

LE AZIENDE

Fantasia e competenza per realizzare a casa piatti orientali, degustare frutta esclusiva, assaggiare pregiate salumi bolognesi

1

LA SCOPERTA



Viaggiare a tavola con i sapori asiatici

Viaggiare in cucina. A 360 e più gradi, esplorando culture lontane e attraversando il mondo assaggiando piatti senza frontiere. Anche tornando dalle vacanze con la voglia di rivivere e soprattutto assaporare le stesse atmosfere del luogo appena conosciuto, come se si fosse ancora lì. Impossibile? Niente affatto. Basta avere gli strumenti giusti e il gioco (di gusto) è fatto, cotto e preparato a puntino. Un esempio lo offre la linea Nikko di Tescoma presentata all'ultimo Salone del mobile di Milano: aiuta a realizzare le ricette asiatiche tradizionali e a servire con stile una grandolata di pietanze etniche, dai ravioli cinesi al riso, dalle verdure alle uova, dalla carne al pesce. Non può mancare la vaporiera in bambù per cucinare al vapore un'infinità varietà di ingredienti in modo sano e senza grassi aggiunti. È costituita da cestelli impilati che vanno inseriti in un wok o in una padella di diametro appropriato, con un po' di acqua sul fondo. E vanno utilizzati insieme agli appositi "Fogli per cuocivapore" della stessa linea, ideata dal team dell'azienda che per la ricerca e sviluppo dei prodotti conta 10 designer e 8 grafici. Si tratta di fogli che permettono di proteggere il legno e di rendere più facile e veloce la pulizia della vaporiera. Sono monouso, perforati e sagomati in forma circolare. E per completare la degustazione fuvone non possono non trovare posto in tavola le bacchette asiatiche, realizzate in bambù, come il tappetino pensato per arroccolare il sushi fatto in casa. Tappetino che fa da base su cui disporre il foglio di alghe nori, il riso e gli ingredienti per comporre il rotolo da affettare in cilindretti.

L.M. MOS.

2

IL PROGETTO



La pesca d'autore che parla di estate

Sa di estate, di sole e di gusto la pesca Saturnia. Da mangiare integralmente con la buccia, assaporando la sua polpa bianca, è l'evoluzione della "Pesca Tabacchiera" (quella piatta prodotta in Sicilia) e nasce nel 1985 nelle Marche, nelle zone collinari attraversate dal fiume Chienti, in provincia di Macerata e Fermo. Per gustarla al meglio, anche con il gran caldo di questi giorni, il consiglio è quello di consumarla a temperatura ambiente, al giusto grado di maturazione, quando cioè è appena morbida e ha un tenore zuccherino equilibrato. E di non sbuciarla per mantenere le caratteristiche nutraceutiche e il suo aroma. In questa stagione, inoltre, è perfetta per fare dei cocktail come il Bellini garantito con fettine sottili di questa pesca prodotta dall'azienda Eleuteri di Chittanova Marche, che fa parte del gruppo Op Armonia, e che ha investito 2 milioni di euro guardando al futuro con le nuovissime varietà: le nettarine piatte Saturnia. Questi frutti verranno accolti in un "Arbitrator" come viene chiamato il nuovo impianto gestito dalla stessa azienda marchigiana, che diventerà il più grande d'Europa a trattare questa tipologia specifica di pesce. L'impianto - realizzato in provincia di Fermo - chiamerà letteralmente a raccolta 60 mila nuove piante di questa varietà molto dolce e profumata. Entro la fine del 2022 gli ettari coltivati saranno 40 a regime e produrranno circa 1.500 tonnellate di frutta. Si punta anche a un altro obiettivo: raddoppiare la superficie coltivata e i volumi entro 5 anni e costruire un magazzino di confezionamento che soddisfi la richiesta, in aumento, dall'estero.

L.M. MOS.

3

IL TEMPO LIBERO



La magia conviviale delle grigliate

Estate tempo di grigliate. In famiglia e con gli amici, quello che si può definire un vero e proprio rituale di condivisione rappresenta sempre di più un momento di incontro e di gusto a cui difficilmente si rinuncia. Per questo la cottura del cibo deve essere perfetta in tutto e per tutto: per non rischiare incidenti di percorso che possano mandare letteralmente in fumo il risultato. Perché ciò non accada, occorre fare molta attenzione dall'inizio alla fine e, soprattutto, utilizzare barbecue ad hoc come quello a pellet della Traeger che permette di regolare il calore e l'affumicatura durante le cotture. L'idea venne a un ingegnere aeronautico: Joe Traeger. Si racconta che durante una grigliata di famiglia, il 4 luglio 1985, il fondatore dell'omonima azienda americana - che poi venne aperta nel 1987 a Mount Angel, in Oregon - vide incendiarsi il barbecue a gas che aveva in giardino. Stava provando a cuocere un pollo, ma il suo intento andò a vuoto. L'uomo si arrabbiò a tal punto da iniziare, già il giorno successivo, a lavorare a un nuovo oggetto per il mercato domestico che avrebbe utilizzato il pellet di legno, per evitare qualsiasi tipo di incidente e assicurare così pranzi e cene open air, senza nessun difetto, il suo barbecue commerciale fu immesso sul mercato nel 1988 e l'obiettivo fu presto raggiunto: l'impresa Traeger ad oggi è la prima al mondo a vendere questo genere di barbecue alimentato a legna «con l'ambizione di rendere la cucina all'aperto facile, accessibile e garantire sempre il massimo gusto». Ne esistono varie gamme per ogni esigenza: Pro Ironwood, Timberline (il modello più completo) e la versione portatile Ranger.

L.M. MOS.

4

LA STORIA



Se la mortadella era per pochi eletti

Popolare, amata da tutti, sinonimo di gusto senza barriere di censo, associata a momenti conviviali che coinvolgono a 360 gradi quanti vogliono assaporare una fetta d'Italia. La Mortadella Bologna oggi è tutto questo, ma non è stato sempre così. Nelle case rurali delle campagne bolognesi, infatti, fino all'inizio dell'Ottocento con le carni di maiale si preparavano comunemente solo i salumi più rustici: salame, coppa di testa, salsiccia, pancetta, ciccoli, cotecchini. E non la mortadella che apparteneva a un rango superiore ed era consumata da un'élite. Basti pensare che prima del diciannovesimo secolo costava tre volte più del prosciutto che, all'epoca, era molto salato per esigenze di conservazione ed era considerato un prodotto abbastanza ordinario. La mortadella, insomma, non aveva nulla di "umile" e un tempo difficilmente un contadino avrebbe pensato di farla. Perché la lavorazione era particolare ed estremamente raffinata, custodiva dei segreti di cui pochissimi erano a conoscenza e la tecnica di produzione richiedeva la presenza di ambienti specifici per la "stufatura" (cottura in stufa a bassa temperatura per 24 ore). Mangiarla era un privilegio dei ceti benestanti e nessuno si sarebbe sognato di metterla nel ripieno dei tortellini bolognesi, così come avviene oggi, per non "precarare" un salume tanto esclusivo e costoso. Sarà solo con l'industrializzazione e l'abbattimento dei costi di produzione che si arriverà alla commercializzazione a prezzi abbordabili. E la Mortadella Bologna diventerà quell'eccezione italiana alla portata di tutti. Da tutti conosciuta e apprezzata per la sua qualità garantita senza distinzioni.

L.M. MOS.

Le esperienze