



Dal cacio al mojito al gin marino, le novità di Tuttofood

Fiera apre oggi con tendenze del post-Covid, green e salutismo



Redazione ANSA ROMA 22 ottobre 2021 11:05

Scrivi alla redazione Stampa



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - ROMA, 22 OTT - Dal formaggio molisano aromatizzato al Mojito al panettone fatto con cioccolato e 'nduja, il tradizionale salame piccante calabrese. Dal gin a base di acqua di mare della Puglia alla pera crio essiccata dell'Emilia Romagna. Sono alcune delle novità pronte a rivoluzionare le tavole post Covid, mostrate dalla Coldiretti a Tuttofood alla Fiera di Milano a Rho, che vanno incontro alla svolta green e salutista degli italiani.

Viene dal Friuli Venezia Giulia la barretta della salute fatta con l'alga spirulina abbinata a semi di zucca, nocciole e miele. C'è poi la farina ottenuta dalla macinazione dei semi d'uva essiccati da usare in cucina, che consente anche di recuperare dei sottoprodotti vitivinicoli in un'ottica di sostenibilità ed economia circolare. Sa' Pompia è invece l'agrume sardo tra i più rari al mondo base di un raro gin isolano, dal bergamasco arriva uno speciale liquore ottenuto dal latte d'asina, super food perfetto come digestivo 100% naturale.

Una bomba di polifenoli è invece l'agribibita antiage prodotta nel Lazio, bevanda non alcolica a base di estratti di foglie di olivo bio con aggiunta di succo di melograno, limone e zucchero.

Ha il cuore liquido di olio extravergine d'oliva il cioccolatino made in Puglia a forma di oliva verde, mentre la zucca è protagonista delle chips essiccate bio abruzzesi che,

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Dal cacio al mojito al gin marino, le novità di Tuttofood

Fiere e Eventi

Lupi: Wwf, mettere taglia per ucciderli è istigare a reato

Mondo Agricolo

Vino: Banfi, accordo di sconto dinamico con FinDynamic

Vino



Olio: Coldiretti stima meno 50% produzione toscana in 2021

Mondo Agricolo



Vino: Valoritalia, 2 miliardi di bottiglie certificate nel 2020, +1%

Vino

AgriUE

vai alla rubrica

Olio: Salov abbate CO2 con trigenerazione energetica

Sostenibilità



reidratate, diventano un ottimo condimento per risotto, pasta o zuppe. Per chi vuole prepararsi le salsicce "personalizzandole" con spezie e odori, arriva dalla Lombardia il kit fai da te con tanto di istruzioni, composto da carne trita di prima scelta, budello, sale e pepe tutto sottovuoto e spago. Nella confezione c'è anche il "patentino" del maiale, con i dati di tracciabilità dell'animale per garantire la massima trasparenza.

Puntano, infine, a rivoluzionare le abitudini della bevanda il sidro trentino, con antiche varietà di mele recuperate e accostate al luppolo e a essenze innovative o la birra di quinoa 100% italiana e bio. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



 Scrivi alla redazione  Stampa