

La cucina che ci riporta all'infanzia

Secondo l'indagine Zucchi Fritto Libero!, presentata dallo storico Oleificio, al 78% degli italiani piace trascorrere la festa dedicata ai nonni con un piatto... del cuore

In Italia si sa, sono i nonni i veri custodi della buona tavola, magari quella più saporita e conviviale legata alla tradizione e ai campanili del Belpaese. Zucchi Fritto Libero!, in occasione della festa dei nonni che si è celebrata il 2 ottobre, ha voluto indagare quali sono i piatti che più ci ricordano la nostra infanzia e l'amore per i nostri nonni.

Non vi è dubbio: non c'è niente che più ci lega ai ricordi dei nostri nonni come il sapore della loro cucina, almeno stando alla quasi totalità degli italiani (93%) che ha risposto all'indagine Zucchi Fritto Libero! realizzata dall'istituto di ricerca Human Highway1. Infatti, al 78% di loro piacerebbe celebrare questa ricorrenza preparando una ricetta dei nonni, come un buon piatto di fritto. Proprio le ricette legate alla frittura rappresentano un ricordo festoso di una preparazione in cucina fatta a quattro mani con la nonna o il nonno (dichiara il 76% degli intervistati). "L'odore e il sapore delle cose rimangono a lungo depositate, pronte a riemergere" diceva lo scrittore e poeta francese Marcel Proust, un'affermazione poi consolidata da diversi studi sul cervello umano. Infatti le percentuali relative alle risposte sui ricordi della propria infanzia e dei nonni attraverso le loro ricette e la voglia di tramandarle in famiglia aumentano nelle generazioni che i nonni, per motivi anagrafici, non li hanno più accanto. A confermare come le loro prodezze in cucina avranno sempre un valore emotivo fondante fatto di ricordi e affetto.

A testimonianza che i nonni sono i veri depositari di una lunga tradizione culinaria locale tramandata di generazione in generazione oggi più di 3 italiani su 4 continuano a ripetere le ricette dei nonni, che sono legate alla tradizione tipica della propria regione di appartenenza. I primi 2 piatti fritti dei nonni votati da molte regioni sono infatti piatti tipici come cotoletta e panzerotti per i lombardi, i fiori di zucca e le frittelle per

L'AZIENDA

Oleificio Zucchi nasce nel 1810 come attività artigianale a conduzione familiare dedicata all'estrazione di olio da semi per uso alimentare. Nel corso degli anni, sotto la guida della famiglia Zucchi l'azienda, con sede a Cremona, diventa una realtà industriale e commerciale italiana di primaria importanza nel settore oleario, sia in Italia che all'estero: ad oggi serve più di 40 paesi in 5 continenti. Con la Divisione Consumer, produce e distribuisce un'ampia gamma di oli da olive e da semi che si distinguono per l'eccellenza, il gusto e la versatilità in cucina, grazie alla profonda conoscenza dell'"Arte del Blending". Oleificio Zucchi si impegna per portare sulla tavola le migliori materie prime selezionate e armonizzate dai suoi blendmaster, e nel 2017 ha dato vita al primo disciplinare di Certificazione di Sostenibilità dell'intera filiera dell'olio Extra Vergine da olive (DTP 125), garantita da CSQA. Viene assicurata così per i suoi oli certificati, in Italia e in Europa, una filiera di eccellenza, trasparente e tracciabile in ogni passaggio, fondata sul rispetto per l'ambiente, sul giusto riconoscimento economico del lavoro, sui diritti dei lavoratori. www.zucchi.com

ZUCCHI FRITTO LIBERO!

Zucchi Fritto Libero! è un olio specifico per la frittura caratterizzato da una formulazione a base di olio di semi di girasole altoleico con antiossidanti, che riduce gli odori del 50% rispetto agli oli di girasole standard e con un elevato punto di fumo pari a 230°C. Risultato di una serie di test scientifici condotti da Oleificio Zucchi in collaborazione con il dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, questo olio innovativo promette di rivoluzionare l'home cooking, permettendo a tutti coloro che amano la buona tavola e non vogliono rinunciare al piacere del fritto di friggere con più frequenza fritti di alta qualità, dimezzando gli odori di frittura in casa e utilizzando per più cicli lo stesso olio per le frittiture. Questo perché l'impiego di un olio così resistente alle alte temperature permette di non doverlo rinnovare ogni volta e di esercitare diversi cicli di frittura. <http://frittolibero.it>

Nell'immagine,
l'olio Zucchi
Fritto Libero!



Marcel Proust

L'odore e il sapore delle cose rimangono a lungo depositate, pronte a riemergere

i veneti, lo gnocco fritto e la cotoletta per gli emiliani e romagnoli, le olive all'ascolana e creme e cremine fritte per i marchigiani, le polpette e pizza frita per i campani, i panzerotti e le polpette per i pugliesi, le arancine/arancini e le melanzane alla parmigiana per i siciliani.

Per i Boomer (cioè le persone che hanno dai 79 anni in su) la ricetta a grande 'effetto Ratatouille', ovvero quei sapori che gli fanno vivere un ricordo di infanzia come avviene in una scena memorabile del famoso omonimo film di Pixar, sono le Patatine, i Fiori di Zucca e le Cotolette! Questa generazione, cioè i nostri nonni, frigge con più frequenza ricette classiche tra cui la frittura di pesce e il Pollo o il Coniglio e comunque nell'84% dei casi ripete un piatto tipico della propria regione di appartenenza, preparando il fritto soprattutto per pochi intimi (36%). Chi sa quindi se in occasione della loro festa non prepareranno un bel piatto di fritto per i loro amati nipoti?

I tempi però cambiano e le nuove generazioni dichiarano di tramandare le ricette dei nonni in casa ma con l'utilizzo di oli più leggeri per friggere (70%). Zucchi ha studiato un olio che possa essere altamente performante per la frittura di oggi: l'olio di semi di girasole altoleico Zucchi Fritto Libero! che riduce del 50% l'odore di fritto in casa rispetto agli oli di girasole standard, con un punto di fumo elevato pari a 230°C.