POMPADOUR CLUB MAGAZINE

TeaLounge

n. 2 | 2017

Siamo tra le stelle

POMPADOUR entra nel mondo dell'Alta Cucina

POMPADOUR sempre più *social*

L'idea regalo per il

Natale 2017

Sir Winston Tea

FINEST TEA TRADITION

UNA NUOVA ESPERIENZA DI TÈ

Nella più raffinata tradizione Sir Winston Tea

Un nuovo assortimento ampio e profondo, un gusto eccellente e la tradizione in primo piano rappresentano la combinazione perfetta per offrirvi una nuova esperienza di tè.

www.sirwinstontea.it

Campione gratuito. Vietata la vendita.
Da consumarsi preferibilmente entro:
04.2019.

POMPADOUR CLUB MAGAZINE

TeaLounge

n. 2 | 2017

Carissimi Soci,

è tornato il tempo del magazine edizione autunno-inverno e come sempre abbiamo cercato di raccontarvi qualcosa di più sulle nostre numerose novità, affinché siate sempre i primi ad essere informati.
Innanzitutto la nuova collaborazione con 2 chef stellati, Giancarlo Morelli e Norbert Niederkofler, che solo per POMPADOUR hanno inventato e creato delle ricette sopraffine utilizzando i nostri infusi. Che fossero dei maestri nella loro arte era cosa già ben nota, ma anche dietro le quinte abbiamo potuto scoprire quanto lo siano non solo a livello professionale ma anche personale. Hanno messo a disposizione le loro cucine e si sono prestati ad uno shooting fotografico, risultato molto piacevole e divertente. Approfittiamo quindi per mostrarvi anche questi scatti inediti.
Tra le pagine troverete le esclusive bustine omaggio, che vi faranno scoprire nuovi sapori; tanti consigli; i profili social di POMPADOUR su Instagram e Facebook; il back stage di Carolina e le immagini della Gran Blogger Dinner di settembre a Milano.
Infine la novità per il Natale 2017, un elegante cofanetto in legno a marchio POMPADOUR, appositamente realizzato per le festività di quest'anno e con al suo interno 20 bustine per tipo di: Garofano e Cannella, 1001 Notte e Magia d'Inverno.
Un'esclusiva bella e buona del nostro web shop, da regalare e da regalarsi.

Buona lettura a tutti voi!

Paola Valer
Responsabile POMPADOUR CLUB

2. Primo piano
Siamo tra le stelle

4. La ricetta
Firmata dallo chef Giancarlo Morelli

5. In scena
La Grand Blogger Dinner

6. Benessere
La scoperta dell'acqua calda

8. Curiosità
Interessanti scoperte e suggerimenti

10. Novità
Zenzero Mango Thai

11. Social
POMPADOUR arriva su Instagram e Facebook

13. Per Natale
Un'idea regalo esclusiva

Norbert Niederkofler
2 stelle Michelin,
chef del ristorante
St. Hubertus,
San Cassiano (BZ)

Giancarlo Morelli
1 stella Michelin,
chef del ristorante
Pomiroeu,
Seregno (MI)

Siamo tra le stelle

POMPADOUR entra nel mondo dell'Alta Cucina.

Gli chef stellati **Giancarlo Morelli (1 stella Michelin)** e **Norbert Niederkofler (2 stelle Michelin), rinomati innovatori della cucina** con la C maiuscola**, reinventano l'utilizzo dei prodotti POMPADOUR e SIR WINSTON TEA** per la cucina di tutti i giorni. Due professionisti che non lasciano nulla al caso e che seguono "passo dopo passo" (da sempre lo slogan di POMPADOUR) ogni creazione. Iniziando dall'osservazione e dalla ricerca di un equilibrio imprescindibile per dei veri professionisti dell'arte culinaria. La degustazione dei prodotti POMPADOUR è avvenuta in azienda, dove gli chef hanno potuto scegliere gli ingredienti e dare sfogo alla propria fantasia esaltando nel contempo le proprietà organolettiche e nutrizionali di infusi e tisane.

Alcuni momenti dell'ultimo shooting fotografico per POMPADOUR.

Giancarlo Morelli

È stato per noi il protagonista della Grand Blogger Dinner. Molto più di uno chef: caffè, ristoranti, bistrot, scuole, tv, bio-ricettari, il suo genio è inarrestabile.

Chef stellato dall'inesauribile creatività e dall'energia dirompente, da sempre ha messo l'uomo al centro della sua cucina. **Sensibile al concetto di benessere in senso lato ha fatto della necessità di una cucina sana, buona e sostenibile il suo mantra.** Il punto di partenza di ogni sua creazione è il rispetto della materia prima, la ricerca di elementi genuini e l'estrazione pura del gusto.

Non perderti il prossimo numero del magazine: conosceremo da vicino Norbert Niederkofler, 2 stelle Michelin al Ristorante St. Hubertus di San Cassiano.

Alcuni momenti della degustazione dei due chef avvenuta in azienda.

La ricetta dello chef **Giancarlo Morelli**

Riso mantecato all'aglio nero, crudo di cappasanta e polvere di rooibos

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 280 gr riso Carnaroli selezione oro
- 2 teste aglio nero
- 4 cappesante
- 2 l brodo di pesce
- 50 gr burro
- 40 gr parmigiano grattugiato
- 2 bustine **Infuso rosso Rooibos POMPADOUR**
- 500 ml panna da cucina

PROCEDIMENTO

– Pulire e pelare l'aglio, mettere in infusione 10 minuti l'aglio nella panna calda precedentemente portata a bollore.
– Frullare la crema e lasciar raffreddare in un contenitore.
– Tostare il riso in una casseruola con dell'olio extra vergine di oliva, sfumare con vino bianco, aggiungere il brodo poco per volta e cuocere il riso per 12 minuti.
– Una volta al dente, mantecare con burro, parmigiano e la crema di aglio.
– Scottare le cappesante da entrambi i lati e una volta pronte tagliarle a fette sottili.
– Impiattare il riso, aggiungere le cappesante e spolverare il piatto con polvere di infuso rosso Rooibos POMPADOUR.

Buon appetito!

Campione gratuito. Vietata la vendita. Da consumarsi preferibilmente entro: 06.2019.

The Grand Blogger Dinner

Il 15 settembre scorso, in occasione della tappa milanese della "The Grand Blogger Dinner", lo chef Giancarlo Morelli ha presentato una delle sue creazioni con gli infusi POMPADOUR. **Una cena evento riservata a food blogger e life style** nell'elegante cornice del Nhow Hotel di via Tortona, ex edificio industriale trasformato in un unconventional hotel.

Con il suo risotto impreziosito dalle note aromatiche dell'**Infuso rosso Rooibos POMPADOUR** lo Chef ha messo in luce la sua inconfondibile cucina, improntata su ingredienti di prima scelta e soprattutto sana. Infatti, grazie al magistrale utilizzo di spezie, aromi e infusi, che esaltano la genuinità dei prodotti utilizzati e che sostituiscono completamente il sale, **ci ha regalato** un trionfo di sapori in un crescendo di gusto.

La scoperta *dell'acqua calda*

Dormire bene per svegliarsi bene. " Logico" direte voi, ma anche ciò che si fa appena svegli ha **un'importanza fondamentale per il nostro buongiorno**, perché è senza dubbio uno dei momenti che più influenzano lo stato d'animo. **Attenzione quindi alla routine mattutina** ma anche a ciò che a volte magari per pigrizia non si fa.

Tanti i consigli e le tecniche per dormire bene e svegliarsi meglio, ma uno in particolare è talmente semplice e banale che a volte essendo così scontato non lo si segue.
La mattina appena svegli è il momento in cui siamo maggiormente disidratati. Di giorno quando abbiamo sete beviamo, ma **di notte passano anche fino a 8 ore senza assumere liquidi**. Essendo il sonno il mezzo più importante per consentire all'organismo di rigenerarsi è quindi fondamentale che vada di pari passo con una corretta idratazione.
I ricercatori della McGill University di Montreal hanno studiato **"i cambiamenti messi in atto dal nostro corpo per evitare la disidratazione durante le ore di sonno"**. Gli studi si sono concentrati sul fatto che nelle ore notturne avviene una maggiore ritenzione idrica per cui è opportuno tenere sempre sotto controllo l'apporto di acqua fornito all'organismo in precedenza. "I ricercatori hanno studiato i meccanismi che regolano la vasopressina, un ormone antidiuretico che controlla la ritenzione dei liquidi nell'organismo: grazie alla formazione di urine più concentrate essa determina il recupero dei fluidi nel corpo".
Un'**idratazione preventiva**, durante la giornata, ma non eccessiva per evitare di doversi alzare di notte, è quindi indispensabile affinché il giusto apporto idrico favorisca il rallentamento del metabolismo e migliori la qualità del sonno. Inizialmente, per coloro che con il sonno notturno non hanno proprio un buon rapporto, gli studiosi consigliano di annotare le proprie abitudini legate al cibo e all'idratazione, una sorta di diario.

Buone notizie quindi, se poi aggiungiamo quanto pubblicato sul Behavioral Medicine Journal, che spiega l'importanza di una **buona idratazione diurna anche per agevolare i processi digestivi e conciliare il sonno**. Non solo dormiremo meglio, ma ci svegliereremo con un umore migliore.

Andiamo però in ordine partendo dalla routine mattutina.

La mattina è il momento più importante: **bere acqua, meglio se calda/tiepida** e a stomaco vuoto, può apportare molti benefici, mentre l'acqua fredda risulta meno efficace. La medicina Ayurvedica lo ha sempre consigliato, ma vediamo anche noi i **principali benefici di una buona idratazione al mattino**. L'acqua calda è più digeribile, viene metabolizzata con più efficacia, purifica le cellule e le aiuta maggiormente a eliminare le tossine. Bere una tazza di acqua calda al mattino risveglia l'intestino, evitando la stitichezza, distende le pareti dello stomaco e viene rapidamente digerita, aiuta a tenere sotto controllo la fame evitando di confondere sete/fame e salvaguarda la salute dei reni.

Per questo motivo la prima azione che dovremmo compiere appena svegli è proprio questa. Bere acqua, soprattutto se calda, non è facile e sicuramente **una buona tazza di infuso, tè o tisana può rendere tutto più piacevole**. Cosa accade invece di notte? Il corpo si ripulisce dalle tossine e queste devono venire eliminate. La presenza di tossine nel corpo accelera il processo di invecchiamento perché questi rifiuti aumentano esponenzialmente la formazione di radicali liberi che danneggiano le cellule.
L'acqua calda al mattino, aumenta l'elasticità della pelle, meglio ancora con l'infusione di miscele dalle proprietà antiossidanti. Se si vuole seguire le indicazioni alla lettera, attendere qualche minuto prima di assumere cibo.

Facciamo poi attenzione a determinati episodi e ci renderemo conto che **la sete notturna** si presenta in particolar modo dopo una cena abbondante o pesante, questo perché la digestione che si completa durante la notte richiede un maggiore apporto di acqua.
Mentre come detto precedentemente, **la sete mattutina** è sintomo di scarsa depurazione da parte degli organi emuntori che durante la notte non riescono a fluidificare le tossine provenienti dal pasto della sera.

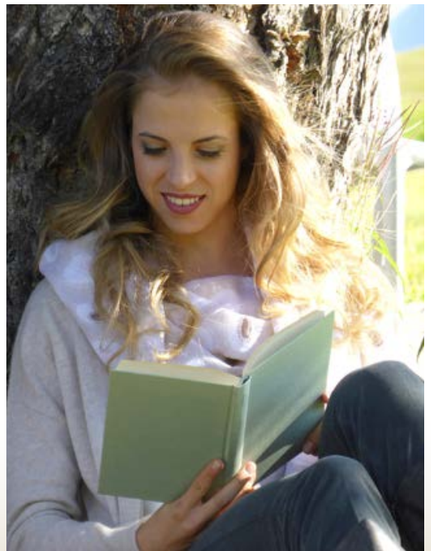
E chi non ha mai sete e tralascia di bere durante la giornata?
Molte persone affermano di non avere mai sete e si dimenticano di bere durante il giorno. Chi non ha mai voglia di acqua, spesso è giunto a questa situazione a causa di diversi fattori. La ripetuta e consolidata non risposta allo stimolo della sete ne riduce la percezione soggettiva portando addirittura ad una assenza del bisogno percepito di acqua e con un conseguente accumulo di tossine nell'organismo che riducono ulteriormente la percezione di disidratazione.

Notizie e suggerimenti *tutti per te*

Carolina Kostner, raccoglie su di sé sempre molte aspettative e attenzioni

A 30 anni è infatti ancora una delle stelle del ghiaccio ed è attualmente proiettata verso le olimpiadi di Pyeongchang 2018 (Corea del Sud)**.**
Con un **grande rientro dopo 4 anni di assenza**, **Carolina** per questa importante occasione ha detto di voler portare qualcosa che possa trasmettere le sue sensazioni sul ghiaccio è già dalle musiche scelte si capisce che ci sarà da emozionarsi.
Per il corto pattinerà sulle note di "Ne me quitte pas" nella versione di Celine Dion, mentre per il libero danzerà sulle note del "Prélude à l'après-midi d'un faune" di Debussy.

Conosciamo Carolina anche attraverso il backstage dello spot POMPADOUR



Il lunedì è la giornata dedicata alle lamentele

Il fine settimana oramai alle spalle, il ritorno al lavoro o allo studio, giorni e giorni carichi di impegni. Quest'effetto è anche noto come **"Sunday Night Insomnia"** ed è la causa principale di tutte quelle facce distrutte, tipiche del lunedì mattina.

Masticare il cibo correttamente, si sa, *aiuta la digestione*

La novità è che **rafforza inoltre il sistema immunitario aiutando a proteggerci da infezioni batteriche**.
È la scoperta fatta da un team di ricercatori della University and National Institutes of Health negli Stati Uniti, che ha rivelato come un tipo specifico di cellule immunitarie (linfociti Th17) viene stimolato proprio quando si mastica. Quindi non è importante solo cosa mangiamo, ma anche come mangiamo.

Lo sapevi che...

1. Spesso l'**avanzo del caffè** si aggiunge al terriccio delle nostre piante per farle crescere più velocemente. Pare però che la teina contenuta nelle **foglie di tè** sia in grado di aiutare **maggiormente** tale **crescita**.
Perché quindi non provare ad aggiungerla dopo l'infusione?

2. Aggiungere il **limone al tè è una usanza tutta italiana**. Il tè andrebbe invece bevuto in purezza e comunque mai con il limone che ne modifica non solo il gusto ma anche le proprietà organolettiche.

3. Gustarsi con calma **una tazza fumante di tisana** è un vero proprio invito che rivolgiamo a noi stessi per **abitudine o per donarci una coccola** che rigeneri spirito e corpo.
In periodi particolari, come accade durante le feste, tra pranzi cenoni dolci è quasi impossibile non affaticare il nostro organismo. Impariamo a correre ai ripari concedendoci qualche momento di tranquillità che calma l'anima e l'organismo troppo sollecitato.

Zenzero Mango Thai

L'ultimo nato in casa POMPADOUR porta una ventata di oriente.

Lasciati trasportare da un viaggio verso terre lontane. Impossibile resistere al gusto dolce e speziato del nuovo infuso. **Zenzero Mango Thai va a impreziosire la linea di Infusi dal Mondo** che comprende già: Mela d'Oriente, Arancia Mediterranea e Melograno di Persia.

Campione gratuito. Vietata la vendita. Da consumarsi preferibilmente entro: 06.2019.

POMPADOUR sempre più *social*

Siamo su **Instagram** con il profilo
@pompadour_official
e su **Facebook** come
@pompadourofficialIT

Due nuove occasioni per stare insieme anche nel quotidiano, condividendo momenti, immagini ed emozioni.

Seguici!

Family Resort Carezza Ski
King of the Dolomites

L'area sciistica Carezza,

patrimonio naturale Uneso Rosengarten Latemar, la n° 1 dell'Alto Adige per le famiglie

41 km di piste in un paesaggio incantevole vi aspettano.

Vacanze sulla neve per tutta la famiglia: dolci pendii per principianti e bambini, piste impegnative per esperti e amanti della velocità, un fantastico snowpark per gli appassionati del freestyle e l'incantevole paradiso per bambini "Kinderland di Re Laurino".
La soleggiata area sciistica Carezza ha tutte le carte in regola per offrire un'indimenticabile settimana bianca, dai primi tentativi sulla neve fino alle escursioni sugli sci per tutta la famiglia.

Per godere al meglio la vostra vacanza desideriamo offrirvi il massimo con l'esclusivo Berghotel Moseralm****, proprio sulle piste da sci, che sarà lieto di offrire ai soci POMPADOUR CLUB uno sconto del 10%.
Il Berghotel Moseralm vanta una posizione unica in un paesaggio montano leggendario, nel cuore delle Dolomiti. Qui vi verrà naturale distendervi e dimenticare la vita di tutti i giorni, dedicandovi solo a godervi il vostro soggiorno, circondati dalla quiete e dalla bellezza di un paesaggio naturale unico.

Nella stagione invernale tutti i soci POMPADOUR CLUB presentando la propria Card avranno diritto a numerose agevolazioni:

- 10% di sconto sullo **skipass**
- 10% di sconto al **noleggio sci Carezza**
- 10% di sconto all'**Hotel Moseralm****

MOSERALM
**** CAREZZA | DOLOMITES

Per questo **Natale** abbiamo creato un esclusivo regalo
che renderà felice non solo chi lo riceve, ma anche chi lo dona.

Il pregiato cofanetto in legno nero a 6 scomparti, marchiato POMPADOUR e avvolto in una speciale fascia che evoca la magica tradizione del Natale, racchiude 60 bustine di infusi dal gusto aromatico e invernale:
Garofano Cannella, 1001 Notte e Magia d'Inverno.

... vieni a trovarci sul sito!

POMPADOUR
tee
SINCE 1913
"Per i miei momenti di pausa."
Carolina Kostner
POMPADOUR
Finocchio
aromatico e digestivo
per infuso
POMPADOUR
Zenzero Curcuma
depurativo e speziato
per infuso
POMPADOUR
Frutti di bosco
e vitamine
Infusi a regola d'arte
Ingredienti d'eccellenza, qualità controllata e l'esperienza di generazioni nel creare deliziose miscele portano a un solo risultato: una gamma di infusi dal gusto inimitabile, tutti da provare.
pompadour.it