

MERCATI

| ANTEPRIMA |

ORASÌ LANCIA BARISTA

La nuova linea di bevande vegetali dedicate alla caffetteria

sito: orasivegetale.it

L'azienda Unigrà sbarca nel canale bar grazie al lancio di una nuova ed esclusiva linea di referenze rivolte al mondo della caffetteria firmata da OraSi, il suo brand dedicato al mondo di prodotti vegetali di alta qualità.

Si tratta di OraSi Barista, bevande studiate per consentire ai professionisti del settore di realizzare non solo cappuccini vegani in diverse varianti, ma anche ricette di caffetteria calda e fredda, al fine di soddisfare ogni richiesta, anche da parte dei clienti più esigenti.

In gamma, la versione Soia e le varianti Avena, Mandorla e Cocco, assoluti unici nel mercato italiano. "Esattamente quello che mancava nel tuo bar".

Le quattro referenze in gamma, oltre ad essere naturalmente senza lattosio, sono accomunate dall'utilizzo di materie prime di assoluta qualità e dalla garanzia di ottime performance, grazie a formulazioni studiate per assicurare una perfetta montatura della bevanda e ottenere una schiuma cremosa e vellutata, come confermato dai test svolti da accreditati professionisti del settore. Non a caso, sono perfette per dare vita a creazioni di Latte Art, la spettacolare tecnica di decorazione del latte, plus specificato on pack.

Ma anche per rivisitare bevande classiche o esplorare nuove esperienze di gusto anche al di fuori del momento colazione, come suggeriscono gli impieghi alternativi - frullati, frozen, cappuccini e macchiati freddi o caldi - studiati nel ricettario realizzato da Giuseppe Musiu in esclusiva per Unigrà. La loro connotazione dolce si abbina perfettamente con il caffè, cosa che rappresenta un'assoluta novità, of-



frendo una gustosa alternativa, più leggera e digeribile, al latte vaccino.

La novità OraSi strizza sicuramente l'occhio ai mercati esteri (Russia, Sudamerica e Asia in primis), dove il consumo di bevande vegetali è più diffuso e la moda del Latte Art è ben radicata, offrendo il know how e la qualità che solo un'azienda italiana come Unigrà sa garantire, ma punta al contem-

po anche a quello nazionale. Infatti, anche nel contesto italiano si registra una sempre maggiore richiesta di soluzioni milk free, sia per motivi legati ad intolleranze alimentari, sia per la preferenza verso alimenti più leggeri e digeribili, e di preparazioni che propongono differenti combinazioni di caffè ed altri ingredienti.

"La volontà - spiega Giulia Marini, marketing manager di Unigrà - è quella di offrire ai professionisti del settore una proposta bar davvero completa e innovativa, che possa rispondere ai nuovi trend alimentari e soddisfare ogni esigenza di gusto con prodotti buoni, di alta qualità e dalle straordinarie performance, soprattutto in fase di montatura. Del resto - continua - i consumi delle bevande vegetali fuori casa sono in continuo aumento e anche il

momento del caffè ha subito una trasformazione radicale, pur rimanendo fortemente legato alla tradizione italiana. Questa linea - conclude - rappresenta una valida alternativa al latte vaccino, che si sposa perfettamente con l'offerta delle caffetterie e che consente, al contempo di dare spazio alla fantasia, come suggerito dalle proposte che abbiamo inserito in ricettario".

| LETTERE AL DIRETTORE |

Gentilissimo Luigi Franchi, ho particolarmente apprezzato la scelta editoriale della rivista sala&cucina nel dare risalto ad un fenomeno storico, importante, longevo, affascinante dal punto di vista culturale, umano e gastronomico. Mi riferisco all'Unione Ristoranti del Buon Ricordo. La stampa, e in particolare quella del settore, non ha mai dato a questo sodalizio così radicato nel territorio ed attento alle tradizioni legate al cibo e all'accoglienza, la giusta attenzione.

Mettere assieme degli osti, in questo momento sono più di cento in Italia, mantenendo stretta la collaborazione per, fino ad ora, cinquantacinque anni, è un fenomeno unico a livello mondiale.

Mi permetto di parlare di questo argomento perché per me è la storia della mia vita. Ora, decisioni diverse ci hanno portato su altre strade, ma ho avuto la fortuna di assistere a tutti i passaggi di questo gruppo, dapprima temerario, ora consolidato.

A Milano, erano i primi anni sessanta e dodici ristoratori-sognatori guidati dal più grande sognatore-pensatore (Dino Villani), mettono le basi di quello che poi, nel 1964, diventa Unione Ristoranti del Buon Ricordo. Il meglio della cucina regionale, tradizionale, familiare. L'essenza dell'ospitalità più schietta e il Buon Ricordo era ed è un bellissimo piatto di ceramica decorato a mano che raffigura le varie specialità servite in quel ristorante. Gli avventori alla ricerca di emozioni gastronomiche si portano a casa questo pre-

zioso manufatto, tutto italiano, per ricordare un momento indimenticabile, fatto di sapori e cordialità.

Il 12 Apostoli di Verona apparteneva al gruppo dei dodici fondatori, papà Giorgio stregato e affascinato dalla lungimiranza di Dino Villani, colui che ha indicato la via, e aggrappato al grembiule del suo maestro Angelo Berti, cominciava a sognare.

Io, con i pantaloncini corti, trascinato agli incontri che si tenevano, sistematicamente, al Circolo della Stampa di Milano.

Passa il tempo e quel gruppo di dodici si incrementa di nuove realtà, entrano altri ristoranti di altre città di altre regioni. La proposta diventa sempre più interessante. Nuovi piatti artistici da raccogliere e collezionare, è un divertimento culturale che gratifica i palati più esigenti.

Io crescevo assieme a questa bella realtà e mi accorgevo che sul medesimo pianerottolo degli incontri, che si svolgevano a Palazzo Serbelloni di Milano, nella porta adiacente, un incessante andirivieni di ragazzine capelli lunghi raccolti e modi graziosi. Era la scuola di danza del Teatro alla Scala. Quel Buon Ricordo cominciava a piacermi davvero!

Il tempo passa i ristoranti diventano sempre più numerosi e il successo era palpabile, ma le ballerine non crescevano, continuavano ad essere della stessa età, giovani e sottili. Allora decido di entrare nella stanza delle riunioni, dove osti sempre più numerosi lanciavano nuove idee, il mondo della cucina e dell'accoglienza

cambiava di giorno in giorno, bisognava stare al passo coi tempi.

Ricordo nomi importanti per il Buon Ricordo: Cesare Parmigiani, Piero Bolfo e tutti coloro che, in questi anni hanno avuto il difficile compito di tenere le briglie di osti a volte irrequieti e scalpitanti. Era un'impresa mettere tutti d'accordo ma, alla fine, ci si riusciva.

Ricordo serate del Buon Ricordo al Vinitaly di Verona (ne parlano ancora oggi) e annuali convivi dedicati alle regioni italiane, vari gemellaggi e collaborazioni fra ristoratori. Si andava oltre il cibo, subentrava l'amicizia e la stima fra colleghi.

Ribadisco allora che chi, come Lei, accende i riflettori su questa realtà ancora vitale e dinamica, fa una cosa importante, e io, anche se non faccio più parte del sodalizio, applaudo all'iniziativa.

Avrò sempre il Buon Ricordo nel cuore, l'ho respirato, l'ho vissuto, qualche volta odiato ma più spesso amato. Per il papà Giorgio, che ora non c'è più, è stato il capitolo più importante della sua vita tra i fornelli.

Grazie ancora a lei ed a tutti i colleghi del Buon Ricordo "Gloriosa Istituzione Italiana".

ANTONIO GIOCO

Ristorante 12 Apostoli, Verona

Marzo 2018