

PERIODICO DI CUCINA PROFESSIONALE E CULTURA ENOGASTRONOMICA CONTEMPORANEA



Rivista Ufficiale
Associazione
Professionale
Cuochi Italiani

L'Arte in Cucina

Maggio - Giugno
2012 Anno XV

n. 86



► IL MIELE BIOLOGICO DI RIGONI DI ASIAGO

I **F.lli Rigoni**, forti della loro pluriennale conoscenza ed esperienza di prodotto, hanno proposto a Cibus una novità che ha il sapore delle cose di un tempo: **Mielbio**, il miele cremoso, più spalmabile e più ricco di sapore di prima. **Rigoni di Asiago**, unica al mondo, ha messo a punto e utilizza il processo di **lavorazione del miele a temperatura ambiente**. Il miele così lavorato mantiene inalterate le sue preziose proprietà antibatteriche, antiossidanti e addirittura antibiotiche, che si degradano con rapidità a temperature superiori ai 35°c. E da oggi, con **Rigoni di Asiago**, il miele italiano biologico, lavorato a temperatura ambiente, è anche cremoso. www.rigonidiasiago.com.



► TRE NOVITÀ FIRMATE DIVINE CREAZIONI SURGITAL

Divine Creazioni si è presentata al classico appuntamento con tre strepitose novità, due delle quali vantano anche un nuovo formato: gli **Scrigni**. Un formato quadrato dal bordo stretto e dalla sfoglia molto sottile che esalta maggiormente i due nuovi ripieni tanto rustici, quanto preziosi. La prima novità, gli **Scrigni con burrata di Puglia**, sono un tributo a questo formag-



gio ripieno di chiara marca contadina, molto ricercato per l'intensità e la freschezza del sapore. E' presente negli **Scrigni** al 61% del ripieno con aggiunta di olio extravergine di oliva pugliese di Bitonto che conferisce una nota leggermente piccante. Solo ed esclusivamente porcini negli **Scrigni ai funghi porcini**, la seconda Divina novità: il fungo è presente all'80% nel ripieno, accompagnato da patata e porro, ed equilibrato dalla presenza del mirtillo, che intensifica altresì il colore del fungo del ripieno stesso. Il formato del **Balanzone** accoglie nella terza no-



vità il ripieno di **ricotta e prezzemolo**, un classico emiliano-romagnolo: due le ricotte impiegate, quella vaccina e quella di pecora. E continua anche la collaborazione con il Maestro della cucina italiana **Gianfranco Vissani** che, con la sua squadra, è alla continua ricerca di nuovi abbinamenti e ripieni speciali, nel segno dell'eccellenza.



► BOVILLAGE IN UNA VESTE TUTTA RINNOVATA

Bovillage, marca collettiva per la carne bovina francese, è ritornata al CIBUS di Parma con innumerevoli e gustose novità e con l'obiettivo di presentare la nuova campagna di comunicazione. La presenza di Bovillage a Cibus è stata contrassegnata da due appuntamenti: un primo momento di incontro per degustare tutto il sapore autentico della carne bovina francese alla griglia, e un secon-



do momento con **Lucien Dupart**, detentore della Medaglia al Merito Agricolo francese, che ha intrattenuto i presenti con una sessione di taglio alla francese. La marca **Bovillage** è stata creata nel 2009 su iniziativa di **Interbev** e del **CVBE** e trova espressione concreta nell'impegno delle più importanti aziende e stabilimenti di macellazione francesi che aderiscono al progetto.