

FRIGO

TASTEMAKER

N° 24

Il nostro slow food



PETTINICCHIO CONTEST



Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Assapora il gusto intenso della Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Pettinicchio. Cosa la rende così speciale? La passione con la quale viene preparata ogni giorno nel cuore della Campania, a Caserta, come vuole l'autentica lavorazione tradizionale. Per esaltarne il gusto inconfondibile e la consistenza piena, consigliamo di lasciarla a temperatura ambiente per un'ora prima di consumarla.



**Dal 1920
rendiamo più
gustose le tavole
degli italiani.**

PETTINICCHIO

Mozzarella Fior di Latte

Assapora il gusto unico della Fior di Latte Pettinicchio. Cosa la rende così speciale? La passione con la quale viene preparata ogni giorno, dal 1920, scegliendo solo materie prime di qualità. Per esaltarne il gusto inconfondibile e la consistenza piena, consigliamo di lasciarla a temperatura ambiente per un'ora prima di consumarla.



TRADIZIONE I formaggi Pettinicchio sono preparati con passione dal 1920 secondo la migliore tradizione tramandata dai sapienti casari.

LA MOZZARELLA SI FA BELLA

Pettinicchio e Frigo Tastemaker con gli studenti di fotografia per immaginare un mondo in cui la mozzarella è protagonista.

Frigo Tastemaker ha messo a disposizione la propria copertina e le proprie pagine per realizzare con Pettinicchio e l'Istituto Italiano di Fotografia un contest di immagini che avessero la mozzarella, l'italianità, il gusto e la fantasia come protagonisti. Il risultato è stato sorprendente; gli studenti hanno immaginato degli scenari sia surreali che realistici e sono riusciti comunque ad interpretare i concetti richiesti. Per questa copertina di Frigo Tastemaker dobbiamo quindi ringraziare Pettinicchio che è riuscita a dimostrare che si può comunicare la tradizione anche con innovazione. Nelle prossime pagine si potrà gustare l'esperienza creativa che questi giovani fotografi vogliono trasmetterci.

ISTITUTO ITALIANO DI FOTOGRAFIA

Istituto Italiano di Fotografia è una scuola leader nel panorama della formazione professionale, capace di fornire preparazione solida, sensibilità e linguaggio fotografico contemporaneo e trasversale a culture, frontiere, mercati. È presente da ventidue anni e si compone di tre sezioni: *School*: corsi professionali diurni, serali, weekend in italiano e inglese. *Artside*: esposizioni e pubblicazioni finalizzate a dare visibilità ai propri talenti. *Production*: opportunità di collaborazioni rivolte agli studenti e agli ex studenti.

IIF è a Milano, in via E. Cavaglia 3 - www.istitutoitalianodifotografia.it



Alessia Castelli

Il nostro Slow Food

Per la copertina abbiamo deciso di utilizzare lo scatto di Alessia Castelli che, a nostro avviso, è riuscita a comunicare il concetto della naturalezza combinato con quello della lentezza che nel cibo, nelle preparazioni e nelle materie prime è spesso sinonimo di qualità.



Peraldini Giorgia

Say Cheese!

PETTINICCHIO CONTEST



Ricotta Fresca

Assapora il gusto delicato e la cremosa consistenza della Ricotta Fresca Pettinicchio, prodotta da sempre con tanta passione casearia. Accompagnala con un filo di miele o alcune gocce di aceto balsamico di Modena per un'incomparabile esperienza per il palato.



Gusto inconfondibile e consistenza succosa, con Pettinicchio potrai portare in tavola piatti gustosi e raffinati.

PETTINICCHIO

Scamorza

La scamorza è un formaggio a pasta filata tipico del centro-sud Italia: con la Scamorzina Pettinicchio porti sulla tua tavola tutto il sapore autentico della tradizione. Scopri il gusto delicato della Scamorzina Pettinicchio, ideale per arricchire di gusto i tuoi primi piatti o le tue insalate, per un raffinato aperitivo o semplicemente alla piastra.



CURIOSITÀ Il nome mozzarella deriva dal termine "mozzare" che è il taglio che si fa con le mani alla pasta filata.



Alessio Antonello

Campioni del mondo



Jessica Zambellini

Fast Food all'italiana



Michele Mancano

Oggetto del desiderio



Luca Faccioli

Perle di freschezza

PETTINICCHIO CONTEST



Stracchino
Assapora lo stracchino Cuore Tenero Pettinicchio: deliziosamente morbido e cremoso ha il sapore delicato del buon latte fresco. Prodotto in Italia con solo materie prime di qualità.

“ Solo materie prime di qualità per offrire tutto il gusto dei migliori formaggi della tradizione.

PETTINICCHIO

Nodini di Mozzarella
I Nodini Pettinicchio offrono un gusto unico della tradizione in un formato che lascia esprimere la passione con cui viene realizzata e la qualità delle sue materie prime.



STORIA La prima mozzarella risale al periodo neolitico, 7500 anni fa.



Silvia Podrecca

Total white



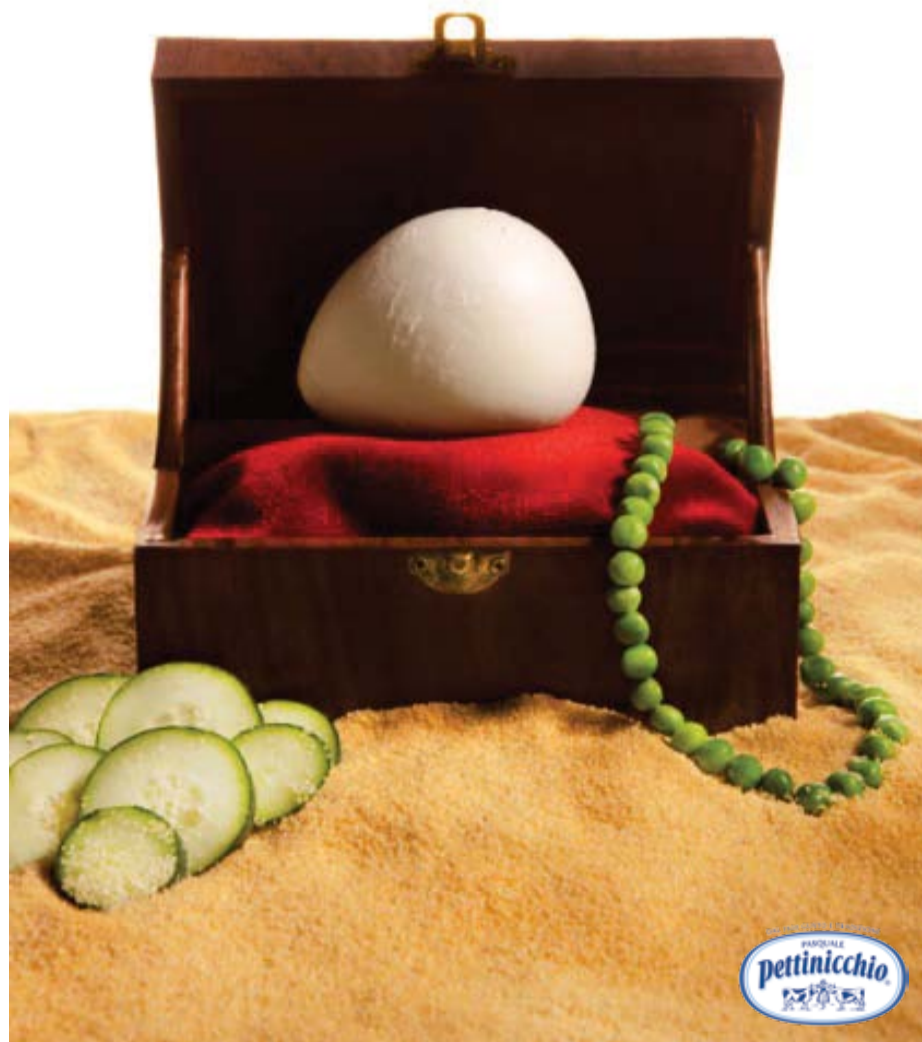
Sofia Masini

Mo' me te magno!



Sofia Masini

A regola d'arte



Selena Ramondo

Il mio tesoro