



prodotto coop

Con fiorfiore il meglio è in tavola

Arrivano altre novità nella linea di prodotti coop che propone scelte da gourmet della gastronomia italiana e internazionale



DI ANNA SOMENZI

Noi italiani abbiamo un rapporto con il cibo che va oltre il semplice nutrimento, coinvolge infatti il nostro benessere più complessivo e, soprattutto, per noi mantiene un aspetto importante di convivialità e di piacere.

Ne è testimone il successo dei prodotti **fiorfiore** coop scelti fra le eccellenze della gastronomia. Tutto un pranzo si può preparare dall'antipasto al dolce, con i fiorfiore coop, sia si abbia la voglia e il tempo di partire dalle materie prime, e qui sono di primissimo ordine e di grande qualità, sia il tempo ci sia tiranno e magari la pratica scarsa e si preferisca affidarci a qualcosa di già pronto. Per l'antipasto la terra e il mare sono a disposizione: dalla terra tanti salumi,

dal prosciutto di San Daniele **Dop** a quello di Modena **Dop**, dal culatello alla coppa, passando dalla mortadella o dal salame di Felino. Dal mare carpaccio di pesce: salmone, tonno, pesce spada, polpo. Per arricchire e completare gli antipasti si può scegliere fra un ricco assortimento di golosità tipo olive kalamata o taggiasche, cipolline borettane, ma anche con carciofi con gambo grigliati alla romana, peperonata agrodolce oppure peperoni ripieni con tonno e capperi. Per i primi pasta a volontà, dalla pasta di semola di Gragnano, città pastaia per eccellenza, a quella all'uovo di Campofilone, tipica del territorio marchigiano, da abbinare al pesto ligure, al ragù bolognese, al ragù di cinghiale, al pesto siciliano. Ma se volete un piatto già

pronto da portare a casa e mettere in tavola nel giro di pochi minuti potete optare per un take away tipo lasagne alla bolognese, o una ribollita toscana oppure una zuppa di pesce, che può essere un buon piatto unico. Se invece c'è voglia di cucinare, fra le carni non manca la scelta: a partire dalla pregiata scottona, al grangallo, e poi il pollo kabir, il cappone pronto per il Natale imminente. Molto ricca l'offerta anche fra i formaggi: mozzarella di bufala e mozzarella vaccina, pecorino di Farindola, formaggio di fossa di Sogliano **dop**, provola sfoglia di Montalbano, Asiago d'allevamento **dop**, parmigiano reggiano **dop**. Ai quali si sono aggiunti ora il Maccagno e il gorgonzola dolce **dop**. Appena arrivata anche la "focaccia col formaggio", specialità ligure prodotta da una piccola azienda artigianale di Recco. Cotta in forno ad altissima temperatura, viene subito surgelata per mantenerne intatta la fragranza. Si scalda in pochi minuti in forno tradizionale o in forno a microonde. E per il prossimo Natale zampone precotto, la tradizione emiliana pronta nel piatto; Pandoro con gocce di cioccolato fondente dalla Repubblica Dominicana. Sia che siate appassionati della tradizione del nostro territorio o curiosi delle specialità del resto del mondo, l'offerta **fiorfiore** accontenta tutte le esigenze e risolve tutte le occasioni. ●

Birra doppio malto

L'assortimento di birra a marchio Coop, si è arricchita di due nuove proposte di Birre Speciali che appartengono al mondo **fiorfiore**. Sono sempre prodotte da Pedavena, in provincia di Belluno, con caratteristiche di grande qualità delle materie prime (l'acqua utilizzata, proveniente dal bacino delle Prealpi Venete, il malto quasi esclusivamente italiano e i migliori luppoli accuratamente selezionati e lavorati) e da specifici processi di lavorazione.

La birra **doppio malto chiara** **fiorfiore** è infatti ottenuta con lunghi tempi di fermentazione e di maturazione. Questo lento affinamento le conferisce un sentore floreale di luppolo e malto, un corpo deciso e rotondo, un gusto pieno ed equilibrato.

Invece la birra **doppio malto ambrata** **fiorfiore** Coop affianca ai lunghi tempi di fermentazione e maturazione, utilizzo e la selezione dei migliori malti tostati. Questo le dona un corpo deciso e rotondo, un gusto abboccato e armonioso, in cui si fondono, creando un piacevole equilibrio, note di miele e di malto d'orzo.



Novità fra i formaggi



Gorgonzola dolce **dop** fiorfiore

prodotto da Santi, un'azienda casearia del Novarese specializzata nella produzione di questo formaggio. Nasce nel cuore della zona di produzione del gorgonzola **dop**: Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbano Cusio Ossola e il territorio di Casale Monferrato per il Piemonte e Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese per la Lombardia. Il prodotto Coop si distingue per la dolcezza e per una consistenza estremamente cremosa, risultato di una lavorazione attenta che rispetta la tradizione: dal taglio della cagliata alle operazioni manuali di messa in forma (moulé à la louche) e salatura, tutti passaggi che permettendo di trattare la cagliata in modo dolce e senza traumi, che mantengono le qualità del latte e garantiscono quel sapore unico e inconfondibile.

Per godere al massimo della cremosità del gorgonzola dolce, è bene toglierlo dal frigorifero almeno mezz'ora prima di consumarlo.

Formaggio Maccagno

rappresenta un cru di eccellenza della montagna biellese. Prende il

nome dall'Alpe omonima che si trova sotto il Monte Cossarello, a nord di Biella. La produzione del Maccagno prese avvio nelle valli ad est del territorio biellese, successivamente la pratica si diffuse in tutta la provincia di Biella. Era il formaggio prediletto dalla regina Margherita di Savoia e da Quintino Sella, ministro del Regno d'Italia. Si caratterizza per odore e aroma molto delicati di panna e burro, con un sapore dolce e gradevole.

