Quaderno delle Applicazioni

Fingerfood Revolution

Speciale Aperitivo Italiano

by Flamigni

2.23

Accademia del Buono

« Torna al sito meligiuse.it

FLAMIGNI
1930

Flamigni nasce nel 1930 a Forlì come pasticceria artigianale.

Oggi come allora, infatti, Flamigni sceglie con cura le migliori materie prime; ingredienti d'eccellenza per realizzare ricette genuine dal gusto inimitabile, che offrono l'opportunità di vivere un'esperienza sensoriale davvero unica.

Nella vasta gamma di prodotti Flamigni spiccano: il torrone, il panettone, la colomba, pasticceria dolce e da poco anche il pasticcino salato, per accompagnare ed esaltare il momento dell'aperitivo.

Grazie alla passione per l'artigianalità, unita alla grande attenzione per la qualità e la raffinatezza delle confezioni, Flamigni firma, anno dopo anno, una straordinaria gamma di prodotti dolci e salati, vera e propria collezione di bontà, gusto e bellezza insuperabile.

« Torna al sito meligiuse.it

APERITIVO Italiano

By FLAMIGNI 1930

PICCOLA PASTICCERIA SALATA

Un viaggio nei sapori,
nei gusti italiani più autentici, lungo tutta
la penisola, attraverso ingredienti pregiati
e ricercati.

Eccellenze del territorio accuratamente
selezionate ed abbinate per offrire ricette
da gustare durante un aperitivo
frizzante e divertente.

APERITIVO *fingerfood revolution* STILE ITALIANO

« Torna al sito meligiuse.it



cod. **D716116**
Diam. 37 mm +/- 1 mm
Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino
Vaschetta alveolata sigillata
Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL VESUVIANO

Pasticcino salato piccante con pomodoro e origano
Da degustare con: mozzarella o burrata, olio EVO, basilico fresco

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



Da abbinare con:
Cocktail: ***Margarita - Tequila Sunrise***
Vino: ***Rosato giovane - Rosso nord Italia***
Birra: ***Ambrata - Scura - Bionda***

« Torna al sito meligiuse.it



cod. **D716113**
Diam. 37 mm +/- 1 mm
Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino
Vaschetta alveolata sigillata
Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

L'EMILIANO

Pasticcino salato con parmigiano reggiano e spinaci

Da degustare con: prosciutto crudo o culatello, rafano, yogurt greco e scagliette di parmigiano

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO *fingerfood revolution* STILE ITALIANO

Da abbinare con:
Cocktail: ***Bacardi - Gin Tonic***
Vino: ***Rosso frizzante - Bianco floreale***
Birra: ***Bionda***

« Torna al sito meligiuse.it



cod. **D716110**
Diam. 37 mm +/- 1 mm
Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino
Vaschetta alveolata sigillata
Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL PIEMONTESE
Mini cookie salato con peperone e nocciola Piemonte IGP
Da degustare con: crema alla robiola (pag.16), miele e polline

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO *fingerfood revolution* STILE ITALIANO

Da abbinare con:
Cocktail: ***Negroni - Manhattan***
Vino: ***Metodo Classico - Bianco strutturato***
Birra: ***Rossa***



cod. **D716115**
Diam. 37 mm +/- 1 mm
Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino
Vaschetta alveolata sigillata
Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL CACIO E PEPE

Frollino salato con pecorino romano e pepe

Da degustare con: guanciale croccante, maionese aromatizzata all'aneto (pag.16), mimosa d'uovo e tuorlo d'uovo

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO *fingerfood revolution* STILE ITALIANO

Da abbinare con:
Cocktail: ***Horse's neck - Mad dog***
Vino: ***Rosato giovane - Rosso floreale***
Birra: ***Bionda***



cod. **D716112**
Diam. 37 mm +/- 1 mm
Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino
Vaschetta alveolata sigillata
Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL FIORE DI RIVIERA

Frollino salato con olive taggiasche e basilico
Da degustare con: salmone o storione affumicato, formaggi cremosi ed erbette

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO *fingerfood revolution* STILE ITALIANO

Da abbinare con:
Cocktail: ***Cosmopolitan - White lady***
Vino: ***Bianco aromatico - Bianco strutturato***
Birra: ***Scura***

« Torna al sito meligiuse.it



cod. **D716111**
Diam. 37 mm +/- 1 mm
Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino
Vaschetta alveolata sigillata
Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL MENEGHINO
Pasticcino salato con farina di riso e zafferano
Da degustare con: tonno sott'olio, rucola frullata, sale e olio EVO

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO *fingerfood revolution* STILE ITALIANO

Da abbinare con:
Cocktail: ***Aperol spritz - Pancho Villa***
Vino: ***Rosso frizzante - Bianco strutturato***
Birra: ***Ambrata***

« Torna al sito meligiuse.it



cod. **D716114**
Lung. 42 mm +/- 1 mm
Peso 5 g +/- 1 g al pz. su pirottino
Vaschetta alveolata sigillata
Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL TOSCANO
Biscotto salato con mandorle salate e rosmarino
Da degustare con: porchetta o prosciutto cotto affumicato, cipolline in agrodolce e glassa di aceto balsamico

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO *fingerfood revolution* STILE ITALIANO

Da abbinare con:
Cocktail: ***Bellini - Alexander***
Vino: ***Bianco - Rosso toscano giovane***
Birra: ***Bionda***

« Torna al sito meligiuse.it



cod. **D716117**
Diam. 37 mm +/- 1 mm
Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino
Vaschetta alveolata sigillata
Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL SICILIANO

Mini cookie salato con pistacchi e capperi
Da degustare con: filetto di sardine, cipolla rossa, pistacchi, un ricciolo di burro

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



Da abbinare con:
Cocktail: ***Stinger - Cuba libre***
Vino: ***Rosso strutturato - Bianco strutturato***
Birra: ***Scura***

APERITIVO *fingerfood revolution* STILE ITALIANO

« Torna al sito meligiuse.it



Calvisius CAVIAR

cod. **D716122**
Diam. 37 mm +/- 1 mm
Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino
Vaschetta alveolata sigillata
Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

ACCIUGA
Pasticcino salato con ripieno alle acciughe del cantabrico
Da degustare con: tartare di pomodoro fresco con basilico, aglio, olio EVO, sale e pepe

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO *fingerfood revolution* STILE ITALIANO

Da abbinare con:
Cocktail: ***Mojito - Sidecar***
Vino: ***Rosso frizzante - Bianco strutturato***
Birra: ***Bionda***

« Torna al sito meligiuse.it



cod. **D716120**
Diam. 37 mm +/- 1 mm
Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino
Vaschetta alveolata sigillata
Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

GORGONZOLA

Pasticcino salato con ripieno al gorgonzola DOP
Da degustare con: mostarda di Cremona, formaggio cremoso, sedano verde crudo

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



Da abbinare con:
Cocktail: ***Americano - Mexican mule***
Vino: ***Rosso floreale - Bianco floreale***
Birra: ***Ambrata***

APERITIVO *fingerfood revolution* STILE ITALIANO

« Torna al sito meligiuse.it



cod. **D716121**
Diam. 37 mm +/- 1 mm
Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino
Vaschetta alveolata sigillata
Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

RADICCHIO

Pasticcino salato con ripieno al radicchio rosso di Treviso IGP

Da degustare con: montasio sciolto a microonde, o mousse al parmigiano (pag.18) e speck

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO *fingerfood revolution* STILE ITALIANO

Da abbinare con:
Cocktail: ***Daiquiri - Milano Torino***
Vino: ***Prosecco - Rosso strutturato***
Birra: ***Ambrata - Rossa***

« Torna al sito meligiuse.it



Calvisius CAVIAR

cod. **D716123**
Diam. 37 mm +/- 1 mm
Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino
Vaschetta alveolata sigillata
Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

CAVIALE

Pasticcino salato con ripieno al caviale italiano

Da degustare con: yogurt greco o panna acida, o crema alla ricotta (pag.16) con cipolline o ravanello rosso

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO *fingerfood revolution* STILE ITALIANO

Da abbinare con:
Cocktail: ***Cocktail Martini - Champagne cocktail***
Vino: ***Metodo classico - Champagne***
Birra: ***Scura***



APERITIVO
fingerfood revolution
STILE ITALIANO

« Torna al sito meligiuse.it

Ricette basi

Basi pronte alle piante aromatiche *(cipolla, aglio, porro, rosmarino, ecc.)*

Ingredienti:

- 1Kg cipolla tritata
- 500 g olio di oliva DOP

Uguale dose per gli altri ingredienti

Porre il prodotto da maturare in un recipiente adatto al microonde e coprire con olio d'oliva DOP; cuocere in microonde a piena potenza per 5 min.; raffreddare e conservare in frigorifero 0-1°C; questo sistema ci consente di ottenere dei prodotti base pronti all'uso per tutte le preparazioni, e consente di conservare inalterato il loro aroma per parecchi giorni (7-8)

Salse Gastronomiche

Salsa al tonno

Ingredienti:

- 2 fogli canapain limone
- 300 g maionese fresca
- 100 g ricotta fresca
- 10 g colla di pesce
- 250 g tonno sott'olio
- 80 g capperi tritati
- 50 g porro maturato
- 130 g sottaceti misti tritati - 4 g prezzemolo tritato

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

Salsa al formaggio

Ingredienti:

- 2 fogli canapain basilico
- 300 g maionese fresca
- 20 g erba cipollina
- 6 g colla di pesce
- 200 g funghi trifolati misti
- 200 g formaggio fontina

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

Salsa al formaggio e funghi

Ingredienti:

- 2 fogli canapain neutro
- 300 g maionese fresca
- 100 g ricotta di latte fresca
- 10 g colla di pesce
- 300 g funghi trifolati misti sott'olio
- 200 g formaggio fontina a filangè
- 4 g erba cipollina tritata

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

Salsa al prosciutto

Ingredienti:

- 2 fogli canapain olive verdi
- 300 g maionese fresca
- 100 g ricotta di latte fresca
- 10 g colla di pesce
- 200 g prosciutto cotto a filangè
- 200 g formaggio fontina a filangè
- 4 g erba cipollina tritata

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

« Torna al sito meligiuse.it

Ricette basi

Basi maionese

Maionese aromatizzata

Ingredienti:

- 600 g maionese fresca
- 350 g panna fresca semimontata
- 20 g erbette aromatiche
  (aneto, nasturzio, cipollina, basilico, cerfoglio)
- 15 g colla di pesce

Bagnare la gelatina in acqua fredda; unire le erbette alla maionese ed incorporare la panna; sciogliere e montare la colla di pesce (come l'albume d'uovo); incorporare la colla di pesce alla maionese

Maionese al burro

Ingredienti:

- 600 g maionese fresca
- 300 g di burro montato
- 10 g colla di pesce
- 30 g scalogno maturato
- erbe aromatiche

Bagnare la gelatina in acqua fredda; unire le erbette alla maionese ed incorporare al burro; sciogliere e montare la colla di pesce (come l'albume d'uovo); incorporare la colla di pesce alla maionese

Creme ai formaggi

Crema al mascarpone

Ingredienti:

- 500 g mascarpone
- 300 g panna fresca
- 5 g sale liquido
- 10 g colla di pesce sciolta
- 5 g porro maturato frullato

Porre i formaggi e la panna nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido e il porro; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

Crema alla robiola

Ingredienti:

- 500 g robiola fresca
- 200 g mascarpone
- 100 g panna fresca
- 30 g cipolla maturata
- 10 g colla di pesce sciolta
- 5 g sale liquido - 2 cl. olio di oliva DOP

Porre i formaggi e la panna nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido e la cipolla; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

Crema alla ricotta

Ingredienti:

- 800 g ricotta fresca
- 100 g olio di oliva DOP
- 10 g sale liquido
- 100 g latte intero
- 10 g colla di pesce

Porre i formaggi e il latte nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido e l'olio; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

Crema ai formaggi

Ingredienti:

- 200 g mascarpone
- 200 g formaggio grana grattato fresco
- 200 g panna fresca
- 200 g ricotta fresca
- 10 g sale liquido
- 10 g colla di pesce
- 1 g pepe rosso macinato

Porre i formaggi e la panna nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

« Torna al sito meligiuse.it

Ricette basi

Le farce di base

Farcia di pesce bianca

Ingredienti:

- 500 g polpa di pesce bianco
- 150 g fesa di tacchino
- 50 g canapain
- 400 g panna fresca
- 8 g sale e pepe

Tagliare a pezzi la polpa di pesce; passare del ghiaccio al tritacarne con piastra sottile e poi passare la polpa di pesce assieme al pane e alla fesa di tacchino; porre in un cutter con lame ben affilate e frullare aggiungendo la panna a filo e qualche cubetto di ghiaccio per mantenere la massa fredda; salare e pepare; aromatizzare la farcia con erbe aromatiche a piacere.
Utilizzare la farcia entro 2 ore.

Farcia di pollo

Ingredienti:

- 500 g petto di pollo magro
- 100 g canapain
- 200 g panna fresca
- 50 g ghiaccio
- 5 g sale e pepe

Passare al tritacarne del ghiaccio in modo da raffreddare il corpo macchina; passarvi le carni e il pane; porre nel cutter con il ghiaccio; frullare ed incorporare poco per volta la panna fino ad ottenere un composto cremoso e ben emulsionato; aggiustare di sapore con sale e pepe.

Farcia di tacchino

Ingredienti:

- 500 g fesa di tacchino
- 100 g canapain
- 400 g panna fresca
- 80 g ghiaccio
- 5 g sale e pepe

Passare al tritacarne del ghiaccio in modo da raffreddare il corpo macchina; passarvi le carni e il pane; porre nel cutter con il ghiaccio; frullare ed incorporare poco per volta la panna fino ad ottenere un composto cremoso e ben emulsionato; aggiustare di sapore con sale e pepe.

N.B. se si volesse conservare la farcia per qualche giorno, appena pronta aggiungere 50% della panna e porre la massa in sottovuoto. Quando si utilizzerà, incorporare l'altro 50% di panna sempre nel cutter, in modo da renderla soffice.

Mousse frullate sempre pronte

Mousse al fegato da montare

Ingredienti:

- 300 g fegato grasso d'oca
- 250 g burro
- 20 g scalogno maturato
- 100 g canapain
- 13 g sale e pepe
- 250 g panna fresca
- 20 g brandy
- 50 g tartufo nero
- 10 g colla di pesce

Scaldare lo scalogno con il burro in microonde, unire il fegato d'oca e scottare ancora per 2 min; aggiungere gli altri ingredienti e mescolare; frullare tutto per 3 min in un frullatore a bicchiere e raffreddare in frigo per 3/4 ore; al momento di servire montare la mousse necessaria con la planetaria.

Mousse al prosciutto e bresaola

Ingredienti:

- 200 g bresaola di manzo
- 100 g prosciutto cotto
- 250 g burro
- 100 g porro maturato
- 10 g sale e pepe
- 250 g panna fresca
- 20 g brandy
- 30 g salsa rubra
- 12 g colla di pesce

Scaldare il porro in microonde e unire il prosciutto; aggiungere gli altri ingredienti e mescolare; frullare tutto per 2 min in un frullatore a bicchiere e raffreddare in frigo per 3 ore; al momento di servire montare la mousse necessaria con la planetaria.

N.B. se desiderate una mousse molto leggera unire poca panna al momento di montarla.

« Torna al sito meligiuse.it

Ricette basi

Mousse al salmone leggera

Ingredienti:

- 350 g salmone affumicato
- 250 g burro
- 100 g ricotta fresca
- 150 g panna fresca
- 100 g cipolla rossa maturata
- 5 g sale liquido
- 10 g sale e pepe
- 20 g brandy
- 30 g salsa ketchup

Scaldare la cipolla in microonde; aggiungere gli altri ingredienti e portare a 70°C; versare nel frullatore e frullare tutto per 2 min; riporre in frigorifero e far riposare per 3 ore; al momento di servire montare la mousse necessaria con la planetaria.

N.B. se desiderate una mousse molto leggera unire poca panna al momento di montarla.

Mousse al parmigiano reggiano

Ingredienti:

- 190 g formaggio parmigiano reggiano
- 190 g panna 35%
- 80 g trehalosio
- 100 g tuorli
- 2 g sale fino
- 13 g colla di pesce
- 450 g panna semimontata

Cuocere a 85°C i primi 5 ingredienti. Unire la colla di pesce. Far raffreddare ed unire la panna semimontata.

Burro montato aromatizzato

Burro al basilico

Ingredienti:

- 150 g basilico
- 800 g burro
- 200 g panna fresca
- 50 g scalogno maturato
- 4 g succo di limone
- 5 g sale liquido

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

Burro all'aglio

Ingredienti:

- 4 g aglio maturato
- 800 g burro
- 300 g panna fresca
- 10 g prezzemolo tritato
- 10 g succo di limone
- 5 g sale liquido

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

Burro all'aneto

Ingredienti:

- 150 g aneto
- 800 g burro
- 300 g panna fresca
- 20 g porro maturato
- 5 g succo di limone
- 5 g sale liquido
- 6 g aceto balsamico

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

Burro alla maitre d'hotel

Ingredienti:

- 150 g prezzemolo
- 800 g burro
- 300 g panna fresca
- 5 g succo di limone
- 5 g sale liquido
- 5 g aglio maturato
- poche gocce di Worcester sauce

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

« Torna al sito meligiuse.it

APERITIVO *Italiano*



APERITIVO
fingerfood revolution
STILE ITALIANO

« Torna al sito meligiuse.it

FLAMIGNI
1930

FOOD PAIRING
nell'aperitivo

Il Food-Pairing, come si intuisce dalla parola, è l'abbinamento perfetto di un determinato alimento con altri sapori.

È uno studio scientifico, che parte dalla composizione molecolare di un cibo o di un drink, che persegue la regola fondamentale per la quale: i due elementi protagonisti per esaltarsi devono avere le stesse componenti aromatiche, per lo meno quelle principali.

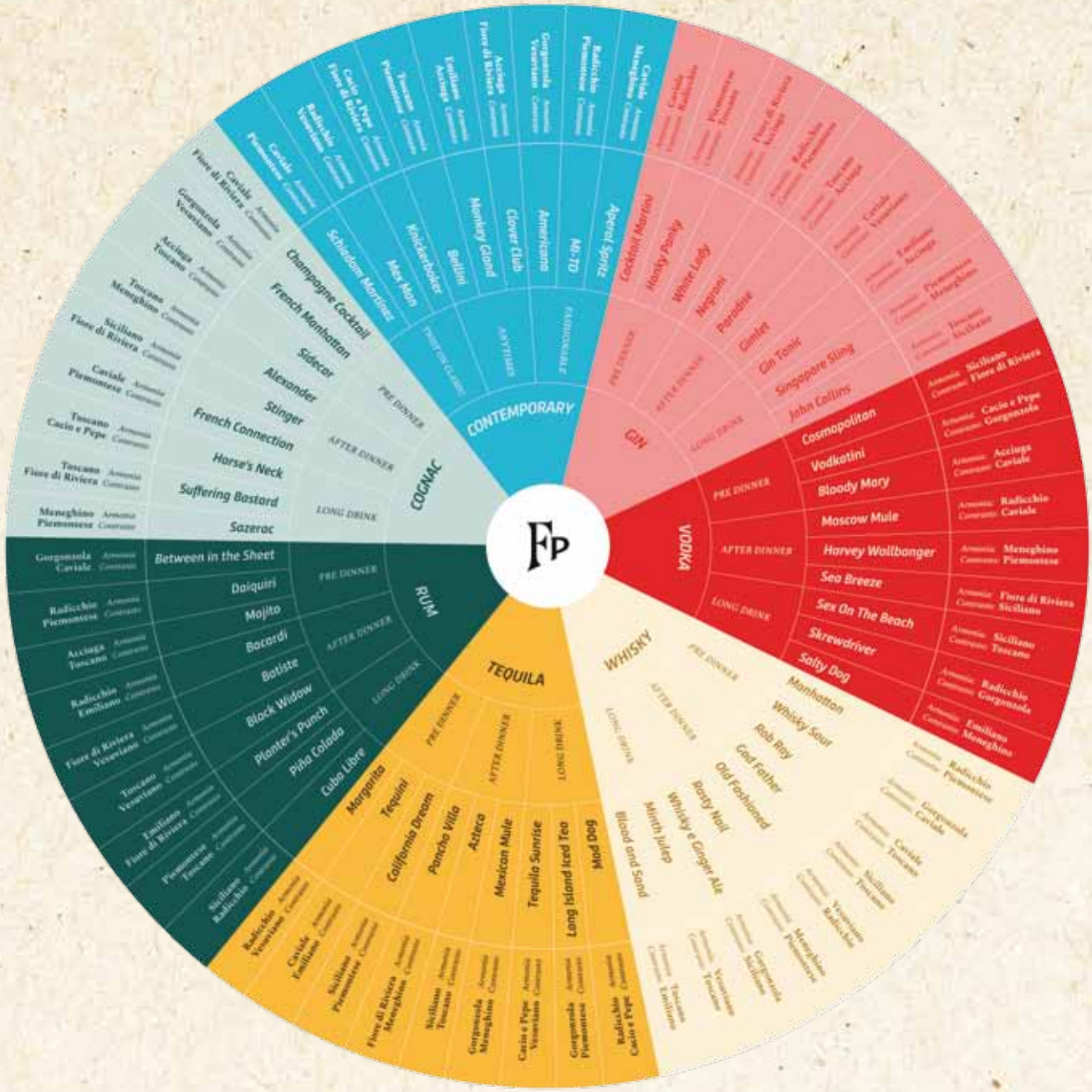
Nel mondo, l'attenzione verso le bevande alcoliche è sempre maggiore, dunque il Food Pairing è divenuto sinonimo di ricerca nell'abbinamento perfetto tra cibo, vino, cocktail oppure birra.
Il trend dei prossimi anni sarà accompagnare i piatti tradizionali della cucina italiana con spumanti, Champagne, whisky, gin o birra.

Flamigni ha cercato abbinamenti particolari, studiati da chef, bar manager e giornalisti specializzati, costruiti su questo trend.
È così che è nato Aperitivo Italiano. Il risultato degli abbinamenti sono delle esplosioni di gusto, che si esaltano a vicenda, senza mai risultare ridondanti ma anzi, volti a creare quella perfetta curva di sapori che termina in una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

APERITIVO
fingerfood revolution
STILE ITALIANO

« Torna al sito meligiuse.it

FLAMIGNI
1930



Il Food&Beverage Pairing è stato riportato in questa rosa dei venti.
Riporta suggerimenti di abbinamento che non vogliono essere regole, ma solo spunti per suscitare l'interesse di chi prova i pasticcini dell'Aperitivo Italiano… ma non solo.

APERITIVO
fingerfood revolution
STILE ITALIANO

« Torna al sito meligiuse.it



Il World Aperitivo Day® nasce nel 2022 con la volontà di tutelare, promuovere e celebrare le eccellenze della filiera agroalimentare.

Il World Aperitivo Day®, celebrato il 26 maggio, è una giornata riconosciuta a livello internazionale come occasione per promuovere e divulgare la tipicità e l'autenticità dei valori che caratterizzano l'Aperitivo codificati nel Manifesto dell'Aperitivo: un insieme di regole semplici e chiare, condivise da tutte le filiere coinvolte, al fine di tutelare l'aperitivo in Italia e nel mondo.
L'aperitivo non può più essere considerato solo un'abitudine quotidiana amata e praticata lungo tutta la nostra penisola…è un rituale, un'occasione di consumo che unisce settori importanti del mercato come il Food e il Beverage oltre ad essere anche una grande opportunità di far conoscere e amare al grande pubblico le eccellenze italiane e non solo.

« Torna al sito meligiuse.it

IL MANIFESTO DELL'APERITIVO



1 **L'APERITIVO è un rito originale della tradizione italiana**
che accosta a una bevanda un prodotto alimentare o una preparazione gastronomica ad essa abbinata

2 **L'APERITIVO si tiene in due momenti diversi della giornata,**
sia nella vita domestica, che nei luoghi di consumo: prima del pranzo e prima della cena, non divenendo un sostitutivo dei due pasti

3 **Per garantire lo spirito italiano di questo attimo di gusto, l'APERITIVO deve essere Made in Italy almeno al 50%,**
ovvero almeno la metà degli ingredienti utilizzati per l'abbinamento deve essere prodotta in Italia e l'origine italiana dei prodotti impiegati deve essere garantita attraverso la tracciabilità della filiera di produzione

4 **L'accostamento tra le bevande e i prodotti alimentari**
che deve lasciare spazio alla creatività di chi lo realizza - deve valorizzare gli ingredienti e trasformare l'assaggio in esperienza, stimolando un'occasione di racconto dei prodotti italiani

5 **La qualità dell'APERITIVO non è misurata dalla quantità del beverage o del food somministrato,**
ma dalla qualità della proposta di abbinamento e dei singoli elementi che lo compongono, che diviene garanzia per il consumatore

6 **L'APERITIVO è l'occasione per accostare il mondo delle bevande, dei prodotti agroalimentari**
e della cucina italiana alle tradizioni del beverage, del food e delle cucine internazionali, privilegiando le best practice alimentari del mondo, tra cui la Dieta Mediterranea

7 **L'APERITIVO è un momento nel quale sperimentare scelte sostenibili,**
sia dal punto di vista degli strumenti e delle tecniche di somministrazione, che nell'uso di ingredienti stagionali e/o prodotti da aziende caratterizzate da un'attenzione alla sostenibilità produttiva, ambientale e sociale

8 **Un ruolo fondamentale nella diffusione e valorizzazione dell'APERITIVO**
è svolto dai luoghi e dai professionisti della somministrazione, che con il loro lavoro devono trasmettere i valori dell'accoglienza, della qualità, della tipicità e della creatività italiane

9 **L'APERITIVO offre una cornice conviviale per la contaminazione con altri campi della cultura,**
dalla musica al design, dall'arte alla moda

10 **L'APERITIVO è uno strumento di divulgazione dello stile di vita e del gusto italiano**
che permette di creare nuove opportunità di consumo per i prodotti di origine e produzione italiana nei mercati internazionali

« Torna al sito meligiuse.it

fingerfood revolution
by ICEWER

Geniali Bontà in punta di dita!

In cucina oggi si ricercano gusto e piacere in un... "MORSO"!
Piccole delizie che racchiudono un mondo di sapore e creatività,
ecco cosa rappresenta oggi il

fingerfood!

Bocconcini leggeri, freschi, colorati e glamour
che si adattano a tutti i tipi di clientela. Con le loro forme originali
incuriosiscono la clientela maschile e con la loro leggerezza, modernità
ed eleganza seducono il pubblico femminile!

Ideali per:

APERITIVI **RINFRESCHI**
HAPPY HOUR *PRANZI VELOCI*
ENTRÉE APPETIZER

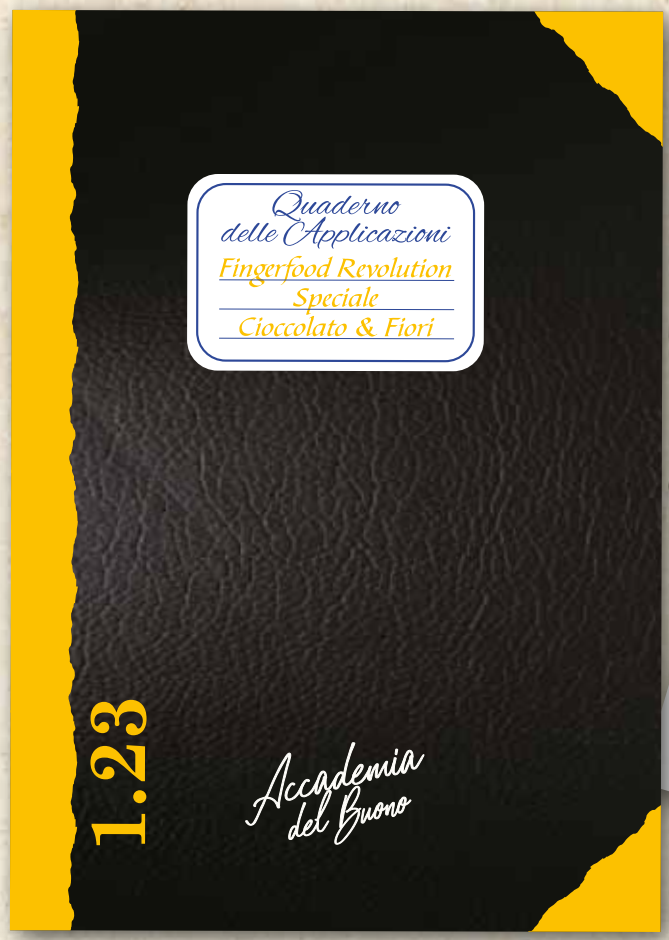
I nostri *fingerfood* sono dei piccoli contenitori edibili,
tutti da mangiare, ti eviteranno i "fastidi" dei contenitori usa e getta,
lasciando la tua clientela soddisfatta ed appagata!

Dedicati a:

HOTEL **COCKTAIL BAR**
RISTORANTI *BANQUETING*
PASTICCERIE **BUFFET** **CATERING**

« Torna al sito meligiuse.it

Nuovo Ricettario Fingerfood









Una nuova impostazione,
nuove ricette e audaci abbinamenti
per un fingerfood che lascerà
tutti a bocca aperta.
Richiedilo al tuo distributore di zona
o scaricalo direttamente dal sito
www.icewer.com

« Torna al sito meligiuse.it

Accademia del Buono

ICE WER

PER ORDINI E INFORMAZIONI

Giuseppe Meli

Consulente Commerciale Food Service · Caterline S.p.A.

"Una relazione comincia da un incontro."

TEL. / WHATSAPP 347 27 99 439

EMAIL posta@meligiuse.it

SITO meligiuse.it

Scrivimi su WhatsApp

Canale WhatsApp

« Torna al sito meligiuse.it