

ANICE
STELLATO

I DIARI DI PENSIERI CROCCANTI

SCUPPOZ SPIRITS



PENSIERI CROCCANTI

Sono Caterina, sono mamma, consulente aziendale e foodblogger per passione ed amore. Adoro inventare ricette dolci e salate, che spero possano piacere anche voi.

Mi piace l'idea che un pensiero possa diventare un sapore, quindi un piatto e – quel sapore – per chi lo assaggia, ma anche per me quando lo preparo, si possa trasformare in un'emozione.

Questa filosofia la applico a tutta la mia vita, perché ogni piccola cosa, ogni singolo momento vissuto con il cuore ed il pensiero, può diventare qualcosa di speciale.

Così nella mia cucina, ogni singolo ingrediente, può diventare un piatto gourmet ed in questo momento in cui il nostro mondo ci bombarda con milioni di cose da comprare, in cui i supermercati sono pieni di cibo che a fine giornata viene buttato, che i nostri eccellenti produttori sono costretti a distruggere i loro prodotti per sottostare alle politiche delle multinazionali del food, in un mondo dove tanti, troppi, sono senza lavoro e vivono di stenti...noi, nel nostro piccolo, credo che dobbiamo avere rispetto del cibo che abbiamo a disposizione cercando di ricavarne il meglio, senza sprechi, con attenzione e amore. I miei "pensieri croccanti" non sono solo una passione: sono una food writer e photographer e collaboro con riviste, produttori e aziende per la realizzazione di ricette che creo e fotografo personalmente.

Elaboro e fotografo ricette ad hoc per aziende, produttori, catene di supermercati, artigiani e riviste. Scrivo articoli di presentazione di prodotti del mondo food e articoli di lifestyle. Sono influencer sul mio canale Instagram dove propongo le mie ricette e i prodotti in cui credo di più. Metto a disposizione la mia esperienza diretta e personale da Instagramer ai clienti che me lo chiedono seguendo per loro i canali social aziendali e professionali

PERCHE' SCUPPOZ ...

Scuppoz è una parola popolare nata a Valle Castellana in Abruzzo, usata per indicare lo “*schiappare dei bicchieri*” come invito a brindare e festeggiare. Con il tempo questa parola dialettale caduta in disuso tra il popolo è passata ad indicare i prodotti e la famiglia che sono attualmente dietro questo marchio. **Il progetto artigianale “Scuppoz” parte alla fine degli anni 70’ da un’idea di Benito Cicconi**, appassionato di erbe ed infusi. L’azienda nasce poi ufficialmente nel 1982 a Valle Castellana, Frazione Colle, da un piccolo magazzino di pochi metri quadrati, con laboratorio ed annesso punto vendita. Il testimone passa poi al figlio che seguendo il trend del settore inizia a produrre la Genziana, tipico liquore abruzzese.

A partire dall’amaro Scuppoz, molti sono stati i liquori e gli infusi sperimentati, dai limoncelli alle grappe aromatizzate.

Da circa 10 anni è Adriano, figlio di Benito, che con la sua famiglia porta avanti questa azienda. La Genziana Secca e Amabile sono oramai colonne portanti di questa azienda alle quali si sono affiancate altre linee di genziana più pregiata ed altri liquori come la Ratafià e la Liquirizia.

L’evoluzione nel tempo è stata costante a partire dai prodotti sino al packaging, la filosofia alla base di questa azienda è sempre rimasta la stessa: produrre con amore e passione e tramandare la storia con lo stile unico Scuppoz.

I dipendenti, ognuno con il proprio spirito, sono tessere di un puzzle che compone la grande famiglia Scuppoz, ognuno dei quali con le proprie caratteristiche e diversità apporta un contributo fondamentale al nostro progetto aziendale.

È lo spirito che contraddistingue l’azienda Scuppoz. La passione per il nostro lavoro, l’amore per il bello, **il rispetto dell’altro e dell’ambiente, la continua ricerca di materiali pregiati e naturali ed il costante studio** per la produzione ottimale dei nostri prodotti, sono alla base della nostra filosofia.

Scuppoz è un brand dalla forte identità, un’azienda tramandata da padre in figlio, che ha fatto di questa parola un simbolo di artigianalità e tradizione di una regione dalle mille sfaccettature: l’Abruzzo.



@pensieri_croccanti

STRUDEL DI PERE, CIOCCOLATO, MANDORLE E ANICE STELLATO SCUPPOZ

Ho preparato questo strudel alle pere e cioccolato, ma gli ho regalato uno sprint diverso dal solito aggiungendo il profumo dell'anice stellato con il liquore della <https://www.scuppoz.it>

INGREDIENTI:

- 2 pere
- 1 cucchiaino da tavola di zucchero di canna
- 50 gr di cioccolato fondente
- 50 gr di cioccolato al latte
- 2 cucchiari da tavola di liquore all'anice stellato (
- 1 confezione di pasta sfoglia

PROCEDIMENTO:

Mettere in una ciotola le pere sbucciate e tagliate a cubetti. Aggiungere lo zucchero, il cioccolato ridotto in scaglie ed il liquore all'anice. Amalgamare uniformemente tutti gli ingredienti. Srotolare la pasta sfoglia e distribuire il ripieno sulla pasta, ritagliare e arrotolare lo strudel il più stretto possibile. Cuocerlo in forno a 180°C per circa 40 minuti o fino a quando sarà di un bel colore marrone chiaro.

BISCOTTI MORBIDI ALLA LIQUIRIZIA SCUPPOZ

L' Abruzzo vanta una centenaria tradizione nella produzione della liquirizia, infatti la pianta viene lavorata fin dall'epoca romana; i primi documenti sulla storia della radice dolce in Abruzzo risalgono al 1433 per il territorio di Atri, in provincia di Teramo, dove esistevano già all'epoca toponimi che richiamavano la presenza di questa, come ad esempio la cosiddetta "Regolizie". Gli abruzzesi con questo "oro nero" hanno creato, tra le altre cose, un liquore corposo e aromatico, la tradizione non lo vuole particolarmente dolce anche perché lo zucchero anticamente era raro e costoso. Io ho utilizzato il liquore alla liquirizia Scuppoz Spirits per preparare dei biscottini morbidi e profumati.

INGREDIENTI:

250 gr di farina 00
100 gr di zucchero
100 gr di burro morbido
50 ml di liquore alla liquirizia Scuppoz Spirits
1 uovo
1 cucchiaino di lievito per dolci
zucchero a velo: q.b

PROCEDIMENTO :

Amalgamare il burro con lo zucchero poi l'uovo aggiungere infine il liquore alla liquirizia e la farina setacciata col lievito ed amalgamare uniformemente. Far riposare 30 minuti in frigo poi formare delle palline, passarle nello zucchero a velo, disporle nella teglia ben distanziate ed infornare a 180° per minuti a fine cottura lasciarle intiepidire e spolverizzarle di zucchero a velo.

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO ALLA RATAFIA

Le ricette migliori nascono dal cuore...e proprio il cuore mi ha colpito la mia amica Anna della Scuppoz con la sua dedizione, il suo amore il suo entusiasmo per i suoi prodotti e per la sua – la nostra – terra. Il cuore lo assapori quando assaggi la Scuppoz che ha tutto il sapore del liquore fatto in casa dalla nonna, il cuore l' ho messo nel preparare questo dessert...

INGREDIENTI:

200 g CIOCCOLATO FONDENTE
200 g BURRO
160 g ZUCCHERO
4 UOVA
40 g FARINA
2 bicchierini di RATAFIA SCUPPOZ

PROCEDIMENTO:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde poi incorporare il burro e lo zucchero e mescolate fino a quando gli ingredienti saranno ben amalgamati. Successivamente fuori dal fuoco, incorporate le uova una alla volta, sbattendo con un frustino per incorporare aria e quindi montare il composto. Infine a pioggia mettete la farina setacciata. In un pentolino mettere la Ratafia e portala a bollore, lasciar bollire per 2 minuti poi aggiungere un cucchiaino di maizena, e continuando a mescolare e cuocere per altri 2 minuti; far leggermente raffreddare e mettere il composto negli stampini per il ghiaccio in silicone e poi in freezer per mezz'ora. Riempire gli stampini da muffin di impasto al cioccolato poi inserite un quadratino di ratafia rappreso spingendolo delicatamente. Cuocere in forno preriscaldato a 200 ° per 20 min. Per un risultato ottimale consiglio di mettete tutti gli stampini pieni in freezer per almeno 2 ore, poi direttamente in forno caldo a 220°C per 10 min. Servire caldo cosperso di zucchero al velo. Se provate questa ricetta ricordate di postarla e taggarmi, ne sarei felice.



CREDITS

Pensieri Croccanti è una iniziativa di
YELLOW MARKETING (ymarketing.it) —
S.P. 17 Floriano CAMPLI (TE) — P.IVA :
02106010677 - Telefono : 08611886211