


1/12/15	Oggi	
	Diffusione: 521.000 Lettori: 3.319.000	
Pag. 107	Tiratura: 866.869	

Dicono di noi



● Fino al 20/12, tra Ragusa e Siracusa, c'è il Festival dei due mari sul pesce e le eccellenze gastronomiche della Sicilia **OGGI 107**



Diffusione: 521.000 Lettori: 3.319.000

Tiratura: 866.869



VISI DA VISSANI
DELCANALI

Bevi il succo di arancia e ti senti in un agrumeto

L'AZIENDA GALVANINA DI RIMINI PRODUCE BEVANDE BIOLOGICHE ALLA FRUTTA SENZA AROMI, CONSERVANTI E ZUCCHERI

Oggi vi voglio parlare di un prodotto nuovo, un prodotto così straordinario che quando l'ho assaggiato mi ha dato un'emozione fortissima perché ho sentito in bocca tutti i sapori della migliore frutta italiana. **Sono i succhi biologici Galvanina, una grande novità da poco sul mercato.** Il loro pregio? Contengono solo frutta biologica centrifugata e sono confezionati sotto vuoto, dunque **non ci sono conservanti né coloranti o zuccheri aggiunti.** Però, vi assicuro, sono buonissimi e belli da vedere e non avete che l'imbarazzo della scelta perché c'è una ricca varietà di gusti: **pera Williams, pesca, albicocca, mela**



Lo chef Gianfranco Vissani gira l'Italia a caccia delle eccellenze del territorio e le presenta ai lettori di Oggi.

IN FAMIGLIA



Due bottiglie di succo di frutta all'arancia Galvanina; tutte le bevande dell'azienda sono preparate con un'acqua che sgorga nella zona di Rimini, apprezzata dai primi del Novecento perché stimola la digestione.

Golden, arancia rossa, ciliegia, mirtillo. Bere questi succhi è come stare in un meraviglioso frutteto dove si può raccogliere sempre la frutta più bella e matura. Accanto a questi, Galvanina offre anche i **succhi di verdura, pieni di vitamine e fibre naturali**, ottimi sia per uno spuntino veloce per i bambini, sia per un aperitivo sano e naturale che potete offrire ai vostri amici. Se volete stupirli piacevolmente potete lanciarvi in abbinamenti veramente indovinati come **mela, lattuga e cetriolo,**

oppure orto mix o i classici pomodoro e sedano e arancia, carota e limone. Sono prodotti nuovi e moderni, che hanno molto successo sia in Italia sia all'estero. Tutto ciò è merito della capacità imprenditoriale della famiglia Mini, che lavora nel settore delle bibite da quattro generazioni e che oggi vede in campo il giovane Federico Rossi, un trentenne dinamico, competente e appassionato che sa interpretare i gusti dei consumatori e portare le eccellenze italiane in tutto il mondo.

OGGI

cuciniamo con
VISSANI



Risotto con tacchino e mirepoix di vitella marinata all'aglio nero

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

200 g di riso carmaròl 50 cl brodo vegetale 60 g di parmigiano 20 g di burro 100 g di arrosto di tacchinella 50 g di carota viola 1 arancia 200 g di controfiletto 2 spicchi di aglio nero e uno bianco olio extravergine d'oliva rosmarino, salvia, basilico

PROCEDIMENTO

Marinate la carne con olio, aromi e aglio nero per 12 ore, tagliatela a cubetti e, dategli una forma tonda; tagliate a julienne parte dell'arrosto e unetelo alla julienne di carota viola. Tritate l'aglio della marinatura e fatene una raggiera sulla carne. Tostate il riso con olio e aglio, salate, pepate e bagnate con brodo caldo, aggiungete il brodo man mano che si asciuga, regolate di sale e pepe e terminate la cottura mantecando con burro, grana e il restante arrosto tagliato a cubetti piccolissimi. Servite il riso in un piatto piano, adagiate al centro la carne con sopra le julienes, completate con una grattugiata di scorza d'arancia e gli spicchi tagliati a vivo.

SU
OGGI.IT
IL VIDEO
DELLA
RICETTA