

**PAGINE UTILI!**

## NOTIZIE DAL MONDO FOOD

### ULIVETO: L'ACQUA MINERALE CHE ESISTE DA SEMPRE

L'acqua Uliveto compie centocinquanta'anni, ma le sue proprietà digestive sono note da sempre. Già negli anni della Repubblica Pisana, si ha notizia dell'edificazione di una *Balneum et Fontanam* che avrebbe avuto buoni effetti a livello digerente, decantati anche dai viandanti. Così, si decise di convogliare la sorgente in un sistema idrico che permetteva di distribuirlo a tutta la popolazione. I successivi ampliamenti ci portano alla seconda metà dell'800 quando accanto all'antica fonte vengono inaugurate le Terme di Uliveto. Nella seconda metà dell'Ottocento si pubblicano le prime analisi cliniche sulla composizione dell'acqua.

Contemporaneamente, si avvia un processo di imbottigliamento meccanizzato che porta l'acqua oltre i confini della Toscana.

Nel 1898 viene pubblicato il primo studio clinico che avvalorava le proprietà salutistiche dell'acqua, mentre il

primo grande stabilimento è stato costruito nel 1987 per ospitare la linea di imbottigliamento da 1,5 lt in uno spazio da 8 mila mq, poi ampliato a 30 mila. Inizialmente Uliveto si trovava anche nelle farmacie. Oggi è tra le acque più vendute nella grande distribuzione, un successo commerciale a cui concorrono il controllo qualità con 1.500 verifiche giornaliere e l'avallo delle più importanti associazioni mediche a conferma delle sue proprietà digestive. In occasione dei 150 anni Uliveto premia i consumatori: con una bottiglia di acqua da un litro si può vincere uno dei 150 uccellini d'oro in palio. Info: [uliveto.it](http://uliveto.it).



**Acque storiche**

**Il manifesto di Marcello Dudovich dedicato alle terme di Uliveto.**



## SPAGHETTI DI ZUCCHINE AL PESTO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

4 zucchine medie; 20 g di pomodorini; pepe.

**Per il pesto:** 100 g di foglie di basilico; 20 g di pinoli; 2 cucchiaini di lievito alimentare secco; 1 spicchio di aglio (facoltativo); 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva; 1 cubetto di ghiaccio (solo se utilizzate il frullatore a immersione o un robot a lame); sale grosso; sale.

### PREPARAZIONE

✓ Preparate il pesto: tamponate le foglie di basilico con la carta da cucina umida. Se usate il mortaio, mettetevi un pizzico di sale grosso e lo spicchio di aglio, e lavorate con il pestello sino a ridurli in crema. Aggiungete le foglie di basilico e un altro pizzico di sale grosso che vi aiuterà a frantumare meglio, e lavorate con il pestello sino a ridurle in pasta. Versate i pinoli e continuate a lavorare. In ultimo unite il lievito ali-

mentare e completate con l'olio per ottenere la consistenza di un pesto (se servisse, aggiungete 1 altro cucchiaino di olio). Regolate di sale.

✓ Se usate un frullatore a immersione o un mixer a lame, mettete il sale e l'aglio nel bicchiere, aggiungete 1 cucchiaino di olio e azionate per sminuzzare il sale, quindi unite il basilico, i pinoli, il lievito alimentare e il cubetto di ghiaccio. Azionate nuovamente il frullatore e riducete in crema il tutto, aggiungendo l'olio per regolarne la consistenza. Regolate di sale. Il cubetto di ghiaccio serve a bloccare il processo di ossidazione che scurisce il verde brillante del basilico.

✓ Preparate gli spaghetti: lavate le zucchine, asciugatele e, con un pelapatate dentellato, ricavate gli spaghetti. Condite con il pesto, i pomodorini ridotti a spicchi e pepe nero macinato al momento.

### IL VINO



#### IL CALICE DA ABBINARE CON LE ZUCCHINE

Nelle colline d'origine vulcanica della zona Doc di Breganze, alle falde dell'Altopiano di Asiago, nasce il **Vespaiole Maculan**. Ha colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, profumo di note floreali, in bocca buona freschezza e persistenza aromatica (€ 9). **S. L.**

### IL LIBRO

#### UNA SPESA PIÙ CONSAPEVOLE

In **Vivere senza supermercato** (Terra Nuova, € 9,78) Elena Tioli spiega come fa la spesa eliminando il superfluo. Nulla di fanatico, un modo per eliminare le lunghe code acquistando *on line* o in condivisione con altri. **S. C.**

