

FRIGO WEEKLY 148

TRADIZIONI



Cavit

Un bianco 100% Nosiola dal colore giallo paglierino, caratterizzato da note floreali e fruttate. Questo vino si sposa splendidamente con primi piatti leggeri e taglieri di salumi, creando un equilibrio perfetto che ne valorizza i sapori.

**Sapori che ricordano odori.
Che riportano a luoghi.
La magia di certi piatti.**

FABRIZIO CARAMAGNA

I Fortini

Sono disponibili in 12 gusti ma, se non sai quale scegliere, nella confezione i Fortini Misti ne trovi almeno uno per ogni gusto. Pur non contenendo additivi e conservanti, la loro scadenza è di 12 mesi.



CONSIGLIO ECO Usiamo bacinelle al posto dell'acqua corrente per lavare frutta e verdura.

www.alezionedisostenibilita.it

LA CUCINA DEI NONNI



Il salame come non lo avete mai provato prima

Le strade del centro di Cremona, dal 4 al 6 ottobre, si riempiono dei sapori e dei profumi dell'insaccato più amato da tutti, per tre giorni all'insegna del buongusto, accompagnati da un ricco calendario di eventi gratuiti come degustazioni, showcooking e premiazioni, adatti a un pubblico di tutte le età.



La tradizione incontra la creatività in un viaggio tridimensionale nel gusto grazie al Gelato al Salame. Una reinterpretazione che infrange le regole del dolce: una brioche di sfoglia salata diventa uno scrigno che custodisce un gelato fatto con sorbetto al salame e spuma di Grana Padano. Un dessert che saprà sorprendere anche i palati più esigenti.

Durante l'evento vengono presentate numerose tipologie di salame, come il Salame Cremona IGP, aromatizzato con sale e aglio pestato, insaccato in budelli di suino, bovino, ovino o equino. Ha una consistenza morbida anche dopo una lunga stagionatura, con un colore rosso intenso che sfuma verso il bianco delle parti adipose. Al palato risulta aromatico e speziato, con un profumo deciso.

Non mancano altre specialità, come il Salame Mantovano, apprezzato per la sua morbidezza e il suo colore rosso fragola, arricchito da pepe e aglio fresco, che conferiscono un profumo e un sapore inconfondibile. Il Salame Contadino, dal rosso più acceso, è caratterizzato da una consistenza morbida e da un gusto dolce e speziato, grazie agli aromi utilizzati durante la lavorazione.

Tra i protagonisti troviamo anche lo Strolghino, un piccolo salame dal gusto dolce e delicato, con una pasta morbida e compatta. Il Salame Muletta, invece, si distingue per la sua forma irregolare e tozza, e per essere un salume stagionato a grana grossa, prodotto da carni suine. Infine, i Salamini alla cacciatora, preparati seguendo la ricetta tradizionale che prevede l'uso esclusivo di tagli nobili di carne di suino con l'aggiunta di sale, pepe e un pizzico d'aglio, gli stessi che i cacciatori portavano nelle loro bisacce durante le battute di caccia.

Oltre al salame classico, questa kermesse offre l'occasione di scoprire tante varianti, dal salame di capra, con carne più magra, a quello di asino, più saporito e tenero. Da non perdere anche il salame di cervo, noto per la quasi totale assenza di grasso, o quello di cinghiale, dalla consistenza più dura e dal sapore selvatico intenso, e infine il salame di vacca, più ricco e gustoso.



Il 78% degli italiani vorrebbe celebrare la festa dei nonni con un piatto che li ricorda, come emerge dall'indagine Zucchi Fritto Libero!

In Italia, i nonni sono spesso considerati i custodi della tradizione culinaria. Sono loro a tramandare le ricette più gustose, legate ai sapori genuini e conviviali di una volta. In occasione della festa dei nonni, che si celebra il 2 ottobre, Zucchi Fritto Libero! ha voluto esplorare quali piatti evocano maggiormente i ricordi d'infanzia legati ai nostri nonni.

Secondo l'indagine realizzata dall'Istituto di ricerca Human Highway, ben il 93% degli italiani ritiene che nulla riporta alla memoria i nonni come il sapore dei loro piatti. In particolare, il 78% degli intervistati vorrebbe celebrare questa ricorrenza preparando una ricetta dei nonni, magari un piatto di fritto, che è spesso associato ai momenti di festa. Il 76% degli intervistati racconta di aver condiviso momenti speciali in cucina, preparando insieme ai nonni piatti fritti, esperienze che rimangono indelebili nella memoria.

Come affermava lo scrittore francese Marcel Proust, "L'odore e il sapore delle cose rimangono a lungo depositati, pronti a riemergere". Una verità confermata da numerosi studi, che dimostrano come i sapori siano capaci di riportarci a momenti felici del passato, soprattutto tra chi non

ha più la possibilità di avere i nonni vicini. Le ricette che ci hanno tramandato, infatti, continuano a essere un ponte tra generazioni, carico di affetto e nostalgia. Più di 3 italiani su 4, oggi, continuano a cucinare le ricette dei nonni, che spesso riflettono la tradizione culinaria della loro regione. Tra i piatti fritti più votati nelle varie zone d'Italia, spiccano la cotoletta e i panzerotti in Lombardia, i fiori di zucca e le frittelle in Veneto, lo gnocco fritto e la cotoletta in Emilia-Romagna, le olive all'ascolana e i cremini nelle Marche, le polpette e la pizza frita in Campania, i panzerotti e le polpette in Puglia, le arancine e le melanzane alla parmigiana in Sicilia.

Per la generazione dei Boomer (79 anni e oltre), i sapori che evocano maggiormente l'infanzia – il cosiddetto 'effetto Ratatouille', come nel celebre film Pixar – sono le patatine, i fiori di zucca e le cotolette. Non è raro che i nonni continuino a friggere ricette classiche, come il pollo o il coniglio fritto, spesso preparati in ambito familiare (36% dei casi). Chissà, quindi, se non saranno proprio loro a deliziare i nipoti con un bel piatto di fritto nei giorni di festa! Nonostante la tradizione, le nuove gene-

razioni stanno modificando alcune abitudini, tramandando le ricette dei nonni ma con un occhio alla salute. Il 70% degli intervistati afferma di utilizzare oli più leggeri per friggere. Zucchi ha risposto a questa tendenza sviluppando l'olio di semi di girasole altoleico Zucchi Fritto Libero!, un prodotto che riduce del 50% l'odore di fritto in casa e ha un punto di fumo elevato, a 230°C, ideale per una frittura leggera e moderna.

