POMPADOUR CLUB MAGAZINE

TeaLounge

n. 1 | 2018

La ricetta di
Norbert Niederkofler
con la Camomilla
100% italiana

Risvegliamoci,
è arrivata
la primavera

Novità
I tè Freddi
Sir Winston Tea

Rinfresca i tuoi momenti di pausa

Scopri i deliziosi gusti delle Fredde Infusioni, pronte in 5 minuti in acqua fredda.

In 6 invitanti gusti:

FRAGOLA & ARANCIA
MELA & SAMBUCO
LIME & MENTA
LAMPONE & LIMONE
PESCA & MARACUJA
ZENZERO & MIRTILLO

- ✓ **100% naturali**
- ✓ Senza calorie e senza zucchero
- ✓ Fresche e dissetanti

POMPADOUR tee SINCE 1913

pompadour.it

POMPADOUR CLUB MAGAZINE

TeaLounge

n. 1 | 2018

Carissimi Soci,

chi non ha desiderato, almeno una volta, essere una di quelle persone che portano il sole sempre con sé, irradiando gioia e rendendo tutto più leggero e colorato? Magari non è sempre facile essere positivi, ma qualcosa di bello è importante cercare di trovarlo, e perché no, anche raccontarlo. Sicuramente la bella stagione è il momento migliore per dare un taglio a vecchie abitudini che ci rendono pigri e ci donano quel brutto broncio che il sole e le prime giornate calde ci aiutano a scacciare. Impegni, stress e lavoro ci preoccupano e ci stancano, ma cerchiamo di alleggerire il tutto iniziando con calma e con un bel sorriso contagioso. Noi con questo numero di TeaLounge ci abbiamo voluto provare, portando una ventata di primavera e raccontando quante novità si stanno muovendo nel mondo POMPADOUR.
Nuove confezioni più colorate e accattivanti. Nuovi sapori tutti da scoprire.
Nuove collaborazioni con coloro che da sempre fanno con gioia ciò che più amano, ovvero cucinare, e grazie alla loro passione sono arrivati a livelli altissimi, senza mai allontanarsi dalla ricerca e dalla voglia di migliorare costantemente. In conclusione, vi presentiamo Tè Freddi, la novità dell'estate 2018, che andranno ad affiancare le sempre più ricercate ed apprezzate Fredde Infusioni.
Abbiamo inoltre pensato di realizzare due tipologie di cofanetti che possano racchiudere 3 confezioni e diventare così anche un regalo originale, in esclusiva nell'Online Shop.
Nell'augurarvi un'inebriante primavera e una meritata estate, noi ci mettiamo già al lavoro per presentarvi le novità del prossimo autunno. Buona lettura!

Paola Valer
Responsabile POMPADOUR CLUB

2. Primo piano
Siamo di nuovo tra le stelle

4. La ricetta
Firmata dallo chef Norbert Niederkofler

5. On Stage
Tre: il numero perfetto

6. Benessere
E' primavera, svegliatevi bambine

8. Curiosità
Una bustina tra le mani

10. Novità
Nuovo look per packaging di Infusi e Tisane

12. In Scena
CARE'S - The etichal Chef Days

13. Online Shop
Un'idea regalo esclusiva

Siamo di nuovo tra le stelle

POMPADOUR entra nel mondo dell'Alta Cucina.

Torniamo a parlare degli chef stellati **Giancarlo Morelli (1 stella Michelin) e Norbert Niederkofler (3 stelle Michelin)**, famosi innovatori della cucina con la C maiuscola, che per **POMPADOUR e Sir Winston Tea hanno reinventato l'uso di infusi, tisane e tè** nella cucina di tutti i giorni. Due professionisti che non lasciano nulla al caso, iniziando dall'osservazione e dalla ricerca di un equilibrio di sapori, profumi e consistenze in ogni loro creazione. Dopo una degustazione in azienda dei prodotti POMPADOUR, gli chef hanno potuto dare sfogo alla propria fantasia riuscendo al contempo ad esaltare le proprietà organolettiche di infusi e tisane.

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

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

Norbert Niederkofler

Dopo avervi presentato, nell'ultimo numero di Tealounge, l'istrionico chef Giancarlo Morelli, dedichiamo queste pagine al nostro chef di montagna Norbert Niederkofler.

Vulcanico, creativo, genuino e fautore di un ritorno alla cucina del territorio. Norbert Niederkofler è così: ama la montagna, dove è nato e poi ritornato, e ama viaggiare indagando e raccogliendo le più disparate esperienze gastronomiche.

I suoi menù sono costruiti sulla sostenibilità e ispirati dalla "dispensa" naturale delle Dolomiti.
Perché quando riesce a far sentire alle persone il profumo e il sapore familiare della sua terra si sente semplicemente felice.

Alcuni momenti dello shooting fotografico per POMPADOUR.

La ricetta dello chef **Norbert Niederkofler**

Lavarello, fiori di camomilla, ortiche e olio di carota

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

OLIO DI CAROTA
- 500 gr carote
- 50 ml olio di semi di vinacciolo
- sale

Centrifugare le carote. Senza portare a ebollizione, ridurre di 3/4 il liquido e montare all'olio.

CREMA DI ORTICHE
- 150 gr foglie di ortiche
- 10 gr burro
- sale, pepe

Sbollentare le ortiche, saltarle nel burro e frullare.

CHIPS DI ORTICHE
- 50 gr foglie di ortiche
- olio di semi di vinacciolo

In una padella leggermente unta, tostare le foglie di ortica sotto la pressione di una spatola, così che risultino perfettamente croccanti.

CAMOMILLA
- 500 gr acqua
- 4 bustine **Camomilla 100% italiana POMPADOUR**

Portare l'acqua a 90°C. Lasciare in infusione le bustine di camomilla per 5 minuti.

LAVARELLO
- 2 lavarelli eviscerati
- 150 gr fiori di camomilla
- sale

Sfilettare i lavarelli. Marinare con sale e fiori di camomilla. Utilizzando l'infuso di Camomilla 100% italiana POMPADOUR come liquido, cuocere 5 minuti a vapore.

COMPOSIZIONE
Spennellare il piatto con l'olio di carota e la crema di ortiche. Adagiarvi il lavarello e ultimare con le chips di ortiche.

Buon appetito!

Campione gratuito.
Vietata la vendita.
Da consumarsi preferibilmente entro: 01.2021.

Tre: il numero perfetto

Il 16 novembre scorso, nella stupenda cornice del Teatro Regio di Parma, **Norbert Niederkofler ha ricevuto la terza stella Michelin**. Un riconoscimento tanto atteso quanto meritato.

"I piatti rivelano la personalità dello chef. Quelli di Norbert sanno raccontare 1000 e una storia. […] L'incontro con questa cucina non è un pasto, ma un'indimenticabile esperienza umana."

È con queste significative parole che Norbert Niederkofler è stato proclamato nono chef dell'empireo della ristorazione d'eccellenza.

Tre stelle giustamente conquistate **per uno chef che riesce ogni volta a superare se stesso,** come dimostrato, anche, nel saper reinventare l'utilizzo di tisane e infusi in cucina sfruttando le proprietà benefiche di erbe, frutta e spezie.
La ricetta presentata in questo numero del magazine, realizzata con la Camomilla 100% italiana POMPADOUR, ne è una prova.

È primavera, svegliatevi bambine…

Era il lontano 1941 e dalle prime radio risuonava
questa melodia, oramai d'antan, in tutte le case facendone,
come si direbbe ora, un vero tormentone. Un inno alla rinascita:
non solo della natura ma anche dei sentimenti, perché
la primavera è da sempre la metafora del risveglio.

Irrompe la voglia di stare più tempo all'aria aperta, di liberarsi di quei vestiti pesanti che per lunghi mesi ci hanno protetto dalle intemperie, ogni tanto però la nostra gioia di correre verso la bella stagione ci sopraffà, lasciandoci uno **stato di spossatezza**. Quel torpore simile alla nebbiolina che fino a qualche giorno prima ci aveva accompagnato lungo l'inverno e che ora fuori non c'è più, ma che nella nostra testa rende tutto così faticoso.

Mettiamo quindi da parte l'euforia che ci coglie prepotentemente con l'arrivo delle belle giornate e come fa la natura, abituiamoci con calma a questa nuova condizione: **l'organismo ha bisogno**, infatti, **di risollevarsi gradualmente**. Sì quindi ai buoni propositi e alla voglia di fare di più ma senza esagerare stravolgendo le proprie abitudini. **Vietate** quindi **attività fisiche troppo intense** se non si è fatto nulla per molti mesi.

Gli eccessi fanno sempre male anche nello sport: l'organismo si deve risollevare con calma, altrimenti lo stress è nettamente maggiore degli eventuali benefici e rischia di lasciarci scarichi senza energie, quasi in uno stato di apatia.

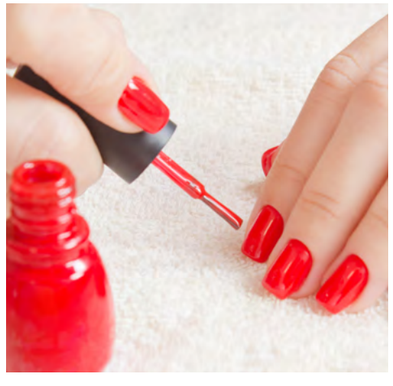
Sconsigliate le diete per rientrare immediatamente in quei bei vestiti leggeri e colorati che una primavera fa ci erano tanto piaciuti. Come la natura anche il nostro fisico e soprattutto la nostra testa, hanno bisogno di una graduale ripresa e senza bruschi cambiamenti che spesso fanno più male che bene, quindi entusiasmo sì ma con moderazione, per evitare quella sensazione di inefficienza che spesso all'inizio della primavera ci accompagna.
Controproducente e dannoso voler smaltire immediatamente i chili o i centimetri in più che ci siamo ritrovati dopo l'inverno.
Buttarsi a capofitto in restrizioni al limite della follia tra aprile e maggio non ci aiuterà affatto. **Meglio iniziare con più calma e maggiore convinzione,** depurando l'organismo: ciò apporta benefici al fisico e allo spirito, liberandoci dai residui lasciati dagli eccessi delle feste e che ora ci fanno sentire così in colpa.

Via libera quindi ad un'alimentazione sana ed equilibrata alla quale abbinare anche tisane drenanti e detossinanti, alternandole durante la giornata come proponiamo **nel nostro My Detox Plan**.

Per **rimettere in moto il metabolismo** assopito, abbiniamo poi sempre la nostra bella passeggiata quotidiana e nel tempo libero concediamoci il "lusso" di un giro all'aria aperta nella natura, che sia un parco della nostra città, in montagna, campagna o lungo una spiaggia.

Sbocciare con calma è il vero toccasana per godere appieno dell'arrivo della bella stagione e ottenere qualche risultato in più.

Una *bustina* tra le mani



Che il tè e le tisane siano un toccasana è oramai assodato, scopriamo man mano anche i curiosi utilizzi alternativi.

Certo, **che le bustine potessero venirci incontro anche per risolvere il problema di un'unghia spezzata**, non ce lo saremmo immaginate nemmeno noi. Provare per credere, per noi lo ha fatto Evelin del marketing con ottimi risultati. Funziona!

OCCORRENTE:

- 1 bustina di tè, tisana o infuso
- 1 limetta per unghie a grana media + 1 a grana molto fine
- 1 smalto trasparente toap coat

PROCEDIMENTO:

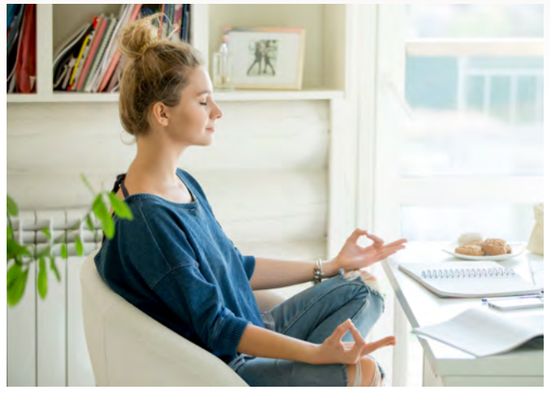
- Sacrificate il contenuto di una bustina tagliando la parte superiore e svuotandola (che peccato però!).
- Tagliate poi una piccola sezione rettangolare della bustina che dovrebbe essere simile alla larghezza e alla lunghezza della vostra unghia.
- A questo punto applicate una mano di toap coat direttamente sull'unghia e subito dopo, prima che si asciughi lo smalto, posizionate il rettangolino di carta della bustina in modo da coprire totalmente la parte rotta.
- Premete la bustina con le dita per assicurarsi che sia posizionata correttamente e per farla aderire bene.
- Una volta asciugata, passate un'altra mano di smalto trasparente. Fatto questo, la bustina di tè inizierà a diventare trasparente e quasi invisibile e si potrà procedere tagliando l'eccesso di carta.
- Per farlo potete usare la lima dal lato meno ruvido uniformando la superficie dell'unghia e rendendo più omogeneo il tutto. Eventualmente lucidate con il lato apposito della lima.
- Con il toap coat fate un'altra passata per sigillare il tutto. Il risultato sarà praticamente invisibile.
- Ora, si può finalmente procedere con l'applicazione dello smalto.

Risultato assicurato in pochi istanti!

La primavera *arriva sempre prima*

Malgrado le copiose nevicate e le temperature abbondantemente sotto lo zero di questo ultimo inverno, **la primavera arriva più velocemente rispetto a 10 anni fa**. A rivelarlo è uno studio dell'Università Davis della California, secondo il quale la primavera arriva 4 giorni prima ogni 10° di latitudine dall'equatore. Quindi più si vive al nord più questo anticipo diventa evidente.

Un interruttore per spegnere i pensieri



Se il nostro cervello pensa e ripensa, peggio ancora se in negativo, bisogna assolutamente dargli tregua. Spegnerlo per pochi minuti aiuta a ritrovare l'energia che ci occorre.
A questo studio si è dedicato anche il *Department of Psychiatry* della Yale University School of Medicine che ha identificato come alcune tecniche di meditazione siano in grado di spegnere una specifica area del cervello, responsabile di quel continuo proliferare di idee e **pensieri** che interferiscono su quello che si sta facendo.

Alimenti che fanno bene *al cervello*

Tra i molteplici cibi che fanno bene al cervello, perché ricchi di sostanze benefiche per le cellule nervose rientra anche il **tè verde.** Capiamone il perché: contiene antiossidanti, catechine e polifenoli, che contrastano lo stress mentale, migliorano la memoria e la concentrazione oltre a favorire il rilassamento.
Il tè verde aiuta anche a ristabilire il **buon umore** stimolando il flusso di dopamina al cervello.

Mani fredde anche in *estate*

Una ricerca dell'Università di Cambridge sostiene che il processo di termoregolazione dell'organismo sarebbe svolto dai muscoli e non dal grasso, come ritenuto in precedenza. Le mani fredde, caratteristica che spesso accomuna le donne e i bambini, sarebbero dovute ad una **scarsa massa muscolare**.
A sostenerlo è un nuovo studio dell'Università di Cambridge pubblicato sull'*American Journal of Physical Anthropology.*

L'estate a Carezza

Carezza nelle Dolomiti, **patrimonio mondiale naturale UNESCO.**
Momenti indimenticabili ai piedi del Catinaccio e Latemar.

Il paradiso escursionistico per l'estate. Una rete di sentieri estremamente varia per gradi di difficoltà e paesaggi, che si sviluppa per 530 km. Potrete anche godere delle piacevoli risalite e discese con gli impianti di risalita.
Vacanze in bicicletta in un paesaggio incantevole. Pedalate attraverso paesaggi incantevoli, con 800 km di percorsi avventurosi, tour guidati in bici, Bikehotel specializzati.
Arrampicarsi nel paradiso terrestre delle "Dolomiti". Le montagne Catinaccio e Latemar sono un sogno per tutti gli alpinisti, ideali per gli amanti di ferrate e magnifiche per arrampicate sportive.

Scoprire Carezza con vantaggi esclusivi!
I privilegi riservati solo ai soci POMPADOUR Club:

- 10% **Hotel Moseralm ******
- 10% su **cabinovia e seggiovie Re Laurino e Paolina**

Nuovo look per *Infusi* e *Tisane*

Insuperabili nel gusto, irresistibili nel look.

Un'esplosione di colore e gusto.
POMPADOUR è conosciuta per i colori intensi e vivaci che da sempre caratterizzano i suoi pack. In questo restyling **il colore mantiene la stessa rilevanza**, così come la raffigurazione degli ingredienti, **diventati ancor di più i veri protagonisti del pack**. Una combinazione di elementi che esalta e rappresenta al meglio il gusto e l'intensità del sapore di ogni infuso.

Uno stile tutto nuovo con l'efficacia e il gusto di sempre.

Oggi le tisane POMPADOUR sono ancora più invitanti.
Il restyling dei pack ha mantenuto degli elementi di continuità con l'immagine di POMPADOUR nonché la riconoscibilità della linea, indirizzando però lo stile **verso una maggiore modernità e freschezza**. Piante, fiori e frutti avvolgono così a cornice il nome della tisana, per un **effetto di grande naturalezza, equilibrio e armonia**.

Infuso Tentazioni al mirtillo

Un dolce e profumato infuso con il gusto intenso del mirtillo e la delicatezza della vaniglia.

Campione gratuito. Vietata la vendita. Da consumarsi preferibilmente entro: 03.2021.

Tisana Depurativa

Con tarassaco e curcuma, ingredienti da sempre noti per le loro proprietà purificanti e drenanti.

Campione gratuito. Vietata la vendita. Da consumarsi preferibilmente entro: 03.2021.

CARE's - *The etichal Chef Days*

In uno scenario unico al mondo, circondati dalle vette dell'**Alta Val Badia**, a gennaio si è svolto un appuntamento voluto dallo chef stellato **Norbert Niederkofler** e giunto alla sua terza edizione, che raggruppa i più grandi esponenti della ristorazione internazionale.

Un incontro per condividere **una visione etica e responsabile della cultura enogastronomica** al quale hanno partecipato **34 chef provenienti da 14 nazioni e 4 continenti**, oltre a giornalisti e aziende particolarmente sensibili al tema.
L'attenzione e la cura nei confronti di ambiente, territorio e natura viene portata anche in cucina, attraverso il riutilizzo delle materie prime e il riciclo delle risorse, evitando gli sprechi.
POMPADOUR era presente anche quest'anno in qualità di **partner dell'evento** e, oltre a proporre e far degustare numerosi prodotti in una lounge raffinata dove trovare qualche attimo di relax, ha coinvolto la blogger e influencer **Closette**, che ha seguito per noi e con noi, tutta la manifestazione.

Care's
The ethical Chef Days

Novità *nell'Online Shop*

Le apprezzatissime **Fredde Infusioni**, pensate per rinfrescare le nostre giornate primaverili ed estive, sono diventate oramai per molti una bevanda quasi indispensabile durante tutto l'anno, perchè grazie ai 6 gusti accattivanti rappresentano una valida alternativa all'acqua.

La novità dell'estate 2018 sono i 3 **Tè Freddi Sir Winston Tea:** Pesca Mango, Matcha Limone e Arancia Zenzero deliziosi e dissetanti, con tanto gusto e senza calorie, come le Fredde Infusioni.

In esclusiva nell'Online Shop

oltre ai classici formati da 20 bustine, troverai anche i cofanetti assortiti, per stupire con gusto e originalità.

Vieni a trovarci su
www.pompadour.it

Sir Winston Tea

FINEST TEA TRADITION

UNA NUOVA RINFRESCANTE ESPERIENZA DI TÈ

- FRESCHI E DISSETANTI
- SENZA CALORIE
- SENZA ZUCCHERI

Lasciati sorprendere dai tre incredibili gusti.

www.sirwinstontea.it