

*Quaderno
delle Applicazioni
Fingerfood Revolution
Speciale
Aperitivo Italiano
by Flamigni*

2.23

*Accademia
del Buono*



FLAMIGNI
1930

Flamigni nasce nel 1930 a Forlì come pasticceria artigianale.

Oggi come allora, infatti, Flamigni sceglie con cura le migliori materie prime; ingredienti d'eccellenza per realizzare ricette genuine dal gusto inimitabile, che offrono l'opportunità di vivere un'esperienza sensoriale davvero unica.

Nella vasta gamma di prodotti Flamigni spiccano: il torrone, il panettone, la colomba, pasticceria dolce e da poco anche il pasticcino salato, per accompagnare ed esaltare il momento dell'aperitivo.

Grazie alla passione per l'artigianalità, unita alla grande attenzione per la qualità e la raffinatezza delle confezioni, Flamigni firma, anno dopo anno, una straordinaria gamma di prodotti dolci e salati, vera e propria collezione di bontà, gusto e bellezza insuperabile.

APERITIVO *Italiano*

By ∞ FLAMIGNI ∞
1930

PICCOLA PASTICCERIA SALATA

Un viaggio nei sapori,
nei gusti italiani più autentici, lungo tutta
la penisola, attraverso ingredienti pregiati
e ricercati.

Eccellenze del territorio accuratamente
selezionate ed abbinare per offrire ricette
da gustare durante un aperitivo
frizzante e divertente.

APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO



cod. **D716116**

Diam. 37 mm +/- 1 mm

Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino

Vaschetta alveolata sigillata

Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL VESUVIANO

Pasticcino salato piccante con pomodoro e origano

Da degustare con: mozzarella o burrata, olio EVO, basilico fresco

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO

Da abbinare con:

Cocktail: **Margarita - Tequila Sunrise**

Vino: **Rosato giovane - Rosso nord Italia**

Birra: **Ambrata - Scura - Bionda**

APERITIVO
Italiano



cod. **D716113**

Diam. 37 mm +/- 1 mm

Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino

Vaschetta alveolata sigillata

Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

L'EMILIANO

Pasticcino salato con parmigiano reggiano e spinaci

Da degustare con: prosciutto crudo o culatello, rafano, yogurt greco e scaglette di parmigiano

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO
fingerfood
revolution
STILE ITALIANO

Da abbinare con:

Cocktail: **Bacardi - Gin Tonic**

Vino: **Rosso frizzante - Bianco floreale**

Birra: **Bionda**



cod. **D716110**

Diam. 37 mm +/- 1 mm

Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino

Vaschetta alveolata sigillata

Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL PIEMONTESE

Mini cookie salato con peperone e nocciola Piemonte IGP

Da degustare con: **crema alla robiola** (pag.16), miele e polline

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO

Da abbinare con:

Cocktail: **Negroni - Manhattan**

Vino: **Metodo Classico - Bianco strutturato**

Birra: **Rossa**



cod. **D716115**

Diam. 37 mm +/- 1 mm

Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino

Vaschetta alveolata sigillata

Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL CACIO E PEPE

Frollino salato con pecorino romano e pepe

Da degustare con: guancia croccante, **maionese aromatizzata all'aneto** (pag.16), mimosa d'uovo e tuorlo d'uovo

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



Da abbinare con:

Cocktail: **Horse's neck - Mad dog**

Vino: **Rosato giovane - Rosso fioreale**

Birra: **Bionda**

APERITIVO *Italiano*



cod. **D716112**

Diam. 37 mm +/- 1 mm

Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino

Vaschetta alveolata sigillata

Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL FIORE DI RIVIERA

Frollino salato con olive taggiasche e basilico

Da degustare con: salmone o storione affumicato, formaggi cremosi ed erbe

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO

Da abbinare con:

Cocktail: **Cosmopolitan - White lady**

Vino: **Bianco aromatico - Bianco strutturato**

Birra: **Scura**



cod. **D716111**

Diam. 37 mm +/- 1 mm

Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino

Vaschetta alveolata sigillata

Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL MENEGHINO

Pasticcino salato con farina di riso e zafferano

Da degustare con: tonno sott'olio, rucola frullata, sale e olio EVO

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO
fingerfood
revolution
STILE ITALIANO

Da abbinare con:

Cocktail: **Aperol spritz** - Pancho Villa

Vino: **Rosso frizzante** - Bianco strutturato

Birra: **Ambrata**



cod. **D716114**

Lung. 42 mm +/- 1 mm

Peso 5 g +/- 1 g al pz. su pirottino

Vaschetta alveolata sigillata

Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL TOSCANO

Biscotto salato con mandorle salate e rosmarino

Da degustare con: porchetta o prosciutto cotto affumicato, cipolline in agrodolce e glassa di aceto balsamico

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO

Da abbinare con:

Cocktail: **Bellini - Alexander**

Vino: **Bianco - Rosso toscano giovane**

Birra: **Bionda**



cod. **D716117**

Diam. 37 mm +/- 1 mm

Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino

Vaschetta alveolata sigillata

Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

IL SICILIANO

Mini cookie salato con pistacchi e capperi

Da degustare con: filetto di sardine, cipolla rossa, pistacchi, un ricciolo di burro

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO

Da abbinare con:

Cocktail: **Stinger - Cuba libre**

Vino: **Rosso strutturato - Bianco strutturato**

Birra: **Scura**

APERITIVO *Italiano*



cod. **D716122**

Diam. 37 mm +/- 1 mm

Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino

Vaschetta alveolata sigillata

Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.


Calvisius
CAVIAR

ACCIUGA

Pasticcino salato con ripieno alle acciughe del cantabrico

Da degustare con: tartare di pomodoro fresco con basilico, aglio, olio EVO, sale e pepe

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO

Da abbinare con:

Cocktail: **Mojito - Sidecar**

Vino: **Rosso frizzante - Bianco strutturato**

Birra: **Bionda**



cod. **D716120**

Diam. 37 mm +/- 1 mm

Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino

Vaschetta alveolata sigillata

Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

GORGONZOLA

Pasticcino salato con ripieno al gorgonzola DOP

Da degustare con: mostarda di Cremona, formaggio cremoso, sedano verde crudo

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO

Da abbinare con:

Cocktail: **Americano - Mexican mule**

Vino: **Rosso fioreale - Bianco fioreale**

Birra: **Ambrata**



cod. **D716121**

Diam. 37 mm +/- 1 mm

Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino

Vaschetta alveolata sigillata

Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

RADICCHIO

Pasticcino salato con ripieno al radicchio rosso di Treviso IGP

Da degustare con: montasio sciolto a microonde, o **mousse al parmigiano** (pag.18) e speck

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO

Da abbinare con:

Cocktail: **Daiquiri - Milano Torino**

Vino: **Prosecco - Rosso strutturato**

Birra: **Ambrata - Rossa**

APERITIVO
Italiano




Calvisius
CAVIAR

cod. **D716123**

Diam. 37 mm +/- 1 mm

Peso 8 g +/- 1 g al pz. su pirottino

Vaschetta alveolata sigillata

Conf. 4 vaschette x 8 pz. = Tot. 32 pz.

CAVIALE

Pasticcino salato con ripieno al caviale italiano

Da degustare con: yogurt greco o panna acida, o **crema alla ricotta** (pag.16) con cipolline o ravanello rosso

Idee e suggerimenti di abbinamento, ispirati alla tradizione e ai profumi di prodotti tipici delle regioni italiane

gourmet



easy



APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO

Da abbinare con:

Cocktail: **Cocktail Martini - Champagne cocktail**

Vino: **Metodo classico - Champagne**

Birra: **Scura**

APERITIVO *Italiano*



APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO

Ricette basi

Basi pronte alle piante aromatiche (*cipolla, aglio, porro, rosmarino, ecc.*)

Ingredienti:

- 1Kg cipolla tritata
- 500 g olio di oliva DOP

Uguale dose per gli altri ingredienti

Porre il prodotto da maturare in un recipiente adatto al microonde e coprire con olio d'oliva DOP; cuocere in microonde a piena potenza per 5 min.; raffreddare e conservare in frigorifero 0-1°C; questo sistema ci consente di ottenere dei prodotti base pronti all'uso per tutte le preparazioni, e consente di conservare inalterato il loro aroma per parecchi giorni (7-8)



Salse Gastronomiche

Salsa al tonno

Ingredienti:

- 2 fogli canapain limone
- 300 g maionese fresca
- 100 g ricotta fresca
- 10 g colla di pesce
- 250 g tonno sott'olio
- 80 g capperi tritati
- 50 g porro maturato
- 130 g sottaceti misti tritati - 4 g prezzemolo tritato

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

Salsa al formaggio

Ingredienti:

- 2 fogli canapain basilico
- 300 g maionese fresca
- 20 g erba cipollina
- 6 g colla di pesce
- 200 g funghi trifolati misti
- 200 g formaggio fontina

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

Salsa al formaggio e funghi

Ingredienti:

- 2 fogli canapain neutro
- 300 g maionese fresca
- 100 g ricotta di latte fresca
- 10 g colla di pesce
- 300 g funghi trifolati misti sott'olio
- 200 g formaggio fontina a filangè
- 4 g erba cipollina tritata

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

Salsa al prosciutto

Ingredienti:

- 2 fogli canapain olive verdi
- 300 g maionese fresca
- 100 g ricotta di latte fresca
- 10 g colla di pesce
- 200 g prosciutto cotto a filangè
- 200 g formaggio fontina a filangè
- 4 g erba cipollina tritata

Tagliare il canapain in strisce larghe 10 cm; unire tutti gli ingredienti e farcire al centro con il ripieno; arrotolare e formare un cilindro aiutandosi con la pellicola; raffreddare e tagliare allo spessore desiderato.

Ricette basi

Basi maionese

Maionese aromatizzata

Ingredienti:

- 600 g maionese fresca
- 350 g panna fresca semimontata
- 20 g erbe aromatiche
(aneto, nasturzio, cipollina, basilico, cerfoglio)
- 15 g colla di pesce

Bagnare la gelatina in acqua fredda; unire le erbe alla maionese ed incorporare la panna; sciogliere e montare la colla di pesce (come l'albume d'uovo); incorporare la colla di pesce alla maionese

Maionese al burro

Ingredienti:

- 600 g maionese fresca
- 300 g di burro montato
- 10 g colla di pesce
- 30 g scalogno maturato
- erbe aromatiche

Bagnare la gelatina in acqua fredda; unire le erbe alla maionese ed incorporare al burro; sciogliere e montare la colla di pesce (come l'albume d'uovo); incorporare la colla di pesce alla maionese



Creme ai formaggi

Crema al mascarpone

Ingredienti:

- 500 g mascarpone
- 300 g panna fresca
- 5 g sale liquido
- 10 g colla di pesce sciolta
- 5 g porro maturato frullato

Porre i formaggi e la panna nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido e il porro; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

Crema alla robiola

Ingredienti:

- 500 g robiola fresca
- 200 g mascarpone
- 100 g panna fresca
- 30 g cipolla maturata
- 10 g colla di pesce sciolta
- 5 g sale liquido - 2 cl. olio di oliva DOP

Porre i formaggi e la panna nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido e la cipolla; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

Crema alla ricotta

Ingredienti:

- 800 g ricotta fresca
- 100 g olio di oliva DOP
- 10 g sale liquido
- 100 g latte intero
- 10 g colla di pesce

Porre i formaggi e il latte nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido e l'olio; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

Crema ai formaggi

Ingredienti:

- 200 g mascarpone
- 200 g formaggio grana grattato fresco
- 200 g panna fresca
- 200 g ricotta fresca
- 10 g sale liquido
- 10 g colla di pesce
- 1 g pepe rosso macinato

Porre i formaggi e la panna nel cutter; montare ed aggiungere il sale liquido; una volta che il composto è omogeneo aggiungere la colla di pesce

Ricette basi

Le farce di base

Farcia di pesce bianca

Ingredienti:

- 500 g polpa di pesce bianco
- 150 g fesa di tacchino
- 50 g canapain
- 400 g panna fresca
- 8 g sale e pepe

Tagliare a pezzi la polpa di pesce; passare del ghiaccio al tritacarne con piastra sottile e poi passare la polpa di pesce assieme al pane e alla fesa di tacchino; porre in un cutter con lame ben affilate e frullare aggiungendo la panna a filo e qualche cubetto di ghiaccio per mantenere la massa fredda; salare e pepare; aromatizzare la farcia con erbe aromatiche a piacere.

Utilizzare la farcia entro 2 ore.

Farcia di pollo

Ingredienti:

- 500 g petto di pollo magro
- 100 g canapain
- 200 g panna fresca
- 50 g ghiaccio
- 5 g sale e pepe

Passare al tritacarne del ghiaccio in modo da raffreddare il corpo macchina; passarvi le carni e il pane; porre nel cutter con il ghiaccio; frullare ed incorporare poco per volta la panna fino ad ottenere un composto cremoso e ben emulsionato; aggiustare di sapore con sale e pepe.

Farcia di tacchino

Ingredienti:

- 500 g fesa di tacchino
- 100 g canapain
- 400 g panna fresca
- 80 g ghiaccio
- 5 g sale e pepe

Passare al tritacarne del ghiaccio in modo da raffreddare il corpo macchina; passarvi le carni e il pane; porre nel cutter con il ghiaccio; frullare ed incorporare poco per volta la panna fino ad ottenere un composto cremoso e ben emulsionato; aggiustare di sapore con sale e pepe.

N.B. se si volesse conservare la farcia per qualche giorno, appena pronta aggiungere 50% della panna e porre la massa in sottovuoto. Quando si utilizzerà, incorporare l'altro 50% di panna sempre nel cutter, in modo da renderla soffice.



Mousse frullate sempre pronte

Mousse al fegato da montare

Ingredienti:

- 300 g fegato grasso d'oca
- 250 g burro
- 20 g scalogno maturato
- 100 g canapain
- 13 g sale e pepe
- 250 g panna fresca
- 20 g brandy
- 50 g tartufo nero
- 10 g colla di pesce

Scaldare lo scalogno con il burro in microonde, unire il fegato d'oca e scottare ancora per 2 min; aggiungere gli altri ingredienti e mescolare; frullare tutto per 3 min in un frullatore a bicchiere e raffreddare in frigo per 3/4 ore; al momento di servire montare la mousse necessaria con la planetaria.

Mousse al prosciutto e bresaola

Ingredienti:

- 200 g bresaola di manzo
- 100 g prosciutto cotto
- 250 g burro
- 100 g porro maturato
- 10 g sale e pepe
- 250 g panna fresca
- 20 g brandy
- 30 g salsa rubra
- 12 g colla di pesce

Scaldare il porro in microonde e unire il prosciutto; aggiungere gli altri ingredienti e mescolare; frullare tutto per 2 min in un frullatore a bicchiere e raffreddare in frigo per 3 ore; al momento di servire montare la mousse necessaria con la planetaria.

N.B. se desiderate una mousse molto leggera unire poca panna al momento di montarla.

Ricette basi

Mousse al salmone leggera

Ingredienti:

- 350 g salmone affumicato
- 250 g burro
- 100 g ricotta fresca
- 150 g panna fresca
- 100 g cipolla rossa maturata
- 5 g sale liquido
- 10 g sale e pepe
- 20 g brandy
- 30 g salsa ketchup

Scaldare la cipolla in microonde; aggiungere gli altri ingredienti e portare a 70°C; versare nel frullatore e frullare tutto per 2 min; riporre in frigorifero e far riposare per 3 ore; al momento di servire montare la mousse necessaria con la planetaria.

N.B. se desiderate una mousse molto leggera unire poca panna al momento di montarla.

Mousse al parmigiano reggiano

Ingredienti:

- 190 g formaggio parmigiano reggiano
- 190 g panna 35%
- 80 g trehalosio
- 100 g tuorli
- 2 g sale fino
- 13 g colla di pesce
- 450 g panna semimontata

Cuocere a 85°C i primi 5 ingredienti. Unire la colla di pesce. Far raffreddare ed unire la panna semimontata.



Burro montato aromatizzato

Burro al basilico

Ingredienti:

- 150 g basilico
- 800 g burro
- 200 g panna fresca
- 50 g scalogno maturato
- 4 g succo di limone
- 5 g sale liquido

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

Burro all'aglio

Ingredienti:

- 4 g aglio maturato
- 800 g burro
- 300 g panna fresca
- 10 g prezzemolo tritato
- 10 g succo di limone
- 5 g sale liquido

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

Burro all'aneto

Ingredienti:

- 150 g aneto
- 800 g burro
- 300 g panna fresca
- 20 g porro maturato
- 5 g succo di limone
- 5 g sale liquido
- 6 g aceto balsamico

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

Burro alla maitre d'hotel

Ingredienti:

- 150 g prezzemolo
- 800 g burro
- 300 g panna fresca
- 5 g succo di limone
- 5 g sale liquido
- 5 g aglio maturato
- poche gocce di Worcester sauce

Montare il burro in planetaria; incorporare gli altri ingredienti; per ultima incorporare la panna semimontata delicatamente.

APERITIVO
Italiano



APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO



FOOD PAIRING nell'aperitivo

Il Food-Pairing, come si intuisce dalla parola, è l'abbinamento perfetto di un determinato alimento con altri sapori.

È uno studio scientifico, che parte dalla composizione molecolare di un cibo o di un drink, che persegue la regola fondamentale per la quale: i due elementi protagonisti per esaltarsi devono avere le stesse componenti aromatiche, per lo meno quelle principali.

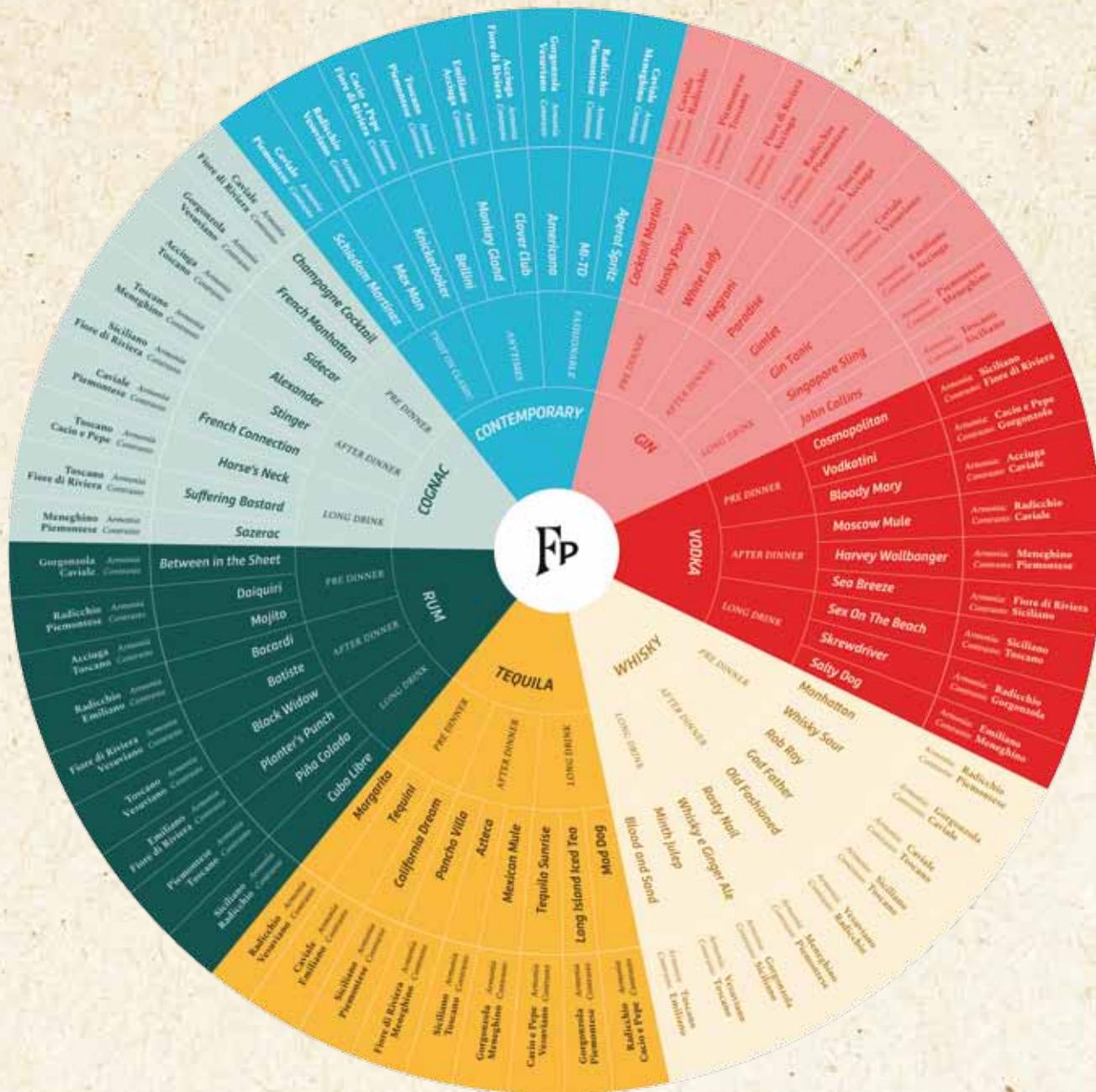
Nel mondo, l'attenzione verso le bevande alcoliche è sempre maggiore, dunque il Food Pairing è divenuto sinonimo di ricerca nell'abbinamento perfetto tra cibo, vino, cocktail oppure birra.

Il trend dei prossimi anni sarà accompagnare i piatti tradizionali della cucina italiana con spumanti, Champagne, whisky, gin o birra.

Flamigni ha cercato abbinamenti particolari, studiati da chef, bar manager e giornalisti specializzati, costruiti su questo trend. È così che è nato Aperitivo Italiano. Il risultato degli abbinamenti sono delle esplosioni di gusto, che si esaltano a vicenda, senza mai risultare ridondanti ma anzi, volti a creare quella perfetta curva di sapori che termina in una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO


FLAMIGNI
 1930



Il Food&Beverage Pairing è stato riportato in questa rosa dei venti. Riporta suggerimenti di abbinamento che non vogliono essere regole, ma solo spunti per suscitare l'interesse di chi prova i pasticcini dell'Aperitivo Italiano... ma non solo.

APERITIVO
fingerfood
revolution
STILE ITALIANO

APERITIVO *Italiano*



Il **World Aperitivo Day**[®] nasce nel 2022 con la volontà di **tutelare**, **promuovere** e **celebrare** le **eccellenze della filiera agroalimentare**.

Il **World Aperitivo Day**[®], celebrato il 26 maggio, è una giornata riconosciuta a livello internazionale come occasione per promuovere e divulgare la tipicità e l'autenticità dei valori che caratterizzano l'Aperitivo codificati nel **Manifesto dell'Aperitivo**: un insieme di regole semplici e chiare, condivise da tutte le filiere coinvolte, al fine di tutelare l'aperitivo in Italia e nel mondo.

L'aperitivo non può più essere considerato solo un'**abitudine quotidiana** amata e praticata lungo tutta la nostra penisola... è un rituale, un'**occasione di consumo** che unisce settori importanti del mercato come il Food e il Beverage oltre ad essere anche una grande **opportunità di far conoscere** e amare al grande pubblico le **eccellenze italiane** e non solo.

APERITIVO
*fingerfood
revolution*
STILE ITALIANO

IL MANIFESTO

DELL'



- 1** L'**APERITIVO** è un rito originale della tradizione italiana che accosta a una bevanda un prodotto alimentare o una preparazione gastronomica ad essa abbinata
- 2** L'**APERITIVO** si tiene in due momenti diversi della giornata, sia nella vita domestica, che nei luoghi di consumo: prima del pranzo e prima della cena, non divenendo un sostitutivo dei due pasti
- 3** Per garantire lo spirito italiano di questo attimo di gusto, l'**APERITIVO** deve essere Made in Italy almeno al 50%, ovvero almeno la metà degli ingredienti utilizzati per l'abbinamento deve essere prodotta in Italia e l'origine italiana dei prodotti impiegati deve essere garantita attraverso la tracciabilità della filiera di produzione
- 4** L'accostamento tra le bevande e i prodotti alimentari che deve lasciare spazio alla creatività di chi lo realizza - deve valorizzare gli ingredienti e trasformare l'assaggio in esperienza, stimolando un'occasione di racconto dei prodotti italiani

5 La qualità dell'**APERITIVO** non è misurata dalla quantità del beverage o del food somministrato, ma dalla qualità della proposta di abbinamento e dei singoli elementi che lo compongono, che diviene garanzia per il consumatore

6 L'**APERITIVO** è l'occasione per accostare il mondo delle bevande, dei prodotti agroalimentari e della cucina italiana alle tradizioni del beverage, del food e delle cucine internazionali, privilegiando le best practice alimentari del mondo, tra cui la Dieta Mediterranea

7 L'**APERITIVO** è un momento nel quale sperimentare scelte sostenibili, sia dal punto di vista degli strumenti e delle tecniche di somministrazione, che nell'uso di ingredienti stagionali e/o prodotti da aziende caratterizzate da un'attenzione alla sostenibilità produttiva, ambientale e sociale

8 Un ruolo fondamentale nella diffusione e valorizzazione dell'**APERITIVO** è svolto dai luoghi e dai professionisti della somministrazione, che con il loro lavoro devono trasmettere i valori dell'accoglienza, della qualità, della tipicità e della creatività italiana

9 L'**APERITIVO** offre una cornice conviviale per la contaminazione con altri campi della cultura, dalla musica al design, dall'arte alla moda

10 L'**APERITIVO** è uno strumento di divulgazione dello stile di vita e del gusto italiano che permette di creare nuove opportunità di consumo per i prodotti di origine e produzione italiana nei mercati internazionali



Geniali Bontà in punta di dita!

In cucina oggi si ricercano **gusto e piacere** in un... "MORSO"!
Piccole delizie che racchiudono un **mondo di sapore e creatività**,
ecco cosa rappresenta oggi il

fingerfood!

Bocconcini leggeri, freschi, colorati e glamour
che si adattano a tutti i tipi di clientela. Con le loro forme originali
incuriosiscono la clientela **maschile** e con la loro leggerezza, modernità
ed eleganza seducono il pubblico **femminile!**

Ideali per:

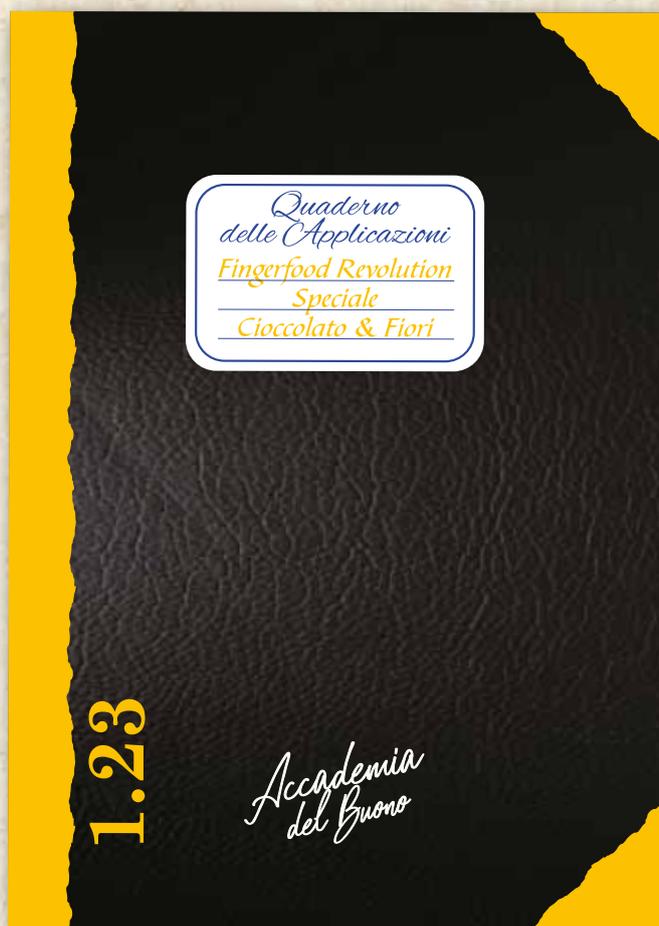
APERITIVI **RINFRESCHI**
HAPPY HOUR **PRANZI VELOCI**
ENTRÉE APPETIZER

I nostri *fingerfood* sono dei piccoli contenitori edibili,
tutti da mangiare, ti eviteranno i "fastidi" dei contenitori usa e getta,
lasciando la tua clientela soddisfatta ed appagata!

Dedicati a:

HOTEL **COCKTAIL BAR**
RISTORANTI **BANQUETING**
PASTICCERIE **BUFFET** **CATERING**

Nuovo Ricettario Fingerfood



Una nuova impostazione,
nuove ricette e audaci abbinamenti
per un fingerfood che lascerà
tutti a bocca aperta.
Richiedilo al tuo distributore di zona
o scaricalo direttamente dal sito

www.icewer.com



Accademia del Buono



ICE WER srl

Via del lavoro, 62- Z.I. - 31016 Cordignano (TV) - Italy

Tel: +39.0438.38067 - info@icewer.com

www.icewer.com

Seguici anche su  