

FORNO & CAFFÈ

IL MAGAZINE DEL BARISTA PERFETTO

16

**PLANT-BASED:
LA DIETA CHE VUOLE
BENE ALL'UOMO
E AL PIANETA**

4

**La rivoluzione
della pasticceria:
il futuro è frozen**

28

**Nuove generazioni,
nuovi palati:
conquista
la Gen Z a tavola!**

25

**CANNOLO
KRAPPEN
ALLA CREMA:
UNA DELIZIA
PER I PALATI
PIÙ GOLOSI!**

In queste pagine troverete storie di passione, di mani che lavorano con dedizione, di profumi che parlano di autenticità. Per chi vede nella propria professione non solo un lavoro, ma una vocazione e per chi, ambizioso, cerca continuamente ispirazione.



“Benvenuti nel mondo di FORNO&CAFFÈ, il magazine che abbiamo pensato e creato per voi, professionisti del bar.”

Con queste parole desideriamo accogliervi in un progetto che nasce dal cuore, con un obiettivo semplice ma ambizioso: **essere al vostro fianco**, ogni giorno. **FORNO&CAFFÈ** è più di una rivista: è uno sguardo complice, una mano tesa, una **scintilla di ispirazione** per chi ogni giorno trasforma un caffè o un sorriso al banco in **un rituale** indimenticabile.

FORNO&CAFFÈ è un incontro di idee, di **sogni condivisi, un invito**. Un invito a guardare il vostro lavoro da una prospettiva nuova, ad esplorare, a crescere. È uno strumento per valorizzare il vostro **talento**, per aiutarvi a trasformare ogni prodotto in un piccolo capolavoro.

In queste pagine troverete storie di passione, di mani che lavorano con dedizione, di profumi che parlano di autenticità. Per chi vede nella propria professione non solo un lavoro, ma una vocazione e per chi, ambizioso, cerca continuamente **ispirazione**.

Vogliamo concretamente ispirarvi. Raccontarvi di un'Italia che non è solo terra, ma arte, cultura, tradizione. Un'Italia capace di trasformare il semplice in speciale, di dare valore al quotidiano. **Attraverso le ricette che proponete, le vetrine che curate, le esperienze che regalate, raccontate ogni giorno una storia che merita di essere celebrata.**

Sfogliate queste pagine lasciandovi guidare dal **piacere della scoperta**. Qui convivono l'audacia dell'innovazione e l'abbraccio rassicurante della tradizione, unite dal desiderio autentico di creare, insieme a voi, un mondo in cui ogni pausa diventi un istante da ricordare.

Con voi, per voi.
La redazione di **FORNO&CAFFÈ**

FORNO&CAFFÈ

IL MAGAZINE DEL BARISTA PERFETTO



6

FRAGRANZA REALE: IL RE B. CHE INCANTA I SENSI

20

IL CORNETTO ISOLANO: UNA DICHIARAZIONE D'AMORE PARTENOPEA



18

Il mondo del vegan e la risposta alle esigenze dei consumatori consapevoli

CIN CIN!

27

Aperitivo italiano: un rituale che conquista il mondo



26

LA PINSA: L'OVALE CHE CONQUISTA IL MONDO CON LA SUA SEMPLICITÀ



30

I Protagonisti del Buono: il "Caffè Centrale", rifugio di artisti e letterati

La rivoluzione della pasticceria: il futuro è frozen

LA PASTICCERIA SI STA TRASFORMANDO, E UNO DEI PROTAGONISTI DI QUESTO CAMBIAMENTO È IL CONCETTO DI FROZEN. DI COSA SI TRATTA?

PARLIAMO DI UN PROCESSO CHE PREVEDE IL CONGELAMENTO O L'ABBATTIMENTO A TEMPERATURE SPECIFICHE DI UN PRODOTTO, MANTENENDONE INTATTE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E QUALITÀ.



FORNO&CAFFÈ

Ma che impatto può avere davvero questa tecnica sul tuo bar?

Se fino a poco tempo fa questo termine evocava "ortaggi", oggi è sinonimo di **innovazione, sicurezza alimentare e accessibilità**. Non solo protegge e conserva le proprietà dei prodotti, ma **nobilita l'arte pasticceria**, rendendo possibile il connubio tra **tradizione e tecnologia**.

Grandi Chef, Grandi Idee: il Valore della Collaborazione tra Creatività e Industria

Stabilire un dialogo tra **creatività e tecnologia, idee innovative e nuovi strumenti, sensibilità e capacità produttiva**, è oggi la grande sfida del mercato food.

Il comparto dell'alta gastronomia e l'industria se messi nelle condizioni di lavorare in maniera sinergica e collaborativa, possono davvero fare la differenza sulla qualità e sul gusto ma anche sulla diffusione di questi valori a più persone possibili.

Il concetto di democratizzare la qualità portandola sui grandi numeri è caro ad uno degli **Chef italiani più visionari**, Niko Romito, che dalla ristorazione di ricerca del suo ristorante 3 stelle Michelin in Abruzzo ha declinato un approccio gastronomico trasversale e orientato alla qualità su progetti destinati al grande pubblico.

Esempio su tutti ALT Stazione del Gusto, un modello di ristorazione su strada con un'offerta gastronomica basata sul gusto e sulla qualità della materia prima, su piatti "domestici" approcciati in chiave contemporanea da Romito.

Il format nato in Abruzzo nel 2018 da un'idea dello Chef, è oggi una collaborazione con Enilive che ha sposato i valori del progetto e punta alla diffusione capillare di questo modello in Italia e all'estero.

La forza di ALT e dei progetti scalabili risiede nella standardizzazione, di ricette e processi. Protocolli creativi che Romito condivide con le aziende e le industrie con cui collabora

perché possano produrre per grandi numeri le ricette da lui studiate e distribuire su tutti i punti vendita lo stesso prodotto così come è stato concepito.

Attraverso la selezione della materia prima, la tecnologia applicata alla trasformazione, cristallizzate tramite la tecnica del freddo, è possibile mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto, trasportarlo e distribuirlo, e con il rinvenimento garantire la medesima esperienza di gusto.

Da **barista**, hai mai pensato al vantaggio di offrire ai clienti dolci appena sfornati ogni giorno, senza dover fare scorte di breve durata (evitando gli sprechi)?

La **tecnologia** ci permette proprio questo: mantenere alti **standard igienici** ed offrire prodotti che, una volta pronti per il consumo, sono **profumati** come se fossero appena preparati.

FROZEN FUTURE

Un'opportunità concreta per offrire un'esperienza moderna, gustosa e sicura ai tuoi clienti, ogni giorno e in ogni momento.

Fragranza Reale: il Re B. che incanta i sensi

Se c'è un prodotto che meglio rappresenta l'eccellenza assoluta di Forno d'Asolo, quello è senza dubbio il Re B. **La punta di diamante** nel panorama del bakery, un prodotto che fa tendenza e al tempo stesso un simbolo indiscusso di **lungimiranza e ricerca**.

Ma cosa rende il Re B. così **audace**? Sicuramente la sua composizione: le uova donano **fragranza e morbidezza**, il lievito madre **eleva** il prodotto conferendogli un tocco di autenticità. L'intero processo è realizzato con una nuova tecnologia con "impasto continuo" a bassa temperatura, che assicura un'**omogeneità perfetta tra gli ingredienti** e una sfogliatura e volume impeccabile.

Il risultato? Una texture perfetta, sia al tatto che al gusto, che conquista i sensi in ogni istante. Ogni morso rivela una croccantezza delicata, che si scioglie lentamente in bocca, regalando un'esperienza sensoriale straordinaria. È come se ogni boccone raccontasse una storia di cura e qualità, invitandoti a immergerti in un universo di sapori. E quando diciamo "FRAGRANTE TUTTO IL GIORNO," non è solo una promessa: è una realtà evidente, una costante certezza che trasforma ogni momento della giornata in un'opportunità per gustare il meglio del bakery :-)

Ma il Re B. è più di un semplice piacere per il palato.. è una festa per i sensi! Le note aromatiche di vaniglia conferiscono al prodotto una ricchezza olfattiva che lo rende subito **riconoscibile**. Questa sinfonia di sapori e profumi trasforma ogni colazione o pausa caffè in un momento di **pura estasi, regalando a te, barista l'opportunità di offrire ai tuoi clienti un'esperienza indimenticabile**.

E ora, preparati ad alzare l'asticella! Il Re B., in continua evoluzione, debutta con una farcitura che combina crema lattepanna e crema nocciola e che soddisfa i palati più esigenti, trasformando un classico in un'innovazione del gusto. Questa doppia farcitura è il dettaglio che conquisterà chiunque cerchi qualcosa di goloso in un prodotto già eccezionale.

Ora tocca a te, barista! Il Re B. è un alleato che ti permette di distinguerti, di trasformare la tua offerta in qualcosa di creativo, innovativo e soprattutto unico. I tuoi clienti torneranno per rivivere quell'esperienza di fragranza e bontà che solo Forno d'Asolo sa garantire. Non lasciarti sfuggire l'occasione di portare il Re B. nel tuo locale e fare la differenza. Sei pronto a offrire ai tuoi clienti il meglio del meglio?



IDENTIKIT

COSA DEVI SAPERE

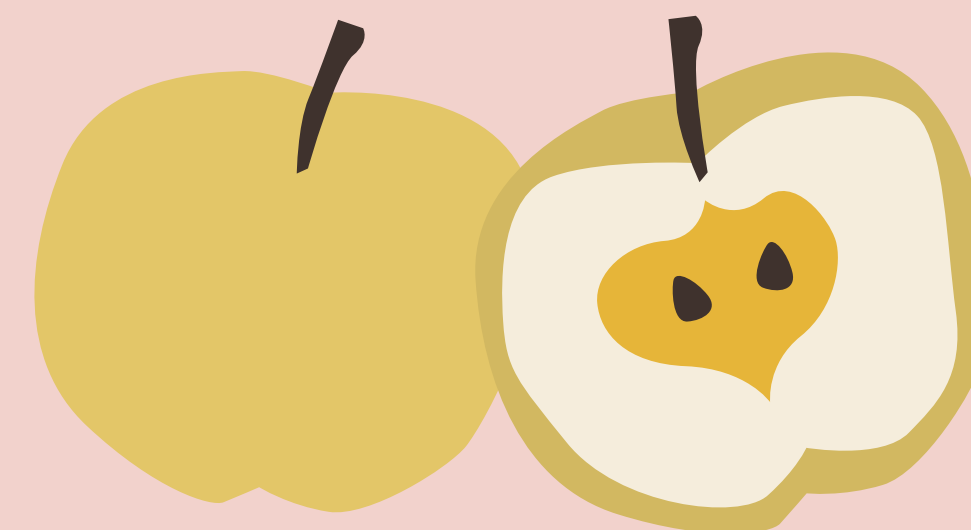
COTTURA
175°
20-25 min

FARCITURA
crema nocciola
crema lattepanna

PESO
105 gr.

Il Gusto Vegan: un'opportunità per il tuo locale

NEL MONDO DELLA PASTICCERIA E DEL BAKERY, L'UNIVERSO VEGAN STA CONQUISTANDO SEMPRE PIÙ SPAZIO. NON È PIÙ SOLO UNA NICCHIA, MA UNA SCELTA CHE ABBRACCIA ETICA E SOSTENIBILITÀ, SODDISFACENDO CLIENTI ATTENTI ALLA QUALITÀ E AL GUSTO.



DEL RESTO I NUMERI PARLANO CHIARO

In Italia, il 10% della popolazione si dichiara vegana o vegetariana, con una crescita costante negli ultimi anni secondo **Eurispes 2023**. Per il barista moderno, questa è una sfida entusiasmante e un'opportunità unica per ampliare l'offerta e sorprendere una clientela sempre più esigente.

Tra le proposte più golose spiccano crostate e torte vegan, ideali per ogni momento della giornata. La **Crostata Cacao e Nocciola** conquista con la sua **frolla multicereale**, farcitura di crema cacao vegan e topping di pepite fondenti e granella di nocciole: perfetta per chi cerca un dolce

intenso e appagante. Per chi ama i contrasti, la **Crostata crema e amarene** abbina crema pasticcera vegan alla dolcezza della purea di amarene, creando un equilibrio unico per colazione o merenda. Non può mancare la **Crostata di Mele**, un classico reso speciale dalle **mele del Trentino** e dalla fragrante frolla multicereale.

Infine, la **Torta della Nonna**: frolla bianca, crema pasticcera al limone e topping con mandorle, pinoli e zucchero a velo. Un'interpretazione elegante di un grande classico che stupirà anche i clienti più tradizionalisti. Quali di queste delizie sceglierai per il tuo locale?



BONTÀ IN UN MORSO: ARRIVA IL CORNETTO PROTEICO!

Non un semplice cornetto ma una proposta **innovativa e gustosa** che risponde alla crescente richiesta da parte dei clienti di **colazioni proteiche**: nasce il **cornetto fonte di proteine** di Forno d'Asolo! Porta tra le tue proposte gastronomiche una vera rivoluzione, proponendo un prodotto gustoso, fonte di proteine. Le **proteine di pisello, uovo e frumento** si combinano per creare un dolce sfizioso, che all'assaggio regala un'esplosione di sapore autentico.

Al primo morso esplode in bocca l'**aroma agrumato** dato dalle note di **arancio dolce, mandarino e bergamotto**: ogni boccone è un'esperienza di piacere, come ritrovarsi in un giardino mediterraneo baciato dal sole. Pensato per il consumatore moderno,

il cornetto proteico è soffice, gustoso e con una **struttura briosciata** che incanta il palato. La sua consistenza e il **topping di legumi** che restituiscono un **effetto crunchy** creano una sinfonia perfetta che conquista anche i clienti più esigenti. Il cornetto proteico offre la giusta colazione per cominciare al meglio la giornata, ma non solo!

È un **perfetto spuntino** per la pausa di metà mattina, lo snack sfizioso ma sostanzioso di metà pomeriggio, ed è ideale **dopo un allenamento!**

Posizionalo adeguatamente sul bancone, vicino alla ciotola di yogurt e alla bowl piena di frutta di stagione: attirerà un **nuovo pubblico attento e attivo**, che apprezza i prodotti innovativi e che non è disposto a rinunciare alla coccola del bar.



IDENTIKIT

COSA DEVI SAPERE

COTTURA
175°
20-25 min

PESO
70 gr.

Cornetto arancia & carota

PER I BARISTI CHE DESIDERANO OFFRIRE UNA COLAZIONE FRESCA, COLORATA E RICCA DI SAPORE, IL CORNETTO ARANCIA CAROTA RAPPRESENTA UN'OPZIONE IRRESISTIBILE. CON IL SUO GUSTO VIBRANTE E LA SUA INVITANTE FRAGRANZA, QUESTO CORNETTO È UNA VERA ESPLOSIONE DI SAPORI CHE CONQUISTA AL PRIMO MORSO.



IDENTIKIT

COSA DEVI SAPERE

COTTURA
175 °
20-25 min

PESO
85 gr.

Ideale per clienti alla ricerca di una colazione fuori dagli schemi, è un'ottima proposta per arricchire il bancone e rispondere alle esigenze di chi vuole iniziare la giornata con qualcosa di speciale.

La Ricchezza dell'Impasto alla Carota

Il Cornetto Arancia Carota si distingue per un impasto unico: una combinazione che conferisce morbidezza e un **gusto dolce**, ben bilanciato dal **profumo agrumato dell'arancia**.

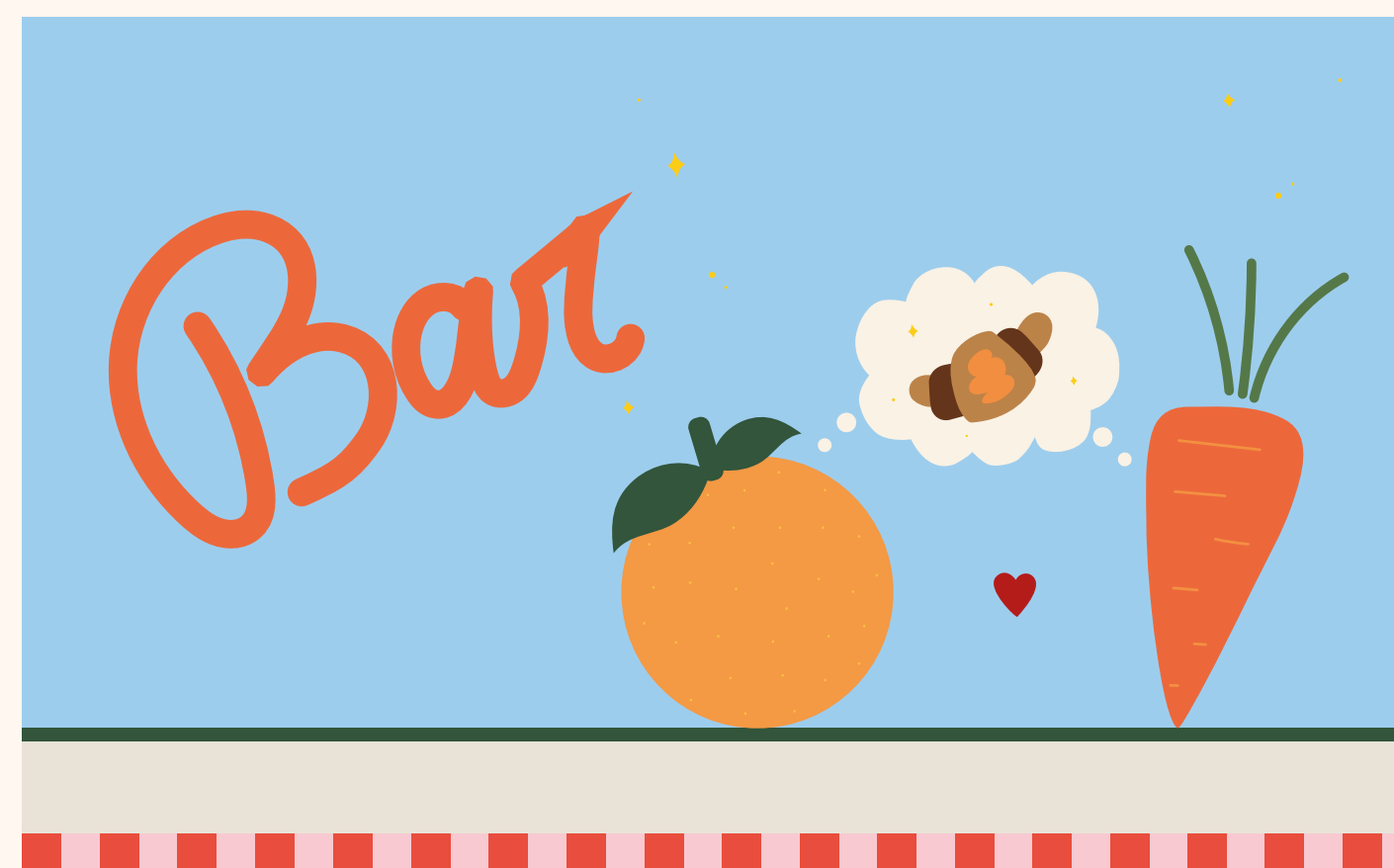
La carota, non solo contribuisce a dare un colore vivace al cornetto, ma aggiunge anche **una nota dolce e delicata** che si abbina perfettamente con l'arancia. Questo lo rende una proposta di colazione perfetta per i clienti che amano i sapori della linea Better for you.

Come potete valorizzarlo al meglio nel vostro locale?

Il Cornetto Arancia Carota è già delizioso da solo, ma può essere arricchito in molti modi per creare un'offerta personalizzata. Potreste **abbinarlo** con un succo di frutta fresca, una spremuta d'arancia o una bevanda calda per esaltarne i sapori

agrumati per chi desidera un tocco di golosità in più. È un prodotto versatile che può rispondere a diverse esigenze di consumo. Pensate a quanto un prodotto come il Cornetto Arancia Carota possa arricchire la vostra **vetrina**: il colore vivace e il profumo irresistibile attireranno sicuramente l'attenzione dei clienti, **incuriosendoli e invitandoli a provare questa nuova proposta**.

Per un barista, avere prodotti come questo a disposizione significa **non solo soddisfare, ma anche sorprendere i clienti**, facendo del proprio locale un punto di riferimento per chi cerca una colazione originale e di qualità. Con il Cornetto Arancia Carota di Forno d'Asolo, ogni barista ha la possibilità di trasformare la colazione in **un'esperienza speciale**, offrendo un prodotto che unisce gusto, colore e originalità. È una scelta che farà sentire i clienti coccolati e li invoglierà a tornare per scoprire sapori nuovi e autentici. Aggiungere questa proposta alla vostra offerta significa dare un **tocco di freschezza e vitalità** al bancone, confermando il vostro locale come un luogo dove qualità e creatività sono sempre protagonisti.



#FOODLOVERS: il potere di Instagram sulle nostre scelte a tavola

EPICURO NEL IV SECOLO A.C. AFFERMAVA "NON BISOGNA PREOCCUPARSI DI CIÒ CHE SI MANGIA, MA CON CHI SI MANGIA", E OGGI QUESTA CITAZIONE TROVA UN NUOVO SIGNIFICATO: NON SI TRATTA DI CONDIVISIONE FISICA DEL TAVOLO, AD ESSERE CENTRALE NELL'ATTUALE SOCIETÀ È LA CONDIVISIONE VIRTUALE.

Con l'arrivo di Instagram abbiamo assistito ad una rivoluzione decisiva nel modo in cui le persone si rapportano al cibo, e **ogni pietanza è, oggi, oggetto di photo shooting** più o meno amatoriali. Non c'è niente di più vero del detto **"prima si mangia con gli occhi"**: millennials e Gen Z ricercano l'esperienza da raccontare, che delizi gli occhi prima del palato.

Tu barista devi pensare che **quel piatto non è solo cibo, ma è un contenuto social**, pronto per essere postato, possibilmente con il **tag del tuo locale**. Così la foto diventa pubblicità gratuita, solo per aver servito un prodotto particolarmente **Instagrammabile**.

Ma come deve essere, allora, questo prodotto per diventare "famoso"? Possibilmente **qualcosa di inaspettato**, colorato, dalla forma strana, con dettagli unici, decorato a dovere. La latte art sul cappuccino assieme al cornetto cubo diventa allora la colazione perfetta da postare e condividere.

Con l'avvento di Instagram sono nati anche i **foodblogger**, creator digitali che influenzano il loro pubblico con contenuti prettamente legati al mondo del cibo, fanno

scoprire nuovi posti recensendo ristoranti e locali. Molti di loro si concentrano su determinati tipi di cucina, come quella vegana, o su un pasto specifico, come la colazione, e diventano veri punti di riferimento. Un altro elemento centrale del social marketing per aumentare la visibilità del tuo locale, è rappresentato dall'utilizzo degli hashtag. Utilizza



gli **hashtag legati al cibo**, parole precedute dal cancelletto come #foodporn, #instafood, #foodlovers e, ovviamente, crea l'hashtag personalizzato per il tuo bar! Punta sì all'estetica, ma ricorda che alla base di tutto ci deve essere la qualità. Lascia che il cibo sia il tuo miglior biglietto da visita. Sei pronto a entrare nel feed dei tuoi clienti?



CUBO

PRONTOFORNO

COLAZIONE CON CORNETTO CUBO PRONTO FORNO: QUANDO DESIGN E GUSTO SI INCONTRANO

Lo puoi riconoscere tra mille. Si distingue per la sua **forma fuori dagli schemi** e, naturalmente, per la sua **golosità**: Forno d'Asolo cavalca l'onda dell'**innovazione** e dei **trend** e presenta il **Cornetto**

Cubo Pronto Forno, il risultato di un'attenta ricerca e combinazione tra estetica e dolcezza. Con lui è proprio il caso di dire che non tutto è come sembra: all'interno del suo scrigno a **32 sfogliature** dal **design** inconfondibile, si nasconde un'anima **soffice** che **conquisterà anche i palati più esigenti**.

Ma come preparare il Cornetto Cubo Pronto Forno? Bastano pochi semplici passaggi: fai cuocere il prodotto ad una cottura standard di **175°**, per circa **20-25 minuti**, all'interno di uno stampo cubico con coperchio finché ogni lato non sarà gonfio e dorato. Una volta sfornato, lascialo raffreddare leggermente e il tuo Cornetto Cubo sarà pronto per essere gustato in tutta la sua **fragranza**.

E se vuoi stupire i tuoi ospiti con qualcosa di inaspettato, libera la creatività con i topping: ce ne sono per tutti i gusti! Dalla **mousse di pistacchio** con granella di mandorle, alla **spuma di panna** con frutta fresca, ad una **spolverata di cacao** e **zucchero** a velo, il Cornetto Cubo Pronto Forno di Forno d'Asolo **sta bene proprio con tutto!**



IDENTIKIT

COSA DEVI SAPERE

**COTTURA
CONSTAMPO**
175°
20-25 min

PESO
90 gr.

Plant-based: la dieta che vuole bene all'uomo e al pianeta

CONSAPEVOLE E SOSTENIBILE, È LA DIETA PLANT-BASED! MAI COME NEGLI ULTIMI ANNI, CRESCE SEMPRE DI PIÙ L'ATTENZIONE SU QUELLO CHE MANGIAMO E SULL'ADOZIONE DI STILI DI VITA PIÙ SALUTARI E SOSTENIBILI. IN QUEST'OTTICA, QUELLA DELLA PLANT-BASED STA DIVENTANDO, SE NON LO È GIÀ, UNA TRA LE TENDENZE ALIMENTARI DEL FUTURO.

Meno carne e più vegetali! Si può riassumere così la filosofia di questa dieta che si basa su un'alimentazione prevalentemente vegetale, ma non solo.

Non si tratta, infatti, di consumare unicamente alternative alimentari di origine vegetale in sostituzione alla carne ma di assumere un **approccio prima di tutto etico**.

I benefici della dieta **plant-based** sono innumerevoli e la rendono una **scelta positiva** e quanto mai necessaria per l'uomo e per il pianeta. Ma cosa ne pensano gli italiani? A restituire una fotografia chiara è l'analisi del **Gruppo Prodotti a Base Vegetale di Unione Italiana Food**, dalla quale è emerso come la **sostenibilità** rappresenti un vero e proprio **fattore guida nel consumo alimentare** nel nostro Paese.

Il **7,2%** degli italiani si dichiara vegetariano rispetto al **4,2%** nel 2023, con una fetta importante rappresentata dall'**82%** di giovani tra i 17 e i 35 anni che nell'ultimo anno ha dichiarato di aver adottato, o di farlo in futuro, una dieta prevalentemente vegetale.

Una scelta dettata da una maggiore consapevolezza verso **stili alimentari più sani** e, soprattutto, **più sostenibili**: oltre 6 giovani su 10, circa il **66,5%**, dichiara, infatti, di considerare i prodotti a base vegetale un **aiuto per il Pianeta**.

Via libera, quindi, a cereali e farine integrali, olio extravergine d'oliva, frutta e verdura di stagione, semi e frutta secca, dolci fatti con materie prime naturali e di origine vegetale e a **tutto ciò che madre natura produce spontaneamente** per costruire un **futuro che vuole bene al pianeta!**

7,2%

Il 7,2% degli italiani si dichiara vegetariano rispetto al 4,2% nel 2023

82%

L'82% di giovani tra i 17 e i 35 anni ha dichiarato di aver adottato, o di farlo in futuro, una dieta prevalentemente vegetale

66,5%

Circa il 66,5%, dichiara, infatti, di considerare i prodotti a base vegetale un aiuto per il Pianeta



Vegan

IL MONDO DEL VEGAN E LA RISPOSTA ALLE ESIGENZE DEI CONSUMATORI CONSAPEVOLI

Negli ultimi anni, la **domanda** di prodotti vegan è cresciuta esponenzialmente. Questo trend riflette l'interesse di **un numero sempre maggiore di consumatori** verso scelte alimentari più consapevoli e sostenibili, senza sacrificare **il gusto e la qualità**. I clienti di oggi cercano più di semplici opzioni senza ingredienti di origine animale: desiderano prodotti che offrano un'esperienza di gusto pari, se non superiore, a quella delle proposte tradizionali. **E voi, baristi, siete pronti a rispondere a queste nuove esigenze?** Offrire un'ampia gamma di opzioni vegan può fare la differenza nel **fidelizzare un pubblico sempre più attento e in crescita**.

"CORNETTO VEGAN ELIXIR VUOTO: BONTÀ E VERSATILITÀ PER UNA COLAZIONE CONSAPEVOLE

Forno d'Asolo amplia la propria linea Vegan con il nuovo Cornetto Vegan Elixir Vuoto, una proposta dedicata a chi desidera un'opzione vegan dal sapore unico. Questo cornetto è realizzato con una **selezione di oli e grassi vegetali**, come l'olio di girasole alto oleico, sal e karité. Grazie alla **combinazione con farina di tipo 2 arricchita di germe di grano**, il Cornetto Vegan Elixir Vuoto offre un impasto fragrante, dal sapore delicato e dalla consistenza irresistibile. Un'idea perfetta per offrire una colazione, in linea con uno stile di vita consapevole. **E voi, come lo porreste ai vostri**

clienti? Questo cornetto è perfetto sia da gustare da solo, sia per essere personalizzato con farciture dolci a seconda dei gusti della clientela. Il Cornetto Vegan Elixir Vuoto è **pratico e vantaggioso per il servizio al banco**: infornatelo per 20-25 minuti a 175° e otterrete un prodotto dorato e fragrante, pronto per soddisfare ogni palato.

CORNETTO VEGAN ELIXIR CON FRUTTI ROSSI E GOJI: IL PIACERE DEL GUSTO E DELLE BACCHE DI GOJI

Per i clienti alla ricerca di un'esperienza ricca e soddisfacente, Forno d'Asolo propone il Cornetto Vegan Elixir con Frutti Rossi e Goji. Questa variante racchiude una **fruttata farcitura di frutti rossi e bacche**: cranberry, purea di amarene e di lamponi e succo di goji, per **un mix che combina il sapore dolce e leggermente acidulo dei frutti con le proprietà del goji**.

La decorazione con semi di mirtillo rende questo cornetto non solo gustoso, ma anche **visivamente invitante**: un elemento distintivo che attirerà l'attenzione dei clienti sul bancone. Anche in questa variante, Forno d'Asolo utilizza oli e grassi vegetali di girasole alto oleico, sal e karité, oltre a farina di tipo 2 con germe di grano. È perfetto per chi cerca una colazione completa ed appagante. La cottura consigliata è di 20-25 minuti a 175°, proprio come per il Cornetto Vegan Elixir Vuoto.



IDENTIKIT

COSA DEVI SAPERE

CORNETTO VEGAN ELIXIR VUOTO

| | |
|-------------------|-------------|
| COTTURA | PESO |
| 175° 20-25 min | 65 gr. |

CORNETTO VEGAN ELIXIR FRUTTI ROSSI E GOJI

| | |
|-------------------|-------------|
| COTTURA | PESO |
| 175° 20-25 min | 80 gr. |

IL CORNETTO ISOLANO: una dichiarazione d'amore partenopea

Direttamente dall'**isola verde**, tra terra e mare, arriva un'**eccellenza campana** che è molto di più di un dolce: semplicemente **l'Isolano!**

Un prodotto che parla di **territorio**, **bellezza** e, soprattutto, di **tradizione**, quella della **vera pasticceria napoletana**. A **Ischia** non è una vera colazione se non ci si ferma ad assaporarlo in uno degli antichi forni o pasticcerie dell'isola, accompagnato da un'immancabile **tazzina di buon caffè**, il tutto al cospetto dello splendido **golfo di Napoli**. Per decenni fino ad oggi, oggetto del desiderio di chi approda sull'isola, l'Isolano conquista per la sua **unicità**. Non è, infatti, un semplice cornetto all'italiana e nemmeno un croissant, ma in cosa si differenzia, quindi?

Erano gli anni Cinquanta quando nel laboratorio della **pasticceria Calise** veniva creata la ricetta di questa specialità lievitata che ha conquistato, negli anni, vip e turisti. L'unicità dell'Isolano? **Ci si innamora anche solo a guardarlo!** L'impasto è un matrimonio tra **pasta brioche e pasta sfoglia**, connubio perfetto che lo rende, al tempo stesso, **fragrante e leggero**. La dolcezza della crema incontra il sapore leggermente acidulo dell'amarena,

tradizionale accostamento della pasticceria partenopea, in **un'apoteosi di sapori semplici e genuini**. Oltre alla versione **classica**, anche quella al **cioccolato**, alla **marmellata** o semplicemente **vuoto**, per chi vuole assaporare tutta **l'essenza dell'impasto**. Infine, una spolverata di granella di zucchero per dare una **nota croccante** ad ogni morso.

Come abbinare il cornetto Isolano? Con un **cappuccino schiumoso** che si sposa meravigliosamente con la sua dolcezza o una **spremuta di agrumi** per una colazione leggera e rinfrescante, il cornetto Isolano sta bene su tutto!

Una scelta che si abbina naturalmente a qualsiasi bevanda anche se "la morte sua", come direbbero a Napoli, è il **caffè espresso**, o meglio ancora, specialmente in estate, **la crema o granita di caffè**, una specialità a metà tra caffè e dessert, tipica soprattutto delle zone costiere.

Non resta che prenotare il prossimo soggiorno sull'isola verde e lasciarsi conquistare dai **sapori della tradizione partenopea** sotto il sole mediterraneo!



IDENTIKIT

COSA DEVI SAPERE

COTTURA
150°
20-25 min

PESO
90 gr.



IDENTIKIT

COSA DEVI SAPERE

COTTURA
170°
20-25 min

PESO
70 gr.

Cannolo Crema Nocciola, un sogno per il palato!

Irresistibile croccantezza fuori, inaspettata morbidezza dentro! Dal primo all'ultimo morso, il **cannolo crema nocciola** è un vero e proprio **viaggio nei sensi** con la sua **sfogliatura croccante** e il **cuore morbido** che sprigionano un'essenza genuina di **mandorle e nocciola**. Ogni volta che lo assaggi è sempre come se fosse la prima! **I bakery designers di Forno d'Asolo** presentano questo prodotto da forno accuratamente pensato per **gli amanti del cioccolato**, quello dal **sapore autentico**.

Una ricetta che combina la **tradizione dolciaria** del cannolo con la **ricerca di ingredienti e materie prime selezionate** per offrire ai tuoi ospiti un prodotto da forno di **alta qualità**, ideale per ogni momento della giornata.

Che sia la prima colazione, uno spuntino dolce o una merenda pomeridiana, il cannolo crema nocciola soddisfa in pieno le aspettative di chi desidera uno **snack goloso ma di qualità al tempo stesso**. Come preparare il tuo cannolo crema nocciola?

Ti basterà cuocerlo a **170°** per circa **20-25 minuti** per dare al suo impasto la giusta fragranza e lasciar sprigionare

il suo cuore cremoso fatto per più di **1/4 di pura crema di nocciola**.

La sua decorazione glassata non ha bisogno di nient'altro ma puoi aggiungere una spolverata di zucchero a velo per dare un **tocco di eleganza** alla tua presentazione.

Con cosa abbinare il cannolo crema nocciola? Il giusto accostamento può esaltare ancora di più l'esperienza gustativa dei tuoi clienti. Per chi ama il caffè, un **espresso intenso** crea un interessante contrasto tra la sua nota amara e la dolcezza del ripieno a base di crema di nocciola.

Un **cappuccino dalla schiuma cremosa** offre, invece, un accompagnamento classico e una coccola avvolgente, esaltando al massimo il sapore della nocciola. Via libera a **tè aromatici, infusi e tisane** dalle note fruttate o floreali per chi ricerca, infine, un tocco di romanticismo e freschezza per il palato.

Vuoi valorizzare la tua offerta con un prodotto dal sapore autentico? Allora non puoi perderti il cannolo crema nocciola per garantire ai tuoi ospiti un' **esperienza gustativa** che celebra la **tradizione dolciaria** di Forno d'Asolo.



Cibo e mente: l'arte di interpretare quello che i clienti vogliono

UNA COLAZIONE DOLCE O SALATA, UN CAFFÈ MACCHIATO MA NON TROPPO, UN CORNETTO CON LIEVITO MADRE PIUTTOSTO CHE DOLCI O TORTE PERSONALIZZATE.

QUANDO ARRIVA IL TUO CLIENTE CON IL SUO ORDINE È SEMPRE UN MOMENTO DELICATO DA PRENDERE CON I GUANTI. SÌ, PERCHÈ NON SI TRATTA SOLO DI SPUNTINI GLUTEN-FREE O SNACK TAKE AWAY MA DI UN BISOGNO CHE PUÒ RACCONTARE MOLTO DELLA PERSONA CHE SI RIVOLGE A TE.

Che sia una **colazione veloce** o una **merenda**, una **pausa caffè** o un **aperitivo**, ognuno di questi rappresenta un momento chiave della giornata. Piccole parentesi di evasione dalla frenesia della vita di tutti i giorni in cui, a volte, bastano un **cappuccino** e un **cornetto** per rimetterti al mondo! Ti sei mai chiesto **come il cibo influenza mente e corpo?**

Quando si parla di **"comfort food"**, **"mindful eating"**, **"alimentazione emotiva"** emerge quanto mente e cibo siano legati a doppio filo e si condizionino reciprocamente. A dirlo sono anche le numerose teorie scientifiche che identificano proprio nell'intestino un **"secondo cervello"** capace di inviare

informazioni che hanno un forte impatto su azioni, pensieri e stati d'animo della persona. Un **cannolo krapfen ripieno alla crema**, o un **caffè espresso**, ogni dolce o bevanda che servi sul tuo bancone può essere un potentissimo antidoto che grazie al suo gusto, profumo, colore, o alla sua presentazione, è in grado di emozionare chi lo riceverà. Ma qual è, quindi, la formula per servire una **colazione al bar** degna delle aspettative? Parola d'ordine: qualità e sorriso. Tanto

semplice quanto vero, l'esperienza del cliente parte proprio da qui. Un **cornetto** appena sfornato può dire molto di più di mille parole. La presentazione e la cura del dettaglio, poi, non possono mai mancare se vuoi creare un vero momento gastronomico che i tuoi clienti non dimenticheranno. Qualità, estetica, tecnica e servizio garantiranno **la ricetta per la colazione o merenda perfetta** per i tuoi ospiti, senza mai dimenticare l'ingrediente più importante di tutti, il cuore!



Cannolo krapfen crema: tre parole magiche per farti viaggiare con la mente attraverso suggestioni golosissime!

Morbido, dorato e farcito di deliziosa e avvolgente crema, così si presenta questo irresistibile prodotto da forno, la scelta ideale per chi ama viziarsi con squisitezze dolciarie.

Un piacere per gli occhi e per le papille gustative che nasce e prende forma nel **dipartimento di R&S di Forno d'Asolo**, la ricetta del cannolo krapfen unisce la **golosità della crema** con la **sofficietà del cannolo** per un mix classico e al tempo stesso unico che conquista al primo morso. Se ti stai chiedendo come servire ai tuoi ospiti il cannolo krapfen alla crema, preparati ad averlo **pronto in pochissimi minuti!**

Sì, perchè questo prodotto da forno già cotto va semplicemente estratto dal congelatore e lasciato scongelare a temperatura ambiente un paio d'ore prima. Una volta raggiunta la sua consistenza ideale, puoi servirlo con una generosa spolverata di zucchero a velo.

Non solo **colazione** ma anche **merenda** o **snack veloce**, al cannolo krapfen crema non si può dire mai di no e ogni momento della giornata è il momento giusto per gustarlo. Nella sua **forma tradizionale morbida e sinuosa**, questo prodotto da forno è un matrimonio di estetica e gusto, un connubio che si traduce in un **prodotto da vetrina!**

IDENTIKIT

COSA DEVI SAPERE

PREPARAZIONE
scongelare

PESO
80 gr.

LA PINSA: L'OVALE CHE CONQUISTA IL MONDO CON LA SUA SEMPLICITÀ

Una **specialità romana** che sta facendo il giro del mondo: la pinsa nasce nel 2001 e oggi il suo mercato vale **63 milioni di euro**, secondo i dati forniti da Niq-Nielsen. Quali sono le caratteristiche della pinsa che l'hanno resa famosa?

Già dal nome possiamo dedurre qualcosa: il termine **pinsa** deriva dal latino "pinsere" che significa **allungare, schiacciare**, azioni che determinano la morbidezza dell'impasto, che resta croccante ai bordi. Ciò che la contraddistingue dalla classica pizza ad una prima occhiata è la sua tipica **forma ovale**, mentre gustandola troviamo **una friabilità, una fragranza e una digeribilità** tutte nuove, dovute alle farine utilizzate: farina di frumento, farina di riso, farina di soia e olio di oliva.

Ma come puoi proporre la pinsa ai clienti? La versatilità di questo ovale non finisce qui: la pinsa infatti è ideale per **aperitivi**, divisa a tocchetti come uno **sfizioso finger food**, ad esempio con una fetta di mortadella, burrata e granella di pistacchi oppure con zucchine grigliate, brie e miele. Ancora, la puoi servire a **pranzo** o a **cena, proposta con abbinamenti raffinati**. La pinsa puoi **sostituirla al pane**, oppure proporla come **appetizer** ideale anche per vegetariani e vegani tagliandola a strisce in accompagnamento ad una ciotola di hummus, o mettere olio e sale prima della cottura e servirla col rosmarino.



IDENTIKIT

COSA DEVI SAPERE

COTTURA
175 °
20-25 min

PESO
230 gr.

FORNO&CAFFÈ

RUBRICA
italianità

Aperitivo italiano: un rituale che conquista il mondo

C'È CHI LO FA SALATO, MA ANCHE DOLCE, GOURMET OPPURE VEGETARIANO, CON UN TOCCO ESOTICO O DI PICCANTE. DAL TACCO AI CONFINI DELLO STIVALE, PASSANDO PER LE ISOLE, TUTTI LO AMANO E LO ORDINANO. CHE COS'È L'APERITIVO ITALIANO?

Molto più di un semplice momento della giornata ma un vero e proprio "rituale" che porta sui tavolini di ogni bar e bistrot una sfilata di **finger food, snack salati e antipasti** tra tartine, brioches dolci, schiacciate e focacce, il tutto accompagnato da bitter, amari, **vini** e i **migliori cocktail italiani**.

La ricetta per **preparare un aperitivo italiano perfetto** è servita! Sono davvero infinite le varianti e le **tradizioni dell'aperitivo in Italia**, dal classico **Spritz** con patatine ai **cicchetti veneziani** con tapas e vino, dai coccoli fiorentini ai frittini napoletani, in ogni caso l'aperitivo italiano racconta una storia che parla di convivialità, territorio e tradizione, in poche parole, di italianità.

Un'abitudine che è diventata parte del DNA degli italiani e che, proprio per questo, ha conquistato il mondo. Ma come ha preso il via **la storia dell'aperitivo italiano?**

Era il 1786 quando a Torino, in una piccola bottega di liquori, nasceva il **Vermouth** che poco dopo iniziò ad essere servito in tutti i caffè della città accompagnato da antipasti e prodotti tipici.

Da Torino fino ad arrivare alle grandi città d'Italia è bastato poco, a partire da Milano con l'iconico **Amaro Ramazzotti** fino alla popolarità di altre bevande come il **Bitter Campari** o il **Martini Bianco**, immancabilmente abbinati ad assaggi e altre sfiziose.

Dall'epoca della **Dolce Vita** ad oggi, la **cultura dell'aperitivo italiano** conserva ancora tutto il fascino di un momento speciale in cui atmosfera, servizio, sapori e qualità dei prodotti, insieme, rappresentano un'alchimia vincente. Ma come **abbinare cibo e bevande per l'aperitivo?** Quali sono gli **stuzzichini per aperitivo** che non possono assolutamente mancare nella preparazione del tuo **happy hour?** Non resta che trovare l'equilibrio perfetto e conquisterai i tuoi ospiti!



Nuove generazioni, nuovi palati: conquista la Gen Z a tavola!

DIGITALE, CURIOSA, CONSAPEVOLE: SONO TRE AGGETTIVI CHE PRESENTANO UNA GENERAZIONE, QUELLA DEI NATI FRA IL 1997 E IL 2012, E CHE ILLUSTRANO ANCHE L'APPROCCIO CHE QUESTI NUOVI GIOVANI HANNO NEI CONFRONTI DEL CIBO.

Nei locali si fanno largo i **nativi digitali** e portano le loro abitudini e le loro aspettative. È la generazione che vive fluidamente tra l'offline e l'online, mondo, quest'ultimo, dove tutto è sempre più bello e **ben presentato**. Pertanto il piatto deve essere esteticamente gradevole, il prodotto deve essere originale nella forma, **la colazione colorata**, in bicchiere, arricchita da frutti rossi decorativi o servita su piattini a contrasto. Come barista sappi che puoi offrire molto più di un semplice prodotto: puoi offrire un'esperienza. Lo storytelling dietro le tue scelte gastronomiche è imprescindibile, coinvolgi i tuoi giovani clienti raccontando il perché di quell'assortimento.

La Gen Z è curiosa, **aperta al nuovo** e ai sapori non convenzionali ed è pronta ad esplorare con sana avidità i vari territori del gusto. Ciò dà a te, barista, la possibilità di mettere insieme una vetrina di prodotti che vadano oltre i tradizionali. Allo stesso tempo il cibo deve essere **semplice**, autentico e fare bene: la Gen Z presta attenzione al **benessere** del proprio corpo e quindi via libera a cibi con basso contenuto di zucchero, **ricchi di proteine**, gluten-free o **vegani**, ai **superfood** come i semi di chia, le bacche di goji e le bevande detox. Ma questa generazione non si ferma solo al gusto: la Gen Z lotta per un **futuro migliore** e va oltre la bellezza e l'innovazione del prodotto. La strada per stupire questi giovani palati è offrire proposte che uniscano semplicità e innovazione, benessere e sostenibilità, autenticità e qualità, bellezza e condivisione. E tu, sei pronto a trasformare ogni pasto in un'esperienza unica?



I croissant Mélange: il mitico trio dal cuore sorprendente

Se il buongiorno si vede dal mattino, allora iniziare la giornata con i croissant mélangé ti regalerà sicuramente un sorriso in più. Con il loro gusto ricco e sorprendente, questi croissant uniscono **sapori autentici a una fragranza indimenticabile**. I mélangé, con la loro **formulazione**, sono l'opzione perfetta che soddisfa tutti i palati.

Assapora la **consistenza soffice e delicata** che racchiude un'anima sorprendente. Questi croissant, infatti, sono **già farciti** e il ripieno stupisce ad ogni morso. **Le diverse farciture con cui possiamo trovare i mélangé sono tre**: il ripieno di **albicocca** evoca una

mattina d'estate con la sua nota dolce e fresca; **la crema**, vellutata e avvolgente, richiama l'abbraccio di un ricordo caro; il gusto intenso **del cacao e delle nocciole** ci fa tornare bambini, quando mangiare un dolce ci faceva brillare gli occhi. Ogni croissant è poi arricchito da una decorazione che ne risalta l'interno e rallegra alla vista: una delicata **glassa** per l'albicocca, golosi **zuccherini** per la crema e irresistibili **pepites di cioccolato** per il mélangé cacao e nocciole.

Se il croissant è il **simbolo della colazione**, i mélangé aggiungono qualcosa di unico e irresistibile. Esposti in vetrina

e serviti con cura, questi croissant diventano un invito a concedersi un momento di pura golosità. Con i loro dettagli decorativi e le loro farciture sorprendenti **sanno catturare l'attenzione e appagare il palato**. Ogni variante è un viaggio di gusto perfetto per avvolgere il cliente in un momento di relax e piacevolezza.

IDENTIKIT

COSA DEVI SAPERE

COTTURA
165°/170°
17-18 min

PESO
Albicocca 90 gr.
Crema 100 gr.
Cacao e Nocciole 90 gr.

I Protagonisti del Buono: il "Caffè Centrale", rifugio di artisti e letterati

SIAMO AD ASOLO, IN PROVINCIA DI TREVISO, TRA LE COLLINE CHE HANNO ISPIRATO PERSONALITÀ COME ROBERT BROWNING E ERNEST HEMINGWAY, CHE HANNO RICHIAMATO FIGURE COME ELEONORA DUSE E FREYA STARK, CHE HANNO FATTO INNAMORARE PRINCIPI E PRINCIPESSE DA TUTTO IL MONDO.

Asolo, evocata da Giosuè Carducci come la "città dei cento orizzonti", è da sempre meta di artisti, letterati, viaggiatori con animo raffinato che nelle sue vie medievali e nei paesaggi ricchi di storia cercano la pace interiore.

Passeggiando in questo piccolo gioiello veneto non possiamo non notare il **Caffè Centrale**, locale che, per l'appunto centralissimo, si fonde nella piazza e conta ben **230 anni di storia**. Dall'**atmosfera raffinata ed elegante**, varcata la soglia sembra che riecheggino ancora le chiacchierate che, nell'Ottocento, artisti e letterati intrattenevano in quello che era a tutti gli effetti un **circolo culturale**.

Fondato nel 1796 c'è un aneddoto che ne ha fatto la storia; si dice sia nata qui la **prima colazione all'italiana "da asporto"**. Nel 1973 il locale ha subito una prima importante **ristrutturazione**, che richiama lo Jugendstil d'oltralpe, lo stile liberty con cui si riconoscono ingresso, ambienti, **sedute a muro e tavolini in marmo originali**.

Il locale offre un'**esperienza completa**, qui potrai coccolarti con cappuccino e cornetto, ma anche fare uno spuntino a metà pomeriggio, regalarti un perfetto aperitivo al tramonto o concederti un ottimo gelato d'estate o una fumante cioccolata calda d'inverno.

Con **Forno d'Asolo** il Caffè Centrale diventa **protagonista del buono**: un percorso di condivisione e di crescita atto a valorizzare ogni singola scelta per ciascun momento di ristoro. Forno d'Asolo con la sua **esperienza** accompagna e ispira, sostenendo la storicità e la tradizione del Caffè Centrale.

Insieme portano avanti un racconto fatto di **attenzione alla qualità e di passione**, per offrire ai clienti un pezzetto dell'anima autentica di Asolo.



I PROTAGONISTI
- DEL -
BUONO
FORNO
d'ASOLO

Gusto e memoria: quando il cibo ti porta a spasso tra i ricordi

RUBRICA
italianità

TE LO RICORDI IL PROFUMO DI UNA COLAZIONE IN FAMIGLIA? LA FRAGRANZA DI QUEL DOLCE DA FORNO O DI QUELLA TORTA FATTA IN CASA CHE TI PIACEVA TANTO? SAPORI GENUINI E AUTENTICI IMPOSSIBILI DA DIMENTICARE!

UN ODORE, UN SAPORE O UNA SEMPLICE IMMAGINE DI UN PIATTO, INFATTI, POSSONO ESSERE UN VERO E PROPRIO VIAGGIO NEL TEMPO.

È proprio questo il potere, talvolta terapeutico, del cibo, quello di scatenare sensazioni e ricordi che hai chiuso in un cassetto e che non riapri da tempo.

Da un **impasto per brioche** a una **farcitura cremosa**, ogni gesto nella preparazione di una **ricetta tradizionale** è qualcosa che hai conservato nella memoria e che è diventato parte della tua esperienza. Un'eredità importantissima, quella dei ricordi, senza la quale la stessa **tradizione della pasticceria italiana** probabilmente non esisterebbe.

Gli esperti la chiamano **neurogastronomia!** Si tratta, infatti, di quella scienza che esplora il comportamento del cervello in

relazione al contesto gastronomico. In parole semplici, quello che ci fa dire "questo piatto mi ha ricordato la mia infanzia!". Ogni aspetto, dall'olfatto all'estetica, rappresenta una vera e propria cassa di risonanza in grado di stimolare un ricordo o un'emozione, qualcosa, insomma, che va molto oltre il semplice atto del mangiare.

Ma come fare per preparare **dolci che evocano ricordi e sapori dell'infanzia?** La risposta è molto semplice, tutto quello che devi fare è creare delle **ricette di famiglia** e riscoprire quel prezioso legame tra **cucina e memoria**.

Come i dolci e i lievitati di Forno d'Asolo, **prodotti e specialità da forno** che raccontano una storia tramandata di mano in mano, di generazione in generazione, e arrivata fino ad oggi.

Dal maritozzo al cornetto vegan, dalla crostata al cannolo alla crema, ognuno è il frutto di una perfetta sintesi tra esperienza, tecnica e sfrenata passione, la formula magica per fare due passi tra i ricordi!



Editore: Forno d'Asolo S.p.A.
Testi: Brillo Magazine
Illustrazioni: Alessia Epifani alias Supercandystudio
Art direction: Elena Borella
Fotografie: Rocco Paladino
Artwork: Weagroup
Copyright: Forno d'Asolo S.p.A. 2024
Prima edizione: Gennaio 2025
Stampa: Grafiche Antiga Italia



FRAGRANZA REALE

IL RE DELLE BONTÀ



Sfogliatura perfetta: le **uova** donano fragranza e morbidezza, il **lievito madre** eleva il prodotto conferendogli un tocco di autenticità. La farcitura di **mandorle e nocciola** si sposa alla perfezione con la delicatezza della **crema latte e panna**, creando un universo di sapori.

Seguici sui nostri social: @fornodasolo1985 