

Bio Magazine

PAGINE:96-97

PAESE: Italia

SUPERFICIE:195%

▶ 1 ottobre 2019





Bio Magazine

PAGINE :96-97

PAESE: Italia

SUPERFICIE:195 %

▶ 1 ottobre 2019





IL VIAGGIATOR GOLOSO

PESTO GENOVESE

DEI 6 INGREDIENTI

Un evergreen della tradizione culinaria ligure, rappresenta un condimento fresco e veloce, ideale per preparare gustosi primi piatti e ottimi antipasti. Il Viaggiator Goloso lo propone solo con ingredienti autentici privi di conservanti, rigorosamente selezionati nel rispetto della tradizione italiana. È infatti realizzato con soli 7 ingredienti (nella versione tradizionale) oppure con 6 se si preferisce la versione "senza aglio":
Basilico Genovese DOP; Sale marino di Trapani IGP; Aglio di Vessalico; Pinoli; Fiore Sardo DOP; Parmigiano Reggiano DOP; Olio Extra Vergine di Oliva Italiano certificato.

www.ilviaggiatorgoloso.it



MELANDRI GAUDENZIO

MELANDRIPOP

Un mais per popcorn biologico naturalmente colorato, grazie alle benefiche sostanze contenute. Chicchi rossi, blu o gialli, appartenenti a tre differenti varietà di mais. Biologici e di produzione italiana, questi popcorn nascono dalla riscoperta e dalla valorizzazione di antiche varietà: Ruby Red (mais rosso rubino, caratterizzato da fiocchi bianchi di piccole dimensioni e dal gusto croccante e raffinato); Blu Diamond (mais blu che deve il suo colore al contenuto di antociani, e dal gusto leggermente dolce); Butterfly (un classico intramontabile).

www.melandrigaudenzio.com

casa

MELICONI

BASE TORRE EXTRA

Il kit di congiunzione universale dotato di cassetto estraibile per sovrapporre lavatrice e asciugatrice. È pratico perché possiede un cassetto estraibile che diventa un comodo contenitore per biancheria o accessori per la lavanderia. La portata massima del cassetto è 10 kg e ha una capacità di 28 L facile e Rapido da installare (non servono viti), è sicuro perché la struttura in tecnopolimero garantisce una perfetta stabilità grazie ai piedini con espanso antivibrazione adesivo. www.meliconi.com



salute e benessere

LA FARMACIA DELLE ERBE

INTEGRATORE PAPAYA

FERMENTATA

Dallo speciale processo di fermentazione deriva una maggiore concentrazione e biodisponibilità dei principi attivi specifici della Papaya, in grado di favorire le naturati difese dell'organismo e di svolgere un'azione antiossidante. Questo integratore contiene un mix selezionato di 3 differenti fermenti probiotici, a cui è stata aggiunta una preziosa fibra prebiotica che rinforza l'azione dei probiotici contenuti. Vegan, senza glutine e senza lattosio.

www.lafarmaciadelleerbe.it



LABORATOIRES ORTIS

FRUTTA&FIBRE FORTE
Integratore per il transito intestinale
100% di origine naturale ad azione
rapida. I suoi ingredienti sono
naturalmente ricchi di fibre (fico,
tamarindo e datteri) e, in
particolare, un estratto secco di
radici di rabarbaro del Tibet apporta
un equilibrio ottimale tra
idratazione e stimolazione
dell'intestino. Questa nuova formula
2 in 1 agisce in 8 ore e, grazie alla
presenza del Carvi, aiuta anche in
caso di gonfiori addominali spesso
associati ai problemi intestinali.







PAESE : Italia PAGINE : 14

SUPERFICIE:23 %



PIÙ POP DI COSÌ!

RAVENNA

Sono naturalmente rossi, blu o gialli i popcorn di nuova generazione. Ma niente di strano... sono biologici e pure dotati di ottime proprietà organolettiche, in quanto provenienti da tre varietà differenti di mais italiano, originate da sementi antiche. Se prepararli è molto facile (30 grammi di chicchi a porzione, pochi minuti in una pentola, anche meno in forno a microonde o nella macchina per popcorn), con un po' di fantasia si può anche fare di più: usarli per creare sfiziosissime ricette... parola dell'azienda Melandri Gaudenzio, che produce e commercializza i mais Ruby Red, Blu Diamond e Butterfly. Preparare popcorn non è mai stato così divertente! www.melandrigaudenzio.com







Il popcorn è bio e di produzione italiana

Per chi ama sperimentare il gusto delle novità, la Melandri Gaudenzio - specializzata in legumi, cereali e semi - presenta tre prodotti a marchio Melandri POP: mais per popcorn italiano, biologico naturalmente colorato, grazie alle sostanze contenute.

Chicchi rossi, blu o gialli (appartenenti a tre varietà di mais), assumono diverse dimensioni e colore più

> o meno bianco, con gusto e consistenza unici. Caratteristiche che li rendono adatti anche come ingredienti per ricette originali.

> Biologici e di produzione italiana, i popcorn nascono dalla valorizzazione di antiche varietà che si caratterizzano per le alte qualità organolettiche e che permettono di portare un tocco di colore e di biodiversità in tavola.

> Ruby Red è una varietà di mais rosso rubino, caratterizzato da fiocchi bianchi di piccole dimensioni e dal gusto croccante e raffinato. Blu Diamond deve il suo colore al contenuto di antociani, antiossidanti che rappresentano una

protezione contro i radicali liberi e l'invecchiamento dei tessuti; dal gusto leggermente dolce, è caratterizzato da bianchi fiocchi che si sciolgono in bocca. Il giallo Butterfly è il classico ricco di gusto e qualità per chi ama il popcorn.

I mais sono disponibili in confezione doypack da 120 g con euroforo che ne facilita l'esposizione a scaffale. La zip apri e chiudi consente di utilizzare la dose desiderata e garantire una conservazione ottimale.



· info sito

giornale del gusto iniziative de ilgolosario nipposario notizia del giorno

Produttori

Il pop corn diventa blu, giallo e rosso

Andrea Voltolini | 10-11-2019

Diverse linee di prodotti a base di legumi, cereali, semi e zuppe da filiera controllata a km 0



Prev Next



L'aspetto salutistico e la filiera controllata a km 0 sono da 70 anni i valori ispiratori di questa realtà romagnola, fondata a metà del secolo scorso da un imprenditore lungimirante, **Gaudenzio Melandri**. Un filo conduttore che attraversa tre generazioni e che vede salda al timone ai giorni nostri la nipote Roberta.

Al centro del progetto, legumi, cereali, semi e zuppe di elevato livello qualitativo, proposti in gamme differenti. A pari passo, un concetto di produzione sempre tesa all'innovazione tecnologica, alle più elevate condizioni di sicurezza e di condizione lavorativa, all'applicazione rigorosa dei più rigidi parametri legati all'igiene dei prodotti. Un viaggio nel gusto e nel benessere declinato, per esempio, nella prima linea nata in azienda (Cibon), che contempla numerose varietà di ceci, fagioli (ben 18 le referenze!), lenticchie, piselli, farro, mais e orzo. Quindi, con il brand Melandri 1947, ecco la linea top di gamma studiata per piacere alla famiglia italiana: legumi e cereali della tradizione, presentati con competenza e massima cura, zuppe ricche e mixate con

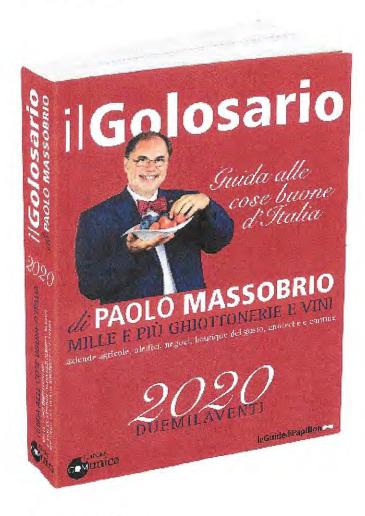
sapienza.

La terza tappa ha il nome di **Biobon** e rappresenta la linea biologica per antonomasia: una gamma completa di legumi, zuppe e cereali biologici, controllati e certificati, coltivati rigorosamente secondo natura, nel pieno rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo. Confezionati in atmosfera protettiva, sono ideali per una sana e corretta alimentazione.

Sempre secondo i principi del biologico, ecco i **Semi del Benessere**, semi oleosi sfiziosi da sgranocchiare, e **I Decorticati**, nove referenze dalle preziose caratteristiche ottenute grazie alla particolare lavorazione subita: la "decorticazione". C'è poi l'**Orzo Natura&Salute**, un cereale di produzione italiana ad alto contenuto di betaglucani, che aiutano a ridurre il livello di colesterolo nel sangue.

A riscuotere grande successo è anche l'ultima nata, la **Melandri Pop**: i mais per pop-corn biologici e di produzione italiana, che nascono dalla riscoperta e dalla valorizzazione di antiche varietà. Blu, Giallo e Rosso rubino: ogni chicco ha colore, gusto e consistenza unici. Un recente successo a Golosaria Milano!

Melandri Gaudenzio Bagnacavallo RA Via Boncellino, 120 tel. 0545 61278



ilGolosario 2020

DI PAOLO MASSOBRIO

Guida alle cose buone d'Italia

acquista su comunica

PAGINE:134

SUPERFICIE:11 %

▶ 1 novembre 2019

LE NOVITÀ VERDI

Gli spaghetti grossi integrali sono realizzati con semola 100 per cento italiana proveniente da agricoltura biologica certificata. Ricchi di fibre benefiche per l'intestino, hanno una trama ruvida che permette di assorbire meglio il condimento.

Pasta Le bio integrali,
 Rummo (da 1,49 euro).



La pizza fatta in casa con la semola non raffinata è più nutriente e digeribile. Più ricca di vitamine,

fibre e minerali, è decorticata a pietra, per depurare il chicco senza intaccarne le proprietà. La semola è ottima anche per preparare un pane croccante.

Gli Sfarinati semola pizza,
 La Molisana (1,99 euro).



Per chi non può, o non vuole, bere il latte c'è una dolce alternativa. È la bevanda a base di mandorle da produzione biologica coltivate in Italia. Con

l'aggiunta di un pizzico di zucchero di canna, fornisce 26 calorie per 100 millilitri.

• Bevanda Mandorla bio, Céréal (2,85 euro).

A CURA DI CHIARA DALL'ANESE



Perché utilizzare solo chicchi di mais dorato, quando ne esistono tantissime varietà? Per esempio, l'antica Ruby

Red, biologica e italiana, perfetta per ottenere piccoli pop corn croccanti. Con la busta da 120 grammi, puoi preparare quattro porzioni.

Chicchi di mais rosso,
 MelandriPop (1,20 euro).

Piu Cucina





PER GLI AMANTI DEL TÈ ...

E non solo: il bollitore Jacqueline rappresenta un mix perfetto fra design e innovazione, nato dalla creatività di Innocenzo Rifino e Lorenzo Ruggieri. Ha forme armoniose ed eleganti ed è dotato di uno speciale display che permette di avere sotto controllo ogni aspetto dell'infusione.

Bugatti, www.casabugatti.it



PER GRATTUGIARE E ... CONSERVARE

Questa pratica grattugia con contenitore è perfetta per grattugiare formaggio e verdure. Il coperchio permette di conservare i prodotti freschi in frigorifero.

Fiskars, www.fiskars.it



Il sapore della tradizione Una crosta sottile e di colore rosato naturale nasconde una pasta uniforme e compatta, dal sapore dolce: è il Taleggio DOP, formaggio da tavola, vera eccellenza italiana. Consorzio Tutela Taleggio, www.taleggio.it



RICCHI DI GUSTO E GENUINI

Deliziosi al naturale come snack, oppure versatili per creare nuove ricette in cucina: i Fiocchi di Latte Freschi sono disponibili in due versioni: Senza lattosio, ideali per chi ha problemi di intolleranza alimentare e predilige un prodotto più leggero, e Fitline poveri di grassi, ricchi di proteine e con il 30% di yogurt.

Exquisa, www.exquisa.it



100% naturale

Quando si assaggia il Prosciutto di Modena DOP, si apprezza un salume di eccezionale qualità: prodotto senza alcun conservante, da materia prima di origine italiana, ho una stagionatura minima di 14 mesi. Prodotto sano e nutriente regala grandi soddistazioni assaporato al naturale, oppure cucinato in ricette sfiziose. Consorzio del Prosciutto di Modena, www.consorzioprosciuttomodena.it



NATURALMENTE GLUTEN FREE La nuova Pasta con Avena di Felicia è disponibile pei formati Caserecce

è disponibile nei formati Caserecce, Mezzi rigatoni e Penne. Biologica, vegan, nutriente e perfetta anche per coloro che seguono un'alimentazione priva di glutine.

Felicia, www.glutenfreefelicia.com

"Scoppiettanti" novità

Rosso, giallo e blu: Melandri Gaudenzio presenta tre nuovi prodotti a marchio MelandriPOP: mais per pop corn biologico naturalmente colorato, dal gusto e dalla consistenza unici. Tutti da sgranocchiare.

Melandri Gaudenzio, www.melandrigaudenzio.com



Gazzetta del Gusto

Nuggets di pollo alla paprika impanati nei pop corn rossi

gazzettadelgusto.it/ricette/antipasti/nuggets-di-pollo-alla-paprika-impanati-nei-pop-corn-rossi/

Redazione November 2, 2019

Una ricetta facilissima, perfetta da preparare con i bambini che si divertiranno tantissimo a formare le crocchette di pollo con le loro manine



Nuggets di pollo alla paprika impanati nei pop corn rossi (Foto © Anna Fracassi).

La ricetta dei **Nuggets di pollo alla paprika impanati nei pop corn rossi** è semplice, sfiziosa e veloce. Può essere servita come come **antipasto o aperitivo** finger food, ma anche come secondo piatto, in abbinamento a una birra chiara e un'insalata fresca.

La ricetta è stata ideata food blogger Anna Fracassi (www.lennesimoblogdicucina.com).

ANTIPASTI

Nuggets di pollo alla paprika impanati nei pop corn rossi

① 02/11/2019 A Redazione ② 20 Letture

Una ricetta facilissima, perfetta da preparare con i bambini che si divertiranno tantissimo a formare le crocchette di pollo con le loro manine



Nuggets di pollo alla paprika impanati nei pop corn rossi (Foto © Anna Fracassi).

La ricetta dei Nuggets di pollo alla paprika impanati nei pop corn rossi è semplice, sfiziosa e veloce. Può essere servita come come antipasto o aperitivo finger food, ma anche come secondo piatto, in abbinamento a una birra chiara e un'insalata fresca.

La ricetta è stata ideata food blogger **Anna Fracassi** (www.lennesimoblogdicucina.com).







- 300 grammi di petto di pollo
- 1 cucchiaio di olio evo
- la scorza di un limone bio
- · 1 spicchio d'aglio
- 50 grammi di mais per pop corn rosso
 Melandri Gaudenzio Melandri POP BIO
- 2 uova
- 1 mazzetto di aromi misti
- 1 cucchiaio di paprika dolce
- · olio di semi per friggere
- sale e pepe qb.



- Scaldare l'olio con l'aglio schiacciato e rosolare i petti di pollo tagliati a striscioline;
- 2. grattugiare la buccia del limone e unirla al pollo, aggiustando di sale e di pepe. Cuocere

- sommariamente la carne (dovrà essere bianca, non dorata);
- 3. aiutarsi con un tritatutto per frullare grossolanamente la carne (eliminando l'aglio per un risultato più delicato) e, una volta intiepidita, unire un uovo sbattuto e le erbe aromatiche tritate (timo, origano e maggiorana freschi), tenendone da parte un po' per il servizio;
- 4. scaldare l'olio in una padella antiaderente e aggiungere i chicchi di mais rosso Melandri Gaudenzio. Coprire con un coperchio di vetro per controllare la cottura, togliere dal fuoco quando la quasi totalità dei chicchi è scoppiata;
- 5. una volta tiepidi (fare attenzione a maneggiarli da caldi per non scottarsi) sminuzzarli, aiutandosi con il tritatutto: il risultato sarà grossolano, con una breve frullata che servirà solo a non avere pezzi troppo grossi nella panatura;
- 6. versare il crumble di pop corn in un piatto, condire con la paprika e un pizzico di sale e di pepe. Se non si teme il piccante, osare con una paprika più intensa o con quella affumicata. Con le mani bagnate formare delle palline, schiacciarle nei palmi e impanare nei pop corn. Disporre i nuggets su un piatto e farli riposare in frigorifero 15 minuti (così si conservano anche mezza giornata);
- 7. trascorso il tempo, tuffarli nell'uovo sbattuto e impanarli nuovamente nei pop corn, facendoli riposare in frigorifero altri 15 minuti;
- 8. scaldare l'olio in un pentolino alto e stretto e friggere le crocchette di pollo per qualche

- minuto, 5 per volta, fino a farle dorare completamente;
- 9. servire i nuggets, appena tolti dall'olio, leggermente tamponati nella carta assorbente, con gli aromi freschi tritati.







Autore

TUTTI GLI ARTICOLI



Redazione

La squadra di redazione de La Gazzetta del Gusto è ricca di professionisti della comunicazione, blogger, esperti di alimentazione e di cucina. Ognuno apporta un contribuito unico grazie a personalità ed esperienze eterogenee.

© Riproduzione vietata
Scritto il: sabato, 2 Novembre 2019

Ti potrebbero interessare





Funghi sott'olio: la

Insalata russa: il più