



Cooking

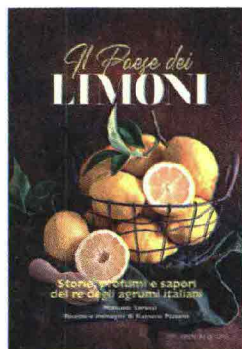
di **Stefania Carlevaro**
stefania.carlevaro@
stileitaliaedizioni.it



L'Italia si prepara a mangiare INSETTI

LA UE HA DATO IL VIA LIBERA all'utilizzo della farina di grillo domestico. Ma non solo. Anche della locusta migratoria, delle larve gialle della farina e di quelle del verme della farina minore. In pratica grilli e insetti sono diventati ufficialmente cibo commestibile anche in Italia (in forma congelata, essiccata e in polvere). Tanto che da qualche giorno si può provare il primo burger con farina di grillo (lanciato da una catena di ristoranti, ne contiene l'1,6%) e si moltiplicano le sperimentazioni su pane e pizza artigianali. Ma chi davvero in Italia acquisterebbe e mangerebbe prodotti che contengono insetti commestibili? Ben 1 italiano su 3. A fotografare la situazione è la ricerca dell'Università di Bergamo presentata il 17 marzo durante l'evento **Cibo a base di insetti, cosa ne pensano i consumatori**. Un risultato in controtendenza rispetto alle polemiche divampate sui social. Ma al di là del lato gourmet, la farina di grillo, come altri novel food, rappresenta anche una risorsa per il nostro pianeta: contiene il 65 per cento di proteine ed è un'alternativa sostenibile rispetto alla produzione di carne animale (perché i grilli richiedono meno terra, acqua e cibo per crescere).

CROCCANTE, di colore rosso scuro con striature verdi, dal gusto unico, 100% italiano: il camone è coltivato solo da 4 aziende selezionate. I pomodori autentici, hanno il marchio Il Camone, quello vero.



IL PAESE DEI LIMONI

I limoni sono un vero patrimonio italiano, un'eccellenza tutelata. Lo racconta Manuela Soressi in *Il Paese dei limoni* (Trenta Editore, 18 euro). In Italia ci sono ben 7 Igp disponibili 12 mesi l'anno: dal Sud al Garda. Da scoprire con le loro storie e le ricette deliziose.



L'esotico CHE FA BENE

Pesce bianco, noodles di zucchine colorate e crema al cocco: questa ricetta oriental style firmata dallo chef Ralf Harms la trovi sulla nuova edizione di *Ricette per l'oceano* di Msc (Marine Stewardship Council), l'organizzazione no profit che promuove la salute degli oceani tramite un programma per la pesca sostenibile per salvaguardare le risorse marine. Sono 10 piatti dal sapore esotico da scaricare gratuitamente su [msc.org/it/i-nostri-ricettari](https://www.msc.org/it/i-nostri-ricettari)



CUCINA SOSTENIBILE

De Len in ladino significa di legno: il materiale scelto dall'Hotel de Len di Cortina d'Ampezzo (BI) per ribadire l'obiettivo di sostenibilità. L'attenzione per il territorio è alla base anche dei piatti dello chef Andrea Ribaldone, responsabile della linea gastronomica, come il Brazolà, la focaccia dolce ampezzana. La cucina è aperta all day long (hoteldelen.it).

