



Beamy

Il preparato per alternative all'uovo, grazie alla sua sorprendente versatilità, è ideale per la preparazione di ricette a base vegetale sia dolci che salate in cui si desidera sostituire l'uovo, come omelette, frittate, "uova" strapazzate, ma anche crema pasticcera e pancakes. Il mix richiede la semplice aggiunta di acqua e olio vegetale per ottenere un impasto pronto a essere cucinato secondo la ricetta desiderata.



*Chi fa uso di verdura,
vive sano e a lungo dura.*

PROVERBIO

Germinal BIO

Nessun ingrediente di origine animale, ma solo il gusto delle noccioline che abbraccia la tessitura raffinata e croccante tipica della frolla. Senza uova e senza latte, contengono oltre a diversi tipi di farine, frumento, integrale di avena, integrale di orzo, riso – anche granella di noccioline e l'olio di karité.



CONSIGLIO ECO Ogni kg di cibo non sprecato corrisponde a 1,76 kg di CO2 non emesse nell'aria.

www.alezionedisostenibilita.it

L'AVOCADO PARLA SICILIANO



L'avocado, un frutto tropicale, entra nella filiera corta e si afferma come tendenza nel carrello della spesa degli italiani. L'Etna, con i suoi terreni vulcanici, si rivela il luogo ideale per una coltivazione tipicamente tropicale. Nel mese del Veganuary, l'avocado a km zero diventa simbolo di innovazione, sostenibilità e benessere.

L'avocado si afferma in Italia come superfood del 2025.

Grazie ai suoi straordinari benefici per la salute e al richiamo simbolico del verde, colore di speranza, natura e scelte consapevoli, è stato proclamato dalla stampa di settore uno dei cibi più salutari e richiesti, la vera superstar del carrello italiano.

L'avocado registra la maggiore crescita nella spesa degli italiani, posizionandosi al primo posto nell'ultima classifica dell'Osservatorio Immagino di GS1 Italy, basata sui dati NielsenIQ che analizzano le tendenze d'acquisto nella grande distribuzione. Tuttavia, nonostante la sua popolarità, è stato spesso criticato da chi preferisce prodotti locali, a causa del suo impatto ambientale legato a trasporto,

conservazione e coltivazione intensiva nei paesi d'origine lontani.

La svolta? La coltivazione di avocado in Sicilia. Ai piedi dell'Etna, a San Leonardo di Giarre, Sicilia Avocado, fondata da Andrea Passanisi, rappresenta un modello virtuoso che sfrutta le caratteristiche uniche del territorio. I terreni vulcanici, il clima semitropicale e i venti marini rendono questa zona perfetta per la coltivazione del frutto.

Produrre avocado localmente riduce drasticamente l'impronta di carbonio, eliminando la necessità di trasporti lunghi. La filiera corta garantisce un prodotto fresco, tracciabile e rispettoso dell'ambiente, valorizzando le risorse locali e

sostenendo l'economia del territorio. Così, un frutto tropicale si trasforma in un'eccellenza italiana, mantenendo intatte le sue qualità organolettiche.

Nel mese del Veganuary, iniziativa globale che promuove un'alimentazione vegana, l'avocado si conferma protagonista della rivoluzione alimentare 2025. Fonte di grassi sani, vitamine essenziali (E, K, B), fibre prebiotiche e potassio, il frutto coltivato alle pendici dell'Etna unisce tradizione e innovazione.

Sicilia Avocado porta alto il nome del Made in Italy, dimostrando che è possibile coniugare qualità, sostenibilità e sapore, conquistando sia il palato che la coscienza dei consumatori.

Panino Veggie Style, il contest ideato da D'Amico

È stato decretato il vincitore del contest Veggie Style – L'Altra Faccia del Panino ideato da D'Amico e 50 Top Italy Per l'edizione 2024, ai giovani e promettenti chef under 35 è stato richiesto di creare, con originalità e attenzione alla qualità degli ingredienti, un panino vegetariano con l'Olive Leccino alla Cilentana D'Amico, ingrediente simbolo di questa edizione del contest. Le cultivar Leccino sono tra le più coltivate in Italia, apprezzate per il loro sapore delicato e la polpa consistente. D'Amico le propone anche con la tipica ricetta alla cilentana. Un esplosione di gusto che ha dato ancora più slancio creativo alle ricette proposte dagli chef in gara.

La giuria ha esaminato 11 panini vegetariani, selezionando tre finalisti per la fase finale:

Olive al quadrato, nectarina e kimchi di scarola di Luigi Ambrosio

Bun alla salicornia con filetto di melanzana alla putanesca di Elisa Bastianelli



Senza pesce di Libero Ratti.

La premiazione, ospitata il 23 gennaio a Palazzo Caracciolo a Napoli, ha visto i giurati – D'Amico, 50 Top Italy e food creator – decretare il vincitore. Il contest ha promosso l'alimentazione vegetale, valorizzando ingredienti freschi e di qualità per creare panini unici e ricchi di gusto.

A trionfare è stato Luigi Ambrosio con il suo "Olive al quadrato," un mix di sapori innovativi e sostenibili. Ha saputo esaltare le Olive Leccino alla Cilentana D'Amico, utilizzandone anche il liquido di conserva per arricchire la preparazione, dimostrando attenzione al no spreco e alla creatività.

