

BEI TIPI SACLÀ, L'ANIMA MEDITERRANEA DEL POMODORO

I **Bei Tipi** di **Saclà** sono dei pomodori, tutti rigorosamente allevati in Italia, lavorati entro il giorno di raccolta, nel momento in cui è massima la loro maturazione. Durante il processo di trasformazione Saclà ha letteralmente bandito l'impiego di conservanti o coloranti proprio per salvaguardare e portare sino alla tavola la ricchezza organolettica e le proprietà nutrizionali di un prodotto tutto italiano. La scelta di utilizzare i pomodori al loro apice di maturazione consente non solo di avere una ricchezza aromatica piena ed

fino a coloro i quali desiderano anche a tavola essere stuzzicati da emozioni più vivaci e piccanti. Profumati, golosi e davvero accattivanti i **Bei Tipi** di **Saclà** si rendono una scelta molto duttile sia come classico antipasto o contorno all'italiana, ma anche come base per piatti creativi e invenzioni gastronomiche dell'ultima ora.

CONCORSO FOTOGRAFICO BEI TIPI



A gennaio 2007 partirà il concorso **Bei Tipi Saclà** rivolto ai giovani talenti dello IED (Istituto Europeo di Design) delle sedi di Milano, Roma e Torino. Il concorso sarà focalizzato sulla cultura contemporanea e tradizionale del pomodoro e della mediterraneità. I giovani artisti saranno chiamati a interpretare i **Bei Tipi Saclà** con scatti che ribaltando alcuni scenari tradizionali suggeriscano un nuovo modo di

viverli. I partecipanti al concorso, saranno valutati da una giuria di esperti, composta da fotografi e artisti, che sceglieranno le migliori tre fotografie. I tre vincitori riceveranno una borsa di studio che li aiuterà nel loro cammino nel mondo dell'arte.



IDEA RICETTA CON I BEI TIPI

BRANZINO ALLO ZAFFERANO PER 4 PERSONE

1 vasetto **Bei Tipi** alle Olive
g 200 di finocchi
Zafferano
Brodo vegetale
Carciofi Grigliati Saclà
4 filetti di branzino
Crostini di pane
Pesto alla genovese Saclà
Erbe aromatiche
Aceto balsamico
Olio extravergine d'oliva
Sale, pepe

Tagliate i finocchi a strisce e saltateli in padella per 2 minuti. Cospargeteli di zafferano e stufateli in poco brodo vegetale fino a evaporazione. A fine cottura mescolateli ai carciofi. Aggiustate di sale e pepe e disponete le verdure e **Bei Tipi** in un piatto. Contemporaneamente cuocete in padella con un filo di olio i filetti di branzino e adagiateli sulle verdure. Servite con crostini di pane tostato. Guarnite con erbe aromatiche, pesto alla genovese e aceto balsamico.

...dalla Saclà



equilibrata, ma soprattutto di ottenere una maggiore concentrazione di **licopene**, un antiossidante naturale della famiglia dei carotenoidi, responsabile del colore rosso dei pomodori, di grande importanza per il nostro organismo, come evidenziano moltissimi studi scientifici nel testimoniare la sua efficacia contro diversi tumori epiteliali. Un prodotto davvero innovativo sul mercato del pomodoro conservato, grazie ai tempi assai ridotti di confezionamento, che garantiscono il rispetto assoluto della materia prima. Oltre ai benefici tutti sanitari i **Bei Tipi** sono anche un bell'esempio di gastronomia mediterranea, essendo conditi e arricchiti con gli ingredienti tipici della nostra tradizione culinaria. L'offerta vede infatti tre differenti versioni del prodotto, alle olive, ai capperi e al peperoncino, così da sposare i gusti di tutti, da quelli che amano i sapori più tradizionali della nostra gastronomia,