Cucina italiana e cucina orientale nella linea M'ama di Gourmet Italia

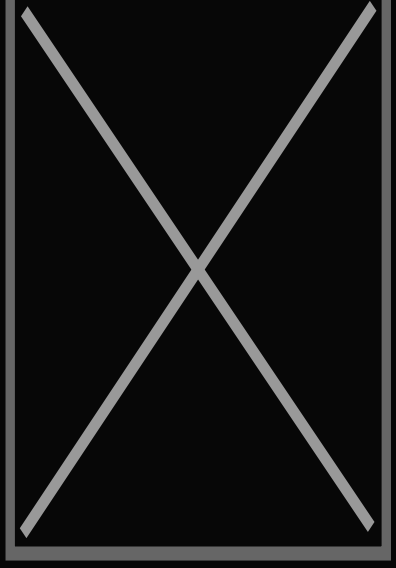
Gli chef più famosi sono concordi: la cucina italiana non è soltanto considerata tra le migliori al mondo, ma è in questo momento anche di grande tendenza all'estero. Quasi tutti gli hotel di lusso d'oltre confine offrono agli ospiti un ristorante italiano, oltre a uno orientale, di solito giapponese. La cucina italiana e quella asiatica sono infatti le più apprezzate al momento a livello internazionale.

Se la cucina asiatica è assurta ai primi posti del gradimento mondiale abbastanza recentemente, quella italiana è invece apprezzata ovunque da parecchi decenni. Non a caso pochi giorni fa a New York è stata presentata una **nuova testata eno-gastronomica pensata apposta per il mercato americano**, nata in casa Condé Nast e precisamente nella redazione de *La Cucina Italiana*, il più autorevole mensile di cucina del nostro Paese che quest'anno compie 90 anni. Per gli Usa sono stati creati un sito web, che comprende tra l'altro video tutorial e oltre 25mila ricette della cucina italiana, oltre a un magazine trimestrale. L'operazione è già un successo ad indicare l'interesse degli americani per la nostra cucina.

Insomma, la cucina italiana e quella orientale stanno vivendo un grande momento. **Gourmet Italia** (parte del **Gruppo Dr. Schär**) ha saputo intercettare in anticipo questa tendenza. Infatti la sua linea M'ama, che comprende decine di **specialità monoporzione surgelate**, offre piatti tipici della tradizione italiana come le lasagne alla bolognese e gli spaghetti ai frutti di mare insieme a specialità esotiche come il pollo al curry e il tacchino in agrodolce con riso basmati.

La linea di piatti pronti surgelati firmata **M'ama** attira un pubblico di consumatori molto ampio grazie alle sue numerose ricette prelibate, pronte in pochi minuti: basta toglierle dal freezer e metterle nel microonde e… un pranzo degno di un ottimo ristorante è pronto da gustare a casa propria o in ufficio.

[caption id="attachment_166960" align="alignleft" width="200"]



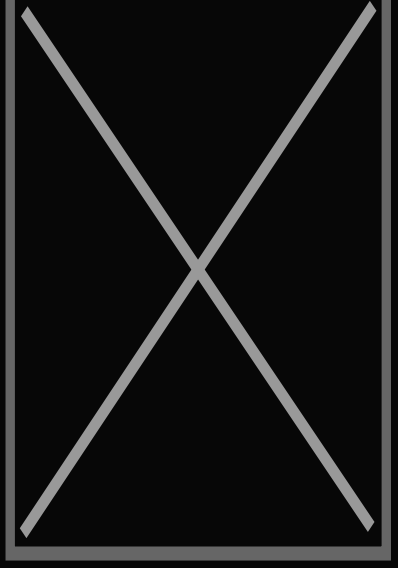
Gnocchi al ragù[/caption]

Tra i **piatti italiani** più noti del mondo ci sono senz’altro gli **Gnocchi al ragù** della linea M’ama. Gli gnocchi di patate sono una specialità originaria di Sorrento, che affonda le sue radici addirittura nel XVI secolo, periodo in cui iniziò l’importazione delle patate dall’America. Anche se sono nati nel Meridione, gli gnocchi si sono diffusi rapidamente in tutte le regioni d’Italia. Ne esistono parecchie varianti preparate con la farina di frumento, di riso, di semola, con le patate e persino con la zucca. Quelli della linea M’ama sono i classici gnocchi di patate conditi con il ragù di carne, un’altra specialità tipicamente nostrana.

Le **Penne all’arrabbiata** sono un altro piatto italiano noto in tutto il mondo. La ricetta originale, molto semplice, prevede l’impiego di penne rigate o lisce. L’arrabbiata è un condimento deciso e piccante, tipico della città di Roma e più in generale del Lazio. È a base di aglio e peperoncino fresco, con pomodori a pezzi, olio extra vergine di oliva, pecorino e prezzemolo. Secondo alcuni le penne all’arrabbiata non prevedono il pecorino, ma in realtà esistono molte varianti regionali di questo piatto anche con la cipolla al posto dell’aglio.

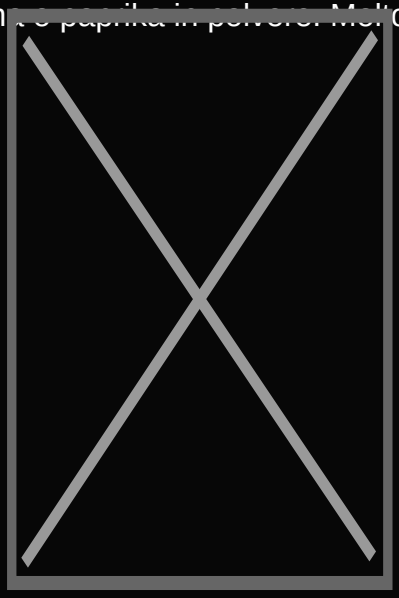
I **Tortellini panna e prosciutto** sono un altro primo piatto italiano apprezzato e copiato in tutto il mondo. I tortellini sono originari dell’Emilia Romagna e in particolare delle città di Bologna e di Modena. Si tratta di una pasta fresca all’uovo ripiena di lombo o lonza di maiale (a seconda delle ricette), prosciutto crudo, mortadella, parmigiano, uova e noce moscata. La pasta viene preparata con farina di grano tenero e uova freschissime. I Tortellini panna e prosciutto della linea M’ama sono asciutti, ma i tortellini sono molto apprezzati anche cucinati e serviti in brodo di carne.

[caption id="attachment_166961" align="alignright" width="200"]



Pollo al curry[/caption]

Il **Pollo al curry** della linea M’ama è una specialità veramente deliziosa originaria dell’India e preparata in molteplici varianti in tutto il mondo. L’unico ingrediente fisso è la carne di pollo. La salsa Masala (letteralmente ‘mistura di spezie’) viene preparata con pomodori passati, panna o crema di cocco e varie spezie: il colore arancione è ottenuto con curcuma e paprika in polvere. Molto gustosa la variante di Gourmet Italia, pronta in pochi minuti.

[caption id="attachment_166962" align="alignleft" width="200"] 

Tacchino in agrodolce[/caption]

Sempre dall’Asia, e precisamente dalla Cina, proviene il **Tacchino in agrodolce con riso basmati**, che Gourmet Italia propone in una versione particolarmente gustosa. La salsa agrodolce, tipicamente cinese, conferisce alla carne di tacchino un sapore del tutto particolare. Il riso lungo basmati viene coltivato in India e in Pakistan da centinaia di anni; si dice che sulle colline ai piedi dell’Himalaya

venga prodotto il miglior riso basmati del mondo. Secondo i principi dell'Ayurveda il riso basmati è il riso più puro e migliore, capace di nutrire il corpo senza appesantirlo.

I **Tortiglioni farro e shiitake** della linea M'ama sono particolarmente gustosi grazie alla presenza dei famosi funghi shiitake, di origine asiatica, attualmente il secondo fungo più consumato nel mondo, diffuso soprattutto in Giappone e in Cina. I funghi sono ricchi di proteine, minerali e folati; ma i funghi shiitake sono molto più di questo, dato che vengono loro attribuite proprietà anti-infiammatorie, anti-tumorali e anti-batteriche. Il farro è un cereale sempre più usato da chi ama un'alimentazione sana ed equilibrata: ricco di fibre, è in grado di tenere sotto controllo la glicemia e apporta benefici al cuore.