

Lun 11/04/2016

Esordio della pasta di legumi in Rai a Geo&Geo con Peppe Zullo



Trent'anni fa, fu il primo – Slow Food non c'era ancora – a puntare sullo stretto connubio tra gusto, rispetto della stagionalità, e salubrità degli alimenti.

Finalmente dopo anni si è capito che mangiare sano significa investire nel proprio futuro. Non è solo una moda del momento. Anche l'industria alimentare è attenta all'argomento -ovviamente il suo obiettivo è fare business non certo la nostra salute.



Pepe Zullo -RAI3 Geo&GEO 7 aprile 2016

Pepe crede fermamente in quello che fa. Ora che ha avuto l'ardire di portare la pasta di legumi a conoscenza del grande pubblico (n.d.r. mettendo in gioco la sua faccia e i suoi successi ... giocandosi il suo futuro mediatico) succederà che i venditori di fumo caleranno come avvoltoi sul nuovo business. Personaggi imbellettati si susseguiranno in cooking show pompati dai numeri dei nuovi guru della comunicazione.



Peppe Zullo: pasta di legumi a Geo&Geo

A Peppe poco importa, lui prosegue nel suo cammino fatto di cose concrete e salutari. E' spesso in tour in giro per il mondo ma vive nella sua Daunia. Ha migliaia di "amici" nei social ma preferisce stare con gli Amici attorno a un tavolo, tutti i giorno di prima mattina va a scarpinare nella sua campagna e sopporta il ronzio fastidioso delle pale eoliche che hanno invaso la sua Puglia.

Trent'anni fa, fu il primo – Slow Food non c'era ancora – a puntare sullo stretto connubio tra gusto, rispetto della stagionalità, e salubrità degli alimenti.

Lo prendevano per pazzo.



Pepe Zullo col fido Antonio -RAI3 Geo&GEO 7 aprile 2016

Oggi -giovedì 7 aprile 2016- Peppe Zullo è stato il primo a portare all'attenzione dei mass media nazionali una innovazione destinata a cambiare le nostre abitudini alimentari. A Geo&Geo, su Rai 3, il cuoco pugliese ha presentato alcune ricette che utilizzano la pasta di legumi.

Il sapore, anche e soprattutto in questo caso, va a braccetto con la salute. E' una rivoluzione, perché si tratta di prodotti che possono essere consumati (e apprezzati) da tutti.

La pasta di legumi può essere consumata da chi è intollerante al glutine, al latte, al lievito, al frumento, alla soia e alle uova, rispetta i principi alimentari dei vegani e le sue proprietà nutritive sono un potente fattore di prevenzione anticancro. In Rai, Peppe Zullo ha presentato i maccheroncini di piselli con cuori di carciofi e patate, ma la varietà di ricette possibili, utilizzando questa tipologia di pasta, è davvero quasi infinita. Colore, gusto, salute, profumi, un insieme di elementi che aprono una nuova strada per quanti, e sono sempre di più, intendono l'alimentazione come lo strumento principale verso la felicità.

Eh già, è proprio così, per Peppe Zullo il cibo è felicità o semplicemente non è semplicemente cibo.

Il cibo è felicità, gusto, armonia, bellezza per gli occhi e fragranza intensa, delicata, indimenticabile per il cuore. Gran cerimoniere dei sapori autentici, il cuoco pugliese è conosciuto in tutto il mondo per la sua straordinaria capacità di restituire al palato l'unicità e la semplicità di gusti meravigliosi. La filosofia che governa la realizzazione di ogni piatto è quella del "simple food for intelligent people", cibo semplice, con ingredienti a Km zero, e poi il rispetto della stagionalità che regala ai prodotti non soltanto sapori e colori straordinari ma anche salubrità. La ricetta della felicità, in questo modo, si realizza semplicemente, sollecitando in modo armonioso tutti i sensi attraverso i quali cerchiamo la bellezza nelle cose più vere, nelle cose più autentiche.

Per Peppe Zullo, cibo è felicità e la nuova protagonista, la pasta di legumi è salutare e ... Felicia.

Il 12 aprile 2016, Peppe Zullo festeggerà il suo compleanno a Vinitaly tra i fornelli e forse con lui ci sarà un grande VIP (Very Important Pugliese)... ma non possiamo dire chi.

Giuseppe Danielli
Newsfood.com

Argomento: Si parla di Molino Andriani

online