

Album sapori

LA REPUBBLICA
MERCOLEDÌ 17 MAGGIO 2017

sce
la c
giu

ANALF
DELLA
IL RIS
È INAU
da pa



materia prima

Programmi tv, chef star, siti di gastronomia e piatti sempre più difficili: il cibo è protagonista. In realtà cuciniamo sempre più in fretta e non sappiamo più riconoscere la qualità. Ricominciamo dai fondamentali

La chiamiamo "materia prima" perché è il punto di partenza di un percorso, più o meno lungo, che arriverà alla nostra tavola. Il cibo che infine mangeremo dovrà molto alla sua qualità - arricchita, o magari impoverita (le vie del male sono infinite) dal lavoro di chi saprà (o non saprà) trattarla, valorizzarla, "capirla". Gli uomini non mangiano materie prime. Questo lo fanno gli altri animali, che non cucinano. Perciò la cucina è sempre stata un simbolo dell'umanizzazione, forse il più forte e caratteristico.

Quindi si può dire che le materie prime non esistono. Niente di quello che noi mangiamo, anche senza averlo cucinato, è mai un "prima". Tutto è stato già manipolato dall'uomo nel corso di millenni. Nessun frutto o ortaggio che arriva sulle nostre tavole, per costituire una materia con cui cucinare, è nato nel Paradiso Terrestre, e si è mantenuto identico sino a noi.

emporio

di FRANCESCA BOTTENGI

ANCORA PANETTONE

Chi lo dice che il panettone si mangia soltanto a Natale? Non certamente Eataly che propone tutto l'anno una versione del dolce tipico milanese preparata da Vergani. Questo prodotto con canditi si ottiene grazie a 72 ore di lavorazione e a materie prime di qualità come scorze d'arance siciliane e miele di acacia toscano.



WURSTEL 100% DI BONTÀ

I wurstel 100% Amadori di pollo e tacchino contengono soltanto carne macinata da petto e cosce di polli e tacchini nati e allevati in Italia. Altra caratteristica importante è data dal fatto che la carne non viene separata meccanicamente. Questi wurstel sono privi sia di glutine che di additivi: perfetti quindi per l'alimentazione di bambini, intolleranti e celiaci.

SELE PATATE CRESCONO... SOTTO IL SOLE DELLA SICILIA



Dalle campagne bolognesi la produzione di patate Selenella si è spinta fino in Sicilia. Qui grazie alla particolare combinazione tra suolo e clima si coltivano le Novelle, che maturano in anticipo rispetto alle classiche patate piantate nelle pianure del Nord. La raccolta sull'isola comincia, infatti, i primi di marzo e a inizio maggio questi prodotti sono già disponibili nei negozi. Le Novelle non hanno solo buccia sottile, polpa tenera e gusto delicato, ma sono anche un concentrato di vitamine: contengono più del doppio della vitamina C delle altre patate.

