

# FRIGO WEEKLY 99

## SOSTENIBILITÀ



### Scandia

Una materia prima unica e preziosa, pescata ancora oggi all'amo nelle fredde acque dell'Oceano Pacifico e surgelata direttamente a bordo nave per garantire il massimo della freschezza e la salvaguardia dei valori nutrizionali. Certificato sostenibile da Friend of the Sea.



**Mangiare è incorporare un territorio.**

**JEAN BRUNHES**

### Moneta

L'alluminio gioca un ruolo fondamentale nel risparmio energetico grazie alla sua elevata conducibilità termica (14 volte superiore all'acciaio). È un materiale leggero e 100% riciclabile, resistente e può essere rilavorato infinite volte senza perdere le sue proprietà.



**A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ** *Se non usi apparecchiature apposite, prediligi cotture veloci a stracotti.*

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

# SI MANGIA E SI BEVE SOSTENIBILITÀ

**Quando si parla di sostenibilità si tende a pensare solo a quella ambientale, ma i suoi ambiti sono diversi, tra cui quello dell'inclusione sociale. Ecco perché siamo stati nel milanese da PizzaAut, la prima pizzeria interamente gestita da ragazzi autistici e nel pavese dove Knorr ha realizzato il primo progetto di agricoltura rigenerativa, per concludere il nostro viaggio in Toscana dove l'azienda Montecivoli ha favorito la riforestazione delle terre per garantire la conservazione dell'ambiente.**

## PIZZA LIKE A BOSCH

Il concetto di responsabilità si evolve e si espande nel tempo, e oggi più che mai si intreccia con il concetto di diversity e inclusività. È nata così la collaborazione tra Bosch e PizzaAut, una vicinanza che ha il sapore della comunanza di valori e della complicità nell'affrontare il progetto di inclusione sociale e di offerta di lavoro, formazione e dignità alle persone autistiche. In quest'ottica per tutto il mese di dicembre e fino alla fine di gennaio chi degusta una



Pizza #LikeABosch da PizzaAut a Cassina De' Pecchi, fa del bene...mangiando bene. Bosch, infatti, raddoppia il ricavato e destina l'importo raccolto alla realizzazione del secondo locale PizzaAut a Monza. "Il nostro cibo unisce alla ricetta classica della pizza degli ingredienti speciali: lavoro e inclusione, dignità e formazione, il tutto impastato con amore in abbondanza, rispetto e passione. In questo momento, il nostro so-

gno è quello di aprire una seconda pizzeria, un nuovo laboratorio di inclusione sociale e contemporaneamente un nuovo modello di lavoro per le persone autistiche." - ha affermato Nico Acampora, fondatore di PizzaAut. Una ricetta che sa di buono, come quella di Pizza #LikeABosch. Gli ingredienti? Fior di latte, salsiccia, chips di patate, scaglie di grana, basilico e una goccia di glassa di aceto balsamico. Il disco di pasta lievitata più amato al mondo viene proposto nello speciale formato

rettangolare e farcito con topping particolari, ognuno dei quali evocativo dei vari soggetti uniti in questo progetto, dalla salsiccia monzese fino alle chips di patate che fanno subito Germania. Un mix sorprendente che vuole essere anche un suggerimento a cambiare e scoprire gli infiniti punti di vista che arricchiscono la vita. E perché no, un'occasione per celebrare e festeggiare il Natale 2022 in modo leggero e gourmet.

## BUON CIBO KNORR

Al via il progetto italiano di agricoltura rigenerativa di Knorr per coltivare il riso prodotto nel rispetto dell'ambiente. Contribuire a mitigare i cambiamenti climatici e rigenerare i terreni, attraverso la riduzione delle emissioni di gas serra, il miglioramento della biodiversità e della qualità dell'acqua: questi i tre ambiziosi obiettivi da raggiungere insieme agli esperti di Parboriz e Innova-tech con la collaborazione di ricercatori e professori delle Università di Torino, Pavia, Milano.

Il progetto di agricoltura rigenerativa lanciato da Knorr in Italia è stato ideato per contribuire a ridurre le emissioni di carbonio, per favorire la biodiversità e per migliorare la qualità dell'acqua. Per ogni area, sono state adottate specifiche pratiche sviluppate nel rispetto di flora e fauna del territorio. - la riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra è attesa attraverso l'adozione di pratiche agronomiche opportune di gestione del



suolo e dell'acqua, come ad esempio le somministrazioni invernali. Inoltre, il miglioramento della fertilità del suolo può essere ottenuto attraverso l'adozione della pratica del sovescio, cioè della tecnica che si basa sulla semina di una coltura in successione alla raccolta del riso e poi del suo interrimento prima della coltivazione di un nuovo ciclo di riso. - l'aumento della biodiversità nell'ambiente della risaia sarà raggiunto attraverso una serie di interventi che permet-

tano di incrementare la presenza di insetti impollinatori, di anfibi e di uccelli, in particolare degli uccelli acquatici. - il miglioramento della qualità dell'acqua può essere ottenuto grazie ad una significativa riduzione dei residui dei prodotti utilizzati per la difesa del riso. Fondamentale per il raggiungimento del risultato sarà una meticolosa scelta ed uso dei prodotti stessi e un'adeguata gestione dell'acqua di risaia.

# Maremma biologica

Montecivoli è un'azienda storica dei primi del novecento, rilevata e valorizzata dal 1992, anno in cui i nuovi proprietari iniziano un processo di riqualificazione ambientale favorendo la riforestazione e orientandosi verso una coltura biologica, unica forma per garantire la conservazione dell'ambiente incontaminato della Maremma. Oggi degustiamo il Morellino DOCG Montecivoli 2019, frutto della selezione delle migliori uve con interventi ridotti al minimo. Vino "solare" prodotto da uve 95% Sangiovese e 5% Ispanico Alicante, clone affine al Cannonau. L'azienda ha scelto di non irrigare mai le



proprie vigne al fine di mantenere l'impronta caratteristica di ogni singola diversa annata. All'assaggio è un vino di grande impatto con sentori di piccoli frutti di bosco, leggera speziatura con note di pepe nero e chiodi di garofano. Avvolgente ti coinvolge sorso dopo sorso. Noi lo abbiamo degustato a tutto pasto accompagnandolo ad una zuppa di legumi e a un filetto alla griglia sulle note del "Duca Bianco" David Bowie nella fantastica interpretazione di The Rise and Fall of Ziggy Stardust and the Spiders from Mars. Buona "ribotta" a tutti! La ribotta è la riunione in un'osteria in Toscana per mangiare e bere con amici e parenti.

*Di Elena Varini e Paolo Scevola*

