

FRIGO WEEKLY 48

TENDENZE



Food Lab

Cresciuto nei mari del Nord e selezionato all'origine con la massima cura. Lavorato e sfilettato a mano da esperti artigiani, alla ricerca di un equilibrio perfetto fra aromi e sapori. È il salmone affumicato della nuova linea di prodotti Fumara.



Adoro i picnic in famiglia fuori porta, l'unica seccatura sono tutte quelle briciole sullo zerbino.

LIA CELI

Le Manzane

Solare e romantico: l'uva Glera (88%) incontra il Pinot Nero (12%) nel nuovo spumante della cantina di San Pietro di Felletto che conquista per la sua freschezza vellutata.



CONSIGLIO ECO Non comprare capi di abbigliamento che durano meno di una stagione. Una brutta abitudine che costa più al Pianeta che al nostro portafogli.

www.alezionedisostenibilita.it

GLI ITALIANI SCELGONO IL PICNIC



In una fase in cui risulta molto complesso fare pronostici e progettare il futuro dell'accoglienza, di certo ci sono i nuovi ritmi imposti dal Covid che nel 2020, almeno fino a ottobre inoltrato, hanno privilegiato un'esistenza bucolica e a contatto con la natura, esperienze di prossimità e un nuovo travolgente amore per le esperienze di vita outdoor. Fuori città e possibilmente lontani dalla frenesia e da rischi di assembramento. Il risultato è stato il boom estivo di viaggi nella nostra penisola, che ha premiato la riscoperta di territorio e dei suoi innumerevoli percorsi enogastronomici.

A scattare la fotografia di una nuova tendenza, è anche l'analisi condotta da Picnic Chic, il booking dei picnic e delle esperienze all'aria aperta, che proprio nel 2020 ha segnato

un +900% di adesioni e la copertura di quasi tutto il territorio nazionale con oltre 450 food experience proposte.

Un successo per Picnic Chic che vede tra i punti di forza la possibilità per l'utente di scegliere velocemente un'esperienza esclusiva, insolita e piacevole di food open air e in luoghi suggestivi che rende ancora più comoda la classica gita 'fuoriporta' del weekend. Niente uova sode e panini al sacco da preparare al mattino, ma la certezza di un cesto da picnic gourmet e a Km0 con tutto l'occorrente per godersi un momento di relax all'over in mezzo alla natura.

E soprattutto, la volontà del booking di abbinare un'esperienza digitale di acquisto a una ritrovata, si spera velocemente, sensazione di benessere.

Gli italiani, nell'anno appena concluso, hanno riscoperto il piacere e il gusto dello stare fuori casa tanto che il 47,3% degli intervistati dichiara di voler presto vivere un'esperienza di picnic e mangiare all'aria aperta e il 54,5%, proprio nel 2020, ha preferito le degustazioni open air - e una percentuale



dell'80,6% che ha scelto la formula del picnic - alla classica ristorazione.

Un trend emerso nel 2020, che ha fatto rivalutare al 47,3% degli intervistati proprio questa formula di ristorazione.

Il booking e la possibilità di acquistare online piacciono al 51,6% degli intervistati: di questi, il 72% apprezza la modalità del booking che permette di conoscere nuove realtà di ristorazione, prodotti locali ed eccellenze del territorio. Ma la vera novità introdotta da Picnic Chic è proprio la digitalizzazione di acquisto e prenotazione del mangiare all'aria aperta, oltre alla possibilità di pagamento online: tendenza che riflette l'evoluzione dei comportamenti dei consumatori, accelerata dall'emergenza Covid-19, ma che spesso coglie impreparate le piccole strutture.

LA RICETTA

Mezzi rigatoni integrali con sugo di tonno, zucchine e rucola

Ricetta di: La Molisana



Ingredienti

320 g di Mezzi Rigatoni.32 Integrali
3 zucchine
160 g di tonno sott'olio
1 mazzetto di rucola
20 g di scalogno
semi misti
fiori di erba cipollina
olio d'oliva extravergine
sale

Preparazione

Stufare lo scalogno tritato in una padella antiaderente con 2 cucchiai d'olio. Quando sarà appassito, unire le zucchine mondiate e tagliate a fettine, salare e fare soffriggere per alcuni

minuti mescolando di tanto in tanto. Bagnare con 1/2 bicchiere d'acqua e cuocere con un coperchio per 5-6 minuti o comunque finché le zucchine saranno morbide.

Nel frattempo cuocere i Mezzi Rigatoni in acqua bollente salata.

Sgocciolare il tonno e sbriciolarlo nella padella con le zucchine, dopo aver spento il fuoco. Scolare la pasta al dente e versarla direttamente nella padella con il condimento preparato. Saltarla per 1 minuto, quindi unire la rucola ben lavata e spezzettata.

Mescolare accuratamente e servire cospargendo con i semi misti e i fiori di erba cipollina.

Detto da Donatella

Il pesto non va mai colto, ma semplicemente stemperato in una ciotola dove poi si condirà la pasta. Aggiungendo il sale grosso, invece che fine, nel mortaio (tempo permettendo, il mortaio è lo strumento ideale per unire gli ingredienti) o nel mixer, per la preparazione del pesto, aiuta a non far scurire troppo il basilico.

Chef per Caso (GE)

