



Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito
Anno 7 - n. 4
11 aprile 2019
www.cibiexpo.it



Valentina Bertini:
confidenze
di una sommelier

Un uovo di Pasqua prezioso



**Acqua
per orti
e giardini**



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

Vero, falso o inutile?

Il cibo è il *trending topic* di questi anni, l'argomento di punta, la parola più cliccata in rete e la star dei palinsesti televisivi. Tradizione e nuove tendenze, il biologico, Made in Italy e alta qualità sono temi senz'altro avvincenti, ma la prima domanda che dovremmo porci è: le informazioni che ci somministrano sono aggiornate o, soprattutto in rete, rimangono depositate anche se sono superate?

La data di scadenza non vale solo per i prodotti, sarebbe importante conoscerla anche per quanto riguarda le notizie, tenendo conto che le scoperte scientifiche e le sperimentazioni sono in continua evoluzione. Di questo si parla tuttavia pochissimo.

In più siamo perseguitati dalle famigerate *fake news*, falsità di varia natura. Che ci beviamo, dico-

no gli psicologi, perché vogliamo rimanere fedeli alle nostre convinzioni, per bizzarre che siano, e tendiamo a scartare quello che è dissonante, anche se si tratta di dati scientifici. Per completare il quadro, le *junk news* (spazzatura) sono invece notizie vere, con fonti attendibili ma di contenuto insignificante.

Lo spazio informativo è dunque saturato da notizie superate, o false, o insignificanti. Non facciamoci raggirare, controlliamo!

Magari dando un'occhiata all'Osservatorio Alimentare (www.osservatorioalimentare.it), piattaforma digitale dedicata appunto all'agroalimentare italiano. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



Ben fatto Un uovo di Pasqua prezioso	5
<i>di Terry Sàrcina</i>	
C'è del buono Nutrizione, giovani e ricerca: le direzioni della salute	6
<i>di Anna Francioni</i>	
Ricerca e innovazione Sistemi virtuosi in Europa	8
<i>di Andrea Bertaglio</i>	
Le conseguenze del cambiamento climatico	11
<i>a cura della redazione</i>	
Made in Italy I datteri di mare	13
<i>di Daniela Mainini</i>	
Storia del cibo Pasqua: usi, tradizioni, aneddoti	14
<i>di Toni Sàrcina</i>	
Protagonisti Valentina Bertini: confidenze di una sommelier	16
<i>di Marta Pietroboni</i>	

Alimentazione e salute L'acqua e i suoi minerali	19
<i>di Andrea Fossati ed Elisabetta Amoruso</i>	
Racconti stuzzicanti Fragole infinite	21
<i>di Giorgio Donegani</i>	
Tendenze A ciascuno la sua pizza	22
<i>di Anna Francioni</i>	
Food perfume is in the air	24
<i>di Marta Pietroboni</i>	
Dal produttore alla porta di Wolfgang, senza intermediari	27
<i>di Cinzia Moretti</i>	
Gioia del Colle: un gioiello, gastronomico e non solo	28
<i>di Nico Paulangelo</i>	
L'innovazione in agricoltura, in scena a Milano	29
<i>di Carlo Basilio Bonizzi</i>	
A proposito di acqua Acqua per orti e giardini	30

I contatti della redazione

CiBi

Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito

Anno 7 - n.4

Milano

11 aprile 2019

Art director:

Marco Maticardi - maticardi@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 Sàrcina - Storico della cucina

e dell'alimentazione - altopalato@altopalato.it

Fotografo: Guido Valdata

Illustratore: Libero Gozzini

info@gozzinilibero-illustratore.com

Immagini di copertina:

© 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: Maticardi.com

Stampa: Rotopress - Pigini 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: Gianmario Artosi e l'arte del bar tending



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

BEN FATTO

Un uovo di Pasqua prezioso

Creiamo in casa il nostro speciale uovo di Pasqua

Per un uovo "sfarzoso e golosissimo", possiamo cimentarci nella realizzazione del tradizionale uovo di Pasqua di cioccolato. Basterà acquistare l'apposito stampo (nelle dimensioni desiderate) e seguire molto attentamente la ricetta che pubblichiamo. Se si volesse semplificare, si può saltare la preparazione dell'uovo, acquistarlo già pronto e farne solo la decorazione.

Ingredienti:

- 300 g di cioccolato fondente (minimo 70% di cacao);
- 100 g di zucchero a velo;
- 1/2 albume, qualche goccia di succo di limone, qualche goccia di alchermes.

Attrezzatura:

- 1 stampo a forma di uovo;
- 1 termometro per il cioccolato.



Spezzettare il cioccolato; farlo fondere a bagnomaria a una temperatura massima compresa tra 40° e 45° (usando l'apposito termometro).

Versare il cioccolato fuso sopra un piano di marmo e stenderlo con una spatola di acciaio. Porre di nuovo il cioccolato nel recipiente a bagnomaria sul fuoco e riportarne la temperatura a 31°- 32° (temperaggio).

Versarlo quindi nell'apposito stampo. Per far aderire il cioccolato a tutta la superficie interna, roteare lo stampo, poi capovolgerlo sopra una griglietta facendo colare il cioccolato eccedente. Quando il cioccolato comincia a rapprendersi, pareggiare i bordi dello stampo con una spatola, oppure con un coltellino affilato. Tenere da parte il cioccolato colato e i ritagli ottenuti. Porre lo stampo in luogo fresco per fare solidificare il cioccolato; poi staccarlo delicatamente dallo stampo. Far fondere a bagnomaria i ritagli di cioccolato, versare il tutto in un cornetto di carta vegetale e, premendo, distribuirlo lungo il bordo di una metà dell'uovo. Sovrapporvi l'altra metà, farla aderire perfettamente e lasciar solidificare in un luogo fresco. Con il cioccolato fuso rimasto, formare un cordoncino lungo il bordo dell'uovo.

Per la decorazione

Mettere in una terrina l'albume e il succo di limone e aggiungervi, poco alla volta, lo zucchero a velo, mescolando con un cucchiaino di legno fino a ottenere una crema bianca densa e scorrevole. Metterne un cucchiaino in una ciotolina, incorporarvi qualche goccia di alchermes e coprirla con una pellicola trasparente (ghiaccia rosa). Mettere la ghiaccia bianca in un cornetto di carta vegetale e, premendola leggermente, decorare con semplici motivi il punto d'unione delle due metà dell'uovo.

Disegnare al centro i contorni di un cestino e, ai suoi lati, due nastri. Delineare una griglietta sul cestino e definire rametti e fiorellini. Versare la ghiaccia rosa in un cornetto di carta vegetale e formare altri fiorellini alla sommità dei rametti. Terminare la decorazione adagiando una goccia di ghiaccia bianca al centro dei fiorellini rosa. ■

Terry Sàrcina

*Scuola di Cucina e Pasticceria Altopalato
altopalato@altopalato.it*



Nutrizione, giovani e ricerca: le direzioni della salute

Ricerca, alimentazione e condizione giovanile sono stati i principali temi al centro del convegno "Salute Direzione Nord"

Che cosa significa trattare oggi la salute del cittadino? Quale ruolo gioca l'alimentazione nella definizione di uno stile di vita sano? Come interpretare il disagio dei giovani? Per rispondere a queste e altre domande, rappresentanti delle istituzioni, dell'industria farmaceutica, del mondo della ricerca, del volontariato e delle associazioni di pazienti si sono confrontati lo scorso 15 marzo durante la seconda edizione del convegno "Salute Direzione Nord" (Milano, Hotel Principe di Savoia). Organizzato con il patrocinio del Ministero della Salute, Regione Lombardia, Comune di Milano e Associazione Amici delle Stelline, l'evento è stato l'occasione per fare il

punto sulle nuove sfide che attenderanno negli anni a venire tutti i soggetti coinvolti nei settori salute e welfare attraverso un dibattito articolato in otto momenti di discussione su questi sei temi: ricerca e industria, territori e innovazione, nutrizione e alimentazione, disagio giovanile, aderenza alla terapia e presa in carico del paziente, la legalità nella sanità.

Autonomia, competitività e innovazione

Le prime sessioni della giornata, dedicate alla definizione del contesto in cui la salute del cittadino viene ogni giorno gestita e tutelata, potrebbero essere

contraddistinte da queste tre parole chiave: autonomia, competitività e innovazione. All'apertura dei lavori, il sottosegretario di Stato alla Salute, Luca Coletto, ha infatti evidenziato le opportunità, in termini di



Il sottosegretario di Stato alla Salute Luca Coletto, che ha tracciato le linee guida dei lavori aprendo la manifestazione insieme a Giulio Gallera, assessore al Welfare di Regione Lombardia.

efficacia ed efficienza, offerte dall'autonomia in campo sanitario. A queste parole ha fatto subito eco l'assessore al Welfare di Regione Lombardia Giulio Gallera, puntando l'attenzione sul concetto di "medicina del territorio", tema poi ripreso anche nei dibattiti successivi, in cui si è parlato della competitività di Milano nell'ambito di ricerca e industria del farmaco, oltre che della connessione tra territori e innovazione, come condizione essenziale per continuare a mantenere un ruolo attivo anche nel futuro.

Focus sulla nutrizione

Elemento fondamentale di un corretto stile di vita e quindi punto focale di una lungimirante politica di prevenzione sanitaria, l'argomento nutrizione è stato oggetto di più incontri. Si è incominciato con la presentazione del libro *Diabete & Alimentazione* (Ed. EDI-MES) realizzato da Heinz Beck, chef stellato del ristorante La Pergola di Roma, insieme ad Antonio Ceriello,



Sopra, lo chef tristellato Heinz Beck, coautore del libro *Diabete & Alimentazione* presentato al convegno. Durante l'incontro, l'attenzione è stata puntata sui concetti di regola ed equilibrio, in sostituzione del termine "rinuncia", fino a tempi recenti sempre associato all'alimentazione dei diabetici. I dati

riportano infatti che spesso chi soffre di diabete, oltre ai problemi strettamente connessi alla patologia, evidenzia anche il disagio psicologico di non poter partecipare appieno ai momenti di convivialità e socialità. Oggi invece medici e nutrizionisti sono concordi nel sostenere un regime certamente sano ma non per questo meno gustoso.

direttore del Dipartimento di Diabetologia dell'IRCCS MultiMedica di Sesto San Giovanni, e Gabriele Riccardi, direttore dell'Unità Operativa Complessa di Diabetologia presso l'Azienda Ospedaliera Universitaria del Policlinico Federico II di Napoli. Scopo della pubblicazione, hanno spiegato gli autori, è far capire a chi soffre di diabete o ne è a rischio, che l'adozione di un regime alimentare corretto non è necessariamente sinonimo di privazioni e rinunce al gusto. Solo in questo modo è possibile evitare abbandoni della terapia, che potrebbero portare a un aggravio della malattia. Basti pensare che, secondo i dati portati come esempio, il 70% delle complicanze del diabete si può prevenire con una dieta corretta.

Di alimentazione, salute e prevenzione si è continuato a parlare anche durante il dibattito "Nutrizione. Oltre la comune opinione". In particolare, Emanuele Monti, presidente della Commissione Sanità della Regione Lombardia, e Alessandro

Cattaneo, deputato, hanno sottolineato come ormai al centro del sistema sanitario ci sia il paziente geriatrico, con esigenze nutrizionali specifiche, che chi si occupa di sanità deve tenere in considerazione. Dai bisogni nutrizionali della popolazione senior, illustrati da Mariangela Rondanelli, docente di Scienze e Tecniche Dietetiche Applicate presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Pavia e autrice di pubblicazioni sul tema, si è passati alle problematiche legate all'alimentazione dei pazienti oncologici, come ha spiegato Daniela Abbatantuono, fondatrice dell'Associazione FraParentesi che da anni è al fianco di chi soffre di tumore.

Infine, in occasione della prima giornata nazionale di lotta contro i disturbi dell'alimentazione riconosciuta dalle istituzioni e celebrata proprio il 15 marzo, la presidente della Onlus NEVER GIVE UP Stefania Sinesi e Stefano Erzegovesi, responsabile del Centro Disturbi del

Comportamento Alimentare presso l'Ospedale San Raffaele di Milano e componente del Comitato Scientifico di NEVER GIVE UP, hanno animato un talk su queste delicate e attuali tematiche, che oggi in Italia coinvolgono più di 2 milioni e mezzo di adolescenti.

La "sfida giovani"

I disturbi del comportamento alimentare sono solo uno dei problemi che stanno vivendo le ultime generazioni. Durante l'incontro "Rispondere al disagio: la sfida dei giovani" la presentazione dei dati redatti dall'ISTAT sui fattori di rischio per la salute di adolescenti e under 30 ha infatti portato alla luce un forte disagio psicologico, spesso tradotto in abuso di alcol e droghe: uno scenario preoccupante, che ha indotto tutti i presenti a riflettere sulla necessità di individuare quanto prima nuovi canali di comunicazione che permettano di aprire un dialogo costruttivo con le nuove generazioni. ■

Anna Francioni

anna.francioni@cibiexpo.it

Nelle foto a fianco alcuni momenti della manifestazione organizzata da Inrete ed Esclusiva.



Sistemi virtuosi in Europa

Sostenibilità del processo produttivo della carne: facciamo il punto

Le domande sulla produzione della carne sono oggi molte e lecite. In previsione della continua crescita della popolazione mondiale, che secondo le stime dell'ONU raggiungerà nel 2050 i 9 miliardi di abitanti, la lotta ai cambiamenti climatici ha ormai assunto una priorità assoluta. Molti si chiedono se è davvero sostenibile il processo produttivo di questo alimento, cioè se in tutte le decisioni strategiche di sua competenza si tiene davvero conto dei fattori ambientali, sociali ed economici. Facciamo il punto della situazione e vediamo quali sono i progressi, le criticità attuali e che soluzioni alternative si stanno pensando per il futuro.

Il valore della carne

Di fronte alla domanda crescente di questo nobile alimento dal valore nutrizionale incomparabile, che ha sempre avuto un ruolo centrale nella vita dell'uomo permettendogli di svilupparsi e progredire, è giusto chiedersi

come fare a soddisfare le necessità mondiali salvaguardando contemporaneamente il benessere animale e la salute del pianeta. Produrre carne sostenibile significa garantire una produzione efficiente, attenta all'ambiente e al benessere degli animali, degli allevatori e di tutti coloro che partecipano alla creazione del valore delle filiere italiane.

Tutto ciò è possibile da un lato incrementando l'efficienza e la produttività degli allevamenti, dall'altro promuovendo diete più bilanciate e riequilibrando i consumi di carne, eccessivi in una parte del mondo e troppo ridotti dall'altra.

Secondo il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, nel 2018 il consumatore medio statunitense ha largamente superato i 200 chili tra carne rossa e pollame. In Italia il consumo medio annuo di carne (pollo, suino, bovino, ovino) è invece di poco inferiore agli 80 chili pro capite di consumo apparente (al lordo di ossa, gras-

si, pelle, ecc.), tra i più bassi in Europa. E in Africa non supera i 12 chili.

Contrariamente a quel che si pensa, il sistema zootecnico europeo e italiano è fra i più virtuosi, con i minori impatti ambientali, con sprechi lungo la filiera quasi azzerati e con un ottimo modello di economia circolare. Il Parlamento Europeo già nel 2015 aveva così definito l'economia circolare: un modello di produzione e consumo che implica condivisione, prestito, riutilizzo, riparazione, ricondizionamento e più riciclo possibile dei materiali e prodotti esistenti. In questo modo si estende il ciclo di vita dei prodotti, contribuendo a ridurre i rifiuti al minimo. Una volta che il prodotto ha terminato la sua funzione, i materiali di cui

Tra gli indicatori di sostenibilità che si usano per calcolare l'impatto ambientale del settore agricolo e della produzione di cibo il più comune è la carbon footprint, cioè la quantità di diossido di carbonio (CO2) rilasciata nell'atmosfera.

è composto vengono infatti reintrodotti, se è possibile, nel ciclo economico, generando ulteriore valore. I principi dell'economia circolare contrastano quindi con il tradizionale modello economico lineare, fondato sullo schema "estrarre, produrre, utilizzare e gettare".

In quest'ottica notevoli progressi sono stati fatti anche per mettere a punto strategie finalizzate alla riduzione delle emissioni di gas serra negli allevamenti, come il miglioramento dell'alimentazione degli animali che ha portato a un calo effettivo della produzione di metano. Recenti studi hanno poi sfatato un po' di miti sulla produzione di carni e proteine animali. Per esempio, analizzando il consumo idrico si è potuto constatare che non servono 15mila litri d'acqua per produrre 1 chilo di carne.



11/4/2019 anno 7, n.4

Il libro *In difesa della carne* (Ed. Lindau), scritto dal giornalista ambientalista Andrea Bertaglio, è stato presentato a Milano il 12 febbraio 2019. Alla presentazione, con cena a seguire (onnivora),

insieme all'autore sono intervenuti Ettore Capri, ordinario di Chimica Agraria all'Università Cattolica di Piacenza, e Francesca Romana Barberini, food ambassador e conduttrice televisiva.

vegetale o la carne artificiale creata in provetta, che si propongono come alternative pulite e meno impattanti sul clima. In realtà non costituiscono una soluzione valida al problema. Anzi, per alcuni scienziati inglesi la carne sintetica è addirittura più inquinante, perché la sua produzione genera gas serra che restano più a lungo in atmosfera.

Produrre vera carne in modo sostenibile è possibile, investendo ancor più di quanto non si sia già fatto in sistemi tecnologici innovativi che possano portare da una parte a rispettare sempre più l'ambiente e gli animali e, dall'altra, a garantire un'alimentazione completa a un pianeta sempre più popolato e diviso dalle diseguaglianze. ■

Andrea Bertaglio

andrea.bertaglio@gmail.com



Commanderie des Cordons Bleus de France

Da cinquecento anni, il sodalizio dei più qualificati gourmet di tutto il mondo per la diffusione della civiltà della tavola.

“Cordon Bleu” è sinonimo di cucina eccellente fin dal XVI secolo. Nel 1578 Enrico III di Francia crea l’Ordine di Santo Spirito, uno dei più importanti ordini cavallereschi. I suoi Cavalieri si contraddistinguono per un nastro blu (Cordon Bleu) portato in ogni occasione ufficiale. Nel tempo “Cordon Bleu” diventa sinonimo di raffinato gourmet.

Nel 1949 nasce a Digione (Francia) l’attuale Commanderie Des Cordons Bleus de France.

I prossimi appuntamenti

Aprile:

“Alla scoperta del culatello”

Visita alle terre verdiane

e sosta alla “Corte Pallavicina” di Polesine Parmense per incontrare il Maestro Massimo Spigaroli

Maggio:

Escursione a Torino, per vedere e degustare i prodotti del nuovo prestigioso Mercato Centrale di Porta Palazzo

Ottobre:

Congresso Nazionale 2019

a Sorrento - Pompei

con un incontro

tra archeologia

e alta gastronomia campana



La Delegazione italiana ha sede a Milano in via Ausonio, 13
tel. 02 58111000 – www.cordonsbleus.it – cordonsbleus@cordonsbleus.it.

RICERCA E INNOVAZIONE

Le conseguenze del cambiamento climatico

Viaggiare, abitare e spostarsi in città affollate e caotiche, mangiare tanta carne: nuovi problemi e possibili rischi per la salute pubblica e privata

Le attività umane e il loro impatto sull'ecosistema stanno modificando l'ambiente, inteso come tutto ciò con cui un essere vivente entra in contatto. Il riscaldamento globale, causato dall'aumento dell'effetto serra, è ormai ben più di un'ipotesi. Secondo le analisi dell'Istituto di Scienze dell'Atmosfera e del Clima di Bologna, il 2018 per l'Italia è stato l'anno più caldo dal 1800 a oggi; dei 30 anni più caldi, sempre a partire dal 1800, 25 sono stati successivi al 1990. Tra le cause dell'aumento dell'effetto serra si segnalano l'uso dei combustibili fossili (carbone, petrolio, metano) e il traffico sia aereo sia su gomma. Un altro importan-

te fattore è l'allevamento, in particolare dei bovini. Il settore zootecnico contribuisce in modo importante alle emissioni globali di metano, dovute soprattutto all'allevamento dei bovini. Una singola mucca, in conseguenza della ruminazione, cioè del complesso processo di masticazione, può produrre dai 200 ai 300 litri di gas metano al giorno. I fenomeni climatici estremi diventano sempre più frequenti: ricordiamo in particolare le ondate di calore, e i conseguenti devastanti incendi, che peggiorano la qualità dell'aria a causa della combustione di materiali inquinanti e della diffusione di sostanze

tossiche come le diossine; o le “bombe d'acqua”, termine giornalistico usato per indicare un nubifragio così violento che la quantità di pioggia caduta supera i 30 millimetri all'ora. Riscaldamento globale, ondate di calore, temporali e inondazioni possono incidere sulla salute degli umani e delle piante. I fenomeni correlati sono tanti: l'inquinamento causa un aumento dei disturbi respiratori che colpiscono soprattutto le persone più fragili; si diffondono insetti come zecche e zanzare, possibili veicoli di malattie di animali e persone; l'alternanza fra siccità e bombe d'acqua e le modificazioni

dei cicli stagionali affaticano le piante coltivate per la produzione di alimenti e foraggi rendendole più facilmente attaccabili da parte dei funghi, che producono sostanze tossiche, a volte addirittura cancerogene e questo, a cascata, può contaminare prima il latte e poi il formaggio. Ma noi, singoli cittadini, possiamo fare qualcosa? Limitiamo l'uso dell'automobile; teniamo la temperatura in casa più bassa d'inverno e più alta d'estate; consumiamo più ortaggi e meno carne.

Non basta, ma avremo qualche rimorso in meno. ■

La redazione
info@cibiexpo.it



ANCHE TU REGALA ALLA MAMMA
L'AZALEA DELLA RICERCA®
PER SAPERE DOVE TROVARLA: AIRC.IT - 840.001.001*



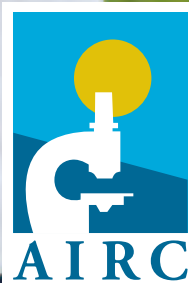
Carlotta è una ricercatrice e ogni giorno aiuta tante donne come **Francesca** ad affrontare il cancro. Entrambe sono mamme e hanno ricevuto un regalo speciale. **Scopri le loro storie e tutte le altre su airc.it.**

CONTRO IL CANCRO, IO CI SONO.

PARTNER
ISTITUZIONALE

BANCO BPM

Rendiamo il cancro sempre più curabile.



*Uno scatto da tutta Italia, attivo 24 ore su 24.

MADE IN ITALY

I datteri di mare

Abbiamo chiesto all'avvocato Daniela Mainini di aiutarci a capire l'inquietante storia dei datteri di mare, ancora illecitamente in commercio

Molto diffusi nel Mar Mediterraneo, in particolare sulle coste adriatiche, i prelibati datteri di mare erano venduti in passato, quando non ne era vietata la pesca, allo stesso prezzo delle ostriche. Nome scientifico *Lithophaga lithophaga*, gu-

porta infatti la demolizione, anche attraverso l'uso di esplosivo, delle rocce calcaree in cui nascono e si sviluppano, impiegando dai 15 a 35 anni per arrivare a 5 cm di lunghezza e vari decenni per raggiungere gli 8-9 cm di un esemplare commestibile.

Una motovedetta della Capitaneria di Porto.



scio marrone e forma cilindrica: è il dattero di mare, prezioso mitile di cui in Italia dal 1988 sono vietate la pesca e la commercializzazione sia per la salvaguardia dell'ambiente marino che per evitarne l'estinzione. La raccolta dei datteri com-

incalcolabili sono poi i danni a livello ambientale che un solo subacqueo può provocare in poche ore d'illecita pesca: per procurarsi i datteri, infatti, si deve sbriciolare l'anfratto roccioso scavato dal dattero stesso che lì vive rintanato. Sotto i colpi dei

martelli utilizzati per il loro prelievo viene così distrutta ogni specie animale o vegetale presente sulla roccia.

Un mercato illecito e fiorente, nonostante i divieti

Malgrado siano vietate e pesantemente sanzionate la pesca, la commercializzazione e l'importazione, per salvaguardare le coste dell'intero bacino del Mediterraneo, è tutt'oggi fiorente il mercato di datteri di mare offerti illecitamente da peschierie e ristoranti, che vendono in modo abusivo mitili razziati dal fondo marino nazionale o illegalmente importati.

Si pensi che nel periodo natalizio i datteri possono raggiungere il prezzo di 100 Euro al chilo e che per un piatto di linguine ai datteri viene distrutto circa mezzo metro quadro di fondale.

Particolarmente impegnate nel contrasto alla loro pesca sono le Capitanerie di Porto, che ogni giorno pattugliano le zone costiere a caccia dei "datterai", ovvero dei personaggi senza scrupoli che portano scempio e devastazione nei fondali marini e dietro i quali spesso si celano vere e proprie



Daniela Mainini,
Presidente del Centro Studi
Anticontraffazione.

organizzazioni criminali allettate dai guadagni milionari. Acquistare e consumare il saporitissimo mitile significa quindi alimentare il mercato illecito e la desertificazione del mondo sottomarino. Per questo è doveroso anche da parte dei consumatori evitare di mangiare i datteri di mare, segnalando alle Autorità l'eventuale pesca o commercializzazione e dando esempio alle giovani generazioni a cui dovremmo lasciare un mondo migliore di quello trovato. ■

Daniela Mainini

info@anticontraffazione.org
www.centrostudigrandemilano.org



Pasqua: usi, tradizioni, aneddoti

Considerata la festa più importante della cristianità di tutto il mondo, la ricorrenza pasquale è ricca di tradizioni curiose, soprattutto in cucina

Fin dai tempi più remoti i simboli gastronomici che rappresentano la Pasqua sono indubbiamente l'agnello e l'uovo; quest'ultimo è presente in modo preponderante, perché legato alla fecondità, tanto che il gesto di scambiarsi le uova per Pasqua è da sempre considerato dimostrazione di amicizia e segno di buon auspicio. Per rendere lo scambio più significativo si iniziò poi a dipingere e decorare le uova, anche con una certa valenza artistica. L'agnello invece, dopo essere stato per molti secoli emblema del "sacrificio agli dei" come

rito propiziatorio della pace, entrò nella memoria culinaria di molte regioni italiane e di tutto il bacino del Mediterraneo come principale elemento della tavola di Pasqua.

Vediamo ora più da vicino le tradizioni legate all'uovo e ad altri dolci caratteristici, come quelli a base di ricotta e la colomba.

L'uovo

Per molte civiltà e culture l'uovo ha rappresentato la vita e l'immortalità, la nascita e la fertilità.

Nella mitologia sono quasi infinite le storie legate all'uovo, alla sua forma armoniosa e al suo significato di rinascita. Facendo un balzo nella simbologia pittorica, non si può trascurare la celebre *Pala Montefeltro* di Piero della Francesca esposta alla Pinacoteca di Brera a Milano, in cui un perfetto uovo di struzzo, appeso a un filo a piombo perpendicolare al capo della Madonna, simboleggia – secondo l'interpretazione più accreditata – il dogma della nascita del Redentore.

Con il tempo, il rito beneaugurante dello scambio delle uova, soprattutto fra nobili, si trasformò, arrivando a escludere le uova di gallina per affidarsi ad affermati orafi e incisori che gareggiavano nel produrre uova di metalli pregiati come oro e argento, sui quali venivano incastonate pietre preziose.

Sulla scia di questa tendenza, agli inizi del '500 si giunse al primo uovo con sorpresa: fu regalato a Francesco I re di Francia e all'interno del prezioso involucro conteneva, come "sorpresa sacra", un'accurata incisione su legno

raffigurante la crocifissione di Cristo. Due secoli più tardi, sempre in Francia, Luigi XV donò alla sua favorita, Madame du Barry, un altro uovo, questa volta con "sorpresa pagana": Eros, dio dell'amore.

Nei secoli successivi, le uova preziose trovarono artisti sempre più sofisticati. Il più noto fu Peter Carl Fabergé che alla fine dell'Ottocento diventò celebre per le sue creazioni, veri gioielli contesi dai sovrani dell'epoca. Lo zar Alessandro III gli commissionò un uovo da "mille e una notte", completamente ricoperto di pietre preziose, per donarlo alla zarina in occasione della Pasqua russa. Al suo interno vi era il tuorlo in oro e persino un minuscolo pulcino, sempre in oro. Dopo questa impresa, a Fabergé furono commissionate ben altre 51 uova imperiali, che divennero i gioielli più ricercati dalle aste mondiali fino ai tempi nostri.

Le uova di cioccolato

Giunsero sicuramente più tardi anche se, stando alle leggende a riguardo, pare che già a Luigi XIV

i maestri cioccolatieri di Versailles donassero uova sempre più grandi; un aneddoto riporta addirittura che, data la nota passione del celebre sovrano per le donne, un cioccolatiere preparò un uovo di dimensioni tali da racchiudere una bellissima "sorpresa femminile". Non sono state trovate conferme in merito, ma è certo che il Re Sole fosse ghiottissimo di cioccolato.

La ricotta nella pasticceria pasquale

Questo è un argomento che ci riguarda direttamente poiché la ricotta italiana è famosa in tutto il mondo e il periodo pasquale, coincidente con la stagione primaverile, è il migliore per la qualità del latte utilizzato per produrla.

Nell'Italia centro-meridionale, la ricotta di pecora, lavorata da grandi maestri di pasticceria, trova impiego nella celebre cassata siciliana e nell'altrettanto famosa pastiera napoletana, senza dimenticare le eccellenti crostate con ricotte pugliesi e calabresi.

E la colomba?

Indubbiamente di origine lombarda, la colomba, simbolo di pace, da tempo immemorabile rappresenta il tipico dolce della Pasqua – in particolare nell'Italia settentrionale – e non c'è pranzo che possa essere concluso senza una fettina di questa squisita e delicata preparazione. Sulla sua origine esiste un'antichissima leggenda: si racconta che Alboino, il re longobardo che conquistò gran parte dell'Italia settentrionale, nel 572 d.C. fu il primo a gustare una sorta di pandolce a forma di colomba, preparato da un pasticcere pavese e a lui donato quale auspicio di tregua dopo tre anni di assedio.

Evidentemente Alboino gradì, perché Pavia fu l'unica grande città risparmiata dalle violenze e dalle vendette. ■

Toni Sàrcina

altopalato@altopalato.it

www.altopalato.it

Le illustrazioni sono di Libero Gozzini, che dal 2009 è tra i fondatori, nonché docente e consulente, del Mimaster di Milano.



Valentina Bertini: confidenze di una sommelier

Avrebbe potuto essere un avvocato e invece un episodio le ha cambiato il futuro e oggi il vino è al centro della sua vita

«Ho 39 anni, non sono giovane, ma sono sotto spirito, quindi mi mantengo bene.» Inizia così l'intervista con Valentina Bertini, giudicata miglior sommelier dell'anno 2019 dalla Guida Espresso. Carattere deciso, modi informali, professionalità, racconta la sua storia in modo schietto. «Volevo fare l'avvocato, quindi studiavo legge, quando nel 2000 mia madre ha rilevato un ristorante in Umbria. È stato naturale per me darle una mano, e così hanno fatto anche mia nonna e mio zio. Siccome a me è sempre piaciuto fare le cose per bene, ho pensato intanto di iscrivermi a un corso per sommelier. In quegli anni, per altro, in Umbria stava esplodendo il mondo del vino. È così nel 2005 sono diventata sommelier professionista.»

Qual è il percorso che bisogna seguire per diventare oggi sommelier professionista?

Bisogna frequentare tre corsi e poi – o almeno io ho dovuto fare così – sostenere un esame di abilitazione professionale.

Quali sono le mansioni di un sommelier professionista?

Il sommelier non è, come tanti pensano, un semplice assaggiatore di vino, un degustatore; è una figura con molte responsabilità. Per esempio organizza la cantina del ristorante nel quale lavora. La mattina quando si alza sa che dovrà combattere per aggiudicarsi i vini che sceglie. Deve essere al lavoro presto, per controllare che siano arrivate le bottiglie che ha richiesto, mettere in ordine la cantina, verificare che la carta dei vini sia aggiornata. Poi fa servizio – spezzato generalmente tra pranzo e cena – e il pomeriggio, se capita, va alle degustazioni.

Come si scelgono i vini?

Gli acquisti vanno fatti in base al posizionamento del ristorante e comunque ci vuole tempo per impraticarsi. Bisogna andare in giro e conoscere aziende, produttori, terreni... poi imparare a individuare sia le caratteristiche che ogni specifico vino deve avere (perché i vini devono rispecchiare i territori in cui nascono) sia le qualità particolari di un'annata, di una bottiglia. Dentro un bicchiere c'è un mondo; spesso se ne sottovaluta la complessità.

Il peggior errore che un sommelier può fare è scegliere un vino in base ai propri gusti. Un vino va venduto.

Ti capita ancora di fare delle scoperte?

Certo e sono sicura che non smetterò mai di farne.

Com'è il rapporto con i clienti?

Col cliente devi parlare. Io in realtà a certi tavoli non mi avvicino neanche, perché dopo tanti anni mi basta uno sguardo per capire chi ha voglia di fare un'esperienza accompagnata e chi no; chi magari è venuto a bere solo come pretesto per parlare di lavoro.

È facile capire chi sa qualcosa di vino e chi no?

Si vede subito. Basta guardare come una persona prende il bicchiere in mano. Vedo gente che lo stringe dalla pancia o gente che tocca la bottiglia per capirne la temperatura. Ma non è una questione di pranoterapia! Potrei fare un elenco... Quando mi chiedono "un proseccino" già mi sento male...

È spiritosa Valentina ma, pur nel suo essere leggera, ci dà tantissime informazioni sullo stato dell'arte del vino in Italia.

Adesso c'è tutto questo ritorno al naturale, per cui sembra che se non mangiamo vegano o non beviamo un vino con l'odore di quello che faceva nonno... Ecco, non è così. Vini naturali ce ne sono tanti; la Francia – grande produttrice – che lavora in naturale da sempre insegna che, pur naturali, sono prodotti secondo

prassi che garantiscono l'assenza di particelle in sospensione, sporcizia, cattivo odore. Lavorare con metodi naturali non prescinde da pulizia e profumo, nel rispetto che oggi tutti hanno per il consumatore.

Ci sono cose che professionalmente non hai ancora fatto e ti piacerebbe fare?

Ci sono tanti posti in cui non sono mai stata... Sono una persona molto curiosa. Penso, in generale, che nella vita la curiosità aiuta a far bene le cose che piacciono.

Sei stata anche all'estero o hai soprattutto esperienza italiana?

Italiana. Anche se in realtà ho fatto uno stage a New York, che mi ha fatto capire tante cose. Dall'altra parte del mondo la percezione del vino italiano è diversa. E osservare questo punto di vista alternativo mi è servito.

Quali sono le tue preferenze personali in fatto di vino?

Mi piacciono molto i vini italiani. Per il mio palato sono troppo pesanti i vini dell'Italia del sud, come i pugliesi. Amo invece molto per esempio il Verdicchio marchigiano. Potrebbe sembrare un vino banale, da spiaggia, ma ne esistono

belle espressioni. È possibile bere bene a una cifra decente. Perché è facile bere un buon vino spendendo tanto, ma non lo si può sempre fare. Toscana e Piemonte sono grandi zone vitivinicole.

Il tuo gusto personale è cambiato in questi anni?

Cambiato, ma non tantissimo. Direi che si è affinato.

E dopo tutti questi anni di vino, non sei stufo? Nel tuo tempo libero, dopo giornate o serate dedicate al vino, ne hai ancora voglia? Bevi?

Certo che bevo! Il bere è anche un momento conviviale.

Se dovessi dire a una persona non esperta di vino come si fa a capire se un vino è buono o no?

Lo riconosce da solo. I vini buoni hanno un equilibrio particolare. ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it

Originaria di Spello (PG), Valentina ha conseguito la maturità

classica, iscrivendosi poi a giurisprudenza, prima di approdare

al mondo dell'enologia e diplomarsi sommelier professionista.



CIVICA SCUOLA INTERPRE TI E TRA DUTTORI ALTIERO SPINELLI

Open Day

sabato
13 aprile 2019
ore 15.00

Corso triennale in Mediazione Linguistica

equipollente laurea di primo livello

Iscrizioni alle ammissioni
dal 1 luglio al 28 agosto 2019

Corso di laurea magistrale Traduzione

Iscrizione alle ammissioni
fino al 10 maggio 2019

Corso di laurea magistrale Interpretazione

Iscrizione alle ammissioni
fino al 10 maggio 2019

Corso di laurea magistrale Relazioni Internazionali

Iscrizione alle ammissioni
fino al 10 maggio 2019

lingue.fondazionemilano.eu



Civica Scuola
Interpreti e Traduttori
Altiero Spinelli



M2
S. Agostino



Darsena

MILANO
VIA CARCHIDIO 2
T +39 02 971523
info_lingue@scmmi.it

ALIMENTAZIONE E SALUTE

L'acqua e i suoi minerali

*Da ormai
molti anni,
la disputa su
quale acqua
mettere in
tavola è
sempre aperta*

Diverse sono le correnti di pensiero: povera di sodio, ricca di sali minerali, diuretica, con alto o basso residuo fisso... una gran confusione. Chiariamo subito cosa si intende per "residuo fisso": il termine indica la quantità di sali minerali disciolti nell'acqua espressa in milligrammi per litro (mg/l). Valori inferiori a 50 mg/l definiscono un'acqua minimamente mineralizzata; tra 50 e 500 si parla di acqua oligominerale, con un apporto salino minimo;

infine, oltre i 500 l'acqua è definita minerale e contiene una quantità di sali eccessiva.

La funzione dell'acqua

Prima di interrogarci su quale acqua scegliere, dovremmo chiederci quale sia la sua funzione e quanto incida realmente il suo contenuto di sodio e di minerali rispetto a quelli introdotti con l'alimentazione. L'acqua ha come principale compito quello di permettere tutte le reazioni chimiche del nostro organismo, che, per aver luogo, necessitano di uno stato di idratazione ottimale. Inoltre svolge un ruolo importante nell'eliminazione delle tossine. Per questa ragione, in primo luogo dovremmo preoccuparci, più che di quale acqua beviamo, di

quanta ne consumiamo. Detto ciò e considerando che dovremmo assumerne almeno 2 litri al giorno, diventa evidente che il tipo di acqua può contribuire di poco o di molto all'apporto di sali che arriva al nostro organismo. Facciamo l'esempio con il sodio: con 2 litri al giorno di un'acqua contenente 50 mg/l di sodio, ingeriremmo 100 mg di sodio, pari a circa la metà della dose giornaliera consigliata (RDA, *Recommended Daily Allowance*, ossia dose giornaliera raccomandata, ndr); se assumessimo un altro tipo di acqua (magari minerale), potremmo arrivare anche a più di 1 grammo di sodio al giorno, cioè fino a 5 volte l'RDA. Lo stesso discorso potrebbe essere fatto per tutti i sali minerali, con la conseguenza di ritrovarci carenti di un sale e troppo "ricchi" di un altro.

Qualche indicazione generale

Appare a questo punto evidente come l'acqua non sia certamente il veicolo migliore per introdurre i sali nel nostro organismo. In caso di carenze, sarà quindi opportuno ricercare negli alimenti (o in un integratore, se consigliato dal medico) i sali di cui necessitiamo e utilizzare un'acqua mediamente povera di sali, che ci permetta di bere tanto senza un eccessivo aumento di contenuto salino. Per esempio, un'acqua oligominerale con residuo fisso non superiore ai 200-300 mg/l, meglio se povera di sodio. La regola principale comunque resta quella di berne tanta! ■

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

**Il sodio è
importante per
il metabolismo
umano poiché
serve al
mantenimento
del bilancio
idrico (tanta
acqua assunta
= tanta acqua
eliminata dai
vari apparati);
l'eccesso può
invece favorire
l'ipertensione
arteriosa e
rivelarsi quindi
dannoso.**

**L'acqua
comunemente
distribuita
attraverso gli
acquedotti
cittadini è
in genere
oligominerale.**





Cosa **abbiamo fatto** con il vostro 5x1000

- **Cure e alimentazione** per i bambini ammalati di tubercolosi a Gughuletu (Sud Africa).
- **Aiuto** alla popolazione tibetana in esilio a Darhamsala (India).

Cosa **stiamo facendo** con il vostro 5x1000

- Diamo **lavoro** a 47 donne del distretto di Dioffior (Senegal) per l'individuazione degli ammalati e sostegno alla terapia.
- **Sostegno economico** ai malati di quel distretto.

Cosa **faremo** con il vostro 5x1000

- **Cooperativa Fleurs de la Vie**: dieci giovani senegalesi, ammalati e guariti, hanno ricevuto una formazione agricola e lavorano su terreni donati dalla comunità di Dioffior per creare un **orto e un frutteto biologici**. L'obiettivo è l'**autonomia economica** della Cooperativa che dovrà pagare il prezioso lavoro delle donne dei villaggi e sostenere economicamente i malati.
- Cosa resta da fare? **Costruire** 2 pozzi e 4 bacini, **ristrutturare** i locali per la gestione dell'attività, **piantare** nuove colture e continuare a **pagare** il lavoro dei nostri ragazzi. Con il vostro aiuto ce la faremo!

Iscrivendovi alla newsletter (dal sito www.stoptb.it) e sulla pagina facebook (Stop TB Italia Onlus) potrete seguire in concreto cosa faremo col vostro aiuto.

**Sostieni Stop TB Italia Onlus
con il tuo 5x1000**

(firma nel riquadro "Sostegno del volontariato e delle altre associazioni non lucrative")



Stop TB Italia Onlus – Viale Zara, 81 20159 Milano - tel. 02 6444 5886 – stoptbitalia@gmail.com

Fragole infinite

Un cuore rosso, dolce e profumato...

Ma basta questo a spiegare la magia ispiratrice delle fragole?

Nella *Primavera* del Botticelli i vermigli frutti sono simbolo di sensualità e seduzione, nella pittura visionaria di Hieronymus Bosch ricorrono in inquietanti simbiosi tra flora ed esseri umani (si pensi al *Trittico delle Delizie*), mentre, in tempi a noi più vicini, le fragole hanno ispirato l'arte di Renoir, che dedica loro un quadro intero (*Le fragole* del 1908), raffigurando la consistenza della polpa con pennellate tanto efficaci da rendere evidente la passione dell'autore per il soggetto. E si potrebbero ancora

citare Chagall, piuttosto che de Pisis, per saltare poi all'arte della musica, anche quella leggera.

Quanti "giovani" sessantenni ricordano oggi come sottofondo delle loro prime esperienze amorose l'immortale *Strawberry Fields Forever* (Campi di fragole all'infinito) dei Beatles? E che dire di Alberto Fortis, che quindici anni dopo intitolava *Fragole infinite* uno dei suoi album migliori? Certo, il salto è notevole da Botticelli a Fortis, ma il gusto delle fragole è anche in quelle loro immagini di libertà e trasgressione che permettono di accostare senza imbarazzo il sacro col profano, gli incubi di Bosch ai sogni di John Lennon, e di arrivare persino ad accettare il kitsch di Luca Carboni, quando nel suo delirante hit *Fragole buone buone* recita: "Le ha dato fragole buone, buone / le ha dato fragole col limone, Simone / lui adesso senza problemi / mi ha rubato la fidanzata"... Fragole dipinte, fragole in musica, ma fragole anche sui diari delle ragazze, nei manga giapponesi (quello intitolato *100% Fragola* è stato

pubblicato in 167 puntate), sulle T-shirt, nei blog. Persino dal parrucchiere, tra le tinte troviamo un improbabile "biondo fragola"...

Eh no: una magia le fragole la devono davvero nascondere. Forse avevano ragione i Romani, che le ritenevano nate dalle lacrime di Venere alla morte dell'amato Adone. Oppure gli Ojibwa, indiani dell'Ontario, nel cui credo l'anima dei defunti trova pace solo raggiungendo nell'aldilà un'enorme fragola e gustandone la delizia... O forse la risposta ci viene dalla realistica concretezza dei Cherokee, secondo i quali il Creatore fece spuntare fragole sul cammino della prima donna, per convincerla a fermarsi e farsi raggiungere dal primo uomo, col quale aveva litigato. Appena mangiò la fragola, la donna dimenticò la sua rabbia, tornò verso il marito e gliela offrì sorridente, come promessa di ben altri piaceri.

Come dire: non ci fossero state le fragole, non ci saremmo neppure noi...

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it



A ciascuno la sua pizza

Piccolo esperimento: chiedete a 4 o più persone di descrivere la pizza perfetta; difficilmente otterrete pareri concordi

Ecco perché a Milano stanno proliferando con successo i locali che propongono la pizza fai da te, personalizzata secondo l'estro del cliente.

Premessa doverosa: questo articolo non ha la pretesa di essere una guida esaustiva né tantomeno una classifica. Semplicemente, vogliamo segnalarvi una tendenza che negli ultimi tempi si sta affermando in tutta Italia e a Milano in particolare, portandovi qualche esempio curioso e apprezzato dal pubblico. A voi il piacere di nuove scoperte!

Da Mani in Pasta la personalizzazione completa

Partendo dall'impasto si può personalizzare la pizza con gli ingredienti preferiti: è questa la formula semplice che ha garantito il successo a *Mani in Pasta*, pizzeria aperta a Milano in viale Padova 205 nel 2014. Il favore del pub-

blico ha spinto ad avviare un secondo locale nel 2016 in via Pisacane 47 e un terzo alla fine del 2018 in viale Monza 258. Quest'ultimo, date le sue vaste dimensioni, pur mantenendo grande attenzione alla qualità degli ingredienti, ha dovuto tuttavia rinunciare alla modalità "crea la tua pizza".

Da Beato Te Milano 12 tipi d'impasto

Soia, kamut BIO, carbone attivo vegetale, canapa sativa, cereali e quinoa, pistacchio di Bronte D.O.P., mais corvino... sono solo alcuni degli impasti disponibili da *Beato Te Milano*, nota pizzeria in via Sant'Anatalone 16 al Lorenteggio che permette ai clienti di personalizzare la pizza in base al tipo d'impasto preferito. Inoltre, è da segnalare anche il vasto assortimento di pizze senza glutine.

Da Briscola Pizza Society l'appetito vien condividendo

"Coinvolgente come una partita a carte" è il motto di *Briscola Pizza Society*, la catena di pizzerie nata nel 2015 che propone diverse formule per gustare la

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

pizza, a seconda della fame del momento, della compagnia e delle preferenze personali. Nei ristoranti di via Fogazzaro 9, viale della Liberazione 15, via Marconi angolo via Dogana e via Piero della Francesca 31 si può scegliere se ordinare differenti pizze di piccole dimensioni da condividere oppure se puntare su un formato più grande, da "costruire" ingrediente dopo ingrediente.

Da Pizza Milano la focaccia è fai da te

È una pizzeria da asporto (con qualche posto a sedere) in via Marghera 35 che propone pizze al tegamino alte e soffici, ma soprattutto focacce da farcire con quanti e quali ingredienti si vuole, rigorosamente selezionati da piccoli produttori in tutta Italia.

Conoscete altre pizzerie fai da te? Segnalatele sulla nostra pagina Facebook: www.facebook.com/CiBiExpo. ■

Anna Francioni

anna.francioni@cibiexpo.it

Sotto, da sinistra in senso orario, le proposte di Briscola Pizza Society, Beato Te Milano, Pizza Milano e Mani in Pasta.



MORBELLI 1853—1919

Galleria
d'Arte Moderna
Milano



Comune di
Milano



Angelo Morbelli, Gianni... ultimi, 1883

15 MARZO — 16 GIUGNO 2019

GAM _____

GALLERIA D'ARTE MODERNA

MILANO _____

VIA PALESTRO 16, MILANO
WWW.GAM-MILANO.COM

GAM MILANO

GAM_MILANO

#MORBELLIGAM

#MORBELLIMILANO

Food perfume is in the air

Sta per essere inaugurata, a Broni, la seconda sede dell'Università dei Sapori

Il Centro Internazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione è nato a Perugia oltre vent'anni fa. Nella bellissima Umbria, tra colline e architetture gotiche, dal 1996 i giovani che sognano di lavorare in ambito enogastronomico, hanno una casa: stiamo parlando dell'Università dei Sapori, aperta anche ai professionisti e agli imprenditori del settore Ho.Re.Ca (Hotellerie, Restaurant, Café) che desiderano arricchire le proprie competenze, oltre che agli appassionati di cibo e dintorni.

Una "scuola" totalmente dedicata al mondo dell'Alimentazione e dell'Ospitalità – in continuo dialogo con le imprese – in cui acquisire competenze professionali ma anche respirare cultura.

Il nome evoca l'alta qualità dell'of-

ferta formativa proposta. Non si tratta tuttavia di un Ateneo, bensì – come chiarisce il sottotitolo – di un Centro Internazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione, nato per volontà di Confcommercio Umbria, capace di accompagnare la crescita professionale sia di allievi appena diplomati – aspiranti cuochi, pasticceri, gelatieri, addetti alla sala, barman – che di professionisti affermati consapevoli della necessità costante di aggiornarsi e acquisire nuove competenze. «L'Università dei Sapori – ci racconta il Presidente Anna Rita Fioroni – è nata dall'intuizione di alcuni imprenditori di Confcommercio, che hanno deciso di dare vita a una realtà che rispondesse alla domanda crescente di professionisti qualificati nei diversi

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

settori dell'alimentazione: in primis quello della distribuzione alimentare, ma anche quello della ristorazione, dell'Ho.Re.Ca e della cucina in genere».

Il contatto diretto e continuo con imprese attive in tutti gli ambiti della filiera agroalimentare, dalla produzione primaria fino alla distribuzione, ha permesso all'Università dei Sapori di presentare un'offerta formativa molto diversificata.

I corsi proposti, aperti a tutti, sono tantissimi: dai più classici ("maestro cioccolatiere" e "pizzaiolo") ai più particolari ("addetto qualificato alla lavorazione delle carni" o "addetto alle vendite food"). A frequentarli sono studenti e professionisti provenienti da ogni parte del mondo. Il programma formativo è pensato in modo da consentire un'educazione professionale completa e spazia quindi da approfondimenti sulle caratteristiche di ogni produzione territoriale alle tecniche di lavorazione dei prodotti, dalla corretta gestione organizzativa ed economica di sistemi ristorativi semplici e complessi agli aspetti di relazione con il pubblico.

TENDENZE



«Queste competenze – ci dice Anna Rita Fioroni – sono indispensabili anche per le figure professionali che lavorano nel mondo del turismo. E oggi il turismo enogastronomico è una leva competitiva fondamentale per il nostro territorio».

Gli obiettivi dell'Università dei Sapori sono molteplici: informare sulle nuove tecniche e tecnologie per elevare il livello qualitativo del personale in formazione; definire standard di qualità e tipicità degli operatori del settore – rendendo possibile la certificazione delle competenze professionali – ma anche educare a una corretta e sana alimentazione; valorizzare le produzioni tipiche locali e le eccellenze agroalimentari Made in Italy – promuovendone la commercializzazione – e offrire consulenza e assistenza a nuove attività imprenditoriali del settore dell'alimentazione.

Il fiore all'occhiello del Centro è la Scuola Italiana di Gelateria, «l'unica realtà nel panorama nazionale e internazionale – ci spiega Anna Rita – che ha l'obiettivo di qualificare nuovi artigiani gelatieri permettendo loro di raggiungere una propria autonomia sia come professionisti del settore sia come imprenditori».

Completa il quadro della vastissima offerta formativa la Wine School, una scuola nella scuola, dedicata a professionisti e amatori del vino e dell'intero settore beverage. Anche in questo caso i corsi proposti sono vari: si va dal semplice avvicinamento alla birra, o al vino, a effettivi percorsi per diventare sommelier.

Insomma, non manca nulla, o così potrebbe sembrare. In realtà, in pentola bollono tante nuove idee.

«Uno dei progetti che ci sta più a cuore – prosegue infine il Presidente Anna Rita Fioroni – è l'apertura di un nuovo Centro di Formazione a Broni, in Lombardia. Siamo quasi pronti. Il nostro desiderio è, alla luce dell'esperienza fatta a Perugia e vista la diversa collocazione territoriale, di puntare sull'aspetto dell'ospitalità, dell'alta qualificazione e, soprattutto, dell'internazionalizzazione. Cercando ovviamente di promuovere il contesto e il Made in Italy».

Ci riproponiamo di andare a trovarli molto presto e torneremo a raccontarvi di questa realtà. ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it



L'Università dei Sapori offre un'ampia varietà di proposte formative, dai corsi di qualifica a quelli di specializzazione, fino alle attività per professionisti e per operatori della grande distribuzione alimentare. Per saperne di più: www.universitadeisapori.it





Quando fare il formaggio diventa arte

Capriss, ovvero formaggi di capra genuini, naturali ed eccezionalmente buoni. Il segreto? Più di uno, con numerose variabili, ma su tutto, una inossidabile certezza: la qualità del latte, che parte dal benessere degli animali e dalla loro alimentazione.

Ecco la storia di Filippo, che insieme a due amici qualche anno fa ha dato vita a un progetto considerato da molti poco più di un'utopia: produrre formaggi di capra di qualità elevata, puntando necessariamente sulla materia prima, il latte di capra. Per questa ragione è andato in Francia a comprare 60 capre camosciate; dopodiché, recuperando un podere nella campagna piacentina, ha costruito un caseificio per la lavorazione del latte. È nata così l'azienda agricola Capriss.

Oggi Capriss possiede circa 200 capre e produce esclusivamente formaggi di capra a latte crudo (non pastorizzato): è una rarità nel mondo caseario, ma è l'unico modo per mantenere il sapore, i profumi e le qualità nutrizionali del latte appena munto. A conferma di questo, si ricorda che a "Cheese", l'importante manifestazione internazionale sul formaggio organizzata da Slow Food, sono ammessi solo i produttori di formaggi a latte crudo.

Piccola ma dinamica, Capriss si sta dando da fare: ha iniziato a consegnare a domicilio (gratuitamente) a Milano e spedisce in tutta Italia.

Per saperne di più, basta visitare il loro sito: **aziendaagricolacapriss.it** o digitare "capriss" su Google.



Dal produttore alla porta di Wolfgang, senza intermediari

Nasce ITALENT, il marketplace digitale internazionale che cambia le regole del gioco: intelligenza artificiale e blockchain al servizio del piccolo produttore

L'Italia è il Paese dell'arte, dell'artigianalità, dell'unicità; questa è la vocazione della nostra terra ed è ciò che ci rende differenti dalle altre nazioni. Lo sforzo del sistema Paese dovrebbe perciò essere volto a individuare le modalità per sostenere il piccolo produttore e la sua peculiarità.

Perché l'80% del fatturato del *Food & Beverage* italiano all'estero è prodotto dal 20% delle aziende? Dove sono i piccoli produttori del cibo italiano di qualità?

I problemi li conosciamo: pur straordinari nel loro lavoro, i piccoli produttori non hanno al loro interno le numerose e specifiche risorse professionali ed economiche necessarie ad attuare un export di successo.

Da qui è partita la nostra riflessione, la nostra idea di provare a cambiare le cose. Lo scorso settembre, grazie a un bando della Provincia di Bolzano dedicato a progetti di Ricerca & Sviluppo, abbiamo avuto le risorse per lavorare sulle soluzioni.

Così è nata ITALENT, con l'obiettivo di essere la più efficace e innovativa piattaforma digitale di vendita di

Amigdalab è un'agenzia di marketing e comunicazione specializzata nel digitale e nella promozione internazionale. Con il marchio ITALENT mira a portare le imprese e i consorzi delle eccellenze italiane del Food & Beverage sui mercati europei. A fianco, Cinzia Moretti, fondatrice di ITALENT.



cibo italiano all'estero; in grado perciò di rendere la vita più facile ai nostri produttori.

ITALENT funziona sulle logiche dell'intelligenza artificiale, della contrattualistica blockchain, del sistema d'informazione digitale in continua interazione con i social e con ogni singolo cliente, di cui conosceremo via via gusti e abitudini di acquisto. E crea un processo che prevede la gestione di ogni aspetto della vendita del prodotto: comunicazione, logistica, trasporto, tematiche legali... Dall'azienda produttrice fino a casa del cliente ci pensiamo noi! La nostra intenzione è mettere al centro il produttore, la sua arte e il suo sapere. Vogliamo che tante persone

all'estero sperimentino l'incredibile varietà del prodotto italiano, la raffinatezza di certe lavorazioni, la storia che c'è dietro. Attraverso il cibo e il lavoro dei nostri migliori produttori, vogliamo raccontare la tradizione e la cultura del nostro Paese.

Il nostro primo mercato sarà la Germania. Ad aprile il marketplace sarà online, e stiamo individuando il primo gruppo di produttori che vorranno crescere con noi aprendo un nuovo canale di vendita.

La sfida consiste dunque nell'utilizzare gli strumenti e i processi del mondo digitale a supporto dell'eccellenza e della genuinità italiane. Vogliamo vincersela! ■

Cinzia Moretti
cinzia@italentfood.eu

Gioia del Colle: un gioiello, gastronomico e non solo

La Puglia è una delle mete italiane più amate dai turisti, ma non tutti conoscono Gioia del Colle, vero e proprio tesoro gastronomico e paesaggistico da scoprire insieme ad Arcobaleno in Dispensa

A metà strada tra Bari e Matera, sull'Altopiano delle Murge, giace Gioia del Colle, suggestivo borgo di origine medioevale dove ammirare luoghi di grande valore artistico e storico, oltre che gustare le specialità enogastronomiche. Qui *Dispensa dei Tipici*, nell'ambito del progetto *Arcobaleno in Dispensa*, realizza ogni mese visite e degustazioni per scoprire le ricchezze locali.

Appuntamento ogni prima domenica del mese

Se state organizzando una vacanza o un week-end in Puglia e Basilicata, ricordate che ogni prima domenica del mese potete partecipare alle proposte di *Arcobaleno in Dispensa*, per vivere Gioia del Colle da vicino, in un vero e proprio "viaggio nel tempo".

Dalle testimonianze della storia...

Una visita a Gioia del Colle non può certo prescindere dal Castello Normanno-Svevo. Considerato uno dei castelli più belli della Puglia, è oggi uno dei simboli della cittadina. Qui infatti nel 1229 Federico II di Svevia, al ritorno dalla crociata, stabilì la propria dimora ampliando la struttura bizantina originaria. Potrete ammirare sia le massicce torri esterne che le maestose sale interne, lasciandovi affascinare dalla leggenda della folle gelosia dell'imperatore Federico per Bianca Lancia, madre del ce-

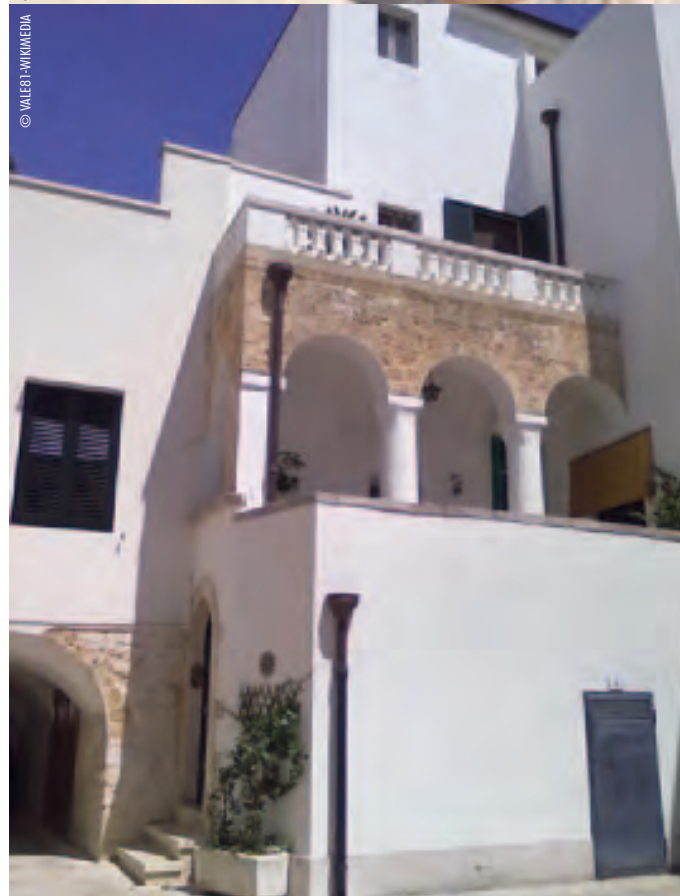
lebre Manfredi di Svevia. E se amate il cinema, forse riconoscerete in questi ambienti il set del film *Il Vangelo secondo Matteo* di Pier Paolo Pasolini. Il tour potrà poi proseguire al Museo Archeologico Nazionale, ospitato nell'area est del Castello stesso e al Museo della Civiltà Contadina di Vito Santoemma. Potrete poi passeggiare tra le vie del centro storico alla scoperta degli archi e dei palazzi storici, delle Chiese (San Domenico, Santa Maria Maggiore, San Rocco) e di altre interessanti architetture. Non lontano dal centro abitato ci sono anche un Parco Archeologico e un'area WWF, integrati nel paesaggio agricolo.

... alla tradizione gastronomica

Per riprendere le forze dopo il tour culturale non c'è niente di meglio della degustazione delle eccellenze locali. Di certo conoscerete di fama le celebri mozzarelle che da Gioia del Colle prendono il via per arrivare sulle tavole di tutto il mondo: qui avrete l'occasione di gustarle fresche. Ma non è tutto, perché ci sono anche i vini; il re è il DOC Gioia del Colle Primitivo. Infine... latticini, pasta e tanti altri prodotti tipici vi aspettano in ristoranti, trattorie, pizzerie e wine bar allestiti nei bei locali storici della cittadina. Che altro aggiungere? Buon viaggio! ■

Nico Paulangelo
info@dispensadeitipici.it

In alto, il cortile del Castello Normanno-Svevo e, sotto, la balconata seicentesca con colonne nella corte dell'Arco di Costantinopoli.



La proposta di "Visita Gioia del Colle"

"Visita Gioia del Colle" è un'iniziativa promossa da *Arcobaleno in Dispensa* (www.arcobalenoindispensa.org) che nasce dalla volontà di valorizzare il patrimonio locale. Con la collaborazione di alcuni operatori vengono proposte diverse attività — alcune gratuite — per invogliare i turisti a scoprire questa cittadina e il territorio circostante. Per informazioni e prenotazioni: www.gioiadelcolle.visita.info

L'innovazione in agricoltura, in scena a Milano

Dal campo alla tavola: la qualità del digitale

Giornata importante il 14 marzo 2019 per la Casa dell'Agricoltura nell'ambito della Digital Week organizzata dal Comune di Milano sul tema dell'innovazione digitale. Non è forse noto come il settore agricolo sia non solo al passo coi tempi per quanto riguarda la gestione dei dati

di produzione, la loro elaborazione e la fornitura di referti e indicazioni per l'attività produttiva, ma anche che la natura di questa innovazione consente di adottare profili tecnologici del tutto in linea con la necessità di una produzione sostenibile e conservativa di risorse natu-

I partecipanti all'incontro

Protagonisti dell'evento: Claudia Sorlini, Presidente della Casa dell'Agricoltura; Pietro Torresan, membro della Casa dell'Agricoltura e docente del Politecnico di Milano; Gilberto Garuti, responsabile Ricerca & Sviluppo di Neorurale (ha parlato dell'esperienza in corso sulla digitalizzazione dei dati di campo); Massimo Battaglia, direttore di Aral (attività dei servizi per l'allevamento); Filippo Renga, direttore dell'Osservatorio Smart AgriFood del Politecnico di Milano, con un intervento sull'attività dell'Osservatorio; Cosimo Calciano, Ceo di Revotree, con un contributo sui nuovi supporti per le decisioni in campagna, in particolare per il problema idrico. Paolo Menesatti, direttore di Crea Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari, ha offerto una panoramica ampia del livello dell'innovazione digitale in corso. Parterre molto qualificato e interventi importanti fra i quali si è segnalato Paolo Zaza, Managing Partner di SC Italia.

rali e risparmio energetico e di mezzi tecnici, non ultimo quello decisivo di carattere idrico. L'argomento posto in discussione, appunto l'innovazione in agricoltura, ha trovato riscontro anche nella sede, insolita per un convegno di particolare qualità scientifica: il Supermercato del Futuro di Coop Lombardia al Bicocca Village è un'esperienza avanzata in Europa nella gestione dell'informazione e nella fornitura dei beni posti in vendita.

Le linee d'attività

L'innovazione in agricoltura consente di affrontare cinque linee di attività: soluzioni per una gestione agricola più razionale di qualità tracciata; nuove forme di distribuzione agroalimentare; opportunità di connessione con i cittadini rese disponibili dalla nuova tecnologia 5G (si tratta del nuovo standard di comunicazione mobile, cioè "di quinta generazione", ndr) in sperimentazione a Milano; possibilità di integrare la proposta agroalimentare con gli altri beni territoriali; politiche possibili che gli amministratori potranno adottare per

valorizzare l'offerta integrata del territorio. Non siamo di fronte solo a esempi avanzati di agricoltura di precisione con innovazione nella meccanizzazione, per la quale ancora c'è molto da fare, e nell'uso dei droni e del satellite, ma anche a inedite possibilità di riconoscere i bisogni delle colture e di elaborare da remoto i dati che giungono dal campo per una più accurata gestione degli input tecnici, con effetti di risparmio economico e riduzione dell'impatto ambientale. Di particolare significato poi l'esperienza in corso nel settore dell'allevamento da latte dove l'enorme raccolta ed elaborazione dei dati di produzione è decisiva per il benessere animale, l'alta resa e la qualità.

Alto il profilo scientifico e tecnico dei relatori e difficile riassumere la rilevante massa di informazioni ed esperienze offerte al pubblico. Ma sul sito della Casa dell'Agricoltura (www.casagricoltura.org) verranno a breve pubblicate tutte le slide di supporto alle comunicazioni. ■

Carlo Basilio Bonizzi
Segretario della
Casa dell'Agricoltura
segretario@casagricoltura.org



Acqua per orti e giardini

Occhio agli sprechi! Per mantenere sane e rigogliose le nostre piante è inutile, se non dannoso, utilizzare l'acqua potabile

Arriva la bella stagione e le piante hanno sempre più sete. È perciò indispensabile bagnarle regolarmente, ma usare l'acqua potabile è uno spreco inutile. Possono infatti tranquillamente "bere" le acque di falde superficiali o prelevate da un fiume, che vanno bene anche quando si tratta d'irrigare delle coltivazioni di frutta e verdura. Anzi, l'acqua potabile non è necessariamente il meglio per le piante: per esempio, la presenza di residui di cloro, utilizzati per

la disinfezione, potrebbe danneggiarle. Utilizzare l'acqua potabile per irrigare l'orto e il giardino di casa non è poi opportuno dal punto di vista economico: il contatore segnalerebbe subito un'impennata del consumo e, parallelamente, del prezzo della bolletta.

Che acqua uso io?

Se per l'irrigazione si utilizza l'acqua di un pozzo o di un fiume, è importante conoscerne il grado di acidità, la durezza e le

concentrazioni di sali, sodio, zolfo, boro, litio, carbonati e bicarbonati. Anzi, si dovrebbero scegliere le piante da coltivare proprio in base a questi dati, oltre che alle nostre preferenze. Sarebbe quindi utile far inizialmente analizzare l'acqua con cui si annaffia e poi monitorarla almeno una volta ogni due o tre anni. Per esempio: il pH indica in generale l'acidità o la basicità di una soluzione acquosa. Un pH7 è neutro; con un valore minore di 7, l'acqua è considerata acida. Per bagnare le piante si considerano ottimali i valori di pH compresi tra 6,5 e 7,5.

Altra regola d'oro: la temperatura dell'acqua d'irrigazione dovrebbe essere simile a quella del terreno. Ancora: controlliamo che non siano presenti inquinanti biologici (come coliformi e streptococchi fecali). Non danneggia-

no le piante ma incidono negativamente sulla sicurezza igienico-sanitaria delle colture per l'utilizzo umano.

Per concludere, sono da tenere sempre sotto controllo altre due caratteristiche dell'acqua che possono nuocere sia alle piante sia alla qualità del terreno: la salinità e la sodicità.

La prima caratteristica è indice della concentrazione di sali, in particolare di calcio, sodio, magnesio e carbonati; può dipendere dalla composizione delle rocce presenti nel suolo ma anche da infiltrazioni di acqua marina.

La seconda segnala invece le concentrazioni di sodio che, per garantire un buon risultato agli appassionati pollici verdi, non dovrebbero mai superare determinati limiti. ■

*Dal blog di Gruppo CAP
"Acqua del rubinetto"*

Chi è il Gruppo CAP

Il Gruppo CAP è la realtà industriale che gestisce il servizio idrico integrato sul territorio della Città Metropolitana di Milano secondo il modello *in house providing*, cioè garantendo il controllo pubblico degli enti soci nel rispetto dei principi di trasparenza, responsabilità e partecipazione. Attraverso un *know how* ultradecennale e le competenze del proprio personale coniuga la natura pubblica della risorsa idrica e della sua gestione con un'organizzazione manageriale del servizio idrico in grado di realizzare investimenti sul territorio e di accrescere la conoscenza attraverso strumenti informativi. Per dimensione e patrimonio il Gruppo CAP si pone tra le più importanti *monutility* nel panorama nazionale. Nel 2017 si è aggiudicato il premio assoluto *Top Utility* come migliore *Utility* italiana.



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



CIBI

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