



TUTTOFOOD 2017: 10 + 1 TRA NOVITÀ E CHICCHE DA PR...

09 MAG 2017

TUTTOFOOD 2017: 10 + 1 TRA NOVITÀ E CHICCHE DA PROVARE

Articolo di: **Fabiano Guatteri**

TUTTOFOOD (foto 1), la fiera internazionale del B2B dedicata al food & beverage organizzata da Fiera Milano, è giunta alla quinta edizione. Vi proponiamo qui una piccola selezione di prodotti nuovi, ma anche da riscoprire.

Dimmidisi

L'Azienda produce prodotti ortofruitticoli che commercializza sia freschi, sia trasformati. A **TUTTOFOOD** ha presentato Juicing (foto 2), bevande alla frutta e verdura molto rinfrescanti oltre che vitaminiche, come Melagrana e rapa rossa, Zenzero e limone, Mirtillo e zenzero, Finocchio, tè verde e kale. I Juicing sono piacevoli al gusto, sani e salutari.

Giusti

L'azienda produce aceti balsamici sia di Modena Igp, sia Tradizionali di Modena Dop. Questi ultimi sono i più pregiati. Le referenze più esclusive della casa sono gli aceti balsamici tradizionali di Modena 50 e 100 anni (foto 3), da gustare goccia a goccia, densi come sciroppi, che uniscono in modo armonioso note dolci e agre.

Frantoio di Sant'Agata Oneglia dal 1827

Il Frantoio ha presentato a **TUTTOFOOD** 190 (foto 4), l'olio del proprio anniversario ottenuto utilizzando unicamente procedimenti meccanici (come del resto tutti gli oli prodotti dalla casa). L'azienda, oltre a disporre di più tipologie di olio evo, produce pesto, creme, conserve, aceti, salse ai tartufi, ai funghi e ad altri sapori e anche prodotti ittici sott'olio. 190 è un olio fruttato, dal sapore gentile e avvolgente.

Benvolio 1938

L'azienda produce oli nel Trevisano. All'ampia gamma che comprende, tra gli altri, oli di semi di girasole, d'uva, di granturco, di lino, di soia oltre che di oli extravergini d'oliva, ha presentato a Tuttofood due nuove referenze (foto 5), ossia l'olio di sesamo con estratto di zenzero, molto più delicato degli omologhi oli orientali, e l'olio di canapa con estratto di curcuma.

Euroverde

E' una società agricola che produce più linee di prodotti orticoli. La linea Bontà di stagione si è ora arricchita di aromatiche fresche (foto 6) vendute in vassoi e che comprendono oltre le erbe più diffuse della tradizione gastronomica italiana come prezzemolo, basilico, origano fresco, anche altre meno facilmente reperibili come dragoncello, erba cipollina, aneto,

Rustichella d'Abruzzo

La novità a **TUTTOFOOD** della casa abruzzese la pasta alla frutta (foto 7) ossia Paccherini alla melagrana, ai kiwi, all'ananas, ai frutti di bosco, alla pesca e albicocca. Si tratta di paste di semola di grano duro impastata con purè di frutta in modo da ottenere sapori nuovi, da abbinare a pesci e carni.

Della pasta 90" Rapida (foto 8), ossia gli spaghetti che cuociono in 90 secondi, ne abbiamo già parlato qui.

Lo Conte

Le farine magiche sono una linea dell'Azienda che comprende un ampio repertorio di farine ciascuna pensata per ogni specifica preparazione, non solo per Dolci (frolla, soffici, pancake...), per Salati (pizza, pane e focaccia, pane nero...), Senza glutine per dolci e salati, Bio (integrale, segale, segale integrale, kamut, riso). Le farine magiche annoverano anche un repertorio di farine gluten free, bio e vegan che comprendono farine e: zucca (foto 9), lenticchie, patate, piselli soia, fagioli, fave, carote, ceci, per la preparazione di vellutate da realizzare in pochissimo tempo.

Citterio

Una novità a **TUTTOFOOD** del celebrato salumificio sono due prodotti green ossia wurstel della linea Wuoi? Vegetariani (foto 10) preparati rispettivamente con un mix di verdure (quattro varietà), e con spinaci, entrambi senza conservanti e senza derivati del latte. Un modo per consumare le verdure che può piacere anche ai piccini.

Urbani Tartufi

L'azienda Umbra che commercializza tartufi in vasetto interi o affettati, in condimenti come oli aromatizzati, nelle paste, nelle patatine, in dolci come il tartufo..., e funghi porcini (sechi, surgelati, sott'olio) presenta a **TUTTOFOOD** una novità, la pizza al tartufo (foto 11), prodotta in più versioni, ossia al Tartufo e pesto, Tartufo e pomodorini, Tartufo e funghi. E' sufficiente infornarla per pochi minuti per ottenere pizze dall'inconfondibile aroma, sostenute dal sapore di ingredienti di qualità.

Vecchio Varzi

Salumificio varzese è noto per la produzione del celebrato salame Dop in più versioni (cresponnetto, cucuto Vecchio Varzi ecc.) oltre ad altri prodotti della tradizione cui si è aggiunto recentemente il guanciale. Ha ora la gamma di prodotti con alcune varietà di salami aromatizzati per renderli più intriganti e adatti agli aperitivi, ossia salame alla Bonarda, al tartufo, al pepe garofanato al pimenton dolce e al pimenton piccante.

Dok Dall'Avà

Il prosciuttificio di San Daniele espone a **TUTTOFOOD** un ampio repertorio di prosciutti, compresi quelli cotti del prosciuttificio francese Noixfine. Oltre a prosciutto cotto di propria produzione salato in vena (ossia non utilizzando salature con micro-aggi) vanta un repertorio che comprende prosciutti di San Daniele Dop Dok Dall'Avà e Numerodieci (24/36 mesi di stagionatura), Patadok, prosciutto prodotto utilizzando carni spagnole dell'exrema-dura, Nebrodok prosciutto con carni della Sicilia, Fumato prosciutto italiano affumicato. Degustazione "orizzontale" consigliata che comprenda anche il prosciutto pata negra e l'istriano oltre ai prosciutti di Parma Dop.

Share 6 Condividi 0 Tweet



I PIÙ LETTI DEL MESE



E' sulle note di "The sound of silence" che nasce LA MIA TERRA. In una piazza dopo la neve caduta, ci sei Tu Composto di mattoni dai sapori antichi, che tremori hanno sfaldato ma non fatto cadere. Hai il gusto della ...

LEGGI DI PIÙ



Insuperati incontri di Silvio Perrella. Un libro polifonico difficile da definire, affascinante da leggere. Un saggio-viaggio personale che fa dialogare i grandi classici del passato con quelli del presente: una collezi...

LEGGI DI PIÙ



Roberto Conti ospita con interesse altri chef nazionali e internazionali sulla sua cucina al Ristorante Trussardi alla Scala, perché è un modo di comunicare tra grandi cuochi (ha invitato anche Chicco Cerea del Restaurant...

LEGGI DI PIÙ



Milano, è una città ricca di attrazioni e luoghi da visitare, nonché una metropoli cosmopolita sempre sulla cresta dell'onda: le cose da fare e da vedere, dunque, non mancano, anzi vi è proprio l'imbarazzo della scelta, ...

LEGGI DI PIÙ



Panini Durini di via Buonarroti angolo via Marghera è l'ultimo nato, ossia l'ottavo del brand, è il successo di questa formula ristorativa. Il locale si sviluppa su due livelli ed è ampio e luminoso, con lavagne...

LEGGI DI PIÙ



Immersioni nelle collezioni, accumulazioni e ossessioni dei musei e degli archivi di Parma lunedì 8 maggio 2017, ore 21.00 Conferenza di Martino SterliCSAC, Abbazia di Paradigna Lunedì 8 maggio si terrà il terzo appuntam...

LEGGI DI PIÙ



E' un pesce di mare di dimensioni medio-grandi, col corpo ricoperto di grosse squame bruno-rosate sul dorso e color argento sul ventre. Può essere anche lungo 1 metro, ma in commercio generalmente si trovano dentici di 3...

LEGGI DI PIÙ



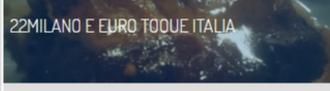
Riad Yacout è un ristorante che propone cucina marocchina e mediterranea a Milano. Unico nel suo genere, si sviluppa su tre piani e presenta un ambiente sfarzoso, totalmente arabo, dove legno, bronzo, rame, lampade multi...

LEGGI DI PIÙ



La cucina giapponese a Milano mostra più sfaccettature. Da un lato i sushi bar in cui la cucina è ridotta al minimo indispensabile e si pasteggia in genere molto fast e a costi accessibili. Ci sono poi i ristoranti più p...

LEGGI DI PIÙ



22Milano, un ristorante di recente apertura, ha ospitato l'evento 5x5 Fa... 22 cinque appuntamenti con altrettanti chef Euro Toques Italia, che hanno interpretato alcuni grandi classici della cucina nazionale in chiave "b...

LEGGI DI PIÙ

BreraHotels®
★★★★★
★★★★
CARLYLE BRERA HOTEL
HOTEL ZURIGO

cosmofood®
expo - food - beverage - technology
12-15 NOVEMBRE 2016
www.cosmofood.it
FIERA DI VICENZA

Berlucchi
FRANCIACORTA