

Aziende e prodotti **NEWS**

Peck cambia volto Entra Luca Monica



ALLEATE DI SALUTE E GUSTO RIGONI E LE FRUTTOSE - La Rigoni di Asiago ha lanciato la frutta al cucchiaino "Fruttosa" nei suoi gusti al pompelmo rosa e melograno, rifacendosi a una ricetta originale degli antichi Cimbri, i primi abitanti dell'altopiano di Asiago. Fruttosa ha un basso contenuto calorico e un basso indice glicemico. **(R.O.)**

cod 17845

NOVITÀ GUSTOSE DA BAUER TRE ZUPPE BIO PER L'INVERNO

La storica azienda trentina Bauer ha lanciato le sue novità: tre zuppe, una d'orzo bio, una ai sei cereali, e una rustica bio di kamut e legumi, prodotte in Trentino e provenienti da coltivazione biologica. Ideali per scaldare le fredde giornate invernali. **(M.F.)**

cod 18177

PREMIO COPPA D'ORO A BRONZINI

ESCOTTI - La campionessa del mondo di ciclismo su strada, Giorgia Bronzini, e il conduttore Mediaset, Gerry Scotti, sono stati premiati con i riconoscimenti del premio Coppa d'oro, giunto alla 4ª edizione, evento teso a promuovere il territorio piacentino. **(R.O.)**

cod 18136

NUOVO IMPIANTO MOLITORIO

PER MOLINO PASINI - Con il nuovo impianto per la molitura, progettato dalla ditta Buhler e automatizzato dalla ditta Asb, la capacità produttiva è passata da 2mila a 3mila quintali al giorno. Punta di diamante per Molino Pasini i nuovi impianti di avanzata tecnologia e il laboratorio di ricerca e sviluppo. **(M.F.)**

cod 18157

"VENTURA SETTIMANA TOP CHEF"

FRUTTA SECCA NEL MENU - Fino al 31 dicembre c'è "La mia frutta secca! Ventura Settimana Top Chef", che coinvolgerà 25 fra i cuochi più noti del panorama italiano. Per tutto il periodo della promozione ogni cuoco inserirà in carta e presenterà al pubblico un piatto d'autore usando la frutta secca. Firmata Madi Ventura. **(M.F.)**

cod 18156



Una notizia importante ed emblematica per il settore della ristorazione, arrivata sul finire dell'anno: Peck, la nota azienda di gastronomia italiana, ha subito un riassetto societario ed è passata, per un consistente pacchetto azionario, a Luca Monica, già direttore commerciale della Longino & Cardenal, e a Cristina Cantaluppi attraverso il gruppo Bca. Due addetti ai lavori che daranno continuità a Peck, un marchio che per i milanesi e i buongustai è da sempre sinonimo di qualità e affidabilità.

Nell'azienda di famiglia sono rimasti Lino Stoppani come direttore finanziario - presidente dell'Epam di Milano e della Fipe - nonché il fratello Angelo con il figlio Mauro, mentre sono usciti i fratelli Mario e Remo. Questa scelta è stata fatta non solo per dare continuità alla gestione, ma anche perché gli Stoppani sono convinti della validità del modello

Peck e delle opportunità da cogliere nel futuro. La notizia costituisce per il mondo della ristorazione italiana una novità che ha seguito di poco il passaggio de Le Calandre, il ristorante veneto della famiglia Alajmo, a brand economico dopo l'ingresso, in questo caso in posizione di minoranza, di un investitore finanziario (la Palladio Finanziaria).

Nella stessa logica anche Peck diventerebbe un brand commerciale che Monica vorrebbe utilizzare come fornitore della ristorazione, entrando direttamente in concorrenza con Longino e con gli altri operatori della fascia alta del mercato. Già si parla fra l'altro di prodotti (dal Patanegra Yoselito alle acciughe spagnole, dal fegato grasso a selezionate linee di vino) che il manager avrebbe già acquisito rispetto alla distribuzione effettuata finora dalla sua ex azienda.

cod 17880, 17987

Arriva in tavola lo Sburrito di Pinzani

È prodotto con latte crudo di pecora, a pasta molle e crosta naturale, che con il prolungarsi della stagionatura tende leggermente a scurire. Molto cremoso, sviluppa un sapore dolce e un profumo aromatico. Innumerevoli i suoi utilizzi in cucina; ottimo degustato solo con del buon pane fresco.

Queste le caratteristiche dello "Sburrito" di Casa Pinzani, il nuovo formaggio disponibile anche nei banchi frigo dei reparti

gastronomia della Gdo. La particolarità di questo morbido formaggio è che la sua freschezza e consistenza sono inversamente proporzionali all'invecchiamento per merito del lavoro che svolgono i fermenti lattici. Momenti di grande gusto hanno coronato l'inizio della produzione per la distribuzione al canale vendita indiretta della nuova referenza casearia dell'azienda toscana, condotta da Guido e Giulia Pinzani. **(M.F.)**