



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO



**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 6 - n. 11
15 novembre 2018
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione

**Vino georgiano:
dalla preistoria
al futuro**

**Andrea Berton
La forza della
determinazione**



**Sano come
un pesce in...
acquario**





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

Migrazioni e sviluppo economico

Il 16 ottobre è stata la *Giornata Mondiale dell'Alimentazione*. Anche quest'anno la FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, nata il 16 ottobre del 1945 con la finalità di contrastare la fame nel mondo, ha presentato il suo *Rapporto*. Un'informazione credo poco conosciuta è che la migrazione interna dei Paesi poveri (oltre 1 miliardo di persone) è un fenomeno più ampio rispetto a quella in uscita verso i Paesi sviluppati e l'80% dei movimenti riguarda le aree rurali. D'altro lato in molti Paesi ad alto reddito, i terreni e le attività agricole sono economicamente redditizie solo se c'è disponibilità di manodopera immigrata. Lo sviluppo porta spesso a un numero maggiore, non inferiore, di migrazioni internazio-

nali. Dunque le politiche non dovrebbero tanto arginare gli spostamenti, quanto massimizzare il contributo che apportano allo sviluppo economico e sociale. Senza dimenticare che ogni giorno sul nostro Pianeta viene prodotto abbastanza cibo da sfamare tutti, ma 821 milioni di persone nel 2017 non ne hanno avuto a sufficienza. E non si tratta di indagini campionarie, ma di dati statistici "veri", calcolati su tutta la popolazione di ogni Stato. Nei Paesi poveri la carenza di cibo è talmente stabilizzata da determinare debilitazione, scarsa resistenza alle infezioni e crescita rallentata durante l'età evolutiva. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



Ben fatto Riso d'autore	5
<i>di Anna Francioni</i>	
Ricerca e innovazione Dalla Georgia il vino preistorico che guarda al futuro	6
<i>di Alessandro Caviglione</i>	
Cibi e bevande al microscopio	7
<i>di Carmen Rando</i>	
Celiachia: numeri, ricerche e novità	9
<i>di Francesca Gamba</i>	
Ai concerti il bicchiere col chip	11
<i>di Alessandro Caviglione</i>	
Made in Italy Salviamo capre e... caffè	13
<i>di Daniela Mainini</i>	
Storia del cibo Paul Bocuse. Orgoglio della Francia	14
<i>di Toni Sàrcina</i>	
Protagonisti Andrea Berton, la forza della determinazione	16
<i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	
I segreti della spesa Cacciagione o selvaggina?	19
<i>di Marta Pietroboni</i>	
Alimentazione e salute Alimentarsi o nutrirsi? ...Ecco la differenza	21
<i>di Andrea Fossati</i>	
Tendenze Una famiglia e l'antica arte del cioccolato	23
Food packaging e neuromarketing	25
<i>di Francesca Gamba</i>	
Parlare di cibo? Un gioco da ragazzi!	27
<i>di Anna Francioni</i>	
È nato il portale di LimoGreenService	28
<i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	
A come Agricoltura in Africa	29
<i>di Carmen Rando</i>	
A proposito di acqua Sano come un pesce... in acquario	30

I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 6 - n. 11
Milano
15 novembre 2018

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:
Andrea Berton ©Guido Valdata; a destra ©Chelti;
a sinistra ©Kaori

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 - Pignini 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
© 2018 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: Valeria Piccini, la cucina di Maremma



Hanno collaborato a questo numero

Centro Studi Anticontraffazione

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

Andrea Fossati

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

Libero Gozzini

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

Toni Sàrcina

Enogastronomo e storico della
cucina e dell'alimentazione. Con
la moglie Terry firma la rubrica
di cucina di *Famiglia Cristiana*
ed è titolare del Centro Culturale
di Enogastronomia Altopalato di
Milano, sede di una celebre scuola
di cucina. È presidente della
*Commanderie Des Cordons Bleus
de France*.

BEN FATTO

Riso d'autore

*Perfetto come
piatto unico,
riso, patate e
cozze è una
pietanza tipica
della tradizione
culinaria
pugliese,
preparata per
l'occasione
dal nostro
illustratore
Libero Gozzini*

**Il riso Vialone
Nano può essere
sostituito da una
varietà specifica
per minestre.
L'importante è
che abbia il chicco
lungo, adatto per
le preparazioni
gratinate.
Come vino da
abbinare è
consigliato un
Corato, tipico
rosato pugliese.**



©GUIDO VALDATA

1 mazzetto di prezzemolo
2 patate medie/grandi
1 cipolla bianca
3 spicchi di aglio
10 pomodorini
350 g di riso Vialone Nano

Prima le cozze

Porre le cozze in una pentola piena
d'acqua.
Aggiungere il vino bianco, il pepe, l'ac-
ciuga, il peperoncino e 1 spicchio d'aglio
e coprire con un coperchio.
Cuocere a fiamma vivace fino a quando
le valve delle cozze non si saranno tutte
schiusi.
Togliere dal cuoco, scolare e filtrare il
liquido di cottura (servirà in seguito).
Aprire a mano le cozze ed eliminare una
valva, in modo da conservarne una sola,
attaccata al mollusco.

Preparare il riso

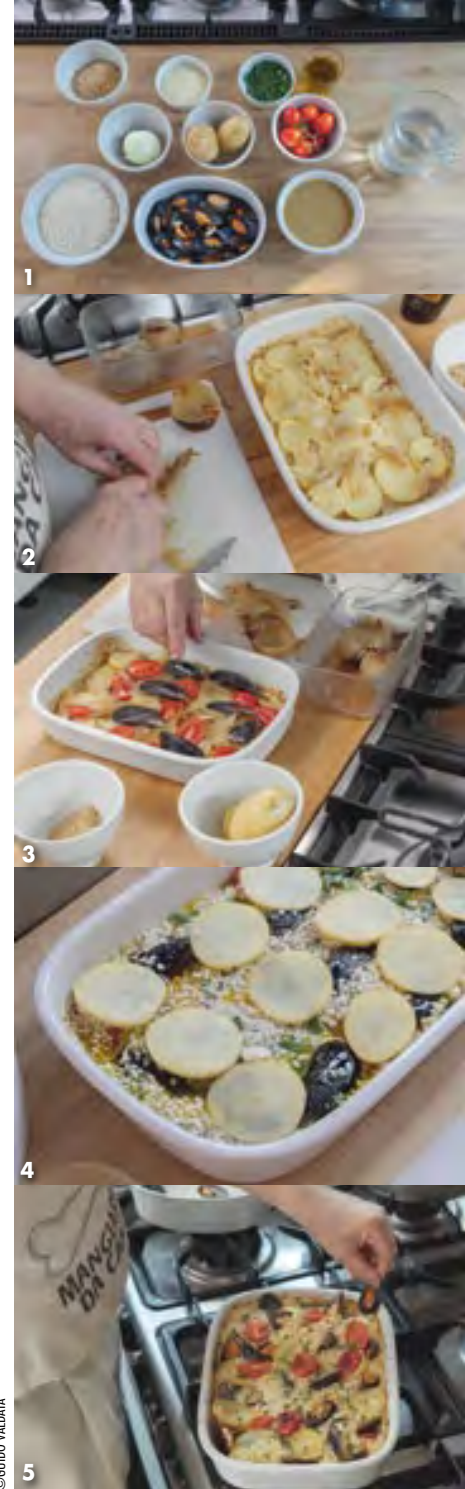
Ungere con l'olio la pirofila e rivestirne
tutta la superficie con il pangrattato.
Lavare bene le patate (mantenendone
la buccia) e tagliarle a fette di circa 2
mm.
Distribuire metà delle fette di patate sul
fondo della pirofila.
Affettare la cipolla e farla appassire in
padella con sale e pepe, a fiamma bassa.
Nella pirofila unire la cipolla alle patate
(fig. 2), insieme a 5 pomodorini tagliati
a fette.
Distribuire sulla base ottenuta metà del-
le cozze, tenendo il mollusco a contatto
con le patate (fig. 3).
Versare il riso in una terrina, unire il
prezzemolo e il Pecorino e versa-
re parte del composto nella
pirofila.

Stendere il riso,
aggiungere il
liquido

delle cozze filtrato e condire con olio.
Stendere un secondo strato di patate,
riso e pomodori (fig. 4).
Completare con prezzemolo, olio e acqua.

Mettere nel forno preriscaldato a
180 °C e cuocere per circa 30
minuti, aggiungendo acqua
calda, nel caso il riso sem-
bra asciugarsi troppo.
Una volta terminata la
cottura, completare il
piatto con le cozze avan-
zate (disporle come nella
fig. 5) e cuocere per altri 5
minuti a 220 °C. ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it



©GUIDO VALDATA

Dalla Georgia il vino preistorico che guarda al futuro

Tra archeologia e moderna botanica, la scoperta degli studiosi dell'Università Statale di Milano potrebbe aiutare a sconfiggere la peronospora della vite, malattia grave per questa coltivazione

Ancora oggi, in Georgia nel Caucaso, i “*qvevris*”, grandi giare in terracotta, vengono interrati fino al colmo, lasciando fuori l'apertura attraverso la quale il mosto misto ai raspi viene colato dentro. La temperatura fresca e costante delle giare contribuisce alla fermentazione regolare del vino, così come la traspirazione della terracotta contribuisce al bouquet aromatico. Queste giare sono pressoché identiche per forma, scopo e materiale ai “*dolia*”, grossi recipienti che ancora possiamo

La peronospora è un microrganismo originario dell'America, importato accidentalmente in Francia intorno al 1878 e poi diffuso in tutta Europa. Le foglie colpite da peronospora si necrotizzano e cadono precocemente, le infiorescenze sono molto sensibili al patogeno.

ammirare nell'area di Pompei, nei quali veniva messo a maturare il celebre *Pompeianum*, allora il vino tipico della zona. Un anno fa una cordata internazionale di archeologi ha reso la questione ancora più interessante: attraverso analisi chimiche dei composti organici assorbiti dalla terracotta delle giare rinvenute in due scavi della Georgia meridionale e risalenti al Neolitico, si è potuto datare la prima produzione “in massa” intorno al 6.000-5.800 a.C., un'epoca in cui gli uomini potevano fare affidamento solo su utensili di pietra e osso.

La scoperta

Questa storia millenaria di viticoltura del Caucaso è caratterizzata da un'altrettanto ricca biodiversità di cultivar e dalla presenza di numerose popolazioni di viti selvatiche, nient'altro che forme

ancestrali di specie coltivate nella Regione. Analizzando queste “uve antiche” gli studiosi dell'Università degli Studi di Milano hanno scoperto una varietà di vite con una forte capacità di resistenza alla *peronospora*, una delle malattie più gravi per queste coltivazioni. Le ricerche, finanziate dal “Piano di sviluppo della ricerca di Ateneo”, coordinate da Silvia Toffolatti e Gabriella De Lorenzis, ricercatrici del *Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali* (DiSAA) dell'Università Statale hanno individuato un raro sistema di difesa, studiando la patogenesi della peronospora nella varietà di *Vitis vinifera* *Mgaloblishvili*, una varietà endemica della provincia di Imereti, nella Georgia occidentale. I risultati si inquadrano nell'ambito delle ricerche del DiSAA per trovare soluzioni alle sfide della moderna viticoltura (sostenibilità e cambiamento climatico) e che attualmente vertono sulla ricerca di varietà in grado di difendersi da altre fitopatie, in alcuni casi, incurabili. ■

Alessandro Caviglione

alessandro.caviglione@cibieexpo.it



Il vino georgiano della cantina Chelti

La cantina Chelti si trova nella regione del Kakheti, a Shilda. Il loro vino, già inserito dal *Washington Post* nella classifica dei “5 vini da provare in tutto il mondo”, viene prodotto rigorosamente secondo tradizione. Esportano in USA, Russia, Cina, Germania e Giappone ed è stato l'unico vino georgiano inviato come regalo alla Famiglia reale britannica, in occasione del matrimonio del principe Harry. Wine plant ‘Chelti’: Kakheti, Kvareli region Shilda - Email: info@chelti.com

Cibi e bevande al microscopio

Scopriamo le tecniche di imaging, le loro applicazioni originali e innovative per l'analisi qualitativa e quantitativa degli alimenti

È ormai assodato, l'immagine (*image* in inglese) è la protagonista assoluta del nostro tempo e in ogni campo della vita quotidiana, scienza inclusa. Il recente convegno organizzato a Milano dall'*Istituto Lombardo* ha addirittura messo al centro proprio le tecniche di *imaging*, vale a dire microscopia ottica ed elettronica, Risonanza Magnetica nucleare (RM), Tomografia Computerizzata a raggi X (TC) e ultrasonografia, per conoscere meglio e più a fondo (è il caso di dirlo) gli alimenti di origine animale e vegetale.

Come consumatori oggi avvertiamo sempre più l'esigenza che venga valutata e garantita in modo preciso la qualità e la salubrità dei nostri cibi, e queste tecniche, non distruttive, rappresentano strumenti efficacissimi per stabilire le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e la correttezza delle procedure seguite nella loro trasformazione e conservazione, nella prospettiva di una sempre più rigorosa sicurezza alimentare.

L'Istituto Lombardo Accademia di Scienze e Lettere

Creato da Napoleone nel 1797 con il compito di “raccolgere le scoperte e perfezionare le arti e le scienze”, fu punto d'incontro per le personalità più illustri del momento, sia nel campo delle scienze che delle lettere e delle arti: Alessandro Volta (ne fu anche il primo presidente nel 1803), Antonio Scarpa, Barnaba Oriani, Vincenzo Monti e altri. Negli anni a seguire ha accolto studiosi e scienziati da Alessandro Manzoni, a Carlo Cattaneo, a Giovanni Schiaparelli, Camillo Golgi, Giosuè Carducci, Giulio Natta, Eugenio Montale... In poco più di due secoli i soci hanno contribuito alle attività dell'Accademia sia con la pubblicazione di ricerche originali e inedite, sia incentivando le scoperte attraverso concorsi e premi. *Istituto Lombardo Accademia di Scienze e Lettere*
Via Borgonuovo 25, Milano
info@istitutolombardo.it;
istituto.lombardo@unimi.it

Oltre l'apparenza

Al convegno sono state presentate le ricerche di 3 università italiane (Milano, Urbino, Verona) per migliorare la conoscenza di prodotti alimentari di largo consumo.

Silvia Modina (*Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare*, Università degli Studi di Milano) ha per esempio focalizzato l'utilizzo del *bio-imaging* sugli alimenti di origine animale, aiutandoci addirittura a riconoscere la specie di provenienza di alcuni tranci di pesce, all'apparenza molto simili. Utilizzando la RM, la sua ricerca ha dimostrato che è possibile distinguere i tranci di Pesce spada (*Xiphias gladius*) da quelli di Smeriglio o mako (*Isurus oxyrinchus*) mediante identificazione del muscolo di Vogt, molto diverso tra le due specie. La RM pertanto si è rivelata un valido strumento per tutelare l'elevata qualità del prodotto ittico, limitando possibili frodi commerciali.

Paolino Ninfali (*Dipartimento di Scienze Biomolecolari*, Università degli Studi di Urbino) ha invece indagato le caratteristiche strutturali delle cariossidi (i chicchi) di diversi cereali per ricavare informazioni utili a supportarne la tecnologia di trasformazione, nonché il valore nutrizionale dei prodotti da essi derivati. Altri studi altrettanto interessanti con le tecniche di *imaging* sono stati svolti sulle uve per la produzione dell'Amarone e sui componenti del latte e le loro interazioni dovute ai trattamenti tecnologici. ■

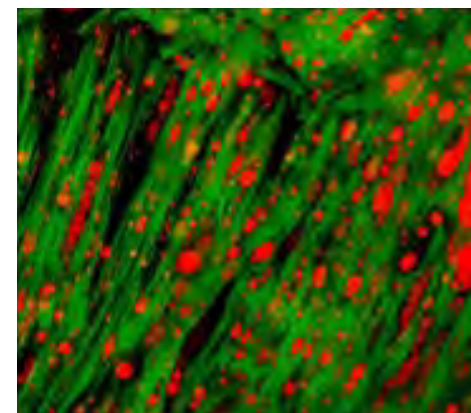
Carmen Rando

carmen.rando@cibieexpo.it

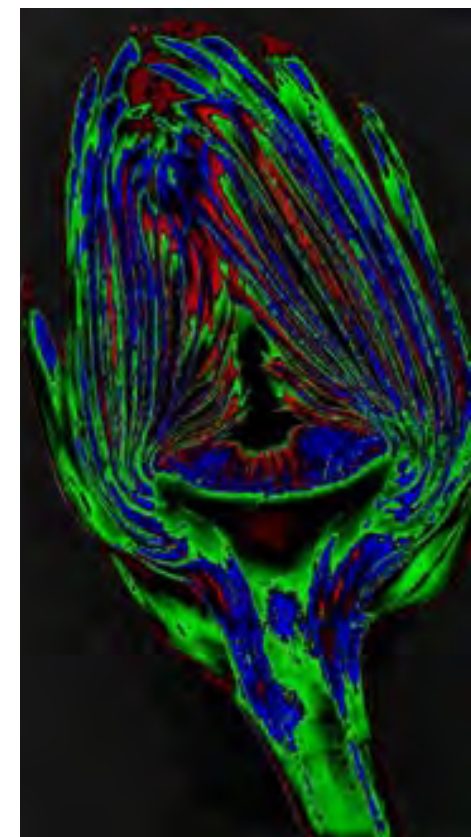
Sezione ottica di carciofo acquisita in fluorescenza, mediante tecnica di Optical Imaging (Autori: Barbara Cisterna e Federico Boschi, Università degli Studi di Verona).



Acini d'uva di varietà Corvinone attaccati dal fungo Botrytis cinerea che dà la tipica efflorescenza grigia. (Autori: Barbara Cisterna e Federico Boschi, Università degli Studi di Verona).



Organizzazione della componente proteica (fluorescenza verde) e dei globuli di grasso (fluorescenza rossa) in un formaggio a pasta filata (Autori: Paolo D'Incecco e Luisa Pellegrino, Università degli Studi di Milano).





Celiachia: numeri, ricerche e novità

Secondo l'ultimo rapporto del Ministero della Salute, la celiachia sarebbe un fenomeno in costante espansione, con un aumento annuo pari al 9%

Come primo passo è necessario fare chiarezza tra celiachia, sensibilità al glutine e trend *gluten-free*... Frumento, segale, orzo, avena, farro e kamut sono solo alcuni dei cereali contenenti glutine, un complesso proteico che causa, nelle persone affette da celiachia, un effetto tossico per la salute. Patologia autoimmune, che provoca un'inflammatione costante a livello dell'intestino tenue, secondo l'AIC

(Associazione Italiana Celiachia) la celiachia affliggerebbe circa 600 mila Italiani; tuttavia, tenendo conto di chi non è propriamente celiaco, ma "solo" sensibile al glutine, il numero si alzerebbe notevolmente, raggiungendo quasi il 10% della popolazione. In caso di motivato sospetto medico esistono precisi iter diagnostici, supportati anche da test di laboratorio, in grado di evidenziare queste problematiche. Invece,

molto diversa è la situazione dei quasi 6 milioni di "falsi celiaci" che, tra diete *gluten-free*, spendono annualmente svariati milioni di euro per alimenti che ritengono essere maggiormente salutari e ipocalorici.

La parola agli esperti

Il Professor Antonio Puccetti del Dipartimento di Medicina Sperimentale dell'Università degli Studi di Genova, esperto dell'argomento e ricercatore da oltre 12 anni, sostiene che la scelta di eliminare o abbassare la quantità di glutine dalla dieta degli individui affetti da patologie infiammatorie autoimmuni è certamente giusta, ma al tempo stesso, da un punto di vista medico, privare organismi "sani" di pane e pasta pare invece non essere né corretto, né tanto meno benefico.

Le nuove regole

Cattive notizie anche per tutti i celiaci diagnosticati della Penisola. Il decreto pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* del 28 agosto 2018 fissa nuovi limiti massimi di spesa per l'acquisto dei prodotti senza glutine, evidenziando una riduzione media dei fondi del 19%. Nonostante un risparmio per lo Stato stimato attorno ai 30 milioni di euro annui, le nuove regole promettono di non essere solo una manovra economica. L'AIC, in collaborazione con il Ministero della Salute, garantisce che i tagli mantengono la copertura del 35% dell'apporto calorico giornaliero ricavato da carboidrati privi di glutine e, inoltre, che il risparmio costituirà una riserva di risorse per le necessità terapeutiche dei pazienti di domani. ■

Francesca Gamba

francesca.gamba.z@gmail.com

Quando un dipendente sorride, anche l'azienda sorride.

Scopri lo con il **Programma Welfare Edenred**, nato dall'esperienza di chi è **leader di mercato con Ticket Restaurant® Edenred**. Una forma di retribuzione in beni e servizi che risponde ai reali bisogni dei collaboratori, con buoni acquisto per lo shopping e per la spesa, **buoni benzina**, fino ad arrivare a un pacchetto più ampio di **benefit legati all'istruzione**, alla **salute**, alla **previdenza**, allo **sport** e a molto altro. E grazie ai vantaggi fiscali introdotti dalla normativa, **l'azienda risparmia e il dipendente ci guadagna**.



PREVIDENZA



SALUTE



ASSISTENZA SOCIALE
E FAMILIARE



FORMAZIONE
E ISTRUZIONE



MOBILITÀ
E TRASPORTO



CULTURA
E TEMPO LIBERO

Programma Welfare Edenred è:

Ticket
Restaurant **Edenred**

Ticket
Compliments **Edenred**

Ticket
Welfare **Edenred**

FlexBenefit **Edenred**

scopri subito di più su edenred.it/welfare-aziendale



VORREI MA ~~NON~~ POSSO!

Gli animali ringraziano per questo spazio gratuito

adottarlo a distanza

Tantissimi sono i motivi per adottare un animale. Ma tanti possono anche essere i motivi per non farlo. Se vorresti ma non puoi, adottalo a distanza, un modo per farti sentire vicino anche da lontano. Così potrai dire... VORREI MA POSSO!

ADOTTARLI VUOL DIRE REGALARE LORO AMORE, CURE E PROTEZIONE... ANCHE A DISTANZA.



enpa.it



L'adozione a distanza è un aiuto prezioso che fa la differenza per migliaia di animali. Puoi scegliere fra due tipi di adozione: aiutare i trovatelli ospitati nei rifugi oppure dare una mano al progetto di recupero dei cani salvati dai combattimenti. Per maggiori informazioni scrivi a adozioni@enpa.org o telefona allo 0172425130

RICERCA E INNOVAZIONE

Ai concerti il bicchiere col chip

Da Savona lo smart-glass italiano.

Arriva PCUP, il bicchiere intelligente contro lo spreco dell'usa-e-getta. Tra ecologia e design, il brevetto è tutto nostrano

Nel 1799 la A. & R. Thwaites & Co di Dublino iniziò a ritirare le bottiglie vuote di *soda water* pagandole 2 scellini al pezzo. Le bottiglie venivano in seguito lavate e riutilizzate, non rendendone necessaria un'ulteriore produzione. Nasceva così il "vuoto a rendere", la pratica della restituzione del contenitore all'esercente per consentirne il riutilizzo. Lorenzo Pisoni e Stefano Fraioli, due ventisetenni savonesi, ci hanno riflettuto sopra, desiderando superare uno dei grandi scogli dell'etica *green*: riuscire a rendere più sostenibili concerti, discoteche, fiere, insomma situazioni in cui bicchieri di plastica vengono riempiti, svuotati e buttati via.

PCUP (*Public Cup*), il loro progetto, è stato proposto sulla piattaforma di *crowdfunding* Eppela, dove ha raccolto 7.700 Euro di finanziamento, superando l'obiettivo dei 6 mila.

Il sistema del "vuoto a rendere" è molto diffuso all'estero, soprattutto nei Paesi del Nord Europa come Germania, Danimarca, Norvegia. Negli anni '80 l'Italia ha abbandonato la politica del "vuoto a rendere". Un anno fa è stato varato un programma sperimentale volontario per reintrodurre la pratica, ma sfortunatamente ha riscosso uno scarso successo.

Si tratta di un bicchiere "vuoto a rendere", pensato come soluzione al problema dell'usa-e-getta, ma non solo: parlano di indistruttibilità e nel fondo c'è un *chip*.

Perché il chip?

Il chip permette di utilizzare il bicchiere come metodo di pagamento: per esempio, può essere caricata la somma lasciata a deposito per utilizzarlo, poi, una volta svuotato. Non volendo riempirlo di nuovo, lo si può riportare al bancone, passarlo su un rilevatore che registra la ricezione e restituisce in automatico la somma di deposito. Questo potrebbe rappresentare un grosso impiccio logistico per gli affollatissimi ambienti in cui si fa un larghissimo uso della plastica usa-e-getta: il chip rende però tutto facile, veloce e quindi applicabile anche in contesti "difficili".

Materiale resistente e piacevole al tatto

Il sostituto del bicchiere di plastica è altrettanto leggero e flessibile: per questo i creatori si sono dedicati allo sviluppo di un materiale indistruttibile, derivato dal silicio, leggero e flessibile appunto, comodo per impilare i bicchieri e tenerli in mano. Probabilmente un semplice silicone alimentare che risulta inerte tra i -60 e i 230 gradi, è resistente e piacevole al tatto. Non condivide nessuna delle problematiche del vetro e può essere maneggiato senza rischi anche in ambienti molto affollati e caotici.

Nastro Azzurro ha finanziato parte del progetto e già ci sono i primi clienti in attesa. PCUP spodesterà l'usa-e-getta?

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpro.it

Nelle foto PCUP e i due giovani progettisti liguri, Lorenzo Pisoni e Stefano Fraioli.





Italiano – Inglese – Cinese

Il Dizionario comprende le parole ad alta frequenza che riguardano:

- Scienza e tecnologia per l'alimentazione
- Alimenti, preparazioni e tecniche di cucina
- Nutrizione ed educazione alimentare
- Sicurezza alimentare

Salviamo capre e... caffè

“Se riesce a farti sorridere quando ti svegli, o è una persona speciale o è un caffè...” ma non tutti sanno che di quel sorriso dobbiamo ringraziare una capra etiope

Una delle tante leggende sull'origine del caffè narra che alcune capre, dopo essersi nutrite di bacche e foglie della pianta del caffè, avessero passato una notte insonne e agitata; il pastore, compresa la causa di tanta agitazione, fece distillare dai monaci locali un infuso scuro e amaro dall'effetto energizzante che da allora entrò a far parte della quotidianità nel mondo arabo. Il *vino d'Arabia*, o “bevanda del diavolo” come fu definito dalla Chiesa, poiché capace di agitare persino i caratteri più equilibrati, ebbe la sua massima diffusione in Europa intorno al XVII secolo per via degli scambi commerciali della Serenissima Repubblica Marinara.

Dalle caffetterie alla moka casalinga

Ben presto le caffetterie si diffusero in tutto il continente e col tempo divennero luoghi di incontro per ogni ceto sociale.

Ma è in Italia che il caffè diventa simbolo nazionale e a Napoli si diffonde un nuovo modo di preparare il caffè: la cottura “napoletana”, ovvero il filtraggio dell'acqua bollente attraverso la polvere di caffè.

Nel 1902, a Milano, grazie all'invenzione dell'ingegner Luigi Bezzera, nacque il caffè espresso, preparato con una macchina ad alta pressione per filtrare il macinato. Solo nel 1933 Alfonso Bialetti mise a punto la conosciutissima *moka* in cui l'acqua calda sale dal basso.

C'è caffè e caffè

Nel panorama internazionale, il nostro Paese vanta una delle migliori tradizioni nella preparazione del caffè, ciononostante la contraffazione anche della nostra amata bevanda è più che mai in agguato: si va dal caffè proveniente da Vietnam e Uganda, ma spacciato per la rinomata qualità arabica del Guatemala, fino all'utilizzo di sostanze quali semi di soia tostati, farina di patate, caramello, glucosio, malto destrina, amido, polvere di cicoria, rametti, gusci di caffè, orzo tostato, grano tostato, farina di segale e fichi impiegati nella miscela per



Daniela Mainini, Presidente del Centro Studi Anticontraffazione.

aumentare, come è facile immaginare, i profitti dei produttori di caffè macinato. Il rischio è ovviamente minore quando si tratta dei chicchi. Come tutelarsi? È essenziale verificare l'etichetta e le indicazioni sugli ingredienti.

Acquistare il caffè presso punti vendita di fiducia e possibilmente scegliere tra i marchi più noti che non hanno alcun interesse a commercializzare caffè contraffatto o adulterato. Infine, meglio diffidare dei prezzi eccessivamente bassi: il rischio di contraffazione è in questi casi piuttosto elevato. ■

Daniela Mainini

info@anticontraffazione.org

www.centrostudigrandemilano.org



Paul Bocuse Orgoglio della Francia

È mancato all'inizio dell'anno, alla soglia dei 92 anni, lasciando un vuoto enorme

Paul Bocuse era un vero gigante della cucina, celebre in tutto il mondo e, in Francia, considerato quasi come la *Marsigliese*, nel senso che tutti, ma proprio tutti sapevano chi fosse il “vero grande cuoco” di Francia.

Ma chi era in realtà Paul Bocuse? L'avevo conosciuto molti anni fa nel suo famoso e omonimo ristorante a Collonges-au-Mont-d'Or, a pochi chilometri da Lione. Il motivo dell'incontro era un'intervista a proposito di un fenomeno che, in Francia, acquistava notorietà crescente e che avrebbe avuto, negli anni successivi, una “via italiana”: era la “*Nouvelle Cuisine*”

e, a quanto si sapeva, Bocuse ne era l'esponente di spicco, insieme a pochi altri nuovi personaggi della cucina francese moderna.

Monsieur Paul (così era chiamato nell'ambiente dell'alta cucina) apparve, puntualissimo, in tutto il suo splendore: imponente, con la candida, perfetta divisa e, cosa che continuò a praticare per tutta la vita professionale, con la “*toque*”, il celebre cappello da cuoco.

La sua conversazione era brillante, con un umorismo stuzzicante e con un tono di voce da consumato attore, che mi colpì piacevolmente.

Mi disse subito che aveva molta simpatia e ammirazione per la cucina e per i cuochi italiani e mi ripeté una sua famosa frase sulla nostra cucina rispetto a quella francese: “*la supremazia della cucina francese finirà quando i cuochi italiani si renderanno conto dell'enorme ricchezza della cucina e dei prodotti sui quali sono seduti sopra*” e iniziò il suo racconto sulle diverse tappe professionali.

La passione che viene da lontano

Era un vero figlio d'arte, la sua famiglia si occupava di ristorazione fin dal Seicento, sempre nello stesso territorio, passando il timone da padre in figlio, dapprima con locande e poi, quando si giunse al nonno di Paul, con lo stesso ristorante di Collonges-au-Mont-d'Or, che il nonno lasciò in eredità al nipote, il quale ne fece, negli anni, la “cattedrale” nota e apprezzata dal mondo intero.

Paul non aveva fratelli e sorelle e, da figlio unico, fin dall'infanzia fece i primi passi nella cucina di famiglia, comprendendo che, per raggiungere i suoi ambiziosi traguardi, doveva uscire e affrontare nuove esperienze.

A 16 anni indossa la sua prima divisa, con grembiule e toque, e fa il commis a Lione nel *Ristorante Soierie*. Siamo in piena Seconda Guerra Mondiale e Paul, dopo qualche tempo, preso dal sacro fuoco del patriota, diventa volontario ed è persino ferito durante un'operazione militare.

Torna alla sua attività più motivato di prima e lavora con una grande chef di cucina, Eugénie Brazier, la prima “tristellata” del suo tempo. Paul parlerà di lei come di una grande e indimenticabile maestra. La carriera prosegue con altri celebri indirizzi: prima, a Parigi, nel famoso *Lucas Carton*, con lo chef Richard Gaston, dove conosce altri due talenti che diverranno famosi al suo pari: si tratta di Jean e Pierre Troisgros. È il periodo d'oro della grande cucina di Francia e Paul Bocuse lo vive con tutta la sua personalità, attingendo il meglio da ogni esperienza.

**Illustrazioni di
Libero Gozzini,
dal 2009 tra
i fondatori,
nonché docente
e consulente, del
Mimaster
di Milano.**

Verso la Nouvelle Cuisine

Dopo *Lucas Carton*, un altro “tempio”, a Vienne, nella Valle del Rodano, attende Paul Bocuse: si tratta de *La Pyramide* presidiato da Fernand Point, capofila di giovani e talentuosi

chef che daranno vita alla cosiddetta “*Nouvelle Cuisine*”. Di questa squadra farà parte anche Bocuse, quando prenderà le redini del suo Ristorante. Qui Bocuse costruisce una fantastica brigata e inizia una marcia trionfale e inarrestabile che, progressivamente, gli procura grandi soddisfazioni:

- nel 1961 è nominato *Meilleur Ouvrier de France*, titolo che Paul ricorderà come quello per lui più ambito
- nello stesso anno riceve la sua prima stella Michelin, nel 1962 la seconda e nel 1965 l'ambitissima terza stella che manterrà per oltre cinquant'anni
- nel 1975 riceve la più importante onorificenza della Repubblica di Francia, la *Legione d'Onore*: la lettera è firmata dal Presidente Valéry Giscard d'Estaing, al quale Bocuse dedica uno dei suoi piatti più celebri, la *Soupe aux truffes VGE*. È una fantastica zuppa in una zuppierina, chiusa all'imboccatura da una foglia di eccellente pasta sfoglia; per degustarla si rompe la pasta sfoglia e si assapora la fantastica zuppa, composta da un quarto di brodo di pollo concentrato, 20 grammi di foie gras, tartufi neri e funghi salati al burro

- nel 1989 la *Guida* di Gault e Millau nomina Bocuse “Cuoco del Secolo”. Si arrivò quindi a parlare della *Nouvelle Cuisine* e Paul mi precisò che, in realtà, il cosiddetto “decalogo” che la riguardava era stato stilato da due famosi giornalisti, Gault e Millau, e lui fu forse il primo ad assorbirne alcuni concetti di grande interesse, in particolare quello della “*Cuisine du marché*”, che divenne anche il titolo di un suo celebre volume. Mi disse che, in fondo, la cosiddetta “*Nouvelle Cuisine*” non era altro che una rimessa a punto della cucina, semplificando le preparazioni, con cotture ridotte, prodotti di stagione, riduzione di procedure pesanti ed elaborate.

Come si capisce da questo excursus, un grande personaggio...

Conclusi l'intervista con due semplici domande: «Pensi di fare qualcosa per i vegani? Farai qualche esperimento sulla cucina molecolare?» Ci fu una sola risposta: «*JAMAIS!*». ■

*Toni Sàrcina
altopalato@altopalato.it
www.altopalato.it*



Andrea Berton, la forza della determinazione

Friulano di origine, alla fine degli anni Ottanta è arrivato a Milano, appena terminati gli studi. Oggi ha aperto il suo ristorante là dove sognava, a Porta Nuova

Berton ricorda che quando era bambino, a 8 o 10 anni, i genitori lo portavano a mangiare abbastanza spesso al ristorante. Lui si metteva davanti alla porta della cucina, tutti questi cuochi in movimento lo incuriosivano molto. Anche se in quegli anni faceva sci a livello agonistico, e pensava che da grande avrebbe continuato, verso i 15 anni ha cambiato idea e optato per la cucina.

Berton ha lavorato con la famiglia Trussardi: 8 anni importanti e due stelle nei primi due anni. Oggi ne ha ancora due, ma una in un ristorante e una nell'altro. Quando ha deciso di inaugurare a Milano gli hanno dato subito una stella Michelin. L'altra è arrivata nel 2017 per Berton al Lago a Torno (CO).

Come mai?

Forse ce l'avevo nel DNA. Erano tempi in cui nessuno considerava il mondo dei cuochi come oggi. Eppure a me interessava molto.

La sua formazione?

Dopo l'istituto alberghiero, il primo ristorante in cui ho lavorato è stato quello di Gualtiero Marchesi. Mi ero documentato per capire chi fosse il migliore e mi avevano detto: Gualtiero Marchesi, 3 stelle Michelin. Io non sapevo nemmeno cosa fossero le stelle. Marchesi era una persona di grande cultura, oltre che molto piacevole, e a me ha lasciato veramente molto.

Un incontro fondamentale per la mia crescita professionale.

È stato facile arrivare a Marchesi?

Ero partito da Udine in treno con le mie valigie. Al ristorante lavorava un ragazzo che conoscevo e che aveva avvertito che sarei arrivato. Niente di più. Ho chiesto di parlare con lo chef di cucina. Marchesi non c'era. Questa persona mi accoglie e mi chiede il curriculum. «Non c'è nessun curriculum, ho appena finito di studiare, parto da qui.» Mi risponde: «Mi lasci i dati, la chiameremo noi se avremo bisogno.» «No, no, io vorrei iniziare a lavorare, ho tutto quello che serve, mi metta alla prova...» Non c'è verso, era un osso duro. Poi la fortuna, entra Marchesi, esprimo tutta la mia ammirazione nei suoi confronti e ripeto: «Vorrei lavorare qui, ho le mie borse, le mie divise, libretto di lavoro, libretto sanitario...» Allora Marchesi dice allo chef: «Fallo provare, se non va bene lo mandi via.» Erano le 4 del pomeriggio di un venerdì. Un po' spiazzato, lo chef concede: «Lunedì presentati alle



Non è il solito brodo è il libro, già alla terza ristampa, in cui lo chef racconta 25 anni di cucina. Un libro particolare: da un lato le ricette dello

chef in versione "raccontata", dall'altro le stesse in versione facilmente replicabile. La foto di copertina è di Marco Scarpa.

9 di mattina.» «Cioè, mi fa tornare a Udine? No, io voglio iniziare subito.» Esausto, cede: «Va bene, inizia subito.»

La tenacia premia. Quale è stata la prima prova, il test per valutare le sue capacità?

Togliere le spine al salmone. Perché a quel tempo Marchesi proponeva questo piatto importante, con il salmone marinato all'aneto.

E lei ha spinato bene...

Sì, stavo attento a sfilarle in modo che non si rompesse la carne del pesce. Non mi hanno mandato via.

Marchesi incoraggiava a girare il mondo!

Dopo 4 anni passati da lui, l'avrei fatto a prescindere, il mio obiettivo era lavorare da Alain Ducasse, al ristorante *Le Louis XV*. Anche lì sono rimasto 4 anni. È stata l'esperienza più intensa, più legata al mio stile di lavoro di manager, di chef imprenditore. È fondamentale avere anche questo tipo di formazione perché serve per gestire tutti gli aspetti del funzionamento di un ristorante, le persone, i fornitori... un mondo complesso, che la gente non percepisce pienamente.

Sono colpita infatti dal numero di persone che lavorano al ristorante Berton. 15 persone. Giovani, 25/30 anni.

Quali sono le figure più importanti che la supportano?

Fondamentale è mia moglie, che non lavora con me direttamente, però mi segue spesso nei viaggi professionali. E poi tutti i collaboratori sono importanti, soprattutto coloro che mi affiancano fin dall'apertura del ristorante, come lo chef di cucina Simone Sangiorgi, il sommelier Luca Bertè, il direttore di sala Gianluca La Serra, la mia segretaria Alessia Fiori e la PR Alessia Rizzetto.

Parliamo adesso di uno degli ingredienti che contraddistinguono la sua cucina, il brodo...

Beh, l'idea mia era di utilizzare il brodo, che normalmente è una base per le cotture, come ingrediente principale nei piatti.

Dignità da protagonista?

Esatto, un protagonista. Quindi ci

sono dei brodi o versati nel piatto per completarlo oppure serviti in un bicchierino da bere. E devo dire che ha riscontrato un buon successo con il pubblico che, quando arrivano i piatti, rimane colpito dalla presentazione o dall'abbinamento.

Riguardo ai menu che propone. Quali criteri di fondo?

Pulizia nel piatto, massima immediatezza nel percepire il gusto alla vista, quindi quando vedo il piatto già ne intuisco i sapori. Questa è la base della costruzione del piatto.

Se lei dovesse andare in un ristorante altrui, che menu sceglierebbe?

Lascerei fare allo chef, mi affiderei completamente, perché è giusto così. Quando si va in un posto per fare un'esperienza di cucina, di sapori, anche di filosofia dello chef, bisogna lasciarsi guidare.

Se arrivasse da Palermo un ragazzo con la valigia e chiedesse di essere subito messo alla prova, lei lo accontenterebbe?

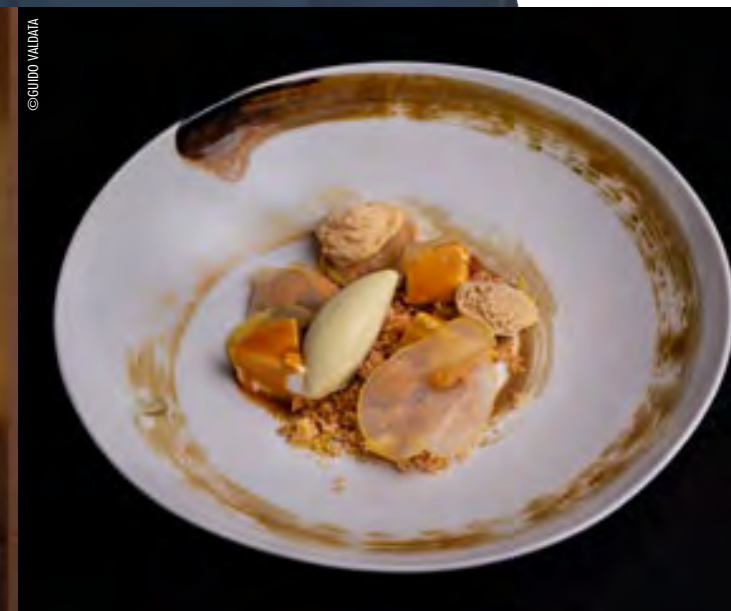
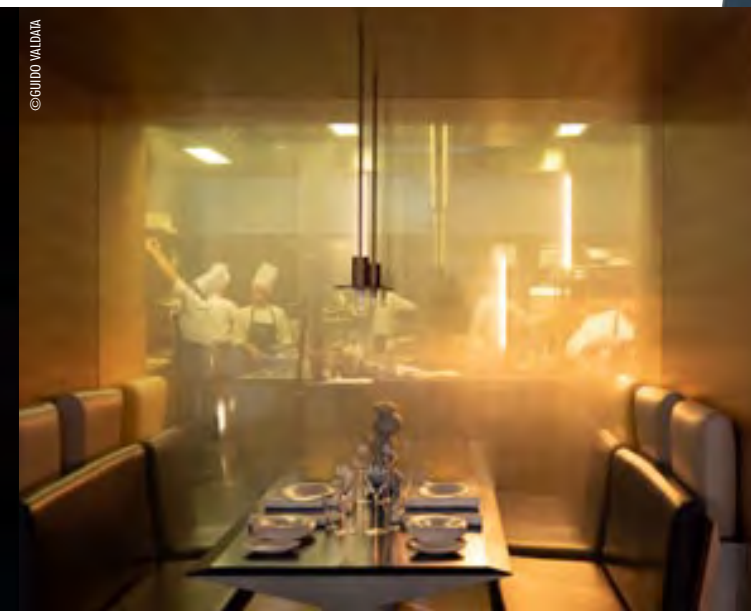
Se ci fosse lo farei, ma nessuno ha avuto questo coraggio, però sarebbe una caratteristica apprezzabile.

Lei voleva proprio essere qui. Perché Porta Nuova?

Quando vedevo nascere questo posto mi dicevo "se aprirò un ristorante a Milano lo farò qui". Cercavo un luogo che non avesse storia. Non doveva avere collegamenti con nulla e

questo era l'unico che non fosse legato al passato. Era quello che cercavo io. Porta Nuova secondo me è il nuovo centro di Milano. ■

Paola Chessa
Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



MANGIARE E BERE IN CINESE #BCM18

Mestieri del libro

Traduzione

Cibo e cucina

Cina

Con Alessandra Lavagnino,
Marta Valentini e Franca Bosc

Incontro promosso da CiBi con l'Istituto
Confucio dell'Università degli Studi di Milano

18 novembre, ore 17.30

Civica Scuola Interpreti e Traduttori
Altiero Spinelli

via F. Carchidio 2, Milano, AULA 205

Cacciagione o selvaggina?

La parola cacciagione fa riferimento agli animali uccisi durante le battute di caccia, selvaggina invece agli animali di specie selvatica, anche se allevati

Quando si sa poco di un tema, è difficile persino fare le domande. E di solito, per cavarcela, la strategia è iniziare ponendo pochi interrogativi, in forma generica, aspettando di essere guidati da chi si ha di fronte. Oggi, grazie a Michele Milani, abbiamo messo il primo piede dentro al mondo della selvaggina. Ecco, punto per punto, che cosa ci ha raccontato.

Stagionalità

Fino a qualche decennio fa, non esistendo sistemi di conservazione, si era obbligati a un consumo di stagione della carne di selvaggina e a un trattamento precottura che consisteva in una serie di marinature e a cotture lunghe (stufati, stracotti ecc...). Oggi, la stagionalità tradizionale non esiste più: abbiamo tagli che vengono congelati al momento della macellazione e sono disponibili tutto l'anno, sottovuoto. Inoltre, gli ungulati vengono frollati, come tutti gli

animali di allevamento, il che riduce il loro odore selvatico e rende possibile anche le cotture brevi, aprendo le porte a una maggior libertà di cucina.

Fondamentali, ai fini della frollatura, sono le modalità in cui avviene il prelievo venatorio: deve essere compiuto il più "eticamente" e naturalmente possibile. Se un animale sente avvicinare il cacciatore produce eccessi di adrenalina e di acido lattico che impediscono poi una normale frollatura delle carni.

Valori nutrizionali

La carne di selvaggina ha valori nutrizionali straordinari, rispondenti alle esigenze della dieta che tutti dovremmo seguire: è povera di grassi, ha un ottimo potere antiossidante, è ricchissima di ferro.

Dove comprarla

L'Emilia Romagna è stata la prima Regione italiana (oggi ancora l'unica) ad avere una filiera controllata e

dettagliata di carne di selvaggina. Qualunque privato può comprare online e ricevere la carne a casa in 24 ore, dalle fettine di cervo alle bracioline di capriolo.

I costi

Il taglio più esclusivo, una lombata di daino, che non vede antibiotici, medicinali, estrogeni, e tutto quello che condiziona la vita di un animale in gabbia, lo compriamo a circa 20 Euro al chilo, la metà di un filetto di manzo.

Consigli

Evitiamo di cedere alla tentazione di accettare "la borsina" dell'amico cacciatore. Di sicuro non ha sottoposto il suo bottino di caccia a tutti i doverosi controlli sanitari e dunque le carni potrebbero essere vettore di patologie anche importanti se consumate crude o poco cotte (a differenza di quelle acquistate da filiera controllata). ■

Marta Pietrobboni

marta.pietrobboni@cibiexpo.it



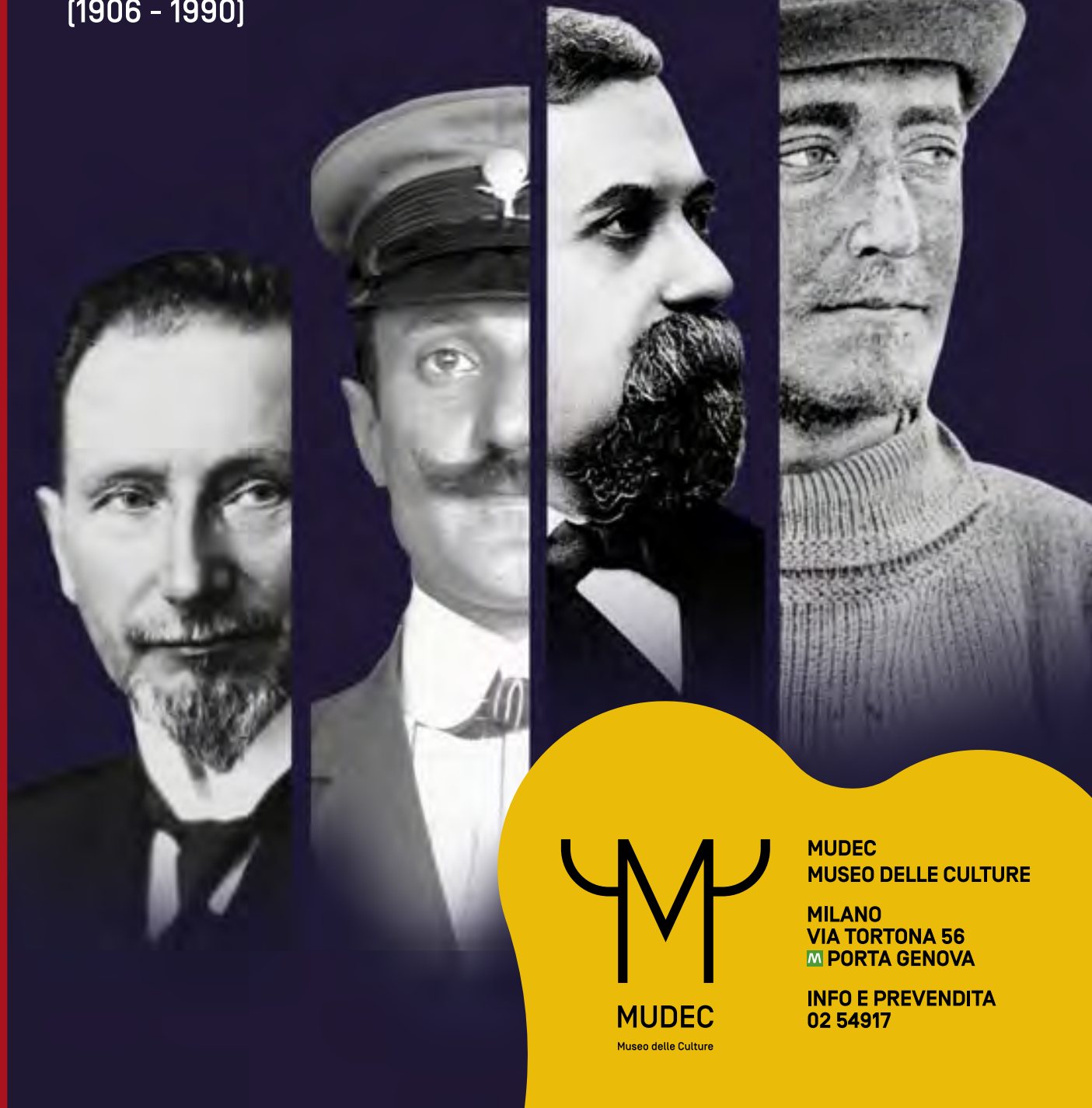
Ricetta di Michele Milani

TRITA DI CAPRIOLO

Mettere sul fuoco una padella di ferro con un cucchiaio di sale grosso, aglio e rosmarino. Appena il sale inizia a scoppiettare (cioè la padella è alla giusta temperatura) unire la carne (circa 150 g a testa) e dare un giro veloce, senza farla attaccare. Dopo 5 minuti toglierla dal fuoco, condire con olio crudo e servire, accompagnandola per esempio con una crema di patate.

www.suberto.it



CAPITANI
CORAGGIOSIL'avventura umana della scoperta
[1906 - 1990]28-09-2018
10-02-2019MUDEC
MUSEO DELLE CULTUREMILANO
VIA TORTONA 56
M PORTA GENOVAINFO E PREVENDITA
02 54917

mudec.it

Alimentarsi
o nutrirsi?
...Ecco la differenza*Oggi puntiamo al calcolo delle calorie e al rapporto tra i vari macronutrienti (proteine, carboidrati, grassi); indubbiamente ci stiamo ben alimentando, ma stiamo nutrendo al meglio il nostro corpo?*

«Per una corretta funzionalità organica occorre tenere presente non solo i *macronutrienti*, ma anche i *micronutrienti*, tanto essenziali per la nostra salute. Infatti, una loro carenza si associa a patologie più o meno gravi (rachitismo, osteoporosi, anemia, ipotiroidismo ecc.) che in alcuni casi possono portare anche alla morte.

I micronutrienti

Sono le vitamine e i sali minerali, i catalizzatori delle reazioni chimiche del nostro organismo che, in loro mancanza, funziona meno bene o rallenta. Secondo i dati della letteratura scientifica non ne assumiamo a sufficienza e i motivi sono molteplici:

- i nostri alimenti (frutta, verdura, carne, pesce, cereali...) contengono nutrienti dal 30 al 70% in meno rispetto al passato e questo è dovuto all'inquinamento, ma anche alle modalità di produzione e conservazione e il mancato rispetto della stagionalità di acquisto;
- si fa largo uso di prodotti congelati e surgelati, dimenticando che i relativi processi comportano la perdita di gran parte del valore nutritivo dei cibi;
- molti metodi di cottura "svuotano" completamente l'alimento dei suoi micronutrienti e quindi dovremmo privilegiare cotture lunghe a basse temperature (come per esempio il lesso della nonna) e non rapide ad alte temperature.

È necessaria un'integrazione alimentare?

È quantomeno consigliata, poiché oggi, senza saperlo, spesso siamo carenti di micronutrienti: per esempio, se ci ammaliamo frequentemente, siamo sempre raffreddati e ci mettiamo molto tempo a guarire, è probabile che ci sia una carenza di Vitamina C correlata con un deficitario stato delle difese immunitarie. Buona regola è quella di assumere un multivitaminico a colazione (che contenga almeno le vitamine idrosolubili come la C e il gruppo B), nonché di premunirsi di integratori di sali minerali (soprattutto nelle stagioni più calde) e di Omega 3 (i grassi essenziali antiinfiammatori per eccellenza). Resta inteso che un'integrazione più specifica e *ad personam* andrebbe valutata caso per caso e con un esperto.

In definitiva, meglio mangiare alimenti di stagione, che contengono più micronutrienti, e a Km zero in modo che il tempo che intercorre dalla raccolta alla nostra tavola sia il più breve possibile (frutta e verdura dal momento in cui vengono raccolti iniziano a disidratarsi e a perdere sostanze nutritive). ■

Andrea Fossati
ed Elisabetta Amoruso
fossatiandrea@centroemmea.it

Per essere sicuri di assumere
micronutrienti in giusta quantità
è importante consumare prodotti
freschi, possibilmente appena
raccolti.



Una famiglia e l'antica arte del cioccolato

La cura dell'artigiano per un prodotto unico: rigore nella lavorazione, ricerca per valorizzare materie prime di gran pregio. Così si emoziona... il palato

Roald Dahl lo ha reso protagonista di uno dei suoi libri più famosi, Johnny Depp ha dato il volto al protagonista Willy Wonka nel film di Tim Burton *La fabbrica di cioccolato*. A Scandicci, in provincia di Firenze, Francesco Montrone è un Willy Wonka in carne e ossa che però fugge dall'idea della "fabbrica". «Noi siamo artigiani - spiega - certo, la tecnologia ci ha aiutato, ma non perdiamo di vista qualità della materia prima e cura del dettaglio.»

La passione per il cioccolato

Francesco Montrone, pugliese trasferitosi in Toscana, impara l'arte del *chocolatier* in Francia e nel 1989, tornato in Italia con sua moglie Maria Antonella Urzi, inizia la

produzione, occupandosi dell'intera filiera: dal seme di cacao fino alla tavoletta confezionata. «È stato mio suocero a trasmettermi la passione per il cioccolato. Ora è la mia vita. Mia e della mia famiglia - racconta. - Dove c'è cacao, ci siamo noi.» Nella sua bottega vengono utilizzate solo materie ricercate e di ottima qualità: il Limone Sfusato di Amalfi, la Mandorla di Toritto, il Caffè Huehuetenango del Guatemala, la Nocciola Piemonte I.G.P. e la Vaniglia di Mananara del Madagascar. Francesco utilizza inoltre una selezione di cacao pregiato, come il Criollo venezuelano e quello amazzonico del Perù. Tra i suoi prodotti ci sono Urzissima, una crema spalmabile, e le Bottigliette Urzi, che contengono pastiglie

Francesco Montrone con la moglie Maria Antonella Urzi nella loro cioccolateria di Scandicci (Firenze).

di cioccolato pronte per essere sciolte.

Magia della lentezza

Per Francesco le chiavi del successo in cioccolateria sono: materia prima buona, onestà nella produzione, artigianalità e lentezza. Soprattutto quest'ultima è fondamentale per fare ogni cosa al meglio. «Quando vivevo in Puglia, avevamo in casa un forno a legna, in cui mamma metteva un coccio di fave, che diventavano crema per le tante ore di cottura. Non c'era bisogno del *cutter* o del *mixer* (strumenti per tritare, grattugiare, frullare, impastare...). La lentezza faceva la magia.»

Un passato ricco di ricordi importanti e un presente vissuto a pieno. Se gli si chiede cosa vorrebbe consegnare a chi verrà, Francesco sorride: «Non lo so, io sono ancora in viaggio.»

Francesco Montrone è uno dei *Foodheroes* attentamente selezionati da *Foodscovry*, realtà che grazie al suo portale promuove e supporta nella gestione degli ordini tantissimi artigiani del settore agroalimentare, affinché consumatori finali e operatori Ho.Re.Ca possano acquistare direttamente i loro prodotti unici. Leggeteci, e vi porteremo a scoprire tante altre affascinanti storie di *Foodheroes*, facendovi conoscere protagonisti e custodi dell'arte enogastronomica artigianale italiana. ■

www.foodscovry.it



NATALE 2018 A MILANO



I MERCATINI, LE GIOSTRE NATALIZIE, LE ANIMAZIONI,
LA PISTA DI PATTINAGGIO PIÙ LUNGA DI MILANO,
LA CASA DI BABBO NATALE, I PUNTI RISTORO;

Dal 1 DICEMBRE al 6 GENNAIO
dalle 10:00 alle 20:00
GIARDINI INDRO MONTANELLI
PORTA VENEZIA

INGRESSO AL VILLAGGIO LIBERO

Organizzato da:



Oli Tucci, storia di un lungo amore. Per la terra.

**Il sogno di un migrante innamorato delle sue origini:
è la storia di Oli Tucci, la piccola azienda agricola della famiglia
Scalise tramandata di padre in figli, insieme all'amore per la terra.**

Tutto ebbe inizio con Guglielmo, militare di carriera e studioso della lingua e letteratura giapponese, che benché emigrato agli inizi del '900 dalla Calabria al nord non smise mai di mantenere un solido legame con la sua terra anche attraverso la coltivazione dell'ulivo. Dopo quasi 100 anni la storia continua con Fabio, il nipote, che ha ereditato la stessa passione e nel 2015 ha deciso di riorganizzare la tenuta secondo le più innovative metodologie agronomiche, affidandola alle mani esperte dell'amico Paolo Tucci (in foto).

Il risultato è oggi sotto gli occhi, o meglio sotto il palato, di tutti:

**un olio extravergine
di qualità superiore con sentori decisi
di mandorla amara ed erbe di campo,
oltre a un lieve accenno di aromatiche.**

(Tratto dalla valutazione degli esperti
del CREA-OFA di Rende, Centro di eccellenza
negli studi sulla filiera dell'ulivo)



Azienda Agricola Oli Tucci
Contrada Licari, 7
Marcellinara (CZ)
Tel. 328 345 8825
www.olitucci.it

Food packaging e neuromarketing

Ogni giorno siamo chiamati a decidere cosa acquistare tra un'infinita quantità di prodotti. Le neuroscienze dimostrano che una delle guide fondamentali nelle scelte è l'emozione

Oggi siamo sempre più attenti nell'approfondire le caratteristiche dei prodotti da acquistare, in particolare modo degli alimenti. Tra i fattori che orientano maggiormente la volontà di acquisto troviamo il rapporto qualità/prezzo, i valori nutrizionali, la sostenibilità e la credibilità dell'azienda produttrice, ma è importante essere consapevoli del fatto che durante la fase decisionale entrano in gioco anche altri elementi capaci di imporsi in maniera determinante. Numerose ricerche delle neuroscienze confermano l'importanza dell'effetto emotivo stimolato dal packaging, ovvero dal peso, dal colore, dalla forma e dal materiale di cui è composto.

Il cartone ondulato pare vinca su tutti

La ricerca, voluta dal Consorzio Comieco, in collabo-

razione con GIFCO e realizzata grazie agli strumenti neuro-scientifici del Centro di Ricerca di Neuro-marketing dell'Università IULM, coordinato dal Professor Vincenzo Russo, riguarda proprio questo settore del marketing e, nello specifico, si è occupata di stabilire quale materiale, tra cartone ondulato, plastica o vetro, abbia maggior capacità di stimolare nel consumatore senso di freschezza e qualità, studiane quindi il gradimento e i fattori percettivi associati. All'interno del Behavior & Brain Lab dell'Ateneo milanese sono state registrate le emozioni manifestate dai 16 consumatori presi in esame, emozioni provocate dalla comunicazione di determinati prodotti, eliminati tutti gli "ostacoli" della razionalizzazione. Incrociando i dati elabora-

Piace tanto anche all'estero

Nel 2015 YouGov, società inglese di ricerche di mercato a livello internazionale, ha effettuato un test sul gradimento del packaging alimentare e le possibili influenze sulle scelte dei consumatori. Coinvolgendo 7 Paesi europei (Belgio, Italia, Spagna, Francia, Paesi Bassi, Polonia e Germania), è emerso che il 70% degli intervistati è interessato al tipo di imballaggio utilizzato e, tra questi, ben il 68% si è espresso a favore del cartone ondulato a discapito della plastica. Questo risultato conferma quello di un anno prima, sempre nel Regno Unito, quando si intervistò un campione di 1.114 consumatori: ben il 93% di questi ammise di acquistare più volentieri prodotti imballati nel cartone poiché veicolo di idee "green" e di valori positivi quali l'igiene, la sostenibilità e la riciclabilità.



ti dall'Eye Tracker (uno strumento capace di analizzare il movimento oculare e la dilatazione della pupilla), l'EEG (l'elettroencefalografia per la misurazione scientifica dell'attivazione emotiva e cognitiva) e lo stato di stress ed emotività dei soggetti analizzati, pare emergere che proprio dal cartone ondulato scaturiscano dinamiche di esplorazione visiva, associazioni mentali implicite (artigianalità, sostenibili-

tà, autenticità, salubrità, freschezza) e attivazione emotiva più positiva rispetto agli stessi prodotti in imballaggi di plastica o vetro. Ciò fornisce indicazioni utili per capire quali siano le migliori strategie di marketing per un sistema in cui i consumatori sono orientati a soddisfare i propri desideri senza però rinunciare al benessere proprio e dell'ambiente. ■

Francesca Gamba
francesca.gamba.z@gmail.com



PARTECIPA AL PRIMO FORUM SCIENTIFICO ITALIANO

EMS Training: Safety, Health and Sport Performance

1 Dicembre 2018
Ore 9 - 18

Fondazione Stelline - Sala Verdi
Milano - Corso Magenta 61

Un'occasione unica per confrontarti
con esperti nazionali e internazionali
del settore e scoprire le novità
scientifiche in ambito EMS

INFO E ISCRIZIONI: info@ems-institute.it - Ph. 0289659930 www.ems-institute.it

Con il patrocinio di:



In partnership con:



Parlare di cibo? Un gioco da ragazzi!

*Parla di
cosa mangi:
un'indagine
recente ha
confermato
l'importanza
dell'argomento
cibo nelle
conversazioni
degli Italiani,
soprattutto
under 34*

Più si è giovani e più si parla di cibo, anche più volte durante la giornata: non è l'ennesima uscita dell'eterna disputa intergenerazionale, ma un dato di fatto, emerso da una recente ricerca che indaga quanto ci sia di vero nel luogo comune che vede gli Italiani impegnati in interminabili conversazioni su cucina, tavola e alimentazione.

Una passione poco virtuale

La ricerca è stata realizzata su un campione di più di 1500 Italiani tra i 18 e i 64 anni e ha prodotto risultati interessanti perché, oltre ad alcune conferme, non mancano le curiosità. In generale predomina la propensione a parlare tutti i giorni

di cibo, ricette e preferenze alimentari: un piacere che coinvolge il 51% degli Italiani, e addirittura nella fascia tra i 18 e i 34 anni la cifra sale al 58%. Se quest'ultimo dato forse non sorprende, visto il grande successo tra i più giovani di programmi TV dedicati al mondo del *food*, stupisce non poco la poca incisività dei *social network*, che si posizionano solo al sesto posto fra i "luoghi" in cui avvengono le conversazioni. È infatti la casa, luogo per eccellenza dei sentimenti e degli affetti, il regno delle discussioni sul cibo (80% degli intervistati), seguita a distanza da ristorante (53%) e ufficio (45%). Altre "piazze" di conversazione abituale sono i supermercati (34%), il bar

(30%) e solamente in coda compaiono i *social* (20%), forse considerati troppo virtuali per un tema concreto come il cibo e utilizzati per parlare di cucina soprattutto in Campania e Puglia (rispettivamente dal 66% e 61% degli intervistati in queste Regioni).

Discorsi tra amici

Quando si tratta di scegliere gli interlocutori per le conversazioni a sfondo culinario, il 74% degli intervistati non ha dubbi: i compagni ideali sono gli amici, con cui si parla di gusti alimentari, ci si scambia recensioni sui ristoranti, ma anche consigli sul regime alimentare preferito o valutazioni sulla qualità degli alimenti. In particolare, gli

Italiani che parlano di cibo: un dibattito infinito è un'indagine quantitativa realizzata nel luglio 2018 dalla Società di analisi di mercato Squadrati, per conto di Coca-Cola, su campione di 1.504 intervistati in tutta Italia.

argomenti prediletti sembrano riguardare le grandi protagoniste della dieta mediterranea: la pizza (segnalata dal 75% del campione) e la pasta (indicata dal 70%). Soprattutto, un tema molto appassionante pare essere il giusto livello di cottura degli spaghetti, per non smentire i pregiudizi che all'estero circolano sul Bel Paese! ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it



È nato il portale di LimoGreenService

LimoGreenService è una società italiana che si occupa di noleggio con conducente. Utilizza una flotta privata di più di mille automezzi, da quelli extra lusso ai minivan economici per 8 persone

Il progetto ha richiesto un paio d'anni d'impegno tra preparazione e ricerca delle aziende che, credendo nell'iniziativa, la finanziassero. Oggi hanno già aderito in 85, versando ciascuna una piccola quota. Una buona partenza per un'idea promettente. Francesco Artusa, l'amministratore delegato, è da vent'anni un operatore del settore. Senza nuovi progetti vede a rischio il futuro della categoria che deve confrontarsi con multinazionali disinvoltate o decisamente spregiudicate: a lui e a Marta Regiardo, Presidente e General Manager di LimoGreenService, abbiamo chiesto di spiegarci le peculiarità del servizio offerto.

Voi cosa proponete?

F.A.: A me e a Marta Regiardo è venuta l'idea di investire in un servizio di noleggio con conducente a basso impatto ambientale. Il primo e l'unico fin qui. Cerchiamo di far percorrere a ogni singolo veicolo meno strada possibile.

Anche evitando i percorsi a veicolo vuoto?

F.A.: Sì, il servizio *Green* cerca di combinare la richiesta dell'utente con la tratta a vuoto del noleggiatore. Esempio: domani lascerò alle 9 qualcuno a Malpensa. A un utente che deve fare un Malpensa-Milano alle 9.30 viene proposto il servizio *Green*. Lui risparmia il 40%. Ma è buona cosa anche per l'ambiente e un'ottima opportunità per trasformare un costo in un guadagno, seppur parziale, per il noleggiatore. Altro servizio, il *Classic*: un utente va sulla piattaforma, sceglie la macchina, l'ora e il posto che vuole. È un servizio su misura.

Lo strumento che consente d'incrociare domanda e offerta è il portale?

F.A.: Sì, lo abbiamo creato leggibile anche da smartphone. Mette in comunicazione le 85 aziende che hanno aderito al progetto (non è un



numero chiuso, puntiamo ad allargarlo il più possibile) con gli eventuali utenti. Adesso si tratta solo di far conoscere l'idea. Le aziende sono operative, si può andare sul sito, scegliere il veicolo, prenotare, pagare e usufruire dei nostri servizi.

Altri vantaggi?

M.R.: Siamo gli unici a disporre di una flotta eterogenea di circa mille veicoli di nostra proprietà. Abbiamo anche auto elettriche e auto attrezzate per ospitare disabili. Siamo un'azienda italiana, che sta in Italia e paga le tasse in Italia. Ma soprattutto garantiamo la massima sicurezza: i nostri autisti hanno tutti i requisiti di legge e sono sottoposti a due controlli, il nostro e quello del *F.A.I. Trasporto Persone*, l'associazione di categoria più grande d'Italia. I primi clienti sono già fidelizzati... ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Carta d'identità

LimoGreenService
www.limogreenservice.it
Call center +39 392 212 2009
da lunedì a venerdì
dalle 9.30 alle 12.30
e dalle 15.30 alle 18.30.

A come Agricoltura in Africa

Il futuro alimentare del mondo potrebbe davvero dipendere dallo sviluppo dell'agricoltura in Africa?

La risposta di Akinwumi Adesina, Presidente della *African Development Bank* (Banca per lo Sviluppo africano) è assolutamente affermativa, convinto che l'Africa non ha bisogno di aiuti, bensì di investimenti mirati e organizzati.

Con oltre 800 milioni di persone nel mondo che ancora soffrono la fame e più di 2 miliardi che vivono in una condizione di malnutrizione, l'incertezza alimentare rimane la vera minaccia allo sviluppo globale.

Adesina, da molti considerato un visionario ottimista, intende cambiare il punto di osservazione della situazione, sollecitando nuove strategie di sviluppo. Immagina un continente affrancato dal bisogno di cibo, grazie all'utilizzo di tecnologie avanzate che sanno governare il cambiamento climatico e dare spazio a una nuova generazione, da lui definita "*agripreneurs*", cioè agricoltori-imprenditori, fatta di giovani e di donne.

Pubblico e privato, un'alleanza strategica

Attualmente l'Africa continua a importare ciò che potrebbe essere prodotto in loco, spendendo 35 miliardi di dollari ogni anno, che potrebbero salire fino a 110 miliardi nel 2025, se il trend non cambia.

Adesina sta cercando di coinvolgere nella sua visione di sviluppo diverse banche, fondazioni e università internazionali al fine di avviare processi produttivi all'avanguardia e che, come sottolineato da altri partner, risparmino all'Africa quei passaggi attraverso i vari cicli di sviluppo già vissuti dai Paesi avanzati. In un continente dove oltre 640 milioni di persone vive senza l'elettricità, secondo Adesina gli investimenti privati possono rappresentare la chiave di sviluppo per i settori energetico e agricolo.

La mancanza di elettricità è certamente l'impedimento maggiore allo

sviluppo. Per questo è determinante una nuova strategia, un'azione congiunta di Stati e investitori privati. L'agricoltura rappresenta un banco di prova del futuro sviluppo. In alcuni contesti, la nuova pianificazione sembra già portare i suoi frutti, impiantando colture di base per esempio in Etiopia, Repubblica Democratica del Congo, Mozambico, con l'intento di raggiungere altri 15 Paesi in pochi anni. Per Adesina, queste aree agricole formeranno il nucleo di "un'ondata" di imprese e di iniziative "*green*", che attrarranno "agricoltori-imprenditori", nonché biotecnologie, ricerca e investimenti. In questo modo tutta la filiera di produzione degli alimenti fino al confezionamento rimarrà sul territorio, anziché essere delocalizzata, favorendo la prosperità economica di aree oggi molto depresse. ■

Carmen Rando

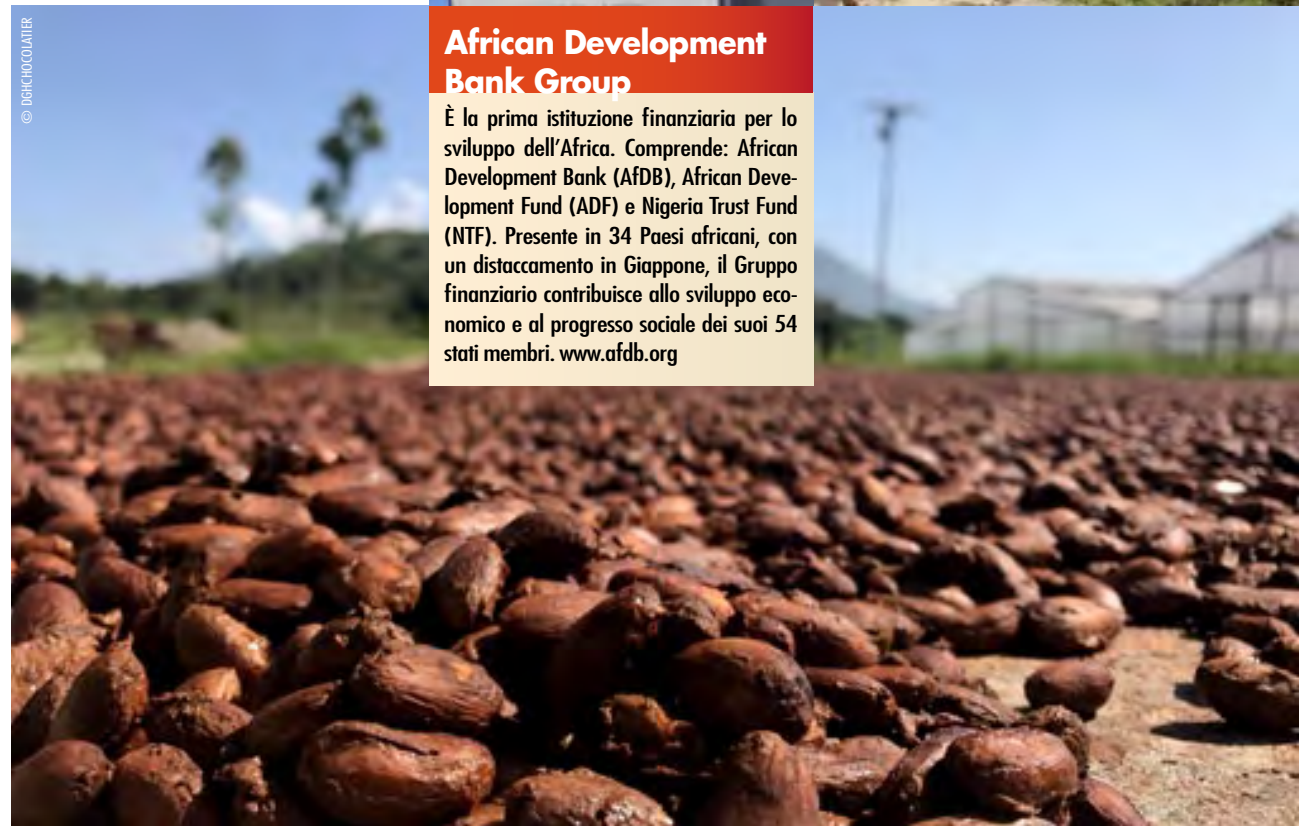
carmen.rando@cibiexpo.it



African Development Bank Group

È la prima istituzione finanziaria per lo sviluppo dell'Africa. Comprende: African Development Bank (AfDB), African Development Fund (ADF) e Nigeria Trust Fund (NTF). Presente in 34 Paesi africani, con un distaccamento in Giappone, il Gruppo finanziario contribuisce allo sviluppo economico e al progresso sociale dei suoi 54 stati membri. www.afdb.org

Della produzione globale di cioccolato l'Africa riceve solo il 2% dei 100 miliardi di dollari di ricavo. Sono in molti ad auspicare che l'intera filiera produttiva rimanga sul territorio, anziché esportare le fave di cacao. Sarebbe utile per valorizzare i Paesi produttori, favorendo il loro benessere. Nella foto al centro, Akinwumi Adesina.



Nella foto in alto, Marta Regiardo, presidente e general manager di LimoGreenService e Francesco Artusa, amministratore delegato.

Sano come un pesce... in acquario

L'acquario d'acqua dolce è un ecosistema complesso da curare con attenzione

La sopravvivenza dei pesci e delle piante in acquario presuppone che siano mantenuti idonei i seguenti fattori: composizione, temperatura, che a 26 °C va bene per quasi tutti i pesci; pH (range tra 5 e 9) e durezza dell'acqua. Per quest'ultimo parametro si parla di *durezza carbonatica* (concentrazione solo di carbonati e bicarbonati di calcio e di magnesio) e di *durezza totale* (stima di tutti i sali disciolti, che deve essere di circa 10 -12 °dGH (*Degrees of General Hardness*, unità di misura della durezza dell'acqua, ndr)). Per quanto riguarda la concentrazione di metalli pesanti, mercurio, cadmio, piombo, cromo, rame, zinco, alluminio, ferro, manganese e nichel, la presenza nell'acquario delle piante è utile perché la mantiene bassa. Da tener presente che i pesci sono particolarmente sensibili a rame e zinco, ma che, allo stesso tempo, alcuni metalli sono loro micronutrienti essenziali. Per quanto riguarda i fosfati, che derivano dalla lenta fermentazione delle feci dei pesci e fungono da fertilizzante per alcuni tipi di alghe

La durezza totale dell'acqua potabile può variare tra 8,33 e 27,77 °dGH. Si possono ricavare dalla bolletta i valori della durezza carbonatica e di quella totale: la durezza totale è espressa in °F, il cui valore diviso 1,8 permette la trasformazione in °dGH; per ricavare invece la durezza carbonatica si consiglia di dividere il valore della concentrazione dei bicarbonati (mg/l) per 21,8 mg/l.

infestanti, si consiglia di effettuare un continuo rinnovo di almeno una piccola percentuale dell'acqua dell'acquario. Idem per nitriti e nitrati: i nitrati a concentrazioni superiori a 20 mg/l sono fertilizzanti, ma sopra i 50 mg/l sono nocivi. I nitriti a partire da 0,5 mg/l rappresentano dei potenti veleni per i pesci ornamentali. Anche in questo caso il rimedio è il rinnovo continuo dell'acqua.

L'acqua del rubinetto è adatta alla vita nell'acquario?

Dipende dal tipo di pesce, anche se l'unico parametro da migliorare sembra essere la durezza totale dell'acqua potabile. Bolletta alla mano, la maggior parte delle acque del rubinetto risultano idonee. Nel caso fossero troppo dure per alcune specie di pesci, si consiglia di utilizzare un'acqua osmotica per acquario, venduta nei negozi per animali, o quella demineralizzata, sempre che non sia profumata. Anche il cloro eventualmente presente, e non amato dai pesci, può essere eliminato lasciando decantare l'acqua prima di usarla.

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 informatici. Per dimensione e patrimonio il Gruppo CAP si pone tra le più importanti *monouility* nel panorama nazionale. Nel 2017 si è aggiudicato il premio assoluto *Top Utility* come migliore *Utility* italiana.

GRUPPO



Una volta riempito l'acquario ci si dovrà però attrezzare per controllare tutti questi parametri chimici e regolare la temperatura perché si tratta di un ecosistema dinamico: i pesci e le piante possono alterare il loro ambiente e le caratteristiche dell'acqua. Pulizia e manutenzione continua sono fondamentali. ■

Dal blog di Gruppo CAP
"Acqua del rubinetto"

Dov'è distribuito CiBi

Assolombarda
Via Pantano 9, Milano
Auditorium di Milano
Largo Mahler 1, Milano
Camera di Commercio di Milano
Via Meravigli 9/B, Milano
Centro Studi Grande Milano
Via Cesare Battisti 15, Milano
ChiAmaMilano
Via Laghetto 2, Milano
Cinema Teatro dell'Elfo
Corso Buenos Ayres 33, Milano
Cinema Teatro Piccolo
Via Rivoli 6, Milano
Circolo del Commercio Palazzo Bovara
Corso Venezia 51, Milano

Municipi di Milano
1 - Via Marconi 1
2 - Viale Zara 100
3 - Via Sansovino 9
4 - Via Oglio 18
5 - Viale Tibaldi 41
6 - Viale Legioni Romane 54
7 - Via Anselmo da Baggio 55
8 - Via Quarenghi 21
9 - Via Guerzoni 38

Fondazione Accademia di Comunicazione
Via Savona 112/A, Milano
Fondazione Milano
Via Carchidio 2, Milano
Fondazione Stelline
Corso Magenta 61, Milano
I Chiostrì di San Barnaba
Via San Barnaba 48, Milano
Infomilano
Galleria Vittorio Emanuele II (angolo piazza Scala), Milano

Le biblioteche comunali di Milano
Libreria di Comunicazione Cuesp-IULM
Via Carlo Bo 8, Milano
Libreria Internazionale Ulrico Hoepli
Via Ulrico Hoepli 5, Milano

Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci
Via San Vittore 21, Milano
Pala Yamamay - Maria Piantanida
Viale Gabardi,
Busto Arsizio (VA)
Stadio del ghiaccio Agorà
Via dei Ciclamini 23, Milano
Teatro degli Arcimboldi - Foyer
Viale dell'Innovazione 20, Milano
Touring Club Italiano
Corso Italia 10, Milano
Urban Center - Comune di Milano
Galleria Vittorio Emanuele II, 11/12 Milano

Altopalato
Via Ausonio 13, Milano
Caminadella Dolci
Via Caminadella 23, Milano
Food Genius Academy
Via Col di Lana 8, Milano
Bar Giacomo – Palazzo Reale
Piazza del Duomo 12, Milano
Il Caffè della Pusterla
Via E. De Amicis 24, Milano
Pianeta Luna
Via Antonio da Recanate 1, Milano
Tagliabrodo
Via Andrea Solari 30, Milano

I.P.S.E.O.A. Carlo Porta
Via Uruguay 26/2, Milano
I.P.S.E.O.A. Amerigo Vespucci
Via Valvassori Peroni 8, Milano

Nei punti vendita COOP: Bergamo e provincia
Bergamo, Via Autostrada - BG
Ipercoop Mapello
Via Strada Regia 4 - Mapello
Ipercoop Treviglio
Viale Montegrappa 31
Treviglio
Trescore Balneario
Via Lussana
Trescore Balneario

Brescia
Brescia Veneto
Via Salvo d'Acquisto 3
Brescia Via Corsica
Viale Corsica 204
Brescia Via Mantova
Viale Mantova 104
Como e provincia
Como Via Giussani 1
Ipercoop Mirabello Cantù
Via Lombardia 68
Cremona e provincia
Cremona Ca' Vescovo
Via Cà del Vescovo 1
Cremona Porta Po
Via della Cooperazione 6
Iper Gran Rondò Crema
Via G. La Pira 18
Ipercoop Cremona Po
Via Castelleone 108
Soresina Via Guida 4
Lodi e provincia
Lodi Via Grandi 6
Milano e provincia
Bareggio Vle De Gasperi 1
Bollate Via Vespucci 2
Cassano d'Adda
Strada Statale 11
Cinisello Garibaldi
Via Garibaldi 65
Cinisello Balsamo
Cinisello San Paolo
Via San Paolo 4
Cinisello Balsamo
Cormano Via Gramsci
Corsico Piazza F.lli Cervi 10
Ipercoop Acquario Vignate
Via G.Galilei ang. S.P.Cassanese
Ipercoop Galleria Borromea
Peschiera Via della Liberazione 8
Ipercoop Metropoli Novate
Via Amoretti ang. Via Bovisasca
Ipercoop Sarca
Sesto San Giovanni
Via Milanese 10
Novate Milanese
Via Brodolini 1
Opera
Via Diaz Loc. Crocione

Peschiera Borromeo
Via Aldo Moro 1
Sesto S.Giovanni
Viale Italia 51
Settimo Milanese
Via Reiss Romoli 16
Milano città
Arona
Via G.da Procida 15
ang. Via Arona
Ipercoop Bonola
Via Quarenghi 23
Ipercoop La Torre
Via Benozzo Gozzoli 130
Ipercoop Pzza Lodi
Viale Umbria ang. Via P.Colletta
Ornato Via Ornato 28
Palmanova
Via Benadir 5
Rogoredo Via Freikofel 2
Zoia
Via P.Marchesi 5
ang. Via F.lli Zoia
Monza e Brianza
Arcore Via Gilera 8
Desio
Via Borghetto ang. Via Milano
Muggiò Via Repubblica 86
Villasanta Pzza Martiri della Libertà 12
Pavia e provincia
Ipercoop Il Ducale Vigevano
Viale Industria 225
Pavia Viale Campari 64
Voghera
Viale Repubblica 97/99
Varese e provincia
Busto Arsizio
Viale Repubblica 26
Cassano Magnago
Via G. Verdi 38
Lavena Ponte Tresa
Via Colombo 21/23
Laveno Piazza V. Veneto 25
Laveno Mombello
Malnate Via Marconi 11
Varese Via Daverio 44





è anche social... seguici!

Su facebook:

Su instagram:

Su youtube:

Cibi Magazine

@cibi_magazine

Cibifreepress

CRIET Incontra 2018

L'agricoltura in prima pagina

L'agricoltura si comunica bene?

L'agricoltura, da tempo, non è più solamente un tradizionale settore economico: è un insieme di relazioni economiche, sociali e territoriali e per certi aspetti di stili di vita. È un settore che offre beni e servizi sempre più diversificati e lo fa relazionandosi in modo sempre più stretto con i consumatori e con gli altri comparti dell'economia; è un settore che, al di là della mera produzione, esprime più di altri presidio del territorio, multifunzionalità e servizi ecosistemici. Al settore è destinato il 40% del bilancio comunitario e questo suscita interrogativi nella pubblica opinione che non conosce fino in fondo l'ampiezza dei servizi che l'agricoltura offre.

Il tema dell'informazione non può quindi che assumere una valenza economica e di marketing, politica e di reputazione sociale. A tale riguardo, CRIET e Casa dell'Agricoltura propongono questo incontro come occasione per riflettere sulla capacità che l'informazione ha maturato nel trasmettere i contenuti scientifici e culturali che sostengono il settore su cui si regge la vita degli individui. Si parla troppo spesso di cibo, ignorando che dietro abbiamo ricerca scientifica, sperimentazione, innovazione per migliorarne la qualità e un'agricoltura sempre più attenta a preservare l'ambiente e a garantire servizi ecosistemici. E tutto questo senza dimenticare gli insegnamenti che provengono dalla tradizione.

Il settore primario è, in altri termini, un settore che affronta oggi, molto più di ieri, processi che sono innanzitutto di relazione economica e sociale, di contaminazione di linguaggi scientifici e divulgativi, di aperture innovative, tutti elementi propri del trasferire conoscenza, anche attraverso i moderni paradigmi digitali.

Se si accetta questo assunto, appare allora evidente come oggi non sia più sufficiente informare - oppure divulgare - verso una utenza indistinta o più o meno conosciuta, ma sia più opportuno dialogare con i vari stakeholder, siano essi consumatori o operatori del settore, per condividere dati, conoscenze, esperienze, e per aggregare comunità, social-network, gruppi di interesse.

Creare un dialogo tra tutti i "cosiddetti" portatori di interesse (produttori, trasformatori, distributori e consumatori), può sortire l'effetto virtuoso di dare più dignità all'agricoltura, anche quella di nicchia, e orientare le filiere alimentari sempre di più nella direzione di soddisfare la crescente domanda del consumatore per un'alimentazione sana, prodotta in modo sostenibile. E questo vale per l'intero sistema di relazioni del mondo agricolo: impresa, formazione e lavoro, business, università e ricerca, pubblica amministrazione, commercio e consumo, ristorazione e società ecc.

Milano, 13 dicembre 2018, ore 9.30
Sala degli Affreschi di Palazzo Isimbardi
Via Vivaio, 1

**VERSO
gli STATI
GENERALI**