

30/06/2017



Peppe Zullo, lo chef della Daunia, debutta sul palco di Eataly Smeraldo a Milano

Sul palco di Eataly Smeraldo, di forma semicircolare ed affacciato sull'interno del grande mercato dell'agroalimentare creato da **Oscar Farinetti**, si è esibito **Peppe Zullo**, il "cuoco-contadino di Puglia - come lo ha definito Carlo Petrini - che è stato in grado di restituire alla sua terra, l'orgoglio che merita".



E' lui, questo straordinario interprete della cucina italiana, che 30 anni fa, prima che nascesse Slow Food, imboccò un sentiero che lo ha condotto da Orsara agli Stati Uniti e dagli Usa alla Cantina del Paradiso e all'Orto di Villa Jamele, è uno dei migliori ambasciatori dell'eccellenza pugliese nel mondo, per la cura della qualità delle materie prime all'insegna dei valori più autentici della tradizione mediterranea e del cibo che coniuga gusto e salute. Ingredienti della sua terra di Puglia che ha utilizzato anche durante l'esibizione di cooking show con le nuove paste di legumi Felicia.

Il cuoco orsarese del simple food for intelligent people, ha proposto nuovamente la pasta Felicia, vero e proprio “cibo del futuro” per la sua caratteristica di integrare armonicamente gusto, salubrità e capacità di soddisfare le esigenze di tutti, anche di chi ha necessità specifiche come i celiaci.



Sano e buono

“**Felicia Bio**”, brand di Andriani, rappresenta uno dei più ampi assortimenti sul mercato di pasta senza glutine.

Siamo nel cuore della Puglia, precisamente a Gravina in Puglia, provincia di Bari. In questo posto meraviglioso la famiglia Andriani ha uno stabilimento interamente dedicato alle produzioni gluten free. Da sempre producono una gamma completa di pasta senza glutine innovativa e dal gusto unico, da una varietà di ingredienti naturalmente gluten free quali: Riso Integrale, Mais, Quinoa, Grano Saraceno, Amaranto, Lenticchie, Piselli ed altri. Dal secondo semestre 2016 hanno avviato la produzione di mix di farine, preparati per dolci e preparati per salati.

Tra le novità di quest’anno vi è un inedito legume: il **fagiolo verde Mung**. Originario dall’india, questo fagiolo, detto anche Azuki verde si presenta come un piccolo seme verde dal colore brillante. Appartenenti al genere Vigna, si tratta di un legume molto versatile e facilmente adattabile ad una vasta gamma di piatti vegetariani.

In Asia, dove è largamente diffuso e consumato, viene considerato il legume più equilibrato per via degli elevati apporti nutrizionali e le caratteristiche purificanti, secondo la medicina cinese, per il corpo e la mente.

“**Felicia bio**” propone, dunque, da quest’anno i fusilli 100% farina di Fagioli Verdi Mung Bio: senza glutine, bio e vegan, oltre a essere ricchi di proteine di fibre e presentare un alto contenuto di Ferro, Fosforo, Zinco e Manganese. La nuova varietà di pasta Felicia Bio, con un tempo di cottura di 7/8 minuti, consente di variare il proprio regime dietetico, in modo gustoso e salutare, introducendo un alimento prezioso come i legumi, base ideale per la creazione di ricette sfiziose ed equilibrate. I fusilli 100% farina di Fagioli Verdi Mung Bio Felicia sono disponibili in confezioni da 250 grammi nelle principali catene della Gdo, nelle farmacie e nei negozi specializzati.



La bontà di questa pasta è stata esaltata dalla professionalità dello chef che, per condire i piatti ha scelto sughi inconsueti preparati con ingredienti freschi di stagione quali: melanzane, pomodorini e menta piperita, rucola e patate margherita di savoia, purea di fave pugliesi presidio Slow Food con fiori e germogli di zucca, amalgamati sapientemente. Il concetto è quello del “**simple food**”, massimo 3/5 ingredienti e tutti prodotti naturali, quindi cibo semplice e facile da preparare. Un’altro aspetto del **Simple food** è l’aspetto salutistico, oggi più che mai c’è una grande attenzione su questo importante aspetto: il cibo deve essere buono, non deve fare male.

Grazie allo **Chefeppe Zullo**, protagonista dello show cooking sul palco di Eataly Smeraldo, ho avuto l'occasione di degustare alcune ricette bio e senza glutine. Lo Chef, ha preparato 3 piatti, tutti rigorosamente senza glutine, vegetariani e vegani.



Ricetta con Sedanini di Lenticchie Rosse con ragù di Melanzane e Menta

Ingredienti

- bio di 250g di sedanini di lenticchie rosse
- 180g di melanzane
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 mazzetto di menta
- vendita e aglio q.b.

Preparazione
(20 minuti)

Pulire e tagliare a pezzi le melanzane. Pulire e lavare la menta. Far dorare in una padella l'aglio con l'olio extravergine d'oliva e le melanzane tagliate a pezzi. Nel frattempo lessare i sedani in abbondante acqua salata. Una volta appassite le melanzane, ottenere una salsa. Scolare i sedani e saltarli in padella con il ragù di melanzane. Servire caldo aggiungendo le foglie di menta.

Si parla di ANDRIANI

online