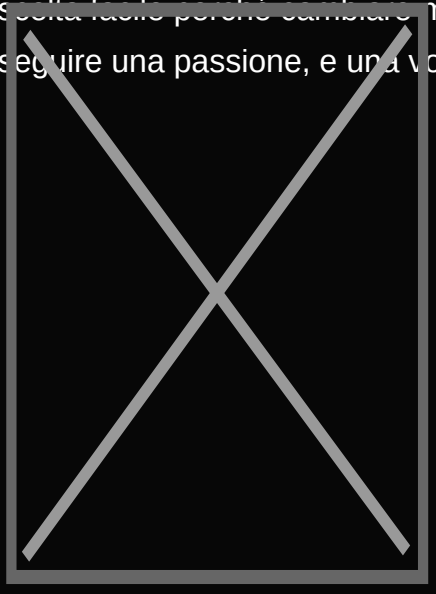
La chef Cicioni lancia con Euro Company il fermentato con il suo nome

daniela-cicioni-sulla-terrazza-di-casa-d5d3130d

Sono infinite le strade che possono portare ciascuno di noi a scoprire i propri talenti nascosti. **Daniela Cicioni** da architetto paesaggista è diventata uno dei massimi esperti italiani di cucina vegana e crudista. Nella sua casa sul lago di Como piatti e ingredienti naturali hanno preso il posto di matite e tavole da disegno. A giugno sarà lanciato sul mercato un **fermentato** che porta il suo nome: **Cicioni**.

«Stavo per laurearmi in architettura, mia sorella – racconta - mi portò a cena in un ristorante vegano e, a fine pasto, il direttore della scuola di cucina che poi ho frequentato (un biologo), fece un intervento sull'alimentazione che mi coinvolse talmente tanto da convincermi ad iscrivermi al corso di **cucina naturale**. Quello è stato l'inizio di una nuova vita». Acquisite le competenze in scienze della nutrizione e macrobiotica, dopo qualche anno Daniela abbandona la carriera da architetto. «Non è stata una scelta facile perché cambiare mestiere "da grande" è sembrato a tutti un azzardo, ma io ho voluto seguire una passione, e una volta intrapresa la strada non me ne sono più pentita».



Pochi oggi in Italia hanno una visione completa della cucina vegana come la sua. Ha lavorato come chef al Centro Botanico di Milano fino al 2012, poi ha iniziato il lavoro

di consulenza e da 4 anni è uno degli chef selezionati per il **Congresso di alta cucina-Identità Golose a Milano**, padre di ogni avvenimento successivo a Londra, San Marino, Shanghai e New York.

Euro Company, una delle più grandi aziende produttrici di frutta secca al mondo, ha sposato la filosofia di Daniela e ha deciso di produrre il suo fermentato. Così è nato Cicioni. «**Mario Zani e Maurizio Castagnoli** hanno letto una mia intervista sulla "Gazza Golosa" e mi hanno contattata. Temevo che una produzione su vasta scala avrebbe modificato l'essenza del mio fermentato, invece, Euro Company sin dall'inizio ha mostrato interesse a seguire e rispettare tutti i miei principi guida. Ora, Cicioni si è aggiudicato il premio come "**Best new organic food product**" alla Natural & Organic Products, la fiera-evento londinese di riferimento nel settore degli alimenti naturali, attirando le attenzioni di appassionati e addetti ai lavori da ogni parte del mondo».

Come è nato Cicioni?
«La cucina crudista si è diffusa negli Stati Uniti (soprattutto in California) circa 30 anni fa. È da lì, cercando a lungo sul web, che sono partita per sperimentare i fermentati a base di semi oleosi. Oggi in Italia sono più conosciuti, sia in versione spalmabile che stagionata, ma quando tre anni fa iniziai a tenere corsi per insegnare a realizzarli, erano ancora poco noti. Ho fatto più tentativi con semi diversi e alla fine ho preferito utilizzare una miscela di mandorle e anacardi».

Quali sono le sue caratteristiche?
«Cicioni è altamente nutritivo perché è creato con materie prime vive e conserva la freschezza del cibo fatto in casa. È un prodotto che non va assaggiato solo una volta, consiglio di provarlo in più occasioni per poter godere della complessità del suo sapore e delle sue proprietà benefiche, oltre alla piacevolezza del gusto, Cicioni dà energia e senso di sazietà senza appesantire».

In quali momenti della giornata è consigliabile mangiarlo?
«Un fermentato può essere assaggiato in qualsiasi momento della giornata, sia durante i pasti che come spuntino o aperitivo. Cicioni si può gustare con un semplice grissino assieme a qualche germoglio fresco (erba cipollina, crescione, ravanello, radicchio) o abbinato a marmellate, quella di fichi è consigliatissima. Sul sito www.welovecicioni.com abbiamo creato la sezione "Come gustarlo" con varie proposte di abbinamenti».

Il fermentato **sarà in vendita da giugno sull'e-commerce ufficiale e da luglio nei negozi bio**. Cicioni si troverà nel banco frigo avvolto in un packaging dalla forma ottagonale ottenuto da materiali derivanti da fonti rinnovabili, gestiti in modo sostenibile, e perfettamente riciclabili.