



# L'Arte in Cucina

Periodico di cucina professionale e cultura enogastronomica contemporanea

SETTEMBRE / OTTOBRE Anno 2016

N. 112



L'ARTE IN CUCINA - VIA ZAVATELLA, 46/47 - 20139 MILANO - SEZIONE IN ABBONAMENTO FORNITORE - TEL. 02/76000000 - COD. N. 27/02/2004 N. 46 ART. 1, COMMA 1, DEL MAND.



Associazione Professionale Cuochi Italiani



### IL CASEIFICIO TOMASONI APPRODA NEL BIOLOGICO

Un obiettivo raggiunto, quello del Caseificio Tomasoni che, dopo un percorso verso la sostenibilità, è approdato nel grande mondo del biologico con la proposta della nuova linea Caseificio Tomasoni Bio con sei nuove referenze: la *Caciotta Bio* con una lieve stagionatura, il *Dolce Tomasoni Bio* dal sapore dolce e delicato, il *PrimoDi Bio* dalla pasta tenera e saporita, la *Ricotta Bio* morbida e leggera, il *Formaggio San Saverio Bio* dal sapore dolce di latte fresco e lo *Stracchino Bio* dal gusto cremoso e delicato. L'intera gamma è prodotta con latte biologico italiano, principalmente da selezionate stalle del Veneto, da mucche alimentate con erba e foraggio bio. Realizzate senza l'impiego di sostanze chimiche di sintesi e di organismi geneticamente modificati, le nuove referenze, riportano sulla confezione il logo di produzione biologica del Mipaaf (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali), che ne certifica e garantisce l'intera filiera.

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



### IL FRANCOBOLLO PER I 160 DI RISO GALLO

Il Ministero dello Sviluppo Economico ha emesso un francobollo celebrativo in onore di Riso Gallo in occasione del suo 160° anniversario. La storia di Riso Gallo inizia infatti nel lontano 1856 e, a distanza di 160 anni, è oggi leader di mercato, uno dei più importanti attori dell'economia del riso internazionale e tra le più grandi riserie d'Europa, impegnata nelle sfide verso un futuro sempre più sostenibile. Un simbolo dell'eccellenza del Made in Italy nel mondo, premiato con questo nuovo francobollo che è stato presentato durante la conferenza stampa indetta in occasione dei 160 anni del marchio al Teatro alla Scala, dal Presidente Mario Preve e alla presenza di Poste Italiane con una cerimonia di annullo speciale filatelico dedicato all'evento. Il francobollo è inserito nella serie "Le eccellenze del sistema produttivo ed economico" e riproduce, sullo sfondo, il marchio antico, affiancato dal logo attuale; in primo piano spiccano, a sinistra, un particolare della fabbrica ligure del 1856 e, a destra, una ciotola del prodotto con una spiga.

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



### SELENELLA VIRTUOSA E SOSTENIBILE

Le patate Selenella, 100% italiane e garantite dal Consorzio Patata Italiana di Qualità, rispondono perfettamente alle esigenze di uno stile di vita contemporaneo: gustose e nutrienti, con basso contenuto di calorie e fonte di selenio, si attestano a tutti gli effetti come un alimento sostenibile. Grazie al progetto "Qualità e tutela del Valore", lo sono innanzitutto da un punto di vista economico, per merito della loro versatilità in cucina che ne riduce lo spreco, perché si conservano a lungo, ma soprattutto per via del prezzo accessibile a tutti. Sono un alimento sostenibile anche dal punto di vista ambientale grazie alla limitazione al massimo dell'utilizzo di fertilizzanti e antiparassitari, concimi e prodotti chimici, oltre che di acqua, grazie alle tecniche di irrigazione a basso consumo, all'utilizzo di impianti ad alta efficienza, e previsioni meteo geo-localizzate che consentono irrigazioni mirate. Selenella si conferma quindi coltura virtuosa, nutriente sostenibile ed accessibile a tutti.

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

