



Venerdì 14 Maggio 2021

IN EVIDENZA

«La verdura è molto di più che un contorno»

Aiutare gli italiani a **mangiare più verdure** portando in tavola piatti - dai primi ai secondi agli antipasti - che includano prodotti freschi e genuini senza rinunciare al gusto. E' l'obiettivo che persegue **Annatura** con la pubblicazione a cadenza mensile di quattro **ricette** sui canali social: Facebook e Instagram. Nei post sono indicati gli ingredienti, la preparazione (semplice e intuitiva) e la foto dell'impattamento.

Dietro al progetto c'è l'inventiva dello **chef Marco Bastesin**, che collabora con l'impresa di Monterotondo (Roma) diventata negli ultimi anni un player di riferimento nel settore dei vegetali freschi già cotti. "In azienda mi occupo della preparazione dei piatti da proporre alla *clientela tipo* - racconta a Italiafruit News Bastesin - Quando studio una ricetta cerco di **calibrarla per un consumatore medio**. Mi metto nei panni sia delle casalinghe sia delle persone che rientrano la sera a casa dal lavoro e quindi hanno **poco tempo per cucinare**".

Grazie ai prodotti Annatura, però, servono veramente **pochi minuti per mangiare bene**. "Lo dico da chef: spesso uno non si rende conto di quello che è possibile fare con le verdure ed i legumi. Hanno un **utilizzo infinito in cucina**, non sono e non vanno concepiti solo come un contorno. Bastano altri semplici ingredienti, che si possono trovare al supermercato, per **comporre piatti eccezionali in poco tempo**".


ANNA
TURA



 annatura.verovoltodellannatura • Segui ...

 annatura.verovoltodellannatura 
RICETTA ANNATURA: Oggi lo chef propone il Cavolo Cappuccio alla siciliana! Un contorno semplice da preparare e buono da gustare 😊



Ingredienti: 1 Vaschetta Annatura da 300g di Cavolo Cappuccio, Olio EVO, Concentrato di pomodoro, Vino rosso, Aglio e Sale q.b. Preparazione: Profumare l'olio con l'aglio e aggiungere il Cavolo Cappuccio Annatura. Poi, sfumare con il vino e, una volta evaporato l'alcool, aggiungere tre cucchie di concentrato di pomodoro con un po' d'acqua. Far insaporire il tutto e servire il piatto caldo o freddo.

Se dovesse indicare tre qualità dei prodotti Annatura, Bastesin direbbe prima di tutto “la **versatilità**, perchè come ho appena detto hanno possibilità infinite di impiego - sottolinea - Il secondo aspetto è la loro **freschezza**, mentre il terzo riguarda la totale **eliminazione del lavoro sporco** in cucina e quindi dei tempi di preparazione. Si pensi alla pulizia delle verdure nel lavello di casa che, per alcuni prodotti come lo spinacio, risulta molto noiosa e lunga. Ogni verdura, alla fine, va mondata, pulita e tagliata prima di essere cucinata. Si generano scarti. Con Annatura, invece, le persone possono **tagliare** da una parte gli **scarti alimentari** e, dall'altra, i **consumi di acqua**”.

E non bisogna dimenticare la materia prima di primissima scelta, 100% italiana, l'assenza totale di conservanti nonché la comodità della lunga conservabilità. “Sulle pagine Facebook e Instagram di Annatura pubblichiamo quattro ricette al mese - prosegue lo Chef - variando tra preparazioni semplici, piatti tradizionali/regionali e proposte più chic per il tempo libero del weekend. La verdura è **un mondo a portata di mano**, che gli italiani sono interessati a scoprire e a riscoprire. E' il cibo di ieri, oggi e del domani. I consumi di carne andrebbero limitati, mentre quelli di vegetali vanno aumentati per la nostra salute e per la sostenibilità del pianeta. Qualcuno dice che l'alimento del futuro siano gli **insetti**, io preferisco rimanere fedele alla tradizione italiana. Non mi sento ancora pronto per le cavallette”, conclude ironicamente Bastesin.

I prodotti Annatura si possono trovare sugli scaffali di primarie catene della Gdo italiana. Non resta che comprarli e provare le tante ricette suggerite sui social.





Petto di Pollo con Carciofi saltati. Ingredienti: 600g di petto di pollo a cubetti; 2 Vaschette Annatura di Carciofi; Farina e Burro q.b. Preparazione: infarinare il pollo e cuocerlo con il burro; aggiustare di sale e aggiungere acqua o brodo per creare la salsa. In una padella a parte, saltare i Carciofi Annatura e aggiustare di sale; unirli, poi, al pollo facendo insaporire il tutto qualche minuto. Impiattare e servire.

Copyright 2021 Italiafruit News



Daniele Bianchi
Deputy Editor
daniele@italiafruit.net

© Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.