



International - Italy



Benvenuti alla sezione internazionale del website Patak's Foods. Noi della Patak's siamo appassionati della cucina Indiana e vogliamo condividere con voi la nostra cultura e la nostra passione. Qui troverai informazioni sulle nostre pluripremiate salse per cucinare, i curry paste, i chutneys, i pickles, ed i pappadums così come nuove fantastiche ricette e suggerimenti di presentazione da provare a casa tua.

Particolari del Contatto

Sarfatti Distribuzione sas,
Via Milano 4/2,
20068 Peschiera Borromeo,
Milan,
Italy
Telephone: ++39 02 55 300 432
Fax: ++39 02 55 300 441
Email: sarfatti@sarfatti.it
www.sarfatti.it



La storia della Patak's

L'azienda Patak's è cresciuta da piccola attività familiare fino a diventare uno dei più famosi Brand del Regno Unito utilizzato da chef professionisti e nelle cucine di tutto il mondo.

Questo Brand è distribuito in oltre 40 paesi e si è affermato come marchio leader in molti mercati esteri.

La Patak's fu fondata dal padre dell'attuale presidente e direttore generale, Kirit Pathak, alla fine del 1950. L.G. Patak arrivò in Gran Bretagna dal Kenya con la moglie e 6 figli, in tasca aveva solamente 5 Sterline ed una assicurazione sulla vita. Fu molto difficile trovare un lavoro e si convinse che vi era una grossa opportunità nel vendere autentico cibo indiano agli indiani residenti nel Regno Unito.

Per iniziare a guadagnare cominciò a preparare samosas nella sua piccola cucina di 1,6 mt x 2,0 mt. In questo modo cominciò ad accumulare abbastanza danaro per acquistare il suo primo negozio al n° 134 di Drummon street a Londra. L.G. Pathak decise di ampliare la gamma dei prodotti introducendo altre tradizionali ricette come pickles e chutneys. La fama di qualità dei prodotti Patak's si diffondeva con il passaparola ed attraverso la moltitudine di ordini di negozianti, massaie e studenti. L.G. Patak's iniziò anche una attività di catering per le funzioni che si celebravano alla Indian High commission.

A causa di un infelice accordo distribuzione Kirit Pathak fu costretto ad abbandonare gli studi all'età di 17 anni per aiutare il padre in un momento di difficoltà. Da quel giorno egli ha condotto l'azienda fino a farla diventare il punto di riferimento della cucina indiana in Gran Bretagna. Kirit intravede le potenzialità del mercato ed ebbe una visione che ancora oggi lo guida: produrre e vendere autentico indian food di qualità in tutto il mondo.

Durante un viaggio in India (1976) per acquistare le materie prime incontrò la sua futura moglie Meena e 3 mesi più tardi si sposarono. Kirit non sapeva ancora che Meena aveva ottenuto una laurea in Tecnologie alimentari ed Hotel management. Solamente quando visitò per la prima volta lo stabilimento di famiglia Kirit si rese conto del talento e la passione di sua moglie per e le offrì di lavorare nell'azienda.



Meena cominciò a sperimentare nuove ricette con le salse Tandoori e Tikka e dopo tre mesi realizzò una ricetta per un Tandoori paste idonea ad essere prodotta e conservata in vaso. Meena in qualità di direttore responsabile ricerca e sviluppo è la mente creativa del Brand patak's ed ancora oggi approva ogni singola nuova ricetta: mediamente aiuta lo sviluppo ed approva oltre 20 nuove ricette ogni anno. Ogni ricetta ha il proprio mix segreto di spezie e queste formule sono conosciute solamente dai componenti della famiglia Pathak.



La Cucina Indiana

Kirit e Meena sono estremamente scrupolosi nel controllo della qualità. I sapori dei prodotti Patak's sono conseguenza diretta della qualità e della freschezza delle erbe e delle spezie al punto che Kirit supervisiona personalmente la selezione e l'importazione dall'India e dagli altri paesi di origine. Durante il processo di macinatura le spezie rilasciano i loro preziosi olii aromatici che conferiscono alle ricette i deliziosi aromi della cucina indiana. Gli aromi delle spezie sono estremamente volatili ed il procedimento produttivo della Patak's è unico in quanto la macinatura delle spezie avviene all'ultimo momento, durante la fase produttiva al fine di mantenere intatte tutte le caratteristiche organolettiche. A casa Meena non conserva mai le spezie per più di tre settimane e si assicura che siano riposte nella classica "spice box", lontane dai raggi del sole.



Erbe & Spezie

Cardamomo / Elaichi

Cardamomo è conosciuta come la regina delle spezie. E' molto versatile ed è utilizzata in moltissime ricette e si ritiene che sia di aiuto nel processo digestivo e per rinfrescare l'alito.

Cumino Nero / Nigella Sativa

Si usano i frutti essiccati (simili a semi) di questa piccola pianta erbacea. Sono generalmente arrostiti oppure fritti per esaltarne meglio il sapore. Questi semi sono usati nella preparazione del pane come il Naan oppure il Kulchas ma anche per insaporire insalate e nella preparazione dei pickles.

Peperoncino / Mirch

I peperoncini acerbi sono Verdi - quando maturano diventano gialli, arancio, rossi, marroni o viola. La gamma di peperoncini varia da quelli moderatamente piccanti a quelli molto piccanti. Il grado di 'piccantezza' dipende dalla sostanza detta capsaicina presente nei semi, nella polpa e nella buccia.

Cannella / Dalchini

La cannella è la corteccia arrotolata dell' albero Cinnamomum Cassia. E' utilizzata per insaporire il riso, il curry, e nei dessert. Si può trovare in bastoncini oppure in polvere, in questo caso è l'ingrediente base della miscela Garam Masala.

Chiodi di garofano / Laung / Lavang

Si tratta dei boccioli dei fiori rossi di una pianta del genere myrtacee e possono essere usati interi oppure in polvere. I chiodi di garofano hanno un sapore forte, pungente ed aromatico con note calde di pepe e canfora.



Diwali

Diwali, conosciuto anche come 'Il Festival delle Luci', segna l'inizio del nuovo anno lunare secondo il calendario indiano. Celebrato dagli Indù, i Sikh ed i Giainisti cade ogni anno tra Ottobre e Novembre poiché il giorno esatto dipende dalle fasi lunari.

Per gli Indù, i cinque giorni di festeggiamenti simboleggiano la vittoria delle forze positive, le luci, su quelle negative, il buio, ed è per questo che le abitazioni vengono pulite in ogni parte, le finestre mantenute aperte e si accendono delle candele e delle lampadine per salutare la dea Lakshmi che rappresenta l'abbondanza, la ricchezza. Vengono scambiati doni e si organizzano banchetti per festeggiare insieme, questa festa ricorda quello che è il Natale per i cristiani.

Durante questi giorni di festa, dove ci si ritrova in famiglia e tra gli amici, il cibo è al centro della scena. "In India, il cuoco trascorre diversi giorni per preparare le ricette tradizionali" dice Meena Pathak. "E' l'occasione per fare visita ad amici e parenti discorrendo e scambiandosi doni. Offrire cibo agli ospiti è il momento essenziale del Diwali"

Diwali è sempre più celebrato in ogni parte del mondo, non soltanto in India. Con una così grande varietà di piatti e di ricette perchè non provare a festeggiare il tuo Diwali con i prodotti Patak's?





Prodotti



Salse pronte

Le salse pronte Patak's nascono da tradizionali ricette indiane e conservano i sapori e gli aromi originali che vi faranno scoprire la ricchezza della cucina indiana. Veloci e facili da preparare le salse Patak's sono l'ideale per accostarsi all'indian food.
Disponibile: Tikka Masala, Korma

Pastes

I curry pastes Patak's sono una miscela elaborata di erbe e spezie lavorate dal fresco e conservate in olio vegetale per mantenere tutto il loro sapore. Usatele con aggiunta di Yogurt prima di cucinare per marinare oppure preparatele con cipolle e pomodori per creare una deliziosa salsa di accompagnamento per carni bianche pesce o verdure.
Disponibile: Madras, Mild Curry, Tandoori

Chutneys

I chutneys Patak's sono un mix speciale di frutta preparata con zucchero e spezie. Sono un condimento che combina il gusto dolce e quello speziato. Vengono serviti tradizionalmente con i pappadums o per accompagnare molti piatti indiani. I Chutneys sono indicati per insaporire sandwiches, pollo alla griglia, verdure e carni in generale.
Disponibile: Sweet Mango

Pappadums

I Pappadums Patak's sono preparati artigianalmente con farina di lenticchie e fatti essiccare al sole indiano. Normalmente si gustano con chutneys, pickles e salse in genere. I Patak's Pappadums sono disponibili sia nella versione normale che con aggiunta di spezie e sono un perfetto snack, per accompagnare un aperitivo oppure come complemento dei classici piatti della cucina Indiana.
Disponibile: Normale, Assortiti alle spezie

Naans

Prodotti utilizzando soltanto i migliori ingredienti i Naans Patak's sono cotti sopra dischi di pietra vulcanica per ottenere un prodotto che non teme confronti con quello cucinato nei migliori ristoranti Indiani. Per tradizione accompagna tutti i piatti indiani ma è ugualmente ottimo se consumato al posto del pane oppure utilizzato come base per preparare gustose pizette.
Disponibile: Normale



Ricette

POLLO AL CURRY SPEZIATO

per 2 persone

1 cipolla media tagliata a cubetti
1 cucchiaio di olio d'oliva
250g di petto di pollo tagliato a pezzetti
3-4 cucchiai di PATAK'S Mild Curry Paste
100g di pomodori tagliati a cubetti
100ml panna da cucina
50ml acqua

Riso

Può essere preparata anche con carne di manzo, agnello, pesce o verdure



Preparazione:

1. Saltate in padella le cipolle con l'olio d'oliva. 2. Aggiungete il pollo e cucinatelo fino a che comincia a prendere colore. 3. Aggiungete la pasta di curry mescolata con la panna e cuniate per almeno 1 minuto. 4. Aggiungete i pomodori e l'acqua. 5. Cuocete a fuoco lento senza coperchio per circa 25 minuti finché il pollo non sarà completamente cotto. Servite caldo con riso bollito oppure con pane Patak's Naan.

Un suggerimento di Meena Pathak

Se volete una ricetta più ricca e speziata aggiungete alla panna da cucina una po' di Patak's Sweet Mango Chutney



SALMONE TANDOORI

per 4 persone

4 filetti di salmone
4 cucchiai di olio di oliva
100ml di yoghurt bianco
140g (2/5 del vasetto) Patak's Tandoori Curry Paste
1 cucchiaino di aglio schiacciato
1 cucchiaino di menta fresca, (sminuzzata)
insalata mista
Patak's Raita
Limone, tagliato a fette
Può essere preparata anche con carne di manzo agnello pesce o verdure

Preparazione:

1. Lavare ed asciugare i filetti di salmone. 2. Mescolare il Tandoori Curry Paste Patak's con l'olio di oliva, l'aglio, la menta e lo yoghurt. 3. Marinare il salmone per circa 20 minuti (se avete tempo anche un po' di più). Grigliate oppure infornate il salmone per circa 5 minuti per ogni lato aggiungendo un filo di olio d'oliva. 4. Cospargetelo con del guarnendo con le foglie di insalata, le fette di limone e la Raita Patak's.