



COMUNICATO AI MEDIA per la domenica di Pasqua, 16 aprile 2017

L'uovo - un compagno per la vita

Di primo acchito, un uovo può sembrare noioso, per poi rivelarsi molto più interessante di quanto si possa immaginare. Lo si incontra nelle insalate, nei dolci, nel liquore e negli shampoo, lo si impiega a scopo dimostrativo, oltre a rivestire un ruolo fondamentale nelle decorazioni pasquali. In sintesi: l'uovo ci accompagna sull'arco di un'intera vita.

A ben pensarci, l'uovo è un vero e proprio miracolo. Dei circa 100 elementi chimici oggi noti, l'uovo ne contiene ben 35. Una bella concentrazione in uno spazio così modesto! Questa energia è necessaria, perché le uova non nutrono soltanto noi, bensì fanno crescere i pulcini. Ecco perché non bisogna meravigliarsi se l'uomo fino ad oggi non sia riuscito a trovare un degno sostituto dell'uovo. Ed è comprensibile che l'uovo abbia conquistato perfino il coniglio di Pasqua. Entrambi sono da sempre considerati simboli della fertilità e della primavera. Tuttavia, sono stati integrati tardi nella tradizione cristiana: il coniglio di Pasqua ha fatto la sua apparizione nel XVII secolo, mentre l'usanza di mangiare uova a Pasqua risale al VII secolo.

Uova gigantesche degne di record

Tutti noi conosciamo uova di differenti dimensioni, ma probabilmente non ci siamo mai imbattuti in vere e proprie uova gigantesche. Anche se gli esempi impressionanti non mancano: si presume che l'uovo di gallina più grande in assoluto sia stato trovato nel 2016 a Thalmässing (Germania). Pesava quasi 200 grammi ed è finito in un museo. Un primato sorprendente lo detiene il kiwi neozelandese. Il volatile, che ha le dimensioni di una gallina, depone uova dal peso compreso tra 450 e 500 grammi: ciò corrisponde circa al 30% del suo peso corporeo. Due giorni prima di deporre l'uovo, il kiwi non mangia più nulla, poiché non ha più spazio per dilatare lo stomaco. Lo struzzo africano è indubbiamente al primo posto per quel che concerne le dimensioni delle uova. Lo stesso uccello corridore può raggiungere i tre metri di altezza e pesare fino a 150 kg. Quindi non c'è da stupirsi se le sue uova arrivano a pesare fino a 2 chili.

Uova e fiori primaverili: una coppia stupenda!

Le uova sono semplicemente belle, a prescindere dalle dimensioni. Al momento, presso i fioristi, si fa fatica a decidere se siano più belle le uova di quaglia, di gallina o di struzzo, ma ad attirare l'attenzione sono soprattutto le uova di emù, lunghe circa 15 cm. Queste uova sono particolarmente richieste, poiché conferiscono un tocco originale agli arredamenti interni moderni. A colpire è il particolare colore del guscio che varia dal turchese al petrolio fino ad arrivare, in determinati casi, quasi al nero. In poche parole: con una fantasiosa creazione pasquale o un ammiccante mazzo di fiori primaverili, abbiamo definitivamente congedato il lungo inverno. La primavera è arrivata e con lei Mastro Coniglio.

Affettuosi saluti pasquali si possono far recapitare nel mondo intero anche attraverso i negozi partner Fleurop, www.fleurop.ch o telefonando allo 0848 888 555. Le ordinazioni riscontrate entro le ore 13:00 di sabato 15 aprile vengono consegnate in Svizzera ancora in giornata.

((Fatti riguardanti le uova))

Fatti sorprendenti che riguardano uova del tutto comuni

Le uova rappresentano un alimento prezioso. Contengono un'elevata quantità di vitamina D e B12, hanno un modesto tenore di grassi (9%) e di conseguenza contengono solo circa 100 kcal. Sapevate che la maggior parte delle proteine si trova nel tuorlo, e la stessa cosa vale per le vitamine come pure per l'intero contenuto di grassi? Quando si prepara l'uovo alla coque, le indicazioni riguardanti il tempo di cottura devono essere prese con le pinze. Infatti, il tempo di cottura dipende dalle reali dimensioni dell'uovo. Per gustare un uovo alla coque dalla consistenza perfetta a colazione bisogna cuocerlo, a seconda delle sue dimensioni, da 4,5 a 6 minuti. A quel punto, l'albume avrà una consistenza solida, mentre il tuorlo sarà morbido e cremoso. Il colore del guscio invece non dipende dal colore della gallina, bensì dal colore del suo lobo dell'orecchio: se questo è bianco, l'uovo sarà verosimilmente chiaro, mentre le uova dal guscio marrone provengono da galline con il lobo dell'orecchio rosso. Un'ultima cosa: in prevalenza, è il mangime a determinare il colore del tuorlo. Mais e verdure verdi danno origine a un tuorlo tendenzialmente giallo, mentre il mangime contenente peperoni conferisce al tuorlo un colore rossastro.

I nostri saluti pasquali sono disponibili anche con uova decorative. Possono essere ordinati via www.fleurop.ch o telefonando allo 0848 888 555.

Potete utilizzare i nostri testi in qualsiasi momento, anche senza indicazione della fonte «Fleurop».

Contatto:
Fleurop Interflora (Svizzera)
Marketing Service
E-Mail: marketing@fleurop.ch