

CUCINA NEWS

DI ELISABETTA RANIERI

MORSI CROCCANTI

La mela che viene dai monti. E ha il sapore dei Tropici



DALLA VAL VENOSTA ARRIVA LA PINOVA, una nuova tipologia di mela. Bicolore, con sfumature dall'arancione al rosso come mantello e base che passa dal verde al giallo, ha un sapore tropicale dato da un mix di richiami a mango, banane, pere e litchi. Come tutte le mele prodotte in alta quota (la Val Venosta, tra i 500 e 1.000 m, è la zona con i più alti meleti di Europa), è soprattutto profumata e croccante, il che dà molta soddisfazione "al morso", e una polpa umida e non troppo succosa, che la rende adatta anche alla preparazione di dolci e merende. Da provare le Girelle ripiene di mele Pinova e yogurt (foto a sinistra), firmate dalla foodblogger altoatesina Julia Morat: la ricetta è disponibile sul sito vip.coop, insieme a tante altre: c'è di che trovare ispirazione, alla portata di tutti.



I MAESTRI SI SFIDANO (E NOI IMPARIAMO)
Cioccolato, nocciole, ricotta fresca e fichi sciropati al rhum: sono gli ingredienti di "Dolce Sinfonia", il gusto dell'anno della dodicesima edizione della Giornata europea del gelato artigianale, il 24 marzo, ricetta firmata da Silvia Chirico della Tenuta Chirico (Salerno). Per l'occasione, maestri gelatai di tutta Europa si sfideranno presentando la loro versione in video di 90 secondi nel contest indetto da Aertgel, mentre i neofiti appassionati di gelato li potranno vedere tutti su YouTube (gelato-day.com, youtube.com/c/gelatoday).



MORDI E... FUGGI
Mucche al pascolo, danze in costume e caseifici dove si produce il celebre formaggio coi buchi: basta scansionare con il proprio smartphone il QR code che si trova sulla confezione di Emmentaler (e presto anche di Appenzeller e Sbrinz) per essere catapultati virtualmente nei luoghi di produzione dei celebri formaggi svizzeri Dop. Un'opportunità per gustarli e nello stesso tempo farsi insieme un bel viaggio in 3D nelle valli di origine, scoprire la loro storia, dalla scelta dei pascoli ai processi di stagionatura, nonché imparare ricette nuove (formaggisvizzeri.it).



APERITIVO BIO
Niente di meglio che gustose mozzarelline fresche formate mignon per improvvisare un aperitivo, ora che si avvicina la primavera. Si possono tenere di scorta in frigo (tenendo d'occhio la scadenza) e scegliere in versione bio.
• Mozzarelline latte fieno bio di Brimi, 2,39 circa, euro, 120 g.



DALL'ISLANDA
Base di latte e frutta, senza aromi aggiunti, combinati secondo un'antica ricetta islandese: risultano? Una merenda cremosa, proteica e con pochi grassi, perfetta per chi fa una vita attiva e spunto per tante ricette (mila-skyr.it).
• Mila Skyr, 10 gusti, 1,29 euro, 150 g.



CHE TARTINE!
Ottimo spalmato sul pane caldo, specie quello integrale, dà un tocco di sapore più intenso a risotti o altre ricette salate e fa da ingrediente segreto di cookies o dolci sfiziosi, come il gelato al caramello salato.
• Burro leggermente salato Fiore Bavarese Meggie, 1,79 euro, 125 g.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.