



GUSTO L'IDEA DI UN'AZIENDA DI MARSALA E UN PIATTO TIPICO AGRIGENTINO

Di Insolia o Nero d'Avola arrivano le bottiglie «mini»

●●● Bere bene e responsabilmente. È questo il mantra di Caruso & Minini, azienda vinicola di Marsala nata alla fine del XIX secolo e che oggi porta il nome di Terre di Giunara. Seguendo le esigenze odierne dei consumatori, infatti, Caruso & Minini ha voluto proporre delle novità in formato «mini» volte, tra le altre cose, anche al consumo limitato. Per questo l'azienda, guidata oggi da Stefano Caruso, ha di recente presentato alla ProWein di Düsseldorf delle piccole bottiglie di Insolia e Nero d'Avola, vini rappresentativi

della sicilianità, dal packaging minuto e simpatico che strizza l'occhio al cliente spesso costretto dal lavoro a trascorrere i pasti in solitaria. Una maniera diversa di presentare i vini classici della tradizione sicula, pratica, maneggevole e di forte appeal, ma comunque attenta a mantenere alti gli standard della qualità e soprattutto volta a favorire un consumo responsabile. Bere dunque per il piacere di bere, trasmettendo al consumatore l'idea che quello dei vini sia un mondo ricco di emozioni. **CLAUDIA ARGENTO**

Ad Aragona la Pasqua è al sapore di «taganu»

●●● Sabato 26 marzo, gli abitanti di Aragona, comune della provincia di Agrigento, oltre a festeggiare la Pasqua, potranno prendere parte a «Le vie del Taganu». Si tratta di un'iniziativa legata proprio alla ricorrenza pasquale sia per il suo significato religioso che per il periodo in cui si colloca. I simboli celebrativi di questa festa, infatti, sono i cibi caratteristici dell'agricoltura locale, presenti soprattutto in questo momento dell'anno. In particolare, il taganu è una specialità culinaria aragonese a base di uova, tu-

ma, carne tritata e pasta, il cui nome deriva dal tegame di terracotta in cui viene cucinato. Non si conoscono con precisione le origini di questo piatto ma probabilmente ha avuto una derivazione contadina, assumendo con il passare degli anni un significato celebrativo della festività pasquale. E proprio il sabato di Pasqua, saranno a disposizione dei visitatori diversi stand per la degustazione del taganu e di altri prodotti tipici locali. Informazioni sul sito www.leviedeltaganu.it. **CO.TI.**

Si è concluso il salone del gusto Pitti Taste, alla stazione Leopolda di Firenze, dedicato alle specialità enogastronomiche italiane. Presenze da record: in crescita del 75%

Mandarini, limoni e fragoline Nelle confetture i «frutti» di Sicilia

Tra le novità rientra l'amaro realizzato con le scorze delle arance rosse coltivate nella Piana di Catania. Nelle produzioni biologiche di nicchia, i capperi di Pantelleria, l'olio extravergine di oliva e i pistacchi

UNA RICERCA IN 11 PAESI

Cibi locali e bio, così i bambini scelgono cosa mettere a tavola

●●● Sempre più giovani e più informati, i nostri bimbi decidono e influenzano gli acquisti alimentari della famiglia già a partire dagli 8 anni, diventando di fatto i nuovi «Food Evangelist», letteralmente «Evangelisti alimentari». Si tratta di tutti coloro che impegnano buona parte della giornata in conversazioni reali o virtuali sul cibo, ridefinendo i nuovi paradigmi del mangiare sano. Questo è quanto emerge dallo studio internazionale «Food2020», condotto in 11 paesi tra Nord e Sud America, Asia ed Europa - Italia compresa - su un campione di oltre 2 mila soggetti, firmato dall'agenzia di comunicazione Ketchum. A livello globale, la metà (circa il 49%) dei genitori intervistati dichiara che i propri figli hanno un ruolo attivo nella scelta degli alimenti che la famiglia mette in tavola ogni giorno. Il 39%, invece, confessa che i propri figli leggono le etichette, mentre il 38% evita alimenti con determinati ingredienti ritenuti poco salutari. Inoltre, un terzo afferma che i piccoli preferiscono alimenti biologici o di produzione locale e il 26% assicura di stare alla larga dai cibi troppo elaborati. Percentuali che nel nostro Paese sono superiori. Il 54% dei bambini, infatti, ha un ruolo attivo nelle scelte alimentari della famiglia, il 40% esprime una preferenza per il cibo locale e biologico, mentre il 37% inizia una conversazione sulla filiera e sulla sicurezza alimentare. «I dati confermano che i figli dei Food Evangelist sono pronti a diventare gli influenzaatori di domani - afferma Andrea Cornelli, ceo e vice presidente di Ketchum Italia - Un dato che le aziende non possono ignorare». **CO.TI.**

Cosima Ticali
PALERMO

Chiude i battenti Pitti Taste, il salone-evento di Pitti Immagine dedicato alle eccellenze del gusto, dell'Italian lifestyle e del design della tavola che si è tenuto alla Stazione Leopolda di Firenze. La manifestazione cresce nei numeri e nella qualità delle aziende protagoniste e del pubblico degli operatori di settore, sempre più interessato alle produzioni italiane di nicchia.

La crescita delle presenze internazionali di questa undicesima edizione è da record (+75%); in aumento anche i numeri degli operatori del settore italiani (+6%). Complessivamente sono stati raggiunti 15.500 presenze totali, grazie anche a un pubblico molto qualificato di cultori e appassionati del food che, in tre giorni di manifestazione, sono stati all'incirca 10.500. «Taste è novità e nuove sfide a ogni edizione - sottolinea Agostino Poletto, vice-direttore generale di Pitti Immagine -». Arrivato al suo undicesimo appuntamento, ha registrato ancora una volta una crescita nel numero, ad esempio, degli spazi espositivi e delle aziende partecipanti, tra cui alcune delle eccellenze della produzione enogastronomica italiana. Una particolare attenzione è stata prestata alla selezione e alla qualità, ingredienti fondamentali della sua ricetta vincente. Questa edizione ha dato vita a un'ulteriore sfida, con l'evento dedicato alle diversità e agli scenari emergenti del food internazionale. Perché il gusto di Taste è tutto italiano ma da sempre guarda lontano».



Nato da una collaborazione di Pitti Immagine con il gastronomo Davide Paolini, Pitti Taste ha dato spazio ai prodotti di oltre 340 aziende provenienti da tutta l'Italia, tra cui la Sicilia. E proprio dall'Isola arrivano diverse novità enogastronomiche, «frutti» della tradizione, rivisitati e ri-

proposti in chiave moderna. Amara, ad esempio, è un amaro naturale ottenuto dalle scorze di arance rosse coltivate nella piana di Catania, alle pendici dell'Etna, dove le forti escursioni termiche permettono di far nascere questo frutto. A realizzarlo, in piccole quantità e in modo artigiana-

le, è l'azienda Rossa di Paternò, nel Catanese. Le arance bionde e le pregiate fragoline di Ribera, il mandarino tardivo «marzuddu» e il limone raccolto in piena maturazione, invece, sono i protagonisti delle confetture BIO del marchio Scyavuru. Marmellate biologiche caratterizzano anche la produzione artigianale proposta da Biosolnatura. Dalle confetture si passa alla linea di conserve Campo D'Oro Villa Reale. Le materie prime di Pantelleria, in particolare i suoi capperi, hanno trovato visibilità, grazie alle aziende La Nicchia e Kazzen. I formaggi stagionati in grotta Reale ben si abbinano poi ai vini Martinez.

Nella foto Pitti Taste, il salone-evento di Pitti Immagine dedicato alle eccellenze del gusto

le, è l'azienda Rossa di Paternò, nel Catanese.

A Pitti Taste 2016, non poteva mancare l'antica tradizione dolciaria siciliana rappresentata dalla pasticceria Cerniglia e dalle prelibatezze di Vincente Delicacies e Sabadi - Slow Living, e quella olearia, con la specialità dell'azienda agricola La Tonda e Centonze, dichiarata nel 2015 Presidio Slow Food dell'Olio Extra Vergine d'Oliva. Infine, a rappresentare le eccellenze della Sicilia erano presenti anche l'azienda A Ricchi-gia, nome della località della provincia catanese dove si producono pistacchi da oltre cinquant'anni, e Agrirape di Leonforte, nell'Ennese.

A Pitti Taste 2016, non poteva mancare l'antica tradizione dolciaria siciliana rappresentata dalla pasticceria Cerniglia e dalle prelibatezze di Vincente Delicacies e Sabadi - Slow Living, e quella olearia, con la specialità dell'azienda agricola La Tonda e Centonze, dichiarata nel 2015 Presidio Slow Food dell'Olio Extra Vergine d'Oliva. Infine, a rappresentare le eccellenze della Sicilia erano presenti anche l'azienda A Ricchi-gia, nome della località della provincia catanese dove si producono pistacchi da oltre cinquant'anni, e Agrirape di Leonforte, nell'Ennese.

LO STUDIO. È emerso che 7 italiane su 10, in assenza dei compagni, propongono menu alternativi rispetto alle classiche ricette, sperimentando piatti nuovi e gusti insoliti

Donne creative ai fornelli? Sì, ma senza partner

●●● Le donne diventano più audaci tra i fornelli quando manca il proprio partner. Sette italiane su dieci, in assenza dei compagni, propongono menu alternativi rispetto alle classiche ricette, sperimentando piatti nuovi e gusti insoliti. A rivelarlo, uno studio promosso dal Polli Cooking Lab, l'osservatorio sulle tendenze alimentari dell'omonima azienda toscana, condotto mediante metodologia WOA (Web Opinion Analysis) su circa 1.200 italiani e un panel di 80 esperti dell'alimentazione, tra cui chef stellati e food blogger, attraverso un monitoraggio online sui principali social network, blog, forum e community. «Dal punto di vista gastronomico, gli uomini probabilmente sono più pigri e sono spesso legati a una cucina più tradizionale come quella della mamma - afferma Anna Fracassi, food photographer ed ideatrice del blog len-

nesimoblogdicucina.com - Di contro, noi donne, lontane dai loro occhi e dal loro scetticismo, siamo più propense a sperimentare nuove frontiere del gusto, spesso semplicemente per curiosità».

In particolare, al primo posto, tra gli alimenti più utilizzati dalle donne troviamo il tofu (79%), egregio sostituto del formaggio, che si ottiene dalla cagliata del latte di soia. Segue il poke sushi (77%), una novità ben recepita in Italia. Si tratta della versione hawaiana del sushi, fatta con gli stessi ingredienti di quello tradizionale - pesce crudo, riso e verdure - combinati in maniera più creativa. Al terzo posto, invece, risale il seitan (75%), un alimento che si ricava dal glutine del grano tenero, dal farro o dal Khorasan, il grano turanicum. È consigliato per le diete vegetariane e vegane ma soprattutto è utile

per creare ricette gustose, senza doversi preoccupare del colesterolo. Nessuna rinuncia, dunque, ma solo tanta curiosità e voglia di sperimentare nuovi sapori, tra cui quelli che arrivano direttamente dall'Oriente.

«Cresce l'attenzione verso i piatti e gli alimenti della cucina orientale. Questa, infatti, risulta particolarmente sana, leggera e ricca di spunti per utilizzare i vari ingredienti in maniera più salutare - continua Fracassi - Io la scelgo per le cotture veloci e povere di grassi, per la presenza di valide alternative alle proteine e ai latticini, grazie ad alimenti come il seitan e il tofu, ma soprattutto per i suoi colori, i suoi profumi e le sue spezie che ci portano a provare ricette insolite come, ad esempio, gli involtini vietnamiti. Non sono fritti come i loro «cugini» cinesi ma vengono consumati crudi, farciti con proteine e ver-



dure di stagione e accompagnati da salsa di soia più o meno speziata. Sono ideali - conclude la blogger - da realizzare insieme alle amiche, per una serata tutta al femminile». **CO.TI.**



Nella foto Anna Fracassi, blogger e food photographer