 14.03

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.

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

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

LAMBWESTON AMAIZEING PATATE FRITTE

4 x 2,5 kg

094350

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 focchi 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

Oggigiorno 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

17.10–31.12.2025

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità.
Tutte le offerte sono IVA escl. in CHF.

stampato in
svizzera