



Una storia di eccellenza: l'Insalata di Lusia IGP



Una calda estate per la campagna di comunicazione e promozione della **frutta e della verdura DOP e IGP** “*L'Europa firma i prodotti dei suoi territori*”. Il progetto europeo ha visto svolgersi numerose attività durante i mesi estivi con l'obiettivo di promuovere e valorizzare i prodotti di frutta e verdura DOP e IGP, mettendo in risalto l'importanza dei marchi europei di qualità, che garantiscono **origine, tracciabilità ed eccellenza**.

Con l'arrivo della nuova stagione si inaugura un nuovo format video dal titolo “**Storie di eccellenza**”, una serie dedicata ai prodotti DOP e IGP realizzata in collaborazione con *I Love Italian Food*, la community che racconta il made in Italy nel mondo. A rendere unica questa serie saranno le curiosità e le storie dei prodotti, raccontate da Alessandro Schiatti, esperto di comunicazione e marketing del settore food e wine. In ogni video sarà possibile immergersi in realtà d'eccellenza, scoprire i territori di produzione e le caratteristiche qualitative che rendono unici i prodotti DOP e IGP. Inoltre, le mani esperte dello chef Mattia Trabetti mostreranno come esaltare al meglio questi prodotti in cucina, attraverso la realizzazione di ricette semplici, ma di gran gusto.

L'episodio di settembre avrà come protagonista l'insalata di Lusia IGP, la cui coltivazione avviene in provincia di Rovigo. L'insalata di Lusia è la sola in tutta Europa ad essere tutelata dal marchio IGP, ottenuto nel 2009. Un prodotto unico, fortemente legato al territorio di origine a cui deve la sua caratteristica più apprezzata in cucina: la sapidità.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Di seguito la ricetta proposta dallo chef per realizzare un gustoso e salutare secondo piatto con l'Insalata di Lusia IGP.

[Cuore di Insalata di Lusia con sgombro affumicato, bottarga di cortile e polvere di capperi](#)

Ricetta di Chef Mattia Trabetti

Per il cuore di insalata:

- Insalata di Lusia, 1 cespo
- Sgombro affumicato 150g
- Aceto Balsamico qb
- Olio EVO 5g
- Sale, qb

Per la bottarga di cortile

- Sale 50g
- Zucchero 50g
- 1 tuorlo d'uovo

Un'insalata alternativa, che vi permetterà di utilizzare il cuore intero dell'insalata.

Dopo aver lavato il cespo di Insalata di Lusia IGP, separiamo il cuore dalle foglie. Prendiamo il filetto di sgombro affumicato, lo priviamo della pelle e lo porzioniamo. Ora, praticando dei tagli, creiamo degli incastri dove "nascondiamo" i pezzi di sgombro affumicato. Lo sgombro è stato precedentemente affumicato, cotto intero, appeso al bbq, così da affumicare e cuocere allo stesso tempo.

Conciamo con pochissimo sale, in quanto l'Insalata di Lusia è già naturalmente sapida. Nebulizziamo con aceto balsamico e aggiungiamo un filo d'olio. Infine, spolveriamo la nostra insalata con la bottarga di cortile, precedentemente preparata, e la polvere di capperi.

Per la bottarga di cortile:

Per prima cosa, prepariamo la marinatura. Prendiamo una ciotolina e mettiamo sul fondo una miscela al 50% di sale e al 50% di zucchero. Mettiamo delicatamente il tuorlo integro, separato dall'albume, su questo strato e lo ricopriamo con la miscela, dove rimarrà a marinare per circa 2 giorni. Trascorso questo tempo, estraiamo il tuorlo dalla marinatura lo sciacquiamo leggermente sotto acqua corrente fredda per eliminare ogni residuo di sale e zucchero. Dopo un giro in essiccatore, il tuorlo così solidificato è pronto per essere grattugiato finemente, proprio come una bottarga.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.



Suggerimento dello Chef: utilizzate le foglie di insalata tagliate dal cespo, ripassandole in padella, condite con aglio e acciughe.

La campagna è finanziata dall'Unione Europea e per la parte italiana dai Consorzi della Pera dell'Emilia-Romagna IGP (capo fila del progetto), dell'Asparago Verde d'Altedo IGP, della Ciliegia di Vignola IGP, della Pesca e la Nettarina di Romagna IGP, dell'Insalata di Lusìa IGP, del Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP e del Radicchio di Chioggia IGP.

Per maggiori informazioni: –
ufficiostampa@sopexa.com
02 86 37 444



Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.

