

DAL MITO AL PALATO
Le cene a tema di BIO.IT

**Serate speciali nel ristorante sotto il Bosco Verticale
che propone sapori mediterranei gustosi e autenticamente bio.**

1 dicembre 2015
IL POMODORO

BIO.IT, il ristorante sotto il Bosco Verticale che propone sapori mediterranei gustosissimi e autenticamente bio, lancia un percorso alla scoperta dei piatti più inaspettati con gli ingredienti più comuni della nostra tavola.

Cucina mediterranea "nostrana" con materie prime di alta qualità ed esclusivamente bio, tutte certificate secondo il regolamento comunitario da CCPB, organismo di certificazione e controllo dei prodotti agroalimentari e "no food" ottenuti nel settore della produzione biologica ed eco-sostenibile.

Dopo il basilico, si prosegue il 1 dicembre prossimo con il **pomodoro**. Ingrediente amatissimo, tanto da essere parte fondamentale dei piatti più tipici della nostra cucina, anche quelli dei luoghi comuni dell'italianità (uno su tutti, "pizza e mandolino").

Tutti sappiamo che proviene dall'America Centrale e Meridionale, portato in Europa dai Conquistadores nel '500. Inizialmente era considerato velenoso e impiegato per lo più come pianta ornamentale. Finalmente se ne scoprirono le proprietà gastronomiche, e avendo trovato nel nostro Sud condizioni favorevoli alla coltivazione è divenuto un prodotto tipico e largamente utilizzato.

Lo sa bene BIO.IT che nel 2013 ha vinto il premio SANA NOVITA' con il **Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP**, uno dei prodotti simbolo dell'antica tradizione campana e in particolare vesuviana.

Questa particolare varietà dai piccoli frutti viene raccolta in cassette di legno e invasettata a mano con il succo degli stessi pomodorini.

Non c'è agricoltore vesuviano che non semini una fila di pomodorini "col pizzo" e non li metta da parte per l'inverno. L'antica tradizione, infatti, vuole che questi pomodorini si riuniscano in grappoli, legati con cordicelle di canapa, per essere appesi alle pareti o ai soffitti delle case dei napoletani. In questo modo, la lenta maturazione favorisce una lunga conservazione, con la possibilità di consumare il prodotto "al naturale" fino alla primavera seguente.

Forte di questa eccellenza, BIO.IT propone una cena a base di pomodoro dalla prima all'ultima portata, per far scoprire gusti della tradizione e usi inaspettati di questa nostra ricchezza vegetale e gastronomica.

Il menu prevede:

Cocktail di benvenuto a base pomodoro

Variazione di pomodoro (secco, crudo, confit)

Spaghettoni con pomodorino del piennolo del vesuvio DOP

Polpettine al ragù di san marzano dell'agro sarnese nocerino DOP con patate arrosto

Torta rovesciata al pomodoro

In accompagnamento un calice di Sannio DOP Aglianico

€ 35

Sarà presente un rappresentante del controllo qualità dell'azienda, che illustrerà alcune delle caratteristiche del pomodoro, i prodotti che ne derivano, la coltivazione bio e risponderà alle domande che potranno nascere dalla curiosità dei presenti: un modo in più, per Bio.it, di

sottolineare la grande attenzione e cura nella selezione delle materie prime, e il desiderio di avvicinare i clienti al mondo Bio.it in modo sensibile e intelligente.

Per info e prenotazioni:

milano@bio.it

BIO.IT - BIOCUCINA

Via Confalonieri 8 (ingresso da Parco De Castillia) – Milano

Tel. +39 02 36798430

www.bio.it

PROSSIMO APPUNTAMENTO

15 DICEMBRE

BIO.degustazione

“I SALUMI, I FORMAGGI, LA BIRRA”

Degustazione di salumi e formaggi con birre in abbinamento raccontate dal sommelier Michele

D’Angelo

13 euro

BIO.IT - BIOCUCINA

Inaugurato nel novembre scorso, sotto il Bosco Verticale, proprio nel giorno in cui il grattacielo di Stefano Boeri è stato proclamato il più innovativo al mondo, lo stesso [BIO.IT](http://www.bio.it) è un ristorante dalla formula innovativa, il cui intento è quello di proporre i sapori mediterranei nel modo più gustoso ed esclusivamente, autenticamente bio con materie prime di alta qualità, tutte certificate secondo il regolamento comunitario da CCPB, organismo di certificazione e controllo dei prodotti agroalimentari e “no food” ottenuti nel settore della produzione biologica ed eco-sostenibile.

L’interno di [BIO.IT](http://www.bio.it) è tutto studiato con cura e coerenza (spazi, materiali e colori), e con arredi in materiali naturali con legni di recupero.

Il progetto si muove su scala internazionale, vede come soci investitori Bioitalia, l’Industria Agroalimentare De Vita srl e la società olandese Tigin Group, e prevede a breve altre aperture in Italia e all’estero.

Il locale è aperto sempre, 7 giorni su 7, con proposte sane e sfiziose per ogni ora del giorno: per la prima colazione e il pranzo, per la merenda o un ottimo caffè con piccola pasticceria, un estratto di frutta fresca o una tisana, fino alla cena con le proposte alla carta e le meraviglie dello chef.

Una nota di sapore sociale: al fine settimana (sabato e domenica) [BIO.IT](http://www.bio.it) dedica un menu che ripristina il “pranzo in famiglia” secondo le nostre tradizioni, e cestini pic-nic da gustare nei giardini, con menu dedicati ai bambini.

Anche take-away, oppure si può ordinare da casa e ricevere comodamente i manicaretti a domicilio.

www.bio.it

Ufficio stampa:

Francesca Rossini +39 335 5411331
M. Paola Gattermayer +39 335 354303
parole@laboratoriodelleparole.it