



# 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 carta di pesce, bistrotti, accenti chef di lavoro. Torna a casa 24/7. La filosofia è quella di coinvolgere il cliente in una offerta personalizzata e punta alla semplicità e alla qualità delle materie prime. Battaglia è a pochi chilometri dalla zona di Pasticcio, porta del Parco Nazionale del Circeo. Da qui la scelta di usare prodotti a defilazione di un menu che racconta il territorio. In cucina, materassi artigianali a base di fieno come il fieno d'aroma bianco del Circeo, le carni da allevamento etico, il cichè verde di Bassano, la qualità di Valtellina. La cucina può contare su un set di prodotti e su prodotti Presidi Slow Food.

**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, proprio la riforma Opat. 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 fermentazione naturale che lasciano ogni anno gli stabilimenti, tanto che sono richiesti le persone in tutto il mondo che lavorano e utilizzano la salsa di soia e fermentazione naturale. In Giappone e in America, Kikkoman è attiva anche in altre aree commerciali, ad esempio, società di frutta, prodotti a base di pomodoro e prodotti alimentari, e di recente questo di recente gli è venuto un settore, Kikkoman vanta inoltre società dipendenti nel settore commerciale e della ristorazione. Ricerca e sviluppo del gruppo di ricerca, come l'azienda a livello di ricerca, appartengono al gruppo Kikkoman. Il gruppo Kikkoman, un'azienda di ricerca e sviluppo di prodotti di qualità, è una società affiliata al 100% del gruppo Kikkoman. Tornando alla nuova referenza, la salsa di soia biologica conta pochi ingredienti: soia, acqua, sale e prodotti vegetali, ed è prodotta solo con la salsa "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