

# catering.

rivista della ristorazione e dei consumi fuori casa

## TREND

In cucina più fantasisti  
che cuochi?

## INCHIESTA

La carne, fotografia  
di un mercato

## ATTUALITÀ

La luce, protagonista  
del design

# ALBERGHI... AL RISPARMIO

## SUNSWEEET ONES, LO SNACK DEL BENESSERE

Si chiama **Sunsweet Ones**, l'innovativa confezione di prugne secche proposta da **Sunsweet**: **prugne giganti, morbide e gustose**, confezionate singolarmente e racchiuse in un **pratico tubo trasparente** dalla veste accattivante. **Sunsweet**, da sempre nota per l'eccellenza dei suoi prodotti, seleziona una per una le sue prugne, tutte originarie delle soleggiate valli

californiane. Solo i frutti perfetti sia a livello di dimensione, sia di sapore e morbidezza, possono fregiarsi del marchio **Sunsweet**. Buone, sane e leggere, le prugne secche **Sunsweet Ones**, oltre ad essere ricche di fibre, **non contengono zuccheri aggiunti** e hanno anche proprietà antiossidanti che possono contrastare l'azione dei radicali liberi.



## L'INCONTRO TRA DUE VITIGNI...ED È SUBITO VALDO BLEND

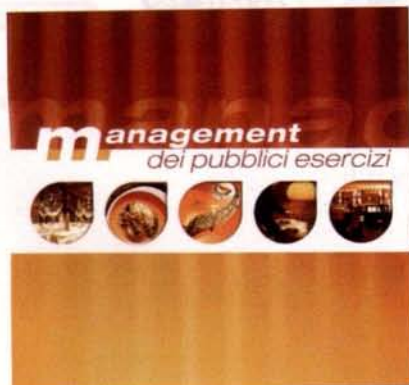
Mix o, meglio, Blend. **Valdo Spumanti** strizza l'occhio al mondo del whiskey e conia gli **spumanti Blend**, ovvero spumanti ottenuti da un'originale unione fra due vitigni. **Valdo Blend** è un vero e proprio "mondo", per uno stile declinato nel colore delle etichette e riconoscibile al primo colpo d'occhio: blu per il **Cortese-Prosecco**, un perfetto binomio fra due nobili vitigni autoctoni

italiani; rosa per il **Nerello Mascalese-Prosecco**, sintesi di un armonico equilibrio geografico fra il vitigno siciliano a bacca nera della Provincia di Agrigento, e il **Prosecco di Treviso**; verde per il **Pinot-Chardonnay**, l'unione del Pinot Bianco, al 55%, e dello Chardonnay, al 45%. Colori decisi a evocare seduzione, malizia, freschezza.

## UN WEEKEND PER GOURMET DAL COLORE VERDE ORO

Torri del Benaco (VR), la cittadina gardesana famosa per la produzione di olio extravergine di oliva, in occasione di **"Verde Oro"** offrirà a tutti i gourmet un week end indimenticabile il 26 e 27 aprile 2008. Protagonisti saranno i corsi della scuola di cucina con olio extravergine, che si svolgeranno gratuitamente presso il parco del Castello di Torri del Benaco. La

scuola di cucina coinvolgerà qualificati chef del territorio e di altre regioni vocate alla produzione di olio extravergine (Romagna e Umbria) che, attraverso lezioni, mostreranno al pubblico come preparare le specialità della loro tradizione. Il corso non insegnerà solo nuove ricette ma anche e soprattutto l'uso corretto dell'olio extravergine d'oliva di alta qualità.



## GP.STUDIOS, LA FORMAZIONE DEL SETTORE IN DVD

Gestire un ristorante, organizzare un catering, scegliere le persone per lavorare in questo settore. A questi argomenti sono dedicati **due dvd** realizzati da **Gp.Studios**, società di consulenza e formazione nella ristorazione e nel turismo. Per aprire un'attività di ristorazione è necessario imparare tecniche e regole che vengono dall'esperienza ma anche dalla conoscenza delle novità che si registrano

nel mondo. I due dvd contengono le registrazioni filmate dei cinque corsi di base organizzati dall'azienda di Forlì. Dalla disposizione dei tavoli alla stesura di un menù, dai ruoli del personale di cucina e di sala alle tecniche di vendita, le lezioni toccano un po' tutti gli aspetti pratici e organizzativi. Il cofanetto è sponsorizzato da alcune aziende del settore. [www.gpstudios.it](http://www.gpstudios.it)