

fuoco lento®

Il Mensile del Gusto a Nordest



**MIMMO
SALERNO**

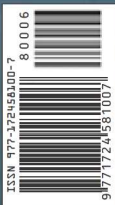
*Chef de La Darsena
San Giorgio di Nogaro (Ud)*

Il focus di giugno
Risi e risotti

L'evento
**Aria di festa a
S. Daniele del Friuli**

Il viticoltore
Alvaro Pecorari

Conoscere il Friuli Venezia Giulia
**La val Cosa e
la val d'Arzino**



LA QUALITÀ DEL FOOD PASSA DALLA SALUBRITÀ DEGLI AMBIENTI

di ANDREA FRANCHINI



I consumatori italiani sono sempre più interessati e attenti alla qualità degli alimenti. Una recente indagine della Nielsen evidenzia l'aumento, soprattutto nella fascia più giovane dei consumatori, della scelta di cibi salubri con evidente preferenza per aziende e produttori fortemente attenti all'aspetto salutistico di quanto offrono al mercato. Un interesse così considerevole è facilmente riscontrabile anche nella vastità di eventi, attività di promozione e informazione dedicate all'argomento.

In tutto il Paese l'agenda è fitta di appuntamenti a tema, da quelli a carattere maggiormente divulgativo agli incontri professionali che le aziende leader, operanti nel settore della produzione e dell'offerta, dedicano agli addetti ai lavori.

GLI INCONTRI PER IL GRANDE PUBBLICO

La quarta edizione del "Why Bio?" svoltasi a Savona dal 20 al 22 maggio e il "Terra Nuova Festival" tenutosi a Camaiore (Lucca) il 26 e 27 maggio, sono due manifestazioni entrambe focalizzate sul tema dello stile di vita sano, ovvero benessere, salute, cura della persona, alimentazione, eccellenze enogastronomiche, mobility, ecosostenibilità, etica, energia, bioedilizia, design, ambiente, riciclo ed innovazione.

Dal 23 maggio al 7 giugno il "Festival dello Sviluppo Sostenibile", con oltre 500 eventi in tutta Italia di cui 3 appuntamenti a Gorizia e 4 a Udine, parlando della sostenibilità in ambito abitativo ed edile, alimentare, ambientale e agrario, si pone l'obiettivo di diffondere la conoscenza dell'Agenda Globale per lo sviluppo sostenibile (Agenda 2030) dell'Organizzazione delle Nazioni Unite e la cultura della sostenibilità in ogni settore.

Bastano questi tre esempi per capire come **il dibattito sulla bioedilizia legata agli aspetti alimentari sia sempre più al centro dell'attenzione pubblica**. Tanto che le aziende di produzione cercano di migliorare l'offerta avvalendosi di fornitori di eccellenza.

A sx, la bottiglia di Chardonnay con l'etichetta dipinta a mano con colori a silicati liquidi di potassio; sotto: Alberto Padovan dona a Josef Brida una bottiglia unica selezionata da Farecantine - Ph. Keim



L'immagine del ciclo di incontri "Colore, bellezza, sostenibilità: la qualità a supporto del progettista" - Ph. Keim



GLI INCONTRI PER GLI SPECIALISTI

Tra le iniziative più importanti nel settore della bioedilizia legata al food, c'è il ciclo di cinque incontri in/informativi, dal titolo **"Colore, Bellezza, Sostenibilità: la qualità a supporto del progettista"**, promosso da Keim – azienda market leader nelle pitture minerali. Ciclo che verte sul tema del colore in architettura: dagli aspetti culturali, estetici, percettivi, psicosensoriali, alla salubrità e alla sostenibilità ambientale ed economica.

Dall'ottenimento del **Brevetto Imperiale nel 1878** questa multinazionale tedesca persevera nell'approccio scientifico che le consente di essere sempre all'avanguardia nell'innovazione. Nella sua gamma di prodotti, per uso esterno e interno, esistono diverse opzioni dedicate alla produzione, conservazione e consumo di prodotti enogastronomici. I **colori ai silicati liquidi di potassio Keim** non interagiscono con l'ambiente e di conseguenza con gli alimenti come certificato dall'ente certificatore tedesco TÜV.

Il 16 maggio scorso si è svolto a Milano l'incontro **"Gli Spazi del Food: salubri perché ecosostenibili"** durante il quale **Alberto Padovan**, project manager in campo architettonico ed edilizio e fondatore di **Farecantine – Architettura del Vino**, ha trattato due significative *case histories* professionali relative a primarie cantine nazionali. Dimostrando come il tema dell'ecosostenibilità, che si evince chiaramente dal titolo dell'intervento, sia centrale anche in campo enologico attraverso **"scelte ecosostenibili per salubrità, funzionalità e sviluppo del business"**.

Mettendo la tecnologia più avanzata al servizio di un dono antico ma pur sempre unico quale è il vino, al termine del suo *speech* ha donato a **Josef Brida**, amministratore delegato di **Keim – Filiale Italiana**, una bottiglia la cui etichetta è stata dipinta a mano usando proprio i colori prodotti dall'azienda.



1878
Brevetto per i colori ai silicati depositato presso l'ufficio Brevetti di Berlino



STEIN AM RHEIN
Albergo Weisser Adler



OBERVIECHTACH (D)
Mensa scolastica