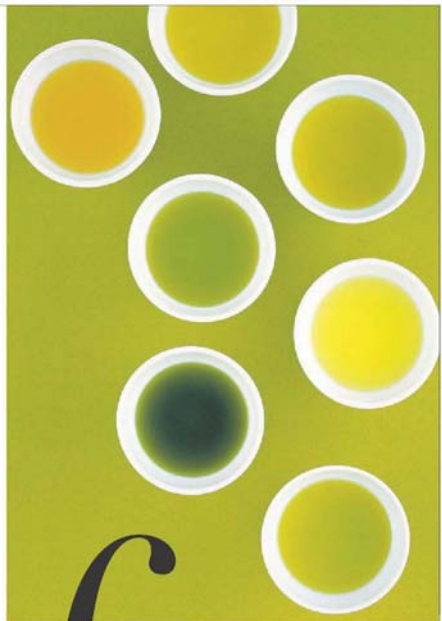




5

BURGER ALTERNATIVI

È l'eredità del seitan e del muscolo di grano, l'ultima novità in quella categoria merceologica che va sotto il nome di carni vegetali. Si chiama Mopur e l'ha inventata l'omonima azienda italiana. A base di frumento, quindi di glutine come i suoi antesignani, subisce in più un processo di fermentazione per l'azione naturale di un lievito madre. La consistenza è simile a quella della carne, sapore e forme in cui è proposta simulano i prodotti animali: bresaola, filetto, burger, salsiccia. Molto proteica (34%) e a bassissimo contenuto di grassi. Info: mopur.net. C.C.



6

KERMESSE EXTRAVERGINE

Colline di Firenze, attorno a metà novembre, poi "Colline di Arezzo", a fine mese: sono due cicli di appuntamenti gastronomici con l'olio extravergine di oliva Toscano Igp, promossi dal Consorzio per la sua tutela. Nell'avventura sono coinvolti gli chef di tantissimi ristoranti che con le loro preparazioni classiche e creative esalteranno aromi e sapori dell'oro giallo. Info: oliotoscanoigp.it.



7

POMODORI CON L'ANTI-AGE

È una rivoluzione rossa: una super passata tutta italiana, più rossa delle conserve tradizionali. Perché Pomi L+, è più ricca di licopene, pigmento presente in grandi quantità nel pomodoro, al quale dà colore. Rosso a parte, il licopene è, metaforicamente, una manna: un antiossidante naturale, dunque un potenziale alleato contro l'invecchiamento, l'ipertensione etc. Il segreto di L+? È fatta con una particolare varietà di pomodori, più ricchi di licopene, coltivati nelle province di Mantova, Cremona e Parma.

MIELE ECCENTRICO

Malgrado il fiore da cui deriva, ha un sapore delicato e decisamente originale. Il miele di cipolla dell'Apicoltura Stefanelli di Sinalunga (Siena) ha vinto il primo premio come miglior miele italiano alla Settimana del Miele di Montalcino. Un'esperienza del gusto eccentrica e sofisticata: l'abbinamento alle torme stagionate e al pecorino, ovviamente soneso.



8



9

SUPER FRUTTA

Il suo vero nome è Morinda citrifolia, ma è più noto come Noni e pare sia un frutto dalle capacità prodigiose, usato nella medicina Ayurvedica come nella tradizione erboristica della Polinesia. Contiene antiossidanti, vitamine, minerali, aminoacidi e soprattutto pro-xeronina, che può migliorare l'efficienza delle strutture proteiche e del sistema immunitario. Si trova in commercio in polvere solubile o in succo già pronto ma, visto l'odore e il gusto singolari, di solito si beve mixato ad altri succhi. Info: worldnoni.net.



10

RESTYLING PER UN BACIO

L'abbiamo scartato centinaia di volte, alla ricerca del suo cuore morbido, della nocciola e, un po', si può anche ammettere, pure del pensiero sull'amore, il "cartiglio". Il Bacio Perugina, nato nel 1922, è una vecchia conoscenza, dalla quale non ci si attendevano sorprese. Eppure ne ha preparata una, nuova di zecca, il Bacio Bianco: come quello tradizionale ripieno di gianduja e granella di nocciola e sormontato da una nocciola intera.

