

Mela di Valtellina piacere e benessere

24



LE STORIE

LE AZIENDE

Dall'acqua alle carni dall'olio agli insaccati, come la Mortadella e il Salamino: l'eccellenza della tradizione italiana emerge tra storie, progetti e nuove tecnologie

1

IL TERRITORIO



L'acqua sostenibile dalle mille proprietà

Diventare l'acqua minerale di riferimento di Bologna, dell'Appennino Tosco-Emiliano e di tutta l'Emilia Romagna, in particolare nella ristorazione. È l'obiettivo di Cerelia che ha partecipato come "Official water" all'evento "C'è più gusto" che si è svolto proprio nella città emiliana dove è stata presentata la nuova linea in vetro per i ristoranti "Black & Gold", con bottiglie dedicate all'anniversario del marchio. «Salvaguardare la tradizione e mantenere il legame con il territorio è la strada che "Acqua Cerelia" ha saputo percorrere nei suoi oltre 120 anni di attività, a partire dal dicembre 1902. Sgorge da un sorgente incontaminata, naturalmente protetta, che ne esalta le sue caratteristiche di acqua della salute, ideale per tutti i componenti della famiglia», sottolinea Mario Bisceglia, amministratore delegato dell'azienda la cui storia e il cui nome hanno origine nel paese di Cereglio, fra Bologna, Pistoia e Modena. Qui, nel 1855, dopo un'epidemia di colera, a differenza dei comuni limitrofi dove si registrarono pesanti contagi, ci furono pochissimi casi non mortali. Merito della presenza di un'aria molto ricca di ozono e di questa acqua speciale, dalle proprietà benefiche. Proprietà confermate all'inizio del Novecento da alcuni studiosi dell'Università di Bologna che all'epoca condussero delle indagini scientifiche proprio sulle acque di Cereglio. Oggi, in più, si aggiungono le caratteristiche di sostenibilità perché "Acqua Cerelia" punta a un'economia a basso inquinamento riducendo l'immissione di CO2 nell'ambiente, attraverso trasporti brevi (acqua Km 0), salvaguardando il proprio territorio».

LU. MOS.

2

I SAPORI



Pizzaioli tutto l'anno con la tecnologia

Pizzaioli per un giorno? No, per tutti i giorni dell'anno. Restando comodamente in casa e gustando ogni volta che si desidera la propria pizza preferita, realizzata in maniera assolutamente professionale. È il sogno di tutti i "pizza lover" che ora si può concretizzare con il nuovissimo forno per la cucina outdoor (da usare negli spazi all'aperto), appena lanciato da Alta Forni. Si tratta dell'edizione limitata "I colori d'Italia" che propone sette modelli con lo skyline di altrettante città italiane inciso su ciascun sportello: da Roma, laccata in rosso, a Milano in bianco, da Venezia, tutta, d'oro a Firenze in verde, da Napoli azzurra a Palermo in giallo fino a Torino color vinaccia. «La nuova serie rappresenta un'esclusiva collezione di forni domestici per pizza ed è stata pensata per tutti coloro che hanno l'Italia nel cuore», spiega Sara Lauro, direttrice marketing e partner di Alfa Forni. «I nostri forni sono totalmente made in Italy e in questa limited edition abbiamo creato dei veri e propri pezzi unici, arricchiti dal design. Per ogni modello sono disponibili solo 77 esemplari, tutti numerati. La cifra non è scelta a caso, per noi ha un significato speciale: 1977 è l'anno della fondazione della nostra azienda, la scintilla che accese, per la prima volta, la fiamma della nostra passione». I forni dedicati al Belpaese raggiungono i 500° C in pochi minuti per la classica cottura di 90 secondi, tipica della vera pizza napoletana. E utilizzano la tecnologia "Heat Genius™" che riduce il consumo di gas e consente di cuocere il condimento a una temperatura e l'impasto a un'altra, garantendo una perfetta croccantezza».

LU. MOS.

3

IL PROGETTO



Mela di Valtellina piacere e benessere

More apples more Europe": è al via il progetto triennale europeo, promosso dal Consorzio di Tutela Mela di Valtellina Igp per sensibilizzare i consumatori italiani e tedeschi sulle corrette abitudini alimentari e sui benefici del consumo quotidiano di frutta e verdura fresche. Il progetto vede in prima linea il Consorzio di Tutela e le realtà produttrici valtellinesi e che attraverso la Mela di Valtellina IGP intende promuovere uno stile di vita sano, in cui l'alimentazione ha un ruolo fondamentale. Oltre a essere ricca di minerali e di vitamine, la Mela di Valtellina Igp aggiunge caratteristiche organolettiche uniche, tipiche della produzione di montagna: croccantezza, profumo, intensità e persistenza del gusto, aroma e succosità. Un alimento che fa bene ed è un piacere per il palato. L'impegno dei produttori valtellinesi per favorire il benessere non si ferma qui. Tra i progetti, le mele Rockit (prodotte in esclusiva da Melavi in Italia, Svizzera e Francia), sono sinonimo di una visione moderna di agricoltura. Un prodotto la cui croccantezza e la dimensione ridotta - è una mini-mela di calibro 55-60, succosa e zuccherina - con un sapore e a una quota importante di naturali e nutrienti, l'hanno trasformata in uno snack perfetto, disponibile anche nella Gdo. Uno snack da proporre fin dalla più tenera età. Un salto nel futuro in una terra, la Valtellina, dove i meleti si fondono al paesaggio dei muretti a secco millenari, con i frutteti che si arrampicano fino ad alte quote. Il dna di un'agricoltura ancorata all'attività familiare, che si è poi sviluppata in forma cooperativa e consortile e che ha dato vita a realtà di eccellenza che oggi vedono il conferimento - da metà agosto a metà ottobre - di oltre 20 mila tonnellate di mele delle diverse varietà prodotte.

J. FON.

4

LA REGIONE



La Basilicata al gusto tartufo

Bianco, bianchetto, nero pregiato, invernale e liscio, uncinato, moscato e scorsone: sono alcune delle varietà di tartufo comunemente presenti in Basilicata. Per conoscere più da vicino l'oro sotterraneo che prende forma nei sottoboschi lucani, il 19, 20 e 21 novembre 2023, in Largo Pignatari a Potenza, verrà ospitato il 1° Forum regionale del tartufo bianco e nero. Degustazioni, dimostrazioni culinarie, mostra mercato, talk tematici, masterclass con esperti del settore e produttori animeranno il weekend di gusto, cultura e divertimento. Sotto i riflettori argomenti importanti per lo sviluppo del comparto da approfondire con gli addetti ai lavori, il mondo della ristorazione e il pubblico interessato, tra cui associazionismo e microfiliera produttiva, legislazione e stagionalità del prodotto, allevamento e benessere dei cani da tartufo, analisi sensoriale e uso in cucina, commercializzazione e valorizzazione, anche a fini turistici. Non mancheranno attività ludiche per i più piccoli con i cani che simuleranno la caccia di tartufi e, per gli appassionati e amanti del misterioso fungo, nella Galleria Civica verrà allestita la mostra "Tesori della terra" con l'esposizione dei pezzi più pregiati di tartufo bianco. Il Forum, organizzato dalla direzione generale Politiche agricole della Regione Basilicata, si svolgerà in collaborazione con il Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba, l'Unione Regionale Cuochi Lucani, l'Alsia (Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura). Per iscrizioni alle masterclass e informazioni: www.basilicatatartufo.it.

S. GIO.

Le esperienze

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato