Ricette firmate Grandi Chef, il progetto di Manuel Caffè e chef di alto livello

manuel-caffe-1-f856b4f8

Parte il progetto “Ricette firmate grandi chef Manuel Caffè” che ha l’obiettivo di valorizzare i prodotti e il brand. Si comincia con Stefano Polato, “lo chef degli astronauti” che ha creato il menù stellare di Astro Samantha, già cuoco del ristorante Campiello di Monselice, appassionato di nutrigenomica e ideatore dei bonus food per gli astronauti.

“È stata un’esperienza entusiasmante – afferma Cristina De Giusti e continua - *Ci siamo riconosciuti nella filosofia dello chef Stefano Polato per l’innovazione e l’utilizzo di nuovi ingredienti, una cucina molto vicina al nostro stile, con l’utilizzo di meno sale e dolcificanti naturali e frutta liofilizzata. Ed è stata una sorpresa vederlo all’opera con la sua creatività stellare!”*

Sono 20 le ricette dolci e salate, suddivise per i prodotti caffè, sambuca e infusi, che saranno presto disponibili in modo permanente sia online, in una sezione dedicata del sito www.manuelcaffe.it, sia raccolte in un ricettario che può diventare anche oggetto-regalo e da collezione. Come uno scienziato alchimista, Stefano Polato ha preparato ricette leggere, nutrienti e soprattutto ricche di antiossidanti, che combattono l’invecchiamento cellulare. L’utilizzo del caffè dà un valore aggiunto perché esalta il sapore e costruisce l’aromaticità della ricetta, in base al grado di tostatura della miscela utilizzata. Quelle più speziate esaltano i piatti di pesce, mentre quelle più dolci, con l’utilizzo della miscela Arabica, valorizzano i primi piatti, mousse e dessert dove il caffè primeggia come ingrediente principale. La Robusta invece, più legnosa e astringente, esalta il sapore delle carni. Proposti anche abbinamenti insoliti, combinati con spezie e peperoncino, cardamomo e noce moscata, cannella, chiodi di garofano e zenzero.

Per gli infusi, la creatività dello chef Polato spazia nella realizzazione delle ricette, giocando con sentori ora dolci ora astringenti e utilizzando sambuco, ribes rosso e calendula, arricchiti di cannella, vaniglia e chiodi di garofano, utilizzati nelle torte e nelle creme. Per la Sambuca SAMtime, cremosa e perfetta a fine pasto, lo chef ha creato delle ricette con l’avvolgente aroma della miscela 100% Arabica

Manuel e il gusto fresco dell’anice e dei fiori di sambuco.

Tradizione, sapienza, innovazione e intuizione sono gli ingredienti che hanno permesso a Manuel Caffè di creare miscele che soddisfano anche i palati più esigenti, da degustare al bar tanto quanto da utilizzare in cucina. L’azienda, gestita con successo dai fratelli Mauro, Cristina e Emanuela De Giusti vanta oltre quarant’anni di storia.