

FRIGO WEEKLY 85

A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ



Valfrutta

Quella di Valfrutta è una filiera sostenibile, che rispetta l'ambiente e genera benefici per le sue comunità. Una filiera impegnata a migliorare ogni fase del processo produttivo, per ridurre l'impatto sull'ecosistema e tutelare quella terra da cui nascono i prodotti della "natura di prima mano".



Credo che avere la terra e non rovinarla sia la più bella forma d'arte che si possa desiderare.

ANDY WARHOL

Comellini

Caseificio Comellini sceglie di confezionare il suo prodotto di punta, lo Squacquerone di Romagna DOP, nella versione da 280gr e 300gr con nuove vaschette in plastica riciclata fino all'80% e riciclabile al 100%, migliorando così nettamente l'impatto ambientale del confezionamento pur garantendo un'ottima shelf life al prodotto.



CONSIGLIO ECO La carta oleata (esempio quella delle focacce, formaggi, insaccati...) va gettata nell'indifferenziato.

www.alezionedisostenibilita.it

ANCHE LE AZIENDE SOSTENGONO L'INSEGNAMENTO DELLA CUCINA CON IL VALORE DELLA SOSTENIBILITÀ

Dopo solo un mese dalla sua nascita, "A lezione di sostenibilità", il progetto promosso da Frigo Magazine che introduce l'argomento sostenibilità nei corsi di cucina, ha già raggiunto più di 100 adesioni tra le Scuole di cucina, le Academy e le Aziende.



Siamo appena nati, ma siamo diventati subito grandi: "A lezione di sostenibilità" sta raccogliendo tantissimi consensi, al punto che l'unico suo nemico sembra essere il tempo per riuscire a condividere i passi da giganti che sta facendo. Non solo scuole di cucina, chef, insegnanti... ma anche le aziende hanno

voluti esprimere il proprio appoggio sottoscrivendo il Manifesto per un insegnamento della cucina con anche il valore della sostenibilità. Un grazie va a Masseria Fruttirossi, Caffè Trucillo, Urbani Tartufi, Molini del Ponte Drago, Riso Buono, Molino Quaglia, Spirito Contadino, The Garda Egg CO, Cillario e Marazzi, Pastificio Lagano,

Raviolificio Fontaneto, Rigoni di Asiago, PanPiuma. Un grazie grande va, ancora una volta, alle scuole di cucina che sentono la responsabilità del ruolo che hanno, ma soprattutto sanno fare bene il loro mestiere che è quello di insegnare. Per questo crediamo che possano essere le vere artefici di questo cambio di cultura.



Primosale su crema di baccelli di piselli, "tagliatelle" di porro, crumble di aglio nero e radici di porro croccanti e fragole.

Lo Chef Raffaele Mancini, Insegnante di Cucina Piazza dei Mestieri a Milano e Ambassador del Progetto A lezione di Sostenibilità, ha realizzato questa ricetta che valorizza i prodotti del territorio e il "non" spreco alimentare. Tutti gli ingredienti, infatti, sono stati reperiti tramite gruppi di acquisto che si riforniscono presso produttori dello stretto circondario di Milano. I piselli e i porri sono stati utilizzati nella loro totalità: radici, parte bianca, parte verde e baccelli.

Ingredienti per 1 porzione

Primosale: 100gr
Porri piccoli: 2
Piselli in baccello: 5-6
Aglio nero: 2 spicchi
Aglio bianco: 1 spicchio
Pangrattato: q.b.
Farina 00: q.b.
Fragole: 2-3
Olio EVO: q.b.
Sale fino, sale grosso, pepe nero: q.b.

Preparazione ingredienti

Primosale: schiacciarlo leggermente con una forchetta al fine di ottenere un granulato grossolano. Porri: lavare e dividere i porri in radici, parte verde, parte bianca. Tagliare quest'ultima per il lungo, tipo



'tagliolini'. Piselli: sgranare, lavare e tenere da parte anche i baccelli.

Aglio: sbucciare gli spicchi.

Fragole: lavare e tagliare a spicchi.

Esecuzione

Cuocere in acqua bollente i baccelli di pisello e la parte verde dei porri finché diventano morbidi. Aggiungere metà dei piselli e cuocere ancora per 2'. Frullare con l'acqua di cottura e poco olio fino a ottenere una crema moderatamente densa. Passare al setaccio.

Preparare il crumble tostando in padella il pangrattato.

Frullare gli spicchi di aglio nero con poca acqua tiepida per ottenere una crema ben densa, aggiustare di sale e pepe e unirli al crumble.

Saltare in padella i 'tagliolini' di porro con 1 spicchio d'aglio bianco finché risultano morbidi.

Infarinare e friggere in poco olio le radici del porro.

Composizione

Porre in un piatto la crema di verdure e posizionarvi sopra il Primosale schiacciato. Coprire con la crema crumble e le radici croccanti.

Accostare al Primosale i 'tagliolini' di porro a mo' di nido e gli spicchi di fragola. Decorare con i piselli crudi a pioggia e completare con sale, pepe nero e un filo di olio.