

# LA STAMPA.it CUCINA

TORINO - CUNEO - AOSTA - ASTI - NOVARA - VCO - VERCELLI - BIELLA - ALESSANDRIA - SAVONA - IMPERIA e s

ATTUALITÀ | OPINIONI | ECONOMIA | SPORT | TORINO | CULTURA | SPETTACOLI | COSTUME | MOTORI | DONN

HOME | NOTIZIE | DOVE | MAPPE | RICE

NEWS

ATTUALITÀ

Consiglia 99 Tweet 10 +1 1

indoona    

ATTUALITÀ

22/07/2013 - FOOD BIO NEGOZIO LEGGERO PUNTI VENDITA ITALIA

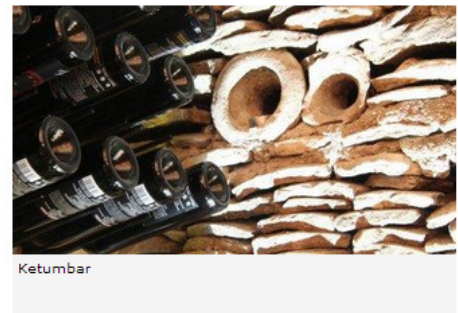
## Spesa: alla spina c'è più gusto

Nessun imballaggio ma garanzia di prodotti. Mangiare bene equivale a rispettare la natura e supermercati e locali si trasformano in vetrine del food bio

**ARIANNA CURCIO (NEXTA)**

Una passeggiata fra i corridoi di un supermercato senza impazzire fra etichette, confezioni, colori e inutili sprechi di carta o plastica. E la qualità del cibo? Ottima. Nessuna sponsorizzazione, solo la realtà di molti dei

negozi che vendono bio food o prodotti ecosostenibili che non hanno la "costrizione" di farsi in pacchetti o scatole, ma che vengono venduti **alla "spina"**. Così - come siamo abituati a vedere solo in angoli di grandi catene di super market - detersivi, cereali, pasta e molto altro sono in bella vista dentro trasparenti distributori con leve simili a quelle dei bidoni di birra. E la quantità di fagioli di cui ho bisogno la decido io. Un nuovo modo di fare la spesa che diventa non solo più leggera per assenza di imballaggi, ma anche più conveniente perché, se si pensa all'ambiente, il portafoglio ne giova. Il tutto senza ma anche più conveniente perché, se si pensa all'ambiente, il portafoglio ne giova. Il tutto senza tralasciare le informazioni su prodotti.



Ketumbar

Comprare ciò che realmente si vede e che fa bene alla salute: questo l'obiettivo di spacci, botteghe e market come **NegoziO leggero** che, con i suoi 8 punti vendita in Italia, è il primo franchising che contiene i prezzi rispettando la natura. E che dire dell'ormai collaudato **Eataly** a Roma: immensi spazi dedicati al cibo locale e biologico di alta qualità in cui è possibile comprare, assaggiare, mangiare e perché no, anche divertirsi.

### PASTA ALLA SPINA? PERCHE' NO

Nell'era del "mangiar sano" non mancano anche locali e ristoranti che portano alta la bandiera del bio food. E' il caso di **Ketumbar**, nel quartiere Testaccio della Capitale, che quest'anno propone, oltre alla collaudata formula dell' "**apericena**" **biologica**, un menu estivo dedicato alle eccellenze gastronomiche italiane e non. Nel locale, che si è aggiudicato il **Certificato di Eccellenza TripAdvisor 2013**, non è insolito partecipare ad eventi con musica live dal jazz alle percussioni, serate di tango o la famosa **cena al buio** per non dimenticare le degustazioni con prodotti di eccellenza.

### CENE FUORI DAL COMUNE

Ecco la proposta estiva, selezionata dall'ampia carta del locale, per i gourmand e i cultori del cibo genuino: Bruschetta di mare (alici fritte, pomodoro del Pienolo infornato); Strudel di verdure; Spaghettoni Verrigini al pesto di mandorle profumati al limone; Parmigiana di zucchine tonde; trippa di baccalà in guazzetto e mousse di yogurt con fragole e granella di frutta secca.

Informazioni:

[www.negoziOleggero.it](http://www.negoziOleggero.it)

[www.roma.eataly.it](http://www.roma.eataly.it)

[www.ketumbar.it](http://www.ketumbar.it)