

PERIODICO DI INFORMAZIONE RISERVATO AI CLIENTI NATURASI | ESTATE 2012 | NUMERO 36

Informarsi



Il periodico della Natura



Cosmesi per l'estate

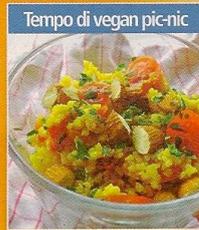
In viaggio con mamma e papà

Omeoveterinaria
**Dalla parte
degli animali**

Speciale bio
Il bio in cui credere



Stampata su carta ecologica 100% riciclata "E-2000", con inchiostri a base vegetale, prodotta senza uso di cloro dalle Cartiere Canolario S.p.A.



Perlage

Metti un Bacaro in vacanza...

Un'estate spumeggiante? Si può con il Prosecco DOC frizzante Bacaro di Perlage. Adatto ad allietare la tua vacanza al mare, in montagna, in collina, con gli amici o per un romantico brindisi a due. Nel bicchiere, un nettare brillante e bollicine soffici, un tipica nota di mela renetta, fiori bianchi di campo e un palato gentile e morbido. Da abbinare ad antipasti di pesce crudo, sashimi e risotti alle erbe aromatiche... ma soprattutto da abbinare ai brindisi con gli amici!



La Fattoria di Romignano Il Meriggio

Il Meriggio è un vino bianco prodotto con uve di Malvasia e Trebbiano Toscano. Si ottiene vinificando in bianco il mosto ottenuto con una soffice spremitura. È un vino semplice con un bel colore giallo paglierino, un delicato fruttato ed un gusto pieno e morbido. Non vuole essere un grande vino, ma cerca di farsi apprezzare per la sua sincerità e schiettezza. Il Meriggio si abbina bene ai formaggi freschi, ai primi piatti ed al pesce. Da servire a 12°C.



Taburni Domus

Vino Falanghina Doc Sannio 750 ml

Nel territorio del Parco Taburno-Campotuscano, in provincia di Benevento, sui dolci pendii della "dormiente del Sannio", sono prodotti vini aromatici e robusti, immagine di queste colline morbide, ma solide. I grappoli sono raccolti a mano nel pieno della maturazione e pressati con metodo dolce e con rese molto basse. Il Falanghina, color giallo paglierino, è indicato come aperitivo o in abbinamento con piatti di pesce e crostacei. La temperatura di servizio consigliata varia da 8° a 10° C.



Perché ho scelto bio

Rocco Papaleo

Un lucano doc che non si lascia cambiare dalla popolarità

Ha calcato il palcoscenico del festival più conosciuto del mondo, Sanremo, ma Rocco Papaleo preferisce assecondare le sue passioni di sempre: la musica, il teatro e il cinema. In questo periodo sta portando in scena "Una piccola impresa meridionale", un altro esempio di teatro-canzone, dove le canzoni sono alternate da piccoli viaggi intorno alle persone e alle cose che le hanno ispirate.

di Isa Grassano

Sei diventato famoso con la tua prima opera da regista, il campione d'incassi Basilicata Coast To Coast, con cui hai reso famosa anche la cucina lucana. È la tua preferita? «Nella mia terra, non c'è che l'imbarazzo della scelta sui piatti da degustare. Sono frutto di una gastronomia contadina, dai sapori semplici e genuini. Ed ecco che nella mia sceneggiatura c'è l'esaltazione delle piccole cose come mangiare pane e frittata (rigorosamente "sponsata"), cedere alla tentazione degli "gnummariedd" (involtilini di interiora), assaggiare i peperoni cruschi, ovvero fatti essiccare al sole, in pittoresche collane rosse che fanno mostra di sé alle finestre delle abitazioni».

Quali sono i tuoi peccati di gola?

«Mi piacciono molto le "melanzane alla parmigiana", soprattutto quelle che prepara mia

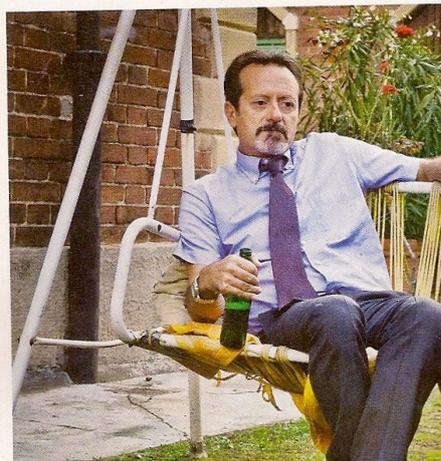
madre e la "pasta con i fagioli sfrigata", quella dei nostri nonni, quella che ha il profumo delle cose vere. Da noi la chiamano "Lagane e fasul". Non sono un bravo chef, ma amo mangiare bene e mi rifaccio quando torno a casa».

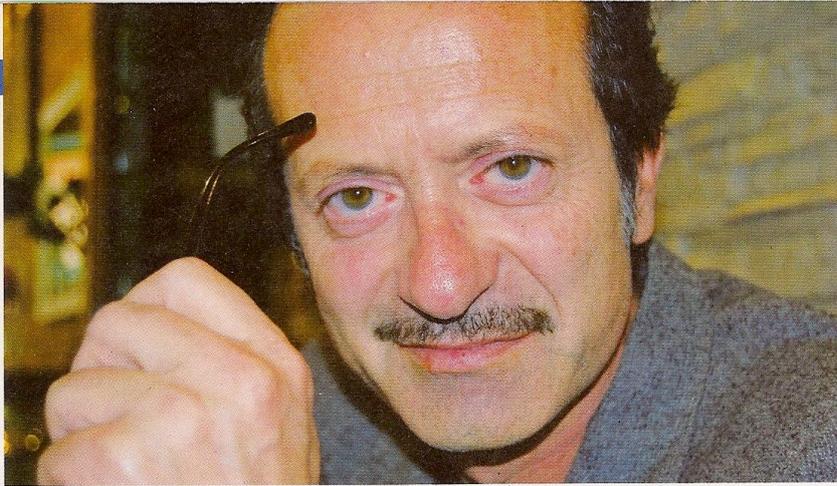
Il piacere della tavola è...

«Mi viene in mente il pranzo della domenica nel mio paese d'origine (Lauria, in provincia di Potenza). Il paese era un deserto pieno di vita e il tintinnio delle posate rendeva l'idea del momento di abbondanza. Spesso il menù si ripeteva, "maccheroni filati" con il sugo al pomodoro, cotolette e patatine fritte, ma aveva un sapore intenso, perché si stava insieme ed era un momento per parlare e confrontarsi».

Cibi ben "strutturati", ma sei attento a mangiar sano?

«Per lavoro sono spesso fuori e devo mangiare di tutto, ma appena posso cerco di "disintossicarmi" con ricette "light". Scelgo riso o verdure al vapore, pesce grigliato che trova il suo grande alleato di sapore nell'olio extravergine





d'oliva, dorato e raffinato, un vero e proprio concentrato di virtù».

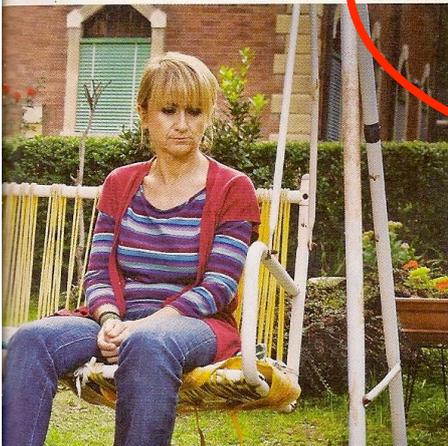
Al supermercato scegli i prodotti biologici?

«Per quanto mi è possibile cerco di seguire un regime alimentare equilibrato per tenermi in forma. Spesso utilizzo prodotti biologici e, quando è possibile, compro la frutta fresca direttamente dal contadino».

Il tutto sempre accompagnato da un buon bicchiere di vino?

«Non può mancare l'Aglianico del Vulture, dal caratteristico colore rosso rubino e dal gusto corposo e vellutato, che già Orazio celebrò in diverse delle sue opere. Apprezzo anche i vini toscani, siciliani, pugliesi e molto quelli francesi. Il vino mi porta in una dimensione calorosa ed esistenziale. Bere un bicchiere di buon vino è come riappropriarsi della radice di se stessi».

Nel tuo film Basilicata Coast To Coast esalti i ritmi lenti. Sei uno che cammina molto?



«I quattro musicisti scelgono di non spostarsi in automobile lungo la superstrada, che pure permetterebbe di arrivare a destinazione in un'ora e mezza. È un elogio alla lentezza in un mondo che va sempre più veloce, della riscoperta di ritmi naturali e di un modo diverso di rapportarsi agli altri. Poi io sono molto miope, vedo sempre i contorni sfumati, quindi è preferibile non guidare. Andare a piedi, inoltre, ti mette in contatto con te stesso. E come porre una lente di ingrandimento dentro la propria anima e i propri pensieri. Nel film ho voluto che lo spettatore avesse il tempo di vivere emozioni che sarebbero sfuggite in un on the road classico. Io stesso non ho più la macchina, l'ho regalata. Ora mi muovo solo con i mezzi pubblici o, appunto, a piedi».

Una grande emozione che hai vissuto?

«A parte calcare il palcoscenico dell'Ariston, è stato fare il Volo dell'angelo in Basilicata, tra due paesi arroccati sulle Piccole Dolomiti, Castelmezzano e Pietrapertosa. Si è appesi a un cavo d'acciaio, praticamente sembra di toccare il cielo con un dito. Con quest'avventura sono riuscito a superare la paura dell'altezza e le vertigini».

Il futuro di Rocco Papaleo è nel segno...?

«Sto lavorando a un nuovo film dal titolo "Una Piccola Impresa Meridionale", come il mio ultimo spettacolo teatrale (scritto in collaborazione con Valter Lupo), anche se la storia è diversa. Lo gireremo a Levanzo, nelle Egadi, e a Erice. È ambientato in un faro abbandonato: un gruppo di persone ci si ritrova per ristrutturarlo. Da poco, inoltre, è uscito l'album musicale "La mia parte imperfetta", per il quale ho scritto 12 brani».

PROBIOS

FORNITORE UFFICIALE

100% Polpa di Frutta BIOLOGICA

da agricoltura Biologica

Richiudibile Redosabile

Probios ti propone le nuovissime polpe 100% frutta nell'innovativa confezione Doypack. Pratica e richiudibile, con questa confezione puoi portare sempre con te il gusto della frutta fresca. Disponibile nei gusti: 100% Mela Italiana, 100% Pera Italiana, Pera e Banana, Mela Mirtillo e Fragola.

PROBIOS srl - Firenze
Tel 0558985932
www.probios.it

FOLLOW US ON