



Agrisicilia
Nel cuore della zona di produzione DOP, Agrisicilia valorizza uno dei frutti più rappresentativi della Sicilia attraverso la sua Confettura Extra di Ficodindia dell'Etna DOP, espressione autentica dell'amore per la materia prima e per il territorio.

*“La vita è il fiore per il quale
l'amore è il miele*

VICTOR HUGO

Moser
Protagonista del tagliere, lo speck Moser oggi si afferma in diverse situazioni conviviali, valorizzandosi anche come secondo piatto. Facile da conservare e disponibile in diversi formati, è un prodotto da tenere sempre in casa e utilizzare secondo l'occasione.



CONSIGLIO ECO Ognikgdi cibo non sprecatocorrisponde a 1,76kgdiCO2nonemessenell'aria.

www.alezionedisostenibilita.it

GUANCIALE: DALLA TRADIZIONE ALLA CUCINA CONTEMPORANEA



Il guanciale supera i confini della tradizione romana e diventa protagonista della cucina contemporanea. I dati Circana confermano la crescita del mercato, mentre nuove ricette ne valorizzano la versatilità, dalla pizza agli hamburger gourmet. Citterio amplia inoltre la linea “Aiuti in cucina” con il nuovo Guanciale a Fette, pensato per praticità e riduzione degli sprechi



Non solo carbonara, amatriciana e gricia. Il guanciale, uno dei simboli della cucina italiana, sta trovando nuovi modi per stare in tavola. Da ingrediente legato alla tradizione romana diventa sempre più spesso protagonista di ricette contemporanee: pizza, focaccia, verdure, vellutate e persino hamburger gourmet. Una trasformazione che trova conferma anche nei numeri.

Secondo Circana, ad aprile 2026 il mercato del guanciale ha raggiunto 5.700 tonnellate, con una crescita dell'8,8% a volume e del 10,1% a valore, per un giro d'affari di 106 milioni di euro. Il suo successo è facile da spiegare: basta una buona rosolatura per ottenere croccantezza e un gusto intenso, capace di dare carattere anche a preparazioni semplici. Arriva anche una versione per una cucina più pratica.

Guanciale a Fette, prodotto con carne 100% italiana. La confezione da 80 grammi è divisa in due vaschette separabili, così da utilizzare solo ciò che serve e conservare il resto. Guanciale e bacon restano prodotti diversi, ma entrambi possono uscire dai loro utilizzi tradizionali. Lo dimostrano le interpretazioni firmate Citterio e GialloZafferano, dallo Smashed Cheeseburger allo Smashed Gricia Burger.

ELETTRODOMESTICI, SCELGO QUELLO CHE DURA

Durata, consumi e riparabilità: gli italiani cambiano il modo di scegliere gli elettrodomestici. La sostenibilità passa sempre più dalla possibilità di usarli più a lungo e sostituirli meno.

Comprare meno, comprare meglio e soprattutto comprare qualcosa che non ci costringa a ricomprare. Sembra essere questa la nuova filosofia degli italiani quando si parla di elettrodomestici. A raccontarlo è una ricerca Ipsos Doxa realizzata per **Miele**, che fotografa un cambiamento nel modo in cui scegliamo ciò che entra nelle nostre case. La parola chiave è durata: per il 97% degli italiani è importante nella scelta e per il 58% è addirittura il primo criterio d'acquisto. Un dato che sale al 64% tra i 18 e i 34 anni. Dopo la longevità vengono i consumi energetici (55%) e solo al terzo posto il prezzo (33%). E gli italiani sono disposti a pagare di più per un prodotto destinato a durare: il 97% dichiara infatti di accettare un prezzo superiore. Per il 50%, idealmente, un elettrodomestico dovrebbe durare oltre 12 anni. Anche la tecnologia viene valutata soprattutto



per i vantaggi concreti: ridurre i consumi (59%), allungare la vita del prodotto (40%) e limitare la manutenzione (26%). Le nuove funzioni interessano molto meno. La stessa logica vale per la sostenibilità: per l'84% degli italiani, il prodotto più sostenibile è quello che non deve essere sostituito frequentemente. E il 93% considera importante la possibilità di ripararlo. C'è poi un aspetto sorprendente: gli elettrodomestici longevi diventano anche oggetti della memoria familiare. Il 71% ricorda almeno un apparecchio particolarmente durevole, soprattutto frigoriferi e lavatrici. In sintesi, il valore di un elettrodomestico non sembra più misurarsi soltanto al momento dell'acquisto, ma lungo tutta la sua vita. Il vero prodotto del futuro potrebbe essere semplicemente quello che funziona bene, e a lungo.

Revén: il carattere eroico delle Rive

Fare vino sulle colline più scoscese richiede competenza, dedizione e un lavoro che conserva gesti antichi. Da questa viticoltura eroica nasce Revén, il nuovo Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimo 2025 di Ruggeri, ottenuto da uve selezionate in dieci versanti particolarmente impervi. Il nome richiama, in dialetto veneto, proprio questi pendii, espressione di un paesaggio riconosciuto dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità e del lavoro di generazioni di viticoltori. Per Ruggeri, storica cantina con oltre 75 anni di attività, Revén rappresenta un nuovo capitolo di ricerca enologica e

agronomica, dedicato a esplorare le potenzialità di queste terre. «Per la prima volta abbiamo fatto dialogare dieci parcelle di alta collina in un'unica cuvée, preservandone l'identità e valorizzandone la complementarità», spiega Andrea Canal, enologo della cantina. Anche il metodo produttivo contribuisce alla personalità del vino: la sosta sui lieviti, di almeno sei mesi prima dell'imbottigliamento, punta a sviluppare una complessità che supera l'immagine dello spumante leggero e immediato. Nel calice Revén presenta riflessi giallo



paglierino e un perlage fine. Al naso emergono note floreali, mela verde e pera estiva, accompagnate da sfumature erbacee e balsamiche. Al palato struttura, freschezza e sapidità si incontrano in un equilibrio persistente ed elegante. L'etichetta completa il racconto con una mappa di Valdobbiadene che evidenzia le dieci provenienze. Un progetto che trasforma la difficoltà della viticoltura eroica in valore, guardando al futuro senza perdere il legame con le proprie radici.

Massimo Vaccaro