



I piaceri del **Gusto**



TUTTI I VINI DEL CUORE

*Il Vinitaly segna il momento chiave
per l'enologia italiana. Noi lo raccontiamo
attraverso le etichette che ci piacciono
e vi piacciono. Le storie, le parole e le tendenze*

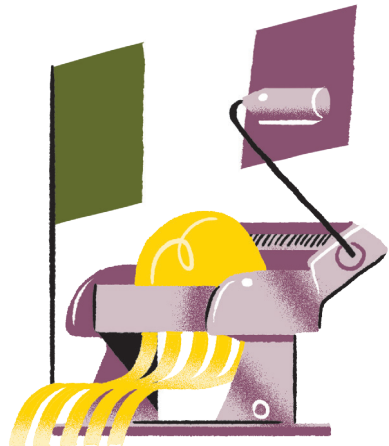
€0,50*
IN ITALIA

ANNO 2 N°3

7 APRILE 2022

Trimestrale. Solo giovedì 07/04/2022 in abbinamento obbligatorio alle seguenti testate:
la Repubblica, La Stampa, La Gazzetta di Mantova e la Provincia Pavese a € 0,50 + il prezzo
del quotidiano scelto. Da venerdì 08/04/2022 a € 1,00 + il prezzo del quotidiano scelto.
Abbon. Post. - articolo 1 Legge 46/04 DEL 27/02/2004 - Roma



55		LE STORIE				
LE AZIENDE						
<i>Dai campi di cereali della Puglia alle tecnologie più avanzate per filtrare l'acqua, passando per la tradizionale macchina per gli impasti</i>						
I sapori ILLUSTRAZIONI DI MARTA SIGNORE			1	2	3	4
			IL PROGETTO	LA RISORSA	LA STORIA	LA SCOPERTA
						
			La pasta che aiuta salute e pianeta	Acqua osmotizzata per tutti i gusti	Impastare è bello e si vede nel piatto	La grigliata perfetta compie 70 anni
			Buono, salutare, sostenibile e legato al territorio. È così che dovrebbe essere il prodotto ideale che arriva in tavola portando con sé tutto il suo “valore aggiunto”. Con caratteristiche uniche, fatte di ricerca e innovazione, ma anche di forti legami con i luoghi d’origine, dai quali tutto parte. Un esempio in questo senso arriva da Gravina di Puglia nella Murgia Valley, terra di eccellenze, dove ha sede l’azienda Andriani specializzata nella produzione di pasta a base di farina di cereali e legumi. Si tratta della pasta “Felicia” che, prodotta nell’unico pastificio italiano senza allergeni con “molino multigrain” integrato a controllo totale del processo produttivo, entra per la prima volta nel mondo Ho.Re.Ca (food service e ristorazione). Fra le new entry il formato “Spaghetti alla Spirulina” con la microalga dalle mille proprietà salutiste che, essiccata e macinata, viene aggiunta alla farina di riso integrale. Il progetto è nato nel 2021 dalla collaborazione tra Andriani e la giovane start up pugliese ApuliaKundi sulla base di valori condivisi, sostenibilità ambientale in primis. L’obiettivo è quello di preservare le nostre risorse naturali più preziose: per la produzione interamente italiana di spirulina l’impianto dell’azienda della Murgia utilizza l’acqua proveniente dal processo di produzione della pasta, che, opportunamente purificata, viene rimessa nel sistema, concretizzando così il processo virtuoso di economia circolare. E il pianeta ringrazia: la coltivazione nelle vasche a cielo aperto, che rispetta la stagionalità e va dalla primavera all’inizio dell’autunno, contribuisce anche all’abbattimento di gas serra. LU.MOS.	È una risorsa preziosissima l’acqua. E lo è in cucina dove è sempre protagonista. Può esserlo in maniera sostenibile per il bene del pianeta e anche con un occhio attento al risparmio domestico. Come fare per concretizzare questo (buon) proposito? Per esempio utilizzando un sistema filtrante di erogazione come “Pure Water” di Frigo2000 che rimuove dal rubinetto cloro, calcio, calcare, sedimenti, metalli pesanti, rendendo ciò che si beve sicuro e gradevole al gusto. La formula è quella dell’osmosi inversa che permette di avere acqua come si desidera, a temperatura ambiente, fredda e gassata. O direttamente già calda, fino a 90 gradi, la temperatura ideale per tè e tisane e anche per “buttare la pasta” o lessare le verdure, senza aspettare il bollore e quindi risparmiando tempo e soldi sulle bollette di gas o elettricità. Inoltre in questo modo si eliminano le bottiglie di plastica, proteggendo l’ambiente senza svuotare le tasche. L’acqua osmotizzata è un’acqua leggera priva di impurità che può esaltare il gusto degli alimenti e delle bevande. Prevede anche un trattamento antibatterico e anti-virus a nanotecnologie. Con l’osmosi inversa si applica all’acqua una pressione indotta 30 volte maggiore rispetto a quella normale, costringendo le particelle nn a passare attraverso la membrana, trattenendo e scartando tutte le impurità che l’acqua raccoglie durante il tragitto nelle tubature. Un sistema di filtrazione ad osmosi inversa è stato utilizzato su scala industriale anche in Sardegna, in un ristorante sull’isola di Tavolara che lo ha usato per produrre acqua pura direttamente dal mare, dopo averla trattata con un dissalatore. LU.MOS.	Una storia che inizia oltre un secolo fa e sa di focolare domestico, di famiglia riunita intorno a un tavolo, di sapori autentici. È quella di Otello Marcato e del suo sogno: far entrare in ogni cucina d’Italia il simbolo del pranzo della domenica, e non solo, quella pasta fresca fatta in casa fra mani che impastano con l’ingrediente principale che è l’amore, per il cibo e per i propri cari. È il 1930 quando decide di costruire la sua prima macchina manuale per la pasta, da vendere porta a porta in bicicletta. A più di 110 anni dalla nascita di questo oggetto-icona che porta il nome del fondatore dell’azienda, “Otello” torna in edizione limitata per celebrare il progetto originale. Un’edizione disponibile in questa versione solo per il 2022 e che ripropone il design storico che richiama la forma originaria della macchina, abbinandola a moderne tecnologie che permettono di realizzare in casa tagliatelle e tagliolini per tutti i gusti. Comodamente e con la certezza di portare in tavola un piatto creato con il cuore, oltre che con le proprie mani. Come la prima versione, già all’epoca all’avanguardia, questo oggetto delle meraviglie culinarie consente di ottenere sette diversi spessori di sfoglia grazie a un apposito regolatore. La sicurezza è garantita dai componenti dei rulli che essendo in alluminio anodizzato non rilasciano metalli pesanti all’interno dell’impasto. Anche il color Champagne, scelto per festeggiare il ritorno di “Otello”, è ottenuto attraverso un processo di ossidazione cosiddetta anodica che non lascia nessun tipo di residuo: l’unica protagonista rimane lei, la pasta, regina indiscussa della cucina tricolore. LU.MOS.	Un compleanno “di fuoco” da festeggiare guardando al futuro, senza dimenticare il passato, che rimanda a storie di grigliate in giardino anni Cinquanta. Perché a compiere 70 anni è un oggetto cult amato da tutti gli appassionati di Bbq: il barbecue a carbone “Weber kettle” che ha segnato l’esordio del brand americano famoso in tutto il mondo e molto apprezzato in Italia. Per celebrare l’anniversario è stato progettato un nuovo esemplare in edizione limitata con prestazioni innovative e design che rievoca le atmosfere delle origini. Tutto ha avuto inizio nel 1950 in una cittadina nella periferia di Chicago quando George Stephen, fondatore della società, organizza un grande Bbq e si rende conto di non essere in grado di controllare le fiammate del suo barbecue in mattoni. Il cibo si brucia e la festa è rovinata. Da qui l’idea: occorre creare qualcosa di nuovo che non faccia bruciare la grigliata. All’epoca George lavora per la Weber Brothers Metal Works, azienda locale che produce per il porto di Chicago delle boe costituite da due semisfere saldate tra di loro. Ecco l’ispirazione per un dispositivo di cottura su griglia dotato di coperchio: una semisfera con dei fori sul fondo in modo da favorire la circolazione dell’aria e sopra la copertura. Il risultato è sorprendente: due anni dopo, nella primavera del 1952, nasce il “Weber Kettle” proposto da Stephen prima ai piccoli rivenditori e ai negozi di ferramenta degli Stati Uniti e poi via via negli altri continenti. Fino ad arrivare a oggi: Weber attualmente ha sede nell’Illinois, ma è presente in ogni angolo del pianeta, laddove si organizza una grigliata che sia degna di questo nome. LU.MOS.