



**RASSEGNA STAMPA  
DICEMBRE 2015  
MARZO 2016**

Spett.le

**Gruppo FINI spA**

Sede sociale:

Via Confine, 1583

41017 Ravarino (MO)

Amministrazione:

Via Albareto, 211

41122 Modena

[info@nonsolobuono.it](mailto:info@nonsolobuono.it)

[www.nonsolobuono.it](http://www.nonsolobuono.it)

17 marzo 2015



*Già pronta*

### *Le nuove frontiere della pasta ripiena*

Un sodalizio tra cucina emiliana e scienza alimentare: le ricette della nuova linea di pasta ripiena Fini sono state sviluppate in collaborazione con Chiara Manzi, esperta di nutrizione applicata alla cucina. *Tortellini al prosciutto crudo magro* e *Tortelloni delicati di carne bianca* sono così un'ottima alternativa alla pasta fatta in casa anche per le feste natalizie. Gusto & Benessere di Fini, 2,49 euro (confezione da 250 g).

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



*cucina*



di Filippo La Mantia, oste e cuoco

dalla cucina del cuoco alla tua

# La mia tavolata delle feste. Con tanti primi!

**Q**uello che amo di più per le festività è il buffet o la tavolata dove posizionare tutto quello che gli ospiti avranno opportunità di mangiare. Lo faccio anche al ristorante. E sarò sincero, con voi che mi seguite da anni: dovevo scrivere sulle paste ripiene, ma non riesco. Non le faccio, forse non le so fare. Quindi vi propongo delle paste che caratterizzano molto il Natale, soprattutto in Sicilia: la pasta alla Norma, lo sfornato di pasta con i broccoli, i bucatini con le sarde, zuppa di pesce e lenticchie, oltre ai primi che racconto qui sotto. E poi, un buon ragù misto per condire gli anelletti palermitani con le polpettine di vitello fritte e il formaggio canestrato!

**Spaghettoni con la mollica**  
Sciogli in tegame delle acciughe, aggiungi del triplo concentrato di pomodoro, menta, cannella e canestrato. Manteca il sugo con la pasta al dente e decora con mollica di pane tostata.

**Lasagne vegetariiane**  
Prepara finocchi bolliti, zucca in forno tagliata sottilmente, funghi saltati e cardi. Disponi le verdure a strati con

le lasagne, besciamella e formaggio stagionato. Sistema in pirofile e inforna gratinandole alla fine.

**Riso alla palermitana**  
Tosta il riso con un po' di olio e lascialo cuocere con del brodo. Aggiungi dei capperi tritati, un ragù di pesce spatola, del finocchietto tritato, mandorle tostate, un cucchiaino di miele, peperoncino fresco e

un pestino di polpa di arancia e nocciole.

**Busiate trapanesi con calamari**  
Frulla del pistacchio con polpa di limone, menta, acciughe, olio extravergine, olive arrostate denocciolate. Cuoci al dente le busiate e mantecale con il pesto di pistacchio e dell'acqua di cottura. Friggi dei calamari e posizionali sulle porzioni.



Lasagne vegetariiane profumate al basilico.

*la nutrizionista*



Presidente della Fondazione italiana per l'educazione alimentare di Evelina Flachi

## I ravioli: un extra a cuor leggero

Dovrebbero essere un piatto unico, ma a Natale è quasi impossibile. Le paste ripiene, tortellini, ravioli & Co., sono sempre piuttosto caloriche. Le strade sono due: le consideri un extra, senza badare a niente, cercando di compensare la sera prima e nei giorni successivi con pasti light e molte verdure. Oppure adotti alcuni accorgimenti per limitare i "danni".

- 1. Prepara la pasta senza uova**  
Fai la pasta e il ripieno in casa così azzeri la possibilità di conservanti, insaporitori nel ripieno o aggiunta di troppo sale. Inoltre, per ridurre le calorie, puoi farla anche senza uova.
- 2. Utilizza sughii e ripieni light**  
Prepara ripieni a base di sole verdure o quasi, preferisci ripieni di pesce a ripieni di carni grasse e sostituisci i grassi e i formaggi previsti come condimenti con ricotta fresca magra. Se fai ravioli di carne puoi condirli con un sugo leggero di pomodoro con verdure a pezzi, che danno più volume al piatto e non aggiungono troppe calorie o grassi. Se prepari tortellini in brodo, usa un brodo vegetale, soprattutto se è previsto un secondo di carne, così puoi alleggerire il pasto.
- 3. Modera le dosi e le altre portate**  
Quando ti servi di pasta ripiena, conta i pezzi e stai tra i sei e i dieci a seconda della grandezza. Controllati se il primo è preceduto da un ricco buffet o antipasto, come è tipico il giorno di Natale. Cerca se mai di scegliere antipasti con verdure crude e poco condite. Non mangiare il pane, tieniti per il secondo, che arricchirai con contorni di verdure.

*Già pronta*



### Le nuove frontiere della pasta ripiena

Un sodalizio tra cucina emiliana e scienza alimentare: le ricette della nuova linea di pasta ripiena Fini sono state sviluppate in collaborazione con Chiara Manzi, esperta di nutrizione applicata alla cucina. *Tortellini al prosciutto crudo magro* e *Tortellini delicati di carne bianca* sono così un'ottima alternativa alla pasta fatta in casa anche per le feste natalizie. Gusto & Benessere di Fini, 2,49 euro (confezione da 250 g).



Stock Food / La Camera Chiara

**SHOPPING**

**QUI TRIONFA LA... DOLCEZZA**



*Farcita, cremosa, chic o colorata: com'è la tua torta ideale?*



**VELLUTATO**  
In confezioni da 380 g e 250 g, uno yogurt dal sapore autentico che può rendere unici plum cake e cheese cake. Disponibile in vari gusti. ➔ Yogurt bio Cascine Orsine, Le Terre di Ecor, € 2,29 e € 1,90.



**INTENSO**  
Ideale da aggiungere a scaglie nell'impasto o da fondere e usare come copertura. Un blocco è da 200 g. ➔ Emilia cioccolato fondente extra, Zaini, € 1,80.

*Il tocco IN PIÙ*

**PER ARRICCHIRE CROSTATE E BISCOTTI**

**S**e il tempo non c'è ma la voglia di confettura si, acquistatela pronta o fatela voi con frutta di stagione e un facile preparato.

1. **Confettura extra di amarene Brusche di Modena, Le conserve della nonna, € 2,99.**
2. **ConfetTua, La pasticceria di casa Fabbri, € 2,90.**



**SAPORITO**  
Ricavato dalla lavorazione di sola panna italiana, questo panetto di burro si presenta in una forma davvero originale grazie agli speciali calchi utilizzati. ➔ Burro, Beppino Occelli, € 2,10.

**DUE IN UNO: PORTATORTE E ALZATINA**

**H**a il piatto girevole e il coperchio in policarbonato. Ma, soprattutto, è un utensile comodo e versatile per chi prepara spesso torte e pasticcini decorati. **Portatorta Folia, Bama, € 12,50.**



**INDISPENSABILE**  
Dotata di tre fruste diverse, la planetaria professionale è perfetta per impastare senza fatica e montare in pochi minuti. Per una cucina attrezzata... e dà un tocco glamour. ➔ Gourmet Rainbow, Ariete, € 129,00.

## Cucina Più



# Elogio dei legumi

**G**arantiscono un apporto di **proteine, vitamine, ferro, calcio e potassio** tra i più elevati nel mondo vegetale. Inoltre, vantando un'elevata quantità di amido, costituiscono una buona fonte **energetica**. Tutte queste proprietà rendono i legumi particolarmente sazianti e indicati come protagonisti nei **piatti unici**: abbiamo approfittato

della loro versatilità per proporveli in cremose vellutate, ghiotte farciture nelle lasagne, accostati a gamberi e costine, e altre golosità. Per molti nutrizionisti rappresentano una **valida alternativa a carne, pesce, uova e latte**. È quindi oltraggioso, nonché dannoso per la salute, relegare i legumi alla categoria dei contorni. ❖

### MALTAGLIATI CON FAGIOLI E OLIVE NERE

Sbucciate e tritate finemente 1 scalogno, riducete 100 g di prosciutto crudo (in una sola fetta) a dadini e fateli soffriggere dolcemente in una casseruola con 4 cucchiai di olio. Unite 400 g di fagioli borlotti lessati in barattolo e 1,5 litri di brodo vegetale bollente e proseguite la cottura per 20 minuti. Tagliate 250 g di pasta

fresca all'uovo in losanghe irregolari. Staccate le foglioline da 1 rametto di rosmarino e tritalele finemente con le foglie del cuore di 1 sedano verde, 1 ciuffo di finocchietto selvatico, 50 g di olive taggiasche snocciolate e 4 cucchiai di olio. Dovrete ottenere un pesto omogeneo. Trasferitelo in una ciotola e regolate di sale. Aggiungete le losanghe di pasta alla zuppa e cuocetele per circa 2 minuti. Toglietele dal fuoco, incorporate il pesto preparato, mescolate e servite a piacere con un filo di olio crudo.



122



### TERRACOTTE D'ALTRI TEMPI

Adatto per cucinare su fiamma, piastra elettrica, forno tradizionale e microonde, si presta anche ad essere utilizzato sulla brace. Realizzato dall'azienda artigianale Nuova Coli, fa parte della serie "Bruna". Euro 12,20 circa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**CECI E CAVOLFIIORE AL CURRY**



piatto unico



- ▶ **Tempo**  
55 minuti
- ▶ **Spesa**  
meno di 10 euro
- ▶ **Calorie**  
365 a porzione
- ▶ **Difficoltà**  
facile

**Ingredienti per 4 persone**

- 1 cavolfiore medio
- 400 g di ceci in scatola al naturale
- 200 g di polpa di pomodoro in scatola
- 200 g di riso basmati
- 3 dl di brodo vegetale
- 1 cipolla bionda
- 1 cucchiaino di curry
- 1 mazzetto di prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale

**CREMA DI PISELLI E RADICCHIO**



primo



- ▶ **Tempo**  
1 ora
- ▶ **Spesa**  
più di 10 euro
- ▶ **Calorie**  
250 a porzione
- ▶ **Difficoltà**  
facile

**Ingredienti per 4 persone**

- 250 g di piselli secchi spezzati
- brodo vegetale
- 1 cipolla
- 10 g di finocchietto selvatico
- 1 cespo di radicchio di Treviso tardivo
- 150 g di cavatelli
- 1 scalogno
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Foto: Mestatori/Portillo, Shutterstock

123

Ctp2\_122\_128\_cucina\_LT.indd 123

29/12/15 14:38

**ORE AL CURRY**

**Saperne di più**

...sto e cuocete la salsa per 10 minuti, mescolando spesso. Unite i ceci e il cavolfiore e proseguite la cottura per 20 minuti a pentola coperta.

**3 Sciacquate** il riso, trasferitelo in una casseruola, copritelo con 4 dl di acqua fredda, unite una presa di sale e portate a ebollizione, abbassate la fiamma, coprite la casseruola con un coperchio avvolto in un canovaccio pulito e cuocetelo per 10 minuti.

**4 Spegnete**, lasciate riposare il riso per 2-3 minuti, sgranatelo con una forchetta e servitelo con il curry di verdure ben caldo e profumato con un cucchiaino colmo di foglie di prezzemolo tritate grossolanamente. Se vi piace dare al piatto un sapore ancora più esotico, profumatelo con coriandolo tritato al posto del prezzemolo.

**LA COTTURA DEL RISO**  
In questa ricetta è preparato secondo il metodo pilaf, che deriva da una tradizione mediorientale. Per cucinarlo alla perfezione, prima di cuocerlo, sciacquatelo a lungo sotto acqua fredda corrente, in modo da eliminare più amido possibile; i chicchi a fine cottura devono risultare sgranati.

**I CECI GIÀ LESSATI**  
Per gustarli, basta sgocciolarli, sciacquarli sotto acqua corrente e riscaldarli per 2-3 minuti. Conserve della Norma, 460 g a circa 2 euro.

**CREMA DI PISELLI E RADICCHIO**

**Saperne di più**



Frullate la zuppa con un mixer a immersione, regolate di sale e pepate.

**3 Lavate** il radicchio, tamponatelo leggermente con un panno pulito e tagliatelo a tocchetti. Scaldate 3 cucchiaini di olio in una padella, unite lo scalogno affettato sottile e un mestolino di brodo caldo e lasciatelo stufare dolcemente per 2-3 minuti. Unite il radicchio, salate e cuocete per 3-4 minuti.

**4 Cuocete** i cavatelli in acqua salata in ebollizione, scolateli al dente e trasferiteli nella padella con il radicchio; lasciate insaporire per 1 minuto, mescolando. Suddividete la crema di piselli nei piatti, disponete al centro la pasta condita e servite; profumate a piacere con finocchietto.

**I CAVATELLI**  
Sono una pasta corta, tipica delle regioni meridionali. Hanno una forma leggermente scavata, che dà origine al nome, e misurano 2,3 cm di lunghezza. Si modificano nella forma e nel nome, a seconda delle regioni in cui vengono realizzati. Se li trovate, potete sostituirli con gnocchetti sardi.

**PISELLI SPEZZATI**  
Privati della pellicina, non necessitano di ammollo. Sono molto ricchi di vitamine e fibre. Colfiorito, 350 g a circa 3 euro.

124

Ctp2\_122\_128\_cucina\_LT.indd 124

29/12/15 14:38

**LASAGNE CON LENTICCHIE**

primo



- Tempo**  
1 ora e 30 minuti
- Spesa**  
più di 10 euro
- Calorie**  
660 a porzione
- Difficoltà**  
facile

- Ingredienti per 4 persone**
- 250 g di lasagne
  - 300 g di lenticchie
  - 50 g di lardo
  - 1 cipolla
  - 1 costa di sedano
  - 450 g di pomodori pelati
  - 300 g di spinacini
  - 2 rametti di timo
  - 40 g di farina
  - 6 dl di latte
  - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato

**GAMBERI E CANNELLINI**

secondo



- Tempo**  
1 ora
- Spesa**  
più di 10 euro
- Calorie**  
250 a porzione
- Difficoltà**  
facile

- Ingredienti per 4 persone**
- 800 g di fagioli cannellini già lessati
  - 500 g di pomodori pelati
  - 500 g di code di gambero
  - 100 g di pancetta affumicata
  - 1 spicchio d'aglio
  - 2 rametti di timo
  - 1 dl di vino bianco
  - 1/2 limone ● olio extravergine di oliva ● sale ● pepe

125

Ctp2\_122\_128\_cucina\_LT.indd 125

29/12/15 14:38

**LENTICCHIE**

**Imparate con noi**

una frusta, regolate di sale e cuocete la besciamella su fiamma bassa per 7-8 minuti. Unite le foglioline di timo finemente tritate e 30 g di parmigiano e mescolate.

**3** **Scottate** le sfoglie di pasta in abbondante acqua salata in ebollizione per 1 minuto, scolatele e stendetele su fogli di carta da forno. Ungete una piastrina con il burro rimasto, stendete sul fondo una cuccchiolata di ragù di lenticchie, proseguite con uno strato di pasta, un velo di besciamella, altro ragù e proseguite fino al termine degli ingredienti.

**4** **Cospargete** la superficie con il parmigiano rimasto e cuocete le lasagne in forno a 180° per 25 minuti. Servitele calde tagliate a mattonelle quadrate.

**LA SFOGLIA PRONTA**  
Se utilizzate quella secca, dovete scottarla in acqua bollente salata per 1 minuto, trasferirla in una ciotola con acqua e ghiaccio, per bloccare la cottura, e quindi farla asciugare senza sovrapporla. Se usate quella fresca, evitate questa operazione, ma lasciate la besciamella un po' più liquida.

**LE LENTICCHIE IGP**  
I famosi legumi umbri di altissima qualità: piccole e saporite, tengono perfettamente la cottura. Castelluccio di Norcia, 500 g a circa 6 euro.



**1** **Pulite** e tritate finemente nel mixer la carota, la cipolla, gli spinacini e il sedano, riuniteli in una casseruola con i pomodori pelati spezzettati, le lenticchie, il lardo finemente tritato e 3 dl di acqua calda e cuocete il sugo su fiamma bassa e a pentola coperta per 35 minuti. Regolate di sale e spegnete.

**2** **Sciogliete** 30 g di burro in un pentolino, unite la farina e tostatala nel condimento per 3-4 minuti. Versate a filo il latte mescolando contemporaneamente

**GAMBERI E CANNELLINI**

**Sapete di più**



Scolateli con un mestolo forato e teneteli da parte.

**3** **Unite** al condimento rimasto nella casseruola la pancetta affumicata tagliata a dadini e rosolatela a fiamma dolce. Aggiungete i pomodori pelati, i rametti di timo legati con un giro di spago da cucina e un pizzico di sale. Cuocete la salsa per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto; quindi togliete i rametti di timo e unite i fagioli scottati e sciacquati. Proseguite la cottura per 10 minuti.

**1** **Pulite** i gamberi eliminando il guscio, incideteli sul dorso e togliete il filino nero. Schiacciate e spellate lo spicchio d'aglio; sgocciolate i pomodori pelati e tagliateli a pezzetti con un paio di forbici.

**2** **Fate** soffriggere lo spicchio d'aglio in una casseruola con 4-5 cuccchi di olio; quando inizia a dorare eliminatelo, mettetelo nel condimento i gamberi e cuoceteli a fiamma vivace per 1 minuto; bagnateli con il vino bianco e lasciatelo evaporare.

**4** **Aggiungete** i gamberi ai fagioli in umido, profumate con la scorza grattugiata del 1/2 limone e lasciateli insaporire per qualche istante. Togliete dal fuoco, regolate di sale e cospargete con una generosa macinata di pepe.

**CROSTACEI E LEGUMI**  
Insieme a pancetta o lardo, sono un abbinamento molto gustoso e raffinato. Il salume si sposa molto bene con gamberi o scampi, controllando la loro naturale dolcezza. Mentre fagioli o lenticchie accompagnano bene i crostacei grazie alla loro delicata cremosità.

**I FAGIOLI CANNELLINI**  
Cotti al vapore, sono teneri e saporiti. Prima di usarli, basta sciacquare sotto acqua corrente. Bonduelle, 2x125 g a circa 2,20 euro.

126

Ctp2\_122\_128\_cucina\_LT.indd 126

29/12/15 14:38

**BORLOTTI E COSTINE AL FORNO**

secondo



- Tempo**  
2 ore e 10 minuti
- Spesa**  
più di 10 euro
- Calorie**  
360 a porzione
- Difficoltà**  
facile

- Ingredienti per 5 persone**
- 500 g di fagioli borlotti surgelati
  - 8 costine di maiale
  - 2 piccole cipolle rosse
  - 1 spicchio d'aglio
  - 3 foglie di salvia
  - 450 g di polpa di pomodoro
  - brodo vegetale
  - 4 fette di pane toscano
  - olio extravergine di oliva
  - sale ● pepe

**PÂTÉ DI LENTICCHIE ROSSE**

contorno



- Tempo**  
1 ora e 30 minuti
- Spesa**  
fino a 10 euro
- Calorie**  
375 a porzione
- Difficoltà**  
facile

- Ingredienti per 6 persone**
- 400 g di lenticchie rosse decorticate
  - 300 g di broccoli
  - 2 uova
  - 1 cipolla bionda
  - 30 g di uvetta
  - 50 g di mollica di pane
  - 40 g di pinoli
  - 30 g di burro
  - 1 foglia di alloro
  - olio extravergine di oliva
  - sale ● pepe

127

**BORLOTTI E COSTINE AL FORNO**

Saperne di più

...stine, 5 dl di brodo bollente portate a ebollizione. Unite anche i fagioli, regolate di sale, pepate e trasferite la casseruola in forno già caldo a 180°, poi proseguite la cottura per 2 ore con il coperchio. Di tanto in tanto, mescolate e bagnate con altro brodo se necessario.

**BENEFICI LEGUMI**  
Ricchi di **proteine**, sono molto poveri di **grassi**. Ma non solo. Quando sono abbinati con **lipidi animali**, come in questa ricetta o nel classico lenticchie con cotichino, migliorano la **digestibilità** della carne e riducono l'accumolo di colesterolo nel sangue.

**I BORLOTTI**  
Surgelati appena raccolti, vanno cotti come se fossero freschi. A differenza di quelli secchi, non necessitano di ammollo. **Oregel, 450 g a circa 2,30 euro.**



**1** Mettete le costine sul tagliere e, con un coltellino, eliminate il grasso in eccesso. Scottatele in acqua salata in ebollizione per 5-6 minuti (in questo modo perderanno ancora parte del loro grasso), scolatetele con un mestolo forato e tenetele da parte.

**2** Spellate 1 cipolla e l'aglio e tritateli nel mixer con le foglie di salvia. Scaldate 4 cucchiaini di olio in una casseruola, unite il trito preparato e lasciatelo soffriggere dolcemente per 3-4 minuti. Aggiungete la polpa di pomodoro,

**3** Conditte le fette di pane con un filo di olio. Sbucciate la cipolla rimasta, tagliatela al velo e mettetela a bagno in acqua fredda per 20 minuti. Scolatela e asciugatela con carta da cucina.

**4** Disponete le fette di pane sopra la zuppa, accendete il grill del forno e proseguite la cottura fino a quando saranno dorate. Levate la casseruola dal forno, cospargete il pane con la cipolla cruda e servite.



**PÂTÉ DI LENTICCHIE ROSSE**

Imparate con noi



una padella con 2 cucchiaini di olio e 2 di acqua finché diventerà morbida e trasparente. Unitela alle lenticchie insieme alle uova, un pizzico di sale, una macinata di pepe e frullate gli ingredienti con un mixer a immersione.

**IL BAGNOMARIA**  
È una tecnica di cottura che permette di cuocere le preparazioni, sul fuoco o in forno, a **bassa temperatura**. Per la cottura in forno, mettete lo stampo in una teglia a bordi alti e versate acqua sufficiente ad arrivare ai 2/3 dell'altezza dello stampo e mettetelo in forno. In cottura, aggiungete acqua se necessario.

**1** Mettete a bagno l'uvetta in una ciotola con acqua tiepida per circa 15 minuti. Versate le lenticchie in un colino e sciaquatetele ripetutamente sotto l'acqua fredda corrente. Cuocetele con la foglia di alloro in acqua salata in ebollizione per circa 20 minuti, scolatetele e lasciatele raffreddare. Eliminate l'alloro. Pulite i broccoli, divideteli a cimette piccole e cuocetele per 2-3 minuti in acqua salata in ebollizione.

**3** Unite l'uvetta sciolta e strizzata e i broccoli, mescolate e trasferite il tutto in uno stampo da plum cake foderato con carta da forno unta con il burro. Cuocete il paté a bagnomaria in forno a 180° per 40 minuti.

**LENTICCHIE ROSSE**  
Da agricoltura biologica e private della buccia, cuociono in pochi minuti e sono molto digeribili. **Probios, 400 g a 3 euro.**

**2** Sbucciate la cipolla, tagliatela al velo e stufatela in una padella con 2 cucchiaini di olio e 2 di acqua finché diventerà morbida e trasparente. Unitela alle lenticchie insieme alle uova, un pizzico di sale, una macinata di pepe e frullate gli ingredienti con un mixer a immersione.

**4** Tritate la mollica di pane, mescolatela con i pinoli e fatela dorare in una padella con 3-4 cucchiaini di olio. Levate il paté dal bagnomaria, lasciatelo riposare per 15 minuti, sformatelo e cospargetelo con la mollica di pane e i pinoli tostati. Servitelo a fette.



128

**LO SHOPPING  
PER LA TUA  
CUCINA**

a cura di  
Cairo Communication

I lieviti, indispensabili per rendere morbido e soffice l'impasto dei prodotti da forno, spesso risultano essere difficili da digerire e, in alcuni casi, possono generare intolleranze. Proprio per rispondere alle nuove esigenze alimentari, Mangiarsano Germinal propone la linea GERMINAL BIO Senza Lievito. In foto: Biscotti alle Gocce di Cioccolato, a base di farina di frumento ed orzo senza uova.



**LEGGEREZZA IN TAVOLA**

VIVO MEGLIO Formaggio Fresco light ha il 30% di grassi in meno. Il marchio "Vivo Meglio" si trova in esclusiva nei punti vendita MD Discount ed LD Market.



Sugo pronto Frutti di mare per risotto e spaghetti, linea Misto Benessere: un sugo di mare con molluschi e crostacei sgucciati, preparato e cucinato con ingredienti naturali selezionati leggeri e gustosi. Da ARBI.



Solo i broccoli più teneri, selezionati uno ad uno da BONDUELLE, possono darti un gusto così pieno e appagante. Cuoci "A Tutto Vapore Broccoli" pochi minuti nel microonde: grazie alla cottura al vapore, potrai gustare la naturale fragranza delle verdure.



Leggiadre Fileti. Teneri filetti di pollo, avvolti da una croccante e leggera panatura con il 5% di grassi. Sono cotti al forno e mai immersi nell'olio della friggitrice, per preservarne la leggerezza e il contenimento dei grassi. Sono senza olio di palma e senza carne separata meccanicamente.



I Filetti di tonno al naturale AS DO MAR sono ottimi per la preparazione di piatti freschi leggeri con un contenuto limitato di grassi.



La nuova Tisana Saponi d'Inverno de L'ISTITUTO ERBORISTICO L'ANGELICA rappresenta la sintesi perfetta dei sapori legati alla stagione fredda: Zenzero e Cannella che aiutano la digestione dopo i pasti più abbondanti, Tè, Mela, Carruba e Pimento aiutano a ritrovare il giusto equilibrio fisico. Un sapiente mix di erbe al servizio del benessere, senza rinunciare al gusto.



FINI SpA, presenta la nuova linea "Gusto & Benessere", sviluppata in collaborazione con Chiara Manzi, massima esperta di nutrizione culinaria e direttore scientifico dell'Art Joins Nutrition Academy. Tutto il piacere della buona cucina emiliana unita alla più moderna scienza alimentare per ricette buone e davvero equilibrate.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

**SHOPPING**

**PESCE: GLI AIUTI SALVATEMPO**



*Con i frutti di mare gli spaghetti si sposano alla perfezione*

**PRONTO IN SETTE MINUTI**  
Naturalmente ricco di omega 3 e a basso contenuto di grassi, un ghiotto condimento a base di calamari, vongole e mazzancolle sgusciate. Da saltare direttamente in padella. ➔ Sugo pronto di mare con pomodorini e zucchine, Arbi, € 4,90.



**PER UNA GRIGLIATA CON I FIOCCHI**



**1**  
**2**  
**Perché** limitare all'estate gustosi barbecue all'aria aperta? Se avete voglia di una buona grigliata di pesce, munitevi degli strumenti giusti da usare in casa. Come una pratica e multifunzione bisticchiera elettrica. E, per esaltare il gusto di pesci e crostacei, basta un mix di prezzemolo, senape, basilico, aglio, sale e pepe. 1. La Grigliata, Ariete, € 69,90. 2. Insaporitore per pesce al forno e alla griglia, Cannamela, € 2,89.



**CUBETTI DI GUSTO**  
Preparato con merluzzo, gamberetti, granchio e verdure accuratamente selezionate, dona ai piatti un sapore unico e ricercato. Per gelatine, zuppe, risotti e sughetti deliziosi. ➔ Dado per brodo di pesce, Bauer, € 2,08.



**SUGO IN VETRO**  
Da una ricetta di origine campana, il gustosissimo condimento che sposa felicemente la freschezza del pomodoro con il sapore del mare. Per portare in tavola la versione "rossa" dei classici spaghetti alle vongole. ➔ Sugo alle vongole, Le conserve della nonna, € 2,39.



**TRANCI SURGELATI**  
Grigliati prima del congelamento e imbustati singolarmente, questi tranci di merluzzo sono senza pelle e senza spine. Per chi è attento alla salute senza rinunciare al gusto. ➔ Tranci di merluzzo grigliati, Ocean 47, € 3,99.



**FILETTI SOTT'OLIO**  
Per la Linea Premium, carnosissimi filetti di tonno di grande qualità, puliti a uno a uno e compatti per via dell'alta tecnologia utilizzata per il taglio. Ideali per ricche insalatone. ➔ Filetti di tonno all'olio d'oliva, Asdomar, € 6,60.

**SHOPPING**

**CARCIOFI, QUANTE IDEE GIA' PRONTE!**



*Arricchisci il risotto con gherigli di noce e timo fresco*



**GLUTEN FREE**  
Con riso carnaroli semi-integrale biologico crudo, carciofi disidratati e l'aggiunta di semi di girasole, è disponibile soltanto nei negozi bio specializzati.  
➔ Risotto Biolover ai carciofi, Scotti, € 3,00.

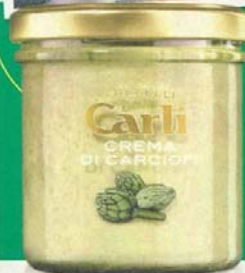


**CREMOSA**  
A base di patate e carciofi, è un primo piatto sostanzioso e alternativo. È solo da scaldare: la ciotola può andare in microonde. Due porzioni.  
➔ Vellutata di carciofi, DimmidiSi, € 3,30.

**Spalmabile**



**RIPIENI**  
Il gusto leggero e inconfondibile dei carciofi e la croccantezza dei pistacchi rendono unica questa pasta fresca. Una vera esplosione di sapori.  
➔ Tortellini carciofi e pistacchi, Fini Le Selezioni, € 2,99.



**DALLA DISPENSA**  
Delicata, morbida e vellutata, è una crema con teneri cuori di carciofo, aglio profumato e olio d'oliva di primissima qualità. Ideale per sfiziose tartine o bruschette saporite, è venduta in confezioni da 4 vasi da 130 g l'uno. Crema di carciofi, Fratelli Carli, € 17,60.



**DAL FREEZER**  
Pratici e versatili, sono ottimi non solo come contorno. TantoCuore Carciofi in spicchi, Orogel, € 3,30.

*in pochi MINUTI*



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

**LO SHOPPING  
PER LA TUA  
CUCINA**  
a cura di  
Cisro Communication

**DOLCEZZE IN BARATTOLO**

Dalla frutta biologica nascono le composte ALCE NERO, prodotte utilizzando il 100% di frutta per 100g di prodotto finito, senza pectina aggiunta e con solo zuccheri della frutta. Alla frutta, raccolta rigorosamente al giusto punto di maturazione, si aggiungono solo succo d'uva e succo di limone in piccole quantità.



Fiordifrutta RIGONI DI ASIAGO è biologica al 100%: non contiene aromi, coloranti artificiali ed è preparata senza aggiunta di zuccheri, ma dolcificata con succo di miele biologiche.



In esclusiva da MD Discount ed Ld Market, ecco la crema di marroni della linea Premium, nella quale la selezione delle migliori materie prime si unisce alle lavorazioni tipiche della nostra grande tradizione gastronomica.



VIS, presenta la confettura alle bacche di Açaí e Mirtilli, un concentrato di antiossidanti ed energia per un prodotto unico, che non potrà mancare in ogni colazione o in ogni pausa della giornata di chi vuole prendersi cura di sé senza rinunciare alla dolcezza.



Preparata senza pectina aggiunta e secondo la classica ricetta modenese, la confettura extra di prugne, è ottenuta lavorando 200 grammi di frutta ogni 100 grammi di conserva. La cotognata è una specialità preparata solo con mele cotogne e zucchero di canna, senza aggiunta di pectina. Da LE CONSERVE DELLA NONNA.



**DA BIFFI ECCO LE SALSE PER FORMAGGI:**

Salsa di Pere: una salsa dal gusto pulito e genuino per rendere assolutamente irresistibile qualsiasi piatto a base di formaggi  
Salsa di Ciliegie: è una delicata purea leggermente piccante dal colore intenso che esalta, in un perfetto equilibrio, le note dolci della ciliegia. Un gusto pieno, ideale per accompagnare tutti i tipi di formaggio. Disponibile nel nuovo formato da 100 g, per conservare nel tempo il profumo e la delicatezza dei sapori.  
Salsa di Fichi: concentra tutta la dolcezza dei fichi in una delicata salsa leggermente piccante.  
Salsa di Mandarino: è una purissima purea di mandarino dai profumi mediterranei per palati sopraffini.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

## GAMBERI E CECI ALL'ARANCIA

Imparate con noi



**1 Ricavate** delle strisce di scorza da metà arancia e grattugiate la scorza dell'altra metà. Tagliate il guscio dei gamberi sul dorso con le forbici, nel senso della lunghezza, ed eliminate il filetto nero; lavateli accuratamente e asciugateli, tamponandoli con un panno pulito.

**2 Sistemate** il cestello per la cottura al vapore in una casseruola e versate una quantità di brodo e vino bollenti, sufficiente a sfiorare il fondo. Unite i gamberi con la scorza e cuoceteli per 2 minuti.

**3 Fate** intiepidire i gamberi ed eliminate il guscio, lasciando teste e code attaccate. Sgocciolate i ceci dal liquido di conservazione in un colino. Sciacquateli sotto un getto di acqua fredda corrente, lasciateli sgocciolare e metteteli in un'ampia ciotola. Mescolate gamberi e ceci nel piatto da portata e spolverizzate il tutto con l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici.

**4 Mentre** cuocete i gamberi, spremete le due metà di arancia e filtrate il succo attraverso un colino. Versate in un barattolo vuoto e pulito 2-3 cucchiari di succo di arancia e la scorzetta grattugiata. Aggiungete 6 cucchiari di olio e 1 pizzico abbondante di sale e pepe. Chiudete il barattolo con il coperchio e agitatelo. Al momento di servire, irrorate l'insalata di gamberi e ceci con la citronnette all'arancia.

### IL BRODO VEGETALE

Disponete in una pentola 1 carota e 1 costa di sedano (puliti e tagliati a pezzi), 1 cipolla (spellata, tagliata a metà e steccata con 2 chiodi di garofano), 1 piccolo pomodoro, 1 foglia di alloro, gambi di prezzemolo e grani di pepe. Versate 3 litri di acqua e cuocete per almeno 1 ora a fuoco basso. Filtrate il brodo vegetale ottenuto e regolatelo di sale.

### CECI LESSATI

I saporiti legumi già cotti: devono solo essere sciacquati e sgocciolati. Conserve della Nonna, 460 g a 2 euro.



## PUDDING ALLA VANIGLIA

Saperne di più



**1 Tritate** nel mixer la mollica di pane. Lavorate il burro con lo zucchero di canna aiutandovi con una piccola frusta, fino a renderlo cremoso. Tritate finemente il cioccolato, trasferitelo in una casseruola o in una ciotola resistente al calore, unite 4 cucchiari di latte e fatelo sciogliere a bagnomaria.

**2 Incorporate** al cioccolato sciolto intiepidito il composto di burro e zucchero e mescolate accuratamente, in modo da ottenere una crema fluida e perfettamente omogenea.

**3 Sgusciate** l'uovo separando il tuorlo dall'albume, aggiungete il tuorlo al composto di cioccolato, poi la farina setacciata con il lievito, la mollica di pane e infine l'albume montato a neve. Amalgamate bene gli ingredienti con una spatola fino a ottenere un composto omogeneo.

**4 Versate** il composto in uno stampo da pudding di ceramica, di alluminio o di silicone della capacità di 1 litro, copritelo con un doppio foglio di alluminio, immergete lo stampo in una casseruola con acqua fino a metà dell'altezza dello stampo e cuocete il dolce a vapore per circa 40 minuti. Fatelo raffreddare nell'acqua e capovolgetelo in un piatto. Accompagnatelo con la crema alla vaniglia e, se vi piace, con cioccolato a scaglie.

### UN DOLCE ANGLOSASSONE
















Il pudding è un dolce tipico del Regno Unito e dell'Irlanda, ormai diffuso in tutto il mondo. Il termine inglese indica budini e dessert al cucchiaio, di solito preparati con pani dolci, spezzati e pan brioche. Se vi piace, potete sostituire la mollica di pane con la stessa quantità di torte lievitate avanzate (margherita, plum cake o Pan di Spagna).

### LA PASTICCERA PRONTA

Basta montare il contenuto di 1 busta con 3 dl di latte per ottenere la crema. Molino Chiavazza, 2x75 g a circa 2,5 euro.
















a cura di Francesca Menozzi
















			
<p><b>PASTIFICIO LUCIO GAROFALO</b> Garofalo Tutto il buono della farina</p> 	<p><b>UBENA ALIMENTARI</b> Ubena Linea di spezie clip sachet</p> 	<p><b>WITOR'S</b> Witor's Linea Pasticceria</p> 	
 <p><b>LATTICINI &amp; ASSIMILABILI</b></p>	<p><b>COOPERLAT</b> Hogla Idee di Sola</p> 	<p><b>DALLA TORRE DOROTEJA</b> Dalla Torre Burro in vaschetta</p> 	<p><b>GRANAROLO</b> Yummo 100% Naturale</p> 
<p><b>GRANAROLO</b> Granarolo Linea 100% Vegetale</p> 	<p><b>INALPI</b> Burro di panna fresca</p> 	<p><b>LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE</b> Mila - yogurt Gusto-Busto senza lattosio</p> 	<p><b>PARMALAT</b> Chief Lesa Voila</p> 
 <p><b>OLIO &amp; ACETO</b></p>	<p><b>ACETIFICI ITALIANI MODENA</b> Catanaro</p> 	<p><b>ACETIFICI ITALIANI MODENA</b> Del Nigro - Gusto Antico</p> 	<p><b>BENVOLIO 1938</b> Piano 1938 Oli del Benessere</p> 
<p>154 FOOD Febbraio 2016</p>			

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il copyright appartiene a chi ha pubblicato il materiale. Il copyright è di proprietà del editore e non è trasferibile.


















I CANDIDATI

<p><b>OLEIFICIO COPPINI ANGELO</b> Olio Coppini - Linea Gallone</p> 	<p><b>COSTA D'ORO</b> Costa d'Oro Il Veg</p> 	<p><b>OLEIFICIO ZUCCHI</b> linea oli consigliati da Legambiente</p> 	<p><b>PASTIFICIO LUCIO GAROFALO</b> Garofalo Olio extravergine di oliva</p> 
 <p><b>PETFOOD</b></p>	<p><b>MONDE</b> Le Chat Excellence Buste</p> 	<p><b>MONDE</b> Special Dog Excellence Bocconi</p> 	<p><b>MONDE</b> Special Dog Excellence Buste</p> 
<p><b>MORANDO</b> Miglior cane I preferiti</p> 	<p><b>MORANDO</b> Miglior cane Prestige</p> 	<p><b>MORANDO</b> Miglior gatto Sterilized</p> 	<p><b>NESTLÉ ITALIANA</b> Purina Felix Felix Sensations</p> 
 <p><b>PIATTI PRONTI</b></p>	<p><b>BONUELLE ITALIA</b> InPausa Cerealiaglie</p> 	<p><b>CESARE REGNOLI&amp;FIGLIO</b> Medusa Insalata di mare</p> 	<p><b>EUROVERDE</b> Bontà di Stagione linea monoporzioni</p> 
<p>FOOD Febbraio 2016 155</p>			

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il copyright appartiene a chi ha pubblicato il materiale. Il copyright è di proprietà del editore e non è trasferibile.

<b>FOOD</b>			
<p><b>EUROVERDE</b> Bottiglie di Stagione linea zuppe in bicchiere</p> 	<p><b>RISO GALLO</b> Riso Gallo Risotto Box</p> 	<p><b>SIPA INTERNATIONAL</b> Martini Linea Happy couscous</p> 	<p><b>STAR</b> Saikebon Takoeba</p> 
<p><b>STAR</b> Saikebon</p> 	<p><b>VIVA</b> Bottiglie Viva Nutri Più Zuppe e creme</p> 	<p><b>ZERBINATI</b> Zerbinati Le Monoporzioni</p> 	<p><b>ZERBINATI</b> Zerbinati Zuppe, creme e contorni</p> 
<b>PRIMO PIATTO</b>			
<p><b>ALCE NERO</b> Rice Nero Pasta senza glutine</p> 	<p><b>BARILLA</b> Barilla senza glutine</p> 	<p><b>BENE BIO</b> Pasta di legumi</p> 	
<p><b>GRUPPO FINI</b> Fini Pasta fresca Guiso &amp; Benessere</p> 	<p><b>LA MOLISANA</b> La Molisana Linea Pastificio Extra di Lusso</p> 	<p><b>MARCOZZI GABRIELE &amp; C.</b> Antica Pasta di Campifione Linea di paste lunghe e corte</p> 	<p><b>MARCOZZI GABRIELE &amp; C.</b> Cucina Tera Bio Pasta lunghe all'uovo biologiche</p> 
154 FOOD Febbraio 2016			

La pubblicità presentata è a scopo informativo e non costituisce un'offerta di acquisto. Il prezzo è indicativo e può variare in base alle quotazioni di mercato. Per maggiori informazioni, consultare il sito internet del produttore o il numero verde 800 00 00 00.

<b>I CANDIGATI</b>				
<p><b>MARCOZZI GABRIELE &amp; C.</b> Fermanetta Prodotti bio-salutistici</p> 	<p><b>MASTER</b> Gnocchi Mamma Emma</p> 	<p><b>PASTIFICIO ANDALINI</b> Andalini Antica Tradizione</p> 	<p><b>PASTIFICIO ANDALINI</b> Andalini 4 Minuti</p> 	
<p><b>PASTIFICIO ANDALINI</b> Andalini Le Biologiche al forno</p> 	<p><b>PASTIFICIO LUCIO GAROFALO</b> Garofalo Pasta senza glutine</p> 	<p><b>PASTIFICIO TOSCANO</b> Pasta Panarese Pappardelle "rugose"</p> 	<p><b>PASTIFICIO TOSCANO</b> Pasta Panarese Pici</p> 	
<p><b>PASTIFICIO TOSCANO</b> Pasta Panarese Stracci Toscani</p> 	<p><b>RAVIOLIFICIO</b> LO SCIOATTOLO Linea Armonia</p> 	<p><b>RISO GALLO</b> Riso Gallo Aroma</p> 	<p><b>RISO GALLO</b> Riso Gallo Riso e Quinoa Bio</p> 	<p><b>RISO SCOTTI</b> Riso Scotti Riso Integrale 10'</p> 
<p><b>RISO SCOTTI</b> Riso Scotti Basmati Integrale</p> 	<p><b>RUMMO</b> Rummo Pasta Senza Glutine</p> 	<p><b>RUSTICHELLA D'ABRUZZO</b> Le Rusticella Le Rusticella all'uovo</p> 	<p><b>RUSTICHELLA D'ABRUZZO</b> Zerota Ciufolotti di semola biologica</p> 	<p><b>RUSTICHELLA D'ABRUZZO</b> Zerota Rigolotti ai cinque cereali</p> 
FOOD Febbraio 2016 157				

La pubblicità presentata è a scopo informativo e non costituisce un'offerta di acquisto. Il prezzo è indicativo e può variare in base alle quotazioni di mercato. Per maggiori informazioni, consultare il sito internet del produttore o il numero verde 800 00 00 00.



**TEST**  
Spinaci e fagiolini

**SPINACI freschi, in scatola, già lavati, cotti**

Quelli in scatola sono meno apprezzati all'assaggio. I freschi e i già lavati ottengono risultati peggiori in igiene. I prodotti cotti hanno meno batteri, ma contengono tracce di pesticidi.



**84 QUALITÀ BUONA**  
Cotti e pronti per il consumo

Nitrati e nitrati \*\*\*\*\*  
Pesticidi \*\*  
Igiene \*\*\*\*\*  
Difetti \*\*\*\*\*  
Corpi estranei \*\*\*\*\*  
Assaggio \*\*\*\*\*

**70 QUALITÀ BUONA**  
Freschi

Nitrati e nitrati \*\*\*\*\*  
Pesticidi \*\*\*\*\*  
Igiene \*\*\*\*\*  
Difetti non valutati  
Corpi estranei \*\*\*\*\*  
Assaggio \*\*\*\*\*

**63 QUALITÀ BUONA**  
Confezionati già lavati

Nitrati e nitrati \*\*\*\*\*  
Pesticidi \*\*\*\*\*  
Igiene \*\*\*\*\*  
Difetti \*\*\*\*\*  
Corpi estranei \*\*\*\*\*  
Assaggio \*\*\*\*\*

**61 QUALITÀ BUONA**  
In scatola

Nitrati e nitrati \*\*\*\*\*  
Pesticidi \*\*\*\*\*  
Igiene non valutata  
Difetti \*\*\*\*\*  
Corpi estranei \*\*\*\*\*  
Assaggio \*\*\*\*\*



fibre", oppure il contenuto di vitamine, con indicazioni per gli spinaci quali "ricchi di vitamina A, K, folati" oppure "fonte naturale di vitamina E e calcio". Tutti i claim sono in linea con il regolamento europeo 1924/2006.

**Nitrati nella norma, nitrati assenti**  
Abbiamo verificato nelle verdure del test la presenza di residui di nitrati, sostanze chimiche largamente diffuse nel terreno e nelle acque, che derivano dalla degradazione della materia organica (humus). L'uso eccessivo di fertilizzanti azotati, sia chimici sia naturali, determina un accumulo di nitrati nel suolo e nelle piante, quindi anche nelle verdure, specialmente se a foglia larga come appunto gli spinaci. La presenza di 5 stelle in tabella (ottimo) significa che i nitrati erano inferiori a 500 mg per chilo di prodotto, mentre nei due prodotti con tre sole stelle ne abbiamo trovati tra i 1.000 e i 2.000 mg al kg. Siamo sempre al di sotto dei limiti di legge. Per i fagiolini, venduti a basso contenuto di nitrati, non esistono limiti legali. Abbiamo assegnato cinque stelle ai prodotti con meno di 250 mg di nitrati per kg e quattro stelle a quelli che ne contenevano tra i 250 e i 500 mg/kg. I batteri provenienti dal terreno possono trasformare i nitrati in nitriti che rappresentano un potenziale rischio per la salute. In nessuno dei campioni è stata rilevata la presenza di nitriti.

**96 QUALITÀ BUONA**  
BUTTONI LA VALLE DEGLI ORTI  
Gli spinaci fior di foglia  
2,09-2,31€

**PRO** Informazioni molto complete in etichetta; assenti i pesticidi; pulitissimo foglie grandi e di ottimo aspetto; risultati ottimi anche per l'igiene. Molto apprezzato all'analisi sensoriale.  
**CONTRO** Contiene più nitrati di altri prodotti; ma sempre a livelli molto bassi.  
**IL NOSTRO PARERE** Superano brillantemente tutte le prove, ma sono tra i più cari del test.



**79 QUALITÀ BUONA**  
GREEN GROCER'S (LIDL)  
Spinaci in foglia  
1,39€

**PRO** Assenti i pesticidi, senza conservanti; ha foglie grandi e di ottimo aspetto; igiene eccellente.  
**CONTRO** Etichetta da migliorare: il prodotto col maggior contenuto di nitrati del test; assaggiato insieme nel complesso un buon risultato ma, rispetto agli altri, ha un sapore poco definito.  
**IL NOSTRO PARERE** Esce a testa alta dalle prove ed è il prodotto meno caro.



SERVIZIO CLIENTI: 02 57 50 11 11 (ore ufficio) | PUBBLICITÀ: 02 57 50 11 11 (ore ufficio) | PUBBLICITÀ: 02 57 50 11 11 (ore ufficio)

**TEST**  
Spinaci e fagiolini

**Pesticidi, ecco i più puliti**  
La presenza di eventuali residui di pesticidi, utilizzati in agricoltura per tenere microorganismi e insetti lontani dagli ortaggi, è stata verificata cercando più di 350 sostanze. Tra i surgelati, i pesticidi erano assenti negli spinaci e rilevati in tre campioni di fagiolini, anche se in quantità molto inferiori ai limiti di legge. Lo stesso vale per due diversi fagiolini in scatola. Nell'insieme dei freschi,

**In partenza il prodotto fresco è più ricco di vitamine e minerali, ma con la cottura si allinea**

dei freschi puliti e dei cotti, compresi gli spinaci in scatola, gli unici a contenerne, sempre in quantità non preoccupanti e lontane dai limiti, erano gli spinaci cotti. Abbiamo assegnato cinque stelle a tutti i prodotti risultati del tutto privi di pesticidi (esempio che dovrebbero seguire tutti), e quattro a quelli dove abbiamo trovato tracce di un solo fitofarmaco. Tre stelle indicano che il prodotto o l'insieme di prodotti ne conteneva almeno due o tre. Come è noto, uno dei problemi aperti dai pesticidi è proprio l'effetto cocktail. l'uso di più sostanze, anche se ognuna nel limite di legge, qui indichiamo i prodotti più puliti.

**Igiene, surgelato batte fresco**  
Uno dei motivi per i quali portare tante verdure a tavola è impegnativo è che già

solo pulirle può rivelarsi piuttosto laborioso. Abbiamo ricercato la presenza di corpi estranei nei nostri prodotti, trovando terriccio soprattutto negli spinaci freschi. Mentre la conta microbica ha spesso visto penalizzati i prodotti freschi rispetto ai surgelati. Poiché si consumano in genere dopo la cottura, la carica microbica viene comunque abbattuta, eliminando i rischi. In nessun campione abbiamo trovato microorganismi pericolosi (abbiamo cercato

stati valutati odore, sia appena aperta la confezione sia prima e dopo la cottura, colore, freschezza (non per i surgelati) presenza di segni di ricongelamento (solo per i surgelati). Infine è stato dato un giudizio al sapore dopo la cottura (o riscaldamento se già cotti). Non abbiamo riscontrato problemi seri, anzi nel complesso possiamo dire che per ogni categoria di prodotto ci sono sia prodotti ottimi sia medi. In media, i fagiolini freschi hanno battuto nettamente quelli già cotti pronti all'uso, mentre gli spinaci freschi battono quelli in scatola.

**Vitamine e minerali: che fine fanno?**  
Abbiamo verificato il contenuto di alcune vitamine (la C e la PP), e alcuni minerali (ferro e fosforo) nelle diverse categorie di prodotti, prima della cottura e dopo. In partenza, diciamo subito che il contenuto di vitamine e minerali è nettamente maggiore nei prodotti freschi, seguiti dai surgelati, dai prodotti già lavati e dai cotti pronti all'uso. Però spinaci e fagiolini di solito si mangiano cotti: che cosa ci arriva nel piatto? Diciamo subito che la situazione dopo la cottura tende ad allinearsi, anche se ci sono differenze. La vitamina PP sostanzialmente dopo la cottura è a un livello abbastanza simile in tutti i prodotti, con i freschi sempre in testa e le conserve sempre all'ultimo posto. Per la vitamina C bisogna fare una distinzione. Nei fagiolini non si evidenziano praticamente

*Salmonella, Listeria monocytogenes*, due dei più importanti microorganismi responsabili di infezioni alimentari, e *Stafilococchi*).

**Spinaci già lavati: gambi di troppo**  
Abbiamo ricercato anche la presenza di difetti: negli spinaci, per verificare che non ci fossero più gambi che foglie; nei fagiolini, che non vi fosse un'eccessiva presenza di punte o filamenti. Nel caso degli spinaci i prodotti più problematici sono risultati quelli già puliti e lavati e un campione surgelato. Qualche filamento di troppo nei fagiolini cotti pronti all'uso, in un prodotto surgelato e in due in scatola.

**Assaggio: bene anche scatole e surgelati**  
I nostri esperti hanno effettuato l'analisi sensoriale completa dei prodotti. Sono

**Spinaci surgelati**

	TIPO	PREZZI	INFORMAZIONI	ETICHETTA	NITRATI (mg/kg)	PESTICIDI	IGIENE	DIFETTI	CONSERVAZIONE	ASSAGGIO	QUALITÀ GENERALE
■	BUTTONI LA VALLE DEGLI ORTI	450	2,09-2,31	4,81	*****	*****	*****	*****	*****	*****	96
	FINDUS Cluffetti di spinaci	450	1,45-2,09	4,05	*****	*****	*****	*****	*****	*****	86
	ORDEG Cubello spinaci foglia più	900	2,35-3,49	3,24	*****	*****	*****	*****	*****	*****	86
	FINDUS Spinaci in foglia	850	2,79-3,55	3,78	*****	*****	*****	*****	*****	*****	85
	COOP VIVERDE Spinaci in foglia biologici	450	1,25-1,19	3,75	*****	*****	*****	*****	*****	*****	84
■	GREEN GROCER'S (LIDL) Spinaci in foglia	1000	1,39	1,39	***	*****	*****	*****	*****	*****	79
	BONJOUR LE SPINACI mixte	750	2,20-2,98	3,65	*****	*****	*****	*****	*****	*****	75
	ORDEG Il messaggero spinaci fogliabolla	450	1,90-2,49	4,84	*****	*****	*****	*****	*****	*****	73
	CARREFOUR Spinaci in foglia	600	1,75-1,99	3,02	***	*****	*****	*****	*****	*****	65
	BOFROST Sfoglielle di spinaci	1400	6,75	4,82	***	*****	*****	*****	*****	*****	62
	ESSELINGA Spinaci in foglia	450	1,15	2,56	*****	*****	*****	*****	*****	*****	50

LA QUALITÀ DEI PRODOTTI È STATA VALUTATA IN BASE AI CRITERI DI QUALITÀ ELETTI DAI CONSUMATORI. LE INFORMAZIONI SULLA QUALITÀ DEI PRODOTTI SONO DISPONIBILI SULLA PAGINA 38.

**TEST**  
Spinaci e fagiolini

**FAGIOLINI freschi, già lavati e cotti**

Per quanto riguarda la gradevolezza, i freschi e i già lavati battono i cotti pronti per il consumo. I freschi hanno molti più difetti, destinati per altro a essere abbattuti con la cottura. I cotti presentano alcuni corpi estranei.

**70 QUALITÀ BUONA**  
Confezionati già lavati

Nitrati e nitriti \*\*\*\*\*  
Pesticidi \*\*\*\*\*  
Igiene \*  
Difetti \*\*\*\*\*  
Corpi estranei \*\*\*\*\*  
Assaggio \*\*\*\*\*

**51 QUALITÀ MEDIA**  
Cotti e pronti per il consumo

Nitrati e nitriti \*\*\*\*\*  
Pesticidi \*\*\*\*\*  
Igiene \*\*\*  
Difetti \*\*\*\*  
Corpi estranei \*\*\*  
Assaggio \*\*\*

**63 QUALITÀ BUONA**  
Freschi

Nitrati e nitriti \*\*\*\*\*  
Pesticidi \*\*\*\*\*  
Igiene \*  
Difetti non valutati  
Corpi estranei \*\*\*  
Assaggio \*\*\*\*\*



Le differenze tra il quantitativo prima e dopo la cottura. Negli spinaci si è invece registrato un crollo in tutte le tipologie, tranne che nei surgelati. In ogni caso, il prodotto in scatola si rivela il più povero. Quanto all'aspetto di ferro, resta abbastanza simile in tutti i prodotti. Tra gli spinaci vanno meglio quelli già lavati e quelli già cotti. Per il fosforo una volta cotti sono in testa i prodotti freschi, tra gli altri bene in particolare i surgelati. In conclusione, dopo la cottura tutti i prodotti diventano abbastanza simili. Per questo affiancare al prodotto fresco una soluzione più comoda, in particolare ricorrendo ai surgelati, non comporta il rischio di impoverire la propria dieta. A maggior ragione se l'alternativa è rinunciare.

**Qual è la cottura ideale?**

Lo abbiamo chiesto a Roberto Lo Scalzo, ricercatore del Consiglio per la ricerca in agricoltura (Crea), tra gli autori di un recente studio che ha indagato i cambiamenti che avvengono in melanzane, pomodori e peperoni quando sono cotti sulla griglia. Dalla ricerca è emerso che i composti fenolici contenuti nelle verdure, che hanno un potere antiossidante, invece di essere degradati venivano resi più disponibili dalla cottura. Insomma, alcune verdure per certi aspetti con la cottura migliorano. Spinaci e fagiolini come andrebbero cotti per preservare al meglio le loro proprietà?

**80 QUALITÀ BUONA**  
Esselunga Fagiolini finissimi  
0,89 €

**PRO** Supera bene le analisi di laboratorio: la prova sensoriale assenti pesticidi; pulitissimo, senza filamenti.  
**CONTRO** L'etichetta non indica le modalità di preparazione né il numero di porzioni che si ricavano dalla confezione. Contiene nitrati ma a livelli molto bassi.  
**IL NOSTRO PARERE** Prodotto di ottima qualità a un prezzo non troppo alto.



**81 QUALITÀ BUONA**  
Ca' dell'orto (In's) Fagiolini finissimi  
0,99 €

**PRO** L'etichetta è completa: è il prodotto in scatola con il contenuto più basso di nitrati; eccelle nella valutazione sensoriale.  
**CONTRO** Tra i difetti è stata riscontrata la presenza di qualche filamento e stato trovato un pesticida, pur in quantità molto lontane dal limite di legge.  
**IL NOSTRO PARERE** È un prodotto di elevata qualità ed anche il più economico.



40 Altroconsumo 301 • marzo 2016

www.altroconsumo.it

CERCA IL COOP NEI SUPERMERCATI TOP E VALUTALO CON NOI E VOTALO CON NOI! IL NOSTRO TEST È UNO DEI PIÙ IMPORTANTI PER IL CONSUMATORE. PER INFORMAZIONI VISITATE IL NOSTRO SITO

Per maggiori informazioni  
[www.altroconsumo.it/alimentazione](http://www.altroconsumo.it/alimentazione)

«Molto del contenuto di vitamine delle verdure si perde ancora prima che arriviamo a comprarle», spiega Lo Scalzo. «Soprattutto le verdure a foglia hanno un'alta superficie di scambio, perdono molta più acqua e quindi sono più soggette a cambiamenti nel tenore di vitamine». Che, continua il ricercatore, si dividono in due grandi famiglie: «Quelle liposolubili come i carotenoidi, di cui sono ricchi gli spinaci, e la vitamina A si mantengono con trattamenti termici drastici. Mentre le vitamine idrosolubili, in primis la vitamina C, che è la meno stabile, si sciolgono nell'acqua di cottura, che le porta via. Le cotture migliori per le verdure, sono quindi quelle senza immersione nell'acqua: al vapore, al microonde o in forno».

**96 QUALITÀ BUONA**  
**Coop Fagiolini finissimi 103-147 €**

**PRO** Etichetta impeccabile; assenti pesticidi; prodotto molto pulito e senza filamenti; risultati ottimi anche per l'igiene e la prova di assaggio.  
**CONTRO** È uno dei prodotti che contiene più nitrati tra i fagiolini surgelati del nostro test, anche se a livelli molto bassi.  
**IL NOSTRO PARERE** Qualità eccellente a un prezzo molto vantaggioso.

**Fagiolini surgelati**

	TIPO	PREZZI	RISULTATI							QUALITÀ GLOBALE %	
	Formato (g)	Prezzo medio (€/kg) (febbraio-marzo 2016)	In euro medio/kg	Etichetta	Nitrati e nitriti	Pesticidi	Igiene	Difetti	Corpi estranei	Assaggio	
■	COOP Fagiolini finissimi	450	1,03-1,47	2,59	*****	*****	*****	*****	*****	*****	96
	CARREFOUR Fagiolini finissimi	450	1,59-1,95	3,85	****	****	****	****	****	****	95
	BIPROST Fagiolini finissimi	500	5,95	5,95	****	****	****	****	****	****	92
	FINCUS Fagiolini primavera extrafini	450	2,00-3,01	3,79	****	****	****	****	****	****	89
	BONJUELLE Natura in padella fagiolini extrafini	450	1,99	4,42	****	****	****	****	****	****	79
	BUTONI LA VALLE DEGLI ORTI fagiolini extrafini	600	2,59-3,79	5,45	****	****	****	****	****	****	61
	ORDEG Primo fiore fagiolini finissimi	750	2,9-3,79	4,34	****	****	****	****	****	****	63
	DELIZIE DAL SOLE (EUROSPIN) Fagiolini finissimi	600	0,99	1,65	****	****	****	****	****	****	56

**Fagiolini in scatola**

	TIPO	PREZZI	RISULTATI							QUALITÀ GLOBALE %	
	Formato (g)	Prezzo medio (€/kg)	In euro medio/kg	Etichetta	Percentuale di verdure %	Nitrati e nitriti	Pesticidi	Difetti	Corpi estranei	Assaggio	
■	ESSELUNGA Fagiolini finissimi	400	Lattina	0,89	4,05	****	****	****	****	****	89
	MACHANDEL Fagiolini spezzati bio Demeter	340	Vetro	1,08	5,54	****	****	****	****	****	88
	LE CONSERVE DELLA NONNA Fagiolini verdi extrafini	680	Vetro	2,29	6,64	****	****	****	****	****	88
	BONJUELLE Fagiolini extra fin cotti al vapore	295	Lattina	2,19	9,95	****	****	****	****	****	88
■	CA' DELL'ORTO (IN'S) Fagiolini finissimi	800	Lattina	0,99	2,25	****	****	****	****	****	81
	CONAD Fagiolini fini	400	Lattina	0,81-0,85	3,77	****	****	****	****	****	83
	VALFRUTTA Fagiolini fini di giornata	400	Lattina	0,99-1,15	4,88	****	****	****	****	****	83

■ qualità buona □□□□ qualità media

LA QUALITÀ DEI PRODOTTI È UNO DEI PIÙ IMPORTANTI PER IL CONSUMATORE. PER INFORMAZIONI VISITATE IL NOSTRO SITO

SALSE



Mariateresa Balocchi

## Le salse rallentano il ritmo

NEL 2015 IL MERCATO MOSTRA UNA LIEVE CRESCITA DI FATTURATO (+1%) E UNA STABILITÀ NEI VOLUMI, PERFORMANCE IN LINEA COL TOTALE GROCERY E COL COMPARTO DEL FOOD CONFEZIONATO



Il 2015 conferma la crescita del mondo salse che, seppur a ritmi inferiori, mantengono performance positive (+3,5% rispetto al 2013 e +1% vs 2014 a valore). "Nell'ultimo anno, la crescita delle salse è spinta dall'Area 1 Nielsen - spiega Denis Valdemarin di Nielsen - in aumento di fatturato del 3,3%, grazie a un lieve aumento dei volumi e soprattutto al contributo dei prezzi (+2%). È positiva anche l'Area 2, seppur su livelli inferiori: questi trend sono in linea con il grocery, dove si osserva la migliore performance del Nord Italia (legato alla più veloce ripartenza del ciclo economico). Rimane più in sofferenza l'Area 4 che è l'unica a evidenziare una flessione (-0,9 a volume, -1,8 a valore), pur a fronte di un elevato e crescente sostegno promozionale (in crescita dai 37 ai 39 punti)". Considerando invece i canali distributivi, in termini di fatturato sono positive le grandi superfici. "Tale performance è positiva specialmente negli iper (+2,1%

- prosegue Valdemarin - che puntano ulteriormente su un'ampissima scelta assortimentale per il consumatore (passando dalle 77 alle 79 referenze) e supportando la categoria con un sostanzioso sostegno promozionale (vicino al 33%). Anche i supermer-

cati incrementano la gamma di referenze, seppur in modo più limitato e beneficiano in maniera più ridotta (+1,3% a volume). Inoltre, si segnala la crescita rilevante del discount (+5,1% a valore): un risultato più elevato del totale grocery (+4,2%) che dipende sia dalla maggiore range di prodotti che dalla risalita dei prezzi, che nel canale sono molto 'depressi' (indice 56 vs iper) e avrebbero ulteriore margine di risalita". Di contro, le superfici più piccole sono in lieve calo di fatturato: i liberi servizi e i negozi tradizionali (rispettivamente -2% e -5%). "Sul calo pesa la concorrenza delle grandi superfici e dei discount - argomenta Denis Valdemarin -, che puntano su un assortimento maggiore e offrono prezzi inferiori, oltre alla riduzione numerica legata alle chiusure dei negozi in particolare dei liberi servizi (-8%). I piccoli negozi registrano comunque una performance migliore del totale grocery; questo può dipendere dal basso differenziale di prezzo con la gdo, in particolare per i liberi servizi (5,19 euro/l vs 5,07 di iper+super)".

PLAYERS	DEVELEY ITALIA	FORMEC BIFFI
FATTURATO 2015 €	26 milioni (tot. az.)	85 milioni (tot. az.)
VOLUMI	9,4 milioni di ml	nd
MARCHI	Develey, McDonald's, Il Picchio; in distribuzione esclusiva Schamel; Kikkoman, Raps e Well (food service)	Biffi, Gaia
CANALI DI VENDITA	nd	gdo 70%, horeca 30%
PRODOTTO PIÙ VENDUTO	Ketchup McDonald's 250 ml 	Maionese Classica Biffi in tubetto 

CONDIMENTI

**Il valzer del tubetto**

I dati di fine novembre 2015 denotano che il mercato delle salse in Italia è sano e in continua crescita, seppur con andamento altalenante all'interno dei singoli segmenti. Nell'ultimo anno, la categoria a valore è stata sostenuta principalmente dalle salse da contorno (44%) grazie alla crescita di diversi tipi come barbecue, tondata e messicana. «La buona performance è legata all'aumento assicurimenziale e al maggiore sostegno, anche pubblicitario - avverte Daria Valdemarin di Nielsen -», nonché all'utilizzo di nuovi tipi di salse rispetto alle tradizionali, ricorrendo anche alla leva promozionale e di riduzione dei prezzi per invogliare lo shopper alla prova dei prodotti. Gli items più tradizionali sono invece poco dinamici: su livelli migliori il segmento principale della maionese (+0,4% a valore) che rimane quello dove è maggiore l'utilizzo promozionale (32%), mentre è in calo l'altro segmento importante, il ketchup, sia nel volume (-2%) che nei fatturati (-1%) nonostante la spinta promozionale rilevante. «Dopo anni di stallo, la maionese ha ricominciato a crescere - dichiara Alessandro Longo, direttore marketing di Develley Italia - seguita per dimensioni dal

**I PUNTI CHIAVE**

- 1 LE SALSE ARCHIVIANO UN 2015 IN MODO NON PARTICOLARMENTE BRILLANTE, SEPPUR SIA DA SEGNALARE COME QUESTA CATEGORIA SIA SEMPRE STATA IN CRESCITA NEGLI ULTIMI TRE ANNI**
- 2 IL MACROSEGMENTO DELLA MAIONESE TORNA A CRESCERE, MENTRE IL KETCHUP MOSTRA ANCORA QUALCHE SOFFERENZA. PIÙ VIVACI INVECE LE SALSE DA CONTOURNO, IN CUI SPICCANO LE PERFORMANCE DELLE ETNICHE**
- 3 ANCHE IN QUESTO MERCATO, I TREND DEL BENESSERE E DEL BIO-VEGAN SI STANNO FACENDO APPREZZARE E INVIGLIANO NUOVE FASCE DI CONSUMATORI**

ketchup, che rappresenta il secondo più importante segmento del mercato in Italia. Tuttavia, i due segmenti che performano meglio sono le salse fredde per carni - denominate anche salse etniche - e i dressing per insalate e verdure. Tra di esse, la fanno da padrona la salsa barbecue e il dressing yogurt. Sempre nel mondo delle salse etniche, la salsa hamburger entrata nel mercato del loc da soli due anni, sta performando molto bene». Parlando di maionese il mercato rispecchia il trend piatto del largo

consumo - commenta Stefano Bartolotti, direttore commerciale di Fornaci Bili - in conformità alla maturità del comparto che attende da anni novità differenzianti di prodotto funzionali allo sviluppo della categoria. Più vivace, invece, è il mercato delle altre salse, in crescita anche grazie al continuo inserimento di nuovi prodotti, specialmente di provenienza etnica, tra le quali rientra anche la salsa barbecue, che sta facendo registrare importanti tassi di crescita, mentre si conferma il trend positivo del segmento tex-mex».

GRUPPO FINI	GRUPPO MONDELEZ INTERNATIONAL	PUCCI
91 milioni (dat. az.)	nd (fatturato 2014, circa 900 milioni (dat. Italia))	30 milioni (dat. az.)
13.000 l	nd	nd
Fin, Le Conserve della Nonna	Isalae Italia, Mayonnaise e Mato Mato	Pucci, Berni, Louis Freses
gdo 82%, export 10%, normal trade 8%	gdo	gdo Italia/estero 70%, altri canali Italia/estero 20%, tradizionale 1%

L'ALFA ROMEO HA UNO DEI PIÙ BUONI MOTORI AL MONDO. IL NUOVO CUPRA HA UNO DEI PIÙ BUONI MOTORI AL MONDO. IL NUOVO CUPRA HA UNO DEI PIÙ BUONI MOTORI AL MONDO.

SALSE

**Bio e benessere, un binomio inossidabile**

I prodotti legati all'area del salafino e del benessere sono sicuramente uno dei driver della ripresa del consumo a livello macro. All'interno di questo trend anche i prodotti bio hanno beneficiato di una crescente diffusione - argomenta Alessandro Longo, direttore marketing di Develley Italia -, con una crescita di 1,4 milioni di famiglie acquisite rispetto all'anno scorso. Si tratta tuttavia di un target ristretto, orientato a questi prodotti gli alto spenditori in prodotti bio, pari al 10% delle famiglie italiane (circa 2 milioni), sull'apporto il 47% delle vendite. Da parte nostra cerchiamo chiaramente di essere sempre in linea con i bisogni e le tendenze del mercato. Crediamo, tramite continue analisi e consumer insight, che un paradigma dell'innovazione sia quello di trovare giuste equilibrie tra benessere e piacere, per garantire quindi un'esperienza post-consumo, senza mai arrivare a compromessi sulla qualità del prodotto e degli ingredienti. «Come tutto il mercato anche quello delle salse tende a raccogliere le esigenze di un consumatore sempre più attento alla qualità del cibo che consuma - esordisce Stefano Bartolotti, direttore commerciale di Fornaci Bili - bio e veg crescono a tassi impressionanti, ma partono da

numeri molto bassi. La nostra maionese Bio in Tubetto ha tricolore i volumi negli ultimi 12 mesi». Essendo sul mercato solo da qualche mese - commentano da Benelife - i dati di vendita delle salse Benelife non sono indicativi. Invece, i dati Nielsen riferiti da Ascolibri riguardanti le vendite di prodotti biologici a peso imposto in gdo (1-5 in Italia, al 22 novembre 2015) sono incoraggianti. Rispetto all'anno precedente, il trend di crescita delle creme alimentari spalmabili bio registra un +50,3%, quello delle maionese bio +219,6%, quello delle salse da contorno bio +9,6%, mentre gli

spalmabili bio per spuntini +47,9 per cento. Rispetto alle altre salse presenti in gdo abbiamo il vantaggio di avere caratteristiche peculiari (salse bio, vegan e senza glutine) che ci permettono di differenziarci nettamente dai competitor a scaffale».

**+3,3%**

**AUMENTO DEL FATTURATO DELLE SALSE IN AREA 1. NIELSEN CHE FA DA TRAINO ALL'INTERO MERCATO**

**IL BIOLOGICO È LA NOSTRA BANDIERA**

Nata nel 2015, Benelife è una realtà che è già in grado di offrire una gamma completa e trasversale di prodotti alimentari biologici in grande distribuzione. Per l'azienda, dunque, il biologico ha un ruolo fondamentale: basti pensare al marchio e al pay-off, "il primo aspetto su cui ci siamo concentrati - dichiarano da Benelife - è stata la creazione di un'immagine fresca e d'impatto, che favorisca la comprensione delle informazioni riportate in etichetta. Chiarezza e trasparenza dei contenuti sono i principi cardine secondo cui Benelife studia i propri prodotti e relativi packaging. Inoltre siamo molto attenti alle esigenze alimentari specifiche dei consumatori. Gran parte dei nostri prodotti sono formulati senza ingredienti di origine animale e molti sono senza glutine e senza lattosio. Le salse ambientali che abbiamo a catalogo sono tutte vegan, senza glutine e nel pratico formato squeeze. Soave e Risogve Benelife sono salse vegetali biologiche da utilizzarsi come alternative alla maionese classica». Completa la gamma di salse vegan in formato squeeze il Ketchup bio senza glutine Benelife, che si differenzia dai prodotti analoghi sul mercato perché arricchito con sciroppo di riso. L'azienda ha anche due prodotti freschi, entrambi senza glutine e vegani: la Crema all'olio con olive bio e la Crema

di tofo con pomodori secchi. Benelife è attenta anche agli aspetti del marketing strategico che condivide con i propri partner: «Offriamo ai punti vendita la creazione del piano di comunicazione, la consulenza e la formazione del personale addetto alla vendita, soluzioni operative personalizzate e lo studio di corner biologici, vegan e funzionali. Come start up - nata dall'esperienza che opera nel settore del biologico da più di 40 anni -, in questa prima fase utilizzeremo meno leve di marketing above the line (ad su periodici b2b) e più below the line (bio, digital pr, social media e Facebook Ads). Ci rivolgeremo a un consumatore attento, che sceglie bio perché vuole bene a se stesso e all'ambiente. Il primo passo per la fidelizzazione della nostra clientela è la qualità dei nostri prodotti che si traduce nella selezione delle migliori materie prime e prodotti bio, controllati e certificati seguendo gli standard di sicurezza alimentare. Altri strumenti che utilizzeremo per fidelizzare il consumatore sono offerte speciali, sconti e promozioni. Siamo inoltre strutturati per offrire un servizio di assistenza attento e scrupoloso in grado di risolvere i problemi del cliente con velocità ed efficacia, sia tramite i canali di comunicazione classici sia attraverso i social media».



100 FOOD Marzo 2016

L'ALFA ROMEO HA UNO DEI PIÙ BUONI MOTORI AL MONDO. IL NUOVO CUPRA HA UNO DEI PIÙ BUONI MOTORI AL MONDO. IL NUOVO CUPRA HA UNO DEI PIÙ BUONI MOTORI AL MONDO.

SALSE

**I 'fedeli' ammiccano alle pl**

La fedeltà alla marca e i valori trasmessi da quest'ultima sono sempre più importanti nel settore di salsa & Co. "L'intensità invece è intorno al 30% facendo una media tra il segmento maionese (33%) e il resto del mercato salsa (27%) - avverte Stefano Bartolotti, direttore commerciale di Formac Biffi - , quindi una vendita su tre circa viene fatta in primo, in linea con quanto accade nelle categorie traffic building. Quindi c'è sicuramente attenzione al prezzo anche se, osservando le rotazioni di prodotti premium e innovativi come la nostra linea bio, si scopre che il consumatore non è guidato soltanto dal prezzo. Servo dimenticare che la marca in questo settore risulta una componente importante al fine della scelta. In questa fase abbiamo bisogno di incrementare la brand awareness del marchio a livello nazionale quindi prediligiamo attività above the line sui media nazionali. Nell'autunno 2015 abbiamo fatto una campagna tv e stampa proprio incentrata sulla "nostra Maionese", volta a valorizzare e sostenere il concetto di "italianità". Per Develley Italia, invece, rimane sempre strategico il prezzo e l'attività presso il punto vendita. "Definiamo nell'arco dell'anno diverse attività" - spiega Alessandro

Longo, direttore marketing di Develley Italia - per esempio in co-marketing con brand in linea con il posizionamento di Develley e degli altri brand da noi gestiti e che possano essere d'appoggio e rappresentare un valore aggiunto per il nostro responsabile di acquisto. Queste attività, affinché siano efficaci, devono sempre di più essere composte da un marketing mix completo e complesso che comprenda attività in store, concorsi, contest online, comunicazioni web e possibilmente radio". Nonostante



**PIÙ DI UN POSTO PER I VASETTI**

La categoria salsa è tradizionalmente posizionata nello scaffale e ha un suo scaffale dedicato, ma sempre più spesso si notano nuove allocazioni per tubetti & vasetti. Servono davvero ad aumentare le rotazioni? "Sicuramente i clienti che ci offrono la possibilità di un doppio o unico posizionamento - risponde Alessandro Longo, direttore marketing di Develley Italia - , per esempio delle salse etniche sul banco carni o dei dressing per insalate nel reparto ortofrutta, garantiscono delle rotazioni notevolmente maggiori". "Spesso cerchiamo di uscire dallo

scaffale tradizionale con floorstand che ci permettono di distinguerci e di far notare il nostro prodotto - aggiunge Stefano Bartolotti, direttore commerciale di Formac Biffi - questo perché da diverse indagini condotte abbiamo capito che il consumatore che sceglie i nostri prodotti risulta benamente soddisfatto, che tende poi a dare grande fiducia alla nostra marca". Chi ha sperimentato location alternative - come nel banco gastronomia o negli spazi sopra le isole delle carni - riconosce dunque che è premiante per l'opportunità di acquisto e perché consente maggiori rotazioni.

**NOVITÀ DI PRODOTTO**

DESCRIZIONE	BENEBIO	PUCCI
IN COMMERCIO DA	novembre 2015	dicembre 2015
FORMATO	confezione saponata	vasetto di vetro
PREZZO CONSIGLIATO	2,99 euro	1,85-1,95 euro
TARGET	consumatori attenti al biologico, vegani e flexitari	consumatori adulti e giovani via ipermercati e da tradizionali



SALSE

**Consumatori, la qualità non s'inventa**

Un responsabile acquisto sempre più attento a ciò che consuma è il target di Biffi, che va incontro al bisogno di qualità emergente dal mercato. "Abbiamo ulteriormente arricchito la ricetta della nostra maionese con olio d'oliva - dichiara Stefano Bartolotti, direttore commerciale di Formac Biffi - e a breve utilizzeremo solo uova da allevamento a terra. Per ampliare il parco dei consumatori utilizziamo la comunicazione above the line, e le attività di extra-visibility nei punti vendita, come gli espositori floorstand. Abbiamo lanciato nel 2015 la Maionese Biologica in tubetto, insieme alla Salsa Tonata in tubetto, che stiamo dando ottimi riscontri in termini di sell-out, e abbiamo almeno due importanti novità per il 2016, sempre parlando del comparto salsa". Il target d'elezione di Develley sono i consumatori contemporanei, aperti a provare le novità, nuove opportunità di consumo, senza arrivare a compromessi sulla qualità. "Develley è ricomparita sul mercato in quanto ha aperto 15 anni fa due segmenti inesistenti in Italia - spiega Alessandro Longo, direttore marketing di Develley Italia - quali le salse fredde per carni (salsa barbecue, salsa messicana e



**33%**

**PRESSIONE PROMOZIONALE A VOLUME NEL CANALE IPERMERCATI**

dressing per insalate. Su queste due categorie in particolare, l'azienda vuole spingere e vede il maggior potenziale di crescita per il futuro. Pressidiamo, inoltre da dieci anni il mercato del ketchup e della maionese con i prodotti brandizzati McDonald's, ma di proprietà del gruppo Develley. Anche in questo caso, inoltre, la qualità non è un compromesso. Abbiamo, per esempio, all'interno del prodotto tomato ketchup McD il numero maggiore

di grammi di pomodoro ogni 100 g di prodotto rispetto a tutto il mercato. Con questo brand raggiungiamo un target più trasversale". Nel 2015 Develley ha lanciato un'importante novità: la prima maionese in busta. "Develley in occasione di questo lancio - conclude Longo - ha sviluppato anche un nuovissima ricetta a base di olio di girasole raggiungendo, tramite blind test, il gusto delicato e tanto amato dagli italiani".

**Salse: le dimensioni e i trend del mercato**

	Vendite a volume '000 litri	Var. %	Vendite a valore '000 euro	Var. %	Prezzo medio euro/litro	Var. %	N. medio referenze	Pressione promozionale a volume
Area 1	14.318	+1,2	77.130	+3,3	4,79	+2,1	10,9	36,1
Area 2	16.507	+0,1	50.233	+1,3	4,78	+1,2	12,8	22,4
Area 3	12.009	-0,0	37.269	+1,0	4,77	+1,0	10,3	26,2
Area 4	12.837	-0,9	32.441	-1,8	4,10	-0,9	9,4	39,2
Totale Italia Food	51.471	+0,1	227.292	+1,2	4,41	+1,0	10,4	-
Iper	12.450	+0,9	43.829	+2,1	5,05	+1,3	79,2	33,0
Super	19.048	+0,5	94.865	+1,4	5,09	+0,9	24,4	20,1
Liberi Servizi	5.911	-2,4	20.480	-2,3	5,19	+0,1	14,5	22,4
Traditional Grocery	2.524	-5,4	14.087	-5,4	5,58	+0,3	4,4	-
Discount	11.339	+1,4	31.824	+5,1	2,81	+3,4	11,4	5,4

SALSE

**Maionese e ketchup, quale futuro?**

Se il 2015 sarà ricordato negli annali del mondo delle salse principalmente per l'annuncio fusione tra Heinz e Kraft, matrimonio di interessi e sapori fra la maionese e il ketchup più che per la timida ripresa della regina delle salse, cosa ci riserva il nuovo anno? "Nel 2015 - spiega Denis Valdemarin di Nielsen - la leva principale è stata la crescita assortimentale focalizzata sul segmento delle salse da contorno e sostenendo la prova di nuovi gusti e modalità di utilizzo diverse (es. salsa barbecue). Infatti, le salse contorno offrono un'ampia scelta di gusti - in continuo aumento sugli scaffali - anche più appaganti e diversi dal solito per il consumatore. Sarà importante che le aziende sostengano l'utilizzo frequente del prodotto in modo che i consumi ne beneficino nel tempo. Da ultimo, i prodotti più particolari consentono di proporre un prezzo più elevato verso quelli esistenti ed è valutabile se offrirle con confezioni più piccole (175/200 ml) rispetto a size più elevate di maionese e ketchup, in modo da ridurre il differenziale prezzo a confezione. Proprio le categorie principali, maionese e ketchup sembrano aver bisogno di qualche novità di gusti o varietà per sostenere il loro

**LE CONSERVE DELLA NONNA MIXA RICERCA E TRADIZIONE**

Il mercato delle salse di accompagnamento è per Le Conserve della Nonna un segmento di completamento di gamma, ma di rilevante importanza, in quanto in costante crescita sia a volume che a valore. "Ci poniamo l'obiettivo, come per tutte le referenze a marchio Le Conserve della Nonna, di differenziarci dai competitor - afferma Lorenza Banetti, product manager di Le Conserve della Nonna - proponendo referenze che trasmettano al consumatore i nostri valori di qualità, tradizione e innovazione che abbiamo riassunto nelle tre parole: Non Solo Buono e che identificano la nostra mission. Per noi infatti 'Buono' non è mai stato abbastanza, vogliamo offrire ai nostri consumatori prodotti qualitativi sotto ogni aspetto: privilegiamo materie prime italiane raccolte e lavorate entro poche ore, per mantenere intatto il profumo e il sapore delle nostre verdure, senza l'utilizzo di aromi,

coloranti o addensanti; prestiamo particolare attenzione alle esigenze dei nostri consumatori, offrendo prodotti senza glutine e adatti anche ad un pubblico vegetariano e vegano; abbiamo un occhio di riguardo anche per l'ambiente in cui viviamo, utilizziamo imballi ad alto tasso di riciclabilità e fonti energetiche rinnovabili. Dal punto di vista dell'offerta, accanto a ricette tradizionali fortemente legate al nostro territorio di origine, l'Emilia - come la Salsa contadina fine, la Salsa grossa o la Salsa verde, perfette da abbinare con i bolliti, i salumi o col pesce -, offriamo prodotti innovativi, come le nostre creme di vegetali altamente versatili: crema di carciofi, crema di asparagi, crema di peperoni, trita di pomodori secchi e tante altre. Per il 2016 abbiamo in programma di ampliare la nostra presenza in questo segmento, con nuove referenze realizzate sempre in ottica 'Non Solo Buono', per offrire prodotti autentici, naturali e di qualità".



utilizzo. A fronte di consumi a volume sostanzialmente stabili, può essere interessante anche lavorare sui prezzi con prodotti a maggiore valore, anche in termini di ingredienti. Le salse dressing invece, al di là della crescita nei discount, sono anch'esse in difficoltà e in questo senso potrebbe scacciarsi ancora la possibilità di cavalcare l'onda del salutistico con formulazioni più light e ingredienti più naturali".

**Salse: le dimensioni e i trend dei segmenti**

	Vendita a volume (000 litri)	Var. %	Vendita a valore (000 euro)	Var. %	Prezzo medio euro/litro	Var. %	N. medio referenze	Pressione promozionale a volume
Maionese	29.872	-0,4	123.240	+0,4	4,15	+1,0	4,8	32,5
Ketchup	12.249	-2,0	42.701	-1,0	3,44	+1,2	2,7	30,7
Salse contorno*	4.898	+1,4	54.188	+4,5	7,84	-2,4	2,6	22,7
Dressing	688	+5,7	4.088	+3,3	5,94	-4,8	-	21,6
Snappe	1.844	-8,4	13.075	-4,6	7,09	+1,9	2,1	16,5
Tabelle salse	51.471	+0,1	227.292	+1,2	4,41	+1,1	10,4	29,9

Sorice Italia \*Fonte da database Nielsen: saldatomato, salsacondita, barbecue, etc. | 4.1 - 21.12.2015 - Fonte: Nielsen Research

104 FOOD Marzo 2016

**LOUIT FRÈRES, SENAPI D'AUTORE**

"Siamo il secondo competitor, dopo Maille, nell'ambito delle senapi, con il 20% di quota mercato. Il comparto è per noi strategico".

Così Stefano Preda, direttore commerciale di Gruppo Pucci, commenta la performance della gamma di senapi Louit Frères, marchio storico nato in Francia quasi 200 anni fa e in portafoglio all'azienda romagnola dal 2013. E nel 2015 abbiamo anche provveduto a rafforzare l'identità di marchio ombrello allargando la gamma con il lancio di quattro referenze di salse confit - Cipolla, Peperone, Pomodoro ciliegino e Pesca & zenzero - e di una nuova linea aceti e oli. Tutti i canali sono aperti per raggiungere con queste referenze i palati più fini". Le referenze delle senapi Louit Frères sono sei: Pepe verde ed Estragon, oltre alle quattro classiche ricette Oltre, Dijon, Rustico e Diaphane, e nel corso dei prossimi mesi sono previsti due nuovi prodotti nella linea delle salse. "Siamo fiduciosi nel futuro del comparto - dice Preda - il programma MasterChef, dove si condisciono spesso e volentieri le carni in salamoia, ha contribuito al rilancio delle senapi. A noi, nel corso dell'anno, sono giunti molti riconoscimenti, come dal food blog Disappare che ci ha premiato anche negli assaggi comparati. Louit Frères è attualmente un marchio medium price: stiamo cercando di ricostruire un posizionamento di prezzo verso un target più elevato e corrispondente al suo valore intrinseco premium. Il percepito del consumatore, fin dai pack, è infatti quello di un prodotto di fascia alta, un esatto di 120 g bello da vedere, nonché della grammatura giusta per il consumatore del Nord come del Sud Italia".



ZORZI S.r.l., leader nazionale ed europeo nel settore del noleggio di attrezzature refrigeranti, sistemi di cottura e lavaggio professionali, vanta un'esperienza in grado di soddisfare le esigenze di ogni Evento Enogastronomico. La qualità del servizio, data da prodotti all'avanguardia e da un'assistenza tecnica puntuale e qualificata, è la principale immagine che ZORZI S.r.l. ha saputo costruire in oltre 40 anni di presenza nel settore fieristico. Questo ci ha permesso di diventare partner esclusivi (fornitori ufficiali di enti come Verona Fiera, Fiera di Milano, Rimini Fiera, Slow Food, Fiera di Pordenone, Fiera di Roma, VinExpo Bordeaux e collaboratori con le principali partecipazioni regionali ed Aziende Allestirici.

**LA PIU' AMPIA GAMMA DI PRODOTTI A NOLEGGIO DEDICATI AGLI EVENTI FOOD & WINE**

Il nostro marchio vanta più di 250 articoli a catalogo ed un magazzino in continua espansione e costantemente fornito.

Tutte le nostre attrezzature vengono costantemente rinnovate e acquistate, selezionando quelle di ultima tecnologia ed a basso impatto ambientale.

La nuova sede dello Zorzi S.r.l. dispone di oltre 6500 mq di magazzino e presenta uno show room interamente dedicato ai Clienti con possibilità di visionare la gamma dei nostri prodotti.



**Sede - Show room**  
Via Sallustiana, 21 - 00100 Roma - Italy  
Tel. +39 06 55527 (4 linee) - Fax +39 06 552130



www.zorzi.vr.it

info@zorzi.vr.it

