

HOME ATTUALITÀ MODA BELLEZZA SALUTE ALIMENTAZIONE BENESSERE S

GALLERY VIDEO

6

MANGIAMOLO STRANO

di Enrico Matzeu

Sei specialità da non perdere al Salone del gusto di Torino.

Il Salone del Gusto e Terra Madre di Torino è entrato nel vivo. In programma dal 23 al 27 ottobre a Lingotto Fiere, è l'evento per eccellenza legato ai prodotti slow food di tutta Italia, con ampio spazio però anche ai presidi di tutto il mondo.

L'associazione Slow Food da anni si impegna a ridare valore al cibo, nel rispetto di chi lo produce con un'attenzione particolare all'ambiente. Così ogni due anni Torino diventa la capitale del mangiar bene, nonché l'occasione per assaggiare alcune delle eccellenze di tutto il mondo, tra novità e stranezze. *LetteraDonna.it* ha sbirciato tra gli stand e ha cercato per voi le idee più originali, tra cibo, cucina e ambiente.



La roulotte della pasta distillata con Prime Uve di Maschio Bonaventura e la pasta di Gagnano di Pastificio dei Campi.

LA PASTA DISTILLATA

Spesso si pensa che i distillati, come la grappa, si usino esclusivamente a fine pasto. A smentire questo clichè ci hanno pensato Maschio Bonaventura e il Pastificio dei Campi di Gagnano, che hanno unito i loro prodotti all'insegna della sperimentazione. Una suggestiva roulotte dal gusto vintage è stata allestita come una tradizionale cucina all'italiana nel padiglione 3, dove alcuni chef provenienti da diverse parti dell'Italia propongono durante il Salone la pasta distillata, ovvero le loro ricette a base di pasta di Gagnano e acquavite Prime Uve. Una volta sfumato l'alcol, nel piatto rimangono tutti i profumi più delicati dell'acquavite. La stessa utilizzata anche per il cocktail mediterraneo ai sapori di basilico, arancio e cedrata da bere con una cannuccia innovativa: lo zito di Gagnano.

IL TRAPIZZINO

Sempre per gustare i sapori più tradizionali, una tappa è d'obbligo all'Enoteca nel padiglione 4, allo stand dell'originalissimo Trapizzino, che unisce tradizione e innovazione nello street food.

Un triangolo di pasta della pizza a base di farina Cinque Stagioni e lievito madre diventa il contenitore ideale per i cibi tipici della cucina romana.

Così la coda alla viccinara, il pollo alla cacciatora, le polpetta al sugo e la lingua in salsa verde si trasformano nel condimento perfetto per una pizza a forma di trapezino. Trapizzino si può gustare tutto l'anno a Roma a Ponte Milvio o al Testaccio, nel luogo dove è stato ideato qualche anno fa.