

Le nocciole Life su Rete 4. VIDEO



Avete presente i baci di dama e le grandi mousse? Ecco, mettetele per un attimo da parte perché la **nocciola Piemonte Igp** trova la sua vocazione anche come ingrediente di una cucina sana, energetica e soprattutto prêt-à-porter. La nocciola è infatti perfetta per chi fa sport, così come per i bambini e per gli anziani che hanno bisogno di molta energia. Ma le sue virtù non finiscono qui perché è anche indicata per le ossa, per l'equilibrio intestinale e contro l'invecchiamento cellulare. Ne ha parlato la fortunata trasmissione televisiva di Rete 4 **Parola di Pollice Verde**, che ha ospitato nello spazio del Bugiardino di **Fata Zucchina**, curato dalla divulgatrice agroalimentare **Renata Cantamessa** - alias Fata Zucchina, una ricetta che combina nocciole in granella, cannella, cioccolato fondente, miele d'acacia e riso soffiato per trasformarli in pochi gesti in uno snack a tutta

salute.

“L'idea - ha spiegato Renata Cantamessa - è proprio quella di presentare un prodotto solitamente associato al dessert e particolarmente radicato nella tradizione culinaria piemontese in una veste insolita, anche se sempre più richiesta dagli stili di vita contemporanei, ovvero una **barretta energetica**, da portare in palestra o a scuola”. Lo snack rispecchia pienamente lo stile delle “ricette didattiche” che popolano lo spazio condotto da Renata Cantamessa il sabato (dalle ore 13) su Rete 4, ovvero ricette dove il prodotto di base viene valorizzato non solo dal punto di vista qualitativo, ma soprattutto da quello nutrizionale, con le corrette combinazioni alimentari, la loro spiegazione e un po' di sana voglia di “giocare” con i colori della salute e gli stili di vita positivi.

Obbligatorio il focus sulla materia prima, che deve essere di grande qualità. In questo caso entra in scena la nocciola Piemonte Igp, proposta dall'azienda **Life** di Sommariva Perno (Cn) nella sua linea Valore al Territorio, nata in collaborazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Un prodotto quindi che, oltre alla comprovata qualità, porta con sé un progetto di valorizzazione delle risorse agricole italiane.

Tutte le puntate di Parola di Pollice Verde, compresa quella dedicata alla nocciola, possono essere riviste integralmente su Mediaset Play, mentre sul sito www.fatazucchina.net e sui principali social media di Fata Zucchina (Facebook, Twitter, LinkedIn, YouTube) sarà possibile rivedere la rubrica settimanale del Bugiardino completata da contenuti speciali come i benefici nutrizionali del prodotto protagonista, i target specifici a cui è indirizzata la ricetta, i pasti in cui è preferibile consumarla, oltre a eventuali intolleranze espresse.

CHI E' RENATA CANTAMESSA/ FATA ZUCCHINA - Fata Zucchina è la prima “fata agricola” italiana, ideata e impersonata da Renata Cantamessa, giornalista di carta stampata e web, autrice, conduttrice radio-televisiva e divulgatrice agroalimentare che, nel suo percorso professionale, si è concentrata sui temi strategici dell'agroalimentare, della territorialità, del benessere, della prevenzione e della sostenibilità. Oltre che col mondo della cooperazione e dell'agricoltura, Renata collabora come project-manager con le Asl piemontesi, l'Università degli Studi di Torino, gli Istituti di Istruzione Superiore a indirizzo agrario-alberghiero e con la GDO-Grande Distribuzione Organizzata italiana. E' anche autrice del volume Il Mistero del Grandalbero, il bi-libro edito da Araba Fenice e collegato a un'operazione di solidarietà verso l'Ospedale infantile “Regina Margherita” di Torino con “La Collina degli Elfi Onlus”, l'Ospedale “Gaslini” di Genova e la “Fondazione De Marchi Onlus” di Milano.

Il personaggio di Fata Zucchina ha debuttato nel 2013 e rappresenta un modello smart di avanguardia al femminile, per ricordare che le donne possono essere un importante veicolo di innovazione in agricoltura. La “bacchetta magica” di Fata Zucchina – ovvero la sua divulgazione

attraverso progetti che diventano rubriche, proprio come “Il Bugiardino di Fata Zucchina” – si rivolge per antonomasia al settore primario, come snodo centrale di una “nuova economia”. C’è dunque l’Agricoltura con l’iniziale maiuscola al centro del cuore di questa fata rurale, cioè quel Made in Italy fatto di terra variegata, mani laboriose e grandi intelligenze, che ha bisogno di tornare a simpatizzare con le famiglie e di giocare con i bambini, accendendo la loro voglia di fare, di immedesimarsi e costruire; educandoli a trattare i frutti della terra come nuovi “amici” e a seminare una felicità fatta di beni relazionali, tradizione e innovazione.

Life è l’azienda che dal 1940 e da quattro generazioni si dedica alla selezione e lavorazione dei migliori frutti della terra. La sua prelibata nocciola Piemonte Igp della linea “Valore al Territorio”, appena nata, ha già ottenuto nel 2018 il prestigioso **riconoscimento “Prodotto Food”**, attribuito dagli esperti del settore ai prodotti più innovativi (vedi comunicato stampa in allegato). Valore al Territorio è la linea Life nata in collaborazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Tutti i prodotti di questa linea sono locali e selezionati con cura regione per regione, alla ricerca dei territori italiani più vocati e delle produzioni di qualità. Anche grazie al contributo garantito da Life, la Fondazione continua a finanziare l’impegno di oltre 15.000 contadini, custodi di varietà vegetali a rischio e tecniche di trasformazione tradizionali. A sostegno di un’agricoltura buona, pulita e giusta.