

È quasi pronto: le nuove verdure “aspiranti” ricette

44 “Contorno a chi?”, verrebbe da dire. La storia dell’uso del contorno risale al Medioevo, quando l’ordine gerarchico-gastro-religioso dei cibi era inteso come una lunga catena che andava dagli oggetti inanimati a Dio; da non confondere con la mera guarnizione del piatto. Oggi è cambiato il rapporto con i vegetali, che superano la delimitazione del “contorno” per guadagnarsi la centralità nel menù degli italiani, con la formula “all inclusive” del piatto unico

Come far coesistere il boom dei kit pasto gourmet con il sapore primitivo del “fatto in casa”? Una distanza riassunta nella rivoluzione alimentare degli ultimi 15 anni, che ci ha traghettati nell’universo di Masterchef, Facebook, dei blog di cucina e dello street food. Ma esiste una filiera corta e possibile tra la cucina stellata e quella di casa nostra, senza l’ansia da orologio o da prestazione, nel rispetto del nuovo primato alimentare delle verdure: si chiama “È quasi pronto”, l’innovazione di “Fast & Fresco”, la linea di zuppe, passati, creme e vellutate già pronti firmata dalla **SAB Ortofrutta**, Società Agricola Bergamasca, specializzata in quarta e quinta gamma, oltre alla prima (anche avanzata). Tre ricette base di verdure fresche per riscoprirsi chef con 15 minuti e una manciata di fai-da-te: basi di verdure pronte per maiale in agrodolce, per strac-

cetti di carne alle erbe aromatiche e per pesce alla mediterranea sono infatti un aiuto di qualità per cucinare piatti con verdure 100 per cento naturali, e la possibilità ulteriore di personalizzare l’accostamento a carne o pesce acquistati dal proprio fornitore di fiducia.

La formula dell’aiuto resta fedele fino al packaging: un bicchiere traslucido con 300 grammi di contenuto (utile per un piatto completo per almeno 2/3 persone), racchiuso in un originalissimo cubo, sulle cui facciate sono dettagliate le tre fasi di preparazione. La copertina del box ospita invece i tre pittogrammi che comunicano l’anima dell’azienda: una vanga, un cucchiaino e un punto esclamativo per raccontare rispettivamente le radici saldamente piantate nella terra, l’integrità e la freschezza degli ingredienti

uniti ad un pack 100 per cento riciclabile.

Una soluzione moderna e veloce, che non priva però del piacere di apportare il proprio tocco finale, una novità che cambia i piatti in tavola ed è realmente pronta... a raggiungere i banchi frigo della quinta gamma dei reparti ortofrutta delle maggiori insegne della distribuzione moderna italiana dalla metà di febbraio 2018, con una shelf-life di circa tre settimane e un prezzo intorno ai 3 euro a confezione.

Con un invito extra-packaging, che arriva direttamente dall’insegnamento

dello Steve Jobs della cucina italiana, il Maestro Gualtiero Marchesi recentemente scomparso: “Ciascuno in cucina deve essere un musicista originale. Lo stesso brano è diverso se eseguito da Sokolov o da un altro virtuoso”. Quindi: che ciascuno ci metta la sua musica, il suo tocco e la sua tavola.

