

FRIGO WEEKLY 50

CIBO E ARTE



Fiorentini

I Si&NO al Riso Nero sono gallettine sfiziose, non fritte, senza glutine e senza lievito, prodotte solo con materie prime selezionate e da agricoltura biologica. Sono ideali da gustare come sostitutivi del pane, in abbinamento ad aperitivi e pietanze, ma sono anche lo spuntino perfetto per sfiziosi momenti di pasta.



La vita è una combinazione di pasta e magia.

FEDERICO FELLINI

Riso Nuvola

Propone una grande novità per il piacere della tavola: le tagliatelle di riso che, realizzate con uova, stabiliscono un perfetto connubio tra il gusto della pasta e il riso.



CONSIGLIO ECO Cambiamo le vecchie abitudini. Sembra una banalità, ma è l'unica vera rivoluzione per la sostenibilità.

www.alezionedisostenibilita.it

GRANI D'AUTORE

Barilla presenta il progetto artistico Grani d'Autore: dalla semina al raccolto del grano duro attraverso le opere di 11 illustratori.

Un programma composito di iniziative e appuntamenti, reali e virtuali, che delinea un viaggio tra i valori e l'arte della pasta fatta con grano duro selezionato 100% italiano.



Un viaggio tra i valori della pasta fatta con Grano Duro Selezionato 100% Italiano che racconta, attraverso il linguaggio dell'arte, il lavoro dell'azienda per la valorizzazione di una filiera agricola italiana di qualità, responsabile e sostenibile. Un progetto, ampio e composito, che nasce dal lungo rapporto di Barilla con l'arte, ancora una volta strumento privilegiato di comunicazione e sensibilizzazione; un contributo artistico, in particolare in un momento di forti limitazioni, che vuole rispondere a un'esigenza culturale crescente, a Milano e in tutta Italia. All'esposizione artistica presso La Biblioteca degli Alberi (Gae Aulenti - Milano), si accom-

pagneranno un'esperienza virtuale e aumentata, visitabile online attraverso il sito Barilla, un concorso dedicato ai consumatori e in chiusura una mostra esperienziale e immersiva in Triennale Milano. Punto di partenza e ispirazione del progetto artistico è l'innovativa visione di prodotto e di filiera riassunta nel Manifesto del Grano Duro, un prospetto in dieci punti che contiene gli impegni dell'azienda, ed i suoi valori guida, per una pasta di qualità con grani duri italiani e prodotta responsabilmente. 11 artisti italiani, professionisti di calibro internazionale e talenti emergenti, hanno raccontato in illustrazioni uniche e originali la

loro visione del Manifesto del Grano Duro Barilla, attraverso l'utilizzo di linee, forme, simboli e colori ispirati alla nuova pasta. E sono proprio i colori caldi, dell'azzurro, del giallo e del rosso, ad essere il fil rouge che collega tutte le illustrazioni. I colori del sole che fa maturare il grano, del cielo azzurro d'Italia sotto cui è nata la nuova pasta, e della passione degli oltre 8000 agricoltori e delle numerose persone che rendono possibile produrre la pasta Barilla classica fatta con grano duro 100% italiano. La romana Irene Rinaldi, la palermitana Giulia Conoscenti e la napoletana Andrea Boatta; e ancora Celina Elmi da Firenze,

Emiliano Ponzi da Ferrara, Ale Giorgini da Vicenza e Massimiliano di Lauro da Lecce; infine, Alessandro Baronciani da Pesaro, il milanese Francesco Poroli, la torinese Elisa Seitzinger e Cristian Grossi da Parma, città sede di Barilla: un team di artisti che testimoniano i valori di un'azienda da sempre vicina e attenta all'arte, di cui si è resa negli anni sostenitrice, ammiratrice e testimone. Ciascun artista ha quindi rappresentato un punto del Manifesto del Grano Duro Barilla ed i valori alla base di esso: dalla sostenibilità al territorio, dalla sicurezza alla condivisione, e ancora innovazione, tradizione, filiera, responsabilità, collaborazione e molto altro ancora

Tuttofood presenta gli In & Out delle feste



In questo anno così particolare non potevano che essere particolari anche le Festività a tavola, sebbene i grandi protagonisti di pranzi e cenoni restano i dolci da ricorrenza, con qualche incursione di ricette creative, rivisitate o non proprio natalizie. TUTTOFOOD si è fatta così portavoce delle riflessioni di alcune personalità, italiane ed estere, del mondo gastronomico, per proporre interessanti suggerimenti da riproporre per stupire i propri ospiti - rigorosamente congiunti - con pochi ingredienti originali e tanta fantasia. Maurizio Bonanomi, titolare della Pasticceria Merlo, Salvatore De Riso, ideatore dell'Accademia del Lievito Madre, Laura La Monaca food photographer, Julie Gerbet, giornalista specializzata in Food, Sana Chikhalia food blogger.

Il francobollo celebrativo di Luxardo



Arriva il francobollo celebrativo dei 200 anni della Luxardo, storica azienda di liquori, che rientra nella serie tematica denominata "Le Eccellenze del sistema produttivo ed economico", uno dei filoni più interessanti della produzione filatelica di Poste Italiane. In pochi centimetri è condensato tutto il valore e l'espressione del marchio Luxardo nell'anno del suo anniversario, grazie alla scelta di riferimenti iconici: il logo del bicentenario, la bottiglia impagliata del Maraschino e un'immagine con profilo femminile che riproduce una cartolina pubblicitaria Luxardo degli anni '30 conservata presso l'Istituto regionale istriano giuliano dalmata di Trieste.