

m a g a z i n e

sughi di mare
di terra
dell'orto




VIANDER
il Mangiarbene



sughi

di mare
di terra
dell'orto

[**INDICE**]

RAGÙ DI POLPO [PAG. 5]

RAGÙ BIANCO DI ORATA [PAG. 7]

PESTO DI CAPPERI [PAG. 9]

PESTO DI PISTACCHIO [PAG. 11]

PESTO DI AGRUMI [PAG. 13]

CICCHETTI GOURMET [PAG. 15]

PESTO DI PISTACCHIO & CREMA DI ZUCCA [PAG. 17]

PESTO DI FINOCCHIETTO [PAG. 19]

TRITO E CONDITO [PAG. 21]

CREMA DI ZUCCA VIOLINA [PAG. 23]

RAGÙ BIANCO DI CHIANINA [PAG. 25]

FUNGHI, PANNA E TARTUFO [PAG. 27]



VIANDER
il Mangiarbene

RAGÙ DI POLPO

COME LO ABBIAMO FATTO

Partiamo da polpi selezionati, cucinati con un **soffritto delicato e polpa di pomodoro italiano** per preservarne la consistenza e il profumo di mare. Per dare profondità e carattere al profilo aromatico, abbiamo arricchito la ricetta con **olive Leccino e capperi**, che conferiscono una sapidità mediterranea inconfondibile. La texture è arricchita da **tentacoli tagliati in punta di coltello**. La cottura lenta preserva la consistenza del polpo, dando vita a un condimento ricco e avvolgente, capace di sprigionare tutta l'essenza del mare.



**RAGÙ
DI POLPO**
Codice 20171
Formato 580



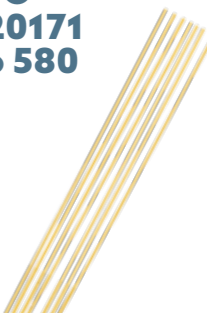
PREZZEMOLO
COD. 15227



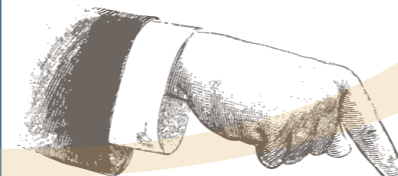
ERBA CIPOLLINA
COD. 15222



SCALOGNO
COD. 15224



**SPAGHETTONE
QUADRATO**
COD. 24058



COME LO ABBINIAMO

Questo ragù esprime il meglio di sé con formati di pasta che ne sostengano la ricchezza: una **Calamarata**, che ne accoglie i pezzettoni all'interno, o uno **Spaghettono Quadrato**, ideale per chi cerca una consistenza tenace e una superficie porosa che trattiene il sugo. Per un tocco finale, rifinisci il piatto con un filo d'olio a crudo e del **prezzemolo, erba cipollina o scalogno tritati finemente**.

RAGÙ BIANCO DI ORATA

COME LO ABBIAMO FATTO

Il cuore di questo sugo è costituito da filetti di **Orata del Mar Tirreno**, lavorati dal fresco per garantire una polpa soda e un sapore autentico. La base è un soffritto delicato che accoglie **olive Leccino e capperi** per una spinta sapida, arricchita dalla freschezza della **polpa e delle zeste di limone**. Un pizzico di **peperoncino** completa il profilo aromatico senza coprirlo. Il risultato è un condimento puro, realizzato senza l'ausilio di alcun conservante, che rispetta l'integrità della materia prima.



RAGÙ BIANCO DI ORATA
Codice: 20172
Formato: 580



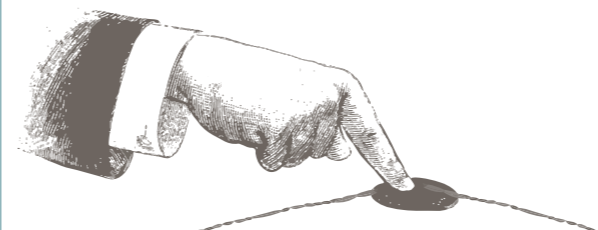
PESTO AGLI AGRUMI
COD. 15209



TARALLINI CLASSICI
COD. 36008



FUSILLONE
COD. 24124



COME LO ABBINIAMO

Per valorizzare la delicatezza e le note agrumate di questo ragù bianco, l'abbinamento ideale è con una **Linguina** o una **Bavetta**, capaci di avvolgersi al condimento catturando ogni pezzetto di filetto. In alternativa, si sposa magnificamente con un **Fusillone** artigianale, perfetto per intrappolare nelle sue spire le olive e i capperi. Si consiglia di mantecare con un filo d'olio extravergine di oliva per esaltare il profumo del limone e del pesce e impreziosire con un tocco di **Pesto di Agrumi**. Finalone con aggiunta di **Tarallini classici tritati**.

PESTO DI CAPPERI

COME LO ABBIAMO FATTO

Un omaggio ai profumi del Mediterraneo: questo pesto nasce da una selezione di **capperi** pregiati, lavorati per bilanciare la loro tipica sapidità con la dolcezza delle **mandorle siciliane**. L'aggiunta di **basilico** conferisce una nota aromatica e una brillantezza naturale che rinfresca il palato. La texture è studiata per risultare granulosa al punto giusto, garantendo una resa ottimale in fase di mantecatura e un impatto visivo artigianale sul piatto.



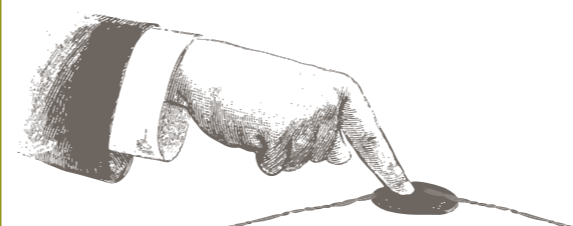
PESTO DI CAPPERI
Codice: 15195
Formato: 580



POMODORINI GIALLI SEMI-DRY
COD. 18452



LINGUINE
COD. 24055



COME LO ABBINIAMO

Per esaltare la complessità di questo pesto, lo abbiniamo a una **Linguina** che accoglie la cremosità delle mandorle. La ricetta che abbiamo provato prevede l'aggiunta di una **dadolata di tonno** fresco, scottata velocemente per mantenerne la morbidezza, e **pomodorini gialli semi-dry**, che bilanciano con la loro nota zuccherina il carattere deciso del capperi. Il risultato è un primo piatto equilibrato, colorato e di grande impatto gastronomico.

PESTO DI PISTACCHIO

COME LO ABBIAMO FATTO

Questo pesto si distingue per l'**alta percentuale di pistacchio** utilizzato, garanzia di un colore naturale e di un sapore avvolgente. Lavorato direttamente in **Sicilia** secondo metodi che ne preservano gli oli essenziali, il prodotto offre un **profilo aromatico intenso e perfettamente equilibrato nella sapidità**. La sua consistenza ricca è pensata per i professionisti che cercano una base pura, capace di esaltarsi in mantecatura senza perdere l'aroma tipico della materia prima tostata.



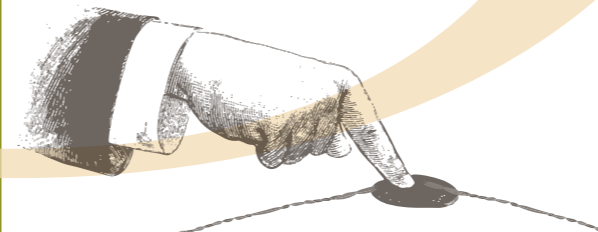
**PESTO
DI PISTACCHIO**
Codice: 15206
Formato: 580



**GRANELLA DI
PISTACCHIO**
COD. 36037



GEMELLI
COD. 24078



COME LO ABBINIAMO

L'abbinamento d'elezione è con i **Gemelli**, un formato di pasta corta la cui struttura a doppia elica è ideale per trattenere la cremosità del pesto. Per una proposta di alto livello, lo abbiniamo alle **vongole veraci**: la dolcezza del pistacchio crea un contrasto sofisticato con la sapidità del mollusco. **Un tocco di granella di pistacchio** a crudo e un giro d'olio EVO completeranno il piatto, aggiungendo una nota croccante e una lucentezza invitante.

PESTO DI AGRUMI

COME LO ABBIAMO FATTO

Un concentrato di sole siciliano realizzato con **polpa di arance, zeste di limone e mandorle** del territorio. La lavorazione a freddo preserva l'integrità degli oli essenziali, garantendo un profilo aromatico vivace e naturale. Abbiamo calibrato la densità per ottenere un condimento che avvolge la pasta senza appesantirla, mantenendo il colore brillante e il profumo del frutto appena colto.



PESTO DI AGRUMI
Codice: 15209
Formato: 580



ERBA CIPOLLINA
COD. 15222



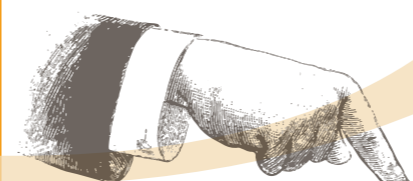
PEPERONCINO
COD. 30212



PEPE ROSA
COD. 30211



PACCHERI
COD. 25200



COME LO ABBINIAMO

Per non alterarne i sentori, il pesto **non deve sentire la fiamma**: va mantecato a fuoco spento. Si sposa divinamente con i **crostacei**, di cui esalta la dolcezza naturale. Completiamo il piatto con un pizzico di **peperoncino** per il carattere e **erba cipollina** e **pepe rosa** per una nota elegante e erbacea. Perfetto con spaccatelle, mezzi paccheri o busiate per un richiamo totale alla tradizione.

OLTRE LA PASTA: L'IDEA PER L'APERITIVO



COME LO ABBINIAMO

I nostri ragù di **Polpo e Orata** sono alleati preziosi anche per il momento dell'aperitivo. Grazie alla loro consistenza ricca e ai tagli "a punta di coltello", sono pronti da spalmare su **bruschette di pane casereccio** tostato o per guarnire **cicchetti gourmet**. La sapidità del ragù di polpo e la freschezza agrumata dell'orata offrono soluzioni veloci, senza sprechi e di alta qualità per arricchire taglieri di mare e proposte di finger food ricercate.

PESTO DI PISTACCHIO & CREMA DI ZUCCA

COME LO ABBIAMO FATTO

Un connubio tra due eccellenze italiane: la **Zucca Violina dell'Emilia**, lavorata dal fresco per ottenere una crema vellutata e naturalmente dolce, e il **Pistacchio**, che aggiunge una nota tostata e una persistenza unica. La lavorazione delicata preserva il colore vibrante della zucca. Il pistacchio aggiunge struttura e sapidità, creando un equilibrio perfetto tra cremosità e carattere.



**PESTO
DI PISTACCHIO**
Codice: 15206
Formato: 580



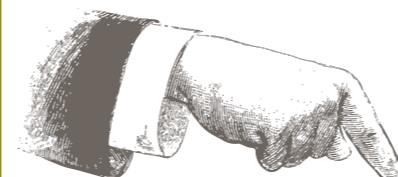
**CREMA
DI ZUCCA**
Codice: 15135
Formato: 1/2



GUANCIALE
COD. 32304



GARGANELLI
COD. 25309



COME LO ABBINIAMO

Questa base si sposa magnificamente con formati che ne esaltano la densità, come delle **Garganelli** o dei **Tortiglioni**. Per un contrasto gourmet, consigliamo di aggiungere del guanciale **croccante**.

È la base perfetta per un **Risotto Gourmet** che gioca sui contrasti. Consigliamo di aggiungerla a fine cottura per preservarne i sentori e di completare il piatto con una **tartare di gamberi rossi o rosa** a crudo. Un filo d'olio al limone o della zeste di lime renderanno il piatto incredibilmente fresco e armonioso.

PESTO DI FINOCCHIETTO

COME LO ABBIAMO FATTO

Protagonista assoluto è il **finocchietto selvatico della Sicilia**, raccolto nel pieno del suo vigore aromatico per catturarne l'essenza tipicamente mediterranea. La lavorazione mira a mantenere intatti i profumi anisati e la freschezza erbacea della pianta, bilanciandoli con ingredienti che ne esaltano la persistenza senza sovrastarla. Una ricetta autentica, pensata per regalare al piatto quel sentore selvatico e solare che caratterizza la cucina dell'isola.



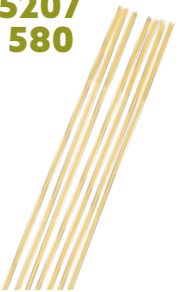
PESTO DI FINOCCHIETTO
Codice: 15207
Formato: 580



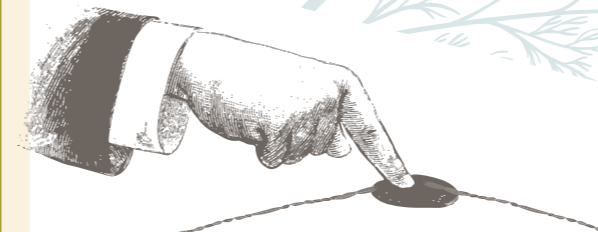
FILETTI DI ACCIUGHE CANALE DI SICILIA
COD. 27009



TARALLINI CLASSICI
COD. 36008



SPAGHETTI QUADRATI
COD. 24058



COME LO ABBINIAMO

L'abbinamento ideale è con uno **Spaghettono Quadrato**, la cui consistenza tenace sostiene perfettamente la ricchezza del pesto. Per un richiamo immediato alla "pasta con le sarde", consigliamo di arricchire la preparazione con **uvetta passa**, per una nota dolce, e **acciughe del Canale di Sicilia**, che donano una sapidità profonda e marina. Completate con una pioggia di **Tarallini classici tritati e erbe aromatiche** per aggiungere la necessaria nota croccante e un richiamo alla tradizione più verace.

TRITO E CONDITO

COME LO ABBIAMO FATTO

Questo sugo è l'elogio della semplicità italiana: una base di **pomodoro 100% italiano** lavorata con un soffritto di **carota**, **sedano** e **cipolla** tagliati a pezzettini, come vuole la tradizione. La cottura lenta trasforma gli ortaggi in una nota dolce e saporita, creando un condimento fresco ed elegante. È un sugo "pulito", privo di artifici, che fa della qualità della materia prima il suo punto di forza, risultando leggero al palato ma ricco di personalità.



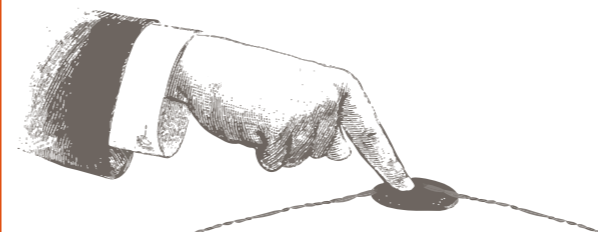
**TRITO
E CONDITO**
Codice: 26163
Formato: 1/1



FIORI DI CAPPERO
COD. 18059 - 18060



FUSILLONE
COD. 24124



COME LO ABBINIAMO

Il compagno d'elezione per questo sugo è il **Fusillone**: la sua forma a spirale cattura perfettamente i pezzetti del trito, garantendo un'esplosione di sapore in ogni boccone. È la scelta perfetta per chi cerca un piatto rassicurante ma curato. Si consiglia di servirlo con una **generosa spolverata di pecorino romano** o parmigiano e un filo **d'olio extravergine a crudo** per esaltarne la freschezza degli ortaggi. Se vogliamo volare aggiungiamo dei succulenti **fiori di capperi**.

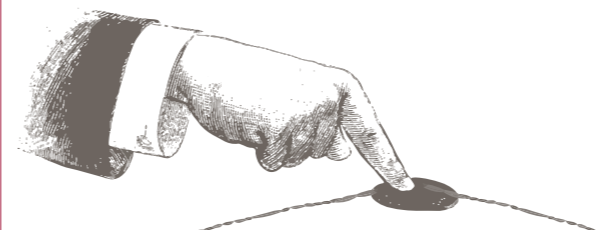
CREMA DI ZUCCA VIOLINA

COME LO ABBIAMO FATTO

Protagonista è la **Zucca Violina dell'Emilia-Romagna**, selezionata e lavorata dal fresco per preservarne la naturale dolcezza e la consistenza setosa. Abbiamo scelto questa varietà per la sua polpa soda e il retrogusto di nocciola, trasformandola in una vellutata brillante ed equilibrata. La lavorazione delicata permette di mantenere intatto il sapore autentico dell'ortaggio appena raccolto, offrendo una base densa e profumata, priva di conservanti e pronta a legarsi ad ogni ingrediente.



CREMA DI ZUCCA
Codice: 15135
Formato: 1/2



PEPE NERO
COD. 30210



CREMA AI FORMAGGI
COD. 15020



GUANCIALE
COD. 32304

GNOCCHI DI PATATE
COD. 25180 - 25181



COME LO ABBINIAMO

L'abbinamento ideale è con degli **Gnocchi di patate**, che vengono avvolti dalla cremosità della zucca. Per rendere il piatto gourmet e goloso, aggiungiamo una **crema di formaggi** che dona profondità e sapidità, contrastando la dolcezza della base. Il tocco finale è dato dal **guanciale croccante**, che apporta una nota di grasso nobile e consistenza, e da una generosa spolverata di **pepe nero** macinato al momento per una spinta aromatica inconfondibile.

RAGÙ BIANCO DI CHIANINA

COME LO ABBIAMO FATTO

Utilizziamo esclusivamente tagli selezionati di **Razza Chianina**, certificata e lavorata per esaltarne la grana grossa e la succosità naturale. La carne viene rosolata dolcemente in un soffritto di verdure fresche e sfumata con vino bianco, seguendo una lenta cottura in bianco che ne concentra i succhi senza coprirli con il pomodoro. Il risultato è un ragù dalla sapidità equilibrata, estremamente digeribile e caratterizzato da quel sapore nobile e persistente tipico della tradizione umbra e toscana.



RAGÙ BIANCO DI CHIANINA
Codice: 20169
Formato: 1/2



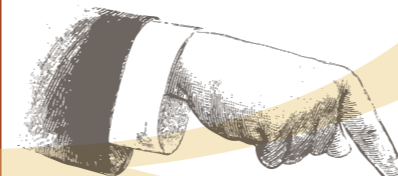
PEPE NERO
COD. 30210



ROSMARINO
COD. 15221 - 30217



PAPPARDELLE
COD. 25303



COME LO ABBINIAMO

Il matrimonio perfetto è con la **Pappardella**, meglio se all'uovo e ruvida, capace di reggere la struttura importante della Chianina. La larghezza della pasta permette di raccogliere generosamente il condimento, creando un boccone armonioso e ricco. Per elevare la ricetta, suggeriamo di servire con una spolverata di **Parmigiano Reggiano 24 mesi** e, a piacere, qualche **ago di rosmarino** tritato o un **pizzico di pepe nero** per sottolineare le note rustiche della carne.

FUNGHI, PANNA E TARTUFO

COME LO ABBIAMO FATTO

Una ricetta classica ed elegante, studiata per offrire una cremosità avvolgente e celebrare i sentori del bosco. Utilizziamo una base ricca di **funghi prataioli** e **panna**, a cui aggiungiamo il carattere nobile del **tartufo estivo**. La presenza del burro conferisce una setosità professionale, rendendo il sugo pronto a legarsi immediatamente alla pasta, garantendo un profumo persistente e una consistenza vellutata ideale per la ristorazione d'alto livello.



FUNGHI PANNA E TARTUFO
Codice: 20222
Formato: 1/2



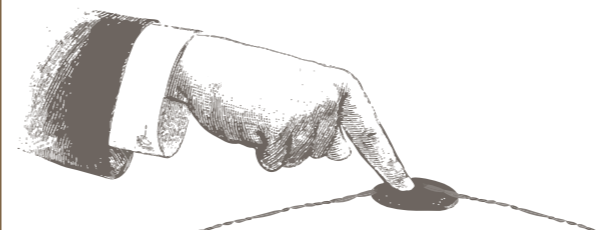
LAMELLA DI TARTUFO
COD. 15162 - 15161



MAGGIORANA
COD. 15228



PAPPARDELLE
COD. 25303



COME LO ABBINIAMO

Il formato d'elezione sono le **Pappardelle**, la cui superficie ampia e porosa accoglie la crema esaltando la nota **pregiata** del tartufo. In alternativa, per una proposta più moderna, è eccellente con i **Tortelloni di carne o di ricotta**, dove il condimento valorizza il ripieno con un abbraccio delicato. Per un tocco finale di grande impatto, completate il piatto con **lamelle di tartufo** e qualche fogliolina di **maggiorana**, che dona una nota balsamica perfetta per bilanciare la dolcezza della **panna**.

