

FRIGO WEEKLY 64

SCARY FOOD



Fiorentini

Sfiziose snack che nascono dalla combinazione delle mini gallette di mais con il cioccolato fondente di prima qualità. Il gusto intenso e la praticità della confezione diventano caratteristiche imprescindibili di questo prodotto che ben si presta ad essere consumato da chiunque voglia dedicarsi un istante di relax in ogni momento della giornata.



Oggi è il domani di cui avevi tanto paura!

JIM MORRISON

Agromonte

Cambia il look della bottiglia di salsa, ma non il suo contenuto. Resta immutata la ricetta casalinga di "mamma Ida", preparata solo con ingredienti di qualità come olio extra vergine d'oliva, sale, carota, cipolla, basilico, sedano e un pizzico di zucchero, come insegnano le donne di Sicilia.



CONSIGLIO ECO Se no, N' riesci a rinunciare a bere acqua in bottiglia trova qualcuno che offra il servizio del vuoto a rendere.

www.alezionedisostenibilita.it

IL LATO OSCURO DEL CIBO



Si è conclusa a Milano la mostra realizzata per riflettere sull'opportunità di un consumo alternativo e consapevole.

Maria Cristina Anelli e Marzia Rizzo sono state le due autrici di questo progetto-inchiesta che è il frutto di un anno di documentazione sul cibo in tutte le sue sfaccettature.

Nella mostra "Q.B. quanto basta. Il lato oscuro del cibo" le due fotografe hanno svelato molti aspetti nascosti della filiera alimentare: cibi contaminati e dannosi per l'uomo, inquinamento ambientale generato dall'impiego di prodotti fitosanitari e di materiali non biodegradabili, monoculture che limitano la biodiversità, allevamenti e pesca intensivi che generano condizioni di vita ai limiti della sopravvivenza negli animali, violazione dei diritti umani con sfruttamento inaccettabile della manodopera, fino ad arrivare a crimini e traffici illeciti.

Tutto questo concorre a danneggiare drasticamente l'ecosistema e ha come deriva finale l'accelerazione della macchina produttiva al fine di ottenere enormi profitti economici per le grandi lobby.

Il progetto fotografico stimola lo spettatore a una riflessione, allo sviluppo di un crescente senso critico ed etico, sulle scelte di un consumo alternativo e consapevole.

Le due fotografe hanno inoltre in programma una campagna di crowdfunding per sostenere il progetto di pubblicazione di un libro fotografico, che vedrà noti autori del mondo della scienza e dell'ecologia, partecipare come scrittori.



LA PAURA NON TOGLIE LA FAME



Arriva #ricettedapaura, un nuovo ricettario firmato Toys Center. Alla guida della piccola brigata, lo chef Luigi Cassago che ha realizzato nove ricette a misura di bambino dal forte impatto visivo. Un percorso completo di ingredienti, procedimenti e suggerimenti, che può essere seguito anche online tramite i QRCode che portano direttamente alle videoricette e al magico set che ha fatto da sfondo alla realizzazione del progetto.

LA RICETTA

Uova fuori dalle orbite

Ricetta di: Toys Center

PREPARAZIONE 30 minuti,
COTTURA 8 minuti,
PORZIONI 6 amici

Ingredienti
6 uova

Per la maionese al peperone rosso

2 tuorli freschi a temperatura ambiente
1 limone (succo)
250g olio di semi 1 cucchiaino (e mezzo) aceto di vino bianco
pepe nero q.b.

3g sale fino

1 peperone rosso precedentemente cotto al forno.

Crema di avocado

1 avocado

1 lime

sale q.b.

Procedimento

Per la maionese: ponete i tuorli in una ciotola dai bordi alti, aggiungete qualche goccia di aceto di vino bianco e iniziate a frustarli leggermente con uno sbattitore elettrico a velocità media. A questo punto versate l'olio a filo. Una volta che avrete aggiunto tutto l'olio terminate con il succo di limone, aggiustate di sale e pepe e incorporate infine il peperone rosso precedentemente cotto al forno e poi frullato.

Per la crema di avocado: tagliate l'avocado in due e rimuovete la polpa con un cucchiaino, salate, pepate e unite il succo di un lime, schiacciate con una forchetta fino ad ottenere una crema liscia e vellutata.

Per le uova: bollitele per 8 minuti, sgusciate e rimuovete i tuorli che andrete ad aggiungere alla crema di avocado. Riempite con la crema di avocado e decorate.

Per fare l'occhio adagiate una fetta di ravanella e mezza oliva nera per la pupilla. Infine realizzate delle venature con la maionese al peperone rosso con una sac à poche.