



# BARTU

Bar | Alberghi | Ristoranti

**COVER STORY**  
**Guglielmo Miriello**  
 La forza del mix

**TOKYO**  
**Heinz Beck**  
 Il talento di Molaro

**L'INTERVISTA**  
**Scarello, rispetto**  
 per il cliente

**LISBONA**  
**Red Frog Bar**  
 Drink memorabili

Settembre 2018  
 93

settembre 2018



## Evviva 'A Pizza senza lattosio

L'intolleranza al lattosio è quel complesso dei sintomi dovuti all'incapacità di digerire il lattosio, il principale zucchero del latte. Questa è causata da una carenza di lattasi, l'enzima che scinde il lattosio in zuccheri semplici che vengono poi assorbiti dal tratto gastrointestinale.



L'aumento costante di intolleranti spinge le aziende attente alle esigenze di tutti i consumatori a brevettare prodotti privi di lattosio. È quanto realizzato con successo da 'A Pizza, il brand made in Napoli che distribuisce pizze artigianali fatte a mano, cotte nel forno a legna e subito abbattute grazie ad un sofisticato processo di criogenesi. Dopo la gamma senza glutine 'A Pizza lancia una Pizza margherita senza lattosio, preparata con mozzarella delattosata, con lattosio inferiore allo 0.01%, e una Pizza rossa, ovvero olio e pomodoro. Ogni pizza ha un impasto a lunga lievitazione preparato dalle sapienti mani dei maestri pizzaiuoli. Si ordina al numero 3668997779 e anche on line sul sito [www.apizza.it](http://www.apizza.it). Viene distribuita in un'elegante Frozen-pack a domicilio e, tramite corriere espresso diretto, arriva in 24-48 ore dalla sua spedizione in tutta Italia. Si conserva nel freezer di casa, è sempre a portata di mano e pronta in pochi minuti.

**BARTU'**  
**Mensile**  
**Edifis**  
**Tiratura: 90.000 copie**

**Il gusto e l'emozione a 360°**

Nuova apertura a Battaglia, la provincia di Varese: il ristorante 360° è il ristorante, cocktail bar e pizzeria. Un progetto che punta a suggerire nei piatti alta qualità delle materie prime e design consapevole, firmato da una trentennale cucina a fiore per la pizza sono al centro del locale, unitamente a una cucina in pasta, birrerie, pasticceria e dolci. In cucina, il manager è affiancato da una chef di cucina, il manager è affiancato da una chef di cucina, il manager è affiancato da una chef di cucina.

**Tendenze: la salsa di soia diventa bio**

Kikkoman è il gruppo che affonda le sue radici nella produzione e nel commercio di salsa di soia, oggi propone la versione Organica. Prima però di entrare nel vivo del nuovo prodotto, è doverosa una breve presentazione dell'azienda. Come molti già sanno, si tratta di una realtà giapponese che conta circa 500 dipendenti, è sedi sono in Giappone, Singapore, Taiwan, Cina, Australia, Canada, Stati Uniti ed Europa. I prodotti Kikkoman provengono da 9 siti produttivi in Giappone, Stati Uniti, Singapore, Taiwan, Cina e Canada ripartiti nel 1997 per rispondere alle domande crescenti di salsa di soia in Europa e sono circa 400 milioni i litri di salsa di soia e 600 milioni i litri di salsa di soia organica che vengono prodotti ogni anno. Kikkoman è attiva anche in altre aree commerciali, offre, ad grande scala, prodotti a base di pomodoro e prodotti asiatici, e ha un'attività di ricerca e sviluppo che investe nel settore del packaging, della logistica e della distribuzione. Ricerca e sviluppo del gruppo Kikkoman sono basati a Hiroshima, Giappone, appartenente al gruppo Kikkoman. Il gruppo Kikkoman International, uno dei maggiori produttori di prodotti di soia, è presente in Cina, Stati Uniti, Australia, e una società affiliata al 100% del gruppo Kikkoman. Tornando alla nuova referenza, la salsa di soia biologica conta pochi ingredienti: soia, acqua, sale e acido lattico. Il prodotto è privo di glutine e di additivi artificiali, ed è prodotto solo con la soia "qualità premium".

**Evviva 'A Pizza senza lattosio**

L'intolleranza al lattosio è quel complesso dei sintomi dovuti all'incapacità di digerire il lattosio, il principale zucchero del latte. Questa è causata da una carenza di lattasi, l'enzima che scinde il lattosio in zuccheri semplici che vengono poi assorbiti dal tratto gastrointestinale.

L'aumento costante di intolleranti spinge le aziende attente alle esigenze di tutti i consumatori a brevettare prodotti privi di lattosio. È quanto realizzato con successo da 'A Pizza, il brand made in Napoli che distribuisce pizze artigianali fatte a mano, cotte nel forno a legna e subito abbattute grazie ad un sofisticato processo di criogenesi. Dopo la gamma senza glutine 'A Pizza lancia una Pizza margherita senza lattosio, preparata con mozzarella delattosata, con lattosio inferiore allo 0.01%, e una Pizza rossa, ovvero olio e pomodoro. Ogni pizza ha un impasto a lunga lievitazione preparato dalle sapienti mani dei maestri pizzaiuoli. Si ordina al numero 3668997779 e anche on line sul sito [www.apizza.it](http://www.apizza.it). Viene distribuita in un'elegante Frozen-pack a domicilio e, tramite corriere espresso diretto, arriva in 24-48 ore dalla sua spedizione in tutta Italia. Si conserva nel freezer di casa, è sempre a portata di mano e pronta in pochi minuti.

rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
 uffici stampa | pr | eventi