

LA SPESA AI TEMPI DEL #COVID19: RADDOPPIATE LE VENDITE DI MASCARPONE

Assolatte: nell'ultima settimana di marzo, in Italia il sell-out di mascarpone ha sfiorato il +100% rispetto allo stesso periodo di un anno fa.

Goloso e cremoso, il mascarpone è indispensabile in tante ricette (come l'inossidabile tiramisù) e aiuta a dare più gusto al #iorestoacasa dettato dall'#emergenzacoronavirus

Milano, 08 aprile 2020 – È il più lussuoso dei prodotti lattiero-caseari: ottenuto direttamente dalla panna, il mascarpone è una delizia da consumare al naturale o da utilizzare per arricchire tante ricette, dolci e salate. Sarà per questa sua doppia veste che sembra non poter mancare nel frigorifero di chi si diletta ai fornelli. Lo conferma l'analisi sulla spesa degli italiani condotta da Nielsen e da cui, sottolinea [Assolatte](#), emerge un vero boom di questo delizioso prodotto: nella settimana finita il 29 marzo, le vendite di mascarpone hanno subito +99,6% rispetto alla stessa settimana del 2019.

Una nota positiva in un momento in cui le imprese lattiero casearie registrano perdite importanti nel canale Horeca e nell'export.

Ma i "cuochi in casa" come utilizzano il mascarpone? La destinazione d'uso più frequente, spiega [Assolatte](#), è la preparazione del tiramisù, diventato in pochi anni il dolce italiano più conosciuto e amato (e copiato) in tutto il mondo. Ma in pasticceria è gettonatissimo anche per preparare cheesecake, praline, gelati e creme. Ed è insospettabilmente gustoso anche accompagnato alla frutta, come le pesche ripiene con amaretti, i fichi caramellati al forno e le terrine di formaggi e uva.

Ma, prosegue [Assolatte](#), il mascarpone si usa anche per rendere più cremose e delicate le vellutate e le quiche, per addensare e addolcire i sughi bianchi per pasta e gnocchi. La sua consistenza soffice e spalmabile lo rende perfetto per le salse saporite (come quella al gorgonzola piccante e noci). Inoltre, aggiunto a fine cottura, permette di mantecare alla perfezione i risotti. Ma non solo.

Ecco **5 idee da provare a casa** per gustare in modo insolito il mascarpone. Sugerite e garantite da [Assolatte](#).

- ***Il dessert veloce, fresco e goloso per chi si è stancato di stare ai fornelli***
Mettere nel frullatore 200 g di mascarpone con 2 cucchiaini di zucchero, mezzo mango tagliato in pezzetti sottili e un cucchiaino di semi di zucca. Quando è omogeneo e vellutato, trasferirlo in un contenitore e metterlo in freezer. Dopo un paio di ore sarà pronto da gustare.
- ***La salsina per far amare il pesce ai bambini***
Versare in un tegame 50 ml di latte e una bustina di zafferano e scaldarli a fuoco basso. Poi trasferirli in una ciotola e unire 200 g di mascarpone. Mescolare bene e, se necessario, aggiungere un pizzico di sale. Far riposare per 10 minuti e poi usarla per insaporire il pesce lessato o cotto al vapore (è deliziosa soprattutto sul nasello).
- ***La ricetta gourmet per i master chef domestici***
Mettere nel mixer 200 g di salmone affumicato, 100 g di mascarpone, 150 g di caprino fresco e 150 g di ricotta. Aggiungere mezzo cucchiaino di olio, un pizzico di sale, un cucchiaino di latte, un paio di cucchiaini di Marsala e qualche fogliolina di aneto. Quando il composto è diventato spumoso e omogeneo, aggiungere un poco di pepe e la scorza grattugiata di un limone. Mescolare con cura e riporlo in frigorifero. Dopo un paio di ore la mousse al mascarpone e salmone sarà da servire con verdure fresche (in particolare sedano), crostini o fettine di pane tostato.
- ***Il tiramisù facile ed "egg free" da preparare insieme ai figli***
Montare a neve 500 ml di panna fresca. Versare in una ciotola 500 g di mascarpone e lavorarlo con una forchetta insieme a 200 g di zucchero finché si ottiene una crema densa e omogenea. Poi incorporare, poco alla volta, la panna. Frullare 800 g di fragole e, con il succo ottenuto, bagnare 500 g di savoiardi. Quindi

disporre metà in 8 coppette, a cui aggiungere metà della crema di panna e mascarpone. Coprire le coppette con i savoiardi e con la crema rimasti. Lasciare in frigo un paio di ore prima di servire.

- **Lo snack sfizioso per gli adolescenti affamati**

Versare in una ciotola 50 g di mascarpone, 150 g di caprino e 150 g di robiola e amalgamarli con una forchetta. Unire una decina di steli di erba cipollina tritata, un cucchiaino d'olio, un pizzico di sale e di pepe, e mescolare con cura. Poi coprire il recipiente e farlo riposare in frigo per circa un'ora. Quindi, tagliare a metà 8 panini alle noci e farcirli con la crema al mascarpone e con una fetta di prosciutto cotto.

IN CASO DI PUBBLICAZIONE CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: besta@assolatte.it - tel.02-72021817

Chi siamo: Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce oltre **200 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.** Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari:** il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri latti fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **16 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è **il settore più importante dell'agroalimentare italiano.** Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore supera i 3.5 miliardi di euro.** **La produzione:** **1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,5 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.