

## Sapori & amori

**Under 30** Sono informati, scelgono con cura. Dall'aperitivo con burrata e gamberi all'universo delle «bionde»

### Nuovi stili

«Expo rurale», a Firenze si impara la vita agricola



Imparare a coltivare un orto, a costruire una casa sostenibile, a realizzare composizioni floreali e a mungere una mucca. Dal 18 al 21 settembre, il parco delle Cascine di Firenze ospiterà l'Expo rurale, una kermesse dedicata alla vita agricola giunta alla quarta edizione. Organizzata da Regione Toscana, l'iniziativa punta a promuovere il territorio e uno stile di vita in contatto con la natura.

L'aperitivo? Cracker di segale con burrata e gamberi. La birra? Artigianale. La pizza? Da degustazione. Oppure liscia, ma con ingredienti «napoletani doc». L'hamburger? Di fassona o angus irlandese. E poi: l'assaggio di «Blu 61», erborinato a pasta morbida in crosta di mirtillo (alla Baita del formaggio, Milano). O la marmellata di giuggiole per colazione (da Antonello Colonna, Roma). Basta chiedere a un 25-30enne qualche indirizzo gourmet della propria città. Quasi sicuramente snocciolerà una lista lunga e dettagliata, perché sempre più giovani italiani vanno a caccia di buoni sapori. Ma non solo.

«Sono informati, vogliono conoscere ingredienti e produttori. Anche per comprare il pane», spiega Laura Mantovano, direttore editoriale del Gambero Rosso e curatrice della guida *Foodies*. Non è un caso che davanti a Prelibato, «panificio con cucina» aperto a Roma sei mesi fa, ci sia già la fila. Il titolare Stefano Preli, 33 anni e una passione per i lieviti, è diventato un punto di riferimento per i clienti under 30. «Oggi il *foodie* non è più solo il quarantenne in cerca del gusto raffinato — continua Mantovano —. La categoria è diventata un approccio di vita, una ricerca continua del cibo buono e sano. Anche da parte dei più giovani». L'Italia come gli Stati Uniti. Dove i 25-30enni arrivano a «spendere un quarto del loro stipendio in lingua d'agnello sottaceto», scrive il *New York Mag*. I coetanei italiani forse non arrivano a tanto, ma di certo nonostante la crisi tengono da par-



**Fermentazioni** Il festival della birra apre oggi, nella foto l'edizione 2013

sponsabile del punto vendita Smeraldo, a Milano: «Da noi i giovani comprano pesce, carne, mozzarella Dop. E vanno pazzi per la birra artigianale». Basti pensare al successo di locali come Baladin, a Milano (clienti dai 18 ai 70 anni che vogliono sapere tutto su malto e luppolo) e

43

per cento i 25-34enni che scelgono un prodotto per la qualità (fonte Nielsen)

## Pane, formaggio e birra Cosa vogliono i giovani

### Piccoli «foodies» crescono Ecco le loro abitudini

te un gruzzolo per una buona cena o una spesa di qualità. Lo dicono i dati: nel 2013 gli acquisti a chilometro zero sono cresciuti del 25 per cento (fonte Coldiretti) e il turismo enogastronomico del 12 (Osservatorio nazionale del turismo del vino). Conferma Nicola Farinetti, figlio del patron di Eataly e re-

di festival come Fermentazioni (la seconda edizione torna oggi fino a domenica alle officine Farneto, a Roma). «Non è una moda né uno sfizio, mangiare cose buone è diventata un'esigenza — dice Alice Agnelli, 35 anni, blogger di *A gipsy in the kitchen* —. Magari ci si compra un vestito di meno, ma si va a cercare un'esperienza gastronomica». Concorda Valentina Solfrini, 23, dietro *Hortuscuisine* (e collaboratrice della «Cucina del Corriere» con il blog *Dall'Orto*): «Non c'è dubbio, i giovani hanno un rapporto sempre più maturo e consapevole con il cibo. Spesso si fanno il pane in casa, coltivano le verdure sul balcone». E nel frattempo aggiornano l'elenco di indirizzi «giusti».

**Alessandra Dal Monte**  
(ha collaborato Federica Colonna)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## LISCIA, GASSATA O FERRARELLE.

NON BASTA ESSERE UN'ACQUA MINERALE PER AVERE IL MIX DI SALI MINERALI DI CUI IL TUO CORPO HA BISOGNO.

Ogni giorno il tuo corpo ha bisogno della giusta dose di sali minerali. Come bicarbonato, calcio, silice, potassio, indispensabili per il benessere dell'organismo. Ferrarelle è un'acqua unica, che nasce già con un mix di sali minerali equilibrato e benefico, vero dono e opera di Madre Natura. È grazie al processo di filtraggio dell'acqua attraverso le rocce del vulcano di Roccamonfina, che Ferrarelle diventa un'acqua purissima e acquista la sua effervescenza naturale. Imbottigliata come sgorga alla sorgente, è la fonte di sali minerali che rigenerano chi la beve. Elementi straordinari e preziosi, nascosti in una bottiglia di Ferrarelle.

Ferrarelle