

SETTIMANALE

DIPIÙ

e

€ 0,50 - QUINDICINALE
N. 2/2017 ALLEGATO AL N. 3/2017 DI DIPIÙTV
AL PREZZO COMPLESSIVO DI € 1,50

DIPIÙ
TV

CUCINA

tra i fornelli con la vostra rivista quindicinale



Diretto da
**SANDRO
MAYER**

Tutte ricette nutrienti e gustose come...

**PIATTO UNICO: GLI SPAGHETTI
CON SUGO E PATATE**

**E in
più**

**CI SONO ANCHE SEI RICETTE
DI CUCINA VEGANA**



**LO SHOPPING
PER LA TUA
CUCINA**

a cura di
Cairo Communication

PER SAPERNE DI PIÙ

SELENELLA, COLTURA VIRTUOSA, SOSTENIBILE SOTTO IL PROFILO ECONOMICO ED AMBIENTALE

Le patate Selenella, 100% Italiane e garantite dal Consorzio Patata Italiana di Qualità, rispondono perfettamente alle esigenze di uno stile di vita contemporaneo: gustose e nutrienti, con basso contenuto di calorie e fonte di selenio, si attestano a tutti gli effetti come un alimento sostenibile. Lo sono innanzitutto da un punto di vista economico, per merito della loro versatilità in cucina che ne riduce lo spreco, perché si conservano a lungo, ma soprattutto per via del prezzo accessibile a tutti. A questo proposito, per contrastare la forte volatilità dei prezzi in agricoltura, Selenella ha dato vita nel 2015 al progetto "Qualità e tutela del Valore", un progetto volto ad assicurare al consumatore garanzie di alta qualità - anche grazie a un nuovo disciplinare produttivo ancora più stringente - e, al contempo, in grado di riconoscere la giusta redditività alla produzione agricola e all'intera filiera per garantirne la sostenibilità economica.

Selenella è però una patata sostenibile anche dal punto di vista ambientale. Attraverso metodologie di produzione integrata, il Consorzio Patata Italiana di Qualità limita al massimo l'utilizzo di fertilizzanti e antiparassitari, concimi e prodotti chimici, garantendo bassissime quantità di residui: la coltivazione della patata Selenella favorisce, infatti, l'impiego di concimi organici a tutela della biodiversità. Anche il consumo di acqua è particolarmente limitato, grazie alle tecniche di irrigazione a basso consumo, all'utilizzo di impianti ad alta efficienza, e previsioni meteo geolocalizzate che consentono irrigazioni mirate. Da sottolineare le ottime performance in termini di inquinamento atmosferico: è minimo, infatti, il quantitativo di gas serra prodotto, con riferimento specifico alle emissioni di CO₂, che si dimostrano particolarmente limitate. Infine, l'ampio utilizzo di impianti fotovoltaici presso i soci del Consorzio, permette la produzione da fonti rinnovabili di circa 1/3 dell'energia necessaria al processo produttivo.

A ulteriore testimonianza del costante impegno del Consorzio nel garantire un prodotto della massima qualità ma dal minimo impatto ambientale, il Consorzio stesso ha chiesto ed ottenuto la prestigiosa certificazione EPD (Environmental Product Declaration), ovvero Dichiarazione Ambientale di Prodotto, in riferimento alla Patata Classica Selenella; la prima ad ottenere tale certificazione in campo pataticolo e ortofrutticolo. Per l'ottenimento di questa certificazione, un ente terzo valuta con precisione gli impatti ambientali di un alimento in ogni singola fase dell'intero ciclo produttivo, in termini di energia spesa, materiali utilizzati e rifiuti rilasciati nell'ambiente: sotto ogni aspetto la Patata Classica Selenella ha realizzato performance eccellenti.

Solo un'agricoltura sostenibile - sul piano ambientale, economico ed etico - può consentire una produzione di qualità, garantendo un'alimentazione sana e preservando le risorse naturali, ed è con questi valori che Selenella si conferma coltura virtuosa, nutriente sostenibile ed accessibile a tutti.



SE IL LUNEDÌ È UN GIORNO DIFFICILE, DA MCDONALD'S DIVENTA CAFFEDÌ! IL PRIMO LUNEDÌ DEL MESE IL CAFFÈ È GRATIS

Grazie a questa iniziativa, ogni primo lunedì del mese, McDonald's offrirà il caffè a tutti i suoi clienti

L'Italia si conferma patria amante del caffè con oltre 6 miliardi di tazzine consumate ogni anno. Di queste, oltre 14 milioni vengono servite nei ristoranti McDonald's.

Se il caffè, per gli italiani, ha una valenza di rito, con le sue regole, il lunedì è solitamente un giorno difficile. Ed è proprio per facilitare l'inizio della settimana che McDonald's gli ha cambiato nome.

Ogni primo lunedì del mese, da McDonald's sarà "Caffedì", il giorno in cui il caffè è gratis, per tutti, durante l'intero arco della giornata. Nei 540 McDonald's in Italia, il 7 novembre sarà il giorno in cui svegliarsi con il piede giusto! Un lunedì che avrà tutto un altro sapore.

Caffedì celebra inoltre l'italianità dell'espresso. McDonald's infatti conferma la sua attenzione nella scelta dei fornitori, italiani al 100%. Tra questi troviamo Caffè Ottolina - storica caffetteria e torrefazione milanese attiva fin dal 1948 - le cui miscele vengono esaltate dalle macchine da caffè Cimbali e Rancilio, presenti nei McDonald's italiani.

Ottolina, fornitore ufficiale di caffè espresso per McDonald's dal 1995, ha predisposto in esclusiva per l'azienda due miscele ad hoc: una, mix Arabica (80%) e Robusta (20%), dal gusto più deciso e dalla tostatura meno intensa, pensata per il gusto dei consumatori delle regioni del Sud Italia, e l'altra, 100% Arabica, meno tostata e dal gusto più morbido, in linea con le preferenze dei consumatori del Nord.

Inoltre, fin da luglio 2007 nei McDonald's viene offerto solo caffè certificato da Rainforest Alliance. I clienti che scelgono McDonald's per assaporare un espresso hanno così la garanzia di trovare un caffè non solo di altissima qualità ma anche prodotto nel rispetto dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente che li circonda.

