

gustoSano

migliora la tua vita un pasto alla volta

Variazioni di pollo

Buono e salutare,
interpretato
in chiave moderna
e originale

+ più di
90
ricette
light

Pic-Nic di primavera

Piccoli trucchi che
daranno grandi risultati

**MUFFIN
SALATI**
Tante ricette
semplici,
colorate,
sfiziose e
veloci

*Petto di pollo speziato
al balsamico e lamponi
con arancio, broccoli e bulgur*

INOLTRE:

A tutta fragola!

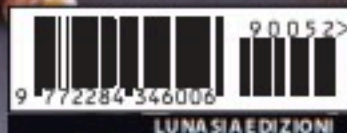
Curcuma... Che
spezia!

Il cestino della
spesa: voglia di
cose semplici!

Sai tutto
sull'uovo?

Ribera, città delle
arance

**Quanto è buono il basilico! Tutti i benefici
e le ricette dell'aromatica per eccellenza**





lenticchie



ceci

LA MERENDA BUONA E SALUTARE

Finalmente sarà possibile godere di uno snack salato salutare e di qualità, non fritto e senza olio, a base di legumi IGP. Cerealitalia, grazie all'esperienza maturata nella lavorazione di materie prime semplici come i cereali, presenta "Nature Snack" Sapori Mediterranei, un prodotto genuino che unisce le preziose qualità nutrizionali dei legumi, Lenticchia di Altamura IGP e Ceci della Murgia, a ottimi ingredienti provenienti da filiera controllata e con sapori mediterranei. L'ambizioso progetto nasce dalla collaborazione di Cerealitalia con Terre di Altamura, azienda di riferimento per la valorizzazione del territorio, la produzione, la lavorazione, il confezionamento e la distribuzione di legumi. "L'idea di produrre un prodotto innovativo come Nature Snack - spiega Aldo Tollemeto, Direttore Commerciale di Cerealitalia - deriva dalla nostra naturale propensione a lavorare e trasformare materie prime semplici della terra. Abbiamo ritenuto che allargare la nostra gamma di prodotti agli snack salati fosse essenziale per combinare due fattori: l'autenticità dei legumi IGP del territorio pugliese al bisogno del consumatore di ricercare un prodotto con pochi ingredienti della natura, sano ma altrettanto gustoso". "Nature Snack Sapori Mediterranei" sarà a breve disponibile nei migliori supermercati in confezioni da 70 g nelle varianti "Lenticchie, pomodoro e basilico" e "Ceci e rosmarino".



infatti in un legume da esportazione, che nel giro di qualche anno raggiunge Paesi come Inghilterra, Germania, Stati Uniti, Canada e Australia. Intorno agli Anni Settanta, però, l'industrializzazione e la fuga di manodopera dalla campagna ne determinano la scomparsa, fino al 2007... anno della rinascita. Grazie alla necessità di effettuare la rotazione dei campi, la possibilità di raccogliere il prodotto in maniera meccanizzata e di produrre reddito con una coltura che fissa azoto nel terreno a vantaggio dell'anno successivo, la Lenticchia di Altamura rinasce e viene iscritta dell'elenco Nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizioni. Alla fine del 2017, la Lenticchia di Altamura infine ottiene il riconoscimento europeo IGP. La piccola grande Lenticchia di Altamura è diventata IGP grazie al lavoro e alla collaborazione degli attori principali del

territorio dove nasce e cresce, ovvero gli agricoltori. Ma accanto a loro lavorano le aziende del settore, i grossisti, i confezionatori e gli enti pubblici interessati. Insieme diventano prima Associazione di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP e poi Consorzio, per tutelare la peculiarità della loro lenticchia e confezionare un legume autentico e sano. Insieme garantiscono che la produzione della Lenticchia di Altamura IGP risponda ai requisiti di qualità stabiliti nel Disciplinare di produzione; insieme valorizzano e fanno conoscere questo piccolo legume in Italia e nel mondo, tutelando un alimento antico e genuino. A tal proposito, nel 2014, gli agricoltori hanno unito le loro forze e hanno dato vita a un progetto aziendale, "Terre di Altamura", che commercializza i legumi della zona, 100% biologici, senza micotossine e OGM.