

il panificatore italiano

italiangourmet

n.6/2020

www.italiangourmet.it

Sotto i riflettori Non solo pane

Quando
l'azienda
di famiglia
funziona

SCUOLA DI PASTICCERIA

Luca Montersino
e i prodotti senza zucchero

SPECIALE MONDO PIZZA

• Intervista
a Pier Daniele Serri

MOLINO GRASSI
Da sempre al fianco
dei professionisti

MONDA
September
7

7

Italy - Gianfranco

Bar

Clare

Clare

Clare

Clare

Clare

Clare

Clare

Clare

Clare

Clare



CASCINA FIUME
(Carmagnola, Torino, Piemonte)

Cascina Fiume, nata dalla visione del papà Antonio, ha preso forza e sostanza grazie ai figli che hanno dato continuità e modernità alle attività dell'azienda, all'allevamento del bestiame e alla coltivazione del peperone. In una zona votata da sempre alla produzione di questo ortaggio, Cascina Fiume propone quattro tipologie: Tumatícot, Quadrato, Trottola, ma soprattutto il Corno di Carmagnola (Presidio Slow Food). L'azienda è, inoltre, iscritta al Consorzio di tutela del peperone di Carmagnola e dal 2002 ha dato uno slancio ulteriore al progetto, trasformando la materia prima, riproponendo antiche ricette tradizionali, tra cui i peperoni al forno, in agrodolce e sott'olio, disponibili tutto l'anno. Cascina Fiume coltiva e trasforma anche pomodori, melanzane, zucchine, albicocche, prugne, ciliegie, pesche e pere.

www.cascinafiume.it



COALVI
(Carrù, Provincia di Cuneo, Piemonte)

Coalvi è un'azienda votata da sempre all'allevamento e alla produzione di carni, che ha scelto di estendere il proprio marchio di qualità verso i prodotti della terra. In particolare, i carciofini provengono dal Frantolo di Sant'Agata di Oneglia e sono lavorati al naturale con la sola aggiunta di olio extra vergine di oliva. La loro principale caratteristica, che li rende particolarmente piacevoli anche sulla pizza, è quella di rimanere leggermente croccanti, in modo da conservare il gusto della verdura appena colta. Perfetti sulle pizze.

www.coalvi.it



DE CARLO
(Bitritto, Bari, Puglia)

Mastri Oleari dal 1600, i De Carlo fanno del loro approccio tra innovazione e tradizione, un punto di forza e successo. Nel rispetto dei rituali tipici della produzione artigianale e contadina e continuando ad usare la tipica macina in pietra, l'azienda si rinnova continuamente e con costanza acquistando impianti tecnologicamente avanzati. Dopo 400 anni di evoluzione, l'azienda realizza sia oli pregiati che conserve a base di oliva e pomodoro. Tra queste, i pomodori "Sun Kissed", prodotti con l'essiccazione al sole della migliore qualità di ciliegino; i carciofi "Violetto di Brindisi", tipico pugliese il cui nome si ispira alla caratteristica colorazione violacea delle foglie; le cime di rapa, le melanzane e i lampascioni, tipicità pugliese che crescono spontaneamente nelle Murge. Tutti ingredienti cardini delle pizze gastronomiche.

www.oliodecarlo.com





COALVI

*(Carrù, Provincia di Cuneo,
Piemonte)*

Coalvi è un'azienda votata da sempre all'allevamento e alla produzione di carni, che ha scelto di estendere il proprio marchio di qualità verso i prodotti della terra. In particolare, i carciofini provengono dal Frantoio di Sant'Agata di Oneglia e sono lavorati al naturale con la sola aggiunta di olio extra vergine di oliva. La loro principale caratteristica, che li rende particolarmente piacevoli anche sulla pizza, è quella di rimanere leggermente croccanti, in modo da conservare il gusto della verdura appena colta. Perfetti sulle pizze.

www.coalvi.it

