

# Ritorno alla Tradizione: L'uovo fashion di Fulvio Pierangelini ed Enzo Rossi

"Sarà un uovo "vero", ma capace di guarire..."

*Pubblicato il 21/03/2013 alle 15:47*



Come accrescere la qualità di una pasta eccellente come quella di **Campofilone**, conosciuta in tutto il mondo? Attraverso il ritorno alle origini, al ritorno alla terra dei suoi avi dello star **chef Fulvio Pierangelini**, e questo grazie ad **Enzo Rossi** produttore della pasta Campofilone.

Insieme tenteranno di realizzare il progetto di mettere a disposizione terra e colline per le galline, facendo mangiare loro la portulaca per realizzare un uovo naturale, molto ricco di omega 3, che previene dalle malattie cardiovascolari.

"Insieme con Enzo Rossi" ha affermato Pierangelini, "abbiamo l'idea di realizzare un progetto e mettere a disposizione la mia esperienza dopo tanti anni di studio in giro per il mondo. La pasta di Enzo è già meravigliosa e credo sia abbastanza complicato migliorarla, però anni fa creai un uovo... in realtà volevo creare una gallina... da una alimentazione ferrea nel disciplinare la gallina, la cui carne non mi soddisfaceva, decisi di far razzolare le galline all'aperto e far mangiare delle erbe particolari... alla fine la gallina non migliorò, la sua carne non era soddisfacente per il mio piatto, ma le sue uova sapevano di mandorla e profumavano.

Questa mia esperienza vorrei provare a metterla a disposizione di Enzo in questa terra meravigliosa, per queste galline felici. Tenteremo quindi di realizzare un uovo senza nessun tipo di elementi chimici a stretto contatto con le università, con lo studio anche della fisica, e sarà un uovo "vero", ma capace di guarire... Non inventeremo nessuna storia pubblicitaria e il mio sogno è quello di vedere le colline con le galline che razzolano. So che le galline sono abitudinarie, spero che sarà possibile. E così facendo faremo delle collezioni fashion, l'uovo per l'estate, per la primavera etc.. piantando sulle colline e facendo mangiare alle galline solo prodotti della stagione".

*Giuliana Poli  
per Newsfood.com*