

30€ DI BONUS SE ADERISCI ONLINE

SCEGLI OGGI IL 30% DI SCONTO.

100%
 ENERGIA RINNOVABILE
 di Enel Energia



MENU CERCA

IL MATTINO.it

ACCEDI ABBONATI

NAPOLI AVELLINO BENEVENTO SALERNO CASERTA CALABRIA

HOME PRIMO PIANO ECONOMIA CULTURA SPETTACOLI SPORT TECNOLOGIA ALTRE SEZIONI

Dal cacio al mojito al gin marino, le novità a tavola: Tuttofood apre con tendenze del post-Covid, green e salutismo

SALUTE E BENESSERE

Domenica 24 Ottobre 2021



Ecco le tendenze alimentari post Covid. 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. Sà 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.

[Tuttofood di Milano: protagoniste la mozzarella di bufala campana Dop e pasta di Gragnano Igp](#)

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, 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 i patentinò del maiale, con i dati di tracciabilità dell'animale per garantire la massima trasparenza.** Puntano, infine, a rivoluzionare le abitudini della movida 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.

Ultimo aggiornamento: 25 Ottobre, 10:30
 © RIPRODUZIONE RISERVATA



Potrebbe interessarti anche

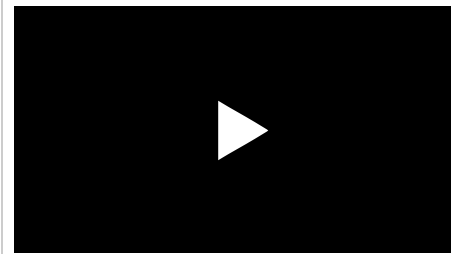
L'AMBIENTE

Operazione "Ecoballe d'argento", scoperto traffico di rifiuti speciali

• «Traffico illecito di rifiuti dalla Calabria alla Tunisia, stesse tratte in Campania» • 'Ndrangheta, traffico di rifiuti tossici : arresti e sequestri. Suolo contaminato oltre il 6.000% sui limiti di legge

LA SCUOLA

Protesta all'elementare dei Quartieri:



MotoGp, il saluto di Valentino Rossi a Misano: «È stato lungo e bello»

DALLA STESSA SEZIONE



Oscar green, dal pomodoro alto 15 mt alle alghe biostimolanti: riconoscimenti da Coldiretti Puglia a giovani innovatori



Dieta Flexitariana, come perdere 4 kg in 10 giorni: il regime sostenibile scelto (anche) da Meghan Markle



Lenti a contatto, con la pandemia è aumentata l'attenzione all'igiene: i consigli di Assottica



Il Pascale fa squadra contro il cancro: in cattedra l'oncologo Paolo Ascierto lo chef Gennarino Esposito e il coach Gian Paolo Montali



Bimbi a rischio "Covibesity", i pediatri puntano a stili di vita post pandemia

Ann.

"Ingrosso Telefonia Powertech"
 Cerchiamo Rivenditori in Tutta Italia, Sfrutta Questa Opportunità. Chiama Ora!



Power Tech Srl

Apri

VIDEO PIU VISTO



Dieta delle patate e yogurt: come perdere 5 kg in 3 giorni, il menù da seguire

