

Casa Optima è una grande famiglia che parla lingue diverse, respira culture e tradizioni differenti ma è accomunata da una grande passione: quella per il gelato e la pasticceria artigianali!

In occasione del Natale abbiamo intervistato 8 dei nostri **Product Specialist** e abbiamo chiesto loro di raccontarci come si celebra il Natale, o una festa analoga, nel loro paese e quale dolce porteranno in tavola il 25 dicembre.

Iniziamo dagli esteri con: il 'Dojima roll' malese di **Azura Othman**, la 'Natilla' colombiana di **Carolina Camacho Castillo**, il 'Misthi Doi' indiano di **Karthik Swaminathan** e 'La cocada' barsiliana di **Sacha Tonlorenzi**.

Il semifreddo Dojima roll di Azura Othman

Azura, originaria della Malesia, fa parte del team dei PS Mec3 da 9 anni. Ci ha spiegato che la Malesia è un paese multietnico dove culture differenti vivono in piena armonia perciò anche per lei, che è di religione musulmana, è comunque un'occasione di festa. *"Il Natale è sinonimo di shopping, cibo e risate! Di solito ci riuniamo a casa di amici e le mamme preparano un fantastico pranzo a buffet che spazia dal barbecue alla festa del curry.*

*Come dolce consiglio il **Dojima roll**, una versione elegante del classico rotolo di torta, molto popolare nelle caffetterie giapponesi. Si tratta di una ricetta particolarmente amata dai nostri clienti perché, grazie al semifreddo Mec3, il roll cake è diventato più stabile nonostante il caldo umido tropicale, ed è delizioso al palato! Una torta versatile, che si presta a numerose interpretazioni – cheesecake, al pistacchio, alla frutta - e che si può gustare a qualsiasi temperatura, anche come spuntino mentre si cammina all'aperto. Oggi a Kuala Lumpur ci sono 31°C e mangiare un semifreddo Dojima roll è una vera benedizione!*

La Natilla di Carolina Camacho Castillo

Carolina, Colombiana, fa parte del team PS Mec3 da quasi 6 anni. Nel suo paese il Natale è una ricorrenza molto importante che inizia il 7 dicembre con la "Noche de velitas" o "Notte delle candele", quando le persone accendono le candele sui marciapiedi davanti alle loro case, in onore della Vergine Maria. *"La sera del 24 dicembre, dopo la Messa, la mia famiglia si riunisce a casa dei nonni per la cena di Natale, dove generalmente si mangia il tacchino. In Colombia si contano tanti dolci tipici, ma ce n'è uno che non manca mai sulla tavola delle feste: **"Natilla y buñuelos"**. La Natilla é molto semplice da preparare e si accompagna sempre a palline di pasta fritta chiamate "buñuelos". Ai nostri clienti consiglio di utilizzare la pasta Dolce Latte Concentrato Mec3 e il variegato Dolce Latte Crema Mec3. Il concentrato ha un sapore 'goloso' ed è perfetto per la ricetta della Natilla bianca. E per chi volesse aggiungere un effetto speciale che ricordi la 'neve', suggerisco di utilizzare la Granella di Meringa".*

Il Milk Peda e il Misthi Doi di Karthik Swaminathan

Karthik, Indiano, fa parte del team PS Mec3 dal 2008. In India si celebra una festa analoga al Natale che si chiama Diwali, il Festival delle Luci che dura tre giorni e simboleggia la "Vittoria della luce sulle tenebre", il bene sul male e la conoscenza sull'ignoranza.

*"La giornata inizia con la preghiera a Lakshmi, la dea della prosperità e della ricchezza, alla quale vengono offerti dolci e salatini. La sera ci si riunisce a casa di parenti e amici, e si festeggia cenando insieme; come dessert viene servito il **Milk Peda**, il dolce tradizionale del Diwali, molto semplice da preparare e dal gusto straordinario. Ai nostri clienti suggerisco invece di proporre il **Misthi Doi** in versione gelato, un dessert*

tradizionale della cucina indiana, che si prepara utilizzando base bianca, yogurt greco, il variegato Dolce latte e il topping Golden Caramel. Tutto rigorosamente Mec3!

La cocada di Sacha Tonlorenzi

Sacha, Brasiliano, è nello staff dei PS di Mec3 Brasile da 2 anni.

Poiché la sua famiglia vive in Italia, dove è proprietaria di diverse pasticcerie, ha sempre trascorso il Natale lavorando. Quest'anno, essendosi trasferito a San Paolo del Brasile, il suo 25 dicembre sarà un po' diverso: *"Per la prima volta non lavorerò e, soprattutto, lo trascorrerò al caldo e al mare! Chissà se mi mancherà il freddo dell'Italia?"*

*Come dessert per le feste consiglio un dolce tipico brasiliano trasformato in gelato: **La cocada**. Non è caratteristico natalizio, ma è sicuramente quello che apprezzo di più. Si può realizzare facilmente utilizzandola la Pasta cocco e la pasta biscottino Mec3. Il successo è assicurato!"*

Casa Optima is a large family that speaks different languages, breathes different cultures and traditions but is united by one great passion: for artisanal gelato and patisserie!

For the occasion of Christmas we have interviewed 8 of our **Product Specialists**, we have asked them to describe how they celebrate Christmas, or a similar festivity in their country and which dessert they will put on the table on the 25th of December.

Let's start with those from abroad: the 'Dojima roll' is a Malaysian dessert presented by **Azura Othman**, the 'Natilla' is Colombian by **Carolina Camacho Castillo**, the 'Misthi Doi' is Indian by **Karthik Swaminthan** and the 'La cocada' is Brazilian by **Sacha Tonlorenzi**.

The semifreddo Dojima roll presented by Azura Othman

Azura is Malaysian, and for 9 years she has been part of the MEC3 PS team. She has explained to us that Malaysia is a multi-ethnic country where different cultures live together in complete harmony therefore even for her who is of Muslim religion, it is still an occasion for celebration. *"Christmas is synonymous with shopping, good food and laughter! We usually get together at friends' houses and the mothers prepare a fantastic buffet lunch ranging from a barbecue to a curry party.*

*As a dessert I propose the **Dojima roll**, an elegant version of the classic roll cake, that is very popular in Japanese coffee shops. It's a recipe that is particularly appreciated by our customers because, thanks to the semifreddo Mec3, the roll cake has become more stable despite the tropical humid temperatures, and it's absolutely delicious. It's a versatile cake, that lends itself to numerous interpretations— cheesecake, with pistachio, or fruit – and it can be enjoyed at any temperature, even as a snack whilst taking a stroll. Today in Kuala Lumpur it's 31°C and to eat the semifreddo Dojima roll is a true blessing!*

La Natilla presented by Carolina Camacho Castillo

Carolina is Colombian, and for nearly 6 years is part of the MEC3 PS team. In her country Christmas is a very important event that begins on the 7th of December with the "Noche de velitas" or "Night of the candles", people light candles on the footpaths in front of their houses, in honour of the Virgin Mary. "On

the evening of the 24th of December, after the holy mass, my family gather at my grandparents' house for the Christmas dinner, where we usually eat turkey. In Colombia there are many traditional desserts, but there is one that is never missing on the festive table: "Natilla y buñuelos". The Natilla is very simple to prepare and it is always accompanied by tiny balls of fried dough called "buñuelos". I suggest that our customers use the Mec3 Dolce Latte Concentrated paste and the Mec3 Dolce Latte Cream variegate. The concentrated paste has a delicious taste and is perfect for the recipe of the Natilla white. And for those that wish to add a special touch that reminds them of the 'snow', I suggest they use Meringue Grains".

The Milk Peda and the Misthi Doi presented by Karthik Swaminathan

Karthik is Indian and since 2008 he is part of the MEC3 PS team. In India, a similar festivity to Christmas called Diwali is celebrated, the Festival of Lights which lasts for three days and symbolizes the spiritual "Victory of light over darkness", good over evil and knowledge over ignorance.

*"The day begins with the prayer to Lakshmi, the goddess of prosperity and wealth, to which sweets and savouries are offered. In the evening we meet at the homes of relatives and friends, and we celebrate by dining together; a dessert called **Milk Peda** is served, the traditional dessert of Diwali, very simple to prepare and extraordinarily delicious. To our customers, instead I propose Misthi **Doi** in a gelato version, a traditional Indian dessert, that can be prepared using the white base, Greek yogurt, variegate Dolce latte and the Golden Caramel topping. All strictly Mec3!*

The Cocada presented by Sacha Tonlorenzi

Sacha is Brazilian, he has been with the staff of MEC3 Brazil PS for 2 years.

Because his family live in Italy, where they own several pastry shops, he has always spent Christmas working. This year, because he has moved to Sao Paulo in Brazil, his 25th of December will be a little bit different: "For the first time I won't be working and above all I will pass Christmas in the heat and by the sea! Who knows if I will miss the cold of Italy?"

*For a dessert for the festivity I suggest a typical Brazilian dessert transformed into a gelato: **La cocada**. It's not a traditional Christmas dessert but it's certainly my favourite. It can be easily prepared using the Coconut Paste and the Mec3 biscuit paste. Success is guaranteed!"*