



COMUNICATO STAMPA

I DESSERT 10 E LODE FIRMATI DA CHIQUITA E DAL GAMBERO ROSSO

Il nuovo trend dell'estate? La frutta esotica che diventa "dolce"...
In un libro - allegato al numero di luglio del Gambero Rosso - quattro pasticceri italiani emergenti interpretano con leggerezza e fantasia i sapori dei frutti tropicali di qualità. Mentre in autunno partiranno 2 corsi per gli appassionati di cucina etnica e latino-americana che Chiquita, in collaborazione con il Gambero Rosso, dedica a tutti coloro che vorranno apprendere i segreti di banane, ananas e kiwi in cucina...

Roma, 24 giugno 2008. Si annuncia come una delle tendenze dell'estate. La frutta esotica in forma di dessert - etnico e leggero - incuriosisce e va di moda. Mettendo d'accordo gusto, cultura e salute. E ora arriva un libro che sembra interpretare questa tendenza, mettendo a disposizione di tutti gli appassionati lo strumento giusto per viverla e goderne.

Al numero di luglio del mensile gourmet "Gambero Rosso" – grazie a una partnership tra la più importante istituzione gastronomica italiana e Chiquita - verrà infatti allegato **"Dessert 10 e lode, quando la frutta diventa dolce"**, un *pocket* di **ricette di dolci per l'estate a base di frutta tropicale (banana, kiwi, ananas)** interpretate da quattro giovani pasticceri emergenti: **Leonardo Di Carlo, Angelo Di Masso, Fabrizio Galla e Annalaura Tammone.**

Dal connubio tra Chiquita, che da 110 anni garantisce la qualità "10 e lode" della frutta, e il Gambero Rosso, sinonimo di eccellenza in cucina, nasce un libro utile per chiunque voglia provare a fondere i sapori rinfrescanti dei frutti tropicali con creme, spezie e cioccolato.

Con questa iniziativa Chiquita si avvicina al mondo della cucina d'autore portando in dote un patrimonio di esperienza e di attenzione per la qualità che si manifestano attraverso il "bollino blu", che, oltre a contraddistinguere i suoi prodotti, garantisce che i criteri di selezione applicati consentano solo ad una banana su due di essere una "banana 10 e lode".

I MAGNIFICI TRE: BANANA, ANANAS E KIWI

Gustosa e ricca di potassio, la **banana** è l'ideale per reintegrare i sali minerali, così come l'**ananas** ha grandi poteri drenanti e digestivi e il **kiwi** rappresenta un concentrato di vitamina C. Cosa c'è di meglio, dunque, di un dolce a base di questi frutti esotici - appetitosi, salutari e rinfrescanti - per le occasioni di festa e relax dell'estate?

Spiedini di ananas, macedonie di kiwi e gelato alla banana – per non parlare delle semplicissime ma diffusissime tagliate di frutta (magari con una spolverata di zucchero a velo e il tocco di "colore" di mirtillo o frutti di bosco) stanno soppiantando – complice la stagione – gli snack salati e i dolci supercalorici in molti ricevimenti, cocktail e cene.

CANNELLA, ZENZERO, RUM E NOCE MOSCATA: ECCO COME USARLI SENZA STRAFARE

I titoli per le ricette dei pasticceri scelti da Chiquita per dare un nuovo volto al concetto di “dessert” che profuma di tropici sono particolarmente evocativi: “*Trasparenza croccante al kiwi*”, “*Millefoglie d’ananas*”, “*Dolc’estate*”, “*Infinito*”, “*Cake alla banana*”, di tradizione anglossassone, o “*Nostalgia del Brasile*”, d’impronta decisamente più sudamericana.

Presentata in forma di **classica torta o di dolce al cucchiaio**, fino agli **sfiziosi bicchierini** - - la frutta esotica è esaltata in tutte le sue declinazioni, complici le note orientali di cannella, pepe di Jamaica, zenzero e noce moscata. Mentre, sbirciando tra gli ingredienti più ricorrenti, è un vero e proprio trionfo di cioccolato, miele d’acacia, zucchero di canna e agrumi.

FRUTTA TROPICALE IN TUTTE LE FORME

Frutta esotica, che passione. Amata dai giovani, apprezzata in particolare dalle donne, ideale per gli sportivi, ricercata dai fan del “cibo etnico”, quest’estate sarà protagonista sulle nostre tavole.

Un tempo relegati al ruolo di “gregari”, magari in forma di cocktail o succo (per far spazio sui buffet a tartine, pan brioche, e rustici) oggi i frutti esotici vivono il loro momento di gloria in qualsiasi occasione dove il diktat sia: **assaggiare, sperimentare, gustare, ma non appesantirsi.**

L’ultima trovata poi arriva dagli Usa, dove tra le spose americane impazza **la moda delle decorazioni per le torte nuziali con ciuffi d’ananas, fettine di banane glassate, kiwi, papaia e mango, al posto di quelle tradizionali tutte panna montata e cioccolato.**

Anche da noi l’idea della contaminazione tra sapori tradizionali ed esotici sta guadagnando spazio anche nei menù più sofisticati. Ed è così che alla tradizionale bresaola con rucola e parmigiano si preferisce osare la bresaola con fettine di mango, oppure la fantasia di ananas a tocchetti con valeriana e aceto aromatico; e nei buffet di dolci, non mancano mai i vassoi di tagliate di frutta tropicale.

Tra le occasioni d’incontro fra giovani, i pasti tradizionali non si usano quasi più mentre vanno forte le occasioni d’incontro più informali e facili dove la frutta - da semplice corollario del pasto - diventa un ingrediente fondamentale quando non addirittura il sostituto del pasto stesso.

E c’è anche una nuova frontiera del *catering* per feste e banchetti, dove la frutta esotica viene coraggiosamente avvicinata ai sapori delle verdure dell’orto e nei centro tavola, i ciuffi dell’ananas sono accanto **a melanzane e peperoni.**

LA VOGLIA DI CUCINA ETNICA SI CONCILIA CON IL DESIDERIO DI UNA ALIMENTAZIONE SANA, GUSTOSA E DI QUALITÀ

“**Salutare, alla moda, avventuroso**”: queste le caratteristiche e le sensazioni che trasmette un piatto o un dessert a base di frutta tropicale, secondo un’indagine del *Center for Culinary Development* degli Stati Uniti, che avverte: il consumo di questo tipo di frutta nei prossimi mesi sarà in aumento. L’attenzione verso il cibo sano si concilia dunque con il diffondersi di interesse e curiosità verso le cucine etniche, in particolar modo verso quelle del Centro e Sud America, innovative ma nel contempo raffinate, ricche di sapori veri ma autentici: reinterpretabili a seconda delle tradizioni occidentali.

Tutto lascia quindi pensare che il motto che spopola in America: “**go exotic and you can't go wrong**” (scegli l’esotico, e non sbaglierai) si stia diffondendo anche nel Vecchio Continente.

IN AUTUNNO IN ARRIVO DUE LABORATORI DEL GUSTO DEDICATI ALLA FRUTTA ESOTICA

La partnership tra Chiquita e il Gambero Rosso non si ferma a questa iniziativa: per l’autunno sono programmati **due corsi di cucina tenuti da chef d’eccezione**, che si terranno alla Città del Gusto tra ottobre e novembre 2008: il primo sarà dedicato ai **dolci a base di frutta**, il secondo sarà incentrato sulla **cucina etnica latino-americana**, con particolare attenzione alle preparazioni a base di frutta esotica.

Un’occasione “ghiotta” per gli amanti della gastronomia creativa ai quali viene offerta la possibilità di mettersi alla prova nel creare piatti dolci e salati dove frutta e spezie si fondono.

UNA PARTNERSHIP PER LA QUALITA'

Nel 1990 **Rainforest Alliance** l'ONG statunitense che ha fatto sua la missione di proteggere gli ecosistemi dei tropici, organizzò i primi gruppi di studio per identificare quell'insieme di criteri che, applicati al processo produttivo delle banane, avrebbero portato ad un sostanziale miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro per i braccianti nelle piantagioni, ad una maggiore attenzione per la delicatezza degli habitat naturali e ad un complessivo miglioramento dello standard qualitativo delle banane. **Al progetto venne attribuito il nome di *Better Banana Project (BBP)* e solo in seguito, divenne semplicemente il programma di Certificazione Rainforest Alliance. Chiquita nel 1992, fu la prima multinazionale ad aderire a questa iniziativa** avviando in Costa Rica un programma di sperimentazione del protocollo di Rainforest Alliance e contribuendo significativamente all'identificazione delle aree di ulteriore miglioramento del disciplinare produttivo.

Da allora, ogni singolo momento dell'operatività fu approcciato in modo radicalmente diverso e per tutte le persone coinvolte a partire dai lavoratori nelle piantagioni, furono organizzati corsi di formazione e sensibilizzazione. Furono stanziati significativi investimenti per l'adeguamento delle infrastrutture esistenti e la costruzione delle nuove. Nel 1994, due tra le più estese divisioni produttive di Chiquita in Costa Rica, ricevettero la certificazione e contestualmente, **l'azienda si impegnò pubblicamente per estenderla a tutte le 115 divisioni di proprietà in America Latina. Un risultato pienamente raggiunto per la prima volta nel corso del 2000** ma che si consolida ogni anno attraverso il superamento delle ispezioni a sorpresa, e dei controlli periodici di conformità necessari per il rinnovo della certificazione.

Informazioni sull'azienda:

Chiquita Italia SpA è leader nel comparto banane in Italia, con una quota di mercato pari al 40% ed un fatturato di 178 milioni di Euro nel 2007.-

Chiquita Brands International è un'azienda leader a livello internazionale nella produzione, commercializzazione e distribuzione di banane ed altra frutta e verdura fresca di alta qualità. Vendendo principalmente con i marchi Chiquita® e Fresh Express®, la società distribuisce e commercializza anche frutta fresca a pezzi ed altri alimenti a valore aggiunto. Nel 2007 le sedi operative nel mondo erano 70 con circa 24.000 dipendenti e un giro d'affari di 4,7 miliardi di dollari, il 43% dei quali generati dalle banane, prodotto con il quale è leader di mercato in Europa e al secondo posto in Nord America.

Relazioni con i media:

Luciana Luciani c/o Chiquita Italia S.p.A. tel. 335-6283028
Serena Patriarca c/o INC tel. 06 44160887/335-1097278
s.patriarca@inc-comunicazione.it