



GUSTO

È BOOM IN STATI UNITI E CINA. IL RISULTATO DI UN SONDAGGIO

Un piatto di pasta su 4 nel mondo è Made in Italy

●●● In 15 anni l'export di pasta italiana è cresciuto complessivamente di circa il 50%. Nel 2014 la Germania si conferma il principale mercato per l'export (oltre 360mila tonnellate e un'incidenza pari al 18,3% del totale), seguita da Regno Unito e Francia. Al di fuori dell'Europa, sono gli Usa il primo peso del 7,7% in volume e del 9,5% in valore. In crescita gli 'Italian pasta lovers' - sottolinea Aidepi - anche nei Paesi emergenti: si segnalano con Russia (+11,5%), India (+15,4%) e, soprattutto, la Cina (+37,9%). E la pasta ha saputo

adeguarsi a stili alimentari e culture gastronomiche eterogenee. Tra le tendenze degli ultimi anni, la diffusione di formati «maxi», come paccheri, conchiglioni & co nei mercati più maturi; la sperimentazione di paste speciali con impasti arricchiti di minerali, vitamine o «superfoods» (bietola rossa, rosmarino, fagioli, farina di canapa, ecc), la pasta a rapida cottura, pronta in 4 minuti. E prodotti pronti già confezionati con il loro condimento, da cuocere nel wok (per conquistare la Cina) o in pentola a pressione, per gli americani che amano cotture «brigitive».

Il consumatore italiano preferisce il sapore dolce

●●● In fatto di gusto (alimentare) gli italiani non hanno dubbi: preferiscono il dolce. Nella variegata «tavolozza» dei sapori, gli abitanti del Belpaese hanno infatti scelto il dolce, al contrario della maggioranza degli europei che ha preferito il sapore «delicato». Tutti sono però concordi nell'indicare l'olio d'oliva come la scelta top negli acquisti. È il risultato di un quiz del movimento di consumatori Friends of Glass che ha coinvolto oltre 29.000 persone provenienti da 30 paesi europei. Obiettivo dell'iniziativa è esplorare le varie preferenze di gusto

a livello europeo e indagare come i gusti siano potenzialmente influenzati dal contesto culturale che circonda i cittadini. I risultati del sondaggio dicono che il gusto dell'Europa è delicato, tipico delle diete ricche di cereali, fagioli e pomodori. In Italia vince invece il dolce, terzo invece in Europa, dopo quello delicato ed amaro. Gli italiani, come tutti gli europei, a parte gli inglesi e gli irlandesi che prediligono il tè, cominciano la giornata con una tazza di caffè, e, tra gli europei, quando fanno la spesa al supermarket sono gli unici attenti a offerte speciali e sconti.

Il consumo sta prendendo piede nell'Isola, ma non è semplice la lavorazione perché molti allevatori si scontrano con le prescrizioni e le limitazioni della normativa

Non solo cibo, anche il latte è bio Numeri in crescita al Sud e in Sicilia

L'indagine Ismea indica l'aumento del biologico e il calo, invece, della produzione convenzionale E pure i derivati nel primo trimestre del 2015 fanno segnare un trend positivo in tutto il Mezzogiorno

Rita Vecchio

Latte bio e latte convenzionale. Due tipologie che oggi più che mai si trovano in competizione. Un gioco di consumi in cui ogni variazione di percentuale è fondamentale per cogliere l'atteggiamento e la dinamica di crescita del latte biologico. Seppure di strada ne debba ancora fare parecchia, quello che si riscontra oggi è la consapevolezza maggiore nei confronti di un settore, quello del latte, dove il «fare il biologico non è proprio semplice», come dice Carmelo Meli, direttore Aras, Associazione Regionale Allevatori della Sicilia. A rendere nota la crescita è la recente indagine Ismea, con dei numeri che fanno ben sperare sui dati in aumento del bio rispetto agli anni passati e che fa registrare una discesa del latte Uht che risulta in flessione del 4,4%.

Il consumatore italiano riconoscerebbe in media il valore aggiunto (rispettivamente del +30% e del +20%) dei prodotti lattiero caseari biologici rispetto a quelli convenzionali. E per quanto la strada per il biologico a tutto giro sia ancora lunga, latte e derivati biologici hanno chiuso il primo semestre del 2015 con una crescita a fronte dell'andamento negativo delle vendite del lattiero caseario nel suo complesso. Sicilia e Sud compreso. «Vero è che la maggior parte della produzione bio in Sicilia è nel campo dell'agricoltura, ma per il lattiero caseario



si intravedono spiragli di luce», continua Meli. «Il 70 per cento della produzione del latte siciliano è di tipo convenzionale e la provincia maggiormente interessata è quella di Ragusa. A seguire, Siracusa, Palermo, Agrigento. Zone caratterizzate da un allevamento intensivo di vacche da latte e dalla difficoltà di

produrre in biologico. A questo si aggiunge che solo il 3 per cento della consumazione del latte siciliano va a influenzare il bio».

In base ai dati Sinab, il Sistema nazionale di informazione sull'agricoltura biologica del Ministero per le Politiche Agricole, il patrimonio nazionale dei bovini da latte bio rag-



A sinistra ricotta con latte biologico In alto Grazia Invidiata insieme al casaro Agron Gryka e al mungitore Sugraj Singh

giunge oggi circa il 20% di tutto il bestiame bovino presente negli allevamenti biologici. «La gente comincia ad acquisire maggiore sensibilità nei confronti del latte bio. È sempre più interessata perché cerca garanzie che spesso non ha», dice Grazia Invidiata allevatrice e proprietaria dell'azienda omonima di Collesano (Pa). «Prima non si parlava tanto di latte biologico. E si faceva fatica a vendere il prodotto. Oggi, invece, va a ruba anche al di fuori delle realtà locali». Essendo termolabile, «il latte biologico appena

munto non viene termizzato. Questo consente il far sì che il prodotto sia integro, e che il contenuto vitaminico e proteico resti intatto». Se il premium price riconosciuto alla stalla del 28% superiore a quello destinato al latte convenzionale fa ben sperare, dall'altra parte gli allevatori si scontrano con prescrizioni e limiti stabiliti dalla normativa che ne rendono difficile la produzione.

«Io faccio latte biologico, ma finora ho deciso di non certificarlo perché la trafila è troppo lunga», commenta Mario Italia, allevatore dell'azienda di Solarino (Siracusa). «La gente lo compra lo stesso perché conosce l'azienda e si fida. Questo sta a significare che comunque c'è un atteggiamento positivo rispetto al passato».

A CAMPOBELLO DI LICATA

Formaggi, grani e birra di nocciola Una serata per tre eccellenze

●●● Formaggi di Capra Girgentana, grani antichi e birra alla nocciola. È l'incontro di tre eccellenze siciliane a essere protagonista della sedicesima serata di Abbristano di CucinaArtusi.it il prossimo 6 novembre. «È un'altra puntata dell'evento che unisce territorio e birra e che sta piacendo molto», dice Maurizio Artusi, enogastronomo e autore del sito. «Racconteremo la storia di questi prodotti unici, parleremo di impasti con grani antichi, di lievitazione naturale, di salute e di birra artigianale». Location sarà la pizzeria La Madonnina di Campobello di Licata (AG) dove le pizze di Giovanni Grutt'Adauria, «preparate con Tuminia, Perciasacchi, Maiorca seguendo un menu ragionato», come lui stesso ci dice, incontreranno la robiola e il semistagionato di Capra Girgentana, prodotti in quello stesso territorio da Giacomo Gati dell'Azienda Agricola Montalbo che ci sottolinea la peculiarità di questa «razza autoctona siciliana che produce un latte molto delicato». Insieme alla birra alla nocciola. «È una di quelle che facevamo in casa», commenta Carmelo Radici, uno dei tre soci del birrifico Epica di Sinagra (ME) parlando di Pan, la birra che accompagnerà le pizze. «Il nostro territorio è pieno di nocciole. Non è stato facile produrre questo tipo di birra perché non riusciva a schiumare. Dopo molte prove ne abbiamo carpito il segreto. Nasce così Pan». Inoltre, «la birra siciliana, come altri settori dell'agroalimentare e della ristorazione, può trarre grande giovamento dalla differenziazione», conclude Artusi. «Bisogna evitare di uniformarsi per distinguersi dal mercato seguendo la strada di fare entrare il nostro straordinario territorio nella bottiglia. Come accaduto per i ficodindia, ora anche per le nocciole». R.V.C.

Uno straniero tra i premiati dalla guida on line. Uno spazio per il siciliano Sultano

I migliori chef per Identità golose

●●● Il miglior chef è Enrico Bartolini di Devero a Cavenago (Milano), la migliore chef è Caterina Ceraudo del Dattilo di Strongoli (Crotone). E poi c'è Isaac McHale chef di Clove Club a Londra premiato come miglior straniero. Sono i nomi di punta della guida 2016 firmata Identità Golose, quest'anno gratuita e solo on line. «La cellulosa ha perso il confronto con i pixel. Almeno per quanto riguarda le guide ai ristoranti», dice il suo patron, Paolo Marchi. «Era già da qualche anno che ci chiedevamo quale fosse la via per uscire dal cul-de-sac in cui era finita la carta stampata. Che non significa che

dobbiamo stare qui a celebrare un lutto. Al contrario: vogliamo esplorare tutte le strade possibili di una risorsa potenzialmente straordinaria. Esattamente quel che fecero gli ingegneri quando passammo dai cavalli alle automobili».

I premiati sono tutti sotto i 40 anni di età: oltre a Bartolini, Ceraudo e McHale, tra gli altri c'è Sara Simionato miglior pastry chef, Alberto Piras miglior sommelier. Il premio per la carta dei vini e distillati più convincente è andato al Seta di Antonio Guida, quello per il miglior cestino del pane al Reale di Niko Romito. «Un cuoco fa il pro-

prio percorso di cucina ed è fondamentale l'aiuto del suo team. È il segreto per fare questo lavoro, in cui la squadra va trascinata in un'unica direzione», dice il bistellato Bartolini. «Non si deve denaturare nulla, ma nemmeno conservare per forza. È l'equilibrio tra l'apporto culturale e la tecnica che caratterizza uno chef da un altro». Nella guida tante le schede, una homepage strutturata con i campi di ricerca geografici, i premi alle Giovani Stelle, le 11 Storie di gola firmate da grandi cuochi e ristoratori del mondo dove per la Sicilia troviamo Ciccio Sultano, chef del Duomo di Ragusa Ibla. R.V.C.



Lo chef di Devero a Cavenago (Milano) Enrico Bartolini e il patron di Identità golose Paolo Marchi

