



Piatto Paola Paronetto, bicchiere e piattino Unomi, tovaglia ASA, forchetta Zara Home, tovagliolo La Fabbrica del Lino. A sinistra: in alto ciotole e piatto Unomi, tovaglia ASA, tovagliolo La Fabbrica del Lino; in basso, piattino Unomi, cucchiaino Zara Home. Indirizzi a pag. 6

RISOTTO DI MARE AI POMODORI SECCHI

PER 4 PERSONE

320 g di riso Vialone nano - 300 g di seppie pulite - 1 cipolla - 1/2 costola di sedano - 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro - 5 pomodori secchi - 1/2 arancia non trattata - 1/2 bustina di zafferano - 3 foglie di bietole da costa - 1 bicchiere di vino bianco - 1 mazzetto di prezzemolo - burro - olio - sale

● 1 Tritate grossolanamente 1/2 cipolla e il sedano e soffriggeteli con il concentrato e i pomodori secchi in 2 cucchiaini d'olio per 5 minuti. Salate, unite 2 litri e mezzo di acqua e portate a bollire. Regolate di sale e cuocete per altri 20 minuti. Filtrate, recuperate i pomodori, tagliateli a dadini e rimetteteli nel brodo.

● 2 Sciacquate le seppie, separate i tentacoli, eliminate occhi e becco e tagliate la sacca a striscioline di 1/2 cm; fate saltare i pezzetti di seppia in padella con 1-2 cucchiaini di olio per un minuto e trasferite in un piatto. Tagliate a quadretti la parte verde delle bietole.

● 3 Tritate la cipolla rimasta e soffriggetela in una casseruola con 2 cucchiaini di olio. Quando è dorata, aggiungete il riso e tostatelo, bagnate con il vino e portate a cottura aggiungendo man mano il brodo preparato. Verso fine cottura unite lo zafferano diluito in un mestolo di brodo e le bietole preparate.

● 4 A fine cottura, mantecate il riso con una grossa noce di burro, unite le seppie e ultimate con un cucchiaino di prezzemolo tritato e la scorza d'arancia tagliata a julienne.

MEDIA

Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora
450 cal/porzione



SALE&PEPE 31



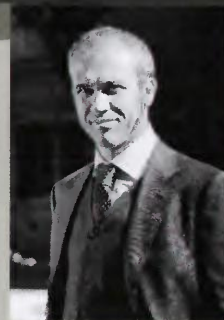
> segue da pag. 30

Un patrimonio condiviso

Da allora l'industria del pomodoro si sviluppa continuamente, con stabilimenti un po' in tutta la penisola, dalla Campania alla Puglia e soprattutto alla pianura Padana... Oggi è una risorsa importantissima per la nostra economia. L'Italia è tra i principali produttori di pomodori, seconda solo agli Stati Uniti nella trasformazione.

Ma si fa presto a dire pomodori conservati. In realtà, l'offerta è ricca di proposte per le più diverse "specializzazioni" di cucina. Se la passata è destinata ai sughi, i pelati vanno meglio quando servono filetti di polpa, per esempio sulla pizza o nelle bruschette; i pomodorini sodi e interi sono ideali per certe paste rustiche, doppi e tripli concentrati danno più o meno rinforzo agli umidi, ai ragù, alle salse.

> segue a pag. 36



NEL CUORE DELLA FOOD VALLEY

Nato a Parma 44 anni fa, laureato a Cardiff in Gran Bretagna, Francesco Mutti, erede di una famiglia di tradizione conserviera più che secolare, ci aiuta a guardare il panorama del pomodoro dalla sua azienda (www.mutti-parma.com), leader nel settore, di cui è amministratore delegato.

Qualche dato orientativo?

Le statistiche dicono che ogni famiglia italiana acquista 30 chili di pomodori all'anno e che il pomodoro è l'ortaggio più consumato in assoluto. L'Italia è il secondo produttore dopo gli USA con 46 milioni di quintali nel 2012.

L'intuizione che il pomodoro era adatto alla conservazione è antica.

Quali sono state le tappe principali?

Non si sa molto degli inizi, ma certo il grande sviluppo si ha con gli anni Cinquanta. Nel 1951 nasce il rivoluzionario concentrato in tubetto di alluminio, che supera la diffidenza iniziale verso un packaging fino ad allora destinato al dentifricio e si afferma per la straordinaria praticità e facilità di conservazione. Nel 1971 ecco la polpa di pomodoro, nel 1999 la produzione integrata e certificata, nel 2001 l'assenza certificata di Ogm, due anni fa la linea di pomodori biologici.

Qual è il prodotto preferito dagli italiani?

Il primo nei consumi è la passata, quindi la polpa e il concentrato.

Forchetta Salvinelli. A sinistra: piatto Paola Paronetto, piastrella Fornace Brioni, coltello Salvinelli, bicchiere Le Terre di Jo. Indirizzi a pag. 6