

Aglione contro le influenze

Se le notizie sulle influenze (quella stagionale e quella "suina") si rincorrono con cifre e indicazioni non sempre omogenee, un dato invece è certo: l'aglio le combatte entrambe! Una certezza che ha portato i prezzi di questo bulbo alle stelle, almeno in Cina, tanto che se ne è occupato anche il Financial Times. Si sarebbe infatti determinata una speculazione selvaggia sui prezzi dell'aglio, considerato dalla medicina tradizionale il rimedio principe contro l'influenza. Il prezzo della pianta medicamentosa - utilizzata nella medicina occidentale principalmente per combattere l'ipertensione arteriosa - è schizzato alle stelle in Cina, primo produttore mondiale, lievitando anche di 15 volte rispetto ai prezzi del marzo scorso, prima cioè della pandemia.

Certo c'è stata anche una forte riduzione del raccolto, dovuta all'abbandono della coltivazione da parte di molti contadini causa gli scarsi guadagni, ma il quotidiano britannico non esclude anche una "speculazione vecchia maniera" arrivando ad ipotizzare una regia della mafia del Dragone.

Dall'aglio anti-influenza al kiwi anti-raffreddore, speculazioni a parte resta assolutamente confermato il ruolo primario di frutta e verdura per prevenire e combattere molte patologie, soprattutto quando arriva il freddo dell'inverno e le nostre difese si fanno più deboli.

E anche le feste invitano, poiché come è confermato, la crisi non ferma gli acquisti alimentari: i sondaggi che si rincorrono, ci dicono che i prodotti più gettonati sono gli acquisti simbolo, dal cotechino alla frutta secca, dalle lenticchie all'uva, dai vini allo spumante.

Le indagini ci dicono anche che, se a tavola sia per il cenone della vigilia che per il pranzo di Natale vincerà la tradizione del prodotto 'made in Italy', sempre crescente sarà l'attenzione al portafoglio. Pochi dunque i cibi di fascia alta, rari salmone, ostriche, caviale e frutta esotica. Sono buone dunque le performance attese dai vini rossi, dai dolci ma anche dalla frutta - fresca e secca - insieme alle verdure che potrebbero segnare un incremento attorno all'1,3%.

E per finire una ricetta acile per tutti e dentro la tradizione delle famiglie italiane, la marmellata d'uva. Selezionate i chicchi d'uva migliori in grappoli di almeno due chili, poi lavateli ed asciugateli. In una pentola cuocete per una ventina di minuti l'uva con la buccia di un limone non trattato. Togliete dal fuoco e passate nel passaverdure, rimettete sul fuoco aggiungete 900 grammi di zucchero e cuocete fino a quando la marmellata non sarà pronta.