



**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 7 - n. 2
14 febbraio 2019
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione

**È fermento
mania**



**Licia Granello,
dallo sport
alla buona
tavola**



**I nuovi accordi
UE-Giappone**



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

Mettiamo i puntini sulle i

Le frasi fatte saranno anche comode, subito pronte all'uso, ma a furia di sentirle io provo una sensazione di fastidio. Per esempio, quando in un gruppo si discute, c'è spesso un interlocutore che non lascia spazio agli altri. Rendendosi conto, pur continuando a parlare, ricorre alla formula magica: *poi mi taccio*. Così si resta in attesa nervosa di questo *poi*, augurandosi che non duri *acca24*, altra espressione molto in voga. Come l'abusato *a 360 gradi*, oppure *l'anche no*, paternità di Veltroni, parodiato da Corrado Guzzanti. Un'asserzione trita e ritrita è: *non per i soldi, ma per principio*. Alfred Adler, prima allievo, poi antagonista di Freud, sosteneva che è più facile combattere per i propri principi che seguirli.

Evidentemente quando sono in ballo i soldi è facile anche seguirli. Altri luoghi comuni d'uso corrente: *se la matematica non è un'opinione, tolleranza zero, senza se e senza ma, uno vale uno* (come se le competenze fossero un disvalore e non una garanzia per tutti)... fino all'insopportabile *non metteremo le mani nelle tasche degli italiani* (mettetele invece, magari per infilarci qualcosa di utile).

È il momento di chiudere: escludo *ciaone* e scelgo *ciao, ciao, ciao, ciao*, formula arcana che va pronunciata in un crescendo di velocità, soprattutto se al telefono. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



© PIVABAY

Ben fatto**Carnevale alla pugliese** 5
*di Terry Sàrcina***C'è del buono****Edenred, dal buono pasto al welfare aziendale** 6
*di Anna Francioni***Ricerca e innovazione****Il meglio dell'innovazione alimentare in esposizione a Parigi** 9
*di Francesca Gamba***Polvere sei****e polvere tornerai...** 11
*di Alessandro Caviglione***Made in Italy****Bollicine originali per il 2019?** 13
*di Daniela Mainini***Storia del cibo****Alain Chapel, il Signore di Mionnay** 14
*di Toni Sàrcina***Protagonisti****Licia Granello, dallo sport alla buona tavola** 16
*di Alessandro Caviglione***Alimentazione e salute****Occhio alle etichette** 19
*di Andrea Fossati***Racconti stuzzicanti****Un destino ingrato** 21
*di Giorgio Donegani***Tendenze****Coltivare emozioni per raccogliere i frutti migliori del futuro** 23
*di Marta Pietroboni***Jefta ovvero Japan-EU****Free Trade Agreement** 25
*A cura della Redazione***La valle del Soave,****esempio virtuoso di sviluppo sostenibile** 27**L'algoritmo questo****(s)conosciuto** 28
*di Paola Chessa Pietroboni***Tempo di fermento-mania** 29*di Francesca Gamba***La Dispensa dei Tipici** 30*di Marta Pietroboni***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).

Terry Sàrcina

Originaria dell'Oltrepò Pavese, si trasferisce giovanissima a Milano dove inizia, con la celebre "Lisa Biondi", l'attività della scuola di cucina Altopalato della quale è tuttora la direttrice. È autrice di numerose pubblicazioni di cucina e pasticceria, tra le altre alcune enciclopedie di grande successo per la casa editrice De Agostini. Da molti anni, insieme al marito Toni Sàrcina, firma la rubrica settimanale di cucina di Famiglia Cristiana. Nel suo archivio sono presenti circa 20.000 ricette realizzate personalmente e fotografate nel suo laboratorio.

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**

Carnevale alla pugliese

Le Cartellate, una leccornia regionale come sfiziosa alternativa per allietare la festa più allegra dell'anno

Tipici della pasticceria pugliese, questi piccoli gioielli non mancano mai in occasione dei grandi festeggiamenti, specialmente nei matrimoni, ma anche come golosi dolci fritti di carnevale. La forma, secondo la tradizione, richiama l'aureola di Gesù Bambino e sempre la tradizione riporta che questi dolci furono serviti nel lontano 1517 in occasione del banchetto di nozze di Bona Sforza duchessa di Bari e regina di Polonia; ma in quel tempo si chiamavano "nevole" poi, per la croccantezza della pasta simile al cartoccio, furono ribattezzati...

Cartellate*Tempo di esecuzione: 1 ora**Ingredienti per 8 persone:*

- 500 g di farina
- 125 g di semola di grano duro
- 70 g di olio Extra Vergine d'Oli
- 1 cucchiaino di zucchero (circa 25 g)
- 1 pizzico di sale
- 2 dl di vino bianco secco
- Abbondante olio di semi per friggere
- 50 g circa d'acqua

In abbinamento alle Cartellate è perfetto un vino dolce e liquoroso, come il Moscato di Trani.

*Per la finitura:*

- 1/2 litro di vino cotto pugliese
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- Facoltativo: mandorle tostate e tritate, cannella in polvere, zucchero per spolverizzarle

Preparare la pasta

Setacciare la farina, la semola, lo zucchero e il sale e disporli a fontana. Far scaldare leggermente l'olio d'oliva e versarlo al centro; aggiungere il vino bianco secco e impastare unendo un po' di acqua tiepida se necessario (foto 1). Stendere la pasta in una sfoglia sottile dello spessore di circa 3 mm; con una rotella dentellata tagliarla a strisce larghe 4 e lunghe 60 cm (foto 2). Piegare ogni striscia a metà nel senso della lunghezza, pizzicarla tra due dita ogni 7 cm, avvolgerla a spirale su se stessa (foto 3) e adagiarla su un canovaccio ad asciugare.

Friggere

Far friggere le cartellate, poche alla volta, in abbondante olio caldo, ma non bollente, con le piegature aperte rivolte verso l'alto, avendo cura di rigirarle quando lo strato inferiore avrà assunto un bel colore dorato (foto 4). Quindi scolarle e adagiarle su un foglio di carta assorbente da cucina. Versare in un tegame il vino bianco e il vino cotto e portare a ebollizione: immergervi le cartellate, una alla volta e scolarle (foto 5).

Nota: per la finitura, in mancanza di vino cotto, è possibile utilizzare miele di acacia o comunque una varietà dal gusto delicato. ■

*Terry Sàrcina**altopalato@altopalato.it**www.altopalato.it***I contatti della redazione**

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietroboni

Art director:

Marco Matricardi - matricardi@fastwebnet.it

Caporedattore:

Carmen Rando - carmen.rando@cibiexpo.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:

in alto e in basso ©Pixabay

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

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:
Massimo Fenati, un italiano
a Londra che sforna...
fumetti**

Edenred, dal buono pasto al welfare aziendale

In principio fu il buono pasto, anzi a essere precisi il Ticket Restaurant®, di cui Edenred fu l'inventore, negli anni '70. Poi arrivarono i benefit, come le carte carburante o gli incentive, per premiare i dipendenti. Oggi si parla di conto welfare

La concezione di benessere aziendale si è molto evoluta nel tempo, seguendo i diversi mutamenti della società: scopriamo insieme a Sabrina Citterio, *Corporate Communication Manager* di Edenred, come è avvenuto questo processo.

Incominciamo con il definire il tipo di servizio che offrite.

Se partiamo dalle origini, si può dire che il *Ticket Restaurant®* sia stato il primo benefit sociale dei lavoratori. Perché il pasto è un diritto e come tale va tutelato sotto diversi aspetti, a cominciare da quello legato alla salute. La missione principale di Edenred è sempre stata quella di creare reti tra le persone e i ristoranti, per dare valore alla pausa pranzo: l'esperienza maturata in questo ambito ci ha permesso

di acquisire *know-how* utile anche in altri settori, a partire dal welfare aziendale, per offrire una serie di servizi ad altissimo valore aggiunto.

Riguardo ai pasti, cosa significa attenzione alla salute?

Edenred si pone l'obiettivo di migliorare le abitudini alimentari degli utilizzatori di *Ticket Restaurant®* rendendo disponibile un'offerta di pasti sani in pausa pranzo: dal 2011 abbiamo avviato il programma FOOD (*Fighting Obesity through Offer and Demand* - Lotta all'obesità tramite l'offerta e la domanda, ndr), che promuove l'alimentazione equilibrata



attraverso i ristoranti, per migliorarne l'offerta e venire incontro alle richieste dei clienti. In questo contesto si inserisce il FOOD BAROMETER, un sondaggio realizzato in 8 Paesi, tra cui l'Italia, arrivato nel 2018 alla 7ª edizione. Il tema è l'alimentazione durante la giornata lavorativa ed è stato interessante notare che non solo c'è una maggiore attenzione a cosa si mangia, ma il 72% dei lavoratori europei pensa che l'azienda abbia la responsabilità di contribuire al benessere alimentare dei dipendenti.

Come selezionate i ristoranti?

In Italia il network legato al programma FOOD conta 1500 esercizi, sui circa 150mila affiliati in tutto il territorio nazionale. Il ristorante deve sottoscrivere un protocollo di intesa in cui si impegna a rispettare le raccomandazioni validate dall'Istituto Superiore di Sanità. Inoltre individua un'opzione bilanciata di menu, che va inserita tra le proposte al pubblico. Acconsente anche alle *mystery visit*: i nostri

Le nuove tecnologie sono fondamentali per l'offerta di Edenred, tanto che si parla di full mobile: oltre a individuare con lo smartphone il ristorante rispondente alle proprie necessità, il lavoratore può consultare le recensioni e pagare il conto, utilizzando solo il proprio telefono cellulare. Anche dal punto di vista del ristorante la tecnologia aiuta: evita il conteggio dei buoni ed elimina la fattura cartacea, con un vantaggio anche in termini ambientali.

funzionari in incognito consumano un pasto e verificano la sussistenza di determinate condizioni, come per esempio l'effettiva presenza dell'opzione di menu bilanciata o un utilizzo moderato di sale.

Come conoscere i locali aderenti al programma?

I ristoranti espongono un'apposita vetrofania. Poi, in partnership con *Tripadvisor*, abbiamo realizzato un motore di ricerca degli esercizi che offrono i loro menu, suddivisi per tipologia: se per esempio sono interessati a mangiare sano oppure sono vegano, cercherò i ristoranti con i flag "food" e "vegano".

Riguardo al welfare, quali sono le vostre proposte?

Attraverso delle piattaforme digitali dedicate e un sistema di voucher offriamo vari tipi di servizi, dall'assistenza alla persona, per esempio il *baby sitting* o la cura degli anziani, fino alla formazione per sé o i propri figli e a diverse opportunità per il tempo libero. In pratica l'azienda dà ai dipendenti una sorta di "conto welfare" che il dipendente sceglie di spendere acquistando l'uno o l'altro servizio.

Come progettate le diverse offerte?

Partiamo dalle esigenze reali, emerse da specifiche ricerche che realizziamo ogni anno, insieme a enti di ricerca e associazioni professionali. L'ultima riguarda le aspettative

professionali della generazione dei *Millennials* ed è stata condotta con *Oriente - Agenzia per il lavoro* su un bacino di utenza molto ampio, 5000 intervistati, grazie anche alla collaborazione dell'Istituto *Tonio-lo* (Ente Fondatore dell'Università Cattolica, ndr). Tra le evidenze più significative ci ha colpito la tendenza dei giovani, nonostante la loro modernità, a cercare il posto fisso, all'interno però di un'azienda che abbia determinate caratteristiche: fondamentale lo *smart working*, perché la flessibilità è un elemento importantissimo. Anche i benefit devono essere *smart*, come appunto i voucher di welfare.

Lo scorso anno si è indagato sui servizi di welfare aziendale per le donne, con *Valore D*, associazione che raggruppa figure professionali e manageriali rappresentative. Tra i desideri più forti sono emersi i servizi per una migliore conciliazione dei tempi. In Italia, ma anche in Europa, gli oneri familiari, soprattutto di cura dei figli e dei genitori anziani ricadono infatti principalmente sulle donne, in termini economici e come entità di impegno. Due anni fa il *Censis* riportava che la spesa delle donne nei confronti dei familiari non autosufficienti si attestava tra gli 800 e i 1000 Euro al mese. Per questo si rivela necessaria un'integrazione al welfare pubblico. A partire dal 2016, tantissimi contratti collettivi nazionali prevedono questo tipo di azioni.

Come rispondono le aziende?

Molto bene e anzi, se il welfare fino a qualche anno fa era appannaggio delle grandi realtà, strutturate e numericamente rilevanti, oggi è scelto anche dalle piccole e medie imprese. Perché prima queste politiche potevano essere attuate solamente attraverso la contrattazione aziendale e perciò le piccole aziende, prive di rappresentanza sindacale, ne rimanevano fuori.

Ora che la negoziazione tra le parti è più facile, anche le società più piccole realizzano iniziative interessanti. In Veneto ed Emilia Romagna, per esempio, diverse PMI si sono associate per offrire una gamma più ampia di servizi.

Le aziende hanno vantaggi ad attuare politiche di welfare?

Sì, prima di tutto vantaggi in termini di detrazioni fiscali.

Inoltre sono diversi i vantaggi nella gestione del personale: alcune ricerche condotte nelle aziende hanno dimostrato come le iniziative a favore della conciliazione dei tempi aumentano la produttività, riducono l'assenteismo e l'insoddisfazione. Ovviamente i piani di welfare devono essere fatti bene: è necessario analizzare la popolazione aziendale, capire quali siano i bisogni e individuare il range dei servizi da destinare come opportunità. ■

Anna Francioni

anna.francioni@cibiexpo.it

Sotto: Sabrina Citterio, *Corporate Communication Manager* di Edenred.

Edenred

Edenred è leader mondiale nelle soluzioni transazionali destinate a imprese, dipendenti e esercizi commerciali con un volume d'affari di oltre 26 miliardi di Euro nel 2017. Quotata alla Borsa di Parigi, è presente in 45 Paesi con circa 8.000 dipendenti. Il Gruppo rappresenta una rete unica nel suo genere, con i suoi 44 milioni di beneficiari, 770.000 aziende ed enti pubblici clienti e 1,5 milioni di esercizi commerciali affiliati.



EXPORT MANAGER DEL VINO ITALIANO IN CINA

18 FEBBRAIO – 1 MARZO 2019



Obiettivi

Il corso darà le basi di conoscenza di Vitivinicoltura ed Enologia, gli strumenti e le tecniche di vendita per una trattativa commerciale nel settore enologico, strategie e informazioni necessarie ad evitare errori con il cliente cinese. Saranno inoltre fornite linee guida per la creazione di un portfolio clienti affidabile. In ultimo si formerà il professionista per una apertura societaria in Cina, sia a 100% capitale straniero che in partnership con socio locale.

Target e destinatari del corso

Il corso è rivolto a sinologi e appassionati di Cina che siano in possesso di lauree triennali (1 livello) con un triennio di cinese o diploma HSK non inferiore al livello 4, e per cinesi con un livello di italiano C1.

Per accedere è necessario inviare il CV a:
info.confucio@unimi.it

Durata del corso e frequenza

Dal Lunedì al Venerdì, 10:30-13:30 14:30-17:30
6 ore al giorno

Costo

1500 €

Programma

Introduzione alla Viticoltura - 30 ore
Gambero Rosso

- Geografia vitivinicola
- Viticoltura ed enologia
- Tecnica di degustazione

Introduzione al mercato Vitivinicolo cinese - 30 ore
Istituto Confucio

- Analisi del mercato vitivinicolo cinese
- Tecniche di vendita e comunicazione del vino nel mercato cinese

SEDE Hotel Espresso Darsena - via Conca del Naviglio 20 - Milano

INFO ✉ info.confucio@unimi.it ☎ 02 50321675

GAMBERO ROSSO
ITALY
FOOD & WINE
ACADEMY

IN PARTNERSHIP CON



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

Il meglio dell'innovazione alimentare in esposizione a Parigi

Con 7200 espositori provenienti da 119 Paesi e oltre 160 mila visitatori, nel 2018 Sial Paris si è attestata come la più importante fiera europea dell'industria alimentare

Il 25 ottobre scorso si è conclusa con un bilancio positivo l'edizione 2018 di *Sial Paris*, il salone internazionale dell'alimentazione tenutosi nella capitale francese, nel centro congressi di *Paris Nord Villepinte*.

Durante i cinque giorni della manifestazione, *Sial Paris* si è riconfermato come il più grande laboratorio del pianeta *food* e il luogo in cui si è potuto concretamente sperimentare e anticipare l'alimentazione del futuro. La fiera ha visto la partecipazione di oltre 310 mila professionisti del settore e 650 start-up che, nella cornice del *Sial Innovation*, hanno proposto 2500 prodotti e idee

innovative sia per l'alimentazione del domani, sia per trovare soluzioni ai problemi del settore in termini di servizi, prodotti e *packaging*.

Spazio alle novità

Questa edizione è stata l'occasione per dare spazio al mondo tech, grazie a un'area ottimizzata per consentire alle imprese di mostrare le proprie attrezzature e per presentare il nuovo settore "*Alternative Food*" dedicato agli ideatori di innovativi prodotti *healthy* (cioè salutari), biologici, sostenibili ed eco-responsabili. Non sono mancate inoltre visite guidate, tavole rotonde e conferenze

che hanno affrontato i grandi temi al centro del dibattito contemporaneo come le proteine alternative, l'etichetta pulita, l'agricoltura 2.0, lo sviluppo sostenibile e le nuove tecniche volte a reinventare il modo in cui nutrirsi, tutte a vantaggio del rispetto per la natura e del benessere animale.

Sempre rimanendo in tema di innovazione e modernità, il padrino di quest'ultima edizione è stato lo chef pluristellato Yannick Alléno, patron del ristorante *Le 1947* a Courchevel e del rinomato *Pavillon Ledoyen*, storico indirizzo sugli *Champs Elysées*.

I numeri italiani

Grazie a prodotti enogastronomici d'eccellenza quali latticini, conserve, pasta, vini, riso, salumi e dolci, l'Italia si posiziona come il quinto maggior esportatore di generi alimentari in Francia. Il nostro Paese si è presentato al *Sial* di Parigi con 700 aziende intenzionate a incrementare il valore dell'export in un mercato chiave come quello del *food* che, nel primo semestre del 2018, è cresciuto del 4,7% rispetto all'anno precedente raggiungendo un valore di 4 miliardi di Euro. ■

Francesca Gamba

francesca.gamba.z@gmail.com

Sial Paris è organizzato da Comexposium e fa parte del più ampio Sial Group che comprende, oltre alla fiera francese, le manifestazioni Sial Canada a Montréal e Toronto, Sial China, Sial Middle East, Sial Interfood a Giacarta e Food India inspired by Sial, a Nuova Delhi. A livello internazionale, questo network riunisce quasi 5 mila espositori attirando circa 400 mila visitatori provenienti da 194 Paesi.



Cibo 2.0

Tra le società alimentari maggiormente innovative partecipanti a *Sial Paris* troviamo *Valio*, marchio leader del settore lattiero-caseario finlandese. La società produce prodotti naturali all'avanguardia, ad alto contenuto proteico e senza lattosio promuovendo salute, benessere e standard elevati. Nel contesto di *Sial Innovation*, *Valio* ha presentato ai visitatori *Valio MiFU*, un'alternativa alla carne a base di proteine del latte nutrienti; un'innovazione capace di fornire la più alta qualità nutrizionale in termini di calcio, vitamina B12 e zinco a tutti quei consumatori che mirino a ridurre l'assunzione di carne.



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

Polvere sei e polvere tornerai...

«...ma tra una polvere e l'altra un buon bicchiere non fa mai male» recita un proverbio Yddish. Bicchiere di cosa? Magari di latte, magari in polvere, magari italiano

A ormai 3 anni dall'abbattimento delle quote latte, il mercato libero non ha ucciso il settore. La crisi ha piuttosto colpito a macchia di leopardo le piccole e medie imprese europee: la Lombardia si salva con il suo primato europeo di efficienza, lasciando indietro produzioni locali di pregio tra le quali il latte di montagna del Bellunese e il settore lattiero ovicaprino sardo. In un territorio ricco di biodiversità e patrimonio paesaggistico come quello italiano, il buon allevamento e la buona agricoltura sono settori, o meglio occasioni vitali per mantenere il contatto con il territorio. Per privilegiare la qualità rispetto alla produzione intensiva occorrono però politiche

locali a supporto dei piccoli e medi allevatori e agricoltori e lo sviluppo di filiere virtuose per la produzione di eccellenze.

Nel Cuneese la filiera che salva stalle e qualità

«Abbiamo preso l'impegno di verificare la costruzione di una nuova filiera Made in Italy per sostenere il consumo di latte in polvere italiano, sensibilizzando tutti i diversi attori – spiegava un anno fa Delia Revelli Presidente di Coldiretti Piemonte - Un esempio virtuoso per la valorizzazione del nostro latte viene già dall'accordo che, nel 2010, abbiamo sottoscritto con Inalpi e l'azienda dolciaria Ferrero la quale assorbe, infatti, il latte in polvere prodotto a Moretta 100% Made in Piemonte.»

Per quanto riguarda il latte in polvere in Italia, se ne consumano quasi 100 mila tonnellate di cui oltre il 90% proviene dall'estero ed è proprio alla luce di questo che la Coldiretti piemontese ha lanciato un nuovo progetto di rilancio per la produzione di polvere 100% italiana. Alla base la volontà di combattere le sovrapproduzioni che hanno afflitto questo settore negli ultimi decenni, fornendo in contemporanea un nuovo canale di qualità certificata che possa premiare gli sforzi di produzione e garantire il sostentamento di centinaia di famiglie.



Negli ultimi anni il 'prezzo spot' del latte fresco (ovvero il prezzo del latte venduto sul mercato, fuori contratto) ha toccato minimi locali inferiori ai costi di produzione, rendendo difficile la sopravvivenza di molte stalle.

Una scommessa vinta?

La scelta si è rivelata vincente. Oggi Inalpi raccoglie il 20% del latte del Piemonte (sono 400 i produttori che conferiscono quotidianamente il loro latte all'Azienda) e lo scorso agosto il primo container di polvere di latte è sbarcato a Hong Kong e in Cina grazie all'accordo stipulato con Prize Market, catena cinese di distribuzione per alimentari da scaffale: un risultato incoraggiante per il domani della gastronomia italiana. ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it

La produzione di latte vaccino italiano ha mostrato una lieve crescita passando dalle 159.869 migliaia di tonnellate del 2014 alle 165.250 del 2017, secondo i più recenti dati Eurostat.



Sopra: latte in polvere distribuito dal governo britannico durante la Seconda guerra mondiale e negli anni successivi. Addizionato di vitamina D1, era concepito per favorire lo svezzamento dei neonati e permettere alle madri di lavorare fuori casa.

Con il tuo
5x1000
riscrivo
il mio futuro

Nella prossima dichiarazione dei redditi puoi destinare all'Associazione CAF il 5xmille delle imposte dovute allo Stato. Farlo è facile e non costa nulla.

Basta inserire nell'apposito spazio destinato alle Organizzazioni Non Lucrative di Utilità Sociale la tua FIRMA e il seguente CODICE FISCALE:

97010160154

Dal 1979 Associazione CAF accoglie, protegge e cura i minori che hanno subito violenze e maltrattamenti gravi. I bambini e i ragazzi ospiti delle Comunità Residenziali, vengono aiutati a superare le difficoltà legate al trauma subito e a trovare un modo di pensare e vivere il loro presente e il loro futuro in modo sereno.

 **ASSOCIAZIONE
CAF.**
Centro Aiuto Minori e Famiglie

www.caf-onlus.org

f /associazionecaf
t /associazionecaf
ig /associazionecaf

MADE IN ITALY

Bollicine originali per il 2019?

Come avete festeggiato l'arrivo dell'anno nuovo? Con le bollicine di una bottiglia di Prosecco o con l'intramontabile Champagne? Quali che siano le vostre preferenze, attenzione alle contraffazioni

Forse non tutti sanno che lo Champagne nacque nel XVII secolo in Francia nell'abbazia di Hautvillers grazie al monaco benedettino Dom Pierre Pérignon, mentre lo spumante italiano venne prodotto per la prima volta nel 1865 a seguito della collaborazione tra i *Fratelli Gancia* e il Conte Augusto di Vistarino con radici di Pinot Nero importate dalla Borgogna.

L'Italia è oggi tra i maggiori produttori di spumanti, in cui rientra il Prosecco, divenuto uno dei prodotti italiani tra i più amati al

mondo, superando, in termini di esportazione, anche lo Champagne francese. Il Prosecco è prodotto in determinate zone del Veneto e Friuli-Venezia Giulia e nel 2009 ha conseguito la Denominazione di Origine Controllata (DOC) dalla UE con una produzione regolata da severi disciplinari a garanzia di qualità per il consumatore. Sono moltissimi i Paesi che amano il nostro Prosecco tra cui la Gran Bretagna, oggi il maggiore importatore, seguita da USA e Germania.

La zona di produzione del Prosecco DOC si trova nell'area Nord orientale dell'Italia e più precisamente nei territori situati in 5 province del Veneto (Treviso, Venezia, Vicenza, Padova, Belluno) e in 4 del Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine).



Le bollicine sono sempre originali?

Come noto, il successo va sempre di pari passo con la contraffazione ed è al Prosecco, protagonista delle esportazioni vinicole italiane, che va il triste primato di prodotto italiano maggiormente contraffatto.

Uno dei casi più eclatanti è stato quello dei 30 milioni di litri di Prosecco contraffatto commercializzato sul sito di e-commerce cinese *Alibaba*, con tanto di prodotto venduto in lattina; ma sono numerosi anche i casi di contraffazione in Italia, dove recentemente, presso un'azienda veneta, sono stati sequestrati 200 mila litri di Prosecco realizzato non con uve autoctone ma extra Ue, nonostante le etichette indicanti la falsa produzione italiana.

Piuttosto frequente in questo settore è il fenomeno dell'*Italian Sounding*: nel mondo è infatti possibile trovare in commercio Prosecco brasiliano, neozelandese e australiano, che del vero Prosecco DOP hanno ben poco se non il nome, essendo prodotti con uve coltivate a migliaia di



Daniela Mainini,
Presidente del Centro Studi Anticontraffazione.

chilometri di distanza dalla zona designata quale DOP. Dal canto suo, la contraffazione dello Champagne è altrettanto nota: il nome è simbolo di celebrazione, lusso e qualità ma è divenuto nome generico in molti Paesi tra cui Argentina, Brasile, Usa e Russia dove si stima in 250 milioni di bottiglie lo Champagne a caratteri cirillici.

Quindi la raccomandazione è: bere sì con moderazione ma almeno sempre genuino! ■

Daniela Mainini

info@anticontraffazione.org

www.centrostudigrandemilano.org



Alain Chapel, il Signore di Mionnay

Un grande personaggio della cucina francese degli anni '80 che incise in modo concreto nello stile di molti campioni d'Oltralpe, tra cui citiamo Alain Ducasse

Conobbi Alain Chapel quando era già "tristellato Michelin" e protagonista della *Nouvelle Cuisine*: andai a trovarlo per un'intervista, a Mionnay, un bel borgo a circa 19 km da Lione. Ma, per comprendere meglio di chi si trattasse, è utile raccontare, almeno sinteticamente, la sua storia.

Le origini e il successo

Era nato a Lione nel 1937, la mamma era ingegnere chimico mentre il papà *maitre d'hôtel* al *Café Vétard*, uno dei più celebri ristoranti di Lione. Nell'imminenza della

seconda guerra mondiale, con spirito previdente, Roger Chapel, il padre, acquistò un bistrò di campagna a Mionnay; l'insegna era "*Mère Charles*" che diventerà, 32 anni più tardi, il celebre "*Alain Chapel Restaurant*".

Nel 1952, quando Alain frequentava la scuola superiore, iniziò a dimostrare un grande interesse per la cucina, e i genitori lo spinsero a lasciare gli studi per entrare nella gastronomia di qualità. Cominciò così il suo vero apprendistato, in un famoso locale, "*Chez Juliette*", con un grande maestro, Jean Vignard. Il rapporto durò quattro anni,

un periodo che, come dirà poi Alain Chapel, lo segnò positivamente per tutta la vita. A renderlo un vero fuoriclasse fu però l'ulteriore stage di un anno dal grande Fernand Point di Vienne, uno dei più qualificati esponenti dell'allora nascente *Nouvelle Cuisine* alla quale aderirà successivamente anche Alain. Persino il servizio militare contribuì alla formazione professionale di Chapel poiché, per una fortunata combinazione, venne assegnato, quale chef personale, a un generale rivelatosi poi raffinato *gourmet*; così, come disse in seguito lo stesso Alain, più che l'arte

militare apprese quella dell'alta cucina.

Dopo altri periodi di perfezionamento in diverse case qualificate, tornò a Mionnay, nell'azienda di famiglia di cui prese le redini dopo la morte del padre, con un programma di grande sviluppo che nel giro di qualche anno fece diventare la "*Maison Chapel*" celebre in tutto il mondo. Il locale, già gratificato della prima stella dal 1953, sotto la guida di Alain ottenne la seconda nel 1969; nel 1973 fu l'apoteosi con la terza stella e i quattro cappelli, mentre la *Guida Gault&Millau* gli attribuì il punteggio massimo con 19/20.

La cucina, una filosofia di vita

Arrivai a Mionnay in una bella giornata di sole; fu facile trovare la "*Maison*", una bella costruzione, con un aspetto quasi aristocratico. All'interno, arredato con gusto e gran classe, tutto era

disposto in modo razionale: belle tovaglie, raffinato vasellame, comode sedie e spazio fra i commensali. Mi fecero accomodare a un tavolo apparecchiato per due e mi offrirono un aperitivo: ottimo Champagne, con alcuni stuzzichini che definire deliziosi sarebbe riduttivo. Come d'abitudine quando vado alla scoperta di autori di alto lignaggio, chiesi se potessi vedere le cucine senza disturbare e il maître mi accompagnò nella spettacolare cucina: Chapel, in piena attività, stava rimproverando un capopartita per una portata in uscita evidentemente per lui non soddisfacente; fece ricomporre il piatto in un minuto per mantenerlo caldo e, solo allora, diede l'ok al servizio.

Mi vide, mi fece cenno di avvicinarmi e si presentò. Aveva una voce bassa che faceva trapelare la sua confidenza con le sigarette, era alto, elegantissimo nella sua divisa da chef, l'unico a non portare la "*toque*" (cappello da

cuoco) in una squadra di circa una ventina di addetti, per quegli anni, numero assolutamente insolito. Mi invitò a tornare a tavola per assaggiare alcune sue specialità poiché, disse «non si può intervistare un cuoco senza averne sentito il sapore». Andai al tavolo e mi arrivarono due o tre cose di bontà inenarrabili, una su tutte, il cosiddetto "cappuccino", una spettacolare crema di funghi che, all'apparenza, sembrava un cappuccino italiano, un omaggio di Chapel all'ospite. A questo punto arrivò al tavolo Alain in persona con una bella casseruola di rame e lì, davanti a me, "in diretta" preparò un'eccezionale aragosta con crema mai più assaporata in tutta la mia carriera di assaggiatore. Le dosi erano per due, Alain sedette accanto a me e, tra un boccone e l'altro, mi spiegò che, per lui, la cucina è molto più di una raccolta di ricette (frase che diventerà il titolo della

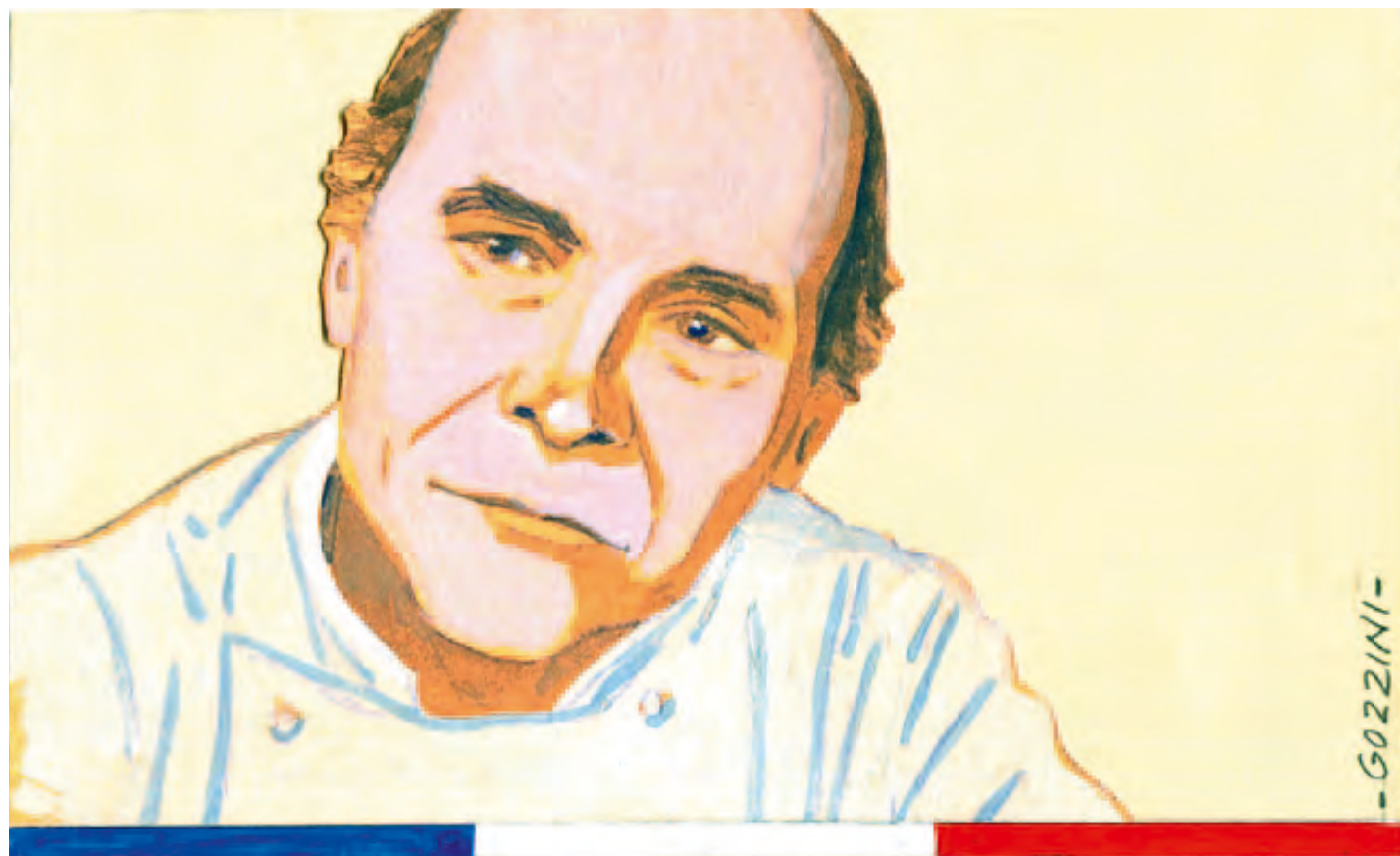
sua più importante pubblicazione) ma una filosofia di vita, nella quale chi ha la fortuna e la capacità di poter trasformare le materie prime in piatti deve prima di tutto selezionare i migliori prodotti di stagione e poi, con perizia e buon gusto, assemblarli per il piacere di chi li gusterà. Il resto del pranzo mi convinse di aver conosciuto un talento fuori dal comune, indipendentemente dai punteggi e dalle stelle. Prima di partire, andai a salutarlo nel "*fumoir*", un bel salotto con divani di pelle e un grande camino, dove i clienti passavano ad accomiarsi con deferenza e ammirazione.

Tornai più volte a trovarlo in seguito; era nata una bella amicizia fra noi che, purtroppo, non durò a lungo poiché Alain ci lasciò, improvvisamente e davvero prematuramente, creando un vuoto difficilmente colmabile. ■

Toni Sàrcina

altopalato@altopalato.it
www.altopalato.it

Alain Chapel ritratto da Libero Gozzini, che dal 2009 è tra i fondatori, nonché docente e consulente, del Mimaster di Milano.



Licia Granello, dallo sport alla buona tavola

L'esordio sportivo, la brillante carriera su cui si stagliano collaborazioni eccezionali. Poi la conversione professionale verso l'enogastronomia e l'alimentazione

Edito da Rizzoli nel 2012, *Il gusto delle donne* è il secondo libro di Licia Granello e presenta 20 storie al femminile legate al mondo della cucina: una coinvolgente galleria di ritratti di grandi signore del gusto, che hanno coltivato, spesso nell'ombra ma sempre con grande passione, la propria vocazione.

Oggi, Licia Granello, celebre firma culinaria del quotidiano *La Repubblica*, nonché curatrice della rubrica *RFood* del sabato, tra sapori e valori, racconta (e si racconta) alla penna di *CiBi*.

Com'è avvenuto l'avvicinamento alla gastronomia?

Sono nata di 4 kg, ero già una piccola *gourmet* nella pancia della mamma. Ho scritto un primo libro nel 2007 sulla stagionalità degli alimenti intitolato *Mai fragole a dicembre* e dedicato a mio padre, che mi ha insegnato la differenza tra il parmigiano e il conto in banca. Per lui entravano in casa solo *Parmigiano reggiano*, prosciutto *San Daniele*, Olio Extra Vergine d'Olive e il vino... Arrivava il *Chianti* dai parenti materni e il *Merlot* da quelli paterni. Se questo è l'imprinting, non puoi andare

da nessun'altra parte; in casa mia il cibo è sempre stato considerato un valore, non una merce. In quanto valore deve essere pagato il giusto prezzo per riconoscere altrettanto valore a chi lo produce, deve essere sano e deve essere goloso perché la tavola è condivisione, piacere, amicizia e solidarietà.

Altre figure importanti per il tuo percorso?

Una mia grande fortuna è l'essere cresciuta professionalmente con due giornalisti straordinari, Gianni Brera e Gianni Mura, due fuoriclasse del giornalismo sportivo e allo stesso tempo due grandi *gourmet*. Alla vigilia delle partite, che si fosse in Italia o all'estero, capitavo sempre nei ristoranti più quotati, dove venivano stappate le migliori bottiglie e anche questo mi ha dato spessore.

In un mercato che offre sempre più spazio alla produzione alimentare industrializzata a discapito delle eccellenze, qual è la tua interpretazione del destino gastronomico italiano?

Sono convinta che l'Italia potrebbe vivere di turismo, solo grazie all'arte, alla bellezza e al cibo. Queste sono le tre variabili convergenti che nessuno ci può togliere. Siamo una perla in un'ostrica, piccoli ma spettacolari, su questo dobbiamo puntare, il nostro futuro dipende solo da noi.

Nel 2000 sei stata in Australia, in occasione delle Olimpiadi, le tue ultime da cronista sportiva. Ma la gastronomia ti appassionava. E dunque?

E dunque non mancai di visitare le eccellenze dell'enologia australiana capitando in quella che, per qualità-quantità, è la più importante azienda vinicola del paese, la *Penfolds*. Producono sia buoni vini base sia grandi eccellenze, la loro etichetta di punta si chiama *Grange*, uno Syrah in purezza di alta qualità su fasce di prezzo pa-

In basso a sinistra, Licia con Carlo Petrini. Qui sotto: con Luciana Delle Donne (fondatrice di *Made in Carcere*) e Maria Canabal (creatrice di *Parabere Forum*, l'assemblea mondiale delle donne dell'alimentazione). Nella foto successiva: con Maida Mercuri (*Pont de Ferr*), Gennaro Esposito, Ivan Milani (chef del *Pont de Ferr*) e la moglie Alessandra Tinozzi, fotografa di *RFood*.



ragonabili alle migliori bottiglie francesi. Quando chiesi all'enoologo quale fosse l'annata migliore quello mi rispose ridendo: «Le nostre sono tutte annate straordinarie!». Notando poi la mia espressione interrogativa mi mostrò una cartina del continente spiegandomi come al momento opportuno venissero prelevate le migliori particelle di Syrah da tutta l'Australia. Sarebbe come a dire che per fare una bottiglia di Barolo si debba selezionare il miglior Nebbiolo dalla Spagna, dalla Grecia, dalla Svezia e da chissà dove altro... Una cosa impensabile per un vino prodotto nella zona di 11 comuni piccolissimi e in nessun altro posto al mondo.

Sono due concezioni non comparabili.

Quindi la strategia vincente per l'enogastronomia nazionale è puntare

Qui sotto, *Mai fragole a dicembre* (Mondadori, 2007) in cui Licia Granello spiega ai lettori come andare incontro agli alimenti invece che subirne l'arrivo sul mercato, regalando una sorta di almanacco dei cibi e delle stagioni. In basso, l'amata cagnolina Brioche.

tutto sulla qualità? Vini e formaggi francesi raggiungono tutto il mondo, perché l'Italia non riesce a imporsi?

Il Ministero degli Esteri francese ha un reparto che si occupa esclusivamente di seguire l'apertura dei grandi alberghi nel mondo. Apre un nuovo *Four Seasons* a Hong Kong? Si cerca subito di avviare una collaborazione. Una filosofia completamente diversa dalla nostra. Registro un certo disinteresse politico nei confronti del primato della produzione alimentare nazionale.

La tua seconda fatica letteraria, *Il gusto delle donne*, tocca un altro tema a te molto caro, il rapporto tra la gastronomia e la figura femminile.

Le donne sono *multitasking*, ricoprono ruoli diversi, organizzano e pensano tante cose nello stesso momento. Mentre vanno a lavorare riflettono sulla lista della spesa, fanno mente locale sul bambino da prendere a scuola, sulla mamma che protesta perché non si va mai a trovarla, sul cane da portare a lavare, sulle bollette da pagare. Allo stesso tempo, hanno cuori di panna e cervelli d'acciaio, un misto di sensibilità e pragmatismo connaturato al compito di conservazione della specie, che madre natura ha affidato loro. In cucina, questa missione si traduce nel bisogno di nutrire, di far star bene le persone. Un'attitudine che tutte le più grandi cuoche del mondo rivendicano, lasciando l'ansia di stupire ai colleghi maschi. ■

*Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it*





Pensiero Libero

Mi chiamo e mi chiamano **Libero Gozzini**.

Sono un illustratore da sempre.

Ho iniziato nel cinema di animazione, con Bruno Bozzetto: ero nel reparto scenografia del suo lungometraggio *West and Soda*, insieme a Giovanni Mulazzani, maestro e amico.

Sono poi approdato alla pubblicità, dove ho realizzato illustrazioni per tanti marchi, dalle serie del “tigre” per gli annunci della campagna italiana *Esso Oil* alle immagini per il lancio di *Candy Alise*, o per gli ovetti *Kinder Circus*, tanto per fare nomi.

Insieme a Michel Fuzellier, Juan Ballesta, Tomislav Spikic, Giancarlo Carloni e Giovanni Mulazzani ho fondato lo *Studio Ink*. Eravamo una bella squadra e con loro mi sono molto divertito.

Anche adesso sono in una bella squadra, insieme a Ivan Canu e Giacomo Benelli. Stiamo dando vita al *Mimaster* - scuola per la formazione di illustratori per l'editoria, a Milano.

In editoria sono approdato tardi, ho illustrato diversi testi di scolastica, libri come *Peter Pan*, *Il Barone di Münchhausen*, *Ab ab abalfabeto*, *Stupefatti fornelli* e qualche copertina. Ora collaboro con *CiBi* e con il blog *Bellavitosi*.

Il mio indirizzo e-mail è info@gozzinilibero-illustratore.com

Il mio sito è www.gozzinilibero-illustratore.it

Come si dice oggi... seguitemi sui social! Sono su [facebook.com/libero.gozzini](https://www.facebook.com/libero.gozzini) e presto sbarcherò anche su Behance.

Che altro aggiungere? Sayonara!



Occhio alle etichette

A partire da questo articolo parleremo di come leggere le etichette e scegliere di conseguenza tra i diversi alimenti

L'etichetta è la carta d'identità dei prodotti alimentari e, grazie a essa, possiamo riconoscere la provenienza, la qualità e il contenuto reale di ciò che mangiamo. Per questo motivo occorre imparare a leggerla correttamente.

Indicazioni generali

Informazioni che per legge non possono mancare sono:

- il luogo di origine e di provenienza dell'alimento (quando potete, soprattutto per i prodotti freschi, prediligete i prodotti italiani);
- la quantità netta;
- le modalità di conservazione e la data di scadenza. Imparate a distinguere “da consumarsi entro” e “da consumarsi preferibilmente entro”. Nel primo caso la data è tassativa, nel secondo caso il prodotto può essere consumato anche qualche giorno dopo la scadenza;
- nome e indirizzo del fabbricante e del confezionatore, nonché il luogo di confezionamento.

Elenco degli ingredienti

È bene sapere che gli ingredienti sono indicati in ordine decrescente, da quello in maggior quantità a quello meno presente. Per esempio, molti consumatori non sanno che se in cima alla lista di un cibo confezionato compaiono lo sciroppo di glucosio o altri tipi di zuccheri, significa che questi sono l'elemento prevalente dal punto di vista nutrizionale. Spesso tra gli ingredienti troviamo delle sigle costituite da lettere e numeri. Si tratta di additivi come coloranti, conservanti, addensanti, edulcoranti, ecc. Questi sono indicati con la lettera “E” seguita dal numero di riferimento (per esempio E101). È evidente che meno additivi ci sono, più genuino e naturale è l'alimento.

Non possono mancare, inoltre, i riferimenti alla presenza di particolari allergeni, quali glutine, frutta a guscio, lattosio, ecc.

Detto questo, da quali ingredienti è bene salvaguardarsi? Evitare il più possibile cibi ricchi di acidi grassi

(soprattutto saturi), oli vegetali, zuccheri, in particolar modo lo sciroppo di glucosio. Molti alimenti infatti contengono una gran quantità di questi componenti in quanto con la loro aggiunta un prodotto anche scadente assume un sapore ottimo.

Tabella nutrizionale

Infine, non può mancare la tabella con i valori nutrizionali dell'alimento, solitamente con riferimento a 100 g di prodotto. Questa deve tassativamente contenere: il valore energetico, i grassi, gli acidi grassi saturi, i carboidrati, gli zuccheri, le proteine, il sale. A tal proposito vi consigliamo di badare, oltre che alle kilocalorie dell'alimento, anche alla qualità della sua composizione. Per esempio, in una confezione di biscotti è utile leggere, più che il contenuto calorico, la voce “carboidrati, di cui zuccheri”. ■

Andrea Fossati
ed Elisabetta Amoroso
fossatiandrea@centroemmea.it



Impariamo a scegliere con attenzione anche lo yogurt: diversi prodotti “light o zero grassi” e “alla frutta” contengono in realtà pochissimo di quanto dichiarato, ma presentano quantità cospicue di zuccheri aggiunti.

BATTI UN 5...PER 1000

DONA IL TUO 5X1000 A ENPA



ESCRIVI UNA STORIA A LIETO FINE

CODICE FISCALE

80116050586



WWW.ENPA.IT

PER DONARE IL TUO 5X1000 A ENPA INSERISCI IL CODICE FISCALE **80116050586** NELLA CASELLA **"SOSTEGNO DEL VOLONTARIATO E DELLE ALTRE ORGANIZZAZIONI NON LUCRATIVE DI UTILITÀ SOCIALE, ETC"** INSIEME ALLA TUA FIRMA.

RACCONTI STUZZICANTI

Un destino ingrato

Visto che l'omosessualità non è una scelta né una malattia ma semplicemente una variante naturale della sessualità, non dovrebbero esserci dubbi sulle intenzioni dissacranti del racconto del nostro grande esperto di nutrizione Giorgio Donegani. Non si tratta certo di una condivisione di antiquati pregiudizi, ma al contrario l'autore spera sia chiaro che si tratta solo di una divertente, paradossale esposizione di ingiusti tabù, purtroppo ancora molto diffusi

Entrare dal verduraio, ordinare mezzo chilo di paracchi e vedersi insacchettare due magnifici esemplari di quelli che oggi, "ingiustamente", chiamiamo "finocchi"... Sì, in un'epoca di OGM, dove scienziati e bioingegneri volgono le loro energie all'invenzione di nuovi e stupefacenti ortaggi, sarebbe il caso che qualche esimio linguista si sforzasse di inventare un nuovo nome per il più dannato tra gli ortaggi già esistenti: il finocchio. Gli ambientalisti, che tanto e giustamente tengono al benessere animale, hanno mai pensato a cosa voglia dire per un ortaggio nascere finocchio? Le prese in giro dei compagni d'orto, l'imbarazzo

del cartellino che sbandiera la sua natura sulla cassetta del fruttivendolo, l'emarginazione gastronomica che spinge il finocchio ad accettare l'innaturale promiscuità con le arance nell'insalata...

Non è giusto: usata come appellativo sprezzante tra noi umani, la parola "finocchio" è diventata tanto popolare in questa accezione, da condizionare pesantemente l'esistenza dell'incolpevole ortaggio. L'arte ci parla di nobili "pittori d'uva", ma non fa cenno di "pittori di finocchi". Mele e arance sono simboli mitologici, perché i finocchi no? La letteratura dedica pagine commoventi a ogni genere di cibo, ma del finocchio si trova traccia solo in alcune parodie goliardiche del "Pinocchio" di Collodi. E chissà se Arnaldo Pomodoro avrebbe avuto lo stesso successo se si fosse chiamato in modo diverso... È esagerato? No: persino la melanzana ha le sue sagre, ma basta digitare su Google

"sagra del finocchio" per rendersi conto dell'amara realtà: centinaia di pagine dedicate al *gaypride*, nemmeno una al vero finocchio. E allora, proviamo noi a ristabilire giustizia. Partiamo dal suo nome latino: "*Foeniculum vulgare*"... Anzi, no, non è una buona idea: quel "*culum*" nel primo nome già rimanda ad associazioni poco nobili, per non parlare del "*vulgare*" che gli hanno appioppato come cognome, a sottolineare un destino che i botanici sembravano già presagire. In effetti "*feniculo*" suona male, ci sarebbe di che offrire agli omofobi più convinti lo spunto per un nuovo appellativo vergognoso. "Fenicolo" andrebbe meglio, ma... esiste già: è il nome di una sostanza chimica, tra l'altro velenosa. E allora perché non riconsiderare l'originario "paracchio"? Fantastico, simpatico, amichevole... Affare fatto!

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it



GOZZINI

ALTOPALATO
CENTRO DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

“Le Serate Storiche”

Via Ausonio, 13
Tel. 02/58111000
www.altopalato.it
altopalato@altopalato.it
Facebook: altopalato scuola di cucina

Riprendono le esclusive serate storiche ad Altopalato

Lunedì 18 febbraio – ore 20,30

“Un nuovo inedito incontro con Vincenzo Corrado”

Cuoco e Maestro di Casa, presso il Principe di Moltena e Francavilla a Napoli, letterato e scrittore, scrisse un importante volume dal titolo
“ Il Cuoco Galante”

Grande trattato di cucina che contiene un altro volume dedicato, per la prima volta, alla cucina vegetariana dall'opera di Vincenzo Corrado, vissuto dal 1736 al 1836, è tratto l'intero menù realizzato da

Alessandro Procopio

chef del Ristorante D'O di Davide Oldani.

La cena è riservata a un numero massimo di 20 commensali, (costo individuale € 100,00)

Per prenotazioni, telefonare allo 02/58111000 oppure inviare una mail a
altopalato@altopalato.it

TENDENZE

Coltivare emozioni per raccogliere i frutti migliori del futuro

Il 2019 è appena iniziato ma per i Coltivatori di Emozioni si sta confermando come un anno ricco di importanti progetti per la salvaguardia del territorio italiano



Sono bastate due passioni a Paolo Galloso, quella per la natura e quella per il nostro Paese, per dare vita nel 2016 a un progetto tanto digitale quanto tangibile come *Coltivatori di Emozioni*: una piattaforma che permette di scoprire e adottare coltivi tipici italiani, contribuendo a promuovere il rilancio del nostro sistema agroalimentare. E sono stati sufficienti due anni di lavoro per convincere *Fondazione Univerde* a consegnare a Coltivatori di Emozioni il *Green Pride dell'Innovazione all'Agricoltura 2018*: un riconoscimento prestigioso, che conferma l'efficacia di una strategia fondata su 4 punti cardine...

Chi semina produce

La responsabilità sociale d'azienda è l'ossigeno

dell'idea. Nel 2018 Coltivatori di Emozioni ha consolidato collaborazioni con importanti società quali *GMT Spa*, *Cresme Ricerche Spa*, *Personalive*, *CNH Industrial*, *Virgilio Finance Advisory*. E ha allargato la rete acquisendo nuovi partner come *MASI Communication*, *Arcadia Consulting*, *FOODLOFT*, *STMicronics*. Si tratta di aziende con una vocazione ambientale e sostenibile, che vedono nel progetto di Coltivatori di Emozioni un modo concreto per salvaguardare le piccole realtà agricole e le loro eccellenze.

Chi semina raccoglie

Le realtà selezionate sono la ragion d'essere di Coltivatori di Emozioni, perché rispettose di tradizione,

territorialità e sostenibilità. Su CiBi ve ne abbiamo già raccontata qualcuna (come per esempio la piccola azienda di Pasquale Guerrieri nel numero di gennaio '19, o l'oliveto di Stefano Benoni, lo scorso dicembre) e ve ne faremo conoscere altre. Per tutte Coltivatori di Emozioni è un'occasione di crescita e un motivo per impegnarsi ancora di più nel proteggere coltivazioni a rischio di estinzione e terreni a rischio di abbandono.

Chi semina unisce

La salvaguardia del territorio unisce sforzi individuali di diversi protagonisti della filiera che solo grazie a una regia attenta possono dare vita a un progetto di sviluppo territoriale sostenibile. Grazie a Coltivatori di Emozioni, i tartufi di Menconico

avranno un nome e un marchio, non saranno più raccolti ed esportati, ma trasformati in loco. Le conseguenze sul territorio, molte: recupero di terreni incolti, nuova occupazione, innovazione agroalimentare.

Chi semina insegna

Dopo un anno dedicato a progetti sull'alternanza scuola lavoro, Coltivatori di Emozioni nel 2019 entreranno nel sistema scolastico come collaboratori sui temi ambientali e di educazione alimentare, per avvicinare le nuove generazioni ai valori del progetto.

Le opportunità sono tante e sempre di più numerose le iniziative in cantiere per Coltivatori di Emozioni. Noi di CiBi li seguiremo! ■

Marta Pietrobboni

marta.pietrobboni@cibiexpo.it

La Fondazione UniVerde (promossa dall'ex Ministro dell'Ambiente e dell'Agricoltura Alfonso Pecoraro Scanio e dal magistrato ambientalista Gianfranco Amendola)

ha istituito dal 2011 i riconoscimenti Green Pride, con l'obiettivo di valorizzare le innovative best practice italiane nel campo della green economy.



urban fitness®

SICUREZZA
EFFICACIA
INNOVAZIONE

L'evoluzione del
benessere in 20 minuti

Prenota la tua prova gratuita

www.urbanfitness.it



TENDENZE

Jefta ovvero Japan-EU Free Trade Agreement

Grazie all'accordo di libero scambio tra l'Unione Europea e il Giappone, si prevede che le esportazioni agroalimentari comunitarie possano straordinariamente aumentare

In questa prospettiva Agrinsieme, il coordinamento che rappresenta aziende e cooperative di Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari, spera in una definitiva approvazione del patto da parte della assemblea plenaria del Parlamento Europeo a marzo 2019. Stiamo infatti parlando del più grande accordo commerciale della UE per dimensione economica, che prevede l'eliminazione dei dazi sull'85% dei prodotti agroalimentari destinati al mercato nipponico. Principali beni d'esportazione: vino, formaggi, carni suine, pasta, dolci e prodotti a base di pomodoro. Da sottolineare che il Giappone è il quarto mercato in ordine di grandezza per le esportazioni agricole comunitarie, con un valore venti volte superiore a quello delle importazioni in UE di prodotti nipponici.

I 127 milioni di consumatori giapponesi sono esigenti e curiosi, decisamente attenti alla qualità e, in particolare, molto interessati al *Made in Italy* e alle sue certificate eccellenze. Vino, olio, pomodoro, pasta e aceto sono, tra i prodotti nazionali, quelli decisamente più esportati.

I vantaggi dell'accordo

L'Italia, a fronte di 4,2 miliardi d'import, con il JEFTA potrebbe addirittura raddoppiare l'export verso il Paese

La campagna "6000 anni di vino italiano" è un progetto che ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane porta avanti ininterrottamente dal 2011 per promuovere e sostenere la penetrazione dei vini italiani nel mercato giapponese.



del Sol Levante, attualmente di circa 6,6 miliardi.

Con il JEFTA saranno infatti eliminati i dazi sulle esportazioni di vino, attualmente attorno al 15%, e saranno soppresse le tariffe doganali vigenti (che oggi arrivano fino al 30%) per molti formaggi. Per alcuni di quelli freschi, tra i quali la mozzarella, è stata concordata una quota di esportazioni a dazio zero. Viene inoltre prevista l'esenzione dai dazi per le esportazioni comunitarie di molti trasformati, a partire dalle carni suine per arrivare a pasta, dolci e derivati del pomodoro. I prodotti italiani protetti sul mercato

14/2/2019 anno 7, n.2

25



Agrinsieme

Agrinsieme è costituita dalle organizzazioni professionali Cia-Agricoltori Italiani, Confagricoltura, Copagri e dalle centrali cooperative Concooperative FedAgri-Pesca, Legacoop Agroalimentare e Agci Agrital, a loro volta riunite nella sigla Alleanza Cooperative Italiane - Settore Agroalimentare. Il coordinamento Agrinsieme rappresenta oltre i 2/3 delle aziende agricole italiane, il 60% del valore della produzione agricola e della superficie nazionale coltivata, oltre 800mila persone occupate nelle imprese rappresentate.

giapponese saranno 45, tra cui Aceto Balsamico di Modena, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Mela Alto Adige, Asiago, Fontina, Gorgonzola, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano e Taleggio. E 26 i vini tra i quali Chianti, Chianti Classico, Prosecco e Conegliano-Prosecco.

Tutto bene, con una riserva. Pare che l'accordo presenti, nei confronti dell'Italia, una lacuna: un'insufficiente tutela di DOP (Prodotti di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta). ■

La redazione
info@cibiexpo.it

CASCINA
CASOTTELLO

Fino al 28 febbraio 2019

SUONO

libera

TUTTI!

E vissero tutti
concerti e contenti

#insonorizzacasottello

Cascina Casottello - Centro Internazionale di Quartiere
è un progetto con e per la città di Milano. Un luogo di cultura
e di scambio, dove si condividono saperi e sapori, un luogo
unico nel suo genere in una città aperta al mondo.

La musica è la sua voce, ma per liberarla...
dobbiamo trattenere il rumore!

Aiutateci ad insonorizzare la nostra Sala Musica,
aiutateci a non rimanere in silenzio.

www.produzionidalbasso.com/project/suonoliberatutti

Con la tua donazione, potrai ricevere in omaggio
✓ con 25€: un libro fotografico sul Senegal
✓ con 40€: abbonamento digitale a Africa Rivista
✓ con 50€: un box di artigianato direttamente dal Senegal
✓ con 100€: un laboratorio di cucina, cena inclusa
✓ con 150€: un weekend a Milano ospiti della Cascina
✓ con 500€: la sala musica a disposizione per festa o evento

CASCINA CASOTTELLO
via Fabio Massimo 19 - Milano
organizzazione@sunugal.it



TENDENZE

La valle del Soave, esempio virtuoso di sviluppo sostenibile

Lo scorso dicembre vi avevamo raccontato del programma GIAHS della FAO e del riconoscimento ottenuto proprio in quei giorni dal Consorzio di tutela del Vino Soave: ora vi faremo scoprire le ragioni di questa prestigiosa attribuzione

Si è concluso a novembre 2018 un percorso non privo di ostacoli e durato più di tre anni: ora il Consorzio Tutela Vino Soave è ufficialmente parte del programma GIAHS (Globally Important Agricultural Heritage Systems) della FAO. Con il termine GIAHS (come spiegato su CiBi n.12/2018, ndr) sono denominati quegli specifici sistemi di utilizzo del suolo che hanno dato vita nel tempo a paesaggi straordinari e ricchi di biodiversità, sviluppati grazie al co-adattamento della comunità locale con l'ambiente che la circonda. Tali sistemi sono stati identificati dalla FAO come siti di rilevanza mondiale per lo sviluppo sostenibile e per il proseguimento di

pratiche culturali e agricole ormai cadute in disuso altrove, ma fondamentali proprio per il mantenimento del delicato equilibrio fra l'uomo e la terra.

Premiato il sistema economico-sociale

Per quanto riguarda in particolare la Valle del Soave, la FAO ha scelto di tutelare, come patrimonio dell'umanità gli elementi distintivi di quel territorio: la pergola veronese, le sistemazioni idraulico-agrarie caratterizzate da muretti a secco e terrazzamenti, il Recioto e il processo di appassimento. Ma soprattutto è stata identificata come peculiare l'organizzazione sociale alla base della filiera agricola e realizzata, attraverso il Consorzio di Tutela Vino Soave,

La valle del Soave copre una superficie di circa 13.600 ettari di cui più del 60% è coltivata a vite. Per la parte restante,

un 4% è utilizzato come frutteto, un altro 4% è destinato a oliveti, il 9% ospita abitazioni e il 23% boschi o seminativi.

da circa 3.000 viticoltori riuniti in una cooperazione virtuosa: una vera e propria comunità, detentrici di tradizioni e valori centenari, tramandati dalle generazioni. Perché, in un'area dove già in epoca romana si produceva vino, è da circa 200 anni che la viticoltura rappresenta la principale fonte di sostentamento per le famiglie che vi abitano. Qui la coltivazione dell'uva Garganega secondo i metodi tradizionali ha permesso di garantire, anche durante i periodi più difficili, una

fonte di reddito sostenibile per l'intera catena di produzione, dai viticoltori fino ai rivenditori, per un totale di circa 10mila persone coinvolte. Un risultato importante, che secondo la commissione valutatrice del programma GIAHS, può costituire un modello di sviluppo replicabile, in linea con gli obiettivi FAO: contrastare la fame nel mondo, sfruttando la conservazione dinamica del territorio e puntando a un'agricoltura sostenibile e compatibile con le specificità locali. ■

Un magazine fatto dagli studenti per gli studenti

Questo articolo è tratto da L'Altiero - www.laltiero.it, il magazine online della Civica Scuola per Interpreti e Traduttori "Altiero Spinelli" - Fondazione Milano.

In redazione, gli studenti del corso di Laurea magistrale in Relazioni internazionali, autori anche del testo: Benedetta Boldo, Silvia Bortolotto, Eleonora Laura Bruno, Chiara Cagnan, Irene Cassanmagnago, Dominique Crippa, Federica Dileo, Margherita Ferrera e Letizia Pilotti.

L'ALTIERO

Civica Scuola
Interpreti e Traduttori
Altiero Spinelli

© CONSORZIO TUTELA VINO SOAVE

L'algoritmo questo (s)conosciuto

Parafrasando il titolo del libro del francese Carrel, "L'uomo questo sconosciuto" del 1935, l'algoritmo sta irrompendo nelle nostre vite prima ancora di essersi presentato

Un consiglio di lettura: Che cosa sognano gli algoritmi. Le nostre vite al tempo dei big data, di Cardon Dominique, edizioni Mondadori, in versione e-book e cartacea.

L'algoritmo è un procedimento studiato per progettare, passo dopo passo, la soluzione di una certa classe di problemi.

Per costruirlo si devono rispettare determinate regole: in ingresso, una quantità determinata di dati e per lo svolgimento un certo numero di passi specifici; l'esecuzione infine deve portare a un risultato univoco.

Esempio: per ottenere una spremuta d'arance occorre (ecco i passi) prendere lo spremiagrumi, le arance,

un coltello e un bicchiere. Le operazioni (lo svolgimento) consistono nel tagliare a metà le arance con il coltello; posizionare ogni metà delle arance sullo spremiagrumi; ruotare le mezze arance sullo spremiagrumi fino a svuotarle del succo; versare il succo nel bicchiere. Il risultato è una spremuta d'arance.

Le operazioni previste dal procedimento possono essere effettuate anche da una macchina.

Analogamente, in informatica un algoritmo è un procedimento che permette la risoluzione di specifici problemi mediante l'applicazione di una sequenza finita d'istruzioni, eseguite in un ordine preciso.

La pervasività degli algoritmi

Oggi gli algoritmi sono diventati un ingranaggio fondamentale in qualsiasi campo: per esempio secondo l'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni (Agcom) "più della metà degli italiani - il 54,5% - accede all'informazione online prevalentemente attraverso fonti algoritmiche (in particolare social network e motori di ricerca)". Cioè attraverso fonti che rispondono alle domande poste in base ad algoritmi che di fatto ordinano, stabilendo una gerarchia, le risposte utili. I rischi sono da un lato la tendenza a selezionare le informazioni più aderenti al proprio sistema di credenze e dall'altro a formare gruppi di persone affini, trascurando il valore del confronto e del dibattito. E la comunicazione è solo uno dei settori nei quali agiscono gli algoritmi. Possono per esempio essere utilizzati per formulare proposte di acquisto online, suggerite dalle caratteristiche del nostro profilo. Come sa chi utilizza Amazon, un oggetto ordinato una volta dà luogo a una serie di consigli, non richiesti, ritenuti in linea con i nostri gusti. Sostiene il presidente di Consumers' Forum Sergio Veroli: «Quanti cittadini sono consapevoli della rivoluzione digitale che è in corso? E soprattutto, quanti di noi sanno a quale prezzo stiamo concedendo i nostri dati personali tramite la tecnologia, in cambio di sempre meno libertà e sempre più profilazione delle nostre abitudini?» ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Tempo di fermento-mania

La fermentazione è il trend culinario del 2019: amato da salutisti e gourmand, è in realtà un processo antico e adattabile a diversi tipi di alimenti

Non esiste modo per sfuggire a funghi e batteri. Questi microrganismi si depositano un po' ovunque, dagli oggetti al cibo fino al corpo umano. Ma non tutti i mali vengono per nuocere. Esistono infatti batteri essenziali per la nostra la nostra vita. I probiotici per esempio sono inquilini "buoni" del nostro intestino, utili a combattere i batteri patogeni, a regolare il sistema immunitario, a migliorare la digestione e in generale a equilibrare tutti i meccanismi del nostro sistema fisiologico.

Il segreto per mantenere una quantità ottimale di probiotici è quello di assumerli direttamente attraverso cibi e bevande fermentate, prodotti che negli

ultimi tempi sono divenuti oggetto di una vera e propria food-mania, non solo in Italia.

Tutti i meriti della fermentazione

Quando si parla di fermentazione si fa riferimento a una trasformazione che avviene a opera di microrganismi capaci di degradare gli zuccheri naturalmente presenti nei cibi, "pre-digerendo" i nutrimenti degli alimenti e rendendoli maggiormente benefici.

Si tratta di un processo da sempre impiegato in cucina per preparare cibi dal sapore particolare, molti dei quali presenti quotidianamente sulle nostre tavole: yogurt, lievitati, formaggi, birra e caffè, per esempio,

non avrebbero il gusto che tutti tanto amiamo e non potrebbero essere conservati adeguatamente, senza l'intervento dei nostri "alleati invisibili". Perché uno dei benefici della fermentazione è proprio la capacità di aiutare gli alimenti a durare più a lungo grazie alla produzione di alcol, acido lattico e acido acetilico, conservanti naturali in grado di preservare nel tempo i nutrienti riducendoli, inoltre, in forme più facilmente assimilabili dal nostro sistema digestivo.

Sulle nostre tavole da millenni

La fermentazione è una tecnica antichissima, risalente a più di 9.000 anni fa

e praticata soprattutto dai popoli dei Paesi asiatici e nord europei. Sostenibile ed economica, oggi si sta diffondendo anche nelle cucine dei grandi chef e dei ristoranti specializzati in pietanze internazionali. Da quando la fermentazione viene associata ai concetti di tendenza e benessere, si sono diffusi a macchia d'olio sulle nostre tavole una serie di piatti un tempo poco noti e molto particolari: dal *Kimchi*, simbolo della cucina coreana, al *miso* giapponese, fino alla bevanda caucasica *kefir*. Questo food trend si prospetta come un'occasione unica per scoprire cosa bolle di nuovo in pentola! ■

Francesca Gamba



Una curiosità: i caratteristici buchi del formaggio svizzero sono dovuti alla

fermentazione, favorita dal *Propionibacterium*, che trasforma gli zuccheri in acido propionico e Co2.



La Dispensa dei Tipici

È arrivata l'occasione giusta per sederci attorno a una tavola imbandita e assaggiare il meglio di Puglia e Basilicata

Se amate i paesaggi, le atmosfere, ma soprattutto i sapori del sud Italia, preparatevi a conoscere la *Dispensa dei Tipici*, la più recente delle nostre collaborazioni.

In estrema sintesi, si tratta di una piattaforma online dedicata alla valorizzazione dei prodotti alimentari tipici di Puglia e Basilicata e alla promozione del territorio, attraverso servizi che vanno dall'e-commerce ai consigli per esperienze turistiche ed enogastronomiche, fino alla proposta di eventi, attività didattiche, e altro ancora...

Ridare vita ai diversi territori

Il sogno di Nico Paulangelo, ideatore del progetto, è che Dispensa dei Tipici contribuisca ad avvicinare consumatore e produttore, generando nuove opportunità per il comparto agricolo, in

particolare per le piccole aziende. L'idea parte da un comune sentire diffuso negli ultimi anni e portato avanti da un numero sempre maggiore di giovani, che danno vita a nuovi progetti in diverse parti dell'Italia: la necessità di valorizzare i diversi contesti ambientali e territoriali italiani, le tradizioni agricole, i prodotti tipici, con un occhio però rivolto alla ricerca e alle innovazioni tecniche e scientifiche. Sulle pagine di CiBi vi abbiamo già presentato alcune di queste esperienze e continueremo a raccontarvele anche in futuro. Sulla scia di questa tendenza, anche Dispensa dei Tipici è nata dall'amore per la propria terra, tra Puglia e Basilicata. L'obiettivo è dare il proprio contributo allo sviluppo socio-economico di queste due Regioni,



attraverso l'educazione alla conoscenza dei prodotti tipici e delle storie che questi veicolano, invogliando il consumatore a viaggiare nei territori di produzione per scoprire le aziende e le persone, la cultura e le tradizioni. Come ci spiega Nico «I progetti belli nascono, si evolvono e durano nel tempo solo se riescono a dare vita a network collaborativi. Per questo in seno a Dispensa dei Tipici è nata *Arcobaleno in Dispensa*, un'associazione il cui intento è valorizzare l'agroalimentare, l'artigianato e

l'arte creando dei ponti tra diverse realtà. Arcobaleno in Dispensa organizza infatti, periodicamente, occasioni di collaborazione creativa tra i diversi professionisti che rendono vivi i territori: produttori dell'agroalimentare, artigiani, letterati, artisti che, invitati a condividere spazi, hanno la possibilità di raccontarsi in maniera insolita al pubblico». L'agroalimentare è un biglietto da visita, ma i territori sono vivi, e al loro interno c'è tanto da scoprire! ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Olio, conserve, pasta, salumi e formaggi, dolci... nella Dispensa dei Tipici c'è veramente di tutto, rigorosamente made in Puglia e Basilicata!



In Arcobaleno in Dispensa si alternano eventi sull'agroalimentare, sull'artigianato e sull'arte, per raccontare e tramandare i tratti identitari della Puglia e della Basilicata. Per conoscere e partecipare alle diverse iniziative: www.arcobalenoindispensa.org



Dispensa dei Tipici porta CiBi al sud

Tra le novità del 2019, spicca la collaborazione con CiBi. Dispensa dei Tipici e Arcobaleno in Dispensa condividono infatti lo spirito della rivista e la supportano nella diffusione in Puglia e Basilicata: potete trovare informazioni sui diversi punti di distribuzione su cibi.dispensadeitipici.it

Dov'è distribuito CiBi

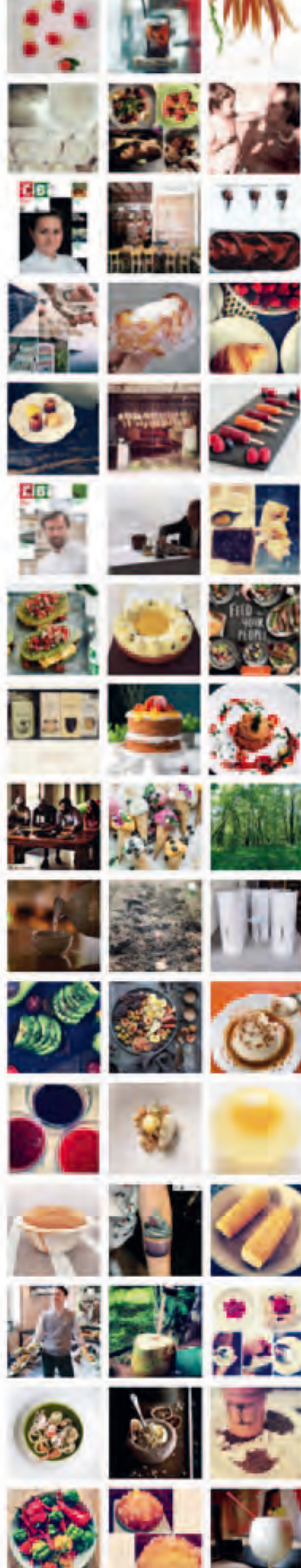


Potete trovare CiBi a Milano e in Lombardia e dall'inizio del 2019 anche in Puglia e Basilicata, grazie alla collaborazione con Dispensa dei Tipici, un progetto che ambisce a superare il concetto di semplice e-commerce, per far conoscere in Italia e nel mondo i prodotti tipici di Puglia e Basilicata, 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



Preferite
le figure al testo?



Noi abbiamo
iniziato a
masticare
Instagram



Seguiteci



@cibi_magazine
#arteescienzadelcib

