

# Album food

LA REPUBBLICA  
1000 PAGINE

IL  
MILANO  
1000  
PAGINE

IL  
MILANO  
1000  
PAGINE

IL  
MILANO  
1000  
PAGINE



di **GIULIO BONICCONTI**

**O**gni volta che dico agli studenti specializzati in gastronomia, che cosa è il cibo? La risposta è sempre la stessa: «Cibo è ciò che mangiamo, quello che ci dà energia, quello che ci dà forza, quello che ci dà vita». Ma non è tutto. Il cibo è anche un modo di vivere, un modo di essere, un modo di sentirsi. È un modo di dire, un modo di pensare, un modo di agire. È un modo di essere umano. È un modo di essere vivo. È un modo di essere felice. È un modo di essere amore. È un modo di essere tutto.

## il tempo del cibo

L'orologio dello chef: il timing quando si cucina  
Come mangiammo, come mangeremo  
Fresco e stagionato e molto altro ancora



**EMMENTALER**

**NATO CON I BUCHI**

I suoi buchi l'hanno reso celebre: è l'Emmentaler Dop, il formaggio nato nel XIII secolo nella valle retica da cui prende il nome. È ottenuto con latte crudo fresco di mucche nutrite con erba e fieno. I buchi si formano durante la maturazione naturale.



**VERDURE DIO**  
**MANFROTTOZERO**

La verdurina che fa bene a organismo e ambiente. Da Agrarwerk Bio, i vegetali bio confezionati con la nuova linea in materiale compostabile e biodegradabile. Il packaging è stesso a pieno da Frostapel, unico fornitore del consorzio Agrarwerk Bio, e può essere smaltito con rifiuti organici.

**LE PATATE CON IL SELENO**

Giusto e consistente. Selenella classica è una patata bianca per qualsiasi piatto, lessata, al forno, fritta, per il pane. È ricca di vitamine, sali minerali e fibre di merito, un prodotto antiossidante. Il profilo organoleptico viene costantemente monitorato e garantito.



# emporio

Specialità, piatti, idee e proposte dai supermarket:  
L'Italia a tavola sotto il segno del mangiar bene



**L'APPAPATOSCANA**

C'è un ritorno alla semplicità, ai sapori di una volta e ai piatti poveri della tradizione, come la pappa al pomodoro, ricetta toscana a base di pasta raffinata. Per realizzarla serve un pomodoro grasso e carnoso, come quello della piana di Cortina, più polposa perché lavorata con il bastardo a trama larga.

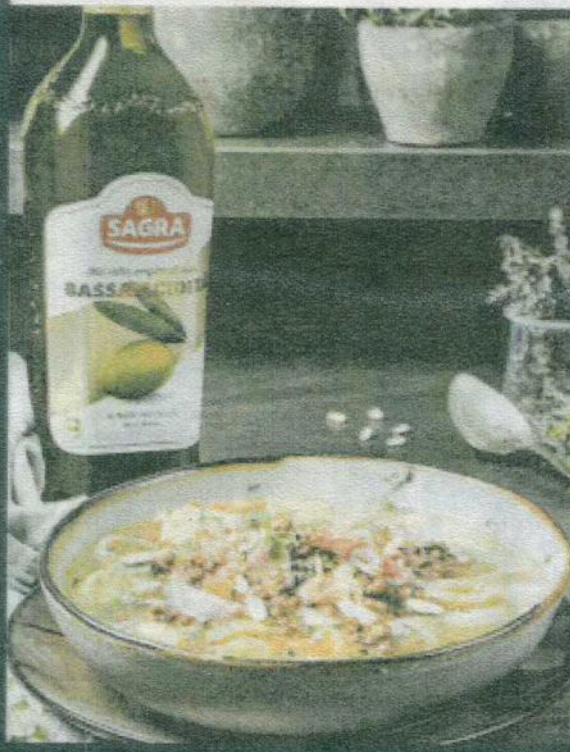
**AGLIO, ODI E AMORE**

Si trova nelle rippe polacche come nella cucina toscana. L'aglio è un ingrediente che parla tutte le lingue del mondo. Tra le numerose e pregiate varietà nostrane, ci sono l'aglio figure di Vercelli e l'aglio rosso di Napoli, nel trasparente, entrambi premiati Slow Food.



**L'OLIO EXTRAVERGINE D'ORO**

Secondo la normativa europea per essere etichettato l'olio non deve superare e mai lo 0,8 per cento di acidità. Sagra propone la versione Oro a basso acidità, inferiore allo 0,3 per cento: un olio dal sapore fruttato leggero, dal colore giallo dorato, estratto da olive a basso motore a basso compressore e spremuto dopo la raccolta. È consigliato per impieghi magri di lunga cottura, ma risulta perfetto anche per i condimenti a crudo.



**FARRO, GRANO &...**

De Cecco presenta tre nuove famiglie di pasta: Far di Semola realizzata con la pasta più morbida del grano duro, Far di Farro biologico, a base di farro bio, ricco di fibre, dal grano tenero e saporito (Farro) e la pasta al grano duro con grano duro e saraceno, rustica e perfetta in cottura.

