

## Unaproa: viaggio nella gastronomia mondiale

L'ortofrutta è la protagonista dei piatti tipici proposti da cinque chef, provenienti dai cinque continenti, che ieri hanno partecipato a Roma alla presentazione dell'iniziativa "Il giro del mondo in... 5 colori"



di Alessandro Vespa



'Il giro del mondo in... 5 colori' è un'iniziativa Unaproa nell'ambito della campagna

'Nutritevi dei colori della vita'

Fonte immagine: @ Alessandro Vespa - Agronotizie

Prosegue la campagna di Unaproa "**Nutritevi dei colori della vita**" con una nuova iniziativa: "Il giro del mondo in... 5 colori"; uno showcooking multietnico - un vero e proprio viaggio nella gastronomia mondiale

attraverso i colori di frutta e verdura – che ha avuto luogo a Roma, presso l’associazione della stampa internazionale e che ha avuto come protagonisti **cinque chef** provenienti dai **cinque continenti**, che hanno proposto cinque piatti tipici della loro cultura in cui l’ortofrutta i suoi colori rappresentavano l’elemento dominante. I piatti proposti sono stati:

- Per il colore **bianco**, “**Alichabeghi con assaggio di zighni su pane injera**”, dello chef eritreo **Yohannes Weldeselassie** in rappresentanza dell’Africa. Un piatto tipico della cucina eritrea a base di carne cotta con aglio, cipolla bianca e cavolfiore;
- per il colore **verde**, “**Delizia tropicale**” della chef brasiliana **Paula Moreira** in rappresentanza del continente americano. Un carpaccio di cetriolo e melone con gamberi aromatizzati da una salsa di arancia, miele e menta, adagiati su un letto di rucola;
- per il colore **giallo**, “**Jardinaggio**”, dello chef giapponese **Hirohiko Shoda** in rappresentanza dell’Asia. Un vero e proprio giardino giapponese costituito da melone, albicocca, carota e pomodorini datterini gialli;
- il **rosso** è stato rappresentato dal “**Gazpacho al sapore di Italia**”, dello chef italiano **Cristiano Iacobelli** per l’Europa. Una zuppa fredda della tradizione spagnola fatta con pomodori, peperoni e cipolle rosse di Tropea, aromatizzata con mandorle e olio extravergine di oliva;
- chiude la passerella il colore **blu-viola**, rappresentato dal “**Melba toast con more e nuvola di meringa**”, dello chef australiano **Peter Lortz** in rappresentanza dell’Oceania. Si tratta della rivisitazione di un dolce della tradizione anglo-australiana che vede le more sostituire il frutto della passione.



*Un momento dell'incontro di presentazione*

*Fonte foto: © Alessandro Vespa - AgroNotizie*

L'incontro è stato anche l'occasione per presentare l'elenco delle **attività del 2015** della campagna di Unaproa, cofinanziata dallo Stato e dall'Unione europea, che proseguirà fino al 2018.

*“Ricordare l'importanza in termini di salute di un'alimentazione corretta, che prevede il giusto apporto di frutta e verdura – ha detto il presidente di Unaproa, **Ambrogio De Ponti** – è ormai per noi una vera e propria missione”.*