

FRIGO WEEKLY 38

A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ



Mumm
MGC, la cuvée disegnata da Ross Lovegrove, è contemporanea ed ecosostenibile. Anche il contenuto regala una bollicina notevole, grazie ai 30 mesi sui lieviti e al 30% di vini di riserva nell'assemblage.



-Ma tu che lavoro fai?
-Vocal coach in marketing ittico.
-Cioè?
-Vendo il pesce al mercato.

BIANCANEURO, TWITTER

Dalla Costa
Fattoria al riso integrale prevede la trafilatura al bronzo e l'essiccazione a bassa temperatura per ottenere una superficie ruvida in grado di trattenere al meglio i condimenti.



CURIOSITÀ Il *Rivulus marmoratus*, è un pesce lungo solo 5 centimetri, si nutre d'insetti, e per questo lo si può trovare anche su di un albero.

Pesce solo se sostenibile



Marine Stewardship Council (MSC), organizzazione non profit che promuove la salute degli oceani attraverso i suoi Standard di sostenibilità ittica, pubblica i risultati della più grande ricerca globale sui consumatori di prodotti ittici. Investigandone abitudini, percezioni e attenzione alla sostenibilità a livello nazionale e globale.

Gli italiani si confermano grandissimi consumatori di pesce, che prediligono cucinare e consumare nelle proprie case. Attenti agli indicatori di qualità e salute, gli italiani prestano molta attenzione anche al tema della sostenibilità: spinti dalla consapevolezza dell'urgenza di proteggere mari e oceani, gli italiani sono pronti a scendere in campo per contribuire alla loro salute. Se non sorprende il fatto che un'altissima percentuale di italiani (94%) dichiarano di consumare

abituamente prodotti ittici, è interessante notare che il 41% si dichiara un vero e proprio seafood lover, amante e appassionato dei prodotti offerti dal mare. Perché in Italia questi non sono solo un alimento, ma cultura e tradizione.

Il 36% dei consumatori dichiara di aver aumentato il consumo di prodotti ittici negli ultimi 5 anni. Le motivazioni che orientano il consumatore sono legate alla salute e alla qualità (freschezza, sicurezza e un impatto positi-

vo sulla propria salute), e alla provenienza da fonti sostenibili. Il pesce è visto come alimento sano, una valida e più salutare alternativa alla carne. Il consumo di pesce avviene prevalentemente all'interno delle mura domestiche (76% degli intervistati). Le specie preferite? Tonno e merluzzo. Gli Italiani oggi sono sempre più consapevoli dei rischi per la salute del nostro pianeta: inquinamento dell'aria e dell'acqua, e gli effetti del cambiamento climatico sono in cima alla lista delle preoccupazioni. Per

quanto riguarda gli oceani, i pericoli maggiormente percepiti riguardano l'inquinamento delle acque, in particolare quello causato dalla plastica, e la pesca eccessiva che impatta sulle risorse ittiche. Proprio questa è al centro delle preoccupazioni dei consumatori: il 39% teme di veder sparire le proprie specie preferite. Preoccupati, ma non scoraggiati: 3 italiani su 4 dichiarano che comprando prodotti ittici sostenibili si possa fare la propria parte per la salute degli oceani.

Isolotti realizzati con i gusci delle cozze

Nieddittas, la principale realtà sarda nell'ambito della miticoltura e della pesca, e Mediterranean Sea and Cost Foundation, istituzione no profit che sostiene la tutela e lo sviluppo sostenibile degli ecosistemi costieri, hanno realizzato un progetto che prevede il riutilizzo dei gusci dei mitili per la costruzione di isolotti artificiali presso lo stagno di Corru Mannu (sito Ramsar di Corru S'Ittiri, Stagni di San Giovanni e Marceddi) per sostenere l'insediamento e la nidificazione di alcune specie di uccelli. È un'iniziativa che nasce



all'interno di Maristanis, progetto di cooperazione internazionale per la tutela e la gestione integrata delle zone umide costiere del Golfo di Oristano.

Dopo un'analisi di contesto nella zona dell'Oristanese è emerso che non vi era uno spazio disponibile e adeguato per la nidificazione dell'avifauna. Nasce così il progetto degli isolotti artificiali realizzati con i gusci delle cozze nel sito di Corru Mannu, scelto in quanto area controllata e caratterizzata da un disturbo antropico molto basso: tutte caratteristiche importanti per poter creare una zona protetta.

Gli isolotti saranno realizzati in legno leggero e riempiti internamente con i gusci delle cozze, un materiale naturale e in assoluto equilibrio con l'ambiente circostante. Si creano così degli elementi aggiuntivi al contesto e nuovi spazi utili a ospitare gli uccelli che soffrono di disturbi di fauna selvatica e randaglia. In particolare, gli isolotti ospiteranno la nidificazione del Fraticello (*Sternula albifrons*), della Sterna comune (*Sterna hirundo*), del Beccapesci (*Thalasseus sandvicensis*) e del Gabbiano roseo (*Chroicocephalus genei*). Il progetto vedrà la luce nella prossima primavera e prevede la realizzazione iniziale di due/tre isolotti. Una volta valutata la frequentazione e il successo riproduttivo degli uccelli, si provvederà alla costruzione di altre superfici.

LA RICETTA

Tartare di spigola, ostrica e crema al limone

Di: chef Giampiero Cravero

Ingredienti per 4 persone

- 1 spigola freschissima (da circa 800 gr)
- 12 ostriche media grandezza
- 1 zucchini tagliata a cubetti piccoli
- 1 limone
- QB sale
- QB olio evo
- QB panna fresca.

Preparazione

Filettare la spigola, privarla della pelle e di tutte le lisce.



Salarla bene su entrambi i lati, tenere in frigo per 20 minuti.

Risciacquare con acqua fredda, asciugare bene e abbattere in freezer almeno 12 ore (abbattimento preventivo, per evitare il rischio Anisakis).

Aprire le ostriche, tagliarle a dadolini, mettere in ciotola e tenere in frigo.

Decongelare i filetti di spigola, tagliarli a dadolini, aggiungerli al trito di ostrica con qualche goccia di limone e un filo di olio. Mischiare bene e lasciar marinare qualche minuto.

Aggiungere i dadolini di zuccina. Condire la panna con succo di limone e pepe. Con l'aiuto di uno stampino rotondo posizionare la tartare sul piatto, completare con la crema al limone e decorare a piacere. (In foto filo di erba cipollina e perle di salmone).

Questa ricetta fa parte del menù natalizio dello chef Giampiero Cravero del Cravero Osteria Contemporanea di Caltignaga (Novara).

Tra le ricette anche: "Raviolo aperto ai fiori" con cui lo chef ha voluto dare il suo omaggio al Maestro Gualtiero Marchesi. "Con molto piacere ho rielaborato la Sua creazione forse più famosa."