Chef Aliberti e Future Food Institute per i prodotti del Cilento

spaghetto-al-pomodoro-cilento-96330470

Salvaguardare l’ambiente, intervenendo sulle infrastrutture, con l’obiettivo di tutelare le risorse e sostenere l’agricoltura italiana: è questo il principio che ha ispirato **Finish**, leader del mercato dei prodotti per la lavastoviglie, nello sviluppo della collaborazione con il **Future Food Institute**, realtà di assoluta eccellenza sui temi dell’innovazione agroalimentare.

La partnership, sviluppata nell’ambito del progetto di Finish “**Acqua nelle nostre mani**”, è stata realizzata con il duplice obiettivo di sensibilizzare alla salvaguardia delle risorse idriche nel settore agricolo e di garantire la continuità nella produzione locale di alcuni tra i più importanti prodotti tipici della **Dieta Mediterranea**, che proprio nel 2020 festeggia il decennale della nomina come Patrimonio Immateriale dell’Umanità Unesco.

Nello specifico, gli interventi realizzati interesseranno i territori campani del comune di **Pollica**, nel **Cilento**. A completamento del progetto, e a garanzia dell’impegno di Finish in favore della filiera agroalimentare italiana, vi è poi il coinvolgimento dello chef **Franco Aliberti**, promotore in Italia della cucina sostenibile. Le sue ricette, infatti, permetteranno di portare sulle tavole degli italiani alcune tra le più tipiche pietanze della tradizione culinaria nostrana, che vedranno come protagonisti i prodotti salvaguardati dall’intervento di Finish e Future Food Institute nel Cilento.

Il progetto "Acqua nelle nostre mani"

“Acqua nelle nostre mani” è un progetto di Finish sviluppato con l’obiettivo di guidare cittadini e aziende a adottare nuovi modelli di comportamento e nuove abitudini di consumo che siano volte alla tutela e alla salvaguardia dell’ambiente e, in particolare, del bene acqua.

Strumento in grado di originare e sostenere la vita in tutte le sue forme, l’acqua è infatti una risorsa preziosa per il futuro del nostro pianeta, ma purtroppo limitata. Questa consapevolezza dovrà quindi

guidare i cittadini ad un utilizzo sempre più consapevole di questa risorsa, così da garantirne la sua salvaguardia. Tra le misure che si possono adottare, ad esempio, vi è l'uso più frequente della lavastoviglie che consentirebbe, rispetto al lavaggio a mano delle stoviglie, di ridurre ogni volta il consumo d'acqua da 122 a soli 12 litri.

Non solo, anche l'adozione di comportamenti corretti legati al suo utilizzo può contribuire a fare la differenza. Oggi, infatti, ancora il 56% degli italiani sciacqua i piatti prima di metterli in lavastoviglie, sprecando fino a 38 litri d'acqua ogni volta.

Il progetto "Acqua nelle nostre mani" si è sviluppato all'interno di una visione globale di **Reckitt Benckiser**, leader mondiale nella produzione di beni di largo consumo nei settori della salute, igiene e pulizia della casa, in linea con i Sustainable Development Goals delle Nazioni Unite, al fine di ridurre il proprio impatto ambientale e creare un mondo più pulito.

L'agricoltura in Italia e l'intervento a Pollica

L'agricoltura è una delle principali attività produttive del nostro Paese, ma è anche un settore che necessita di un continuo sostegno in termini di infrastrutture e di risorse naturali che ne garantiscano il funzionamento. Tra queste un ruolo primario è svolto dall'acqua, bene prezioso e purtroppo non illimitato, con un consumo annuo di quasi 15 miliardi di metri cubi per la sola irrigazione dei campi.



Proprio per questo motivo, Finish e Future Food Institute hanno scelto di intraprendere una serie di concrete azioni che permetteranno di salvaguardare la risorsa idrica in una zona del nostro paese, il Cilento, dove il rischio siccità nelle stagioni più calde dell'anno è molto alto. In particolare, attraverso specifici interventi di efficientamento idrico sulle infrastrutture, verranno riattivati i canali della fonte d'irrigazione secondaria di Cannicchio, una frazione del comune di Pollica, permettendo così di tornare a disporre di ingenti quantità d'acqua, di cui ben 32 milioni destinati al solo uso agricolo e potabile.

Gli interventi, che permetteranno ai piccoli agricoltori di disporre autonomamente dell'acqua per le loro abitazioni e per i loro orti, garantiranno inoltre la tutela della produzione di alcuni tra i prodotti più iconici della tradizione culinaria italiana. Tra questi: il Pomodoro giallo del Cilento, l'Oliva di Salella

ammaccata, i Ceci di Cicerale e alcune varietà molto antiche di grano come il Saragolla e il Carosella. Questi prodotti, oltre a evidenziare un grande legame con il territorio, sono annoverati tra gli ingredienti da tutelare della Dieta Mediterranea.

Franco Aliberti, chef simbolo della cucina sostenibile

Attenzione all'ambiente, design ed ecosostenibilità sono i concetti chiave e più distintivi del lavoro dello chef Franco Aliberti, che lo hanno visto operare negli anni al fianco dei più grandi maestri della cucina italiana, oltre che affermarsi tra i migliori chef del nostro Paese.

Nel corso della sua carriera, lo chef Aliberti ha fatto dell'esaltazione delle materie prime, della ricerca dell'unicità e dell'utilizzo di tutte le parti commestibili e meno nobili di frutta e verdura il vero elemento cardine del suo lavoro, regalando ogni volta ai suoi ospiti un percorso tattile in grado di amplificare i sensi e il gusto puro dei singoli ingredienti, garantendo così la riscoperta di sapori primordiali, netti ed eleganti.

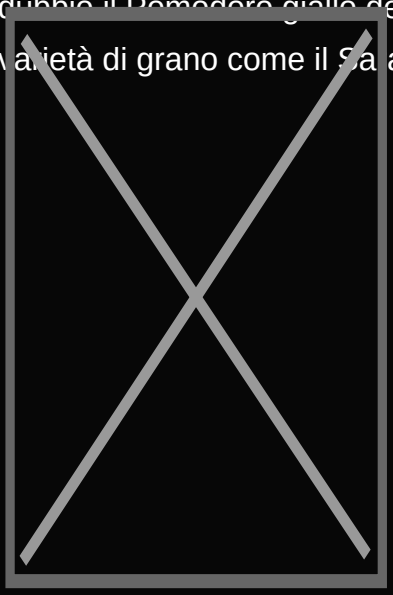
Nell'ambito del progetto "Acqua nelle nostre mani", lo chef Franco Aliberti ha creato una serie di semplici ricette che prevedono l'utilizzo e la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio di Pollica, tutelati dall'intervento realizzato da Future Food Institute attraverso il contributo di Finish. Nello specifico, lo chef Aliberti ha pensato a: Spaghetti con il Pomodoro giallo del Cilento, Crema con i Ceci di Cicerale, Pizza in teglia con l'Oliva di Salella Ammaccata e Focaccia con un impasto semplice utilizzando il grano Carosella.

Il decennale della dieta mediterranea e i prodotti del Cilento

Come testimoniato dall'Unesco, che ormai 10 anni fa l'ha nominata patrimonio immateriale dell'Umanità, la Dieta Mediterranea è un bene comune importante che affonda le sue radici in Italia e in particolar modo nel Cilento. Nell'ottica, quindi, di tutelare questo patrimonio e le realtà agricole locali ad esso connesse, Finish e Future Food Institute, grazie all'iniziativa "Acqua nelle nostre mani", contribuiranno alla preservazione di alcuni tra i prodotti che rendono la Dieta Mediterranea uno strumento così importante nel processo di riequilibrio tra sapori e valori nutrizionali.

Fino ad oggi, infatti, a causa del particolare profilo ambientale e climatico del territorio cilentano, da sempre caratterizzato da aridità, scarsa piovosità e penuria di risorse idriche, solo l'impegno, i sacrifici e la caparbietà dei coltivatori locali hanno permesso di mantenere in vita biodiversità alimentari di assoluto rilievo che altrimenti sarebbero andate perdute. Tra queste, le più importanti sono senza

dubbio il Pomodoro giallo del Cilento, l’Oliva Salella ammaccata, i Cece di Cireale e alcune antiche varietà di grano come il Saragolla e il Carosella.



Pomodoro giallo del Cilento

Negli ultimi anni contadini, associazioni ed enti locali, si sono impegnati per il recupero e la valorizzazione di questa varietà cilentana del pomodoro, conosciuta localmente come pummarola gialla o piennulo antico giallo. Si tratta di un prodotto in grado di crescere anche in condizioni di estrema penuria d’acqua che si caratterizza per i frutti piccoli, globosi, di colore giallo-arancio e con una buccia molto spessa. La sua polpa è rossa ma poco succosa e si distingue per un sapore acidulo. I frutti di questa pianta, che si sviluppa molto lentamente, vengono raccolti, staccando l’intero ramo, non appena diventano gialli.

Oliva Salella Ammaccata

Nel territorio del Cilento, da sempre caratterizzato dalla presenza dell’olivo, si è diffusa la Salella, una varietà di origine sconosciuta, più nota tra i locali con il nome di lioi, licinella, monticedda o salentina. Si tratta di un prodotto che matura leggermente prima rispetto alle altre varietà e dal quale si ricava un olio estremamente equilibrato con leggere sensazioni amare e piccanti, con sentori erbacei ma anche note lievemente mandorlate. Il processo di ammaccatura, che viene manualmente svolta dagli stessi agricoltori cilentani, è articolato in più fasi e richiede delle tempistiche di maturazione e lavorazione che richiedono più giorni.

Cece di Cicerale

Legume di origine orientale, ha trovato nell’area che circonda il piccolo paese di Cicerale, nel Cilento, un luogo ideale di sviluppo. Si tratta di un prodotto scarsamente coltivato in Italia e in particolar modo legato alla tradizione agroalimentare del meridione. Proprio nella zona di Cicerale viene prodotta, ancora oggi, una varietà locale di piccoli ceci rotondi dal colore leggermente più dorato rispetto a quelli comuni, con sfumature nocciola chiaro, e dal sapore intenso. Il processo di coltura, che avviene alla fine di luglio, è molto faticoso e si sviluppa nel momento in cui, con il seme maturo, le piante vengono estirpate in campo e lasciate in loco ad asciugare, fino a che non sono abbastanza secche per la trebbiatura.

Grano Saragolla

Appartenente alla famiglia del Korasan, conosciuta in Italia con il nome di Kamut, venne inizialmente introdotto in Abruzzo nel 400 d.C., da cui si diffuse poi nelle regioni centro-orientali della penisola italiana. Le varietà di grano Saragolla, molto apprezzato fino al XVIII secolo, ebbe successivamente un momento di grande flessione dovuto alle conquiste coloniali e all’incremento demografico, che favorirono l’importazione di grani duri provenienti da Nord Africa e Medio Oriente. Si tratta di un tipo di grano duro a ciclo precoce di taglia medio-bassa e con un buon contenuto proteico. Inoltre, l'eccezionale qualità del glutine e l'indice di giallo elevato consentono di ottenere un prodotto di ottima qualità pastificatoria. Dalla sua farina si produce un pane profumato e fragrante, mentre la pasta si distingue per il caratteristico colore giallo e presenta un’ottima tenuta in cottura e un sapore speziato e intenso. Il suo utilizzo in cucina è versatile in quanto si adatta molto bene sia alle preparazioni rustiche che a quelle più raffinate.

Grano Carosella

Varietà tipica cilentana, il grano Carosella è un grano tenero dal chicco piccolo e allungato, leggero, lucido e dorato. La pasta di farina Carosella ha poco glutine e semola e tiene bene la cottura, mentre il pane ha un equilibrato contenuto di amido. Attualmente il grano viene coltivato biologicamente in terreni sani per preservare la qualità originaria del prodotto. Il grano Carosella è un prodotto semi-selvatico, la sua farina viene consumata in forma integrale, e presenta la giusta combinazione di proteine, grassi, carboidrati e molti minerali e vitamine necessari all’organismo.