

I PRODOTTI ALIMENTARI ITALIANI PIU' PREMIUM CHE MAI!

Che fortuna vivere in Italia! Ad ogni passo che si fa, si scoprono eccellenti prodotti alimentari italiani che ci fanno innamorare dei loro sapori, della loro qualità e della loro originalità. Come per i macarones allo zafferano che racchiudono la dolcezza di Bari e delle Langhe, più un pizzico di creatività firmata Rimini:

Macarons made in Rimini

Metti un grande pasticciere italiano, tanto preparato quanto creativo. Aggiungi una ricetta francese fra le più di successo. Guarnisci il tutto con un tocco di giallo e oro brillante...Ecco i macaron al gusto di zafferano che Roberto Rinaldini, il pasticciere riminese campione del mondo, ha dedicato a Milano in occasione dell'inaugurazione del suo corner esclusivo all'interno de La Rinascente, di fronte al Duomo. Un dolcetto minimo, un solo boccone di due "gusci" dorati realizzati con mandorle di Bari e nocciole delle Langhe, che racchiudono una deliziosa crema allo zafferano; il tutto impreziosito da polvere d'oro. Oltre al punto vendita milanese, le pasticcerie Rinaldini dove acquistare le "collezioni" dolci si trovano a Rimini, a Rivabella di Rimini e a Bologna.

www.rinaldinipastry.com



Rimini, 31 Marzo, 2011. RINALDINI PASTRY_nella foto (ph @ Giorgio SALVATORI)I una unicità: Macaron dedicato a Milano con risotto allo Zafferano di Roberto Rinaldini.

I cento gusti del sale

Gli intenditori hanno scoperto tanti tipi di sale, delle più varie origini. La capacità di salare, la consistenza dei cristalli e il gusto cambiano a seconda del metodo di raccolta e della presenza di varie sostanze chimiche naturali: ci sono sali composti quasi solo da cloruro di sodio, altri ricchi di ferro, potassio, magnesio e altri minerali. Quanto basta per fare la differenza in cucina. Il sale hawaiano, nero per la presenza di carbone attivato, è da provare sul pesce crudo, i sottili cristalli di sale Maldon (dalla Gran Bretagna) sono perfetti sulle verdure crude o le carni grigliate. Pregiato e italianissimo è il sale di Cervia della Riserva Camillone, "dolce" per la bassa presenza di elementi amari (magnesio e potassio), che lo rendono indicato per esempio sul pesce. Venduto anche in mattonelle, che si scaldano in forno e poi si utilizzano direttamente per la cottura.



Tartufo, il gioiello della terra

Bastano poche lamelle del pregiato tartufo per nobilitare un piatto di ravioli, un risotto o un semplice uovo fritto. Che si tratti di quello bianco (da consumare a crudo) o di quello nero (che invece va ripassato in padella), il tartufo e i suoi derivati sono fra i grandi protagonisti dei prodotti alimentari italiani d'eccellenza. Una vasta gamma è quella di MGM Alimentari, che oltre a quelli freschi (tartufo bianco d'Alba, Bianchetto, nero di Norcia e tartufo nero estivo) commercializza tartufi in salamoia e prodotti tartufati. Ad esempio la crema di tartufo nero estivo, la crema di tartufo bianco, il condimento al tartufo bianco, il miele o la polenta tartufati, la crema di tartufo bianchetto e la salsa tartufata, per ottime tartine.

