

MARCONI *novità ed eventi*

Ricette



Vino



Curiosità



Gusto

E molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....

Anno IV • Numero 3 • Marzo 2010 • Giornalino di informazione gastronomica

Ricetta del Mese:

Savoardi

120 gr Zucchero
5 n° Tuorli
50 gr Fecola
70 gr Farina 00
3 n° Albumi
Vanillina

Procedimento:

Montare i tuorli con 60 gr di zucchero, fino a renderli chiari e spumosi.

Montare le chiare d'uovo con la vanillina e 60 gr di zucchero.

Unire la farina e la fecola setacciate ai tuorli montati, delicatamente, aggiungere infine sempre con molta delicatezza gli albumi montati.

Cuocere a 180° per 12 minuti.

Corsi di cucina

Nuovi corsi di cucina in arrivo.. prima data prevista **26 Aprile 2010** a breve pubblicheremo le date sul nostro sito e vi invieremo una mail per conoscenza.

info@ristorantemarconi.com

Per le Vostre Cerimonie

Visitate il nostro sito, per sfogliare le nostre proposte per comunioni cresime battesimi anniversari o qualsiasi altra cerimonia.

LA RIVINCITA DELLA TAVOLA ITALIANA

Nell'anno del grande crollo dell'economia l'export italiano è sostenuto in buona parte dagli alimentari. Secondo la ricerca della Fondazione Edison ripresa sulle pagine de *Il Sole 24 Ore* di domenica, su 101 distretti monitorati lo scorso anno, solo 10 hanno chiuso con un progresso dell'export e 8 di questi appartengono all'agroalimentare. Tra i risultati più eclatanti quello del prosciutto San Daniele che fa segnare un incredibile +33%, ma non mancano le soddisfazioni anche per i distretti parmensi di latte e derivati (+17,6%), paste e prodotti da forno (+4,8%) e insaccati (+1,8%), per il vino delle Langhe (+3%), Trentino (+2,8%) e Astigiano (+1,4%) e per i pomodori del salernitano (+1,5%).

Nasce a Gorgonzola

un museo dedicato alla storia culturale del latte e del formaggio. I locali saranno visitabili tra qualche mese ed in futuro protrebbe diventare un vero e proprio museo dell'alimentazione. Intanto da sabato fino al 27 aprile si potrà avere un primo assaggio a Palazzo Pirola, con due mostre di cui la prima si intitolerà "Cibo di carta: carte illustrate dal '600 al '900 della collezione Rapisarda". (*Il Sole 24 Ore* di sabato)

Attenzione al prezzo... con la crisi ci sono ristoratori disperati.

Leggendo una pubblicità di un ristorante ossolano, ho fatto questa riflessione: sarà possibile che le persone le quali frequentano un ristorante più che un altro non si accorgano quando il ristoratore scende drasticamente sotto una soglia minima di prezzo senza mettere a rischio qualità e sicurezza alimentare per il suo cliente? Ma i clienti di un ristorante vanno normalmente a fare la spesa? Se entrambe le risposte sono "Sì" allora concorderete con me che è impossibile vendere in un ristorante un filetto di Manzo a 10€ quando solo la carne, senza eccellere in qualità, costa minimo 28€ al kg calcolando il 30% di scarto nella pulizia costa 36,40 € al kg per 150 gr minimo a porzione arriviamo a un costo della sola carne di 5 €.

Adesso aggiungiamo i costi fissi, luce gas personale affitti, e il guadagno... perché anche questo signore mangerà a casa sua!!

Senza scendere troppo nel dettaglio, ecco che il nostro valore 5€ deve essere moltiplicato, per 3 e diventa 15€... questo è un prezzo minimo di vendita calcolando materie prime mangiabili. Abbassare troppo i prezzi non giova a nessuno né al ristoratore che presto si troverà a non pagare neanche i fornitori e nemmeno al cliente.

Salviamo la ristorazione...

MARCONI *novità ed eventi*

Ricette



Vino



Curiosità



Gusto

E molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....

Anno IV • Numero 3 • Marzo 2010 • Giornalino di informazione gastronomica

*Sabrina Denis e Leda
Augurano*

BUONA PASQUA A TUTTI

*Le novità Dalla nostra
cantina*

*Barbera d'alba la
Romualda di Principiano*

*Gewurztraminer
Souvignon, Pinot Bianco ,
Santa Magdalener Classico,
Cabernet, di Viticoltori Alto
Adige Raetia*

Siamo aperti anche la

Sera di Pasqua

Pasquetta a pranzo

*Ristorante Marconi s.n.c. di Croce Denis
Via Pellanda 21 Crodo
0324.618797 Cell 339.4688468
www.ristorantemarconi.com
info@ristorantemarconi.com*