

CiBi



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 8 - n. 3
20 marzo 2020
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



**Costolette
d'agnello farcite
di catalogna**

**Enrico Bartolini
"Chef delle
Stelle"**



Cantina Urbana®



inrete

Relazioni Istituzionali e Comunicazione



RELAZIONI ISTITUZIONALI E COMUNICAZIONE

Public Affairs e Lobbying

Advocacy

Media Relations

Eventi

Comunicazione online

Web Reputation

Below the line

Video Production



Milano

Via Gustavo Fara, 35



Roma

Piazza di Pietra, 31



www.in-rete.net

EDITORIALE

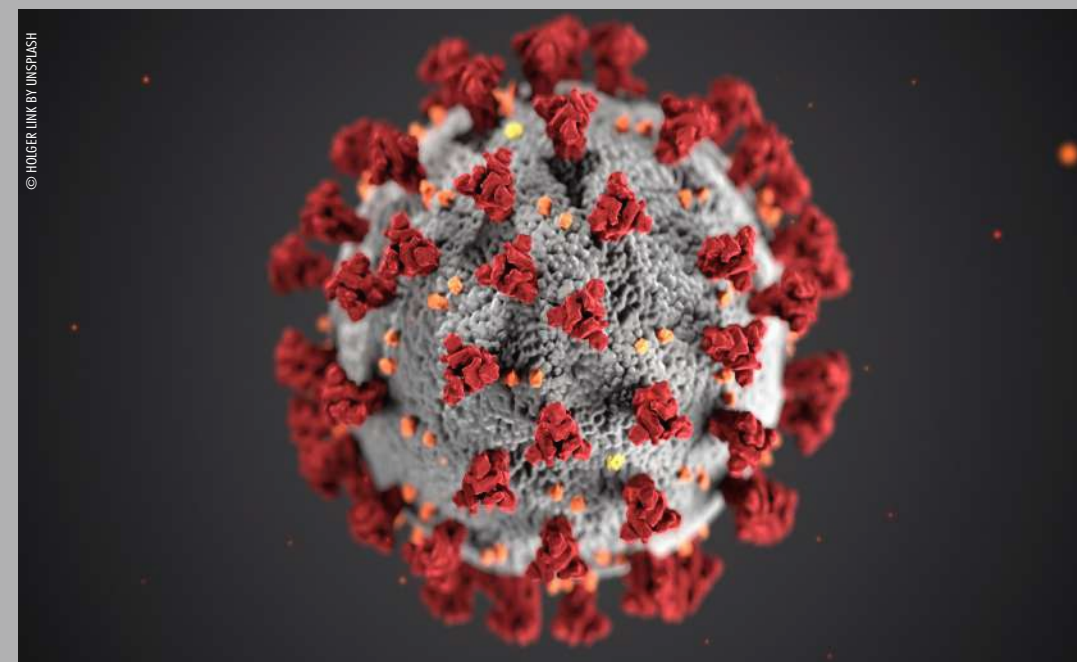
Uomini e bestie

Ilaria Capua, nota per i suoi studi sui virus influenzali, alla guida del dipartimento dell'Emerging Pathogens Institute dell'Università della Florida, ha detto, parlando del Coronavirus, che questo fenomeno biologico eccezionale potrà riservare sorprese, ahinoi, ma che generalmente colpisce in modo lieve. Il Ministero della Salute spiega che si tratta di un'ampia famiglia di virus respiratori, chiamati così per le punte a forma di corona che sono presenti sulla superficie. Scoperti negli anni Sessanta, sono responsabili di malattie che vanno dal comune raffreddore a sindromi respiratorie più severe come la MERS (Middle-East Respiratory Syndrome) e la SARS (Severe Acute Respiratory Syndrome), che però non sono arrivate in Europa. Colpiscono di solito gli animali ma, in rari casi, il virus

compie un "salto" da una specie a un'altra e infetta gli esseri umani. Per l'HIV si trattava di scimmie, idem per l'Ebola, con l'aggiunta di pipistrelli, antilopi e porcospini. Per la MERS di dromedari; per la SARS di pipistrelli e zibetti. Niente a che vedere con le pulci dei roditori che ancora oggi in qualche Stato americano causano la peste. Quanti in questi giorni hanno pensato al *Decameron* di Boccaccio o a *I promessi sposi* manzoniani e all'epidemia che nel 1630 decimava i milanesi? Oggi il contagio è partito dalla Cina e il dubbio è che dipenda dai discutibili standard igienico-sanitari degli allevamenti e dei mercati. Per fermarlo, stiamo in casa! ■

Paola Chessa Pietroboni

direzione@cibiexpo.it



© HOLGER LINK BY UNSPLASH



Sommario

Ben fatto

Costolette d'agnello farcite di catalogna 5

a cura della redazione

C'è del buono

La pellicola che va nell'umido 6

di Anna Francioni

Le caffetterie del lavoro

di Anna Francioni

**Ricerca e innovazione
Minerva e Athena, due facce dello stesso progetto** 8

di Marta Pietroboni

Orti sotterranei 11

di Gabriele Gatti

Made in Italy

Il gelato 13

di Daniela Mainini

A porte aperte

Come ci si sfama in alto mare? 14

di Alessandro Caviglione

Protagonisti

**Enrico Bartolini
"Chef delle Stelle"** 16

di Toni Sarcina

Segreti della spesa

Il Carciofo Romanesco 19

di Giovanni Romano

Alimentazione e salute

Poco di tutto 20

di Marta Pietroboni

Racconti stuzzicanti

Asparagi e immortalità dell'anima 22

di Giorgio Donegani

Tendenze

L'avventura del pesce 23

di Marco Cirelli

Cantina Urbana® 24

di Marta Pietroboni

Olio Officina Festival 26

di Paola Chessa Pietroboni

Mondo Asino 28

di Chiara Caprettini

Il bollino blu di MSC 30

di Valeria Sartorio

Hanno collaborato a questo numero

Istituto Confucio

L'Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano fa parte di una rete di 480 centri sparsi in 115 stati (12 in Italia), creati con lo scopo di promuovere e diffondere la lingua e la cultura cinesi grazie all'accordo tra autorevoli università cinesi e straniere.

Centro Studi Anticontraffazione

Il Centro Studi Anticontraffazione è il dipartimento del Centro Studi Grande Milano che si occupa esclusivamente di tutela della proprietà intellettuale, made in Italy e lotta alla contraffazione. Monitora i settori più colpiti dalla contraffazione nelle aree metropolitane, in Italia e all'estero, collaborando con tutte le Forze dell'Ordine preposte al contrasto del fenomeno.

Andrea Fossati

Biologo nutrizionista, laureato in biologia applicata alla ricerca biomedica, ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze Genetiche e Biomolecolari presso l'Università degli Studi di Milano dove è attualmente ricercatore presso il dipartimento di Biotecnologie mediche e Medicina traslazionale. È nutrizionista ufficiale per gli atleti di pallanuoto A1 *Sport Management* di Busto Arsizio (VA).

Libero Gozzini

Vive e lavora a Milano come illustratore. Diplomato all'Istituto d'Arte applicata del Castello Sforzesco, è tra i fondatori dello Studio Ink e dell'Associazione Illustratori, della quale è stato presidente. Negli anni '70 e '80 collabora con numerose agenzie di pubblicità di Milano, realizzando anche spot televisivi. Per i lungometraggi di animazione *Joan Padan* e *Opopomoz* realizza i *modelling* tridimensionali, come pure i personaggi di Cipputi di Altan e del Signor Rossi di Bozzetto. Molti i lavori per l'editoria e la Scuola di Fumetto.

BEN FATTO

Costolette d'agnello farcite di catalogna

Piatto pasquale amato e diffuso (ma osteggiato dagli animalisti), è da servire con un fresco contorno di stagione

Le pecore furono i primi animali addomesticati a scopo alimentare. Ne consumavano la carne già i Greci e i Romani. Nella Bibbia, l'agnello è il simbolo sacrificale per eccellenza e il Cristianesimo lo paragonò a un'altra vittima immolata senza colpa, Gesù Cristo. Ancora oggi l'agnello, che nei primi 6 mesi di vita ha una carne morbida e dal sapore delicato, è protagonista della tavola pasquale in diversi Paesi del mondo, oltre che in molte regioni italiane. Per le costolette, gustose e tenere, vi suggeriamo la ricetta di Terry Sarcina, esperta di cucina e cofondatrice di Altopalato, centro di cultura enogastronomica diretto dal marito Toni, memoria storica della cucina italiana (e non solo).

Ingredienti per 4 persone

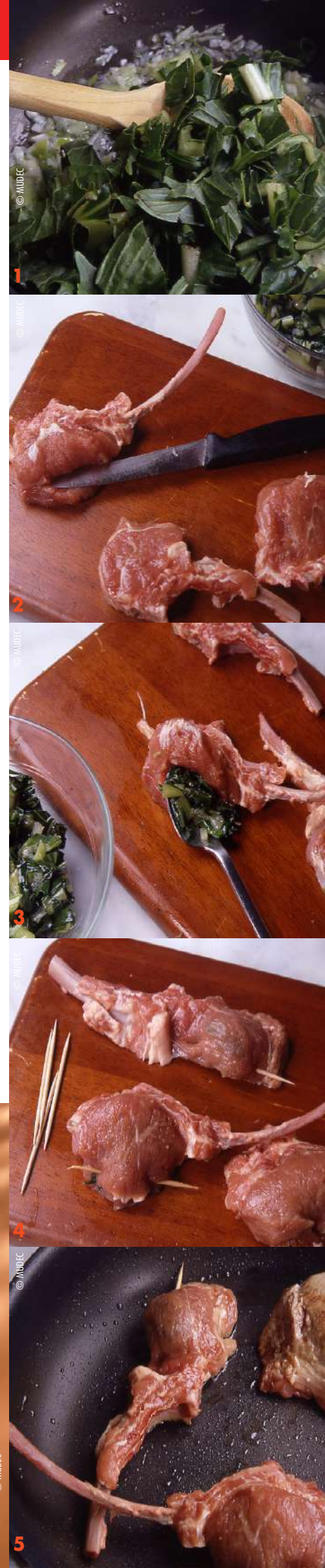
- 8 costolette d'agnello tagliate un poco spesse
- 400 g di catalogna
- 2 cipollotti (oppure uno scalogno)
- 1 dl di olio extravergine d'oliva
- 2 rametti di timo
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe

Preparazione

Pulire i cipollotti privandoli delle radici, delle foglie esterne e della parte verde; lavarli e tritarli grossolanamente. Pulire

la catalogna, eliminando le foglie più dure e la parte inferiore del cespo, e tagliarla a pezzetti; lavarla, scottarla in acqua salata in ebollizione e scolarla. Mettere in un tegame 3 cucchiaini d'olio con 1 rametto di timo, aggiungere i cipollotti tritati e farli appassire senza lasciarli colorire; unire la catalogna e rosolarla brevemente (foto 1); insaporirla con un pizzico di sale e pepe, aggiungere qualche cucchiaino d'acqua e continuare la cottura per 7-8 minuti. Togliere le eventuali parti grasse dalle costolette d'agnello, lavarle e tagliarle a metà orizzontalmente, creando una specie di tasca, lasciandole attaccate all'osso (foto 2); riempirle con il composto di catalogna (foto 3) e fissarle con uno stecchino affinché il ripieno non esca durante la cottura (foto 4). In una padella scaldare un poco d'olio con il timo rimasto, adagiarvi le costolette d'agnello e rosolarle a fuoco vivace facendole dorare dalle due parti (foto 5). Versarvi il vino bianco e lasciarlo quasi evaporare e continuare la cottura a recipiente coperto e a fuoco moderato per 10-15 minuti circa, rigirandole di tanto in tanto. Servire le costolette d'agnello calde accompagnandole, a piacere, con pomodorini a ciliegina e olive saltati in padella e insaporiti con basilico a listerelle e un pizzico di sale e pepe. ■

*La redazione
info@cibiexpo.it*



CiBi

Arte e scienza

del cibo

Periodico gratuito

Anno 8 - n. 3

Milano

20 marzo 2020

I contatti della redazione

Direttore responsabile:

Paola Chessa Pietroboni

Redazione:

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it
Giovanni Romano - giovanni.romano@cibiexpo.it
Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

Relazioni istituzionali:

Cinzia Maddaloni - maddalonicinzia@gmail.com

Comitato scientifico:

Ettore Capri - Ordinario di Chimica agraria -
ettore.capri@unicatt.it
Giorgio Donegani - Tecnologo esperto
di nutrizione, consigliere OTALL
Flavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it
Toni Sarcina - Storico della cucina
e dell'alimentazione - altopalato@altopalato.it

Fotografo: Guido Valdata

Illustratore: Libero Gozzini

info@gozzinilibero-illustratore.com

Realizzazione editoriale: Cibi srl

Redazione: Via Carchidio 2, 20144 Milano

Email: info@cibiexpo.it

Editore: Cibi srl

Presidente del consiglio d'amministrazione:

Paola Chessa Pietroboni

Sede legale: Corso Sempione 62,
20154 Milano

P.IVA: 08210050962

Progetto grafico: Marco Matricardi

Impaginazione: Giovanni Romano

Stampa: © 1994–2020 Pixartprinting

S.p.A. a socio unico

Stampato su carta patinata opaca 170 gr

CLASSIC DENIMATT PATINATA OPACA



La pellicola che va nell'umido

Arriva Nature Fresh, la pellicola trasparente compostabile in grado di prolungare la vita degli alimenti ed evitare gli sprechi

Traspirabilità, eco-compatibilità, elasticità e naturalmente una notevole trasparenza: sono le caratteristiche della nuova pellicola per alimenti freschi sviluppata da due importanti realtà industriali europee – BASF e Gruppo Fabbri – per rispondere alla richiesta sempre più urgente di materiali per l'imballaggio a impatto minimo sull'ambiente.

Si tratta infatti della prima pellicola protettiva certificata compostabile in grado di offrire un'elevata resistenza meccanica, necessaria per il confezionamento automatico. Nature Fresh, inoltre, è conforme alla normativa europea che ne garantisce l'idoneità al contatto alimentare: carne, pesce, frutta e verdura possono esservi avvolte, manualmente o con macchine confezionatrici. La pellicola, sviluppata basandosi su ecovio®, il polimero BASF compostabile certificato, grazie alle sue proprietà, mantiene il cibo fresco per un periodo più lungo rispetto a quello garantito da altri prodotti alternativi al PVC; e dopo l'utilizzo può essere compostata insieme ai rifiuti umidi, in un'ottica di economia circolare.

Soluzione anti spreco

Recentemente lanciata sul mercato, Nature Fresh è già in uso presso alcuni confezionatori al servizio della GDO e presto sarà a disposizione anche per l'utilizzo domestico, sia in Italia che all'estero, per rispondere alle nuove esigenze del mercato.

«Perché oggi – spiega Carsten Sinkel del Global Business Development Biopolymers di BASF – si cercano sempre più alternative al PVC, considerato lo standard di riferimento per le pellicole trasparenti protettive per gli alimenti freschi. Il problema è che i film proposti finora non hanno prestazioni adeguate e, spesso, accorciano la data di scadenza degli alimenti freschi impacchettati. Senza dimenticare che questo spreco alimentare genera, indirettamente, altri danni ambientali. Basti pensare che, di tutto il cibo perso al mondo, frutta e verdura sono responsabili del 33% delle emissioni di gas a effetto serra. La nostra soluzione certificata compostabile ecovio® consente di produrre una pellicola protettiva trasparente in grado di prolungare la vita degli alimenti freschi a scaffale e, contemporaneamente, essere

Protagonisti della grande industria

BASF: chimica per un futuro sostenibile. Fondata nel 1865 in Germania, BASF è oggi una delle più grandi compagnie chimiche al mondo, presente in 50 Paesi, con più di 120 mila collaboratori che operano in sei segmenti: Chemicals, Materials, Industrial Solutions, Surface Technologies, Nutrition & Care e Agricultural Solutions. Quotata nelle Borse di Francoforte (BAS), Londra (BFA) e Zurigo (BAS), la società si pone come mission, oltre al successo economico, la tutela dell'ambiente e la responsabilità sociale. www.basf.com

Gruppo Fabbri: costante attenzione alle esigenze emergenti

Da oltre 60 anni sul mercato, Gruppo Fabbri è un leader industriale internazionale nella produzione e vendita di macchine, film, software per l'imballaggio degli alimenti freschi e del freschissimo. Con 4 unità produttive (3 in Italia, 1 in Svizzera), circa 500 dipendenti, 160 brevetti concessi in vari Paesi del mondo e il 5% del fatturato annuale investito in ricerca e sviluppo, l'azienda offre all'industria, ai trasformatori del fresco e al retail soluzioni che coprono tutti i settori alimentari. www.gruppofabbri.com

compostata dopo l'uso.»

Inoltre, grazie alle nuove macchine avvolgitrici Automac NF di Gruppo Fabbri, aggiunge Stefano Mele, Amministratore Delegato dell'azienda, Nature Fresh permetterà di ottenere un packaging interamente compostabile e quindi eco compatibile. ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it

Le caffetterie del lavoro

Il lavoro oggi si trova al bar, con l'innovativa formula degli e-workafé

Le distinzioni tra svago e mondo lavorativo sono sempre meno nette negli e-workafé, un nuovo modello di agenzia per il lavoro: lo spiega Paolo Ferrario, Presidente e AD di e-work.

Che cosa sono gli e-workafé?

Si tratta di un progetto nato come startup nel 2016 e ispirato al modello nordeuropeo del caffè come luogo di incontro, ma anche di lavoro, per rispondere all'esigenza di una maggior interazione con i giovani e le aziende. Se da sempre il ruolo dell'agenzia per il lavoro è quello del "facilitatore d'incontro" tra opportunità e competenze, oggi è però necessario essere ancora più accanto alle persone nel loro percorso, dimostrandosi accessibili: attraverso gli e-workafé creiamo questa relazione e offriamo una porta in più per entrare nel mondo del lavoro, con orari differenti da quelli d'ufficio, ambienti smart e piacevoli, spazi per studiare o lavorare.

Soddisfatto dei risultati raggiunti?

In poco più di 3 anni abbiamo avviato 10 punti in tutta Italia e stiamo arricchendo l'offerta con altre propo-

ste. Ogni nuova apertura è sempre accolta con grande interesse, soprattutto dai giovani, il nostro target di riferimento: questa risposta è per noi il primo dei risultati.

Proprio pensando a chi si sta affacciando oggi sul mercato del lavoro, stiamo dedicando grande attenzione al settore Horeca (acronimo di HOtellerie, REstaurant, CAFé, ndr), un ambito in continua crescita, per numeri e qualità. Le figure professionali richieste sono tantissime, dagli addetti di sala agli *Chef de Rang* (cameriere professionista di sala. Il 'rango' è una sezione della sala che ospita i clienti, ndr) fino ai *Sushi Man*, ma l'attività più gettonata è la formazione di tali profili. Per questa ragione, e-work si propone sempre più come partner delle aziende per la gestione delle risorse umane in tutte le fasi del percorso: ricerca, orientamento, formazione professionale e inserimento lavorativo.

Il lavoro come strumento di inclusione sociale: concorda con questa idea?

Certo! L'affermazione sociale della per-



e-work

Autorizzato a partire dal 2000 dal Ministero del Lavoro all'esercizio di tutte le attività inerenti l'intermediazione di manodopera, il gruppo e-work offre servizi che spaziano dallo Staffing (Temporary e Permanent) alla formazione, anche finanziata, dall'Outplacement all'Assessment, fino alla gestione delle politiche attive del lavoro. www.e-workspa.it

sona passa sempre più dalla sua realizzazione professionale, specialmente se si tratta di soggetti con difficoltà. Per questo è nata a Milano la *Fondazione Pino Cova*, emanazione del nostro Gruppo in memoria del Socio Fondatore, che si occupa di erogare percorsi formativi gratuiti professionalizzanti per giovani con disabilità o emarginati, accompagnandoli con tutor e psicologi fino – e anche oltre – l'inserimento. Cerchiamo, nel nostro piccolo, di coniugare le nostre competenze con il sociale. ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it



Minerva e Athena, due facce dello stesso progetto

In Italia una ricerca di frontiera che si propone di osservare in vitro gli effetti della flora intestinale sul cervello

Incontro Carmen Giordano nel dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica del Politecnico di Milano. Salendo le scale mi stupisco: il silenzio, l'ordine, il bianco degli spazi: non può che essere un luogo vissuto da scienziati. L'accoglienza di Carmen, chimica e professore associato di bioingegneria, è però tutt'altro che fredda e mette a proprio agio con cordialità spontanea. È, come dicono i suoi figli, una mamma che la mattina si prepara per "andare a fare la scienziata". Ha un curriculum che stupisce per varietà, una tenacia unica, ed evidentemente bravura e competenza. Sono curiosa di farmi raccontare il progetto di ricerca al quale ha lavorato per dare vita ai due laboratori che intravediamo oltre la porta socchiusa. "Il progetto si chiama MINERVA", rac-

conta, "e Minerva e Athena sono i due laboratori figli del progetto. In Minerva lavoriamo con le cellule umane, in Athena con i batteri. Li ho chiamati così, con il nome latino e greco della stessa dea, perché sono due facce di un progetto, e insieme costituiscono l'unità di ricerca denominata 'Technology Labs'".

L'unità di ricerca si occupa di microbiota e microbioma, di cui abbiamo già parlato in un paio di articoli. Che cosa sono e che cosa succede nei tuoi laboratori?

Microbiota e microbioma intestinale sono i termini che vengono utilizzati per indicare rispettivamente: a) la componente batterica e b) il genoma nativo della flora batterica intestinale. In sostanza, con questi vocaboli descriviamo la com-

posizione batterica presente all'interno dell'intestino, abitato anche da molti altri microrganismi. La ricerca alla quale lavoriamo parte dall'ipotesi che l'assunzione di alcuni cibi particolari abbia effetti positivi sulla durata della vita e sull'attenuazione dei sintomi dell'invecchiamento, ipotesi suggerita all'inizio del secolo dallo scienziato russo Il'ja Il'ic Mecnikov, accantonata per un periodo ma recentemente ripresa perché si pensa che la funzionalità cerebrale possa essere in qualche modo influenzata anche da altri distretti corporei.

Come mai?

Negli ultimi cinquant'anni si è cercato di trattare patologie come il morbo di Parkinson e la malattia di Alzheimer sempre a livello centrale, senza risolvere il problema.

Non si pensa che la causa sia da un'altra parte, ma magari una concausa potrebbe essere in altri distretti corporei. E così si è ripresa la ricerca in questo settore. Le figure impegnate in prima linea sono biologi, biotecnologi, clinici. Il punto è che non è mai stato provato il nesso causa-effetto tra funzionalità cerebrale e microbiota. Non si è mai dimostrato che una variazione del microbiota possa di fatto avere un effetto diretto su patologie a carico del cervello come autismo, ansia, depressione, o su malattie neurodegenerative come Parkinson, Alzheimer e sclerosi multipla. Si è visto che c'è una correlazione, ma c'è differenza tra correlazione e prova provata: si passa da un'ipotesi, che consente il semplice suggerimento di mangiare meglio, a una certezza, che autorizza a indicare una strategia terapeutica, approvata e consolidata.

E quindi state lavorando per arrivare ad avere la "prova provata"?

Il limite forte delle tecniche in vitro utilizzate fino a oggi è che impiegano colture cellulari di tipo tradizionale, le quali usano comuni piastre di coltura: cioè sistemi bidimensionali inadatti a rappresentare la tridimensionalità del cervello; oppure perlopiù basati su una o due linee cellulari, mentre nel nostro cervello ce ne sono di più. Questo rende i modelli in vitro molto semplici e poco predittivi. Viceversa, le sperimentazioni "in vivo" sono generalmente basate su modelli germ-free (privi di germi, ndr): i test si compiono su animali ai quali



viene resettato totalmente il microbiota intestinale e ri-innestato un microbiota selezionato.

In questo modo cosa accade?

I germ-free mice, i topi con un microbiota azzerato, hanno delle alterazioni a livello intestinale e cerebrale che sono vere e proprie modifiche anatomiche. Queste non li rendono comparabili a esseri viventi "normali". Inoltre, alcune zone del cervello umano che si accendono in risposta a certe attività sono diverse da quelle che si accendono nei topi. Il limite è che ci si concentra su una zona del cervello animale che non ha corrispondenza in quello umano. E anche gli studi clinici sono abbastanza dispersivi, perché il dato di partenza, cioè quello derivante dai pazienti, è troppo variabi-

le: basta cambiare l'alimentazione per un mese oppure seguire una terapia antibiotica massiccia per determinare alterazioni. Per rispondere quindi alla tua domanda: le soluzioni in vitro sono sicuramente le più rappresentative rispetto alla nostra problematica ma sono ancora poco predittive e su questo stiamo lavorando... Lo stato della scienza attuale è il seguente: sappiamo che c'è un effetto a livello cerebrale che deriva da come ci nutriamo e dallo stile di vita che seguiamo; ma siamo all'inizio dello studio che ci dirà come e perché.

Tema affascinante e impegnativo. Si può migliorare la predittività dell'in vitro? Alla prossima puntata. ■

Marta Pietrobboni
marta.pietrobboni@cibiexpo.it



A sinistra
Manuela T.
Raimondi,
Professore
ordinario
di Bioingegneria
presso
il Politecnico
di Milano e a
destra Carmen
Giordano





Orti sotterranei

L'agricoltura del futuro

Coltivare la terra richiede pazienza, rispetto della natura e, soprattutto, attenzione ai suoi tempi. Nell'era del "tutto e subito", questa pretesa si sovrappone alla crescente domanda di prodotti stagionali (e non) sani e a portata di mano. I produttori d'altro lato si stanno confrontando con il problema della riduzione dei terreni a disposizione. L'agricoltura del futuro si pone allora nuovi traguardi, come l'ambiente sottomarino (di cui vi abbiamo parlato nel numero di dicembre del 2019) o i territori estremi (vedi l'orto su Marte del marzo 2019). Oggi la sperimentazione ha condotto alla creazione degli orti sotterranei. Tali metodi di produzione permetterebbero di risparmiare energia e ridurre l'inquinamento, a fronte di un impegno economico sostenibile. La parola ecosostenibilità trova piena realizzazione in un orto che può essere coltivato tutto l'anno e con i prodotti che i consumatori gradiscono maggiormente.

La peculiarità di questi orti è la possibilità di mantenere la temperatura costante, grazie al calore assorbito dal terreno, e di conservare l'equilibrio sotto il profilo dell'umidità e dell'acidità. Per quel che riguarda la luce, elemento fondamentale per la vita delle piante, la soluzione più comune prevede una struttura a serra che permette di ricevere le radiazioni luminose naturali. Altri produttori hanno preferito installare lampade botaniche speciali, necessarie a trasformare molecole di anidride carbonica e acqua in glucosio e ossigeno, ovvero ad attuare il comune processo di fotosintesi.

Gli inizi in Italia e nel mondo

Il primo esperimento di questa tipologia di orto è tutto Made in Italy. Nasce a Napoli nel 2015, in occasione dell'Expo di Milano e prende il nome di Orti Ipogei. Aperti sia a ri-

cercatori universitari che ai cittadini, hanno ricevuto il riconoscimento della certificazione di prodotto biologico. Altre città europee stanno aprendo a questo genere di coltivazioni: Londra per esempio ha avviato il progetto *Growing Underground*, grazie al quale 40mila siti oggi inutilizzati come gli ex rifugi antiaerei vengono trasformati in orti sotterranei e sostenibili. Anche Giappone, Russia, Corea e Stati Uniti hanno intrapreso importanti sperimentazioni sul sistema di orti (e anche di allevamenti) sotterranei. In Italia, Roma conta di far partire qualche progetto entro la fine del 2020, mentre Milano farà lo stesso entro il 2021.

L'agricoltura del futuro è così: non a un passo dal cielo ma "sottoterra".

■ *Gabriele Gatti
gabriele.gatti@gmail.com*

La Biblioteca Mondiale dell'UNESCO dà libero accesso al suo immenso patrimonio

Centinaia di volumi, ma anche antiche mappe, fotografie e filmati da tutto il mondo: il patrimonio custodito dalla Biblioteca Mondiale dell'UNESCO è davvero immenso. Come regalo ai cittadini, in questo momento difficile, la Biblioteca ha scelto di dare libero accesso al suo patrimonio.

Un'occasione unica per riscoprire le antiche radici comuni, nel segno dell'amicizia e della solidarietà fra i popoli. Ma anche per scoprire tutti i grandi tesori letterari e culturali mondiali conservati nelle più famose biblioteche. Con particolare attenzione a manoscritti, lettere, libri rari, film e illustrazioni provenienti anche dall'emisfero orientale.

Un patrimonio imponente

La Biblioteca digitale dell'UNESCO è costantemente arricchita da nuove pubblicazioni e documenti prodotti dall'UNESCO; nonché da acquisizioni, risorse condivise da altre istituzioni e donazioni. Inoltre, ogni giorno vengono prodotti nuovi materiali digitali nell'ambito di un importante progetto in corso. Si chiama "Digitalizzare la nostra storia Unesco condivisa" e prevede di trasformare migliaia di vecchi articoli in documenti elettronici, così da poter essere condivisi.

Come navigare nella biblioteca

Per scoprire l'immenso patrimonio custodito, vi consigliamo di esplorare per categoria (libri, filmati, registrazioni sonore). Oppure, potete selezionare il Paese di provenienza, se siete curiosi di scoprire i manufatti che arrivano dalla vostra stessa regione.



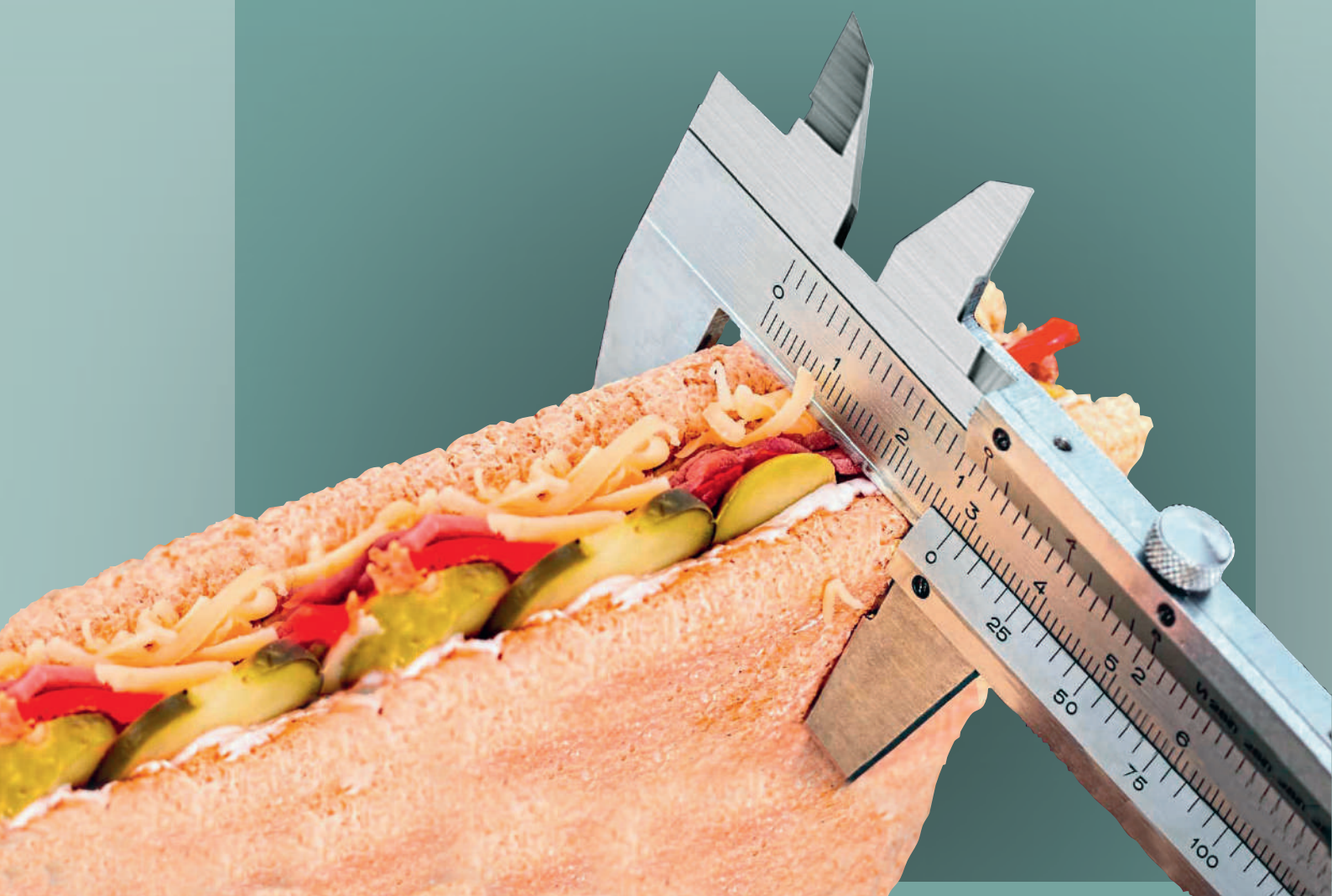
Questa è una sezione degli Orti Ipogei, ovvero gli orti sotterranei sorti a Napoli.



CiBi Academy

CiBiAcademy è lo spazio nuovo e virtuale che abbiamo progettato, dopo 6 anni di lavoro intenso dedicato al cibo o – come sarebbe meglio scrivere – all'enogastronomia, per offrirvi servizi e corsi online, a domicilio, e organizzati in luoghi particolari, dove condividerli con altri, mossi dalle vostre stesse passioni e curiosità. Fatevi un regalo diverso!

www.cibiacademy.com



MADE IN ITALY

Il gelato

Se chiedessimo qual è il prodotto nato per refrigerare le nostre estati, ma che si è imposto in ogni stagione dell'anno, non vi sarebbe dubbio: il gelato!



**centro studi
anticontraffazione**

**Daniela Mainini,
Presidente del Centro Studi
Anticontraffazione.**

I nostri mastri gelatai sono davvero famosi, a giudicare dal primato riconosciuto anche nell'ultima Fiera Internazionale del gelato di Rimini che ha conferito all'Italia la Coppa del Mondo 2020. Sono italiane anche le maggiori aziende produttrici di macchine per gelato, per le quali il nostro Paese, in possesso di un know how connotato da elevati standard di qualità e sicurezza, vanta una leadership mondiale. Si pensi che sono appena quindici i marchi storici italiani che forniscono macchine, arredi e attrezzature per la gelateria di oltre la metà del mercato internazionale. La storia di questo meraviglioso prodotto si perde nel

tempo: si narra infatti che già nella Cina del 2000 a.C. si usava raffreddare con la neve un preparato di riso, spezie e latte. Nel XIII secolo, dalle strade di Pechino il gelato, grazie al nostro Marco Polo, giunse in Italia.

Una rivoluzione, e quindi una concreta spinta alla sua produzione, si ebbe intorno alla metà del '500 quando si scoprì che, grazie all'aggiunta di salnitro a neve e ghiaccio, si otteneva un rapido congelamento degli alimenti. Fu poi grazie a un cuoco siciliano, Francesco Procopio dei Coltelli, stabilitosi a Parigi nel XVII secolo, che il gelato divenne famoso in Europa. Si dovette comunque attendere il XX secolo per parlare

di una produzione su larga scala favorita dall'invenzione del cono nel 1903.

Naturalmente anche il mondo del gelato è costellato da una serie di condotte illecite che mettono a rischio la reputazione di un settore così importante per l'economia nazionale.

Accade infatti che dietro le "promesse" di freschezza e qualità si nasconda l'impiego di materie prime scadenti o, peggio ancora, contraffatte, di origine extra UE e con coloranti non autorizzati. Un occhio va rivolto anche a chi spaccia per organico un prodotto di materie prime non provenienti da coltivazioni biologiche.

Il novero degli illeciti per i

furbetti è di una certa consistenza: si va dalla frode in commercio ai reati di contraffazione, adulterazione e violazione di norme sanitarie. Per non parlare delle falsificazioni di brevetti di intere parti per macchine da gelato.

Per fortuna, il sistema di controllo italiano della filiera è molto efficiente grazie anche all'attività delle Forze dell'Ordine e alle sentinelle più attente, fonti di informazioni preziose a tutela della salute: i consumatori e amanti del gelato Made in Italy. Buon gelato a tutti! ■

Daniela Mainini

*info@anticontraffazione.org
www.centrostudigrandemilano.org*



Come ci si sfama in alto mare?

Uno sguardo alla filiera dei 'pasti oceanici': navi mercantili, crociere e piattaforme offshore

Ambienti chiusi, lunghe traversate, grandi equipaggi e piattaforme inaccessibili: sono solo alcune delle sfide di chi deve garantire tre pasti al giorno a chi lavora in alto mare.

Spesso gli aspetti logistici di queste realtà vengono affidati a servizi internazionali di catering che gestiscono tutta la filiera, dall'approvvigionamento delle materie prime alla composizione dei numerosi menù.

Abbiamo voluto fare le nostre domande proprio a una di queste aziende, la cipriota Oceanic Catering, che con la gentilezza e disponibilità del direttore logistico, la signora Popi de Pinto Moyseos, ha saputo soddisfare la nostra curiosità.

Oceanic Catering offre oltre 100 mila pasti al giorno in 1.400 località diverse. È possibile gestire così tante sedi sparse nel mondo con una logistica centralizzata? Oppure offrite

un servizio personalizzato per ogni imbarcazione?

La compagnia Oceanic Catering gestisce attualmente il servizio su oltre 1.500 navi mercantili di diversi tipi. Svolgiamo il nostro lavoro in stretta collaborazione con più venditori in tutto il mondo, e le forniture si consegnano nei porti di scalo delle navi. I controlli e le verifiche dei fornitori vengono effettuati regolarmente, per garantire che la qualità e il servizio abbiano standard elevati, salvaguardando così il benessere dei nostri marittimi. Consegniamo alla nave la materia prima e non i pasti pronti. Sarà poi l'equipaggio della cucina di bordo a ricevere prima dell'imbarco una formazione nel nostro centro di addestramento di Manila. L'obiettivo è migliorare le competenze per la realizzazione delle diverse cucine offerte a bordo, per la gestione delle scorte, per le pratiche di igiene legate alla manipolazione degli alimenti e altro ancora.

Come gestite la varietà di gusti, le intolleranze alimentari, i precetti religiosi e i costumi culturali che possono complicare la pianificazione dei menù di bordo?

Viene preparato un elenco alimentare specifico per ogni nave in base alle nazionalità dell'equipaggio e alle religioni. L'elenco contiene, oltre ai prodotti essenziali, diversi articoli etnici adatti alla composizione dell'equipaggio. I menù rispettosi e le linee guida nutrizionali sono preparati dagli chef del nostro centro di formazione in collaborazione con il dipartimento di salute e benessere e sono presentati alle navi al momento della sottoscrizione al servizio. Inoltre, su tutte le navi che serviamo circolano bollettini trimestrali per promuovere un'alimentazione sana ed equilibrata, pratiche alimentari sicure e argomenti correlati.

Operando in ambienti chiusi e separati, come navi o piattaforme, come fate a mantenere bassi i rischi biologici e a garantire la sicurezza del cibo?

Continuiamo a educare l'equipaggio della cambusa attraverso corsi di formazione, bollettini, assistenza e supporto. I nostri soprintendenti al catering, situati in aree chiave, visitano le navi e forniscono formazione pratica e orientamento. Tali aree sono per esempio Singapore, Cina, India, Paesi Bassi, Ucraina, Emirati Arabi Uniti, Regno Unito, Stati Uniti, Corea, Brasile, Grecia e, naturalmente, Cipro, dove si trovano i nostri quartier generali.

Quali sono le complicazioni per fornire pasti su una piattaforma offshore? Come vengono conservati e preparati gli ingredienti?

Le complicazioni possono insorgere nella catena logistica, spesso a causa delle posizioni remote in cui operano le unità della piattaforma, degli eventi meteorologici e di altri requisiti operativi. Le piattaforme di alloggio offshore sono generalmente ben attrezzate per lo stoccaggio e la produzione di cibo, e il team di personale altamente qualificato di Oceanic Catering è in grado di produrre pasti deliziosi e nutrienti per il personale a bordo e anche di soddisfare richieste etniche speciali, dal pinnekjøtt per un Natale norvegese in



Congo alla pasta italiana al largo dell'Arabia Saudita.

Quanto frequenti sono i contatti con la terra ferma? E come ci si collega?

Spesso, le piattaforme di alloggio o le navi di costruzione e di supporto offshore rimangono in mare per settimane o addirittura mesi. Gli elicotteri e le barche dell'equipaggio vengono utilizzati per lo scambio di personale, mentre le provviste e le altre forniture per la ristorazione vengono consegnate in contenitori dedicati a bordo delle navi di rifornimento.

Quale sarebbe un 'menù tipo' che viene servito su una piattaforma offshore?

I menu sono sviluppati appositamente dal nostro team di formatori di chef a bordo insieme al dipartimento di salute e benessere, al fine di ottenere il miglior equilibrio di nutrienti necessari per mantenere un buono stato di benessere in un ambiente difficile. Le preferenze etniche e le credenze religiose sono sempre prese in considerazione quando si prepara un ciclo di menù, che può iniziare, su una piattaforma britannica, con una colazione inglese completa e un arrosto domenicale, in Asia con una zuppa filippina Sinigang Na Baboy e da qualche altra parte nel mondo con una succulenta lasagna al forno. ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it



Enrico Bartolini

“Chef delle Stelle”

Con lui nel 2020 sono finalmente ritornate a Milano le 3 stelle della Guida Michelin

di Toni Sarcina
altopalato@altopalato.it
www.altopalato.it

Leggendo questo titolo, si potrebbe pensare che Enrico Bartolini sia lo chef di personaggi dello spettacolo ma le “stelle” sono quelle della “Rossa” Michelin e sono tutte sue, sia nel “tristellato” ristorante di Milano sia in quelli esterni, tutti stellati.

È chiaro che Bartolini, autentico fuoriclasse della cucina, è anche un talentuoso imprenditore nel settore e, seppure la nostra conoscenza risalga a parecchi anni orsono, è giunto il momento di una nuova intervista per i nostri lettori.

Lo incontro nel suo ristorante a Milano, in via Tortona, al terzo piano del MUDEC, il prestigioso Museo delle Culture, realizzato negli ex edifici dell'Ansaldo, ora centro del “Design District” milanese.

Il locale è elegante, esclusivo, confortevole e accogliente, in perfetta sintonia con la personalità del suo titolare.

Gli domando: «Sei soddisfatto di come vanno le cose?» Mi risponde: «Le cose vanno benissimo ma, talvolta, sento il peso delle nuove responsabilità; non posso fare passi falsi, i clienti sembrano ora



più esigenti e sento il bisogno di un continuo rinnovamento nel repertorio, con una ricerca minuziosa del prodotto di qualità. Oggi anche la fascia oraria del pranzo è perennemente esaurita, per fortuna. Prima della terza stella non era così.»

Io ti conosco da molti anni ma, per i nostri lettori, sarebbe bello che facessi un sintetico excursus della tua carriera, per farti conoscere meglio.

Se vogliamo risalire alle origini, ecco un raccontino cronologico: nato nel 1979 a Castelmartini, in provincia di Pistoia, dopo il classico percorso iniziale (Scuola alberghiera e primi rudimenti in locali della regione, in questo caso nella trattoria dello zio), cominciai a viaggiare all'estero, prima a Londra, poi a Parigi, di nuovo a Pistoia e quindi, con una svolta decisiva per la mia preparazione, in Veneto, presso la famiglia Alajmo (tre stelle con “Le Calandre” di Rubano). Qui in tre anni si modificò completamente la mia visione della cucina e dell'organizzazione di un ristorante di rilievo. A questo punto, ero pronto ad assumere un incarico più impegnativo e accettai una bella proposta per un locale nell'Oltrepò Pavese, in piena campagna, tra vigneti, allevamenti e coltivazioni autoctone. Era il mio sogno: poter programmare una “Carte” avendo sul luogo prodotti di alta qualità e mi misi al lavoro con grande entusiasmo.

Come si chiamava il ristorante?

“Le Robinie”, in armonia con il paesaggio. C'era tutto da fare, dalla struttura alla linea di cucina da adottare. Non era impresa facile: da quelle parti non erano abituati a innovazioni di nessun genere ma, con calma e determinazione, arrivò il successo e anche la prima stella Michelin. Questa bella avventura durò cinque anni. Era giunto il momento di un altro mutamen-

to e mi trasferii in una nuova struttura in Brianza. Ambiente ed esperienze totalmente diversi ma assolutamente utili per la mia maturazione professionale; la Michelin mi confermò la stella e, dopo due anni, mi assegnò anche la seconda. Altre soddisfazioni naturalmente, ma desideravo fortemente una situazione più “mia” che mi rappresentasse in modo pieno. La trovai, nel 2016, con un nuovo ristorante da organizzare completamente all'interno del MUDEC di Milano. In qualche modo, forse un po' presuntuosamente, ritenevo che lo spirito di ricerca e di alto profilo del Museo delle Culture potesse ritrovarsi anche nella proposta di ristorazione che avevo in mente per il mio locale e, fatte naturalmente le dovute proporzioni, penso di esserci riuscito o, almeno, di essere sulla buona strada.

Quanti coperti e quanto personale opera qui?

Non molti coperti: da 28, nella massima comodità, a un massimo di 42, stando un poco più stretti ma sempre con un servizio inappuntabile assicurato da una squadra di prim'ordine, condizione indispensabile per il successo della nostra attività, sia qui a Milano sia negli altri locali a me riferiti.



Dimmi due nomi di tuoi collaboratori, uno per la sala e uno per la cucina, che si potrebbero definire “parte indispensabile” del tuo progetto milanese?

Certamente: in sala c'è una “colonna portante”, Sebastien, in cucina Remo Capitaneo, entrambi miei collaboratori da lungo tempo e perfetti da ogni punto di vista.

Mi dici qualcosa degli altri locali del “reame Bartolini” e quanti siete in tutto?

Siamo un centinaio e non è un “reame”; tutti godono di assoluta autonomia. In comune c'è un codice etico che rispecchia i principi base del nostro lavoro, per il quale siamo in perfetta armonia. I locali “esterni” sono il “Glam” di Venezia, recentemente gratificato dalla seconda stella; il “Casual” di Bergamo (una stella), “L' Andana” di Castiglione della Pescaia (una stella), la “Locanda Del Sant'Uffizio” nelle Langhe (una stella). Vi sono poi i bistrò e alcune strutture in Paesi esteri.

Quali prospettive, alla luce di questo firmamento?

Essere sempre, come dite voi, “sul pezzo” e non cedere in entusiasmo, voglia di fare e di migliorare costantemente. ■

Il ristorante Bartolini è in Zona Tortona, al terzo piano del MUDEC-Museo delle Culture



inrete
● ● Digital

Ascoltiamo. Definiamo. Raggiungiamo.

www.inretedigital.it

MONZA

Via Latera Destra Nobel, 49 – 20851 Lissone MB

MILANO

Via G. Fara, 35 – 20124 MI

ROMA

Piazza di Pietra, 31 – 00186 RM

SEGRETI DELLA SPESA

20/03/2020 anno 8, n. 3

19

Il Carciofo Romanesco

La Mammola è stata il primo prodotto ortofrutticolo italiano a ottenere il riconoscimento comunitario IGP nel novembre 2002

Il carciofo era conosciuto già all'epoca degli Egizi. Furono però gli Etruschi che, partendo dal cardo (*Cynara cardunculus*), o carciofo selvatico, ne avviarono e praticarono la coltivazione. Una curiosità: al tempo dei Romani, il cardo era impiegato in sostituzione del caglio per la caseificazione. Qualche anno fa, l'uso è stato ripreso da aziende agricole del territorio laziale, le quali hanno pensato di riutilizzare come caglio il "fiore" di cardo appositamente coltivato.

Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP, anche conosciuto con il nome di Mammola, è un ortaggio tutelato da uno specifico e omonimo Consorzio. Viene piantato tra agosto e ottobre e si raccoglie da gennaio fino a maggio. La Mammola è priva di spine e ha foglie piuttosto morbide. Pur avendo una lunga storia nella cucina laziale, questo tipo di carciofo, detto anche Cimarolo, per secoli è stato coltiva-

to soltanto negli orti domestici; nei mercati ortofrutticoli è arrivato dopo la Prima Guerra Mondiale, quando molti contadini lo recuperarono grazie al suo costo contenuto. Al pari delle altre tipologie di carciofi (Violetti e Spinosi), è un ottimo alimento dal punto di vista nutrizionale, ricco di sali minerali, vitamine e fibre.

Tondeggianti? Grandi o piccoli? Spine o non spine?

Adesso che la primavera si sta avvicinando, come si scelgono e come si puliscono?

La Mammola deve avere una forma sferica un po' schiacciata, dimensioni molto grandi – il diametro non è mai inferiore ai 10 cm e l'altezza ai 7 cm –, l'apertura a foro sulla sommità, un colore intenso che sfuma dal verde al violetto e l'assenza totale della peluria interna.

Le Mammole vanno scelte in base

alla consistenza: se sono turgide, risultano gommose e quindi molto più difficile da pulire. Un dettaglio affascinante: dicono che se trovi la Mammola o il Carciofo con il gambo tutto ugualmente spesso dalla cima alla base, quello sia il primissimo fiore della pianta!

Come utilizzarlo in cucina

È consigliabile usare il carciofo appena acquistato, ma lo si può conservare in frigo per qualche giorno. È un ortaggio molto versatile, prettamente impiegato come contorno da accompagnare alla carne o al pesce. Le Mammole sono spesso servite come antipasto. Nella cucina vegetariana è diventato un ottimo secondo. I carciofi giovani si possono mangiare anche crudi, tagliati a fettine sottili e conditi con olio, limone e menta. ■

Giovanni Romano
giovanni.romano@cibiazpo.it



Poco di tutto

È una fortuna essere onnivori?

Per onnivoro si intende un organismo che può nutrirsi di un'ampia varietà di alimenti. Una fortuna, apparentemente, perché se non trovo una cosa ne cerco un'altra. Ma anche una sfortuna, per certi versi, come ci spiega il nostro nutrizionista Andrea Fossati. Se da un lato le popolazioni più longeve sono quelle che mangiano di tutto, dall'altro essere onnivori significa non essere "specializzati" né per assimilare alimenti di origine vegetale né per digerire alimenti di origine animale.

Facci capire che cosa vuol dire non essere "specializzati".

Gli animali erbivori hanno il rumine – la prima delle quattro cavità dello stomaco, una specie di sacco, dove il cibo subisce una prima digestione, ndr – e possiedono delle specializzazioni gastriche per metabolizzare la cellulosa. Da parte loro gli animali carnivori dispongono di enzimi che scompongono le proteine animali. Noi non abbiamo né le une né gli altri, siamo una via di

mezzo. Agli esseri umani fa male tutto, se esagerano con le quantità, e non fa male niente, se sono morigerati. Il segreto è appunto assumere un pochetto di ogni alimento. Siamo mammiferi fatti di apparati – digerente, renale... – e nel 99% dei casi quello che fa bene all'uno fa male all'altro.

Quindi come dobbiamo comportarci?

Provo a fare un quadro di come il nostro corpo "sfrutta" gli alimenti. I carboidrati e i grassi (tranne che per le membrane) li usiamo solo come benzina, mentre utilizziamo le proteine sia come pezzi di ricambio sia come benzina. Allora perché non mangiare solo quelle? Chi adotta questo regime alimentare sta benissimo. Il problema è che l'eccesso di proteine produce residui azotati che finiscono nei reni. Molti bodybuilder degli anni Ottanta che ingerivano chili di proteine hanno i reni compromessi o addirittura sono in dialisi. Se consumassimo soltanto proteine, il nostro organismo starebbe benissimo, tranne il fegato, che deve ridurre i loro

scarti tossici, e i reni che li eliminano.

Ma c'è proprio chi dice che, per stare in salute e vivere a lungo, la dieta migliore è a base di proteine, 1 grammo al giorno per chilo corporeo.

Un uomo adulto che pesa 70 chili dovrebbe assumere, secondo queste teorie, 70 grammi di proteine (2 piccoli hamburger), cioè 300 calorie. Cosa posso aggiungere per non farlo deperire? A un uomo sedentario occorrono circa 2.500 calorie al giorno (e a una donna 2.000-2100) per mantenersi in salute. Ma come ci si arriva? Con le verdure? Anche riuscendo a mangiarne 1 chilo e mezzo a pranzo e 1 chilo a mezzo a cena, quello che ancora manca si deve prendere dai grassi. Ma, tranne l'olio d'oliva e le olive, non esiste un alimento grasso che non contenga proteine. Dunque, fatti i conti, la dieta miracolosa sarebbe questa: prima colazione, 2 uova e un frutto; pranzo, 1 chilo e mezzo di verdura, 200 olive e 1 hamburgerino; idem a cena.

Non sembra una dieta attendibile.

In effetti... Io ci ho provato e riesco ad arrivare a 2.500 calorie aggiungendo 150/200 grammi di salame a pranzo e a cena; però vorrei misurare l'azotemia di chi segue consigli come questi. L'organismo non spreca le proteine in eccesso e gli aminoacidi che ne sono i mattoni. Li converte in zuccheri, staccandone un pezzettino, il cosiddetto residuo azotato. Quindi l'azotemia del sangue aumenta e s'affaticano i reni.

Con che sintomi?

Dolore, e non solo. Vi sarà capitato di sentire uno che dice: fino a 50 anni sono stato benissimo, ho mangiato di tutto; adesso mi è crollato il mondo addosso. L'organismo, che ha lavorato come un matto per 50 anni, compensando in qualche modo tutti gli eccessi, a un certo punto non ce l'ha fatta più.

Quali sono gli alimenti che consumiamo in quantità eccessiva?

I primi due elementi che dovremmo limitare sono lo zucchero e il sale. Nel 1950, l'85% dei diabetici aveva un parente di primo grado diabetico, tanto è vero che era stata classificata come patologia genetica. Cinquant'anni dopo, l'80% dei diabetici non aveva un parente di primo grado diabetico. Nel 2020 siamo al 90%.... Allora è genetico o no? Del diabete esistono due tipi: l'1 e il 2.



L'1 è genetico. Ma oggi il 90% dei diabetici è di tipo 2, il cosiddetto diabete alimentare.

E per quanto riguarda il sale?

Un consumo eccessivo di sale fa aumentare la pressione arteriosa e il rischio che sopraggiungano gravi patologie cardio-cerebrovascolari. Tra i giapponesi, che sono quelli che utilizzano più sale, si riscontra il maggior numero di casi di ictus. Ma d'altro lato c'è una popolazione in Brasile, gli aborigeni Yanomami, che non ne mangiano e non sanno cosa siano l'ictus e le patologie degenerative del cervello. La settimana scorsa ero a

un congresso e si parlava di sale. Mostravo un sacchetto di patatine: conteneva poco meno di 1 grammo di sodio. Poi facevo vedere l'immagine di un pasticcino e dicevo: anche qui c'è 1 grammo di sodio. Fa male il sodio, non il sale. Il sale da cucina è cloruro di sodio che è per circa il 60% cloruro e per il 40% sodio. Però il sodio non è associato solo al cloruro; per esempio, uno dei dolcificanti più utilizzati è il ciclamato di sodio, è dolce. Il bicarbonato di sodio, che utilizziamo come agente lievitante, non è salato. ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it



Asparagi e immortalità dell'anima

È il titolo di un esilarante racconto scritto dall'indimenticabile Achille Campanile, uno dei maggiori umoristi del secolo scorso

Cosa lega in effetti gli asparagi, nel loro breve viaggio dal campo alla tavola, all'immortalità dell'anima? Una domanda intrigante che Campanile sviluppa attraverso pagine di sagaci elucubrazioni, di geniali intuizioni, di arguti sillogismi, di appassionanti riflessioni sull'essere e il divenire, per arrivare a una sola conclusione inconfutabile (caso mai a qualcuno venisse in mente di confutarla): «non c'è alcun rapporto fra gli asparagi e l'immortalità dell'anima». Ma

Tipi di asparagi

Le specie di asparago presenti in Italia sono 8:

- Asparago pungente (*Asparagus acutifolius*), il vero Asparago selvatico
- Asparago comune (*Asparagus officinalis*)
- Asparago amaro (*Asparagus maritimus*)
- Asparago selvatico (*Asparagus tenuifolius*)
- Asparago marino (*Asparagus aphyllus*)
- Asparago spinoso (*Asparagus stipularis*)
- Asparago bianco (*Asparagus albus*)
- Asparago di Pastor (*Asparagus pastorianus*)

una cosa gli asparagi ce l'hanno in comune con il libro di Campanile: l'immenso piacere del gusto che procurano. Gusto della lettura nel caso del libro, piacere del palato nel caso degli affusolati ortaggi. E il binomio letteratura-asparagi ricompare in altre opere, molto più frequentemente di quanto ci si potrebbe aspettare. Così, nell'epico *Addio alle armi* Ernest Hemingway celebra il gusto degli asparagi assaggiati nelle sue scorribande sul Monte Grappa. Ancora, gli asparagi sono raccontati con delicata maestria nel *Bel Ami* di Guy de Maupassant e si ritrovano anche in una dimensione verista nelle *Novelle rusticane* di Giovanni Verga. Senza dimenticare, naturalmente, il massimo comunicatore d'emozioni, Marcel Proust, che racconta di come sostasse «rapito davanti agli asparagi, aspersi d'oltremare e di rosa». Sino ad arrivare, ai tempi nostri, a John Le Carré, giallista tra i più sottili, che nell'incipit del suo *Single & Single*, tra pistole e desideri d'avventure, riesce a mettere in tavola anche

succulenti asparagi freschi, maturati nell'orto.

A questo punto, dunque, non ci sono scuse: se possono diventare protagonisti di saggi filosofici, di descrizioni passionali, di situazioni intriganti, perché non dovrebbero esserlo anche sulla nostra tavola? Chissà, forse potrebbero aprirla a una nuova dimensione poetica, suggestiva per i suoi sapori, ma anche per i suoi colori... Sì, perché l'uomo con gli asparagi ne ha combinate di tutti i colori: se negli asparagi verdi i turioni (si chiama così la parte commestibile) crescono per quasi tutta la loro lunghezza fuori terra, abbronzandosi a loro modo con la fotosintesi, il pallore di quelli bianchi è ottenuto facendoli maturare completamente sotto la terra, e per i più sofisticati si è riusciti a creare anche asparagi violetti, dalle sfumature particolarmente delicate che si generano in una breve esposizione alla luce, prima di essere raccolti appena fuoriusciti dal terreno. ■

Giorgio Donegani

www.giorgiodonegani.com



L'avventura del pesco

Ogni frutto ha una storia e ogni storia merita di essere narrata. Quella del pesco è un intreccio di memorie, leggende, viaggi, ricerche scientifiche

Il pesco è soprattutto un'eredità contadina, lascito di agricoltori che nei secoli ne hanno conservato il germoplasma, gli usi e le tradizioni. Affonda le sue origini negli altipiani del Tibet, da dove si diffonde in Cina. Ne sono testimonianza i noccioli risalenti al Neolitico (6000 a.C.) rinvenuti nei villaggi *Hemudu* sulle rive dello Yangtze. Intorno al 3000 a.C. inizia la 'domesticazione' di molte delle tipologie di pesca che oggi conosciamo: le nettarine nel Turkestan (ispiratrici del celebre saggio *The Golden Peaches of Samarkand*), le pesche bianche, le piatte (*Peen-to*) dal gusto di miele. Il frutto si radica profondamente nella cultura cinese, assurgendo a simbolo di fertilità e longevità, e ispirando l'antico canzoniere *Shijing* (1100 a.C.). Il suo arrivo in Europa è avvolto nel mistero: forse giunge dalla Persia, notato da Alessandro Magno nei giardini del re Dario III; oppure dall'Egitto, secondo Diodoro Siculo. Al di là delle leggende, l'introduzione del pesco è probabile sia

avvenuta prima nel mondo greco (tramite l'antenata di quella che fu poi nominata *Via della Seta*) e poi, intorno al I secolo a.C., nell'Impero Romano. Plinio il Vecchio ne cita l'origine persiana e altri latini (Virgilio, Columella, Palladio) ne descrivono il frutto: *Asiatica*, *Duracinus*, con polpa aderente all'endocarpo, *Gallica*, dai Balcani tramite la via del Danubio. Dopo la caduta dell'Impero, il pesco scompare dalle campagne, ma viene salvato da Carlo Magno nei giardini dei monasteri. Rifiiorisce nel Rinascimento, negli horti nobiliari, ed è esportato nel Nuovo Mondo dai colonizzatori ispanici. L'epoca di massima fortuna del pesco inizia con la 'Febbre dell'Oro' a metà dell'800, con l'arrivo nel piccolo Stato americano del Delaware della *Chinese Cling*, una pesca cinese a polpa bianca con buccia mazzata di rosso. Nel primo '900 una moltitudine di tipologie discendenti da Chinese Cling e dalle antiche pesche ispaniche (le *Indian peaches*) inizia a diffondersi,

prima in America e poi nuovamente in Europa. Nel secondo dopoguerra, le varietà americane invadono il resto del mondo, ritornando infine nella loro terra natia: la Cina. Curioso è il caso delle nettarine, originarie del bacino del Tarim ma 'rinate' nella coltivazione cinese grazie alle varietà americane. E l'epopea della pesca non è ancora finita... ■

Marco Cirilli

Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali,

Università degli Studi di Milano

In collaborazione con l'Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano



ISTITUTO CONFUCIO
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
米兰国立大学孔子学院



Cantina Urbana®

Fare vino senza azienda agricola? Si può!

In Cantina c'è un sole bellissimo, che illumina le grandi botti d'acciaio, le bottiglie in fase di etichettatura, i bicchieri appesi a testa in giù sopra il banco... È metà mattina e regna una splendida tranquillità. Le porte al pubblico vengono aperte la sera, ma chiunque passi casualmente di giorno viene accolto.

Ci troviamo nella prima (e al momento unica) Cantina Urbana® italiana: uno spazio in cui viene prodotto e imbottigliato il vino, senza contatto diretto con i vitigni. All'estero ne esistono diverse, ma in Italia è difficile riuscire a rompere il legame tradizionale tra azienda agricola e terroir.

L'idea è venuta a Michele Rimpici, laureato in scienze della comunicazione e sommelier, originario di Verona ma trapiantato a Milano dal 2016. Dopo diverse esperienze italiane e internazionali – da ultimo Direttore Generale della catena Signorvino – è un viaggio a New York che gli suggerisce lo spunto che darà vita a Cantina Urbana®. Scopre la Brooklyn Winery, aperta nel 2008 all'interno di una

vecchia fabbrica da un paio di ragazzi appassionati di vino e con il sogno di vinificare in modo autonomo. “Mi ha affascinato l'idea di produrre il proprio vino senza avere del terreno, dei vitigni; e anche la possibilità di abbinare alla produzione la somministrazione, per dar vita a momenti conviviali. Per mettere in piedi un'azienda agricola ci vogliono molti soldi e infinito tempo: per fare vino da un vigneto appena piantato, dieci anni”. Michele ci racconta che in Europa sono tanti gli esempi che ha studiato: Londra, Parigi, Amsterdam, la Scandinavia: “Oggi attraggono molto i luoghi in cui si può vedere come gli alimenti si producono e si trasformano. Pensiamo alla birra, al pane, al caffè... e ovviamente anche al vino, con le sue difficoltà”.

Idea, piano di lavoro, realizzazione

Spinto da alcuni amici, da produttori di vino attratti dal progetto e con due soci, Michele trova velocemente il posto giusto, l'ex fabbrica sui Navigli in

cui adesso stiamo chiacchierando.

Racconta come ci sei arrivato. Abbiamo aperto a ottobre 2018, con la prima vendemmia. Il vino lo prepariamo come si faceva una volta, ma con la tecnologia di adesso. Piccole produzioni, seguite dal nostro enologo. Compriamo le uve principalmente in Oltrepò e in Veneto, ma abbiamo il vantaggio di produrre in città e quindi senza limiti di denominazione. Viaggiando parecchio, trovo cose interessanti anche in altre regioni: acquistiamo in diversi luoghi d'Italia basi vino e mosti da sfecciare (dai quali eliminare le fecce, i residui che si depositano nei vasi vinari dopo la fermentazione, ndr). Il nostro vino icona si chiama Naviglio Rosso, è un “local wine”, fatto solo con uve rosse dell'Oltrepò. L'uva viene vinificata qui da noi in acciaio e poi affinata per sei mesi, in parte in anfora di terracotta, in parte in barrique. Abbiamo un altro vino che nasce da un forte legame con il territorio, quello che produciamo con la Corvina e il Corvinone, le uve

principali per la produzione dell'Amarone; anche questo lo vinifichiamo in acciaio. E poi facciamo bianco. Compriamo, ancora in Oltrepò e in Veneto, Riesling e Pinot Grigio, Merlot e Cabernet: uve che ti permettono di fare ricette in cantina.

Produrre il vino è un vero e proprio mestiere, distinto da quello dell'agricoltore. È un po' la stessa cosa che succede in torrefazione con il caffè: hai degli ingredienti in casa e decidi che cosa farne.

Ho un po' di curiosità “tecniche” a questo punto. Non dovendo seguire un disciplinare, puoi fare quello che vuoi? Una volta decisa la tua “ricetta” di vino, devi comunicarla a qualcuno?

Allora, tutti i vini escono da qui come prodotti da Cantina Urbana®. Noi utilizziamo un codice ICQRF, rilasciato dal Ministero delle politiche agricole nel momento in cui sei riconosciuto produttore di vino o azienda agricola (l'ICQRF – Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari – è uno dei maggiori organismi europei di controllo dell'agroalimentare, ndr). Come tutti i produttori di vino che non seguono un disciplinare, possiamo mischiare tutti i vini che vogliamo;



l'unica cosa importante, siccome siamo iscritti al Sian (il portale di accesso ai servizi del Ministero, ndr), e quindi sono tracciati tutti i prodotti che entrano e che escono, è poter indicare l'intero percorso delle uve che utilizziamo, dall'acquisto all'imbottigliamento.

C'è un parallelismo tra questa attività e quella di chi produce birre artigianali?

Il parallelismo c'è, ma solo a livello di linguaggio. Potremmo dire che è comune la filosofia: e cioè l'artigianalità, in contrapposizione al sistema classico, o dei grandi. Il prodotto però è molto diverso. La birra è assai più facile da realizzare. Puoi farla

quando vuoi; infatti c'è un birrifico artigianale in ogni quartiere. L'uva c'è una volta all'anno, è pronta dopo sei mesi...

Ultima domanda: qui cosa succede, quindi, in sostanza?

Di giorno come vedi si lavora, si vinifica, si imbottiglia... E anche se non siamo effettivamente aperti, facciamo entrare chi vuole fare una degustazione, o comprare del vino. Ma tutto succede dall'aperitivo in poi. Facciamo tanti eventi, anche con aziende grosse, o feste: di laurea, compleanni... E ovviamente tante, tantissime degustazioni. ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it



Michele Rimpici, seduto al centro, e il suo staff.



Olio Officina Festival

Un prodotto antico che sta imparando linguaggi nuovi

Nel febbraio 2020 si è svolta a Milano la nona edizione di *Olio Officina Festival-Condimenti per il palato & per la mente*, un progetto che valorizza la cultura dell'olio. La lista di appuntamenti, incontri, laboratori di assaggio, mostre, conferenze e spettacoli è stata particolarmente ricca.

Abbiamo intervistato il direttore Luigi Caricato, oleologo, giornalista, editore, autore di diversi volumi dedicati all'olio extra vergine di oliva.

Soddisfatto di questa edizione della manifestazione?

Sì, ciò nonostante non ce ne saranno altre con questo format. Anche se quest'anno mi sono sembrati molto promettenti la presenza di tanti giovani e l'esordio di linguaggi nuovi, come i video che, applicati all'olio, prodotto vetusto, sono un bel segnale. Quindi *Olio Officina Festival* è stato un successo anche per lo spirito innovativo. La prossima edizione la costruiamo in questi mesi.

Gli obiettivi di questo nuovo format quali saranno?

Io punto sull'innovazione. Tutte le edi-

zioni del programma precedente avevano una specifica identità. Però l'assaggio, per esempio, si è svolto sempre seguendo codici ben definiti. Io vorrei inventare delle formule inedite. Penso all'utilizzo di qualche nuova tecnologia... una strada che per ora non è stata praticata. L'olio merita una presentazione spettacolare.

Come mai finora nessuno si è avventurato su questo sentiero?

Parliamo di un prodotto difficile; un tempo era soltanto il liquido grasso che serviva per condire. In realtà, in passato c'è stata una narrazione legata all'olio, penso ai Novaro per la Riviera ligure, a Pirandello, alla Deledda, a tanti altri autori e illustratori; poi l'abbiamo abbandonata. Ora stiamo provando a recuperare. Per esempio abbiamo creato uno spazio letterario che quest'anno ha ospitato un reading di poesie a tema. Ma purtroppo l'olio oggi è diventato una commodity il cui valore è sceso a livelli inaccettabili.

I produttori si stanno rinnovando?

Con lentezza, ma si stanno adeguando. Ci sono imprenditori molto illumina-

ti ma altri non comprendono che il valore dell'olio è strettamente legato e dipendente da un'elaborazione culturale. Gli italiani oggi scelgono in funzione del prezzo più basso. L'80% degli oli venduti nei supermercati è in offerta. Il recupero del valore non può avvenire se non attraverso un processo culturale. Altrimenti il consumatore utilizza il prodotto in maniera indifferenziata senza capirne le caratteristiche. Perché acquistare un extra vergine che costa più di un altro se hanno entrambi la stessa denominazione? Invece la scelta deve essere consapevole, funzionale alle peculiarità dell'olio che si vuole utilizzare.

Le istituzioni tutelano in modo efficace la produzione dell'olio?

In realtà non aiutano, perché le diciture obbligatorie sono poco efficaci. Per esempio, definire indistintamente "superiore" la categoria merceologica dell'olio Evo significa equiparare quello che costa pochi euro a quello che invece ha costi più elevati in ragione della progettualità che c'è dietro. Gli organismi di controllo penalizzano le aziende virtuose comminando delle

sanzioni se valorizzano l'olio con delle espressioni come *Selection* (quando è stata fatta una selezione) o *Cru* (quando l'ambito di produzione è ristretto) che segnalano scelte fatte dal produttore. Ma perché? Disponiamo di tutte le forme di tutela: l'organismo di controllo acquisisce il prodotto, lo porta in laboratorio, lo fa analizzare e poi lo propone a un gruppo di assaggio che lo valuta sensorialmente. Se non si riscontra un livello di qualità adeguato, si commina la sanzione. Da notare che ci sono 9 organismi di controllo in competizione tra loro che verificano le stesse cose. I claim salutistici dell'EFSA e dell'FDA (le agenzie per la sicurezza alimentare europea e statunitense) sono dichiarazioni che mettono in evidenza la grande qualità dell'extravergine, ma in Italia non vengono utilizzati da nessuna azienda, né grande né piccola, per la paura di controlli fatti spesso senza adeguata professionalità.

Esistono i disciplinari per l'olio?

Ci sono i disciplinari legati a DOP e IGP, che variano perché dipendono dal territorio

e dai contesti operativi. Poi esistono quelli volontari, privati. A *Olio Officina Festival* abbiamo presentato il consorzio degli *extravergini di alta qualità* che ha un bollino e dei parametri severissimi. Altro esempio: il Laudemio dagli anni Ottanta ha un suo disciplinare e tutte le bottiglie hanno caratteristiche d'eccellenza. Ma una certificazione istituzionale ha un valore maggiore rispetto a un'auto-certificazione che deriva da un disciplinare di produzione. Gli imprenditori avevano chiesto il riconoscimento dell'alta qualità in etichetta. Ma è stata una battaglia persa. Non se ne comprende il motivo.

Non si riesce a fare fronte comune?

Questo non avverrà mai, perché l'Italia è sempre divisiva e il mondo dell'olio lo è in maniera ossessiva. I troppi aiuti finanziari hanno mortificato l'iniziativa privata. Si cresce quando ci si muove con le proprie gambe. In altri settori si gioca in maniera più libera e quindi chi è virtuoso viene premiato e chi non lo è sparisce. ■

Paola Chessa Pietrobboni
direzione@cibiexpo.it

Mondo Asino

Quando asini, formaggi e creme hanno tanto da insegnarci

Ci troviamo in Val Brembana, per la precisione nel comune di Olmo al Brembo, a una cinquantina di chilometri da Bergamo. Mondo Asino è una piccola azienda a conduzione familiare che ha saputo vedere oltre. Partendo dal principio che il latte d'asina, oltre a essere buonissimo, fa anche molto bene alla salute, ha reso questo ingrediente protagonista di prodotti caseari ma anche di cosmetici naturali e bio. Con energia, trasporto e travolgente passione.

Chiediamo a Leonardo, giovane anima dell'azienda, di raccontarci qualcosa in più...

La vostra produzione si concentra sul latte d'asina. Da dove è nato questo interesse?

Il latte d'asina non è mai stato utilizzato in Val Brembana prima di noi. La nostra attività è iniziata un po' per caso... Mio nonno aveva delle mucche, ma con il tempo sentiva il lavoro sempre più faticoso e così decise di smettere. Il pascolo di famiglia però era rimasto vuoto. E così tutti insieme abbiamo deciso di prendere qualche asinello, inizialmente proprio per la pulizia del pascolo: gli asini sono animali rustici, ottimi per tenere puliti i terreni e senza troppe esigenze. Per noi erano animali nuovi; ci siamo informati passo passo e abbiamo scoperto tantissime loro caratteristiche tra cui le importanti proprietà del latte.

Inoltre, io da piccolo avevo le piastrine molto basse e il dottore mi consigliò di bere proprio il latte d'asina in quanto ricco di immunoglobuline. Iniziammo a mungere a mano per usarlo in famiglia e,



successivamente, ci venne l'idea di dare anche ad altre persone la possibilità di utilizzarlo. Così è nato definitivamente Mondo Asino.

Le caratteristiche della Valle Brembana sono quelle di una natura incontaminata. Come riuscite a coniugare l'attenzione a questo microclima con la vostra produzione? In che modo agite per il rispetto degli animali e del loro benessere?

L'impegno per il territorio e la tutela del benessere degli asini sono strettamente connessi.

L'azienda, oltre alla produzione di latte d'asina e derivati, promuove progetti di pulizia e di mantenimento del territorio e dei pascoli montani. La nostra Valle diversi anni fa viveva quasi unicamente di agricoltura ma, con l'arrivo dell'industria,

un po' alla volta il lavoro è cambiato: le aziende agricole sono diminuite e i pascoli sono stati abbandonati. Gli asini mangiano un po' di tutto, anche rovi e spini, e così si prestano molto bene – e in modo del tutto naturale – al recupero e al mantenimento dei terreni. Nello stesso tempo hanno la possibilità di vivere liberi nella natura incontaminata delle nostre montagne, alimentandosi in modo sano. Non diamo loro alcun tipo di mangime specifico, ma solo erba e fieno della zona. Da qui il loro benessere e, di conseguenza, la qualità del latte d'asina e dei prodotti derivati.

Quali sono i maggiori vantaggi del latte d'asina per la salute? Si addice anche ai più piccoli?

Il latte d'asina è il più simile a quello materno. È ideale per i bambini piccoli, per le mamme che ne hanno poco come sostituto di quello artificiale e per chi ha problematiche di intolleranze e allergie ad altre tipologie di latte. È ricco di omega-3, omega-6 e calcio, perfetto anche per le persone più anziane in quanto utile per rafforzare il sistema immuni-

tario. Non dimentichiamo che è anche povero di grassi e proteine.

Avete una produzione veramente ampia e originale. Qual è il vostro prodotto di punta?

Abbiamo una produzione molto diversificata sia per i prodotti alimentari – come formaggi, biscotti, liquori – sia nella linea cosmetica naturale. Per fortuna, ultimamente il latte d'asina sta avendo successo grazie all'ampia informazione che se ne sta facendo. Anni fa lo conoscevano davvero in pochi, soprattutto qui nella bergamasca. Il prodotto di punta è rappresentato sicuramente dai formaggi, per via delle difficoltà legate alla loro produzione. E poi viviamo nella valle dei formaggi e quello con latte d'asina ancora mancava... Dovevamo rimediare! Bergamo è diventata Città Creativa dell'Unesco per la Gastronomia 2019 proprio grazie ai formaggi. È la provincia con il maggior numero di DOP, ben 9. Inoltre ci sono diversi presidi Slow Food.

E in campo cosmetico?

Il latte d'asina vanta infinite proprietà per la pelle, protettive e curative. A



partire da questo, abbiamo realizzato le nostre linee cosmetiche 100% naturali fino ad arrivare a utilizzare ingredienti bio e con più del 50% di latte d'asina contenuto, che è una percentuale veramente molto alta.

Il latte d'asina poi è usato anche per chi ha problematiche più serie come dermatiti e psoriasi.

Curiosità: ma i vostri asini si comportano bene?

Contrariamente a quanto si dice, devo precisare che sono animali molto intelligenti e molto docili; con i bambini poi sono estremamente affettuosi. Avere un asinello è come avere un cane, anzi forse meglio: per esempio, non abbaia! ■

*Chiara Caprettini
www.nordfoodovestest.com*



Il bollino blu di MSC

L'obiettivo è premiare le pratiche di pesca sostenibile



Il volume di prodotti certificati MSC venduti in Italia è cresciuto di un terzo tra il 2018 e il 2019, portando ora il nostro Paese al settimo posto nel mondo. A livello globale, dal 2000 a oggi si contano oltre 40.000 referenze ittiche certificate, di cui 1.300

Gli oceani versano oggi in una condizione sempre più problematica, anche a causa della pesca eccessiva che interessa il 93% delle risorse ittiche mondiali. Per combattere questo problema e salvaguardare la salute dei mari, nel 1997 è nata MSC (Marine Stewardship Council), un'organizzazione internazionale non-profit che promuove la pesca sostenibile in Italia e nel mondo. Il programma di certificazione ed etichettatura del pescato si propone di valutare se è rispettato l'equilibrio tra il livello delle catture e il rinnovo delle specie e, dunque, se si presta attenzione alla conservazione dell'ecosistema. Si

prefigge inoltre di stimare la capacità d'adattamento della pesca alle mutevoli condizioni ambientali, di tracciare il pescato sostenibile e di sensibilizzare le persone a scelte di consumo responsabile. Il bollino blu di MSC è un punto di riferimento globale, unico e rigoroso, i cui principi e criteri sono in linea con quelli della FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) e dell'ISEAL (Alleanza internazionale per l'accreditamento e l'etichettatura sociale e ambientale). Purtroppo in Italia circa il 90% degli stock ittici sono gestiti in modo poco lungi-

mirante: il Fish Dependence Day, il giorno in cui termina l'autosufficienza rispetto al prodotto ittico, cade a marzo, in anticipo di 4 mesi sul resto dell'Europa. A oggi il 30% del consumo proviene da pesca locale e il restante 70% da importazioni, per lo più provenienti da Paesi in via di sviluppo. Ed è proprio il nostro Paese ad aprire la strada della sostenibilità nel bacino del Mediterraneo con la prima attività di pesca certificata MSC in Veneto.

Cosa può fare il consumatore
Oggi il 15% della pesca globale è certificato sostenibile secondo gli standard MSC, e

il suo marchio blu è riconosciuto da quasi la metà dei consumatori italiani. Per il compratore finale essere parte attiva del cambiamento è molto semplice: durante la spesa, l'inconfondibile bollino blu è ben visibile e distingue chiaramente il prodotto ittico certificato secondo gli standard MSC. Più il consumatore lo chiede e l'acquista e più il mercato sarà stimolato ad accelerare l'adeguamento della filiera – e quindi dell'offerta. Le insegne più importanti della GDO (Grande Distribuzione Organizzata) aderiscono a questo programma con migliaia di referenze ittiche, sia in Italia sia all'estero. ■

Valeria Sartorio

Nel marzo 2017, MSC è diventato il primo programma globale di certificazione di pesca a essere riconosciuto per rigore e credibilità dalla Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI).

Da oggi il sito di CiBi
- www.cibiexpo.it -
è anche in inglese

From today our website
- www.cibiexpo.it -
also has the English version

**Cerchiamo di parlare sempre più “lingue”.
Per questo abbiamo due novità**

**E per chi non ha voglia
di leggere, siamo ascoltabili
in formato podcast
www.cibiexpo.it/podcast-2/**





Lavora con noi!

Sei un piccolo produttore, un coltivatore, un'azienda e hai bisogno di **servizi fotografici** che raccontino la tua attività, i tuoi prodotti nelle varie fasi di lavorazione e trasformazione, e il territorio nel quale lavori?

Vuoi **organizzare un evento** che ti permetta di parlare a un pubblico di consumatori interessati e attenti alla qualità?

Hai bisogno di migliorare la tua presenza online e ricevere **consulenze di digital marketing**?

Avresti bisogno di **contenuti personalizzati** per il tuo sito, i tuoi social o le tue cartelle stampa, ma non hai tempo per occupartene?

Scrivici, lo faremo noi! È il nostro lavoro!

Contattaci anche se vuoi imparare a fare tutto in autonomia.

Da quest'anno organizziamo **corsi di formazione** dedicati alla fotografia del cibo, alla comunicazione digitale, ma anche al galateo, alla cucina...

info@cibiexpo.it