



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLA
SUD
MILANO



**Arte
e scienza
del cibo**

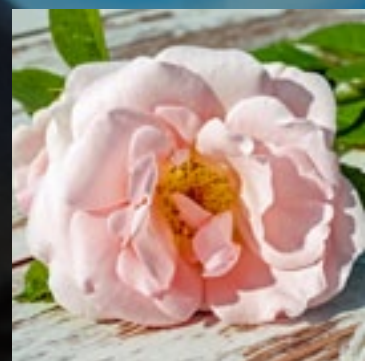
Periodico gratuito
Anno 7 - n. 5
16 maggio 2019
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione

Api e amore

**Gianmario
Artosi:
una vita
da bartender**



**Il fascino
della rosa**



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

La chimica e le sue sorprese

Anche se pochi lo sanno, e quindi se ne rallegrano, il 2019 è stato dichiarato dall'UNESCO Anno Internazionale della Tavola Periodica degli Elementi Chimici. Si commemora il fondamentale lavoro dello scienziato russo Mendeleev, che 150 anni fa elaborò il sistema di classificazione degli elementi chimici ancora oggi universalmente adottato. La Tavola Periodica da lui proposta, in cui gli elementi erano ordinatamente disposti in base al peso atomico, ottenne un immediato successo nel mondo scientifico anche perché lasciava un certo numero di caselle vuote per inserire elementi ancora sconosciuti.

Quest'anno, quindi, in tutto il mondo si moltiplicheranno le occasioni per ragionare di chimica e

del suo ruolo. Un tema interessante ma ostico, soprattutto per due motivi: la si sente lontana e per di più ha un'immagine contaminata dagli stereotipi relativi all'impatto ambientale. Quanto alla lontananza, la chimica non è affatto distante; non la si percepisce ma è "dentro" agli oggetti che usiamo quotidianamente. Due esempi che ci riguardano tutti: la batteria al litio del cellulare e le fibre sintetiche utilizzate nell'abbigliamento sportivo. Quanto all'ambiente, la chimica in realtà è una paladina dello sviluppo sostenibile, perché rende disponibili prodotti e tecnologie innovative che permettono di ridurre l'inquinamento e il consumo di energia. ■

Paola Chessa Pietrobboni
direzione@cibiexpo.it



Ben fatto Mousse al tè verde e lamponi 5 <i>di Marta Pietroboni</i>	Storia del cibo Escoffier, il padre della “Grande cuisine française” 14 <i>di Toni Sarcina</i>
C'è del buono Fibrosi cistica: un grande traguardo e ancora tanto da fare 6 <i>di Anna Francioni</i>	Protagonisti Una vita da bartender 16 <i>di Marta Pietroboni</i>
La formula del benessere in formato senior 7 <i>di Anna Francioni</i>	Alimentazione e salute Integratori, alimenti e farmaci 19 <i>di Andrea Fossati ed Elisabetta Amoruso</i>
Ricerca e innovazione Come funziona la serra hi-tech 8 <i>di Alessandro Caviglione</i>	Racconti stuzzicanti Il frutto dell'amore supremo... 21 <i>di Giorgio Donegani</i>
Blockchain e cibo 9 <i>di Alessandro Turetta</i>	Tendenze Api e amore 22 <i>di Marta Pietroboni</i>
Fairphone: uno smartphone sostenibile e solidale 11 <i>di Pietro Schenone</i>	L'agricoltura “verso l'infinito e oltre” 24 <i>di Paola Chessa Pietroboni</i>
A porte aperte Un hub antispreco in via Borsieri 12 <i>A cura della redazione</i>	L'aglione della Valdichiana 27 <i>di Francesca Gamba</i>
Made in Italy La pasta: esclusiva italiana. O no? 13 <i>di Daniela Mainini</i>	Il fascino della rosa 28 <i>di Alessandro Caviglione</i>
	La Cina in cucina 29 <i>di Chiara Caprettini</i>
	Curiosità Un sandwich nello spazio 30 <i>A cura della redazione</i>

I contatti della redazione

CiBi

Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito

Anno 7 - n. 5

Milano

16 maggio 2019

Art director:

Marco Matricardi - matricardi@fastwebnet.it

Redazione:

Alessandro Caviglione

alessandro.caviglione@cibiexpo.it

Ilaria Greco - ilaria.greco@cibiexpo.it

Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

Segreteria di redazione: Anna Francioni

info@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

Immagini di copertina:

Giamario Artusi ©Guido Valdata

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

Prestampa: Matricardi.com

Stampa: Rotopress - Pigni Group Printing

Division; Loreto – Bologna

Stampato su carta patinata opaca 90 gr BURGO

UNO PRIME MATT.

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:
Franca Rizzi, volto storico e amatissimo della tv

Hanno collaborato a questo numero

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).

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.

Giorgio Donegani

Tecnologo esperto di educazione alimentare, consigliere OTALL (Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria).
www.giorgiodonegani.it

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 Cippiuti di Altan e del Signor Rossi di Bozzetto. Molti i lavori per l'editoria e la Scuola di Fumetto.

BEN FATTO

Mousse al tè verde e lamponi

Il piacere di assaggiare la combinazione perfetta di ingredienti che non ti aspetti: benvenuti nel locale “Pasticceria & Dessert” di Marcello Rapisardi!



Rapisardi è stato il miglior pasticcere emergente 2018 per la guida “Pasticceri & Pasticcerie” del Gambero Rosso.

L'aspetto dell'arredo è rétro; e infatti la storia della pasticceria milanese di Piazzale Bacone inizia ben prima dell'arrivo di Marcello e Francesca. Assolutamente attuali sono invece, grazie a loro, i colori, la lucentezza e la varietà dei dolci proposti. “Forma antica, contenuto contemporaneo” è il motto che la coppia ha scelto per raccontarsi.

«Ci siamo divertiti a riprendere dolci storici come le ginevrine, le gelée di frutta, i cioccolatini, e a renderli più

attuali, trovando gusti e abbinamenti non classici», ci racconta Francesca. «Facciamo ginevrine al Campari Ramazzotti, piuttosto che al Lapsang Souchong, un tè nero affumicato, gelée all'arancia, peperone e vaniglia oppure banana e fava di tonka; proponiamo un cioccolatino con il fitoplancton e un altro con un ripieno che sintetizza la carbonara... Insomma, giochiamo con le spezie e abbiamo inserito le verdure in pasticceria». Tantissima ricerca sugli ingredienti, tantissimo fresco (frutta, verdure, spezie) e abbinamenti particolari. Tutto questo ci ha stimolato a visitare il loro laboratorio per suggerirvi la preparazione di una mousse fresca e primaverile.

Ingredienti

- 5 g di tè verde shizuoka (la quantità di tè verde da utilizzare dipende dalla tipologia di tè che si sceglie);
- 500 g di panna;
- 25 g di vodka per reidratare il tè;
- 2 fogli di colla di pesce da 4 g l'uno;
- una confezione di lamponi freschi;
- 400 g di crema pasticcera - per realizzarla servono:
 - 200 ml di latte intero;
 - 20 g di farina;
 - 3 tuorli d'uovo;
 - 70 g di zucchero;
 - 1/2 baccello di vaniglia.

Preparazione

Dopo aver preparato la crema pasticcera, utilizzare la vodka, in parte per reidratare, allungare la polvere di tè verde e in parte per sciogliere i fogli di gelatina. Infine mescolare il tutto, agguinandovi la panna montata e i lam-



poni spezzati a mano (conservatene alcuni per la decorazione). A questo punto, come ogni mousse, la crema ottenuta va “abbattuta”. Se si ha a disposizione un abbattitore saranno sufficienti 2 ore a -30°, altrimenti basta una notte in frigorifero e poi in freezer. Una volta sformata dalla ciotola in cui è stata preparata, si potrà decorare la mousse cospargendola di tè verde e spalmandola di gelatina, il che le darà un effetto striato, aggiungendo da ultimo i lamponi avanzati. Per i perfezionisti, Marcello consiglia di preparare anche una base circolare di pastafrolla, sulla quale appoggiare le mousse. ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it



Fibrosi cistica: un grande traguardo e ancora tanto da fare

A 25 anni dall'entrata in vigore della legge per la prevenzione e la cura di questa patologia, l'aspettativa di vita dei pazienti è più che raddoppiata

Ora è il momento di impegnarsi a fondo per migliorare anche la qualità della vita delle persone colpite dalla malattia: è l'appello promosso dalla Lega Italiana Fibrosi Cistica (LIFC) durante l'evento "25 anni di tutele e diritti dalla Legge 548/93", tenutosi lo scorso aprile a Roma, presso il Senato della Repubblica.

I meriti della legge

Tra il 2014 e il 2016 l'aspettativa di vita per i malati di fibrosi cistica è passata da 35,3 a 37,2 anni. Un dato che assume ancor più valore se confrontato con quanto accadeva prima dell'entrata in vigore della Legge 548/93 sulle Disposizioni per la Prevenzione e la Cura della Fibrosi Cisti-

ca, anche nota come Legge Garavaglia: tra il 1988 e il 1991, infatti, l'età mediana di sopravvivenza si attestava sui 14,7 anni, secondo i report storici del Registro Italiano Fibrosi Cistica (RIFC).

«Questo significa che oggi siamo di fronte a una trasformazione molto importante della malattia, che non può più essere considerata solamente pediatrica», commenta Gianna Puppo Fornaro, Presidente LIFC. «Nel nostro Paese – prosegue – la lungimirante Legge 548 del 1993 ha istituito in ogni Regione un Centro specializzato per la cura della fibrosi cistica, ha assicurato ai malati la gratuità dei farmaci prescritti dai centri e stanziato fondi per la ricerca, oltre ad aver



Gianna Puppo Fornaro, Presidente LIFC.

implementato lo screening neonatale. Tutti elementi che hanno contribuito ad allungare l'aspettativa di vita, a partire dalla necessità di garantire alle persone in età adulta la migliore qualità della vita, che passa anche dalla piena realizzazione professionale e dalla possibilità di curarsi presso strutture adeguate, non più pensate a misura di bambino».

L'esigenza di cure uniformi

In particolare, l'attenzione è puntata sulla necessità di adottare strumenti di monitoraggio che siano in grado di ottimizzare, oltre che di controllare, l'uso

delle risorse pubbliche a sostegno delle strutture dedicate ai malati di fibrosi cistica. «Rendere efficiente e uniforme la Sanità su tutto il territorio nazionale, garantire equità nell'accesso alle cure e collaborare alla costruzione di modelli organizzativi più efficienti, in grado di garantire una corretta presa in carico del paziente – conclude Gianna Puppo Fornaro – sono linee d'intervento sulle quali da anni abbiamo aperto un confronto con le Istituzioni, tra cui il Ministero della Salute, che intendiamo portare avanti nell'interesse delle persone affette da fibrosi cistica, la malattia genetica grave più diffusa oggi».

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it

La formula del benessere in formato senior

Allenamento, tecnologia, personal trainer specializzati e un regime alimentare ad hoc: è la ricetta di un nuovo programma firmato Urban Fitness e dedicato agli over 65

Di quanto l'allenamento attivo, supportato dalla tecnologia EMS (Elettro MioStimolazione) possa fare la differenza nel migliorare significativamente la qualità di vita delle persone anziane se ne era discusso a dicembre, in occasione del Forum Scientifico organizzato dall'EMS Institute a Palazzo delle Stelline a Milano. I dati presentati mostravano infatti come il binomio allenamento - EMS possa contribuire a rallentare il processo di invecchiamento e a contrastare gli effetti della sarcopenia, cioè la perdita di massa muscolare che si verifica con l'avanzare dell'età, portando con sé diverse ripercussioni sulla quotidianità delle persone (per esempio sull'autonomia di movimento, sulla stabilità dell'equilibrio, sulla capacità di fare le scale, sollevare oggetti, ecc...). Oggi, sulla base di tali premesse, *Urban Fitness* - supportata dall'Università di Roma Tor Vergata - ha elaborato percorsi di allenamento per gli over 65, mirati a recuperare e mantenere il benessere.



Una corretta alimentazione

Per raggiungere risultati ottimali, l'esercizio fisico non può essere disgiunto da una sana alimentazione e da un corretto stile di vita. In abbinamento ai protocolli di allenamento è stata perciò messa a punto la "Dieta Urban Fitness", spiegata nell'omonimo libro curato dal Prof. Rolando Alessio Bolognino, biologo nutrizionista esperto in alimentazione sportiva: a lui abbiamo rivolto alcune domande specifiche.

Quali sono i particolari fabbisogni nutrizionali degli over 65?

Le modificazioni della composizione corporea sono caratterizzate dall'aumento percentuale del tessuto adiposo, con contemporanea riduzione della massa muscolare. Quindi il

Urban Fitness, brand nato nel 2014, è leader in Italia nel fast fitness con tecnologia EMS. L'innovativo metodo di allenamento prevede sedute

di 20 minuti, abbinando tecnologia ed esercizio fisico, sotto la supervisione di personal trainer specializzati e laureati in Scienze motorie.

parametro del peso diventa insufficiente a valutare lo stato generale di salute. La nuova condizione richiede una riduzione dell'energia introdotta con il cibo, ma anche il rispetto delle regole della corretta ed equilibrata alimentazione per garantire tutti i nutrienti necessari all'organismo.

Una corretta alimentazione permette anche di prevenire eventuali acciacchi tipici dell'età?

Sì, una corretta alimentazione supportata da un'attività fisica costante è il miglior modo per prevenire osteopenia (debolezza delle ossa) e osteoporosi (malattia caratterizzata da una riduzione della massa ossea). Inoltre, molti studi mostrano che un modello tradizionale di dieta mediterranea si associa a una riduzione media del 25% della mortalità per tutte le cause, con vantaggi, in particolare, per le patologie cardiovascolari e cerebrovascolari.

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it

Attualmente in Italia sono circa 6000 i malati di fibrosi cistica, con 200 nuovi casi all'anno. La patologia, dovuta a un gene alterato, colpisce soprattutto gli apparati respiratorio e digerente, rendendo in molti casi necessario il trapianto di polmoni o di fegato.



I consigli del Prof. Bolognino

Molti over 65 tendono a ridurre drasticamente la quantità e la qualità della propria dieta, ma bisogna prestare particolare attenzione ad alcune importanti raccomandazioni dietetiche:

- Idratarsi a sufficienza, senza aspettare lo stimolo della sete, che può risultare alterato.
- Ridurre i grassi soprattutto di origine animale, bevande e alimenti ricchi di zuccheri come succhi di frutta, coca-cola, acqua tonica, ecc..
- Prediligere pesce e proteine di origine vegetale rispetto a quelle di origine animale.
- Evitare se possibile periodi

di digiuno prolungato.

- Ridurre l'utilizzo di bevande alcoliche come il vino (al massimo 2 bicchieri da 125 ml al giorno per l'uomo e 1 per la donna).
- Cucinare senza grassi.
- Ridurre il sale aggiunto alle pietanze durante e dopo la cottura e limitare il consumo di alimenti che naturalmente ne contengono elevate quantità (alimenti in scatola o salamoia, dadi ed estratti di carne, salse tipo soia).
- Preferire metodi di cottura come vapore, piastra, pentola a pressione piuttosto che la frittura o cibo ripassato in padella.

- Evitare un eccessivo consumo di carboidrati semplici.
- Aumentare l'apporto di fibre (legumi e cereali), di frutta e verdure che contengono vitamine ed antiossidanti.
- Variare il più possibile la dieta perché in ogni alimento ci sono differenti macro e micronutrienti essenziali (vitamine, minerali, proteine e grassi) indispensabili per il buon funzionamento di organi e sistemi.
- Valutare con il proprio medico la possibilità di introdurre una supplementazione di nutrienti (in particolare vitamina D, ferro, calcio, omega 3).



Come funziona la serra hi-tech

L'esperienza della più grande serra hi-tech italiana, realizzata in Emilia Romagna



L'Italia è paese di grandi eccellenze alimentari. Che sia per l'esperienza dei secoli, per i contatti culturali o per l'impressionante naturale biodiversità nazionale, chi può affermarlo con certezza? La fortuna del nostro patrimonio gastronomico è sempre l'altissima qualità,

inutile dirlo. Come è inutile ribadire che raramente la qualità e quantità se la intendono tra loro. A volte però ci sono delle eccezioni: siamo a Ostellato in provincia di Ferrara, dove il gruppo *Fri-El Green Power* ha fondato la prima serra hi-tech d'Italia. Per il momen-

to l'impianto si sviluppa su 10,8 ettari che potrebbero diventare 30 nel prossimo futuro, ma all'orizzonte l'obiettivo è 200.

Quantità...

La produzione si attesta intorno agli 8 milioni di chilogrammi l'anno di pomodori a grappolo, equivalente a circa il 1000% di produzione in più rispetto alla coltivazione in campo e non smette mai, per 365 giorni l'anno, grazie all'illuminazione a LED sviluppata dall'italiana *C-LED* nel tentativo di mettere a punto un prodotto a basso consumo che fornisca la giusta quantità e tipologia di luce per ogni specie vegetale. La serra è poi costruita con cristalli temperati al posto dei classici pannelli in PVC, per una migliore diffusione della luce naturale e riduzione della dispersione termica.

... o qualità?

Ma non è solo alta tecnologia, parliamo di soluzioni intelligenti per sviluppare un sistema bio-compatibile che guardi all'economia circolare. Il sistema di riscaldamento

è affidato all'acqua calda recuperata dalla vicina centrale a biogas: acqua che altrimenti andrebbe sprecata. Per l'irrigazione si è pensato a un sistema di recupero dell'acqua piovana. Le piante di pomodoro, a fine ciclo, sono utilizzate per la produzione di fertilizzante e l'impollinazione viene affidata a un team di bombi. Lo sforzo è senza dubbio quello di eliminare ogni possibile incognita: i parametri di temperatura e umidità sono costantemente monitorati così come il sistema di alimentazione; il nutrimento liquido raggiunge le piante coltivate con sistema idroponico (cioè fuori suolo) su lana di roccia; i parassiti e gli insetti dannosi sono regolati dall'attività di altri insetti, loro predatori naturali, introdotti ad hoc nell'ambiente della serra.

Per il momento non possiamo che augurarci che altre imprese italiane abbiano il coraggio di seguire le orme della *Fri-El*, per giocare un ruolo da protagonisti nella nuova rivoluzione agricola dell'hi-tech. ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it



I fratelli Gostner di Bolzano fondano nel 1994 l'Ener.CO S.r.l., azienda che opera nel settore della produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili. Ne 1994 comprano la loro prima centrale idroelettrica in Friuli-Venezia Giulia. Nel 2002 Ener.Co S.r.l. cambia denominazione in FRI-EL Green Power S.p.A. che oggi porta avanti la più grande serra hi-tech d'Italia.

Blockchain e cibo

Il 2018 si è chiuso con una particolare attenzione alle tecnologie innovative

Blockchain, intelligenza artificiale, Internet of Things (IoT): tra queste tecnologie la capofila è la blockchain che, a detta di molti, è l'unico vero cambiamento di paradigma. Ciò nonostante, è ancora troppo immatura per rappresentare uno standard nel mondo dell'Information Technology (IT). Tra le potenzialità maggiormente associate alla blockchain vi è indubbiamente la tracciabilità delle filiere, soprattutto nell'agroalimentare. Si legge di società attive nella produzione del vino che documentano la provenienza delle loro bottiglie o di player internazionali della GDO che certificano la filiera di un determinato pollo. Tutte queste "belle notizie" hanno solo un obiettivo: il marketing. Non sono ancora in produzione progetti in grado di

dimostrare che la blockchain offra garanzie inconfutabili sulla provenienza, la lavorazione, la corretta conservazione e il trasporto di un bene.

Gli elementi di complessità

I progetti decantati rappresentano oggi solo un modo nuovo per tracciare le informazioni relative a un bene, non il bene stesso. Questo perché ci sono due aspetti importanti e complessi ai quali servirà ancora tempo per essere affrontati con la necessaria "onestà tecnologica": il primo è che questa metodica gestisce transazioni e asset di tipo digitale; il secondo è che sono pochissimi i casi in cui gli attori di una filiera operano soltanto all'interno di quella specifica filiera.

Il primo aspetto può essere superato solo da quella che viene definita comunemente "convergenza tecnologica", cioè l'opportunità di utilizzare diverse tecnologie capaci di esaltare le caratteristiche di ognuna e mitigarne le mancanze. Esempio lampante: la convergenza tra IoT e blockchain, ovvero la possibilità di rendere "digitale" un bene fisico e di conseguenza poterne tracciare la filiera.

Il secondo aspetto (quello della numerosità delle filiere) è legato a concetti insiemistici per cui se un elemento appartiene a più insiemi e se ogni insieme possiede delle regole e degli standard, gli attori devono "adeguarsi" a un numero significativo di filiere, cosa che rende meno "conveniente" la loro partecipazione.

Un ultimo elemento è invece di tipo più filosofico: siamo sicuri che tutti gli attori appartenenti al mondo dell'agroalimentare vogliano tracciare in modo univoco e indelebile la storia dei loro prodotti?

Questo non vuol dire che è opportuno fermarsi, ma al contrario che occorre continuare a sperimentare e verificare le opportunità generate dalle nuove tecnologie. ■

Alessandro Turetta
www.nexid.it

NEXID srl è una società milanese nata nel 2018 dalla fusione di Onetonet srl e Nexus srl. Grazie alla decennale esperienza delle

due società garantisce alle aziende clienti soluzioni innovative nel settore dell'IT, del digitale e delle nuove tecnologie.



Vieni a fare la spesa da Madre Terra

Chi siamo

La Cooperativa Madre Terra è nata per offrire ai ragazzi ospiti della comunità per minori Casa Homer un concreto apporto alla crescita personale e all'acquisizione di competenze a favore dell'inclusione sociale e dell'inserimento lavorativo. Attraverso il lavoro nell'orto promuove l'impegno personale, il senso di responsabilità e la salvaguardia della TERRA come bene comune per la formazione di cittadini "coltivatori di giustizia".

Che cosa facciamo

L'attività agricola produce ortaggi e frutta coltivati con il metodo biologico destinati alla vendita. La cooperativa collabora con la "Banca del Germoplasma Vegetale" dell'Università degli Studi di Pavia per la produzione di Cultivar antiche come il "Mais 8 file di Zinasco" e per il censimento delle piante spontanee. I nostri ortaggi partono da semi biologici, sono coltivati coniugando il sistema naturale, il calendario lunare biodinamico e sono colti poco prima della consegna.

Per saperne di più

ortomadreterra@gmail.com

fb: Madre Terra Cooperativa Agricola Sociale

ig: madreterra_zinasco

Dove ci trovi
A Milano - Mercato Agricolo della Cuccagna,
via Cuccagna 2/4
Ogni ultimo martedì del mese dalle 15.30 alle 20.00
A Paderno Dugnano (MI) - Oratorio don Bosco
Tutti i venerdì - dalle 17.00 alle 18.00
A Zinasco Vecchio (PV) - Casa Homer, sede operativa
Madre Terra, Località la Cascinetta
Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 18.00
Sabato - dalle 9.00 alle 12.00
A Cisliano (MI) - Libera Masseria (bene confiscato alla
mafia), via Cusago 2
Su appuntamento



Madre Terra

RICERCA E INNOVAZIONE

Fairphone: uno smartphone sostenibile e solidale

Nei Paesi Bassi hanno studiato uno smartphone speciale, un telefono "giusto" per il consumatore e per l'ambiente

Nel mercato dei telefoni cellulari, dove l'obsolescenza reale o programmata è decisamente elevata, è singolare trovare oggi un prodotto che fa della durata e della possibilità di essere riparato dal suo proprietario due dei suoi punti di forza.

In realtà lo smartphone Fairphone vuole essere ben più di questo. L'impresa Fairphone nasce infatti nel 2013 in Olanda per produrre un telefono con impatto ambientale e sociale positivo dall'inizio alla fine della sua vita.

Per apprezzare lo sforzo di Fairphone, bisogna ricordare che tra i materiali più utilizzati nella componentistica di tutti i telefoni cellulari vi sono: stagno, tantalio, tungsteno, oro, cobalto, rame, gallio, indio, nichel e metalli delle terre rare. I primi quattro minerali in particolare – noti anche come "Conflict Minerals" o 3TG (dalle quattro iniziali inglesi: Tungsten, Tantalum, Tin e Gold) – provengono dalla Repubblica Democratica del Congo e dalle regioni confinanti, Paesi nei quali le attività di estrazione e lavorazione finanziano spesso conflitti armati.

Inoltre, come già denunciava nel 2010 il documentario "Blood in the Mobile" del regista danese Frank Piasecki Poulsen, la loro estrazione avviene, e ancora troppo spesso avviene, sfruttando il lavoro minorile.

Un'allettante applicazione del Fai da te

L'obiettivo dell'azienda, avviato già con la prima versione del telefono cellulare (fine 2013) e perfezionato nel dicembre 2015 con l'attuale Fairphone 2, consiste nel mettere a punto una trasparente catena di fornitura dei materiali, che garantisca l'estrazione da siti che aiutino le popolazioni in difficoltà o che siano più sostenibili.

Oggi anche altri grandi gruppi, come Apple e Samsung, assicurano le stesse condizioni ma non ne fanno la loro ragione d'essere come invece fa Fairphone fino dalla nascita, prevedendo nel costo di produzione le spese necessarie al miglioramento di tali condizioni.

Tornando al ciclo di vita del telefono, la caratteristica più interessante è costituita dalla possibilità di acquistare sul sito del produttore i pezzi di ricambio.

La pagina – che si apre con la frase "Il telefono più sostenibile è quello che già possiedi" – consente l'acquisto di pezzi che vanno dalla batteria di ricambio al modulo della fotocamera o al meccanismo di vibrazione. La descrizione di ogni pezzo è accompagnata da una guida che ne facilita la sostituzione spiegandone i passaggi. ■

Pietro Schenone
p.schenone@fondazionemilano.eu



Su www.fairphone.com è presente anche la sezione Community in cui è possibile entrare in contatto con gli utilizzatori di fairphone, per richiedere informazioni e opinioni.

Un hub antispreco in via Borsieri

Nato dal protocollo "ZeroSprechi", condiviso nel 2016 da Comune di Milano, Assolombarda e Politecnico di Milano, il centro dovrebbe recuperare circa 70 tonnellate di cibo all'anno

Si tratta di un hub di quartiere, nato per promuovere il dono del cibo e ridurre lo spreco alimentare. Il centro è stato aperto a gennaio 2019 a Milano, in via Borsieri 2, in uno spazio pubblico non utilizzato nel Municipio 9 che il Comune ha reso disponibile per lo stoccaggio degli alimenti recuperati e la loro distribuzione a enti del terzo settore e organizzazioni non profit. Il Politecnico di Milano ha elaborato uno studio di fattibilità della rete e Assolombarda ha fornito il bollino "ZeroSprechi", ideato dal Gruppo Armando Testa, per valorizzare le imprese virtuose e porre l'attenzione sul tema della gestione delle eccedenze alimentari. Per 12 mesi sarà attivo un monitorag-

gio dell'hub per verificarne operatività e impatti, con la finalità di costruire un modello logistico estendibile e replicabile in altre zone della città. L'adesione al progetto consentirà alle imprese che donano il cibo di ridurre del 20% la parte variabile della Tari.

Un lavoro di squadra

Il Banco Alimentare della Lombardia, vincitore del bando di assegnazione dell'hub, garantirà la gestione opera-



Sopra, il logo dell'hub e, sotto, un momento dell'inaugurazione.



Sopra, all'estrema destra, Anna Scavuzzo, Vicesindaco e Assessore alla Sicurezza del Comune di Milano, con delega alla Food Policy.

tiva e quotidiana del modello elaborato dal Politecnico, recuperando le eccedenze alimentari e distribuendole alle strutture caritative. Il Programma QuBi, promosso da Fondazione Cariplo con l'obiettivo di rafforzare la capacità di contrasto della povertà minorile a Milano e che ha già avviato un hub simile in via degli Umiliati, aderisce al progetto finanziando allestimento e gestione dell'hub di via Borsieri e favorendo le connessioni con le reti del territorio sostenute e coinvolte nel programma stesso. Un lavoro

di squadra, dunque, che vede la collaborazione di molteplici organizzazioni caritative, insieme alle istituzioni, alle associazioni di categoria e alle fondazioni di erogazione. «Il problema della povertà alimentare infantile a Milano – ha dichiarato Giuseppe Guzzetti, Presidente della Fondazione Cariplo – va affrontato e risolto con un modello di intervento che chieda a tutte le forze in campo di lavorare insieme». Una sfida pari a 25 milioni di euro che vuole coinvolgere la città di Milano nel suo complesso: aziende, istituzioni e singoli cittadini per dare risposte concrete alle famiglie in difficoltà e creare percorsi di fuoriuscita dal bisogno. ■

La redazione
info@cibiexpo.it

La pasta: esclusiva italiana. O no?

Simbolo dell'italianità del mondo, anche la pasta sta diventando negli ultimi tempi oggetto di imitazione, talvolta con frode annessa

Ricordate il "Maccarone... m'hai provocato e io te distruggo" del grande Alberto Sordi? Certamente sì e l'immaginario va al noto attore di fronte a un enorme piatto di pasta, ovvero l'alimento che indiscutibilmente tutto il mondo associa all'Italia e le cui origini risalgono a molti secoli or sono.

Una storia antica

Già i Romani, i Greci e gli Etruschi consumavano una sottile sfoglia di pasta di semola di grano duro ripiena di carne, che veniva chiamata "lagana", la lontana parente della lasagna. Il famoso geografo arabo Edrisi nel dodicesimo secolo testimonia la produzione di una pasta in forma di fili chiamata *triyah* nella Sicilia dominata dagli arabi che, grazie alla loro tecnica di essiccazione, già a partire dal secolo successivo ne resero possibile la conservazione e il trasporto in ogni parte della penisola. Da allora ai giorni nostri l'Italia ha saputo conservare il primato mondiale nella produzione della pasta di grano duro. Come la maggior parte degli alimenti nazionali, anch'essa deve fare quotidianamente i conti con adulterazioni, sofisticazioni, alterazioni, contraffazioni e false indicazioni di provenienza apposte in modo ingannevole sulle confezioni.



Falsificazioni fantasiose

Si va dalla vendita di pasta di semola dichiarata di grano duro ma ottenuta con la miscelazione di farine di grano tenero o di farine estere di dubbia provenienza alla cattiva conservazione delle materie prime, il cui stato di alterazione provoca la nascita di pericolosi funghi cancerogeni. Per non parlare dell'uso del glifosato, potente erbicida utilizzato nelle coltivazioni statunitensi e canadesi, anch'esso

accusato di essere cancerogeno. Ci sono poi casi di commercializzazione di pasta spacciata per bio ma realizzata con grano non proveniente da coltivazioni biologiche, i cui disciplinari vietano l'uso di pesticidi. Nonostante questi episodi, si può affermare che l'Italia abbia un efficientissimo sistema di controllo e un apparato di Forze dell'Ordine dedicate al contrasto dei reati di contraffazione e frode in commercio, che nel settore agro-

alimentare rappresentano un'insidia per il consumatore ignaro. Noto è infine anche in questo settore il fenomeno dell'*Italian sounding*, diffuso specialmente negli USA dove dalla metà del diciannovesimo secolo sono emigrati circa dieci milioni di italiani che hanno contribuito alla diffusione della pasta, dando allo stesso tempo il via alle più disparate e bizzarre imitazioni. ■

Daniela Mainini
info@anticontraffazione.org

Daniela Mainini,
Presidente del Centro Studi
Anticontraffazione.



Recente è il sequestro di un milione di chili di spaghetti provenienti dall'estero e destinati a una nota azienda italiana a causa delle indicazioni riportate sulle confezioni che, secondo le autorità, avrebbero potuto ingannare i consumatori.



Escoffier, il padre della "Grande cuisine française"

Andiamo alla scoperta di uno dei padri della cucina d'Oltralpe, che all'inizio del '900 rivoluzionò la gastronomia internazionale

La sua opera più importante, *Le Guide culinaire*, fu il primo, vero, completo esperimento per dare alla cucina francese una connotazione nazionale; in pochi anni, a seguito del grande successo immediatamente riscosso tra i professionisti dell'epoca (siamo nel 1903, anno della prima edizione), divenne un best seller letterario internazionale ma, soprattutto, una guida specialistica per i cuochi che ancora oggi la considerano la "bibbia" della cucina.

Sto parlando di un vero mito della gastronomia internazionale: Georges Auguste Escoffier che, tra la fine dell'Ottocento e la prima parte del Novecento, operò una grande rivoluzione nella cucina, nel servizio di sala e nell'utilizzo delle materie prime, in Francia e poi, a macchia d'olio, in tutta Europa.

Gli inizi e il successo

Nato in una famiglia piuttosto modesta nel 1846, in Provenza, a 13 anni è ap-

prendista nella trattoria di uno zio a Nizza, dove impara l'ABC delle tecniche di cucina, le basi del servizio e delle "comande" di sala, i segreti degli acquisti, iniziando a conoscere le materie prime e la loro stagionalità, tutti elementi che ne forgeranno la preparazione professionale.

Nel 1865 si trasferisce a Parigi dove lavora al *Petit Moulin Rouge*. Nel 1870 è arruolato nell'esercito per il conflitto franco-prussiano con la funzione

di capocuoco del Quartier Generale. Diventa quindi cuoco personale del generale Mac Mahon. Nel frattempo scrive le *Mémoires d'un cuisinier de l'Armée du Rhin*, prima opera di un certo interesse gastronomico.

In quel periodo Parigi non rappresentava certo la miglior piazza per un cuoco di lusso ed Escoffier rientra quindi a Nizza per una stagione. Nel 1873, passato il momento critico, si trasferisce di nuovo a Parigi e torna, stavolta come capocuoco, al *Petit Moulin Rouge*. Il locale è di gran moda e annovera, fra i clienti più illustri, il Principe del Galles, la celebre attrice Sarah Bernhardt, oltre che il suo ex comandante Mac Mahon. Nel 1876, trentenne, fa il gran salto di qualità e apre *Le Faïsan Doré*, il suo primo ristorante, a Cannes, e prosegue in crescendo la sua attività diventando il primo "cuoco imprendi-

tore" e assumendo la direzione e la gestione di molti ristoranti.

Il sodalizio con Ritz

Nel 1880 conosce un personaggio che diventerà importante per lui, lo svizzero César Ritz (fondatore dell'omonima catena di alberghi di lusso), con il quale inizia un sodalizio d'acciaio.

Escoffier è un grande ambasciatore della cucina francese, da lui ritenuta la più grande poiché detentrici del "primato delle salse", ma i suoi contemporanei lo stimano soprattutto per la capacità di comprendere, primo fra tutti, il costante cambiamento della vita moderna, con ritmi sempre più frenetici. Sostiene infatti che il servizio deve essere sufficientemente rapido ed efficace per rispondere al meglio alle nuove esigenze della clientela. Ritene inoltre che la cucina debba cambiare impostazione e divenire più "scientifica" per entrare nel modo migliore nelle note specifiche dei singoli ingredienti ma, contem-

poraneamente, afferma che deve essere realizzata con semplicità, con l'obiettivo di valorizzare i sapori e le caratteristiche organolettiche delle materie prime con piatti leggeri e digeribili.

Ritz ed Escoffier, insieme, formano la nuova, inarrestabile "corazzata innovatrice"; e così, passando dal Savoy e dal Carlton di Londra al Ritz di Parigi, si diffonde la nuova dottrina sull'organizzazione delle brigate di cucina secondo la "linea Escoffier".

Fino a quel momento, infatti, le cucine della grande ristorazione alberghiera di lusso erano affollate da personale che si muoveva in modo irrazionale e caotico: da allora, tutto cambia, si formano le "partite" ancora oggi esistenti e tutto si svolge con un sistema perfetto, impostato sulle nuove gerarchie suggerite da Escoffier.

Tutti i giovani aspiranti cuochi sono addestrati per diventare i futuri grandi cuochi ed essi stessi, a loro volta, istruiranno i loro nuovi allievi.

Le scuole alberghiere che sorgono, sempre più numerose, in Francia e in Svizzera assumono le nuove direttive, ispirando le generazioni future.

Nel 1884 Escoffier fonda la rivista *L'Art culinaire*, che diventa una pubblicazione di enorme successo.

Sostenuto da Ritz, Escoffier dimostra ancor più le sue caratteristiche imprenditoriali e organizza importanti servizi di cucina, fra i quali la ristorazione della compagnia di navigazione tedesca *Hamburg Amerika Lines*, del Ritz di New York e anche i *Dîner d'Épiqueure* sulla scia della nuova rivista *Le Carnet d'Épiqueure*, pubblicata tra il 1911 e il 1914.

Nel 1920, al culmine della notorietà, riceve la prestigiosa Legion d'Onore, la massima onorificenza attribuita dalla Repubblica francese.

Muore a Monte Carlo, a ottantotto anni, quindici giorni dopo la moglie Delphine. ■

Toni Sàrcina

altopalato@altopalato.it

www.altopalato.it



Una vita da bartender

Se pensate si tratti solo di preparare due cocktail al volo, non avete fatto gli incontri giusti

Quando si vince un premio alla carriera, ci sono dei motivi. Siamo seduti a un tavolo con Gianmario Artosi, riconosciuto da Solidus (il forum permanente delle associazioni professionali del mondo dell'ospitalità italiano) Professionista dell'Anno 2018. Ci alzeremo quando avremo scoperto che cosa rende eccellente il lavoro di un bartender.

Gianmario ha uno stile inappuntabile e un modo di comunicare che rivela la capacità di accogliere anche i clienti più esigenti. Dopo una lunga carriera, convinto dell'importanza dell'etica e della formazione, ha fondato nel 2014, insieme ad altri illustri colleghi, A.B.I Professional - Associazione Barmen Italiani. Ma facciamo un passo indietro.

«Sono nato, professionalmente, oltre 40 anni fa, facendo la scuola alberghiera ad Adria, in provincia di Rovigo. Ancora ragazzino, quando non avevo le idee chiare sul mio futuro, ma affascinato dal mondo dell'ospitalità, ho iniziato a lavorare a Vene-

zia per la Compagnia Italiana Grandi Alberghi, la CIGA, forgiatrice di importanti personaggi dell'ospitalità mondiale, e ho scoperto gli Hotel 5 stelle lusso. Non ho più smesso. Ho sempre accettato nuove sfide per accrescere le mie competenze, lavorando da ultimo 26 anni per la stessa azienda. Ma dal momento che il nostro lavoro ha a che fare con l'ospitalità, ho preteso di non stare solamente dietro il bancone; volevo essere libero di andare incontro all'ospite e mi è stata data carta bianca. Dopo una carriera di oltre 40 anni in giro per il mondo, posso dire che ho avuto ragione. Sono stato un barman innovatore».

Gli aspetti più importanti del tuo lavoro quali sono?

I miei periodi liberi li ho sempre investiti nella formazione. Credo sia fondamentale. Oggi, nella posizione di "pensionato" freelance, è quello a cui mi dedico. Ritengo di aver acquisito un bagaglio da passare ad altri.

Nell'immaginario collettivo il bar-

man è quello interpretato da Tom Cruise in *Cocktail*?

Forse, ma quello stesso film è in realtà la dimostrazione che tutto si modifica in fretta. È una professione in continua evoluzione. Dopo i flair bartender – ossia quelli "acrobatici" come Tom Cruise – oggi è il momento dei mixologist, professionisti che si dedicano allo studio del prodotto e dell'alchimia tra i suoi componenti...

La giornata tipo di un barman qual è?

Al banco del bar si svolgono diversi ruoli, che variano anche in base alla tipologia del locale. Ti racconto che cosa fa il barmanager: prende contatto con lo staff, controlla che tutti i servizi programmati siano seguiti, che chi è destinato a coprire un ruolo sia a disposizione, e guida lo staff, prendendo tutti per mano, relazionandosi quotidianamente con la direzione. Spetta a lui la "costruzione" del bar: è il barmanager che, in accordo con l'economista, sceglie cosa acquistare per soddisfare le richieste dei clienti. E non è facile, se si considera che oggi esistono persino gli idrosommelier e le carte delle acque minerali.

La competenza di un barmanager va quindi dal tè ai superalcolici?

Sì, bisogna essere curiosi, consapevoli e informati... è importante saper abbinare il prodotto al consumatore.

© GUIDO VALDIA



Nel novembre 2018 Gianmario Artosi è stato insignito del prestigioso Premio Solidus, riconoscimento assegnato ogni anno alla professionalità di chi opera nel settore dell'ospitalità.

Nella mia ultima esperienza a Siracusa, ho fatto una bella ricerca con un collega del posto. Volevo capire quali specialità locali avremmo potuto offrire, per fare vivere ai clienti l'esperienza di un'ospitalità tipica. Lavorando con compagni italiani e internazionali, abbiamo trovato gli ingredienti per confezionare il giusto biglietto da visita. Ovviamente, nel momento della scelta del food mi sono confrontato con l'executive chef e ho chiesto anche a lui di essere creativo. Ha reinventato la famosa *salade niçoise* (insalata nizzarda, ndr), dandole caratteri siciliani: pomodoro nero locale (dal

quale s'estrae un magnifico gin) e pesce pescato sul posto. Io ho poi deciso di accompagnarla con un cocktail Martini aromatizzato al citato black tomato...

Ti stai dedicando anche all'analisi sensoriale?

Sì. Per passione mi sono specializzato nei percorsi emozionali e organizzo esperienze sensoriali per studenti e non solo. Voglio far scoprire ai giovani le erbe aromatiche.

Oggi i Master Herbalist di grandi aziende e i mixologist hanno una bella responsabilità. L'attualità gira attorno al *liquid food* – cibo trattato e reso liquido, il cui effetto è sbalorditivo – e più in generale alla ricerca sul prodotto, perché si usano sempre più cocktail *home made*, cioè fatti in casa. Combinare gli ingredienti

non è facile: la sensazione piacevole di un cocktail viene dall'equilibrio.

Che cosa pensi del *pairing*, la nuova tendenza dell'abbinamento food e drink?

Un'evoluzione geniale. Quando il *pairing* è realizzato con competenza, rispettando dei canoni, food e drink si valorizzano a vicenda. Ad esempio, io che amo il tè, ho bevuto un tè affumicato abbinato a filetti di aringa o salmone, pure affumicati, trovando il *pairing* perfetto. Le cose più semplici al mondo sono quelle vincenti. Ripetibili da tutti.

E il premio di Solidus che hai vinto?

Li ringrazio. Ma caratterialmente preferisco far vedere quello che so fare piuttosto che mettermi sul trono...

È un messaggio alle prossime generazioni?

Un buon professionista è quello che persegue gli obiettivi senza presunzione e con curiosità verso il nuovo. Io credo di essere stato premiato perché, nei tanti anni in cui ho lavorato, l'ho fatto con impegno e ho trasmesso quello che ho imparato, con una piccola aggiunta personale di contemporaneità. E non ho mai esitato a dare fiducia ad altri colleghi aiutandoli a raggiungere i loro obiettivi. ■

Marta Pietrobboni

marta.pietrobboni@cibiexpo.it



© GUIDO VALDIA



© GUIDO VALDIA



© GUIDO VALDIA



CORSO DI SPECIALIZZAZIONE
专业课程

EXPORT MANAGER DEL VINO ITALIANO IN CINA

MILANO, 24 GIUGNO – 5 LUGLIO 2019

中国意大利葡萄酒出口经理

米兰，2019年6月24日 — 7月5日



GAMBERO ROSSO
ITALY
FOOD & WINE
ACADEMY



米兰孔子学院

PER INFORMAZIONI 更多信息:
✉ info.confucio@unimi.it

ALIMENTAZIONE E SALUTE

Integratori, alimenti e farmaci

Visto il crescente interesse in merito all'utilizzo degli integratori alimentari, per alcuni numeri di CiBi cercheremo di chiarire i vari aspetti legati al loro utilizzo

Innanzitutto è importante definire cosa si intende con il termine integratori. Secondo la normativa italiana ed europea, gli integratori alimentari sono “prodotti alimentari destinati a integrare la comune dieta e che costituiscono una fonte concentrata di sostanze nutritive, quali le vitamine e i minerali, o di altre sostanze aventi un effetto nutritivo o fisiologico, in particolare, ma non in via esclusiva, aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti di origine vegetale, sia monocomposti che pluricomposti, in forme predosate”.

Sottolineiamo che, come dice il nome stesso, si tratta di elementi destinati a integrare la nostra alimentazione o a sopperirne eventuali carenze: non sono sostituti degli

alimenti e infatti i produttori sono tenuti a segnalare in etichetta che l'integratore non va inteso come sostitutivo della dieta. Tuttavia, possono essere un valido contributo sia in una dieta equilibrata sia per prevenzione, a fronte di carenze (patologie, malnutrizione o insufficienze specifiche della persona).

Farmaci e integratori

Un altro elemento caratterizzante è che gli integratori rientrano tra i cosiddetti “alimenti per gruppi specifici” (quali, per esempio, per celiaci, diabetici, infanti, ecc...) e, in quanto tali, svolgono una funzione nutritiva o volta a coadiuvare funzioni fisiologiche, ma non hanno alcuna proprietà curativa o terapeutica, altrimenti si

tratterebbe di farmaci. Quali sono le differenze tra le due categorie? Innanzitutto i farmaci per legge presentano “proprietà curative o profilattiche per le patologie umane” e, a tal fine, devono garantire una certa efficacia, testata attraverso studi clinici e verificata dall'autorità regolatoria. Infatti, la procedura per la messa in commercio di un farmaco è molto articolata. Al contrario, un integratore, avendo solo proprietà nutritive e fisiologiche, non necessita di essere efficace, ma deve soltanto garantire la qualità del processo produttivo. Inoltre, di solito un farmaco

cura determinati sintomi e ha bersagli ben definiti, mentre un integratore non è quasi mai specifico: il primo affronta malattie croniche e acute, il secondo ha la sola funzione di ripristino e integrazione di alcuni nutrienti.

Quindi, attenzione a non confonderli, soprattutto a fronte di messaggi pubblicitari fuorvianti diffusi da alcune aziende produttrici. Chiedetevi di cosa ha realmente bisogno il vostro organismo e scegliete di conseguenza! ■

Andrea Fossati
ed Elisabetta Amoroso
fossatiandrea@centroemmea.it
www.centroemmea.it



ABBANDONARMI È UN REATO.



TESTIMONIA!

ABBANDONARE UN ANIMALE NON È SOLO UNA CRUDELTÀ, MA UN REATO PUNIBILE ANCHE CON L'ARRESTO. SE VEDI COMMITTERLO, CHIAMA I SOCCORSI, SEGNALE E TESTIMONIA. SARAI LA COSCIENZA DI CHI NON CE L'HA.



Ente
Nazionale
Protezione
Animali

www.enpa.it

Gli animali ringraziano per la concessione di questo spazio.

RACCONTI STUZZICANTI

Il frutto dell'amore supremo...

Passione, sacrificio e naturalmente tanto gusto: tutti gli ingredienti degni di una serie TV, in un barattolo di miele.

Chi fa il miele? Le api, naturalmente! E tutti a tessere le lodi di queste infaticabili operaie, esempio di perfezione della natura... Bardate di tutto punto (con tanto di pettine, pinze e sacca per il nettare), non esitano ad allontanarsi anche tre chilometri dall'alveare pur di trovare i fiori migliori. Una volta raggiunti, poi, sono tanto intelligenti da saperne comunicare la presenza alle compagne attraverso la "danza delle api", un rito complesso e affascinante. E ancora, eccole, queste indefesse

lavoratrici, a compiere nel loro stesso corpo la magia della trasformazione del nettare in miele, e rigurgitare uno dei più golosi elaborati che la natura ci mette a disposizione, così diverso dai nauseabondi rigurgiti degli umani affetti da gastrite. Esseri superiori, insomma, le api!

Vita (breve) da fuco

Ma una domanda a questo punto sorge spontanea: se le api fanno il miele, chi fa le api? E allora ecco la timida comparsa di un animo tanto nobile quanto incompreso e bistrattato: il fuco. Considerato un buono a nulla, un godurioso parassita dell'alveare, unicamente in cerca della propria soddisfazione sessuale, l'ape maschio – il fuco per l'appunto – incarna piuttosto la grandezza dell'ultimo eroe romantico, capace di sacrificare se stesso per amore della propria specie. Vive solo 50 giorni un fuco, e li trascorre all'insegna della passione pura, cercando disperatamente di conquistare i favori dell'amata regina, pur conscio

che congiungersi con lei gli sarà fatale (il fuco muore dopo l'accoppiamento nel quale perde i genitali). E viene in mente Fabrizio De Andrè quando, in uno dei suoi più sentiti brani d'amore, cantava la storia di quell'uomo che, amando oltre ogni limite una donna cinica e cattiva, indifferente al suo sentimento, arrivò a soddisfare con il sorriso l'ultima richiesta di lei: "allor amor se mi vuoi bene, tagliati dei polsi le quattro vene...". Piace allora, seguitando a descrivere del miele il dono celestiale (per dirla con Virgilio, nelle *Georgiche*, "Del rugiadoso mel, celeste dono, restami a dir."), rivolgere prima di tutto un pensiero di gratitudine e ammirazione proprio al fuco, buono d'animo (non ha nemmeno il pungiglione), scevro da ogni sentimento negativo (non è neppure geloso, perché una regina si accoppia con decine di fuchi) e che nasce con un'unica missione: donare la vita, per la propria specie e... per il nostro gusto. ■

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it



Api e amore

La Società agricola Apiamoci, nata nel maggio del 2016, fonde nel suo nome, come nella pratica di tutti i giorni, conoscenza delle api e amore

L'azienda è piccola (le colonie di api sono circa 300) ma dinamica. Il nostro interlocutore è Damiano Fiorretto, laurea in Scienze Forestali, uno dei tre apicoltori hobbisti che lavora in *Apiamoci* insieme a Piero Gavazzo, pilota di Canadair antincendio, e a Paolo Fontana, entomologo e ricercatore presso la Fondazione Edmund Mach. Damiano ci racconta che Paolo Fontana è un grande sostenitore dell'apicoltura naturale: attento a non stressare le sue api, ne rispetta la biologia rendendole più resistenti all'inquinamento ambientale.

Cosa vuol dire fare un'apicoltura naturale?

Rispettare il più possibile le caratteristiche e il comportamento delle api in natura. Questo implica

tutta una serie di scelte. Evitiamo per esempio la pratica della nutrizione spinta, lasciando alle api una sufficiente quantità di scorte di miele, e le alimentiamo in maniera artificiale solo se è strettamente necessario. Se si usano arnie piccole, le api sono obbligate a stoccare le scorte in moduli, i melari, che l'apicoltore preleva per estrarre il miele. Cosa succede? Che la colonia trova nella "zona nido" solo la covata e non ha le scorte per superare l'inverno. Di qui la necessità di passare subito all'alimentazione artificiale fornendo per esempio sostanze zuccherine.

Apiamoci lavora in piccola parte con le arnie del tipo "Top Bar" che, sia per forma sia per temperatura e umidità, permettono all'ape di lavorare come se fosse nel cavo di un tronco d'albero. I vantaggi?

Gli animali possono scegliere la dimensione perfetta delle cellette secondo la stagione e la necessità di stoccag-

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

gio. Con questo tipo di arnie si produce meno e la colonia ha uno sviluppo ridotto; però il prodotto che estraiamo (e non centrifughiamo, ma torchiamo mediante pressione dei favi) è migliore. Il miele corrisponde a quello che potremmo prelevare da una colonia naturale di api nel bosco.

Come avete scelto i luoghi dove mettere le api?

Per la scelta degli apiari, cerchiamo di selezionare posti di alta qualità dal punto di vista ambientale. Dei due che abbiamo in campagna, uno è all'interno di un bosco, l'altro in una zona di risorgive, a basso inquinamento. Poi ne seguiamo uno nel terreno di un agricoltore che lavora con metodo biologico e ci tiene a seminare essenze nettarifere; insomma ci coccola un po' le api. A parte questi, tutti gli altri nostri apiari sono situati in zone di collina, quindi tra prati e bosco, oppure in montagna.

Un apicoltore può mettere i suoi apiari dove vuole?

Sì, non si devono rispettare obblighi particolari. La selezione del posto per la nostra azienda è essenziale perché abbiamo scelto di non fare nomadismo. Ci mettiamo tanto tempo a cercare un apiario, però dopo lo lasciamo lì fermo. L'ape in natura si muove solamente nel momento della sciamatura, è un animale stanziale.



Quindi non le spostate mai?

Capita che facciamo dei micro nomadismi per necessità. Ad esempio, per il miele d'alta quota spostiamo l'apiario fino a quando lo permettono le condizioni climatiche. Questo però lo si fa con una piccola parte di colonie, spostamenti minimali solo per poter produrre una gamma più ampia di prodotti.

Quali tipi di miele avete?

Facciamo un sacco di millefiori e caratterizziamo ciascuno di loro. Quindi avremo i millefiori primaverili del Monte Novegno nelle Prealpi Vicentine o della Maremma toska-

na, e il millefiori estivo di Isola Vicentina o dell'Appennino toscano. Purtroppo spesso in Italia si svaluta il millefiori considerandolo un mix indefinito. Invece noi facciamo fare le analisi polliniche ai nostri millefiori e diamo loro un'identità. Così li valorizziamo.

Certi mieli sono densi, altri liquidi. Perché?

Il miele è liquido se ha alte percentuali di fruttosio, come quello di acacia o castagno, ma nella maggior parte dei mieli c'è molto glucosio, che cristallizza. La cristallizzazione è sinonimo di qualità.

Oltre al miele avete anche altri prodotti?

Abbiamo avviato una nostra piccola linea di cosmesi (un burro cacao, una crema mani e una crema viso). Utilizziamo come base la cera vergine, estraendola dalle arnie, e aggiungiamo miele, propoli, erbe aromatiche, tutto fornito da noi. Abbiamo anche il propoli in soluzione alcolica e il polline fresco, una produzione di nicchia. Poi prepariamo altri articoli attinenti all'ambito apistico: i nuclei, che sarebbero delle piccole famiglie di api con i relativi favi, oppure i pacchi d'ape, che sono un'imitazione dello sciame naturale, quindi api con relativa regina ma senza favi.

Come commercializzate i prodotti?

Per massimizzarne il valore, vista la cura con cui li realizziamo, vogliamo instaurare una relazione con il cliente e dunque puntiamo sulla vendita al dettaglio. Attiveremo a ottobre il negozio, ma parallelamente collaboriamo con piccole botteghe che credono nella qualità. Vogliamo anche aumentare le vendite on line.

Ottima soluzione per chi è affascinato da questa narrazione ma abita fuori zona! ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it



Apiamoci sta lavorando per accedere alla nuova certificazione Biodiversity Friend Beekeeping (Apicoltura amica della biodiversità) che promuove un'apicoltura attenta alla naturalità dell'ape, animale selvatico e autoctono che necessita di un perfetto adattamento all'ambiente in cui vive, e che le consenta di svolgere il suo ruolo ecologico nel territorio in cui è situata stanzialmente.



L'agricoltura "verso l'infinito e oltre"

Dall'agricoltura 1.0 dell'inizio del XX secolo oggi si è arrivati all'agricoltura 4.0, che migliora le condizioni di lavoro, la resa e la sostenibilità, oltre alla qualità della produzione

Se fino agli Anni Cinquanta l'agricoltura era scarsamente produttiva – nonostante assorbisse come manodopera circa un terzo della popolazione italiana – l'Agricoltura 2.0, grazie all'impiego di fitofarmaci e fertilizzanti chimici, ha aumentato i rendimenti ma ha causato anche notevoli danni ambientali. Verso la fine del secolo scorso si è consolidata la fase 3.0 – l'Agricoltura di Precisione – che utilizza strumenti di geolocalizzazione satellitare per pilotare il lavoro delle macchine agricole. Da qui alla guida automatica il passo è stato breve. Con l'aggiunta di un sempre più diffuso uso di Internet, una maggiore accessibilità dei dati e tecnologie di monitoraggio più specifiche, si è entrati nella versione 4.0: un'agricoltura *smart* o *digital*, caratterizzata tra l'altro dall'arrivo sul mercato di strumenti a costi più contenuti e di macchinari agricoli dotati di dispositivi informatici in grado di farli "parlare" tra loro. E contrassegnata dalla cooperazione di diversi attori della filiera alimentare – per esempio clienti e fornitori – che permette maggiore sicurezza, tracciabilità e ottimizzazione dei costi.

Agricoltura 4.0 significa dunque cooperazione e condivisione in termini di dati e informazioni tra diversi operatori e apparecchiature, lungo tutta la filiera. L'imprenditore agricolo può avere una visione completa di tutte le attività delle macchine sul campo e assicurarsi che stiano lavorando al meglio; può monitorare risultati e costi delle operazioni in ogni fase del processo.

Quali sono i principali benefici applicativi di Agricoltura 4.0?

L'analisi incrociata di fattori ambientali, climatici e colturali consente di stabilire il fabbisogno d'acqua e di nutrienti delle coltivazioni e di prevenire patologie o

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

d'identificare infestanti prima che proliferino. In sostanza è possibile intervenire in modo mirato, incidendo positivamente sulla qualità del prodotto finito. Il beneficio quindi è sia qualitativo sia quantitativo: le aziende agricole hanno ottenuto da un lato un 20% di produzione in più, dall'altro prodotti di maggiore qualità senza residui di sostanze chimiche.

Per quanto riguarda il fronte economico, le performance delle aziende agricole italiane condotte da giovani sono ai vertici in Europa. Le 5 regioni che si contraddistinguono per la presenza del maggior numero di aziende agricole di questo genere sono situate in Sicilia, Puglia, Campania, Calabria e anche Lazio. D'altro canto, i giovani agricoltori del Nord non hanno rivali come risultati raggiunti: primeggiano le aziende della Lombardia, seguite da Veneto, Emilia-Romagna, Piemonte e Friuli-Venezia Giulia.

Oggi in Italia il costo del terreno è sei volte superiore a quello della Spagna e tre volte a quello della Francia. L'impegno deve essere non solo sostenere le aziende giovani già esistenti ma anche aiutare chi si insedia per la prima volta.



Quanto è diffusa l'Agricoltura 4.0?

Si stima che solo l'1% della superficie coltivata complessiva in Italia sia gestita con queste tecniche. Dice Denis Pantini, responsabile

dell'Area Agricoltura e Industria Alimentare di Nomisma: «L'Italia è rimasta indietro per ritardi strutturali, frammentazione e popolazione anziana. E la rivoluzione digitale è ancora agli inizi. Quasi marginale. Ma è solamente una questione di tempo, poiché il processo è inesorabile...». Un'indagine recente ha segmentato la platea degli imprenditori agricoli: il 42% rientra nella categoria dei "realisti", curiosi e interessati, ma privi delle risorse e delle competenze che consentono d'investire in strumenti innovativi; il 27% fa parte degli "scettici", che ritengono si tratti soltanto di una moda temporanea. Il 18% – i "futuristi teorici" – pensa che l'innovazione sia essenziale per la crescita economica anche a costo d'indebitarsi. Infine la categoria degli "sperimentatori" – il 13% del campione – che crede e applica l'innovazione. Tra i benefici portati dall'adozione di tecnologie 4.0 vi è la riduzione in sequenza: della quantità di fitofarmaci, concimi e acqua distribuiti per ettaro;

dell'impatto ambientale; dei costi di produzione; dei tempi di lavoro. Nello stesso tempo è migliorata la qualità del prodotto e si sono incrementate le rese per ettaro o capo di bestiame.

Le sfide

L'Agricoltura 4.0 cerca di dare delle risposte ad alcune sfide che il nostro pianeta dovrà affrontare nei prossimi anni. La prima è riuscire a nutrire la popolazione numericamente in crescita con il minor impatto ambientale possibile; la seconda è liberare i terreni agricoli da micro e nano plastiche: le micro plastiche vengono ingerite dagli animali da cortile attraverso i vermi, mentre le nano plastiche, grazie alla loro minima dimensione, riescono a entrare in circolo nei vegetali. Il guaio è che le sostanze chimiche nocive si 'attaccano' alle particelle di plastica, aggirando le barriere difensive degli organismi. Per entrambe queste sfide una soluzione radicale è rappresentata dall'*indoor farming* (agricoltura in interno o fuori suolo). Se il problema è il suolo, perché non disponibile o a rischio di contaminazione, si sta sperimentando come ridurre la necessità per la produzione agricola. Oltre ai vantaggi, come le rese elevatissime per metro quadro, la riduzione dell'uso d'acqua e di fertilizzanti, l'azzeramento di pesticidi e diserbanti, il fuori suolo garantisce anche l'indipendenza dalle condizioni climatiche. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



16-03
14-07
2019

STORIE IN MOVIMENTO

ITALIANI
A LIMA,
PERUVIANI
A MILANO

MUDEC
Museo delle Culture

MILANO
CITTÀ
MONDO#04

PERU

www.mudec.it

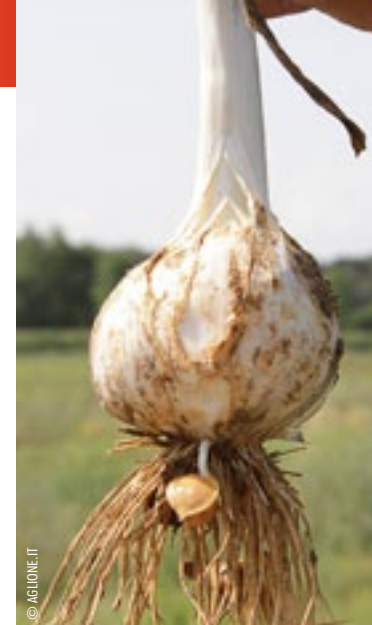
TENDENZE

L'aglione della Valdichiana

Amate l'aglio ma ne temete gli sgradevoli effetti collaterali? L'aglione della Valdichiana è l'alternativa più delicata, digeribile e... a prova di bacio!

Meno noto e diffuso dell'aglio comune, l'aglione della Valdichiana è una varietà d'eccellenza dalle caratteristiche insolite. Di grandezza ben superiore alla media ha infatti un peso che può variare dai 300 agli 800 grammi e, contrariamente a quanto potrebbe far pensare l'accrescitivo, è molto apprezzato per avere un sapore particolarmente delicato e un odore discreto. Il motivo per cui l'aglione non compromette né alito né stomaco va rintracciato nell'assenza dell'allicina, il principio attivo dell'aglio classico responsabile della pesantezza e dell'odore resistente e fastidioso.

Dagli antichi ai giorni nostri
Prodotto tra l'Umbria e la Toscana, in particolare nella zona che va dalla Valdichiana alla Val d'Orcia, l'aglione porta con sé una storia che trae origine in tempi remoti. Consumato già dagli antichi Egizi e poi diffusosi in tutto il Mediterraneo, venne successivamente apprezzato per le qualità benefiche anche in epoca greca e romana. Ma a fare dell'aglione uno dei propri baluardi alimentari furono gli Etruschi, insediati tra il decimo e il primo secolo a.C. nell'area che corrisponde all'odierna Toscana, terra in cui viene tuttora coltivato. Negli ultimi cinquant'anni tuttavia l'aglione è gradualmente sparito dalle tavole italiane diventando merce



© AGLIONE.IT

16/5/2019 anno 7, n.5

27

rara, tanto che fino a poco tempo fa erano in pochi a conoscerne l'esistenza fuori dai confini toscani. Fortunatamente però oggi si sta mettendo in moto un processo in controtendenza, grazie al lavoro dei micro produttori locali che, rintracciati i semi di questo antico prodotto, ne stanno riscoprendo la coltura avviando una produzione marchiata *Agllione della Valdichiana PAT* (la sigla sta per Prodotti Agroalimentari Tradizionali).

L'aglione... in padella

Ricco di minerali, magnesio, fosforo e calcio, è un alimento versatile che vale la pena di inserire nella dieta anche in virtù dei benefici che può apportare all'organismo: abbassa la glicemia, svolge un'azione "disinfettante" per l'intestino e presenta anche un elevato potere antiossidante. Dal punto di vista del gusto, le caratteristiche dell'aglione sono ben chiare nel piatto tipico che lo vede protagonista: i picci (spaghetti spessi, ndr) all'aglione, una specialità della Toscana meridionale preparata cuocendo l'aglione insieme al pomodoro fino a creare una salsa cremosa, ottima per condire la pasta. Se quest'estate avete in programma una vacanza in quelle zone, annotatevi questa specialità da provare! ■

Francesca Gamba
francesca.gamba.z@gmail.com

La coltivazione dell'aglione non differisce di molto da quella dell'aglio comune e richiede un terreno asciutto, in cui l'acqua non ristagni, al fine di evitare che i bulbi marciscano. La raccolta avviene durante l'estate successiva alla semina e consiste nell'asportazione dei bulbi dal suolo, in seguito fatti essiccare al buio e senza umidità.



Il fascino della rosa

Non solo zucchine e zafferano... i fiori in cucina ci sono sempre stati, a incominciare dalla regina, la rosa, che oggi si utilizza sia come elemento decorativo sia in confetti, conserve e marmellate

Già la poetessa Saffo immaginava che se Zeus avesse voluto donare un regno ai fiori, la rosa avrebbe regnato su tutti. Nei millenni il suo nome ha abitato la poesia per narrare di bellezza, amore e passione, pur restando presente anche in cucina come ingrediente speciale.

Rosa, rosae e ancora prima dei Romani

Reperti fossili rinvenuti in Giappone, negli Stati Uniti e in Europa datano l'apparizione sulla Terra delle prime rose circa 40 milioni d'anni prima della comparsa di Homo sapiens ma rimane impossibile stabilirne con precisione l'esordio in cucina, insieme a erbe, fiori, frutti e radici che hanno accompagnato il corso della storia umana dall'alba

dei tempi. Già il celebre cuoco romano del primo secolo Marco Gavio Apicio, nella sua celebre raccolta di ricette *De re coquinaria* citava un paté a base di rose (... e cervella), oltre che il celebre *Vino Rosatum*. In particolare, pare che un diffuso metodo contro l'ossidazione e acidificazione del vino, soprattutto nei mesi di calura estiva, consistesse nell'immergerli sacchetti di lino con petali di rosa profumata, rinnovati per 3 settimane di infusione (quasi un antenato del tè in bustine).

Fascino sempiterno

Sembra che ieri come oggi il fascino della rosa sia principalmente legato al suo aroma e profumo. Santa Ildegarda di Bingen,

studiosa tedesca di scienze naturali del dodicesimo secolo raccomandava a chi fosse incline all'irritazione di... "ridurre in polvere un po' di rosa e un po' meno di salvia e quando sente l'ira scatenarsi, di avvicinare questa polvere alle narici, infatti la salvia consola, mentre la rosa rallegra". In Italia sopravvivono ancora oggi tradizioni che tengono vivo il rapporto antichissimo tra la nostra tavola e il "fiore dei fiori": per esempio fino ad alcuni decenni fa nella Valle Scrivia (entroterra di Genova) era comunemente diffusa negli orti e giardini delle abitazioni contadine la coltivazione delle rose da sciroppo, dai cui petali si producevano oltre a sciroppi, confetture e altre ricette particolari, utilizzate anche per le proprietà officinali.

E il rosolio? Il termine si riferisce a un infuso preparato non esclusivamente con petali di rosa ma con frutta ed erbe aromatiche, a cui sono aggiunti alcol, zucchero e acqua nella stessa proporzione: un antico sistema di infusione che deve il nome all'evocativo "*Ros Solis*" (la rugiada del sole). ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it



Lo Sciroppo di rose da qualche anno è diventato un Presidio Slow Food. A giugno si organizza la Festa delle Rose di Busalla, in provincia di Genova. Nella zona una serie di agriturismi propone un menu tutto a base di rose.

La Cina in cucina

A Milano il corso per imparare l'arte dei ravioli alla piastra e del doufu fritto

Un mix di saggezza millenaria, medicina, pensiero filosofico. Ma anche cura per le preparazioni, un'estrema attenzione alla stagionalità degli ingredienti e un grande amore per le verdure. Stiamo parlando della cucina cinese, un tempio di gusti tanto tradizionali quanto inconsueti che l'Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano porta in Italia in modo creativo e divertente.

Giunto alla terza edizione, *La Cina in cucina* si conferma il corso perfetto per un reale avvicinamento alla cucina cinese autentica: suddiviso in quattro lezioni (è possibile iscriversi a ogni singola lezione e l'ultima è prevista per il 17 giugno), ha l'obiettivo di informare, divertire e offrire precise competenze cosicché - una volta tornati a casa - ci si possa destreggiare ai fornelli.

Attività sul campo

Ognuno ha la propria postazione con tutti gli strumenti di lavoro. Il tipo di cucina proposta è molto casalinga: le pietanze di volta in volta presentate - di

cui viene sempre fornita la ricetta - sono facilmente ripetibili a casa, con materie prime che ormai si trovano in tutti i negozi specializzati.

I piatti sono quelli della tradizione, che spaziano dai ravioli bolliti in zuppa al *mapo doufu* piccante della regione di Sichuan, al riso e funghi saltati con cipolla. Di solito sono proprio i ravioli a essere particolarmente apprezzati, perché più divertenti da cucinare: in realtà, pur essendo estremamente semplici da preparare, nascondono delle insidie nel momento della chiusura e richiedono una manualità precisa e attenta.

Apprendimento passo dopo passo

Durante i corsi, Lu Caifeng, docente esperta di cucina cinese, viene affiancata dal direttore esecutivo della scuola, la dottoressa Marta Valentini. Insieme forniscono accurate spiegazioni su territori, usi e abitudini: i ravioli di carne, per esempio, sono tipici del Nord della Cina; per motivi climatici infatti tutti i piatti a base di grano appartengono alle regioni settentrionali, mentre la tradizione del riso riguarda maggiormente il Sud. L'ultima lezione sarà dedicata alla cucina vegetariana, che in Cina raggiunge ottime espressioni. La gastronomia cinese è molto fresca e la cottura delle verdure è sana e con poco olio, in modo

tale da lasciarle sempre croccanti. Cucinare il *doufu* con le verdure a casa per esempio è molto semplice, divertente e salutare. I prodotti da usare però devono essere sempre freschissimi: ricordiamoci che i cinesi ci tengono molto e stanno attenti alla stagionalità degli ingredienti.

Un pubblico vasto e vario

Il pubblico del corso è misto: dalla signora in pensione al ragazzo cinese che ha un ristorante qui in Italia ma conosce poco la cucina del suo Paese. Una lezione è anche stata dedicata ai bambini dai 5 ai 10 anni che si sono cimentati nella preparazione dei tipici ravioli cinesi *jiaozi*.

Il piatto più particolare preparato durante il corso? Certamente il maiale al profumo di pesce. Che non contiene pesce, ma salse e sottaceti il cui gusto ricorda proprio quello del pesce. Lo dice il suo stesso nome: *yuziang* ovvero "profumo di pesce" e *rousi*... "straccetti di carne".

La frase di chiusura di ogni lezione è *Man man chi* ("mangiamo con calma"): il cibo preparato diventa occasione di convivialità che si condivide tutti insieme con bacchette, e forchette per i meno temerari. Mani in pasta quindi, anzi, mani nei ravioli! ■

Chiara Caprettini
chiaracaprettini@nordfoodvestest.com

Una curiosità: nella cucina cinese l'abitudine di preparare verdure in grandi quantità, soprattutto quelle a foglia verde, risale ai periodi di carestia, quando rappresentavano i soli cibi disponibili.

Nella foto, i tradizionali ravioli cinesi. Per info sul corso: www.istitutoconfucio.unimi.it/evento/la-cina-in-cucina



Un sandwich nello spazio

Nel 1965, un sandwich di carne in scatola fu portato illegalmente nello spazio dall'astronauta John Young nella missione Gemini 3

Una copia di questo illecito spuntino è conservata da anni nella resina acrilica presso il Grissom Memorial Museum di Mitchell in Indiana. Il colpevole, John Watts Young, sopravvissuto al suo rischioso "esperimento", è morto l'anno scorso a Houston. Astronauta della NASA, è stato uno dei pionieri della conquista spaziale americana partecipando a sei lanci: due missioni Gemini, due Apollo (nella seconda atterrò sulla Luna) e due Shuttle.

Il 23 marzo del 1965 fu protagonista con il comandante Virgil Grissom della missione Gemini 3 che, durante le fasi di volo attorno alla Terra, prevedeva alcuni esperimenti scientifici, tra i quali l'assaggio di cibo appositamente preparato e preconfezionato per le missioni spaziali di lunga durata.

Ma alla partenza, un altro astronauta, Walter Schirra, aveva rifilato a Young un panino di carne di manzo conservata sotto sale, proveniente da un locale non molto distante da Cape Canaveral, la grande base di lancio della NASA in Florida. E lui se l'era ficcato di nascosto in una tasca della tuta. Dopo due ore di volo, Young incominciò ad addentarlo, offrendone un pezzo anche a Grissom. A causa della microgravità, le briciole iniziarono a fluttuare

nell'abitacolo e lo spuntino dovette essere rapidamente interrotto.

Alla NASA non la presero bene perché anche un piccolissimo pezzetto di pane avrebbe potuto danneggiare gravemente qualche apparecchiatura elettronica.

Breve storia del sandwich

Tutti buontemponi gli amanti dei sandwich? Sembra infatti che il panino imbottito sia stato inventato nella seconda metà del 1700 da John Montagu, Conte di Sandwich, uomo a tal punto impegnato tra vita pubblica e privata da non voler abbandonare la scrivania o interrompere le sue partite a carte e a golf nemmeno per la pausa pranzo. Nonostante oggi sia diffusissimo soprattutto negli USA, il primo sandwich è dunque nato in Inghilterra. L'idea della fetta di carne fredda di manzo chiusa in un panino ebbe talmente tanto successo che tutti a Londra iniziarono a chiederne di simili. ■

*La redazione
info@cibiexpo.it*

A fianco, il sandwich conservato in una teca di resina acrilica presso il Grissom Memorial Museum e, sopra al box, un'immagine dei due astronauti della missione Gemini 3: Virgil Grissom (a sinistra) e John Watts Young (a destra).



La conversazione tra gli astronauti

Il panino occupò un minuto delle sei ore di missione. Questa è la conversazione tra i due astronauti registrata dalla NASA:

Grissom - Che cos'è?

Young - Un sandwich al manzo.

Grissom - E da dove sbuca?

Young - L'ho portato con me. Sentiamo che gusto ha. Che profumino, eh?

Grissom - Sì, ma si sta sbriciolando. Meglio che me l'infilo in tasca.

Young - Trovi? Era un'idea comunque.

Grissom - Già.

Young - Non una delle migliori.



Dov'è distribuito CiBi



Potete trovare CiBi a Milano e in Lombardia e dall'inizio del 2019 anche in Puglia e Basilicata, grazie alla collaborazione con Dispensa dei Tipici, un progetto che ambisce a superare il concetto di semplice e-commerce, per far conoscere in Italia e nel mondo i prodotti tipici di Puglia e Basilicata, invogliando a viaggiare nei territori di produzione e a scoprirne le aziende, la cultura e le tradizioni.

è anche social... seguici!

Su facebook: Cibi Magazine
Su instagram: @cibi_magazine
Su youtube: Cibifreepress



PER I PICCOLI PRODUTTORI,
I COLTIVATORI, LE AZIENDE



SERVIZI FOTOGRAFICI DEDICATI AL CIBO,
ALLE SUE LAVORAZIONI E TRASFORMAZIONI,
AI LUOGHI DI COLTIVAZIONE O PRODUZIONE,
AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE



REALIZZAZIONE DI EVENTI IN BASE
ALLE ESIGENZE DEL COMMITENTE



SUPPORTO NEL POSIZIONAMENTO
SUI MOTORI DI RICERCA E ATTIVITÀ
DI DIGITAL MARKETING



REALIZZAZIONE DI TESTI SCIENTIFICI
E CONTENUTI PERSONALIZZATI
PER CARTELLE STAMPA, SITI E SOCIAL NETWORK



GESTIONE DEI PROFILI SOCIAL

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SCRIVETE A: INFO@CIBIEXPO.IT