

LAMADIA

contiene i.p.
TM

www.lamadia.com

T R A V E L F O O D



MICHELANGELO MAMMOLITI
Resort La Madernassa

GIOVANI CHEF CRESCONO

FABIO PISANI e ALESSANDRO NEGRINI
Il Luogo di Aimò e Nadia



LA MADIA EDITORE

ANNO XXXIII - Luglio/Agosto 2017 - N. 319 - € 4,00 - Direttore ELSA MAZZOLINI

RELAYS & CHATEAUX
FRANCE

RELAYS & CHATEAUX
FRANCE

RELAYS & CHATEAUX
FRANCE
Alessandro Negrini

NUOVA LINEA SACLÀ I SOTTOLI LEGUMI & GERMOGLI

Tre le proposte Saclà della nuova linea sottoli, **Fagioli rossi e germogli di legumi**, mix di fagioli rossi e germogli di fagioli e lenticchie, molto nutrienti e ricchissimi di proteine; **Edamame, ceci e fagioli rossi** (edamame e fagioli di soia tipici della tradizione giapponese, con caratteristico gusto dolce ed equilibrato); **Peperoni, ceci e olive nere**, una ricetta tradizionale dal gusto inconfondibile, saporita e subito pronta, perfetta anche per chi ha deciso di ridurre il consumo di carne e cerca fonti alternative di proteine.

www.sacla.it



FREDDO ASSICURATO CON ELECTROLUX

Electrolux Professional e Generalia propongono la nuova polizza "Freddo Assicurato" che copre il valore delle derrate alimentari bloccate all'interno di frigoriferi e freezer. I professionisti della ristorazione e dell'ospitalità, che acquistano un frigorifero o un tavolo refrigerato Electrolux della gamma ecostore di Electrolux Professional entro l'1 ottobre possono usufruire di questa **esclusiva polizza** e si prende cura degli alimenti conservati all'interno di frigo/freezer in caso di mancato freddo. Si tratta di una novità assoluta nel mondo della ristorazione perché permette al cliente di non doversi preoccupare del deterioramento delle derrate alimentari e della loro attività di ristorazione. Spiega **Massimo Presot**, direttore marketing Electrolux Professional Italia: "Electrolux Professional, promotrice della refrigerazione responsabile attenta a qualità, ambiente e costi di gestione, offre con questa partnership un incentivo in più per l'acquisto di prodotti della gamma ecostore. L'iniziativa rientra nel percorso aziendale a sostegno e supporto di un'idea di ristorazione intelligente, attenta al food cost e agli sprechi".



www.rinnovaerisparmia.it/ecostore
www.professional.electrolux.it/



CIRCUITO RISTOGOLF 2017 BY KITCHENAID & ESTRA

Il Circuito Ristogolf festeggia quest'anno la sua **quinta edizione**. Nato nel 2012 dal desiderio di incrementare e sviluppare il gioco del golf fra ristoratori, albergatori, operatori del settore food&beverage e simpatizzanti, si rivela sempre più come un circuito ricco di sorprese dove buon cibo, sport e benessere la fanno da padroni!

Ideato dall'Associazione Ristoratori Albergatori & Co Golfisti, fondata dagli chef stellati **Enrico Cerea, Giancarlo Morelli, Davide Scabin, Norbert Niederkofler** e guidata dal direttore **Dario Colloi**, golf professional e golf manager, Ristogolf cresce grazie agli sponsor, soci, golf club e media.

Più di 40 chef rinomati sono intervenuti in queste edizioni rendendo Ristogolf un circuito d'eccellenza accompagnato da speciali show-cooking.

Prossime tappe, al *Golf Club Colli Berici* (8 settembre) con il pastry chef **Diego Crosara**, campione del mondo di pasticceria 2006 e campione del mondo di gelateria 2016, e gli chef **Marco Perez** - ristorante Amistà 33 - Corrubio (VR) ed **Enrico Cerea** - ristorante Da Vittorio - Brusaporto (BG).

Ultima tappa il 27 settembre al Golf Club Franciacorta.

www.ristogolf.com