



## GUSTO DAGLI ALIMENTI INNOVATIVI A QUELLI TRADIZIONALI

### Brevettato l'uovo vegano, l'idea dell'Ateneo di Udine

••• Ha l'aspetto e le caratteristiche organolettiche di un uovo sodo di gallina, ma è interamente prodotto con ingredienti di origine vegetale: l'«uovo vegano», brevetto numero 100 dell'Università di Udine, si presenta come un prodotto pronto al consumo, adatto a quanti seguono una dieta vegana, ma anche a persone che soffrono di ipercolesterolemia o celiachia, essendo privo di colesterolo e glutine. Nelle prossime settimane il brevetto inizierà il percorso di commercializzazione, con la presentazione alle aziende potenzialmente interessate ad acquisire

il procedimento per ottenere questo nuovo prodotto alimentare. L'uovo vegano è interamente costituito da ingredienti di origine naturale e vegetale, per lo più proteici, in particolare farine di diversi legumi, oli vegetali, un gelificante e un sale speciale. È un prodotto refrigerato, pronto al consumo, da mangiare in insalata o in abbinamento a diverse salse. Il settore di interesse è l'industria alimentare, in particolare le aziende che producono già prodotti destinati a consumatori vegani o alimenti funzionali. Vendibile anche nei supermercati.

### Pasta, piace di più al Sud: per 1 su 2 è il cibo preferito

••• Nel sud d'Italia l'amore per la pasta è nato nel Medioevo e non si discute neanche oggi. Nel Mezzogiorno, praticamente tutti mangiano la pasta (99%), in media 4-5 volte la settimana e nel 2016 sono state vendute oltre 378mila tonnellate di pasta, il 36% del totale. Il doppio rispetto al Nord Est e un terzo in più rispetto a Nord Ovest e Centro. È quanto sottolinea Aidepi (Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane) su elaborazioni di dati Iri. Per il 48% dei meridionali, secondo una ricerca Doxa-Aidepi,

la pasta è l'alimento preferito. La scelgono per ragioni di gusto o salute. La tipologia più acquistata è la pasta secca. Quasi 4 pacchi di pasta secca su 10 totali sono stati venduti a sud di Roma, mentre il Nord Ovest è leader per la pasta fresca. Nel solco di questa tradizione, la novità è il crescente gradimento per la pasta integrale: quasi la metà del campione (47%) dichiara di acquistarla, mentre 3 anni fa erano solo il 14%. Da Roma (esclusa) in giù - evidenzia Aidepi - la pastasciutta piace liscia.

La «Perla nera» del Mediterraneo punta a tutelare la propria identità e a farla conoscere valorizzando le caratteristiche paesaggistiche e culturali che la contraddistinguono

# Pantelleria e il suo vino passito

## Un consorzio per rilanciare l'isola

Riunisce 320 agricoltori e 6 aziende che, da sole, mettono insieme l'80% dell'imbottigliato locale

Si punta a valorizzare la coltivazione della vite ad alberello, riconosciuta patrimonio dell'Unesco

Clara Minissale  
PALERMO

L'isola e la sua agricoltura, il mare e la vite ad alberello, Pantelleria e il passito. La perla nera del Mediterraneo punta a tutelare la propria identità e a farla conoscere valorizzando le caratteristiche paesaggistiche e culturali che l'hanno resa unica al mondo.

La quarta edizione di Passitaly, la kermesse dedicata ai vini passiti del Mediterraneo, è stata anche l'occasione per fare il punto sullo stato dell'arte del passito e dell'economia dell'isola e rilanciare l'attività del Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini Doc di Pantelleria, che riunisce 320 agricoltori e sei aziende dell'isola che, da sole, mettono insieme l'80 per cento dell'imbottigliato con 17 mila quintali prodotti.

Il Consorzio, infatti, punta ad avere un ruolo trainante nell'economia dell'isola che si basa prevalentemente sulla pratica agricola e sulla tra-



sformazione delle uve e il suo obiettivo è quello di allargare la base degli associati per portare avanti un'azione ancora più incisiva. «Avremo sempre di più un ruolo importante come cinghia di trasmissione tra i

produttori, la comunità e il Parco Nazionale di Pantelleria - ha affermato il presidente Benedetto Renda -. Questa aggregazione ci può consentire di dare maggiore forza e credibilità alle azioni di intraprendere.

**Le vite ad alberello e il passito di Pantelleria sono famosi in tutto il mondo. L'isola vuole valorizzarli per rilanciare l'enoturismo**

Pantelleria bisogna viverla e l'incoming è la carta vincente dare una nuova prospettiva alla filiera vitivinicola e all'enoturismo». Ma il Consorzio non è da solo e alle sue attività, adesso, si uniscono quelle degli organi direttivi del Parco Nazionale di Pantelleria, unico in Sicilia, con le linee guida promosse dal Comitato di gestione del riconoscimento Unesco, che ragiona anche sull'utilizzo del marchio attribuito alla pratica agricola della vite ad alberello.

Dal 2014 infatti, l'alberello pantese è patrimonio immateriale dell'umanità, un caso unico di pratica agricola nata per la stessa sopravvivenza dell'uomo e diventata bene da tutelare e oggi si pensa a come valorizzare al meglio questo riconoscimento per la promozione dell'isola e del suo territorio.

«Passitaly - ha dichiarato Salvatore Gabriele, sindaco di Pantelleria - è stata una risposta di consapevolezza

della comunità di Pantelleria verso la propria identità. Questo appuntamento è stato vissuto con successo dal sistema produttivo e agricolo della nostra isola, mettendo in linea un sistema che vede nel riconoscimento Unesco, nell'Istituzione del Parco Nazionale e nel Consorzio di Tutela della Doc di Pantelleria nuovi strumenti operativi e nuove opportunità. È una visione integrata del sistema produttivo agricolo con quello del turismo d'interesse in una chiave concreta di destagionalizzazione e di nuova economia per l'isola. La sfida è quella di offrire alle nuove generazioni una prospettiva in una agricoltura di pregio da vivere con redditività».

«Questa campagna di promozione che mette insieme tutte le energie dei produttori di Pantelleria - ha aggiunto Antonio Rallo, presidente Doc Sicilia - ci consentirà di valorizzare le nostre produzioni contribuendo così a dare maggiore reddito ai contadini e quindi a preservare da incuria e abbandono questo territorio con i suoi muretti a secco e i suoi terrazzamenti».

### A BORDO DI UN BUS

Un viaggio per la Sicilia nei luoghi di vendemmia

••• Tre mila i chilometri da percorrere, una cinquantina i produttori da incontrare in un viaggio lungo le strade della Sicilia seguendo i sentieri del vino. Si chiama «In viaggio tra i filari», il progetto on the road di un giovane ristoratore appassionato di vino di Palermo, Gianfranco Cammarata che, a partire dalla prossima settimana, percorrerà l'Isola a bordo del suo bus Volkswagen arancione degli anni Settanta alla scoperta della Sicilia del vino. Il viaggio si svolgerà nel periodo della vendemmia siciliana, tra la fine di settembre e le prime settimane di ottobre, per un totale di quasi venti giorni. La partenza è prevista martedì 19 settembre da Palermo e il viaggio toccherà tutta l'Isola, dalla provincia di Trapani all'entroterra palermitano, da Menfi a Sambuca di Sicilia, dal sud est all'Etna, passando per Pantelleria e Salina, fino ad Alia. «L'idea è quella di prendere come pretesto il vino per raccontare la Sicilia a 360 gradi - spiega Cammarata -. In alcune cantine parleremo di arte, in altre di territorio, natura, tradizione e innovazione. I pretesti arriveranno strada facendo, ogni cantina offrirà spunti per parlare delle mille sfaccettature della Sicilia e non solo di vino». Sarà possibile seguirlo quotidianamente su [www.inviaggiotrailfari.it](http://www.inviaggiotrailfari.it). C.M.

**OSTERIA AL CASARECCIO**

**Pranzo Veloce**

**PRIMO + BIBITA + CAFFÈ = 5€**

*Oppure*

**PRIMO + SECONDO + BIBITA = 10€**

APERTI ANCHE A CENA DAL LUNEDÌ AL SABATO

DOMENICA APERTI A PRANZO

DISCESA MACCHERONAI, 47 • PALERMO • TEL. 3275542119