



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLA
SUD
MILANO



La transumanza

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 8 - n. 2
20 febbraio 2020
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



**I Sommelier
dei confetti**

**Maître e
sommelier,
il sogno
diventato realtà**





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

Mitico Carosello

Il 3 febbraio 1957 va in onda in TV per la prima volta Carosello, un format innovativo studiato per incrementare le entrate della RAI grazie all'ingresso, allora molto discreto, della pubblicità. Per vent'anni Carosello viene trasmesso quotidianamente, inizialmente alle 20,50. Termina dopo 10 minuti. Ma è considerato uno spettacolo troppo frivolo per andare in onda il Venerdì santo e il 2 novembre, giorno dei morti. Anche i bambini possono vederlo prima di essere spediti a letto. La sigla musicale, una tarantella, accompagna l'apertura del sipario: all'esordio vanno in scena 4 mini varietà, ciascuno della durata di 135 secondi con un 'codino' di soli 30-35 secondi dedicati al prodotto reclamizzato. Che però non può essere nominato

più di 6 volte! Regole rigidissime dettate dalla SACIS (Società per Azioni Commerciale Iniziative Spettacolo), consociata della RAI. Rivisti oggi, i primi spot non convincerebbero all'utilizzo dei prodotti pubblicizzati nemmeno gli amministratori delegati delle società citate: lenti, noiosi, alcuni con finalità didattiche apprezzabili ma deprimenti, e una rappresentazione inverosimile e irrispettosa dell'universo femminile. Il confronto con gli attuali consigli per gli acquisti è sconcertante: si è passati dalle non più di 6 citazioni per ogni articolo al ripetitivo martellamento di oggi che mette a dura prova la pazienza anche dei più tolleranti teledipendenti. ■

*Paola Chessa Pietrobboni
direzione@cibiexpo.it*





Sommario

Ben fatto Ossobuco tutto compreso <i>di Marta Pietroboni</i>	5	Segreti della spesa La focaccia ligure <i>di Chiara Caprettini</i>	19
C'è del buono I buoni pasto, le novità del 2020 <i>di Anna Francioni</i>	7	Alimentazione e salute Integratori vitaminici e minerali: no al fai da te! <i>di Andrea Fossati ed Elisabetta Amoruso</i>	21
Ricerca e innovazione La fisica in cucina <i>di Gabriele Gatti</i>	9	Racconti stuzzicanti Un capolavoro tra i campanili <i>di Giorgio Donegani</i>	23
Lo Spread... ma quello buono! <i>a cura della redazione</i>	11	Tendenze Lo zenzero nostrano <i>di Giovanni Romano</i>	25
Made in Italy I marchi storici <i>di Daniela Mainini</i>	13	Dopo il Capodanno cinese... <i>di Valentina Talia</i>	27
Storia del cibo La transumanza <i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	14	I Sommelier dei confetti <i>di Alessandro Caviglione</i>	28
Protagonisti Maître e sommelier, il sogno diventato realtà <i>di Marta Pietroboni</i>	16	To Good To Go <i>di Marta Pietroboni</i>	29
		A lume di cand...ito! <i>di Gabriele Gatti</i>	29



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 8 - n. 2
Milano
20 febbraio 2020

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 Sàrcina - 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

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013
presso il Tribunale di Milano
© 2019 Cibi srl
È vietata la riproduzione anche parziale
di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari
senza l'autorizzazione dell'Editore. L'Editore
dichiara la propria disponibilità a regolarizzare
eventuali omissioni o errori di attribuzione.
Pubbliche relazioni:
Marta Pietroboni – marta.pietroboni@cibiexpo.it

Visita il nostro sito
www.cibiexpo.it
Troverai approfondimenti, contenuti extra
e la versione digitale dei numeri precedenti
di CiBi.

Nella prossima uscita:
Enrico Bartolini, "lo chef più stellato d'Italia"



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

Ossobuco tutto compreso

Come il matrimonio di creatività individuale e ricordi delle tradizioni popolari dà vita a una ricetta perfetta

Siamo già stati a cucinare a casa di Libero, il nostro brillante illustratore, perché è difficile trovare oggi un cuoco non professionista con altrettanta competenza e passione. La cucina, affacciata su un giardino-orto, è tanto bella quanto organizzata, e suggestiva è la quantità di libri culinari sparsi in casa. Oggi Libero ci propone una sua personalissima ricetta: un ossobuco di cui non scarterete nulla, perché l'osso è... delizioso!

Ingredienti

Per l'ossobuco:

- due bistecche di controfiletto di manzo
- una patata
- due generose noci di burro
- quattro acciughe
- un mazzetto di erbe aromatiche
- farina di riso per impanare

Per la salsa:

- 1 scalogno
 - 60 gr circa di burro, di cui 20 gr a dadini, da utilizzare congelati
 - 300 gr circa di salsa di pomodoro
 - un bicchiere di vino rosso
- Per la gremolata:
- una testa d'aglio
 - scorza di limone
 - un mazzetto di prezzemolo

Preparazione

Tagliare lo scalogno, metterlo in un pentolino e cuocerlo a fuoco lento con il burro, fino a ridurlo a una marmellatina, unendo a poco a poco il bicchiere di vino rosso. Aggiungere poi la salsa di pomodoro ed

emulsionarla con 20 gr di dadini di burro congelati. Ricavare dalla patata due tronchetti circolari alti poco più delle fette di carne; poi, con un levatorsolo, scavare un tunnel al centro di ogni tronchetto. Una volta ottenuti gli ossi finti, si devono rosolare nel burro. Quindi sciogliere in un pentolino – a fuoco lento – una noce di burro e poi aggiungerli i due tronchetti di patate, cuocendoli per circa 20 minuti, a fuoco medio. A questo punto frullare insieme la seconda noce di burro e le 4 acciughe, in modo da ottenere una pomata – il finto midollo – con cui, a fine cottura, saranno da riempire i tunnel scavati nel centro dei tronchetti. Non resta che fare un buco in ciascuna bistecca, in cui alloggiare i tronchetti, infarinare il tutto e rosolare in padella, aggiungendo burro a piacere e il mazzetto di erbe aromatiche, per 5/6 minuti. Una volta cotti gli ossibuchi, i tunnel ricavati nelle patate andranno riempiti con la pasta d'acciuga. Da ultimo ci si deve dedicare alla gremolata: tritare insieme aglio, scorza di limone e prezzemolo. Non buttare la carne avanzata: tritarla, farne due polpettine, passarle nell'origano e rosolarle. Libero ci suggerisce anche come impiattare: in un piatto grande mettere al centro il finto ossobuco, ai lati due cucchiainate di salsa, nella parte alta la gremolata e nella parte bassa la polpettina di carne. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it



VALTELLINA MONTAGNA OLIMPICA

Valtellina

Regione
Lombardia

C'È DEL BUONO

I buoni pasto, le novità del 2020

Digitalizzazione e cashless sono le parole chiave che guidano le regole in materia di Ticket Restaurant® previste dalla nuova Legge di Bilancio

Nell'immagine
Luca Palermo,
Amministratore
Delegato
di Edenred Italia.

Edenred Italia

Edenred è leader mondiale nelle soluzioni transazionali destinate a imprese, dipendenti e merchant, con un volume d'affari di oltre 28 miliardi di euro nel 2018, di cui l'80% attraverso formati digitali. Card elettroniche, app per telefonia mobile, piattaforme online e voucher cartacei consentono di aumentare il potere d'acquisto delle persone, ottimizzare la gestione delle spese delle aziende e incrementare il business dei partner affiliati. Quotata alla Borsa di Parigi, Edenred è presente in 46 Paesi con circa 8.500 dipendenti.

L'anno si apre con un importante cambiamento per quanto riguarda i buoni pasto a favore delle persone che lavorano. La manovra finanziaria varata alla fine del 2019 prevede infatti un innalzamento della soglia di esenzione fiscale del buono elettronico da 7 a 8 euro e una riduzione della deducibilità del cartaceo (da 5,29 a 4 euro). In termini pratici questo significa che da oggi alle aziende converrà sempre di più dotare i propri dipendenti di card digitali comodamente ricaricabili mensilmente.

«Si tratta di un notevole passo avanti verso la digitalizzazione dell'intero sistema paese», commenta Luca Palermo, Amministratore Delegato di Edenred Italia, società leader nel settore dei buoni pasto. «Inoltre – prosegue – è importante sottolineare come un simile provvedimento contribuisca a favorire la maggiore tracciabilità delle transazioni, adeguando l'Italia ai valori europei e allontanando il ricordo degli spiacevoli casi di truffa balzati agli onori della cronaca in tempi non molto lontani.» Oltre alla riduzione della soglia di esenzio-

ne, va ricordato che non è prevista alcuna detrazione IVA per le società che si avvalgono dei ticket cartacei, mentre sarà integralmente detraibile l'IVA al 4% per quelli elettronici. «Al momento il mercato dei buoni pasto è rappresentato per il 60% dai blocchetti cartacei e per il 40% dalle tessere elettroniche – conclude l'A.D. di Edenred Italia – ma ci aspettiamo che questa proporzione venga quantomeno rovesciata nel giro dei prossimi anni e che si acceleri sempre di più verso un sistema completamente digitale.»

Vantaggi non solo per le aziende

Alle parole di Palermo fa eco Emanuele Massagli, presidente dell'Associazione nazionale società emittitrici buoni pasto (Anseb), che spiega come gli emittitori abbiano deciso di scommettere sui buoni elettronici perché funzionali al processo di digitalizzazione dei servizi per il lavoro in atto. Un ulteriore elemento da prendere in considerazione è il fattore economico. «Facendo i conti – conti-

nua Massagli – è facile capire che gli sgravi previsti dalla manovra possono portare nelle tasche dei lavoratori un incremento di 400 euro non tassati all'anno, da spendere per una pausa pranzo sana.» Un indubbio vantaggio, che si inserisce nell'ampio discorso delle facilitazioni e dei benefit aziendali oggi sempre più apprezzati e richiesti. ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it





IDEE PER L'AGRICOLTURA

CASA
dell'AGRICOLTURA



Verso gli
Stati Generali
dell'Agricoltura

Con il contributo di
Fondazione
CARIPLO



info@casagricoltura.org
comunicazione@casagricoltura.org
casagricoltura.org

Le prossime iniziative che accompagnano la Casa dell'Agricoltura verso gli Stati Generali

WELFARE NELLE AZIENDE AGRICOLE
Esperienze di agricoltura sociale a confronto
5 marzo 2020 ore 9.30
Cascina "La Forestina" Cisliano (MI)

NOI E IL BOSCO
Un patrimonio tra identità e sviluppo
19 marzo 2020 ore 9.30
Palazzo Lombardia, Sala Marco Biagi, Milano, Via Melchiorre Goia 36

ECOLOGIE ED ECONOMIE DELL'ACQUA PER LA SOSTENIBILITÀ
L'importanza dell'acqua in agricoltura
23 marzo 2020 ore 9.30
Università degli Studi di Milano, Aula Magna, Via Festa del Perdono 7

SOSTENIBILITÀ NELLA MONTAGNA LOMBARDA
Esperienze di agricoltura in aree di marginalità produttiva
2-3 aprile 2020 ore 14.30
Unimont, Edolo (Bs), Via Alessandro Morino 8

AGRICOLTURA, CLIMA E AMBIENTE
Volontà delle Istituzioni, impegno dei cittadini
22 aprile 2020 ore 9.30
Palazzo delle Stelline, Milano, Corso Magenta 61

MILANO
15 MAGGIO 2020
STATI GENERALI
DELL'AGRICOLTURA
SOSTENIBILE

RICERCA E INNOVAZIONE

La fisica in cucina

La scienza che studia la materia, l'energia e i loro reciproci rapporti è utile anche per fare le crespelle, in francese crêpes

Le branche in cui è suddivisa la fisica sono tanto numerose quanto le dimensioni degli oggetti di cui si occupa, dalle infinitamente piccole particelle elementari alle gigantesche galassie. Tra questi due spettacolari estremi si colloca la fisica dei fenomeni quotidiani, inclusa quella del calore e della temperatura. Quali suoi principi applichiamo nella vita di tutti i giorni senza saperlo? Molto spesso la fisica è esperienza comune, fatta di gesti semplici e... gustosi, proprio come cucinare una crêpe.

Obiettivo scientifico: la perfezione

Di per sé la preparazione è molto semplice; tuttavia, per fare la crêpe perfetta è necessario ricorrere alla fisica. Un recente esperimento condotto dal professor Edouard Boujo dell'École Polytechnique di Palaiseau e dal professor Mathieu Sellier dell'University of Canterbury in Nuova

Zelanda, volto a scoprire il modo più efficace per far solidificare un liquido su una superficie solida, ha preso come esempio proprio questa preparazione.

Nel condurre l'esperimento sono stati usati due metodi. Il primo ha considerato già stabiliti a priori i parametri della temperatura e del tempo di cottura e le caratteristiche della padella (perfettamente liscia). Tale metodo prevede che il movimento con cui la pastella viene fatta aderire al fondo del tegame sia brusco. La conseguenza è che la superficie delle crêpes è spesso irregolare. Il secondo, invece, comporta un maggiore controllo del movimento della padella, così da gestire potenziali problemi al momento della cottura e della distribuzione della pastella.

Tra i due metodi, il secondo si è rivelato il più efficace. Considerati i due campioni di crêpes cucinate, solo un numero ridottissimo di frittatine pre-

parate con il secondo metodo è bruciato, mentre con il primo metodo la quasi totalità delle crêpes è finita nei rifiuti.

Più precisamente, si chiede a chi sta cucinando di inclinare la padella in una sola direzione appena dopo aver versato la pastella, così da permetterle di spostarsi dal centro al bordo inferiore. Dopodiché si procede a ruotarla per consentire al liquido di distribuirsi uniformemente. Infine, mentre continuano i movimenti circolari, si riduce l'inclinazione della padella, riempiendo ogni buco. A quel punto, la pastella sarà perfetta. Non ci resta che correre in cucina e con un po' di fisica (e di manualità) avremo anche noi la crêpe perfetta da offrire ai nostri amici. ■

Gabriele Gatti
gabrielegatti.1993@gmail.com



CI SONO BATTAGLIE CHE SI COMBATTONO INSIEME



Ogni giorno 5 mila ricercatori, 20 mila volontari e 4 milioni e mezzo di sostenitori, con la loro passione e il loro coraggio, combattono insieme la stessa battaglia.

**SOSTIENI LA FONDAZIONE AIRC. UNISCITI A NOI
PER RENDERE IL CANCRO SEMPRE PIÙ CURABILE.**

800.350.350 – CCP 307272 – AIRC.IT



FONDAZIONE AIRC
PER LA RICERCA SUL CANCRO

RICERCA E INNOVAZIONE

Lo Spread... ma quello buono!

*Non parliamo della differenza di rendimento
tra due titoli, uno dei quali è considerato di riferimento,
ma di varietà diverse di burro*

L'attenzione dei consumatori si sta sempre più rivolgendo verso tutti quei prodotti che sono caratterizzati da un ridotto quantitativo di grassi e da un alto valore nutrizionale, senza dimenticare però di dare importanza al gusto. Sbirciare tra le tendenze del momento in materia di cibo permette di scoprire anche un altro nuovo orientamento: la costante ricerca di prodotti spalmabili. I più famosi appartengono al

mondo dolciario, come le creme al cioccolato, molto apprezzate anche dal target adulto, con il tipo fondente espressamente dedicato proprio a chi trova troppo dolci le altre proposte. Ma ci sono allo studio delle singolari novità.

A quali prodotti stanno lavorando i ricercatori

Per accontentare la fetta di consumatori salutisti ma golosi, anche la scienza

sta facendo passi avanti. Il professor Alireza Abbaspourrad, docente della Cornell University di Ithaca, nello Stato di New York, insieme al suo team di ricerca ha creato un nuovo processo di emulsione in grado di miscelare grandi quantità d'acqua, piccole dosi di olio vegetale e grasso di latte. Il risultato? Un prodotto che di fatto assomiglia al burro, ma che possiede un quarto delle sue calorie.

Un cucchiaino di questo burro "d'acqua" (l'equivalente di 15 grammi circa) contiene 2,8 grammi di grassi e fornisce 25,2 calorie. Un etto contiene dunque 18,7 grammi di grassi e fornisce 168 calorie. In confronto, il burro tradizionale contiene in media circa l'84% di grassi e il restante 16% di acqua, fornendo 700 calorie ogni 100 grammi. In sintesi, ribaltando le proporzioni (il burro d'acqua contiene circa l'80% d'acqua e il 20% di grassi), si ottiene un pro-

dotto che presta particolare attenzione alla salute dei consumatori.

Il "burro magro"

Questo inedito burro diventa un potenziale apripista per altri prodotti spalmabili, caratterizzati da proteine vegetali e acqua. In un'intervista rilasciata al *New York Post* nell'agosto dell'anno scorso, il professor Abbaspourrad ha dichiarato che, continuando a usare l'acqua come vettore, si potrebbero creare sempre nuovi prodotti perfetti dal punto di vista nutritivo, carichi di vitamine e gustosi.

Appare chiaro allora che, grazie a nuove ricerche, i prossimi passi saranno dedicati alla cura del gusto e a una sempre maggiore attenzione alla salubrità di ciò che spalmiamo. E se ci piacerà... avremo avuto a che fare con lo spread, il divario, ma quello buono. ■

*La redazione
info@cibiexpo.it*

La consistenza
è cremosa,
l'aspetto quello
di uno skyr,
il colore bianco
panna,
la sensazione
in bocca quella
del burro, e...
è leggerissima
acqua!

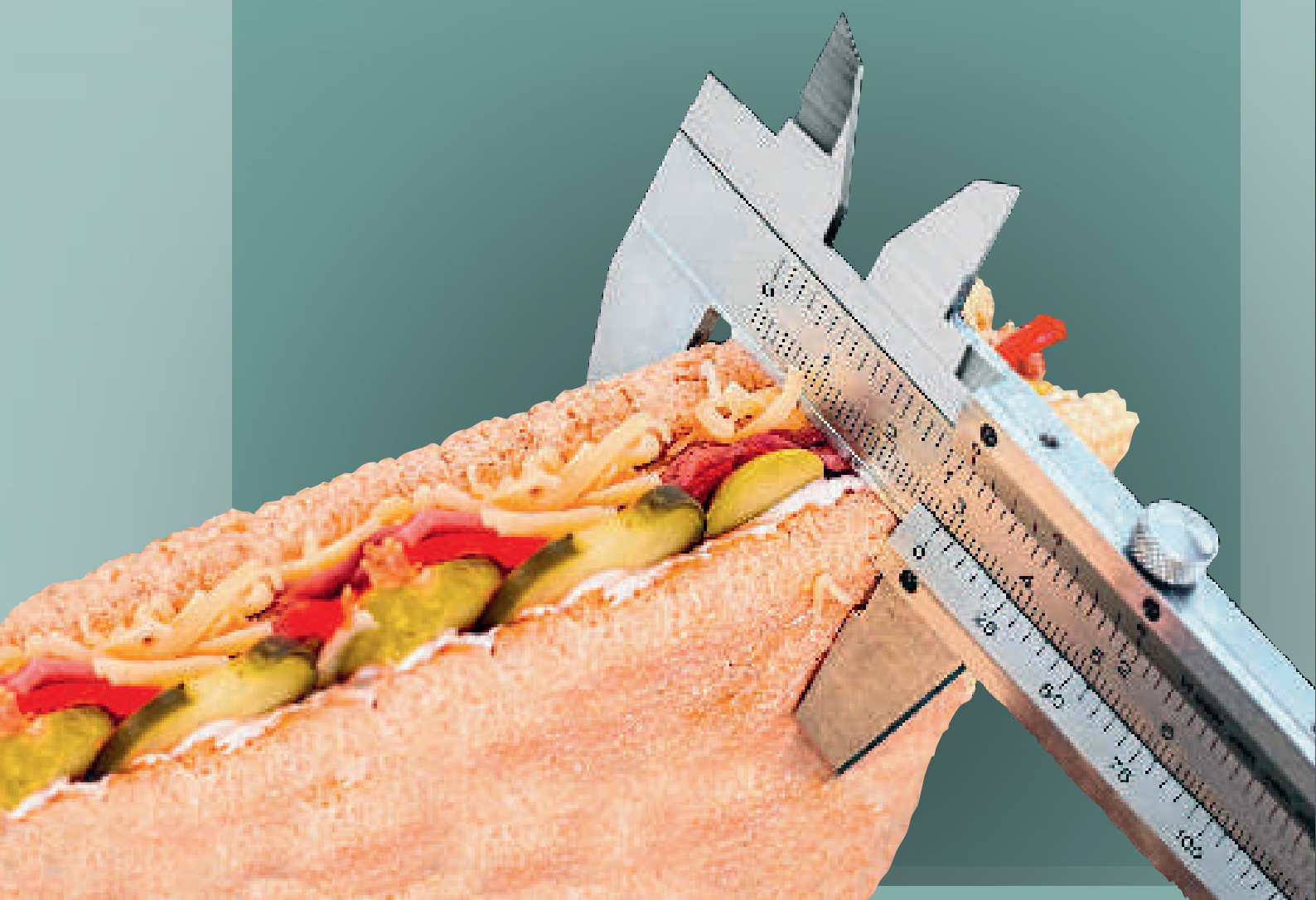




CiBi Academy

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 dividerli con altri, mossi dalle vostre stesse passioni e curiosità. Fatevi un regalo diverso!

www.cibiacademy.com



MADE IN ITALY

I marchi storici

I marchi Made in Italy nei settori agroalimentare e manifatturiero sono noti e apprezzati in tutto il mondo

Molti di essi sono attivi da diversi anni, tanto da meritarsi l'appellativo di "marchi storici". Denominazione da oggi non solo importante per il consueto "storytelling" ma anche perché il legislatore ha istituito il "Marchio storico di interesse nazionale". Le misure adottate – ispirate dai nostri cugini d'Oltralpe, la cui legislazione fornisce importanti suggerimenti su come supportare l'economia nazionale favorendo quella reale – hanno il preciso scopo di incentivare i titolari di marchi italiani a non cederli ad acquirenti esteri e di scoraggiare il fenomeno della delocalizzazione della produzione.

Secondo le nuove norme inserite nel Codice della proprietà industriale, l'uso del logo "Marchio storico di interesse nazionale", per finalità sia commerciali che promozionali, sarà consentito ai titolari o ai licenziatari esclusivi di un marchio d'impresa registrato o utilizzato continuativamente da alme-

no 50 anni. A tal fine, presso l'Ufficio italiano brevetti e marchi è stato istituito il registro speciale dei marchi storici e presso il Ministero dello Sviluppo Economico il fondo per la tutela dei marchi storici di interesse nazionale, per salvaguardare i livelli occupazionali e la prosecuzione dell'attività produttiva sul territorio nazionale.

Norme importanti ma facoltative

L'impresa titolare o licenziataria di un marchio iscritto nel registro dei marchi storici che intenda porre fine all'attività produttiva o delocalizzare all'estero ha l'onere, pena una sanzione amministrativa fino a 50.000 euro, di comunicarlo senza ritardo al Ministero dello Sviluppo Economico, specificando i motivi della chiusura nonché le azioni intraprese per limitare gli impatti occupazionali o per trovare un acquirente, rimanendo ferma la possibilità per i dipendenti di presentare un'offerta pub-

blica di acquisto e ogni altra possibilità di recupero degli asset.

Lo scopo della creazione del marchio storico che il Governo ha ideato, stanziando oltre 30 milioni di euro, è quello dunque di dare stabilità e certezza alle imprese che investono su know how e immagine, rafforzando la tutela della proprietà industriale delle aziende storiche italiane virtuose affinché, attraverso la valorizzazione del Made in Italy, siano sempre più competitive nello scenario internazionale.

Non sfugge a chi scrive la facoltà, e non l'obbligatorietà, della norma, la cui applicazione concreta potrà scontare problemi di costituzionalità oltre che di conformità al diritto comunitario. Ma questa è un'altra storia. ■

Daniela Mainini

info@anticontraffazione.org

www.centrostudigrandemilano.org



**centro studi
anticontraffazione**



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



La transumanza

L'11 dicembre 2019 l'antica pratica delle migrazioni stagionali del bestiame è stata iscritta nella lista Unesco del patrimonio culturale dell'umanità

La transumanza è dunque da qualche settimana patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

Nel 2013 la Dieta Mediterranea è stata il primo elemento al mondo a carattere alimentare iscritto nella prestigiosa lista; nel 2014 è arrivato il riconoscimento della Coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria; nel 2017 è stata la volta dell'Arte del "pizzaiuolo" napoletano; nel 2018 dell'Arte dei muretti a secco; nel 2019 appunto la Transumanza.

La candidatura, avanzata nel marzo 2018 dall'Italia come capofila insieme alla Grecia e all'Austria, ha valorizzato una tradizione sopravvissuta, a dispetto di tutte le difficoltà, grazie al fondamentale apporto delle famiglie dei pastori che hanno tenacemente contrastato il drammatico spopolamento delle aree rurali. Particolarmente soddisfatto il mini-

stro dell'Ambiente Sergio Costa che dice: "... la pratica della transumanza, rispettosa del benessere animale e dei ritmi delle stagioni, è un esempio straordinario di approccio sostenibile... e ha contribuito in modo significativo a modellare il paesaggio naturalistico".

L'alternanza dei pascoli

La migrazione stagionale delle greggi, delle mandrie e dei pastori, che si spostano in zone più fresche d'estate e più calde d'inverno, è un viaggio che dura giorni, con soste in luoghi prestabiliti, le cosiddette "stazioni di posta". È un'usanza millenaria, che risale alla preistoria, caratteristica di molte regioni nel mondo, ma con un particolare rilievo nell'area mediterranea. L'uso alternato di pascoli estivi di montagna e invernali di pianura era, e in parte è ancora,

praticato, oltre che in Italia, nella Penisola iberica e nei Balcani.

Nel nostro Paese le transumanze più significative, quelle ovine, si svolgevano nel Centro e nel Sud, dove sono localizzati i Regi Tratturi, una rete di circa 3.100 chilometri di sentieri che si estende principalmente tra Abruzzo, Molise, Umbria, Basilicata, Campania e Puglia. Il Cammino della Transumanza o Via dei Tratturi è costituito dal reticolo di questi sentieri erbosi, larghi originariamente circa 111 metri, nati proprio grazie al passaggio secolare degli armenti. Pastori transumanti sono ancora in attività, oltre che nel centro-sud, anche nell'area alpina, in particolare in Lombardia e nel Val Senales in Alto Adige.

Il 22 dicembre del 2019 il gregge dei Fratelli Carrino, tornando a valle dai pascoli dei Monti Dauni dove hanno trascorso estate e autunno, ha attraversato la città di Troia, in provincia di Foggia. È il primo episodio di transumanza dopo il suo riconoscimento come bene immateriale dell'umanità da parte dell'Unesco.

Vita da pecora

Le pecore vivono per la maggior parte dell'anno in pianura o in bassa collina, dove però nel periodo estivo c'è poco foraggio. Proprio per questo motivo si rende necessario spostare le greggi in zone montane più fresche e ricche di pascoli. Il trasferimento, per il quale oggi si utilizzano spesso veicoli a motore, avveniva appunto con la "transumanza", costituita da marce anche di centinaia di chilometri attraverso

tragitti ben definiti nel corso dei secoli. In autunno si affrontava il percorso inverso.

Le pecore vivono una vita difficile. Sono animali molto miti, soggetti all'attacco dei predatori. Le difendono i pastori e i cani che devono stare sempre all'erta.

Anche la possibilità di contrarre malattie infettive è molto elevata, e nel passato le possibilità di prevenirle e curarle erano scarse. Solo nella seconda metà del secolo scorso sono stati introdotti nell'allevamento ovino vaccini e farmaci efficaci. Al momento quindi le pecore godono di ottime condizioni di salute e forniscono carne e latte sani e sicuri.

I cicli vitali delle femmine sono legati alla capacità di produrre latte. Buone rese ne garantiscono la sopravvivenza.

Quando le produzioni calano, finiscono in macelleria e vengono rimpiazzate da animali giovani.

Ancora più precaria la vita dei maschi, programmati per nascere in prossimità delle feste pasquali ed essere sacrificati a circa un mese di vita. I migliori sono utilizzati per la riproduzione.

Ma anche la vita del pastore è decisamente dura: a stretto contatto con le pecore, deve seguirle, accudirle,

proteggerle e mungerle.

Deve occuparsi della caseificazione del latte e, due volte l'anno, della tosatura. In più, la transumanza lo costringe a separarsi per qualche mese dalla famiglia. I suoi sacrifici hanno però permesso di utilizzare al meglio le risorse ambientali e di ottenere delle buone produzioni zootecniche. Ciò nonostante, in 10 anni il numero di capi allevati in Italia è notevolmente calato. Il lavoro è stato in gran parte abbandonato negli anni '60 del secolo scorso.

Oggi i giovani che praticano la pastorizia sono pochissimi.

E, a parte i mezzi di trasporto spesso ora diversi, seguono l'esempio dei loro antenati, conservando usi e valori antichissimi: la pecora chiede oggi come allora di poter pascolare libera in un'area vasta. Il calo della transumanza ha segnato profondamente la storia delle vallate alpine. Il territorio, non più usato per il pascolo ma prevalentemente destinato a piste da sci, ha pagato un tributo ambientale pesante.

Il bosco sta avanzando a scapito dei terreni dissodati nell'arco di secoli dai nostri antenati, a prezzo di enormi sacrifici. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Dei 12 elementi italiani riconosciuti dall'Unesco patrimonio culturale immateriale, ben 5 sono riconducibili al patrimonio rurale e agroalimentare.

Maître e sommelier, il sogno diventato realtà

Figura fondamentale del ristorante Christian & Manuel a Vercelli, Elisa Bellavia ci parla del suo cammino e dei suoi desideri

La sala è il suo palcoscenico, il luogo in cui, attraverso la sua innata capacità di accogliere e di raccontare menu e carta, può attrarre, guidare, soddisfare e convincere i tanti e diversi ospiti-spettatori. Elisa voleva affrontare questo lavoro e se lo immaginava proprio così: una sorta di viaggio ogni giorno diverso, composto di ristoro, accoglienza e seduzione.

“Quando, dopo essermi iscritta all'Istituto Alberghiero, dissi a mio padre, siciliano doc, che mi sarei occupata del servizio di sala, commentò: ‘farai la serva a vita’. Gli risposi con convinzione che avrei puntato in alto! Avevo ragione. Oggi mio papà non c'è più e non può vedere quello che è successo: sono la voce narrante di uno spettacolo enogastronomico, i cui autori sono due chef veramente unici come Christian e Manuel. Lavoro con loro da

quando ho 17 anni, siamo cresciuti insieme”.

Chiedo a Elisa di tornare indietro e di raccontarci per passi la sua esperienza.

Ho fatto l'Istituto Alberghiero con Manuel, a Gattinara, succursale di Varallo. I primi tre anni di corso sono comuni a tutte le discipline, poi si sceglie la specializzazione: lui cu-

cina e io sala. Finita la scuola abbiamo cominciato a lavorare insieme, guidati da suo fratello più grande Christian. Creativo e carismatico, Christian ha visto in noi due talenti e, grazie alla sua intuizione e alle sue capacità, ci siamo rivelati una squadra vincente!

In realtà io avevo scelto di fare la scuola alberghiera perché avevo il sogno di girare il mon-



do... poi le cose sono andate diversamente. Oggi è il mondo che viene qui.

Quindi, hai fatto un'unica esperienza... Buona la prima?!

Sì! Dopo vari stage con la scuola, ma è un'altra cosa, la vera esperienza è quella del lavoro sul campo, e io l'ho fatta tutta con Christian e Manuel. Quando ho cominciato qui, nel 2005, eravamo giovani e inesperti. Ma Christian ha creduto in noi, ci ha sempre spinti e abbiamo fatto un gran lavoro. Nel 2009, giovanissimi, abbiamo preso la stella Michelin: Christian non aveva ancora 30 anni, Manuel 23, io 22.

Raccontami una tua giornata tipo. Tu continui a fare lo stesso lavoro?

Absolutamente! Io accolgo tutti i clienti, racconto la carta. Il mio ruolo è farli star bene, indirizzarli al meglio su che cosa scegliere. Devo capire le persone, le situazioni: ogni tavolo ha la sua storia e bisogna intuire che cosa ognuno desidera nel momento in cui ti avvicini. L'obiettivo è farmi dire alla fine del pasto: “grazie, siamo stati bene”. Sono rimasta una persona premurosa, servizievole, in un certo senso. È una caratteristica che mi caratterizza da sempre, anche fuori dalla sala. E penso sia oggi molto rara.

Quindi tu consigli sia il cibo che il vino?

Esattamente. Da sempre. Con due riconoscimenti ufficiali: il primo premio come Emergente Sala del concorso organizzato da Witaly del 2013 e quello come miglior sommelier della Guida 2015 di Identità Golose.

In questi anni di lunga esperienza che cos'è la cosa che hai imparato a fare meglio?

Sono una psicologa, capisco le persone e il momento giusto e sono fortu-



natissima perché piaccio a tutti, sia uomini che donne, per il mio modo di fare. Quello che ho imparato è stare al mondo.

E l'entusiasmo c'è ancora?

Sì. Io sono mamma da 7 anni; se non ci fosse questo non so quante donne farebbero la mia vita. Ovvio, ogni tanto mi pesa, ad esempio durante le feste, ma allo stesso tempo posso ancora dire che ogni volta che entro in sala sto bene. Devo molto al mio compagno Silvio, che mi ha sempre appoggiata.

E al di fuori del lavoro, cucini? Ti piace?

Absolutamente sì. Io cucino. Non come Christian e Manuel, perché ci vuole tecnica... Faccio piatti buoni ma basici. E il sedermi a tavola è importantissimo per me; mi capita così raramente! Cerco di circondarmi di persone con cui sto bene, e se vado al ristorante, che si tratti di stellati ma anche di piccole realtà meno famose, cerco posti in cui si respira passione per il proprio lavoro, un'aria positiva: se sento insofferenza e voglia di essere altrove, non mi godo più l'esperienza. Spesso purtroppo ci dimentichiamo del significato

della parola ristoro, di quello che si dovrebbe cercare e trovare in un ristorante: cibo, bevande e riposo per riacquistare le forze.

Un piatto vostro che ami particolarmente?

Io amo molto la carne buona e sono una golosa. Nella nostra carta c'è ad esempio un risotto alla piemontese, quindi bianco con burro e grana abbinato a dei cubi di carne cotti 3 giorni, poi scottati per dar loro una crosta, nocciole e sugo di carne... È uno dei miei piatti preferiti.

Questo lavoro ti ha quindi anche insegnato ad apprezzare la cucina?

Son sempre stata una mangiona, assaggio tutto e l'unica cosa che non mi piace è lo zafferano; stranissimo, lo so. Per il resto, se trovo nel menu di uno chef un piatto che non amo, come ad esempio il pesce crudo, non mi tiro indietro!

Sogni per il futuro?

Riuscire a fare quello che faccio però stando un po' di più con la mia bimba; quindi o fare qualcosa in piccolo di mio o, non so, vedremo... ■

Marta Pietrobboni

marta.pietrobboni@cibiexpo.it



La focaccia ligure

Una specialità da raccontare in tutte le varianti, dalla tradizione allo street food

È come ritrovare le radici di un territorio antico, gustare un passato che ci appartiene sotto la pelle e ci trasmette quello che i Greci chiamavano "daimon", il destino. Perché anche i territori, la nostra terra d'origine hanno il loro daimon.

In Liguria, il primo libro di cucina autenticamente genovese appare negli anni '60 del 1800: è "La cuciniera genovese" di Giobatta e Giovanni Ratto composto da 481 ricette povere della tradizione. Pochi anni dopo ne appaiono altri due: "La vera cuciniera genovese" di Emanuele Rossi e "La cucina di strettissimo magro" del frate Gaspare Delle Piane. Questi tre libri condividono un valore immenso: ciò che rende unica la cucina ligure è l'utilizzo di prodotti locali, ossia quello che offrono il mare e la terra.

Nel '900 seguono altre pubblicazioni, come la rivista Cucina Moderna. Da qui possiamo estrarre la ricetta

più rappresentativa dell'arte culinaria genovese, la focaccia all'olio: "Prendete tanta pasta lievitata da far il pane [...] e distendetela uniformemente in una teglia (il fondo della quale avrete prima unto con olio e poi cosparso di sale), pizzicatene la superficie colle dita, spargetevi sopra altro sale ed olio, e fatela cuocere al forno".

La ricetta ha avuto nel corso dei tempi numerose varianti che sono sempre state orientate ad arricchirla con uno degli ingredienti tipici dell'entroterra, come le olive, il pomodoro, le erbe (soprattutto la salvia) e lo stracchino, un formaggio fresco a pasta molle che in cottura, liquefatto, è gustosissimo.

Ogni volta che ci si ritrova in terra ligure, e in particolare nel Levante, si incontra infatti la focaccia al formaggio, uno dei simboli gastronomici di quel territorio tra Liguria e Luni-

giana. Sottile, unta al punto giusto! Attenzione però a come la chiamiamo. Il Consorzio Focaccia di Recco puntualizza: "Recco è la città della focaccia col formaggio e con i Comuni limitrofi (Sori, Avegno e Camogli) ne delimita la zona di produzione inserita nel disciplinare I.G.P. redatto e approvato dal Consorzio Focaccia, costituitosi nel 2005, per ottenere l'ambita certificazione europea". La focaccia di Recco col formaggio è dunque la prima specialità al mondo tutelata dal marchio europeo IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Godiamocela quindi bella calda o puntiamo all'evergreen per eccellenza: In bellu toccu de fùgassa bianca che – con un bel calice di bianchetto – resta sempre una gustosissima preghiera. ■

Chiara Caprettini

chiaracaprettini@nordfoodvestest.com

**Milano
Castello Sforzesco,
Sala dei Ducali**

**24 gennaio >
19 aprile 2020**

milanocastello.it

L'atelier di LEONARDO e il SALVATOR MUNDI



La scuola di cucina di Milano

20123 – via Ausonio,13

Tel. 02/58111000

www.altopalato.it – altopalato@altopalato.it

Facebook : altopalato scuola di cucina

*

“ sono aperte le iscrizioni ai nuovi corsi di “:

ALTA CUCINA VEGETARIANA DI PRIMAVERA ESTATE

(2 lezioni)

“novità”:

IL RITORNO DELLA PASTA FRESCA AD ALTOPALATO

Dopo i trionfi del passato con le mitiche Sorelle Simili, un nuovo protagonista:

ANDREA DALTRI

dalla terra di Romagna, sarà nella nostra scuola per lezioni pratiche sulla

pasta fresca

Farà realizzare, con le tecniche di una volta:

tagliatelle, cappelletti, strozzapreti, gnocchi e passatelli

e i condimenti ideali per ogni formato

*



Integratori vitaminici e minerali: no al fai da te!

Come integrare nella nostra alimentazione sali minerali e vitamine e quando è necessario?



Partiamo dalla regola principale: è altamente sconsigliato il fai da te! L'assunzione di sali minerali e vitamine tramite integratori, bevande o prodotti erboristici è largamente sponsorizzata in spot e in riviste commerciali, ma in realtà occorre fare attenzione, poiché si tratta di molecole che incidono moltissimo sull'equilibrio interno dell'organismo.

Un esempio significativo è la pompa sodio-potassio, la quale regola il trasporto attivo del glucosio e di moltissime altre molecole e ioni (come il calcio) all'interno delle cellule, ne mantiene l'equilibrio osmotico e, soprattutto, è alla base del meccanismo di trasmissione dell'impulso nervoso in tutto il corpo. Immaginate le conseguenze in caso di scompensi dei due sali minerali!

Pasci di mare, molluschi, frutti di mare, crostacei, ostriche... Ecco come fare scorta di iodio e rame.

Ed è solo un esempio del pericolo che si corre a fronte di eventuali sbilanci (in difetto o in eccesso). Quindi, sì all'integrazione, se necessaria e, soprattutto, con la guida di un esperto che conosca

le reali esigenze dell'organismo e della singola persona.

Proseguendo la panoramica sui principali minerali e sali minerali presenti nel corpo umano, citiamo due dei più importanti oligoelementi e le loro funzioni: **- Lo iodio.** È un componente fondamentale degli ormoni tiroidei e la tiroide è l'organo deposito dello iodio stesso. Gli ormoni tiroidei svolgono un ruolo determinante nel metabolismo delle cellule e nell'accrescimento e sviluppo degli organi, soprattutto del cervello. Per questo, un deficit di iodio in gravidanza rallenta l'attività metabolica di tutte le cellule del feto, sino a portare a un ritardo mentale irreversibile. Lo iodio è assorbito per via alimentare e lo troviamo soprattutto in crostacei, molluschi, pesci di mare e sale iodato. La cottura ne altera il contenuto e vi sono alimenti che ne riducono fortemente l'assorbimento, in particolare il cavolo, i cavolini di Bruxelles, le rape e la colza.

LRDA (Recommended Daily Allowance) – dose giornaliera raccomandata, ndr – è di 150 mcg/gg. A fronte di carenza, è possibile incorrere in gozzo e ipotiroidismo.

- Il rame. Interviene nella formazione dei globuli rossi e del tessuto connettivo, nei meccanismi antiossidanti, nella mineralizzazione delle ossa e nella pigmentazione della pelle e dei capelli. Lo troviamo ampiamente in cioccolato fondente, noci, ostriche, frutti di mare, interiora di molti animali e tè. LRDA è pari a 0,9 mg/gg. In caso di carenza si incorre in problematiche quali anemia, leucopenia, alterazione di pelle e capelli e osteoporosi. Sono a rischio di carenza i soggetti con scarsa assunzione di proteine o eccessivo introito di zinco, tuttavia nell'uomo è assai rara. ■

Andrea Fossati
ed Elisabetta Amoruso
fossatiandrea@centroemme.it
www.centroemme.it





Un capolavoro tra i campanili

Rivali ma alleati per merito di un formaggio

Parma e Reggio... così vicine e così orgogliose ciascuna della propria identità da dare origine a una rivalità proverbiale. Il fuoco incrociato sulle sponde dell'Enza – il fiume che le separa – non risparmia nessuno, al punto che persino Facebook ne è diventato lo specchio. Bastano pochi minuti per ritrovarsi in gruppi dove l'antagonismo tra i campanili trova forme d'espressione quasi poetiche. “Sei di Reggio Emilia se quando dici ‘prosciutto’ intendi quello crudo, ma non di parma” (e la minuscola non è casuale), recita l'introduzione di un fan club di Reggio. E ancora: “Sei di Reggio Emilia se il derby con il Parma è la partita più importante dell'anno”, oppure “Se sorridi e annuisci quando leggi la scritta vicino allo stadio ‘grazie a Dio non sono parmigiano’... E si potrebbe continuare, ma basta questo a rendere evidente il primo miracolo del Parmigiano Reggiano.

È nel suo stesso nome: parmigiano, cioè di Parma, ma reggiano, cioè di Reggio. Un essere al di sopra delle parti che non si discute, in nome di un'eccellenza del gusto capace di far passare in secondo piano ogni questione di campanile. Con metafora calcistica, è come se il Parmigiano Reggiano incarnasse la nazionale dei formaggi: quando lo si nomina non ci sono tifoserie che tengano. Un carisma che non è difficile spiegare: di Parma o di Reggio che siano, i produttori di questo tesoro caseario sono animati dalla stessa passione. La cura nell'allevamento delle vacche, l'attenzione in ogni fase produttiva, dalla scrematura (parziale) del latte alla coagulazione della cagliata, alla stagionatura, sono il segno di un'arte che si tramanda da secoli. Già ai tempi del Boccaccio, infatti, il Parmigiano era ben conosciuto: “Et eravi una montagna tutta di formag-

gio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti, che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni e ravioli...”; era con queste parole entusiaste che Maso descriveva, nel *Decamerone*, il Paese di Bengodi al credulo Calandrino. Ma da quei tempi si sono affinate anche le modalità di consumo del Parmigiano. Così, se rimane eccellente da grattugia e per il ripieno, non è certo meno buono assaporato a scaglie nel matrimonio con la frutta: pere e uva, ma anche fragole e kiwi. Sino all'esperienza massima del Parmigiano che si sposa con l'altro grande vecchio del territorio emiliano: l'Aceto Balsamico Tradizionale. Poche gocce su una scaglia ed è subito amore, da celebrarsi con abbondante Lambrusco, ma, perché no, anche con dell'elegante champagne (e pazienza se è francese...).

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.com

Martina Donegani
BIOLOGA NUTRIZIONISTA

Giorgio Donegani
TECNOLOGO ALIMENTARE

FREE from FAKE

Mangiare SANO
e con GUSTO?

Alla larga da bufale
e fake news!

prefazione di
Sonia Peronaci



BIO MEDIA
editore

Mangiare sano e con gusto
Senza farsi abbindolare da bufale e fake

Ingredienti: buonsenso, chiarezza, competenza,
conoscenza, attendibilità, un pizzico di sale (in zucca)

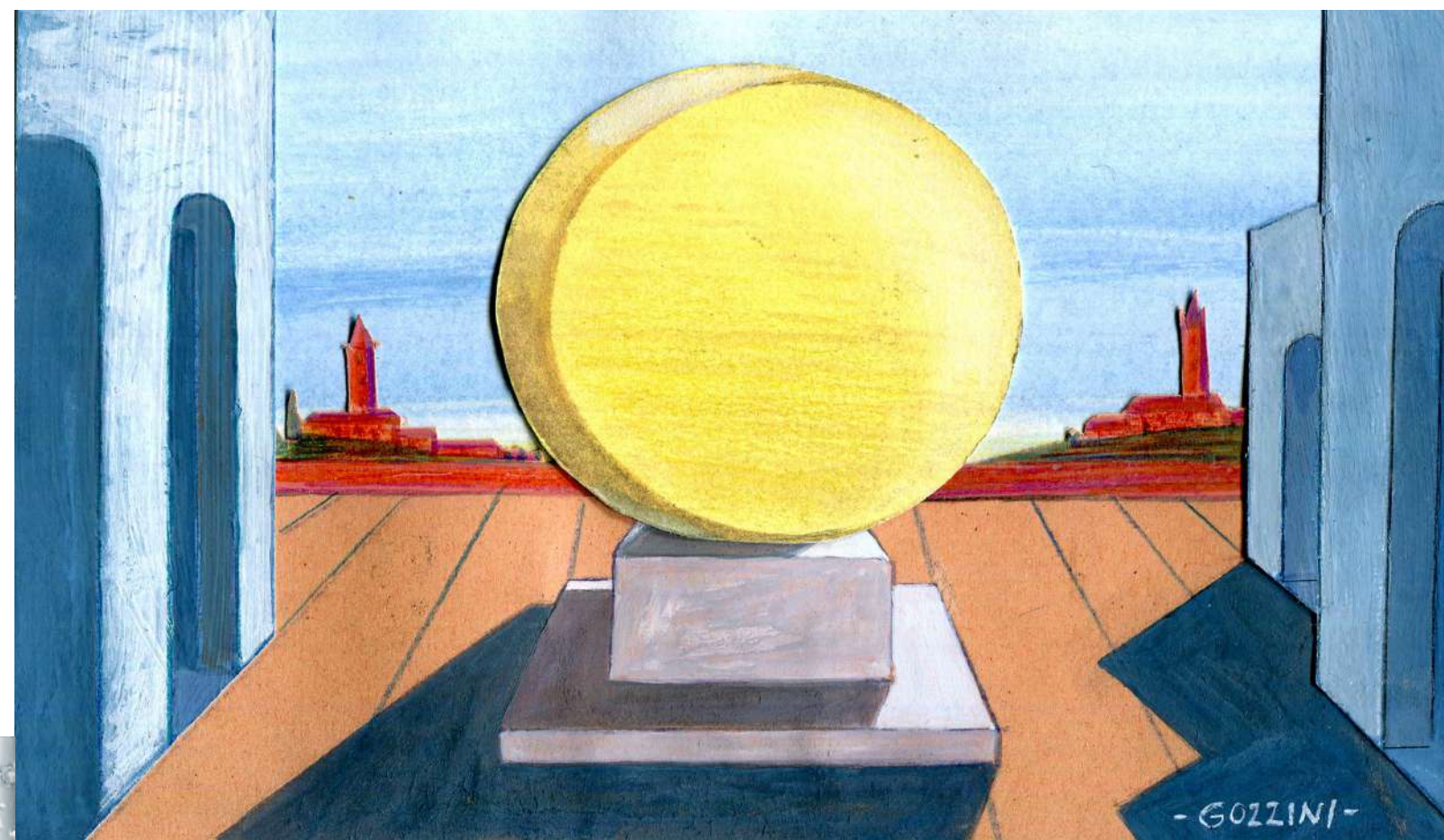
Modalità di conservazione: conservare in luogo
asciutto e tenere sempre sottomano

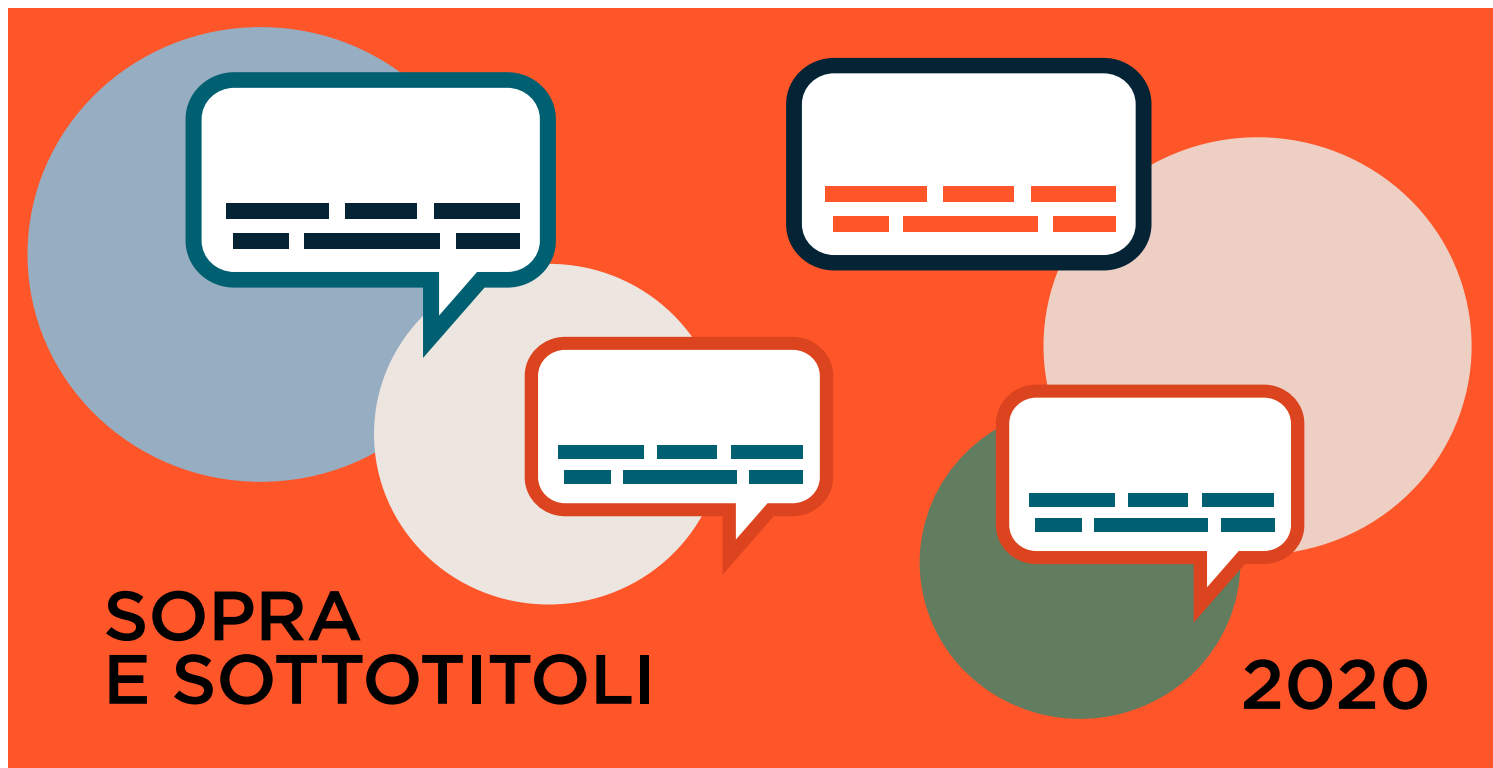
Da consumarsi preferibilmente entro:
al più presto, ma non scade mai

BIO MEDIA
editore

FREE from FAKE
un progetto di

FAMILY
HEALTH
PER AMORE DELLA TUA SALUTE





**Civica Scuola Interpreti
e Traduttori Altiero Spinelli**

Via Carchidio 2
20144 Milano

T. 02971523
info_lingue@scmmi.it

DATE

Giovedì
ore 17.45 - 19.15

5, 12, 19, 26 marzo 2020
2, 16, 23, 30 aprile 2020
7, 14 maggio 2020

Quota di iscrizione
250,00 €

CS Civica Scuola
Interpreti e Traduttori
Altiero Spinelli

CORSO “SOPRA E SOTTOTITOLI”

Un corso teorico/pratico per imparare non solo a conoscere, ma anche a realizzare sottotitoli interlinguistici per normoudenti e sopratitoli per il teatro e i festival cinematografici.

Lavorando a partire da filmati in lingua inglese, i corsisti impareranno a realizzare sottotitoli in italiano tramite il software dedicato Aegisub, migliorando progressivamente la tecnica attraverso l'analisi in gruppo del lavoro svolto individualmente.

Il corso sarà così articolato:

- _sette lezioni dedicate alla storia, alla tecnica e alle tipologie di sottotitoli: dopo una breve panoramica delle origini della sottotitolazione, verranno presentati i diversi tipi di sottotitoli (con cenni alla sottotitolazione per non udenti e al live captioning), nonché le regole e i principi in base ai quali essi vengono realizzati. I corsisti quindi impareranno a sottotitolare in autonomia, discutendo del lavoro svolto con la docente e con i compagni di corso. Indicativamente, sono previste due lezioni a carattere teorico e cinque a carattere laboratoriale, dedicate all'analisi pratica dei testi: questo perché è proprio dall'esame attento dei video e dei sottotitoli che emergono in maniera più evidente le peculiarità della tecnica, le strategie più adatte alle diverse situazioni e le criticità a cui riservare particolare attenzione
- _una lezione dedicata agli aspetti più tecnologici della sottotitolazione e alle attività accessorie talora richieste al sottotitolista (impressione dei sottotitoli su file ecc.)
- _due lezioni dedicate alla sopratitolazione per il teatro e i festival cinematografici, per illustrarne caratteristiche, specificità e differenze rispetto alla sottotitolazione tradizionale.

Da giovedì 5 marzo per 10 incontri.

TENDENZE

Lo zenzero nostrano

Tra i prodotti che di recente hanno fatto la loro comparsa nella lista della spesa stilata dall'Istat avanza, oltre alla lampadina a led o alla bicicletta elettrica, anche lo zenzero

Lo zenzero è una pianta erbacea perenne, originaria dell'Asia Tropicale. Dal rizoma (un ingrossamento sotterraneo del fusto, ndr) si ricava una spezia fortemente aromatica e piccante, che si racconta fosse molto cara a Confucio che sosteneva schiarisse la mente ed eliminasse le impurità. Anche i medici dell'antichità le attribuivano molto valore. Secondo la Scuola Salernitana il rizoma spingeva, anzi costringeva, i giovani ad amare.

Considerata una leccornia dai Greci e dai Romani che pur di consumarla

accettavano di versare una cospicua tassa, il “gingevo”, nome con cui fu conosciuta in Europa, fu durante il Medioevo una delle spezie più utilizzate in cucina.

Lo zenzero in Italia

Gli italiani lo apprezzano sempre di più: l'Istat nel 2019 lo ha inserito nel paniere con cui rileva i principali prezzi al consumo e le aziende agro-alimentari lo aggiungono ai prodotti per innovare sapori e ricette. L'azienda agricola *La Libellula* di Arcene (Bergamo) ha avviato per prima, tre o quattro anni fa, la coltura dello zenzero, finalizzata alla vendita del prodotto fresco. Coltivarlo non è difficile ma, essendo una specie tropicale o subtropicale, richiede una forte umidità e temperature elevate (non al di sotto dei 15°). Inoltre, il terreno deve essere ben drenato, soffice e reso fertile da un abbondante apporto di materia organica per far sviluppare al meglio il rizoma. Necessita di suoli leggermente acidi (pH 6-6.5), ricchi di azoto e ombreggiati.

Adesso lo zenzero sarà al 100% Made in Italy, con il prodotto sugli scaffali

della GDO. Tutto questo è possibile grazie al Consorzio Zenzero Italiano, la prima realtà che riunisce produttori nostrani di zenzero con tanto di marchio registrato, sinonimo di garanzia, qualità e nazionalità. A promuovere l'iniziativa sono quattro soci fondatori del consorzio: Valfrutta Fresco (business unit di Apo Conerpo), la multinazionale della frutta Del Monte, la cooperativa ortofrutticola Agrintesa di Faenza (Ra), e Agri-techno Srl.

Lo zenzero in cucina

Se pensate allo zenzero come a un ingrediente adatto solo a tisane o piatti giapponesi, vi state perdendo un mondo di ricette gustose e creative. In cucina viene utilizzata soprattutto la radice, fresca, grattugiata a crudo in insalate, ma anche in polvere per insaporire soffritti e zuppe calde. Un dolce da provare nei freddi pomeriggi d'inverno è il pane speziato con anice, zenzero e cannella. Golosissima poi la torta al cioccolato e zenzero candito. ■

Giovanni Romano
giovanni.romano@cibiexpo.it





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

Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano

Corsi di lingua
汉语课程

Letteratura
文学讲座

Arte e mostre
艺术展

Calligrafia
书法

Spettacoli
teatrali
戏剧演出

Showcooking
烹饪展示

Laboratori
per bimbi
少儿文化体验课

a Milano
la Cina a
360°

Concerti
音乐会

Cinema
电影放映

Spettacoli
di danza
歌舞演出

Per maggiori informazioni: tel. 02 50321675
info.confucio@unimi.it

Per conoscere il ricco palinsesto delle attività di marzo, visitate il sito:
www.istitutoconfucio.unimi.it

TENDENZE

20/02/2020 anno 8, n. 2

27

Dopo il Capodanno cinese...

La Festa delle Lanterne

La Festa delle Lanterne è la prima grande ricorrenza cinese dopo il Capodanno e segna la fine delle sue celebrazioni. Secondo la tradizione, la Festa delle Lanterne corrisponde alla prima notte di luna piena, considerata simbolo di riunione familiare. Con la sua storia di oltre 2.000 anni, infatti, si trascorre in famiglia ammirando la luna piena e gustando i piatti tradizionali preparati tutti insieme a casa. Come dice il nome della ricorrenza, è usanza in questa giornata accendere, dopo il calar del sole, le lanterne colorate, a cui si affidano i desideri per i mesi a seguire. Come ogni festività, anch'essa ha i suoi piatti tipici: gli *yuanxiao* e i *tangyuan*, deliziose palline realizzate con farina di riso glutinoso, la cui forma circolare e candida richiama la luna piena e sta a simboleggiare un auspicio di unione, armonia e felicità.

Questi piatti, anche se molto simili tra loro, appartengono a due differenti zone della Cina: gli *yuanxiao* al Nord e i *tangyuan* al Sud. Il procedimento per prepararli è diverso: per i *tangyuan* si impasta la farina di riso glutinoso con acqua bollente e poi si inserisce il ripieno; per gli *yuanxiao*, invece, prima si modella il ripieno fino a farlo diventare una pallina, poi lo si mette in un cesto di bambù cosparso di farina di riso e infine si agita il cesto affinché la farina lo ricopra, formando delle sfere più grosse. L'altra grande differenza tra queste due preparazioni è che gli *yuanxiao* sono solo dolci e i ripieni più diffusi sono la pasta di sesamo, la pasta di fagioli rossi dolci e la marmellata di giuggiole, mentre i *tangyuan* sono sia dolci sia salati e hanno al loro interno noci, frutta, fiori e carne. Anche il modo di cuocerli cam-

bia a seconda della regione: possono essere fritti, bolliti o cotti a vapore. In molti luoghi, inoltre, è usanza mangiarli in una zuppa: lo *yuanxiao* viene servito in un brodo denso dopo almeno 10 minuti di cottura, il *tangyuan* in una zuppa più diluita, cotta per 5 minuti. Il primo va consumato in tempi brevi, il secondo può essere conservato a lungo in celle frigorifere, e quindi, congelato, viene venduto nei supermercati. ■

Valentina Talia
Istituto Confucio
dell'Università
degli Studi di Milano
www.istitutoconfucio.unimi.it



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



I Sommelier dei confetti

Da Nocera Umbra ci spiegano il valore di una specialità tutta italiana, forse un po' sottovalutata

Le prime testimonianze del confetto (allora mandorle ricoperte da una glassa di miele e farina) sono datate addirittura al 404 a.C.; la variante 'moderna' si fa risalire all'introduzione in Italia dello zucchero raffinato avvenuta intorno al XV secolo. Elemento immancabile per molte cerimonie, negli ultimi anni è stato oggetto di sperimentazioni e innovazioni, tanto da spingere Pierluigi Pizzone e Myriam Giovannini a sviluppare un percorso di degustazione attraverso le molteplici varietà e interpretazioni del confetto artigianale. Pierluigi e Myriam risiedono a Nocera Umbra e si fanno chiamare "i Sommelier dei confetti".

Cosa vi ha avvicinato al mondo del confetto?

La nostra volontà era quella di fornire una scelta di confetti di qualità. Presto ci siamo accorti di come il mercato industriale avesse svilito quello che riteniamo essere uno dei dolci italiani più importanti, consumato nei mo-

menti significativi della vita. Secondo noi mancava una buona informazione che li valorizzasse e abbiamo deciso di sviluppare un'esperienza degustativa, studiata principalmente per matrimoni (dove trovano l'ambiente più naturale), in cui gli ospiti vengono guidati all'assaggio di confetti tradizionali e artigianali. Attraverso la degustazione abbiamo l'occasione di spiegare non solo le sensazioni gustative e la qualità delle sue varie declinazioni ma anche il suo valore.

E guai a chi lo morde...

In origine era così: in funzione della sua delicatezza era consigliabile lasciarlo sciogliere in bocca. Poi le tecniche si sono evolute e oggi il panorama è molto vario; alcuni confetti vedono addirittura sostituita la copertura in zucchero duro con un leggero strato di zucchero a velo o cioccolato.

Per qualche varietà il morso viene persino consigliato!

Intorno al confetto esiste un mercato da svariate decine di milioni di euro all'anno, per migliaia di tonnellate di produzione. Il confetto però sopravvive solo nelle celebrazioni, senza una 'laicizzazione' che lo porti anche nella vita di tutti i giorni.

In realtà, fino a oggi non è mai esistita la percezione del confetto artigianale di alta qualità, che invece permette d'assaporare materie prime di eccellenza in una danza di sapori e un equilibrio di gusti mai provato prima. Per questo motivo abbiamo deciso di creare la figura del Sommelier dei confetti, per raccontare un approccio diverso.

Esistono certificazioni di qualità nell'ambito dei confetti?

Le materie prime possono essere certificate, però non esiste ancora un marchio di eccellenza per il confetto in sé; ci auguriamo che questo possa cambiare. ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it



Too Good To Go

Troppo buono per non essere mangiato. Eugenio Sapora ci racconta come ha portato in Italia l'app che sta cambiando le abitudini dei consumatori

Ridurre gli sprechi alimentari è una cosa importante. Lo sappiamo, quasi, tutti. E probabilmente per questo, per la sua facilità di utilizzo e per quel piccolo effetto sorpresa che Too Good To Go aggiunge all'acquisto, l'applicazione sta andando benissimo. "La nostra missione", si legge sulla piattaforma, "è ispirare e dare potere a tutti di agire contro lo spreco alimentare". L'idea, nata in Danimarca e rapidamente esportata in tanti Paesi europei, è semplice: un'applicazione grazie alla quale visualizzare punti vendita e ristoranti che a fine giornata non hanno venduto tutto il cibo preparato e cucinato – prodotti freschi che non possono essere conservati o piatti pronti – scegliere cosa acquistare e in che fascia oraria e poi ritirare la propria "magic box". La scatola magica, che generalmente costa tra i 2 e i 6 euro, contiene prodotti di cui si conosce la

tipologia (pane se si va da un panettiere), ma la cui composizione resta "misteriosa". Questo tutela gli esercenti dallo sforzo di compilare inventari a fine giornata e gioca sul divertente effetto sorpresa all'apertura del pacchetto, spingendo anche a nuove esperienze d'assaggio. È un classico esempio di iniziativa win-win, vantaggiosa per tutti: i commercianti riducono i rifiuti e i clienti provano prodotti ogni giorno diversi.

Abbasso lo spreco!

I waste warriors, così si sono auto-battezzati gli imprenditori che stanno dietro all'app, scrivono: "Sappiamo che le abitudini sono difficili da cambiare ma noi siamo qui per questo! Fino a oggi siamo cresciuti alla velocità della luce e Too Good To Go rappresenta la più importante realtà di riduzione del surplus alimenta-

re al mondo". In Italia l'iniziativa è stata introdotta da Eugenio Sapora, ingegnere aerospaziale torinese. Dopo aver lavorato nella multinazionale EDF (la maggiore azienda produttrice e distributrice di energia in Francia), con la finalità di ridurre i consumi energetici delle utenze industriali, nel 2015 fonda la start up L'Alveare che dice Sì!, una rete di gruppi di acquisto, figlia del movimento internazionale The Food Assembly, che ha l'obiettivo di promuovere la filiera corta.

Sull'onda di questa esperienza, nel febbraio 2019 Eugenio si propone ai dirigenti di Too Good To Go con l'intenzione di creare la rete italiana del progetto. Oggi è il General Manager Italia e gli dobbiamo molto, visti gli importanti risultati che l'app sta raggiungendo. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it



A lume di cand...ito!

La Cereria Introna, nata a Bari nel 1840, vive ancora dell'artigianalità delle proprie creazioni

Immaginate: voi, in dolce compagnia, seduti al tavolo pronti per una cena romantica; l'atmosfera giusta creata dalla luce di alcune candele a forma di... panettone! Non ci ha colpito una strana forma di follia: parliamo delle produzioni di una cereria di Bari che abbiamo potuto ammirare qualche settimana fa. La Cereria Introna vanta una storia più che centenaria di lavorazioni con la paraffina naturale, prevalentemente dedicata al settore religioso. Ormai giunta alla sesta generazione di figli,

l'azienda vive ancora dell'artigianalità delle proprie creazioni e ciò ne costituisce un vanto a livello internazionale. E se è vero che tutte le grandi idee nascono un po' per gioco, anche in questo caso le candele "culinarie" sono nate così. La stessa persona che le realizza ammette di divertirsi a cercare di ricreare forme sempre fuori dal comune per accontentare i gusti degli acquirenti. Il risultato è una vasta gamma di prodotti che lasciano stupefatti gli osservatori, proprio come se ci si

trovasse di fronte a opere d'arte in piena regola. Torte che ti lascerebbero l'acquolina in bocca, omini di marzapane, ciambelle, pasticceria mignon e molto altro ancora. Ogni oggetto è fatto e dipinto a mano, fornendo un risultato realistico grazie alla precisione dell'artista capace di riprodurre con talento ogni dettaglio che caratterizza questi dolci. Ce n'è davvero per tutti i gusti: provare... pardon! Vedere per credere! ■

Gabriele Gatti

gabrielegatti.1993@gmail.com



La Cereria Introna

La Cereria Introna è nata nel 1840 e attualmente è guidata dalla sesta generazione. L'azienda, sorta come fabbrica di riferimento per il settore ecclesiastico, oggi è leader in tutti i diversi campi in cui si utilizzano le candele. Il laboratorio artistico è infatti capace di mettere a disposizione di ogni cliente differenti modelli: candele per il natale, di design, per esterno..., lavorate in modo industriale o artigianale a seconda delle esigenze. La materia prima utilizzata è la paraffina di massima qualità, quella per intenderci che può essere impiegata anche per usi alimentari. Gli stoppini usati sono in puro cotone, in modo che ogni candela non produca eccessivi fumi e non goccioli.



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