

# SQUISITA!

L'ARTE DELLA CUCINA E DELL'ACCOGLIENZA

## Le uova mandorlate di Paolo Parisi

Le uova di gallina Livornese hanno raggiunto il massimo grado con Paolo Parisi. Allevatore supercreativo d'origini liguri ma d'adozione toscana, è riuscito a trasformare attraverso una particolare alimentazione naturale le uova dei suoi pregiati volatili. Le sue uova hanno un sapore mandorlato, cremoso e più grasso rispetto alle altre; la sua struttura chimica particolarmente lunga, il contenuto di grassi e la poca quantità d'acqua forniscono al tuorlo un retrogusto ampio e avvolgente; hanno poi la capacità di incorporare, se montate, anche tre volte l'aria di un tuorlo qualsiasi. Spettacolare per creare zabaioni, maionesi raffinate e leggere, creme, carbonare "a crudo", pasta fatta in casa. Queste galline, allevate in un ambiente libero e nutrite a latte di capra e cereali, non possono che dare alla luce uova sublimi e naturalmente sanissime. La qualità al servizio del gusto è a disposizione direttamente online, al sito

[www.paoloparisiti](http://www.paoloparisiti)



## In tavola con i formaggi

Sono pensate come perfetto abbinamento di formaggi freschi e stagionati. Sono le marmellate, le confetture extra e le gelatine di vino firmate da Moreno Cedroni, chef stellato del ristorante "Madonnina del Pescatore" di Senigallia, create nel suo laboratorio dove sperimenta e crea nuove e originali idee da gustare. Per mantenere integri profumo e colore le cotture delle varie tipologie di frutta - fragole, ananas, lime, prugne, kiwi, pompelmo rosa - sono rigorosamente differenziate.

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



GELLACRIMA  
LACRIMA  
JELLY

SQUISITA!  
NEWS

## IL BUONO RACCHIUSO NEL BELLO

Dopo aver viaggiato, conosciuto, assaggiato, gustato, raccolto e selezionato al fine di offrire il meglio Galateo&Friends si propone a coloro che amano i piaceri della tavola. Il progetto, che abbina estetica a buon cibo, propone una gamma alimentare che sono l'espressione dei migliori prodotti italiani: dall'olio extra vergine di oliva, ai pregiati aceti balsamici, fino ad arrivare alla pasta, al riso, ai condimenti e alle specialità come i tartufi bianchi. Il tutto attraverso la filosofia del "buono racchiuso nel bello". L'aceto di Barolo D.O.C.G. invecchiato, prodotto con vino barolo secondo il sistema tradizionale ed invecchiato in botti di rovere è un prodotto molto pregiato, dall'aspetto limpido, con un colore rosso con nuances aranciate, ideale per la cottura di volatili da cortile, rognone e cipolle, insalate. Il suo aroma risulta acido deciso con note caratteristiche e il gusto rispecchia la corposità e i caratteri peculiari del vino utilizzato.

[www.galateofriends.com](http://www.galateofriends.com)



## INEDITA GOLOSITÀ

Il connubio tra il carattere intenso e deciso delle nocciole Piemonte Igp e le sensazioni di cremosa rotondità - con note di nocciole tostate e la dolcezza della banana matura - del cacao fine Arriba dell'Ecuador danno origine all'ultima golosa novità in casa Domori: la nuova tavoletta "Gianduja Fondente".

Il classico abbinamento cacao e nocciola, ingrediente tipico del territorio piemontese, viene rivisitato per creare, per la prima volta, non un gianduiotto ma una tavoletta al gianduja. Il risultato è un prodotto dall'immediata sensazione di cremosità e pulizia dal gusto puro e armonico.

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

