



Arte e scienza del cibo

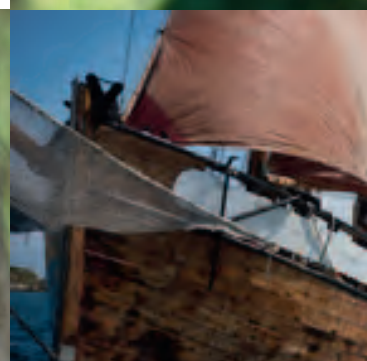
Periodico gratuito
Anno 6 - n. 10
11 ottobre 2018
www.cibiexpo.it



centro studi
anticounterfeiting



**Addolcire
l'acqua di casa,
o no?**



**Un antico
vascello a caccia
di plastiche**

**Annalisa Renzi
L'analisi
sensoriale
e la percezione
della qualità**



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

Alessandro Manzoni: professione...

Se dico "Alessandro Manzoni" cosa vi viene in mente? *I promessi sposi*? I professori che ne parlano come di uno dei massimi autori della nostra letteratura? Immagino ne sarebbe lusingato, ma non soddisfatto. Il Manzoni infatti all'anagrafe si dichiarava possidente, e non letterato, perché considerava l'agricoltura, e non la scrittura, la sua principale occupazione. Seguace in questo del filosofo francese Rousseau, convinto che l'uomo di studio dovesse avere un'attività manuale, meglio di tutte l'agricoltura. E dei Fisiocratici, che all'agricoltura davano un particolare valore, in quanto generatrice di nuova ricchezza e non solo trasformatrice di materia.

La tenuta di Brusuglio era seguita da un fattore

che doveva render conto puntualmente al Manzoni, proprietario pignolo e preparatissimo. Per esempio fu il primo a coltivare in Lombardia gli agrumi e a importare le robinie per rinforzare gli argini dei corsi d'acqua. Tentò anche, senza successo, con il cotone e con il caffè. Ma l'impresa più redditizia, per diversi anni, fu l'allevamento dei bachi da seta, per il nutrimento dei quali aveva fatto piantare una grande quantità di gelsi. Peccato che la produzione fosse sì redditizia, ma a fronte di condizioni di lavoro inumane e sotto pagate della manodopera, in prevalenza femminile e minorile. Ogni tempo ha i suoi padroni e le sue vittime. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



© SFERRARIO 1948

Ben fatto Dolce d'autunno <i>di Terry Sàrcina</i>	5
Ricerca e innovazione Il contadino robotizzato <i>di Alessandro Caviglione</i>	6
Fibra antica, usi innovativi <i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	9
L'eritritolo nel tè? <i>di Alessandro Caviglione</i>	11
Made in Italy Gorgonzola D.O.P. <i>di Daniela Mainini</i>	13
Storia del cibo Maestro Martino, il Gualtierio Marchesi del Rinascimento <i>di Toni Sàrcina</i>	14
Protagonisti Annalisa Renzi e la valorizzazione dei sensi <i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	16

I segreti della spesa Gli usi del rabarbaro tra benessere e cucina <i>di Francesca Gamba</i>	19
Alimentazione e salute La colazione dei campioni <i>di Andrea Fossati ed Elisabetta Amoruso</i>	20
Tendenze “Retroinnovazione”: il concetto di un capraro marchigiano <i>di Luca Grandi</i>	21
Medaglia d'argento per il salame al miele bio <i>A cura della Redazione</i>	23
S.O.S. plastica in mare! <i>di Jasmine Spavieri</i>	25
Birrifici artigianali italiani <i>di Luca Grandi</i>	27
Aiutiamoli a uccidere l'aiuto <i>di Carmen Rando</i>	28
A proposito di acqua Caraffe miracolose. O no? <i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	30

CiBi

Gibi

Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito

Anno 6 - n. 10

Milano

11 ottobre 2018

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:

Annalisa Renzi ©Isabella Delbarba, a destra ©Alnitak

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

PIVA:

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.



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).

Luca Grandi
Titolare dello Studio OFFICINA Eventi & Comunicazione, sviluppa modelli e progetti di business legati al food, al turismo, alla manifattura, al design e alle nuove tecnologie. È ideatore e organizzatore di eventi culturali, promozionali, commerciali e formativi. Nel 2007 ha creato il brand Birra Nostra per promuovere la filiera della birra artigianale italiana attraverso progetti editoriali (Birra Nostra Magazine), esposizioni fieristiche e prodotti mirati (laboratori, corsi, promozione legata alle vie del turismo) in Italia e all'estero.

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.

Jasmine Nicole Spavieri
Laureata in chimica e biologia, è ricercatrice, divulgatrice scientifica ed esperta di comunicazione. Vive e lavora a Londra, ma è spesso impegnata in esplorazioni marine intorno al mondo a scopo di ricerca e formazione sui temi dell'ecologia. È attualmente direttore alla comunicazione e formazione per *Alnitak Marine Research and Education*, ma ha collaborato anche per il *Centro dei Mammiferi marini* di San Francisco (USA) e come divulgatrice scientifica per il *Museo della Scienza* di Londra.

BEN FATTO

Dolce d'autunno

È tempo d'uva e quella rosata risulta particolarmente indicata per uno splendido dolce: una conclusione molto raffinata, anche del pranzo più impegnativo

Può apparire complicato, ma, seguendo i passaggi indicati, senza premura (d'obbligo in pasticceria), il risultato è assicurato.

Meringata con l'uva rosata

Tempo di preparazione: 1 ora
Ingredienti per 6-8 persone
- 150 g di pasta frolla già pronta
- 2 cucchiaini di confettura di fragole
- 1 grappolo di uva rosata

Per la pasta biscotto
- 2 uova
- 50 g di zucchero
- 50 g di farina

Per la crema zabaione
- 100 g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 40 g di farina
- 1,5 dl di Marsala
- 1,5 dl di vino bianco secco
- 100 ml di panna fresca

Per la meringa
- 120 g di zucchero
- 2 albumi d'uovo
- la buccia grattugiata di 1 limone non trattato
- 1 cucchiaino di zucchero a velo.

Preparare la pasta biscotto
Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino a ottenere un composto bianco e



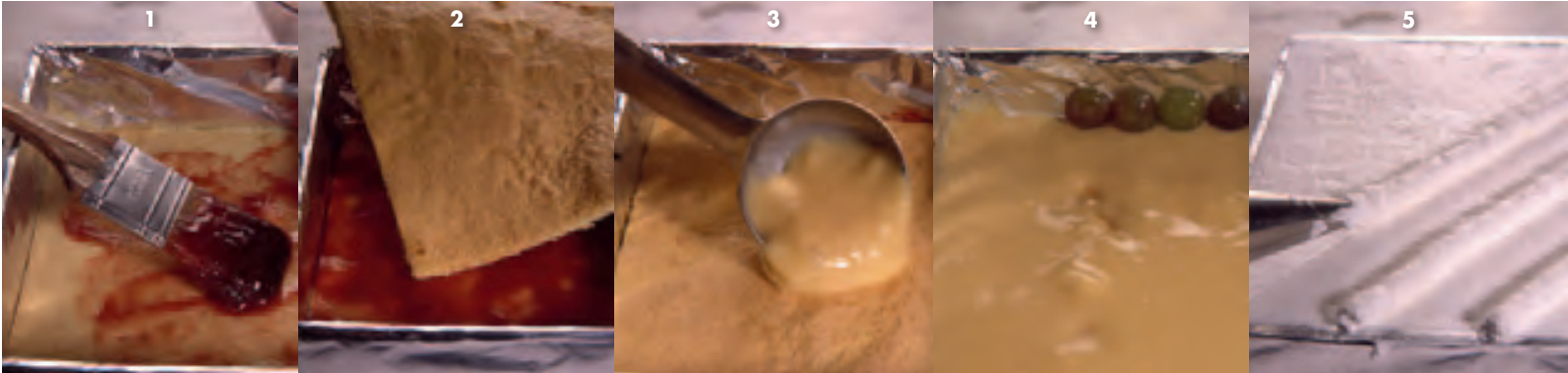
Un dolce originale e gustoso, dall'indubbio effetto estetico.
spumoso; incorporarvi, poco alla volta, la farina e, delicatamente, gli albumi montati a neve. Versare il composto su una placca foderata con carta vegetale imburrata e infarinata e cuocere in forno a 180 °C per 15-20 minuti. Capovolgere il biscotto sopra un canovaccio, farlo riposare per 1-2 minuti, staccare la carta e ritagliare un quadrato di 20 cm di lato. Stendere la pasta frolla allo spessore di 2-3 mm, tagliare un quadrato di 20 cm di lato, adagiarlo in una teglia imburrata e infarinata, bucherellarlo con la forchetta e cuocere in forno a 180 °C per 15-20 minuti. Quindi farlo raffreddare.

Preparare la crema zabaione
Scaldare il Marsala e il vino senza portarli a ebollizione. Mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina e, poco alla volta, la miscela calda di vino; versare il composto in un tegame e portarlo a ebollizione; cuocere la crema per 7-8 minuti a fuoco moderato; poi farla raffreddare e incorporarvi la panna montata a parte. Lavare l'uva, staccare i chicchi, asciugarli, dividerli a metà ed eliminare i semi.

Ritagliare una striscia di cartoncino dell'altezza di 6-7 cm e formare un quadrato di 20 cm di lato: foderarlo con carta metallizzata e metterlo in una teglia foderata con carta da forno, adagiarvi il quadrato di pasta frolla e spalmarlo con la confettura di fragole (1), appoggiarvi sopra la pasta biscotto (2), versarvi la crema zabaione (3) e stenderla in uno strato uniforme. Attorno al bordo sistemare una striscia di mezzi chicchi d'uva (4) e completare lo strato con i chicchi d'uva rimasti.

Preparare la meringa
Montare a neve gli albumi, incorporarvi delicatamente lo zucchero e la buccia di limone grattugiata. Stendere il composto sulla crema zabaione e mettere quello rimasto in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia e formare delle righe incrociate (5); spolverizzare con zucchero a velo e porre il dolce in forno preriscaldato alla massima temperatura (meglio sotto il grill) per pochi minuti, finché risulterà leggermente gratinato. Togliermo dal forno, farlo raffreddare e rimuovere delicatamente il cartoncino. ■

Terry Sàrcina
Scuola di Cucina Altopalato
www.altopalato.it



Il contadino robotizzato

Una sfida economica per la sopravvivenza di interi settori.

In un mondo che cambia in fretta, l'agricoltura deve fare altrettanto.

Il futuro è dei robot-contadini?

Secondo i dati 2017 della *Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition* circa il 40% della superficie terrestre è sfruttata per agricoltura e allevamento, con una porzione di suolo idoneo alla coltivazione di 4,4 miliardi di ettari, il 30% in meno rispetto a 40 anni fa. In molte regioni i problemi relativi alla qualità del suolo interessano oltre metà delle terre coltivate (in particolare Africa Sub-Sahariana, America del Sud, Sud-Est Asiatico e Nord Europa). Il notevole aumento negli ultimi anni della pressione demografica e del benessere per fasce sempre più ampie di popolazione sono fattori che

contribuiscono alla nuova crescita della domanda di produzione alimentare, che ci si aspetta possa raggiungere entro il 2050 un incremento del 70% rispetto al 2009, con picchi del +100% nei Paesi in via di sviluppo.

Come rispondere alla crisi?

L'implementazione di filiere virtuose per il contenimento dello spreco e lo sviluppo di nuove tecnologie in campo agricolo sono due sistemi per ottimizzare la produzione, allontanando lo spettro di una crisi alimentare su scala globale: gli ultimi dati dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

l'Alimentazione e l'Agricoltura stimano che il numero medio di ettari di terra coltivata necessari ad alimentare una persona nel 1961 corrispondeva a 0,45 ettari, nel 2006 a 0,22 ettari.

La produzione agricola odierna, per quanto intensiva e "industrializzata", è ancora legata alla sua storica, grandissima "fame" di manodopera stagionale, in genere necessaria nelle operazioni di raccolta. Anche se per alcune coltivazioni queste operazioni sono già fortemente meccanizzate (si pensi alla mietitrebbiatrice per i cereali), altre richiedono la raccolta manuale per necessità di precisione, di delicatezza del prodotto o della pianta (per esempio pomodori, fragole, uva). Per molte realtà agricole il costo della manodopera è dunque l'elemento più influente sul prezzo di vendita.

Non è solo questione di costi

Quest'anno nel mondo abbiamo visto divampare casi isolati di crisi nell'offerta di lavoro stagionale in campo agricolo: in California il 60% dei produttori se ne è lamentato; o in Gran Bretagna il calo del valore della Sterlina ha portato a tagli nei salari di circa un terzo, disincentivando l'immigrazione di molta manodopera straniera.

Nel settembre 2016 la NFU (*National Farmers' Union*) ha dichiarato che si era registrato un calo nella forza lavoro del 17%, valore salito poi al 30% nel 2017.

Robotizzare il lavoro nei campi

La meccanizzazione del lavoro agricolo non è una sfida moderna, ma lo sviluppo della tecnica potrebbe rendere già oggi possibile abbattere muri che pochi anni fa non avremmo nemmeno scalfito. Proprio dalla Gran Bretagna (dove si teme che la chiusura della libera circolazione nel post-Brexit inasprisca ulteriormente la crisi di manodopera) arrivano i primi tentativi di implementazione di macchine progettate per ispezionare e raccogliere frutta. Presentata di recente dagli esperti di robotica dell'Università dell'Essex, la macchina sarebbe progettata in modo da ricreare il movimento umano: il piccolo robot è provvisto di bracci, flessibili in più punti e capaci di afferrare, e utilizza telecamere per selezionare i frutti giusti.

Per quanto riguarda l'allevamento il processo è già avviato con l'automatizzazione di mungitura, alimentazione e

pulitura degli animali e anche in Italia alcune stalle sono già robotizzate. Per l'agricoltura è molto più complesso: i bovini possono essere "educati" alla macchina e a collaborare con essa, i vegetali non sembrano così facili...

«La manipolazione estrema in ambienti non strutturati è oggi una grande sfida per la robotica – spiega il dottor Vishuu Mohan della *Scuola di informatica e ingegneria elettronica* dell'università britannica, uno dei creatori del robottino raccogli-tore. – Quando proviamo a costruire un sistema che compia un'operazione umana affrontiamo una complessa integrazione di visione, tatto, forza e movimento, ma anche e soprattutto mettiamo in gioco la capacità di imparare e adattarsi, l'unico modo per far fronte a qualsiasi ambiente mutevole e non strutturato.»

Se il piccolo robot dell'Università dell'Essex compenserà o meno la crisi del lavoro stagionale è improbabile, l'Università però assicura che una versione definitiva sarà messa a punto prima della definitiva uscita della Gran Bretagna dall'Unione: insomma, esiste già chi guarda ai robot come soluzione immediata a problemi temporanei.

Quando vedremo i primi robot in campo?

Probabilmente è ancora lontana la macchina raccogli-fragole economicamente efficiente, ma la robotizzazione del lavoro agricolo è già una realtà e moltissime sono le start-up che propongono l'integrazione dei droni nel campo, per ora solo per mappare e identificare le erbe infestanti o per rilevare dati dal campo, ma sembra che in breve tempo si potranno ottenere droni in grado di seminare, irrigare o estirpare infestanti. ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it

L'utilizzo dei droni in agricoltura è già una realtà, anche se non ancora molto diffusa.



© FOTOBIRLING

© Ecorobotix

La Ecorobotix ha già lanciato un mini-robot alimentato a energia solare, capace di muoversi in maniera autonoma nei campi per il diserbo.



© WWW.ESEX.AC.UK



Vishuu Mohan dell'Università dell'Essex nel Regno Unito sta lavorando a un progetto robotico molto ampio finalizzato alla raccolta della frutta.

“Sto raccogliendo il primo
zucchero grezzo italiano.”



SCOPRI DI PIÙ SU



WHITE, RED & GREEN

Nostrano è il primo ed unico
zucchero grezzo di barbabietola,
buono e italiano al 100%.
Coltivato dai nostri agricoltori
nel rispetto dell'ambiente
e delle persone.

**Italia
Zuccheri**
SCEGLI L'ITALIA.



RICERCA E INNOVAZIONE

Fibra antica, usi innovativi

*I nuovi
orizzonti della
seta, una delle
più antiche e
preziose fibre
tessili usate
dall'uomo*

La storia della seta in Italia, dopo capitoli di successo straordinario e poi di declino veloce, oggi sperimenta nuove interessanti evoluzioni. Diverse imprese agricole negli ultimi anni hanno infatti riavviato allevamenti bachicoli che producono una materia prima di ottima qualità, incentivate dalla moltiplicazione dei suoi settori di utilizzo. Stiamo parlando della seta di gelso, quella che nasce dalla relazione tra i bozzoli delle larve del baco da seta (*Bombyx mori*) e il loro nutrimento, le foglie del gelso (*Morus alba* e *M. nigra*).

Le nuove applicazioni della seta

Se in campo medico chirurgico la seta, filato molto resistente, è stata a lungo impiegata per suturare le ferite, oggi la si utilizza in campo biomedico sotto forma di gel, soluzioni, membrane e altro ancora. Con accurate procedure si possono ottenere infatti prodotti dotati di elevata biocompatibilità, che si usano da supporto per la crescita cellulare in operazioni d'ingegneria tissutale, il settore che studia la possibilità di rigenerare tessuti od organi del corpo umano, danneggiati da patologie,



da incidenti o da invecchiamento, senza ricorrere a trapianti o protesi. Per esempio, utilizzando la coltura cellulare della seta su *scaffold* (particolari impalcature tridimensionali adatte a sostenere l'architettura della cellula) si è ottenuta la formazione di ossa, cartilagini, legamenti, sia in vitro sia in vivo. Si stanno studiando nuove applicazioni come la formazione di membrane per la riparazione della cornea o di matrici per il rilascio lento dei farmaci o, ancora, come bendaggio per le ferite, completamente riassorbito dall'organismo a fine mandato. Naturalmente per questi tipi di utilizzo sono indispensabili requisiti elevati di qualità, riproducibilità (fra lotti diversi) e tracciabilità. Ciò determina la necessità di adeguare anche i modelli produttivi, studiando macchine e componenti specifici per tutte le diverse fasi del processo, dalla coltivazione della pianta fino all'allevamento delle larve. Il CREA (*Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria*) sta

già da anni lavorando in questa direzione, dalla valutazione varietale e impiantistica del gelso fino alle operazioni di allevamento e selezione di bozzoli idonei alle diverse finalità. Ricerche e sperimentazioni che hanno consentito di sviluppare prototipi e di ottenere brevetti, alcuni dei quali in fase commerciale e in grado di ridurre i costi di produzione. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

**Le esigenze di
elevata qualità,
riproducibilità e
tracciabilità sono
diventate ancora
più stringenti
in seguito
all'emanazione
del nuovo
regolamento
europeo
2017/415
sui dispositivi
medici (Mdr),
che dal maggio**

**2020 sostituirà
l'attuale
direttiva Cee,
introducendo
importanti
cambiamenti
circa
l'inquadramento
e i requisiti delle
materie prime di
origine animale
e vegetale da
utilizzarsi per
applicazioni
medicali.**



Oggi si sta studiando per il bozzolo un'alimentazione a dieta artificiale, automatizzata, riproducibile, tracciata e svincolata dalla stagionalità. Per approfondimenti vedi il progetto *BombyxFeed*, coordinato da Carlo Bisaglia, del Centro di ricerca CREA - Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari, sede di Treviglio (BG).





leonardo nava radicamenti

Caos vuol dire energia. Leonardo Nava traspone energia. Lotta con l'informe. Così l'informe diventa energia. L'energia diventa forma. Flavio Caroli

**Studio Museo Francesco Messina
giugno — dicembre 2018**

Via San Sisto 4/A | tel. 02 88463614 | martedì – domenica 10 – 18
c.museomessina@comune.milano.it | www.comunedimilano.it/museomessina

L'eritritolo nel tè?

Il nome è tremendamente minaccioso, ma con il tritolo, potente esplosivo, ha poco in comune: è un dolcificante naturale dalle proprietà interessanti

Il glicole etilenico, o etandiolo, il più sepolce dei glicoli, si presenta come un liquido sciropposo, dolce, trasparente, usato tra l'altro come anticongelante, come solvente di derivati della cellulosa e nella fabbricazione di esplosivi.

Naturalmente presente nei cibi fermentati, l'eritritolo è un glicole, composto chimico la cui molecola contiene due ossidrilici alcolici (l'ossidrile caratteristico degli alcol è costituito da ossigeno e idrogeno). A livello industriale è ricavato dalla fermentazione indotta da lieviti selezionati. Il connotato più notevole è il sapore davvero simile a quello dello zucchero. Dolcificando dal 30% al 40% in meno, però, viene spesso combinato con altri dolcificanti cosiddetti "intensivi", ovvero dall'alto potere dolcificante, quali l'*aspartame* (E951), l'*acesulfame K* (E950), la *saccarina* (E954), il *ciclamato di sodio* (E952) e il *sucralosio* (E955).

Negli Stati Uniti se ne fa già un ampio uso nelle *diet-soda* (le bibite gassate dietetiche,

L'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) sconsiglia l'aggiunta di zucchero a cibi già ricchi di altri zuccheri o carboidrati; l'abuso porterebbe a iperglicemia, obesità, danni cardiovascolari in genere, diabete e carie dentaria.



ndr), in Europa è stato approvato 10 anni fa come additivo alimentare, da noi è ancora poco diffuso, ma sembra attrarre interesse crescente per le sue proprietà in fatto di gusto e salute.

I surrogati

L'eritritolo non sarà l'anti-zucchero perfetto (che ancora non esiste), ma gli attuali surrogati spesso sono portatori di possibili controindicazioni. Il *maltitolo* (E965), per esempio, impatta sui livelli di glucosio nel sangue per il 60% della stessa quantità assimilata in zucchero e, come *xilitolo*, *sorbitolo* e *isomalto* (anch'essi incidenti sull'indice glicemico) può provocare disordini intestinali. Il temuto *aspartame* (nel 2013 l'EFSA, l'Ente europeo per la sicurezza alimentare, ne ha riconfermato l'affidabilità per il consumo umano) contiene *fenilalanina*, un amminoacido fondamentale, ma che può provocare danni gravissimi a chi soffre di fenilchetonuria e non è indicato in gravidanza. *Saccarina* e *acesulfame K* hanno invece un retrogusto caratteristico, sgradito a molti.

Il perfetto sostituto dello zucchero

L'eritritolo non viene metabolizzato dall'organismo se non in minima parte (inferiore al 10% per un valore calorico da 0 a 0,2 kcal per grammo) e ha un apporto glicemico pari a zero. Anzi, già nel 2010 un importante studio del dipartimento di *Farmacologia e Tossicologia* della Facoltà di Salute, Medicina e Scienze della Vita all'Università di Maastricht dimostrava come l'eritritolo svolgesse la funzione di antiossidante in vivo e aiutasse a proteggersi dai danni vascolari indotti dall'iperglicemia. L'eritritolo, chimicamente affine allo *xilitolo*, sembra anch'esso utile nella prevenzione della carie. La scoperta di un sostituto perfetto dello zucchero, che sia non dannoso e con un apporto glicemico nullo, migliorerebbe la vita di molte persone affette da patologie invalidanti, prima fra tutte il diabete mellito.

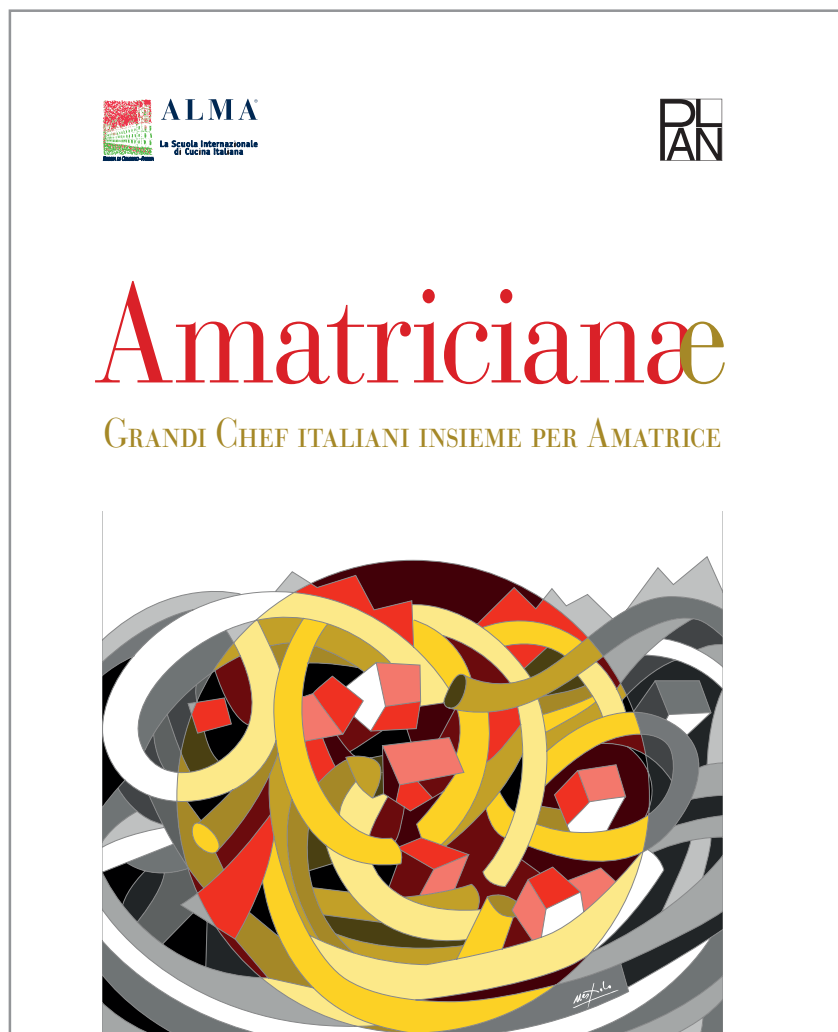
L'eritritolo potrebbe dunque rappresentare una risorsa, anche se ancora troppo poco conosciuta. ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it

Lo zucchero da tavola (o saccarosio) è un carboidrato, fonte di glucosio necessario al funzionamento del cervello, quindi non dannoso a prescindere. Una dieta priva di carboidrati può portare a chetosi, cioè a un'alterazione nel metabolismo degli acidi grassi.

Amatricianae

*Grandi Chef hanno contribuito
a rendere unico un libro fatto con il cuore*



Un percorso tra la storia,
le caratteristiche e le curiosità
dell'Amatriciana con ricette
inedite che esprimono
una sapienza culinaria e
una creatività gastronomica
straordinarie.

Con l'acquisto di
Amatricianae offri il tuo
contributo ad un progetto
di ricostruzione nella frazione
di Configno di Amatrice,
colpita dal terremoto
del 2016.

MADE IN ITALY

Gorgonzola D.O.P.

*Fatti e misfatti intorno al terzo formaggio
più famoso d'Italia. Una guerra di nomi
e non solo*

La leggenda narra che il Gorgonzola (dall'omonima cittadina vicina a Milano), nacque intorno all'879 d.C. grazie all'errore di un mandriano che aggiunse del caglio caldo al caglio freddo, ottenendo un formaggio dalle venature verdi e dal sapore intenso. Secondo altri, invece, il Gorgonzola sarebbe nato all'inizio del 1800 in Valsassina, terra ricca di grotte naturali la cui temperatura favoriva un'ottimale stagionatura. Il Gorgonzola era comunque famoso a livello internazionale già ai primi del '900, quando 100 mila quintali all'anno venivano esportati verso Inghilterra, Francia e Germania. Addirittura il tristemente famoso *Titanic* portò a fondo con sé numerose forme di questo formaggio, presente nel menù del ristorante di bordo. Dopo la Seconda Guerra Mondiale le tecniche produttive si modernizzarono, permettendo una produzione a livello industriale e

**Il Consorzio per
la tutela del
Gorgonzola oggi
conta 40 caseifici
che costituiscono
il 100% della
produzione
mondiale.**



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

nel 1970 fu creato il *Consorzio per la tutela del Gorgonzola*, che nel 1996 ottenne dalla UE la denominazione D.O.P.

Stracchino, Cambozola e che altro?

Nemmeno l'appetitoso formaggio, terzo in classifica solo dopo Parmigiano Reggiano e Grana Padano, è esente dal fenomeno della contraffazione che riguarda, in particolar modo, l'illecito utilizzo della denominazione protetta su formaggi non prodotti secondo il rigoroso disciplinare. Il Tribunale di Milano pochi anni or sono ha condannato il Comune di Gorgonzola e un'azienda agricola del territorio per aver posto in commercio un formaggio denominato "Stracchino di Gorgonzola" per contraffazione della

11/10/2018 anno 6, n. 10

13

D.O.P. Gorgonzola, condotta, questa, potenzialmente ingannevole per i consumatori, poiché il formaggio Gorgonzola D.O.P. in origine veniva chiamato proprio "Stracchino di Gorgonzola". In ambito comunitario è tuttora in corso l'accesa disputa tra il nostro Gorgonzola e il tedesco *Cambonzola*, mentre in campo internazionale si registra un'importante vittoria legale del nostro *Consorzio* in Messico, dove, quest'anno, nonostante l'opposizione da parte dell'*U.S. Dairy Export Council*, ovvero dell'organizzazione dei produttori di latte statunitensi, è stata definitivamente e ufficialmente riconosciuta la denominazione di origine *Gorgonzola D.O.P.* nell'ambito del nuovo accordo Ue-Messico.

Gli ottimi risultati conseguiti, unitamente a una costante attività di monitoraggio dei mercati, dimostrano che gli strumenti di difesa messi a disposizione dall'Ordinamento, se correttamente applicati, possono garantire un'efficace tutela dei diritti di privativa industriale e di conseguenza del *Made in Italy*. ■

Daniela Mainini
info@anticontraffazione.org
www.centrostudigrandemilano.org



Maestro Martino, il Gualtiero Marchesi del Rinascimento

Un grande cuoco che contribuì, in modo concreto, intelligente e creativo, al passaggio tra la cucina medievale, ormai in declino, e quella splendida del periodo rinascimentale

La sua data di nascita è incerta; si dice che fosse, verosimilmente, il 1° gennaio del 1430; il luogo invece è noto: il villaggio chiamato "Torre" in Val Blenio, allora facente parte del Ducato di Milano, visconteo, poi passato ai Cantoni svizzeri.

Si chiamava Martino de' Rossi, ma fu detto, semplificando, "Maestro Martino". Anche Gualtiero Marchesi è stato chiamato "Maestro" e anche lui, al pari di Martino, sarà ricordato per la "grande svolta" data alla cucina italiana del nostro tempo.

Maestro Martino doveva affrontare, e lo

fece con capacità, coraggio e determinazione, la cucina medievale che, anche nelle grandi occasioni, si presentava, certamente molto ricca e variegata, ma indubbiamente pesante, grezza e carica di sapori spesso squilibrati, nei quali la selvaggina e le carni in generale rappresentavano l'essenza del banchetto. In quel lungo periodo erano i monaci, nei loro conventi, a praticare la cucina più essenziale, semplice, ma ricca di prodotti naturali: Martino, nelle sue prime esperienze, praticò, apprese e fece sue le regole culinarie conventuali, con uno stile personale che diverranno motivo

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

della sua evoluzione e del suo inarrestabile successo, permettendogli di lasciare un'eredità di grande rilievo ai cuochi suoi contemporanei, ma, soprattutto, ai successori.

Giovanissimo, seguendo uno stile, ancora oggi praticato dai neo cuochi desiderosi di nuove esperienze professionali, si spostò spesso in territori diversi, acquisendo conoscenze molto vaste sui prodotti alimentari, che cominciò a trattare in modo assai diverso da quello in uso, proprio come Marchesi cinque secoli più tardi. Tutti e due dovettero lottare parecchio prima che i loro nuovi criteri fossero accettati e Martino, forse, ci riuscì in minor tempo, probabilmente perché lavorava al servizio di alti prelati o principi che gli davano carta bianca, mentre Gualtiero Marchesi faticò non poco per affermarsi con una concorrenza consolidata nella cosiddetta "cucina tradizionale".

Un'altra cosa, tutt'altro che trascurabile, traccia un parallelo tra i due "Maestri": entrambi, per affermare la loro "nuova cucina", evitarono di rifarsi a ricettari in uso, preferendo ideare nuove ricette con il loro personale stile e, nel caso fossero

richiesti dai committenti piatti già noti, li proponevano largamente rielaborati, secondo il nuovo modo di concepire la cucina.

Il principe dei cuochi

Ma cosa ha fatto di speciale Maestro Martino per diventare così importante? Eccone i punti essenziali in un percorso schematico

Il libro

Ne pubblicò uno solo, ma di grande importanza, un *best seller* che acquisì grande fama, cosa rarissima per quei tempi. Il titolo è *Libro de arte coquinaria*, scritto quando era alle dipendenze del "Reverendissimo Monsignor Camorlengo et Patriarcha de Aquileia"; circa 250 ricette, in un manoscritto, in lingua volgare perché fosse comprensibile a tutti, con pagine non numerate, ma con descrizioni disposte, per la prima volta, in ordine di portata e di tipologia di ingredienti, suggerendo talvolta anche alcune varianti se questi non fossero stati reperibili. Il libro diventò ben presto il testo guida per tutti i cuochi suoi contemporanei, sia nel territorio italiano, sia in altri Paesi europei e ciò

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

grazie alla traduzione in lingua latina di un umanista assai noto all'epoca: Bartolomeo Sacchi, detto "Il Platina", prefetto della Biblioteca Apostolica Vaticana, che inserì tutte le ricette di Maestro Martino nella sua opera *De honesta voluptate et valetudine*, con apprezzamenti su Martino, da lui definito "principe dei cuochi", assai colto e non solo di materie culinarie, ma in grado di confrontarsi con chiunque su qualsiasi argomento (anche in ciò, si riscontra un parallelo efficace con il Maestro Gualtiero Marchesi).

La sua cucina

Maestro Martino fu cuoco eccezionale, il più completo fra tutti. Si occupò principalmente delle materie prime, la necessità di privilegiarne il gusto originale, riducendo in modo drastico l'abuso di spezie, assai diffuse quale emblema di ricchezza dei padroni di casa. La sua cucina propose preparazioni più leggere e digeribili, con cotture ridotte e meno ingredienti mescolati fra loro.

I tempi di cottura

Per la prima volta con le ricette erano indicati, in modo assai originale, i tempi di cottura con prescrizioni

di carattere religioso del "lo spatio di uno, due o più *miserere* o di *Pater Noster*", da recitare mentre i cibi cuocevano. Il sistema era ingegnoso, soprattutto considerando che, a quel tempo, gli orologi di casa erano ancora sconosciuti.

I suoi mecenati

Primo di tutti, Francesco Sforza, duca di Milano, presso il quale Martino raffinò le sue tecniche di cucina e la conoscenza del banchetto. Poi il cardinale Camerlengo Ludovico Scarampi, Patriarca di Aquileia dove perfezionò e completò la sua attività e che gli consentì la pubblicazione del libro. ■

Toni Sarcina

altopalato@altopalato.it

www.altopalato.it

Martino è il primo cuoco a pronunciare la parola "polpetta" anche se, in realtà, si tratterebbe di un involtino. Curiosamente i Francesi chiamano gli involtini, "paupiettes". Il Maestro è anche il primo a parlare di pasta essiccata, in particolare di "vermicelli", e anche di pastiera con la ricotta.



Annalisa Renzi e la valorizzazione dei sensi

Analisi sensoriale, Centro Studi Assaggiatori, Narratori del gusto: parole stimolanti che meritano di essere esplorate, raccontate e, perché no, sperimentate

Sono state studiate attività di analisi sensoriale anche per bambini, con percorsi e giochi ad hoc per i diversi ordini di scuola (dell'infanzia, primaria, secondaria). Prima ti avvicini al prodotto, poi alleni i sensi, solo alla fine assaggi.

Vi è mai capitato di assaporare un cibo o un vino offerti da qualcuno che vi chiede: "ti piace"? In genere l'indagine si ferma lì. Perché la faccenda diventerebbe impegnativa se la domanda successiva fosse: "perché ti piace?" Eppure, andare oltre la parte emozionale del "mi piace / non mi piace", non è difficile come sembra, soprattutto se si è indirizzati da un "facilitatore" esperto di analisi sensoriale, la disciplina che permette di valutare il mondo e tutte le sue manifestazioni, prodotti inclusi, affinando l'uso dei sensi, vista, olfatto, gusto, tatto e udito. Ci fa da guida in questa esplorazione Annalisa Renzi, *Narratore del gusto* e *Panel Leader* in analisi sensoriale (vedremo poi cosa significa).

A.R. La prima cosa che effettivamente tutti dicono è: "mi piace / non mi piace". Nelle nostre analisi teniamo sempre presente questa parte emozionale. Il passaggio successivo è: cerchiamo di dare un nome alla tua parte emozio-

nale. E lì entra in gioco la semantica, il ramo delle linguistica che si occupa del significato delle parole. E poi diamole un peso, e allora interviene la misurazione. Alla fine si riesce a formulare una valutazione complessiva dell'oggetto d'indagine, cibo, ambiente, moda, qualunque cosa esso sia.

Annalisa collabora da vari anni con il *Centro Studi Assaggiatori*, società cooperativa nata nel 1990 con l'obiettivo di mettere a punto metodi di analisi sensoriale, di fornire servizi alle associazioni di assaggiatori esistenti e di promuoverne di nuove.

Annalisa, lei si è dedicata alla creazione di metodi di analisi che permettano di tradurre la percezione delle singole persone in profili sensoriali dei prodotti. Può spiegarci meglio?

L'analisi sensoriale è affascinante perché tutti abbiamo i sensi, cioè

gli strumenti per utilizzare questo metodo. Lavorando sulla semantica per arrivare a capirci e applicando la statistica per confrontare i dati raccolti, concentrandoci sulla mediana, tracciamo quello che definiamo un *profilo sensoriale*. Il giudizio monocratico a livello sensoriale non ha valore. Tant'è che se lavoriamo con i consumatori ne coinvolgiamo almeno un centinaio. Se invece lavoriamo con un panel di giudici, ovvero con persone già formate, le persone sono 15 al massimo. E si ottengono sia descrittori definiti *oggettivi* (quanto è dolce, quanto è croccante...), sia descrittori definiti *soggettivi* sui quali non puoi metterti d'accordo (appunto il "mi piace / non mi piace"). Io da *Panel Leader* cosa faccio? Utilizzo tecniche di comunicazione per ottenere il massimo d'interesse da parte dei giudici e per motivarli rispetto al compito che affrontano durante un test, decido la tipologia di test da eseguire e il piano di assaggio, raccolgo i dati emersi, mi avvalgo della statistica ed elaboro un report da presentare al committente del lavoro che illustri in maniera chiara i risultati ottenuti.

Lei è impegnata anche in altri versanti, come quello della comunicazione, adesso che ha preso grande slancio la presentazione di prodotti attraverso le tecni-

che dell'analisi sensoriale...

Come *Narratori del gusto* (più di 200 soci e più di 100 aziende di vario tipo e dimensione che condividono l'obiettivo di comunicare in modo innovativo grazie all'analisi sensoriale) studiamo metodi per aiutare le persone

a esercitare i sensi (guarda con attenzione... poi ti dico perché. Concentrati sulla parte tattile e gustativa...). Ti do gli strumenti per imparare a percepire e a esprimerti. Poi raccogliamo e ordiniamo tutto quello che è stato detto. Il più delle

volte il produttore è presente e

può interagire con i potenziali consumatori.

La nuova frontiera è proprio entrare in contatto con gli elementi del processo produttivo. Con i nostri incontri favoriamo anche il processo di sviluppo del network tra aziende.

Si può affermare che un obiettivo dei Narratori del gusto è realizzare percorsi comunicativi innovativi?

È così. Le tappe dei corsi di formazione sono: *Brand teller*, *Brand Ambassador* e *Guida Sensoriale*. Una giornata per diventare *Brand teller*; per acquisire le tecniche che permettono di comunicare in modo innovativo le percezioni acquisite con i sensi; poi in tre giorni si arriva a essere *Brand Ambassador*, con un passaggio anche sulla psicofisiologia, per capire come sei fatto e perché percepisci in un certo modo. Il terzo step è *Guida Sensoriale*, il più completo, che in genere si conclude dopo almeno un anno dalla fine del corso da *Brand Ambassador*.

Che cosa sono i Codici sensoriali specifici?

Sono quelli relativi a un determinato prodotto: vino, gelato, olio... in questo caso c'è un corso per diventare *Trainer* con un approfondimento successivo. Ti presentiamo il prodotto e il relativo codice sensoriale e t'insegniamo come proporlo. Vogliamo che i nostri metodi d'analisi si diffondano. L'obiettivo è comunicare i territori e i prodotti tipici, utilizzando l'analisi sensoriale. Così hai l'emozione, la passione, il ricordo. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

© ISABELLA DELBARBA



Anoressia e bulimia
sono la prima causa di morte
per malattia tra gli adolescenti.*

*Tra i 12 e i 25 anni in Italia. Fonte: Organizzazione Mondiale di Sanità

Loro non ne parlano,
NEVER GIVE UP può aiutarli.

NEVER
GIVE
UP
ONLUS

www.never-give-up.it

I SEGRETI DELLA SPESA

Gli usi del rabarbaro tra benessere e cucina

Lunghi gambi rossi, grandi foglie verde intenso, bellissimi fiori rossi e rosa, o bianchi e gialli, riuniti in pannocchie e un caratteristico sapore bilanciato tra il dolce e l'amarognolo

Originario della Cina, dove veniva utilizzato già circa cinquemila anni fa come erba medicinale, il rabarbaro si diffuse nella Magna Grecia grazie all'opera del medico Alessandro Traliano per poi nel Medioevo ottenere la fama di toccasana anche nel resto d'Europa.

Ancora oggi, forte delle proprie virtù benefiche ottenute dal rizoma essiccato, questa pianta perenne viene impiegata in fitoterapia per favorire la digestione, migliorare la mucosa e la funzionalità intestinale, stimolare la produzione di globuli rossi, velocizzare il processo di guarigione di scottature o ferite e, infine, per depurare l'organismo. Utile anche come antiparassitario e cosmetico (se trattato correttamente può essere impiegato per conferire ai capelli una tonalità ramata), conta oltre 60 specie diverse, diffuse tra Asia ed Europa; le più comuni sono il rabarbaro europeo (*Rheum rhaponticum*), da cui si ottengono i gambi adatti per la cucina, e quello cinese (*Rheum palmatum*) dal sapore più amaro, ideale per l'erboristica e per la produzione di liquori, bevande tonico-digestive e caramelle.

In cucina: consigli e abbinamenti

Ottimo alleato per la preparazione di particolari ricette dolci e salate, il rabarbaro va acquistato quando si presenta con colori accesi, coste consistenti e croccanti; inoltre, appassendo facilmente, va lavorato e consumato entro pochi giorni.

Prima di utilizzarlo in cucina va lavato, ne vanno eliminate le foglie (velenose!) e ripuliti i gambi, del tutto simili a quelli del sedano, delle parti esterne e troppo dure. Per quanto riguarda il gusto, la costa rossa risulta essere più dolce e adatta per realizzare crostate, *crumble* e dolci al cucchiaio; per essere abbinata alle arance ai frutti rossi come le fragole e i lamponi, oppure per farne delle confetture con la cipolla rossa, l'aceto o lo zenzero, perfette per accompagnare carni selvatiche, bolliti e formaggi sia freschi che stagionati.

I gambi verdognoli, invece, dal sapore più aspro e contrastante, ben si sposano con il pesce, dando un tono più fresco ai piatti a base di salmone e crostacei, oppure sono da provare con la *tartare* di manzo e con le carni di maiale cotte alla griglia, sgrassandone il sapore, stimolando le papille gustative e la salivazione. ■

Francesca Gamba

francesca.gamba.z@gmail.com



Più dolci al lume di candela

Nella coltivazione, il metodo inglese della "forzatura" consente di ottenere gambi di qualità superiore, meno fibrosi, più teneri, dolci, dal colore accentuato e consumabili anche crudi. I rizomi vengono tenuti in totale assenza di luce e a temperatura controllata per un massimo di 4 settimane. Al termine del tempo prestabilito ne avviene la suggestiva raccolta: al buio, a lume di candela.



La colazione dei campioni

Uova al bacon con pane caldo e spremuta d'arancia, cappuccino e brioche, toast con prosciutto e formaggio, yogurt alla frutta... quale sarà la colazione migliore?

La colazione è uno dei pasti più importanti e questo perché, al risveglio, il nostro organismo ha appena affrontato il più lungo digiuno della giornata, ossia quello notturno.

Da un punto di vista nutrizionale quando ci svegliamo siamo in debito di carboidrati, proteine e grassi, quindi è fondamentale che la colazione, dolce o salata che sia, contenga tutti i macronutrienti.

Inoltre, visto che a differenza degli altri pasti è solitamente molto ripetitiva, sarebbe buona norma che fosse composta da alimenti ottimali non solo dal punto di vista nutrizionale, ma anche da un punto di vista salutistico: quindi, per esempio, sì alle uova (magari biologiche), ma meglio senza bacon.

In ultimo, anche la forma di assunzione dell'alimento è importante. Un buon

esempio è dato dalla differenza che c'è tra mangiare un'arancia o berne la spremuta. Infatti, mangiando un frutto intero assumeremo acqua, zucchero e fibra (che impedisce l'assorbimento istantaneo intestinale degli zuccheri ed evita, quindi, l'innalzamento repentino della glicemia), mentre bevendo una spremuta o un succo di frutta, anche senza zuccheri aggiunti, assimiliamo solo acqua e zucchero (quello naturalmente presente nella frutta). Vediamo ora, nel quotidiano, come potrebbe essere composta una colazione completa e salutare (calcolata per una donna alta 165 cm).

Colazione dolce

Esempio 1

-150 ml di latte scremato o di soia senza zuccheri aggiunti
-100 g di frutta
-15 g di noci
-2 fette biscottate integrali con 10 g di marmellata senza zuccheri aggiunti (in alternativa 30 g di biscotti integrali).

Esempio 2

-100 g di yogurt greco magro bianco
-200 g di frutta
-20 g di mandorle
-5 g di semi di chia.

Esempio 3

-Brioche integrale
-150 g di budino di ricotta composto da: 150 g di ricotta magra + 3-4 g di cacao amaro in polvere + dolcificante tipo stevia o eritritolo a piacere.

Colazione salata

Esempio 1

-1 uovo all'occhio di bue
-50 g di pane integrale
-100 g di frutta.

Esempio 2

-50 g di pane integrale
-20 g di burro di arachidi senza zuccheri
-100 g di frutta.

Esempio 3

-150 g di ricotta magra o fiocchi di latte
-30 g di crackers integrali
-150 g di frutta.

In aggiunta, caffè e tè possono essere assunti liberamente (meglio senza zucchero) e, per migliorare il transito intestinale, è consigliabile bere, appena svegli, un bicchiere di acqua calda. ■

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



“Retroinnovazione”: il concetto di un capraro marchigiano

Grazie a Foodsccovery e al suo portale, che racconta e promuove piccoli artigiani attentamente selezionati, i cosiddetti Foodheroes, andiamo a conoscere Vittorio Beltrami

«Ho 66 anni e nella mia vita ho imparato più dalle capre che dagli uomini». È sulla sedia del suo giardino, Vittorio Beltrami, quando ne parla. Ha un cappellino in testa, i capelli lunghi, grigi, mossi dal vento marchigiano. Di mestiere fa il capraro. «Mi sono innamorato di questa bestia molto tempo fa. Le capre mi hanno ridato vita in un periodo difficile della mia esistenza, dovuto all'incontro con una malattia importante».

Il covo dei briganti

Ha una gastronomia, Vittorio, e ci lavora con la moglie: *Il covo dei briganti* a Cartoceto nelle Marche. Ma soprattutto, sempre con la moglie, produce formaggi. La signora Beltrami

è addetta al caseificio, il marito si occupa della stagionatura. La loro missione ha caratteristiche ben precise: filiera corta, rispetto per l'ambiente e riscoperta dei sapori antichi. I prodotti ottenuti dalle capre hanno una resa bassissima, ma Vittorio e la moglie non si sono ancora stancati. Producono tanto: caprini freschi e stagionati, affinati al limone, al finocchietto, al pepe rosa, un particolare e profumato

Vittorio Beltrami con la moglie, davanti al loro negozio-laboratorio che è anche luogo di degustazione dei loro prodotti oltre che di altre tipicità del territorio marchigiano.

pecorino, stagionato in foglia di fico di Ripalta dalle note dolci, lattiche ed erbacee, dei pecorini stagionati in fossa, nelle neviere del Palazzo Rusticucci a Cartoceto (PU). Questi tipici formaggi dall'aspetto rustico e irregolare vengono lasciati riposare nel tufo da agosto a novembre. Il risultato è un formaggio a pasta semidura dal gusto forte, quasi piccante e dal profumo intenso.

Guardare avanti, consapevoli della propria storia

Questo mondo ha un odore dolce, un profumo di natura e di bellezza, che a Vittorio ricorda l'infanzia, e gli sforzi compiuti dai genitori per acquistare, pezzo dopo

pezzo, la terra, bene assoluto. Allora, nelle sere passate davanti al camino, quando il nonno alzava la mano, tutti stavano in silenzio ad ascoltare l'esperienza degli anni. «La saggezza dei nostri genitori serve sempre – commenta il capraro – i giovani dovrebbero capire che se si perdono nel bosco non serve continuare a correre, ma si deve tornare indietro».

Metafore a parte, quello che il signor Beltrami consiglia alle nuove generazioni è di rispettare i tempi, le tradizioni, le storie, le culture, non facendo l'errore di escludere la tecnologia. Coniugare il vecchio e il nuovo, un concetto che lui sintetizza in una parola: “retroinnovazione”, ossia guardare avanti, ma con i piedi ben piantati nelle nostre consolidate tradizioni e storie.

Grazie al progetto *Foodheroes*, vi faremo conoscere molti altri protagonisti e custodi dell'arte enogastronomica artigianale italiana. ■

www.foodsccovery.it

© DANNY CHRISTENSEN - DANNY@DANNYCHRISTENSEN.COM

© DANNY CHRISTENSEN - DANNY@DANNYCHRISTENSEN.COM

© DANNY CHRISTENSEN - DANNY@DANNYCHRISTENSEN.COM



Vivian ha trovato qualcosa di molto piacevole per aiutare il suo papà, ricercatore AIRC: il cioccolato! Scopri la loro storia e tutte le altre su airc.it

Medaglia d'argento per il salame al miele bio

Premiato il team di studenti della laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza per un prodotto insieme tradizionale e innovativo

Si tratta di *Semplice*, un salame "speciale": è privo di additivi grazie all'impiego della tecnologia del freddo, che permette di eliminare i nitrati e i nitriti abitualmente utilizzati per la conservazione; ha miele di acacia bio al posto del saccarosio (in una percentuale dell'1% circa, che è quella solita per questo tipo di insaccato); il *packaging*, biosostenibile, è realizzato in cera d'api che, rendendo impermeabile il salame, ne rallenta la disidratazione e consente di prolungarne la vita sullo scaffale (la cosiddetta *shelf life*, o durata fino alla scadenza) per un tempo superiore a 6 mesi. La cera d'api non sostituisce ma si aggiunge al tradizionale budello.

Il concorso

Il progetto, come si è detto, è nato alla facoltà di *Scienze agrarie alimentari e ambientali* dell'Università

Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. La squadra di studenti che l'ha presentato ha vinto la medaglia d'argento al concorso *Ecotrophelia Italia* alla sua decima edizione, indetta da Federalimentare e patrocinata dal Miur (*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*) e dall'ENEA (*Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile*). Per inciso, il primo premio è andato a *Spire*, uno snack salato composto dalla microalga *Spirulina* su una base di farina di piselli e farina di riso, sviluppato da tre studenti di *Scienze e Tecnologie Alimentari* dell'Università di Milano.

Ecotrophelia premia l'ecoinnovazione nei prodotti agroalimentari, con particolare attenzione alla sostenibilità e al rispetto

ambientale.

Un'occasione preziosa per gli studenti italiani, che consente loro di avvicinarsi al mondo dell'industria alimentare e all'Europa. La competizione è infatti parte del più ampio contesto *Ecotrophelia Europe* (che presenta le tendenze alimentari del prossimo futuro) del SIAL Paris (una fiera specializzata nell'industria alimentare che si tiene ogni due anni).

Alla guida del team dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Annalisa Rebecchi, ricercatore, puntualizza: «Continueremo la nostra attività di ricerca, ci sono ancora diversi aspetti da migliorare.» Ma è già avviata la collaborazione con un salumificio campano. In sei anni la facoltà di *Scienze agrarie alimentari e ambientali* piacentina ha partecipato a *Ecotrophelia* con sei squadre, aggiudicandosi quattro volte la medaglia d'argento e due quella d'oro, a cui si aggiunge un bronzo ottenuto nel concorso europeo. ■

La redazione
info@cibiexpo.com

SIAL Paris

SIAL Paris, primo appuntamento mondiale per l'innovazione alimentare (con il 10% circa dell'innovazione mondiale presentata dai suoi espositori), è il luogo in cui si inventa l'alimentazione di domani, mettendo in luce questo lato nascosto del Food. Nell'edizione di quest'anno *Future Lab* farà eco al *SIAL Innovation*: il primo passo per "capire la storia e persino la preistoria dell'innovazione del Food". www.sialparis.com

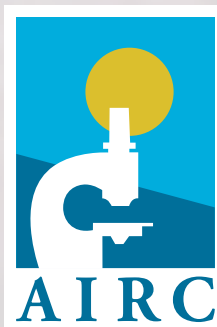


I NOSTRI VOLONTARI TI ASPETTANO.
PER SAPERE DOVE: **AIRC.IT - 840.001.001***

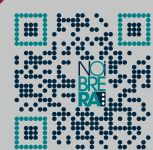
*UNO SCATTO DA TUTTA ITALIA, ATTIVO 24 ORE SU 24

Dal 12 novembre, la distribuzione continua nelle filiali del Gruppo **UBI** **Banca**
(fino ad esaurimento scorte) Fare banca per bene.

Rendiamo il cancro sempre più curabile.



Circles
Collezione Duilio Zanni
800 tondi d'arte
MUST museo del territorio
Vimercate
6-28 ottobre 2018



MUST
museo del territorio
Via Vittorio Emanuele II, 53
Vimercate (MB)
www.museomust.it

INAUGURAZIONE
sabato 6 ottobre ore 18 - ingresso libero

ORARI DI APERTURA
mer e gio ore 10-13
ven, sab e dom ore 10-13/15-19
ingresso museo 5 euro
(ridotto 3 euro)

con il patrocinio di



BRERA
ACCADEMIA DI BELLE ARTI
Milano

CIRCLES

TENDENZE

S.O.S. plastica in mare!

Tonnellate di frammenti di plastica solcano le onde dei mari e degli oceani. Una giovane biologa marina ci racconta la sua esperienza

Ogni estate, fra i promontori del Parco Nazionale di Cabrera, troverete un veliero, il *Toftevaag*, che somiglia a un vascello pirata: lo scafo in legno antico norvegese, le vele rosse spiegate e un equipaggio internazionale alla ricerca di tesori nascosti. In questo caso, la barca non ospita corsari ma scienziati e i tesori nascosti sono capidogli, delfini, tartarughe e altre specie che fanno parte della ricca biodiversità mediterranea.

L'equipaggio si trova spesso alle prese con tartarughe marine in fin di vita, perché hanno ingerito un sacchetto di plastica, o perché intrappolate in una rete da pesca.

Sull'antico vascello, la ricerca moderna

Ogni estate, la società di ricerca spagnola ALNITAK, supportata da altri enti spagnoli come *Fundación Biodiversidad* e *LIBERA*, osserva la fauna marina attorno alle Baleari, raccogliendo dati essenziali per la gestione delle zone protette. Negli ultimi anni il direttore di ricerca e capitano del vascello Ricardo Sagarminaga si dedica a una delle più

grandi sfide ambientali: l'inquinamento da plastica. Sacchetti, cannuce, reti da pesca, contenitori in polistirolo, bottiglie di acqua minerale... la lista di oggetti che galleggia per i nostri mari è interminabile. La maggior parte ha origine nelle grandi città, si fa strada nei fiumi, fino ad arrivare all'oceano. Ma la minaccia più grave è sotto la superficie dell'acqua: migliaia di frammenti di microplastica (misurano meno di 0,5 millimetri) fanno ormai parte della catena alimentare marina e della nostra dieta. Questi frammenti sono stati rilevati ovunque: nel sale marino, nei frutti di mare e anche nella birra. Quest'estate, in mare aperto, abbiamo recuperato oltre 40 metri cubi di rifiuti marini. Esponiamo il nostro "raccolto" ogni settimana nelle zone portuali turistiche, invitando famiglie a bordo per saperne di più. Per sensibilizzare le comunità iso-

lane, ho sviluppato con ALNITAK un progetto didattico, coinvolgendo centinaia di studenti. I giovani partecipanti ci hanno sottoposto proposte per ridurre l'utilizzo quotidiano della plastica sull'isola. Le squadre vincenti sono salite a bordo a far parte dell'equipaggio e hanno potuto partecipare a una vera e propria spedizione scientifica. Non è facile cambiare abitudini, ma tutti possiamo ridurre il nostro impatto ambientale. Con la plastica, si comincia dalla cucina, o in questo caso dalla cambusa! Quest'anno, acquistando prodotti freschi da aziende agricole locali e biologiche, siamo riusciti a diminuire del 90% i rifiuti di plastica a bordo. Abbiamo anche aggiunto un impianto per estrarre l'acqua dolce dal mare, eliminando il consumo di circa 25.000 bottiglie d'acqua ogni anno. ■

Jasmine Spavieri
www.jasminespavieri.com



13 E 14 OTTOBRE

nelle principali piazze italiane

la zuppa della Bontà

è buona per te
e scalda l'inverno dei senzatetto!
Chef Roberto Valbuzzi



Foto ULTPHOTO



© ARAGORN

2018
quarta
edizione

Il 13 e 14 ottobre
i volontari di Progetto Arca scendono in piazza con
la zuppa della Bontà.

Scopri la piazza più vicina a te su www.lazuppadellabonta.it

Ti aspettiamo in piazza: con una piccola donazione metti in tavola la zuppa della Bontà e ci aiuti a proseguire il nostro impegno concreto per le persone in stato di grave povertà ed emarginazione. Nell'ultimo anno oltre 31 mila persone in difficoltà hanno usufruito dei nostri servizi, abbiamo distribuito oltre 2,4 milioni di pasti e offerto più di 700 mila notti al riparo. Vieni a trovarci!



www.progettoarca.org

grazie a



con il sostegno di



TENDENZE

Birrifici artigianali italiani

Produttori di birra ad alto tasso di creatività

Dagli anni '90 l'Italia è protagonista del "rinascimento" della birra nostrana, prodotta con metodi artigianali e ricette innovative. Sono ormai numerosissimi i microbirrifici diffusi sul nostro territorio, alcuni anche molto apprezzati dagli estimatori stranieri.

È innegabile che in Italia la birra artigianale sia divenuta uno dei prodotti maggiormente performanti a livello mediatico dell'ultimo decennio. A dimostrazione di questo basti considerare che dall'anno ufficiale della nascita dei primi 6 microbirrifici, il 1996, e per il decennio successivo, il numero complessivo di birrifici si era attestato attorno a 250 unità produttive; e ancora, dopo altri 10 anni, i birrifici sono aumentati esponenzialmente, fino a raggiungere la considerevole cifra di circa 1.500 impianti di produzione artigianale. Dopo un'iniziale, ampia diffusione di nuovi birrifici soprattutto nel Centro e al Nord, ora si può assistere a una decisa crescita in tutte le Regioni italiane. Si produce birra dal Piemonte alla Sardegna e ogni Regione è ampiamente rappresentata da aziende d'eccellenza, spesso premiate e segnalate nei più importanti contesti nazionali e mondiali.

In Europa, si sa, esistono Paesi che storicamente producono birra da molto tempo. Le più importanti, tradizionalmente, sono la Repubblica

Ceca, il Belgio, la Germania e la Gran Bretagna. Ogni scuola produttiva ha le sue regole, il suo "editto della purezza" (il *Reinheitsgebot* tedesco); ci sono "scuole" che hanno creato le *pils*, le *lambic*, le *ale* in tutte le loro declinazioni, e quelle dove sono nate le *trappiste*.

Boccali di creatività

In questo contesto le birre italiane si sono fatte strada, dapprima con piccoli numeri e poi via via con crescente autorevolezza, esaltando e infine sublimando il "marchio di fabbrica" che ci distingue in tutto il mondo: la creatività! Solo da noi si è provato, sperimentato e rischiato, solo qui in Italia si possono trovare birre dove, alle materie base, vengono aggiunti cereali, legumi, fiori, spezie di ogni tipo, dove l'uso in infusione di prodotti tipici regionali dimostra la profonda e rispettosa conoscenza del territorio dei mastri birrai: dalle pesche di Volpedo piemontesi, al *radicchio di Treviso*, passando per le *mele cotogne salentine*, l'*albicocca Pellicchiella del Vesuvio*, fino al *bergamotto calabrese*, ogni Regione italiana conta almeno un microbirificio che fa uso di prodotti tipici locali.

"Cedere alla tentazione" di provare una birra artigianale italiana significa anche conoscere un modo colto, evoluto e creativo di produrre la birra. ■

Luca Grandi

luca.grandi1@gmail.com

11/10/2018 anno 6, n. 10

27



Birra Nostra

Dal 2007 promuove appuntamenti imperdibili per gli amanti della birra. In particolare *Birra Nostra Magazine* è un periodico online dedicato all'universo della birra artigianale italiana di qualità. Si avvale di esperti giornalisti, operatori del settore, docenti e mastri birrai. fb: Birra Nostra Magazine
Birra Nostra Promozione Birre Artigianali d'Italia



Aiutiamoli a uccidere l'aiuto

Quanto poco sappiamo del mondo africano, soprattutto del sentire di migliaia di migranti che lasciano i loro villaggi per raggiungere l'Europa, in primis l'Italia

Tra i progetti seguiti da Sunugal Onlus, quello di SAT, "Sole, Acqua, Terra" per lo sviluppo agricolo di auto-sostentamento in Senegal. Il progetto prevede anche un coinvolgimento delle donne del villaggio incentivandole e preparandole a commercializzare i prodotti della terra o i loro manufatti.

L'incomunicabilità alimenta l'ignoranza e la paura, rendendo spesso irrespirabile e ammorbante l'aria di questo nostro tempo. Eppure, se solo ci disponessimo all'ascolto, potremmo cogliere segnali ben diversi, persino confortanti.

Seduta a un vecchio tavolo della Cascina Casottello, all'estrema periferia sud di Milano, ho raccolto il racconto di Modou Gueye, senegalese, approdato in Italia negli anni '90 e da allora impegnato a tenere aperto proprio un canale di dialogo tra le due culture. Un lavoro incessante che ha prodotto molti frutti nella sua terra e nella nostra.

Viene da Beud Dieng (si pronuncia un po' alla francese), un villaggio rurale a circa 130 km da Dakar, la capitale del Senegal. Oggi Beud ha un migliaio di abitanti, ma quando Modou se n'è andato ne aveva poco meno di 300.

Perché lasciano l'Africa

«Mia madre si faceva chilometri a piedi – sorride Modou – per andare a prendere l'acqua».

Il cambiamento climatico ha inaridito una terra un tempo verde e agricola, ha prosciugato i corsi d'acqua, il deserto è avanzato rendendo impossibile ogni attività, «non si riesce più a vivere, per questo le persone se ne vanno. – prosegue Modou – Quando ero bambino ricordo uno zio che partì per il Camerun; aveva scritto circa una ventina di lettere che mi affidò prima di partire all'indomani: non voleva farsi vedere perché era mal considerato chi lasciava il villaggio... All'epoca non c'erano acqua, elettricità, scuole, ma, attraverso la "diaspora" senegalese presente soprattutto in Italia, col tempo abbiamo portato tutto.»

Rimbocarsi le maniche

Beud è stato il punto di partenza del progetto di *Sunugal* ("la nostra bar-

ca") di cui Modou Gueye è presidente. Tutto è iniziato con la messa in pratica di 3 parole: "*Defaral sa bopp*" un'esortazione in lingua Wolof ad agire e lottare, a prendersi carico di se stessi. Grazie alle rimesse dei Senegalesi emigrati, all'aiuto del Comune di Milano e di Fondazione Cariplo è stato possibile costruire un pozzo e poi portare l'elettricità. Da Beud il progetto di riqualificazione si è esteso ad altri 24 villaggi dove sono arrivati i pozzi e i pannelli solari che hanno portato la luce. Tutto questo ha consentito di riattivare un'economia agricola, un'agricoltura sostenibile sia per le famiglie direttamente coinvolte, sia per il commercio con gli altri villaggi e con Dakar. «Sansa, mango, papaya, cipolle, melanzane, pomodori... in Italia – aggiunge Modou – ci siamo portati arachidi e carcadè». Beud è oggi un quartiere periferico di Dakar e c'è più o meno tutto, addirittura «dicono che le case siano migliori di quelle della capitale e questo grazie a coloro che sono rientrati dall'Italia. Oggi lavoriamo su 3 regioni differenti, anzi 4: Louga, Thiès, Dakar e Saint-Louis... mancano i collegamenti; nei villaggi solo strade sterrate: noi siamo a 30 km dal mare, ma per arrivarci ci vogliono 2 ore... ». Il problema dell'acqua permane, anche se attualmente per carenze strutturali: a ogni pioggia Dakar si inonda e si interrompe l'erogazione di acqua domestica, venduta



© GIULIA TABACCO

peraltro a carissimo prezzo, come l'elettricità (l'acqua è stata privatizzata dagli anni '80). Con Modou lavora ormai una fitta rete di cittadini e di sostenitori per contribuire allo sviluppo di piccole-medie imprese cresciute in loco. «Abbiamo cominciato a pensare alla trasformazione dei nostri prodotti... Grazie anche ai Valdesi abbiamo aperto un centro polifunzionale (con un panificio, una sartoria, una cooperativa al femminile dedicata a un modello Europa-Africa).» Oggi si aiutano i diversi villaggi a sviluppare le loro attività attraverso la formazione: vengono guidati nella preparazione di un *business plan*, nella gestione dei rapporti con le banche, nella commercializzazione o nello stoccaggio. Grazie alla "diaspora" senegalese in Italia e in Spagna diversi migranti sono tornati in patria per diventare imprenditori di se stessi. «Serve l'aiuto che aiuta a uccidere l'aiuto – sottolinea con forza

Modou – Intendiamo combattere la mentalità di chi cerca aiuto nell'assistenzialismo».

Guardare al futuro

Ciò che serve oggi è aiutare i più giovani: «Vorrei dedicarmi a un progetto con le scuole e le donne, attraverso il teatro. Vorrei costruire più scuole. Non tutti i villaggi hanno una scuola. In molti casi le famiglie fanno chilometri per accompagnare i bambini, oppure li tengono a casa, insegnando loro a leggere con il Corano». L'educazione è fondamentale, in Senegal la scuola è pubblica a partire da quella per l'infanzia, ma non è d'obbligo e i vari governi non l'hanno mai sostenuta. Non resta quindi che augurare a Modou e a tutta la comunità senegalese che anche questo importante progetto possa svilupparsi velocemente e con successo. ■

Carmen Rando
carmen.rando@cibiexpo.it

Sunugal Onlus

È un'associazione socio-culturale nata in modo informale nel 1990 da un gruppo d'immigrati senegalesi, per aiutare i familiari rimasti in patria a sostenere le spese per matrimoni e funerali. Negli anni i migranti senegalesi sono aumentati e nel 1998, con la presenza di molti giovani nel gruppo, si è sentita la necessità di ufficializzare l'associazione sotto la guida di Modou Gueye (in foto) che ne è presidente. È apolitica e aconfessionale, non ammette discriminazioni e non ha fini di lucro.



Il progetto SAT ha permesso di installare anche dei pannelli solari che alimentano il generatore del pozzo a trivellazione del campo agricolo a Beud.

Sunugal è un incubatore di progetti, promotore di iniziative di integrazione e dialogo (in Italia) e di sviluppo (in Senegal), un attivatore di processi creativi e aggreganti in entrambi i contesti.

Gli obiettivi di Sunugal Onlus sono diversi:

- orientamento e accompagnamento degli stranieri;
- riconoscimento del ruolo degli altri attori presenti sul territorio;
- promozione del co-sviluppo
- educazione allo sviluppo, alla cooperazione internazionale e al dialogo interculturale.

www.sunugal.it



© GIULIA TABACCO



© GIULIA TABACCO



© GIULIA TABACCO

Caraffe miracolose. O no?

On line si possono trovare le classifiche, per qualità, efficienza, convenienza, degli addolcitori da utilizzare in casa per migliorare l'acqua del rubinetto. Ma servono davvero?

Gruppo CAP con l'adeguamento al Piano di Sicurezza dell'Acqua (PSA), o Water Safety Control (WSP), segue un innovativo processo di prevenzione e monitoraggio delle procedure attraverso la valutazione e la gestione del rischio. Una garanzia per la salute che il gestore sottoscrive con i suoi utenti e certifica in ogni bolletta con la carta d'identità dell'acqua.

Sono pubblicizzati facendo leva soprattutto sull'idea del gusto (per i patiti dell'acqua frizzante) e della comodità (niente più carichi pesanti di bottiglie di minerale). Si parla un po' meno della manutenzione: questi recipienti devono essere tenuti ben puliti, per evitare il rischio di contaminazioni. Il loro compito è addolcire l'acqua potabile eliminando elementi chimici e particelle sospese. Ma in realtà questo viene già fatto dal gestore del sistema idrico, che in più garantisce periodici controlli sui parametri microbiologici, chimici e fisici dell'acqua erogata nei locali in cui viviamo. L'acqua potabile che scende dal rubinetto è tempestivamente e attentamente controllata. Può essere controproducente dunque addolcirla ulteriormente perché la si priva di elementi minerali essenziali, come magnesio e calcio, che hanno un effetto protettivo per il sistema cardiovascolare e aiutano a prevenire l'osteoporosi. È stato infatti scientificamente dimostrato che abbassare eccessivamente il residuo fisso nell'acqua che beviamo non è salutare.

L'acqua: se troppo dolce non fa troppo bene
La caraffa filtrante può essere utile per modificare il gusto dell'acqua, ma se lo scopo è abbassare il residuo fisso per proteggere la propria salute, gli effetti sono nulli se non contrari. Addolcire troppo l'acqua non fa bene. Al contrario, se il residuo fisso è alto e l'acqua è ricca di calcare, la preoccupazione deve essere rivolta più agli elettrodomestici che all'organismo, insomma più alla lavatrice che alla salute! È vero invece che l'acqua è priva di batteri, ma solamente se ci si ricorda di controllare i filtri e di cambiarli regolarmente. La scarsa igiene e cura dei dispositivi di addolcimento dell'acqua favorisce l'aumento della carica batterica. È consigliabile allora chiedere a chi vende l'apparecchio di fornire anche assistenza e manutenzione. Attenzione anche al contenitore finale, cioè ai vuoti di vetro o di plastica riutilizzabili. Bisogna lavare bene bottiglie e tappi perché i batteri possono proliferare anche su gomma, vetro e plastica.

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.



L'acqua deve essere conservata in frigo e sarebbe meglio consumarla nel giro di poche ore. Per concludere, un gasatore domestico è un'ottima soluzione se si ama l'acqua frizzante, ma ricordiamo che le "case dell'acqua", ormai diffuse dappertutto, erogano anche acqua potabile gassata buona e sicura. ■

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

Food, Fashion & Arts: Imprese Creative tra Italia e Africa

II edizione

Milano, 18-19, 25-26 gennaio, 1-2 febbraio 2019



La Winter School dedicata a chi desidera approfondire i nessi tra Italia e Africa e sviluppare modelli di business ispirati dall'incontro tra imprenditorialità e creatività italiana e africana.

Un'occasione unica per:

- Approfondire le dinamiche del Made in Italy e dei mercati africani in ambito Food, Fashion & Arts;
- Sviluppare competenze e conoscenze trasversali, quali la comunicazione digitale e non convenzionale
- Essere parte del confronto tra le comunità creative della Diaspora Africana e quelle italiane.

Quota di iscrizione: 400€ (iva esclusa). Sono previste borse di studio.

Iscrizioni: entro il 10 dicembre 2018*

(*Verrà applicato il 20% di sconto sulla retta per chi si iscrive prima del 15 novembre 2018)

Dove: Università Cattolica del Sacro Cuore - Sede di Milano

Per maggiori informazioni

Dott. Michela Grana

michela.grana@unicatt.it

Tel: (+39) 02 7234 2505

www.facebook.com/modacultmilan



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore