

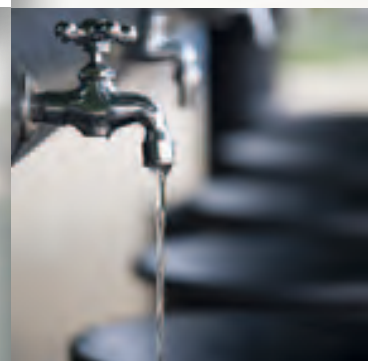


**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 6 - n. 9
13 settembre 2018
www.cibiexpo.it



**Blue Barriers
una soluzione
antiquinamento
oceanico**



**Sconti
sulla bolletta
con il Bonus
Idrico**

**Riccardo Illy
il signore
di Trieste**



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

Autunno in vista con buonumore

Affrontiamo l'umore nostalgico da fine vacanza tuffandoci nelle battute di spirito. Essere divertenti non è da tutti, anche se in molti ci provano. Ma noi ci concentriamo sui fuoriclasse come, per esempio, il regista e attore americano Woody Allen. Cito la sua personale elaborazione di un versetto biblico di Isaia: "Il leone e il vitello giaceranno insieme... ma il vitello non dormirà molto". In Italia è famoso per le sue imitazioni Maurizio Crozza. Particolarmente riuscita quella del cuoco vegano Germidi Soia con il suo ristorante *Sa tut de carton*. "Cari amici, voglio rassicurarvi: in questo ristorante tutti i cereali, gli ortaggi e la frutta che cucineremo sono volontari." Sempre in tema alimentare Teresa

Mannino: "Quando gli ho detto, amore sono incinta... secondo lui non avevo digerito il pollo."

Oggi una buona palestra per i ragazzi, e non solo, è Twitter, la piattaforma gratuita su cui si cinguetta in massimo 280 caratteri. Bersaglio facile, la pubblicità. Mi ha divertito tale *Fitzgiulio*: "Producono da 20 anni assorbenti che assorbono il doppio dei precedenti. Prima o poi troveranno nel letto una donna liofilizzata". Chiudo con *alfolella*: "Ricordatevi che con questa storia del 'siamo troppo diversi per stare assieme' oggi non avremmo il vitello tonnato". ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



Ben fatto Un vero brunch all'americana	5
<i>di Anna Francioni</i>	
Ricerca e innovazione Blue Barriers, una soluzione antinquinamento oceanico	7
<i>di Francesca Gamba</i>	
Anche le pere vogliono atmosfera	8
<i>di Alessandro Caviglione</i>	
Verso una nuova agricoltura	10
<i>di Anna Francioni</i>	
Made in Italy Dolce miele: occhio all'etichetta	13
<i>di Daniela Mainini, Centro Studi Anticontraffazione</i>	
Storia del cibo Marie-Antonin Carême, il più grande	14
<i>di Toni Sàrcina</i>	
Protagonisti Riccardo Illy, il signore di Trieste	16
<i>di Toni Sàrcina</i>	
I segreti della spesa I fichi, davvero super!	19
<i>di Carmen Rando</i>	

Alimentazione e salute La trappola della mezza pensione	20
<i>di Andrea Fossati ed Elisabetta Amoruso</i>	
La tavola dei primi 1000 giorni	21
<i>di Giorgio Donegani</i>	
Tendenze Nel piatto dev'esserci il sole	22
<i>di Alessandro Caviglione</i>	
Laboratorio Pesaro	24
<i>di Marta Pietroboni</i>	
Foodsccovery: come gustare i sapori tipici dell'Italia, a casa	25
Quando il cibo è silenzio e spirito	27
<i>di Chiara Caprettini</i>	
Curiosi sì, ma anche frettolosi e sbrigativi	28
<i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	
A proposito di acqua Sconti sulla bolletta dell'acqua con MM	30

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.

Giorgio Donegani

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

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 translazionale. 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.



BEN FATTO

Un vero brunch all'americana

L'idea per rendere speciale il week-end: un piatto veloce da preparare, ma gustoso e sostanzioso

L'OV Milano ha aperto il primo ristorante 4 anni fa in viale Premuda, a cui ha aggiunto nel 2017 quello in Via Solari. Attivi 7 giorni su 7, dal mattino fino alle 24, i ristoranti servono colazione, pranzi di lavoro, cene, spuntini e nei fine settimana brunch, con un ampio menù dedicato soprattutto alle uova.

Carta d'identità
L'OV Milano
Via Solari 34
Milano
Viale Premuda 14
Milano
www.lovmilano.com

© GUIDO VALDATA

Se ritornare alla routine dopo le vacanze è difficile, perché non regalarsi un *brunch* all'americana fatto in casa, per viaggiare almeno con la fantasia, oltre che con il palato? Per ricreare le atmosfere e i sapori tipici dei locali newyorkesi, piatto principe della speciale colazione-pranzo (*brunch* è l'associazione di *breakfast* e *lunch*) dovrà essere l'*Uovo alla Benedict*, servito con bacon croccante e salsa olandese (attenzione, non è maionese, che è lavorata a freddo). Chi preferisce invece sapori più delicati può puntare sul salmone affumicato o in primavera anche sugli asparagi, come spiegano a *L'OV Milano*, primo locale della città dedicato alle uova, che ha preparato il piatto per l'occasione.

Uova alla Benedict

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per la salsa olandese:

- 2 tuorli
- 1/2 cucchiaino di succo di limone fresco di spremitura
- 1/2 cucchiaino d'acqua
- 140 g di burro tagliato a cubetti
- Sale
- Pepe di Cayenna

Per le uova:

- 2 cucchiiai di aceto di vino bianco
- 4 uova
- 4 fette di bacon (o anche pancetta affumicata)
- 2 fette di pane casereccio
- Erba cipollina
- Pepe a piacere

Preparare la salsa

Fare fondere 120 g di burro. Nel frattempo, in un pentolino, sbattere i tuorli fino a renderli spumosi, aggiungere il sale, il succo di limone, l'acqua e lavorare il composto ancora per 1 minuto. Appoggiare il pentolino su una pentola con acqua in ebollizione e cuocere a bagnomaria. Accertarsi che il pentolino non tocchi mai l'acqua. Aggiungere 10 g di burro, il pepe e lavorare per 3 minuti fino a far addensare il composto. Togliere dal fuoco, aggiungere il burro freddo avanzato e incorporare il burro fuso in precedenza, versandolo molto lentamente. Continuare a lavorare fino a formare una salsa densa: lasciarla intiepidire a temperatura ambiente.

Cuocere le uova

Riempire con dell'acqua una pentola capiente e portare a ebollizione. Abbassare la fiamma e aggiungere l'aceto. Nel frattempo grigliare il bacon fino a quando non sarà ben croccante e tostare le fette di pane. Non appena l'acqua incomincerà a bollire, aprire un uovo per volta in una ciotolina e farlo scivolare nella pentola. Lasciare cuocere per circa 2-3 minuti e poi, con l'aiuto di una schiumarola, estrarlo dall'acqua.

Come servire

Sistemare il bacon sul pane tostato, adagiarvi sopra le uova e completare con la salsa olandese. Aggiungere l'erba cipollina sminuzzata. Come effetto decorativo si può utilizzare anche qualche foglia intera. ■

*Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it*



VUOI SOSTENERE L'ITALIANITÀ VERA?

Oggi in Italia siamo rimasti i soli a credere nello zucchero, una materia prima che è alla base della nostra alimentazione, della nostra economia e della nostra cultura. Negli ultimi dieci anni 16 zuccherifici su 19 hanno chiuso e una marca storica come Eridania è stata acquisita da una multinazionale francese. E' il risultato della fine delle quote di produzione dello zucchero e della tendenza a concentrare la produzione nelle mani di poche multinazionali nord europee.

Oggi la nostra cooperativa dà lavoro a 7.000 aziende agricole, valorizza la terra e bonifica l'aria, perché la barbabietola prepara il terreno per altre colture e assorbe la stessa anidride carbonica di un bosco di pari superficie. E poi? E poi per continuare questa storia abbiamo bisogno di voi. Chiederemo all'Europa e alle Istituzioni più tutele per la nostra agricoltura. E chiediamo a voi di scegliere il nostro zucchero. Perché questa bella storia tutta italiana è anche vostra.



**Italia
Zuccheri**
SCEGLI L'ITALIA.

WHITE, RED & GREEN

RICERCA E INNOVAZIONE

Blue Barriers, una soluzione antiquinamento oceanico

La startup di un giovane italiano propone un sistema che potrebbe cambiare le carte in tavola.

Oltre il 90% delle plastiche presenti negli oceani deriverebbe dall'inquinamento prodotto da appena 20 fiumi a livello mondiale. SEADS - Sea Defence Solution è un progetto studiato per risolvere il problema intervenendo alla sua origine.

Attraverso l'installazione di barriere galleggianti nei fiumi, denominate *Blue Barriers*, le enormi quantità di rifiuti plastici che si accumulano costantemente nei corsi d'acqua vengono bloccate a monte e direzionate verso un bacino di raccolta appositamente ricavato (www.seadefencesolutions.com).

Le barriere sono composte da un materiale resistente e rigido ricavato

dalla "plastica HDPE" (dall'inglese *high-density polyethylene*, polietilene ad alta densità, ndr) che le rende idonee a un'installazione permanente nel tempo. Inoltre, SEADS si conferma una soluzione standard universale, applicabile in qualunque tipo di fiume e per qualunque nazione, da quelle che possiedono maggiori risorse fino a quelle che si collocano ancora in una fase di sviluppo. Ciò è possibile perché la struttura delle *Blue Barriers* è modulare, semplice da applicare e da mantenere pulita: si tratta di due barriere posizionate appena sotto il pelo dell'acqua, parallele e sfalsate l'una rispetto all'altra. La prima, grazie all'ausilio

di grate che permettono un flusso costante di corrente trasversale, indirizza i rifiuti verso la seconda, che a sua volta li orienta verso il bacino di collezione, evitando che sfocino irrimediabilmente negli oceani.

Dall'Indonesia all'Italia, al mondo

L'idea delle *Blue Barriers* è venuta circa quattro anni fa a Fabio Dalmonte, esperto di problemi ambientali e sostenibilità d'impresa, fondatore di SEADS, proprio mentre stava compiendo uno studio sul problema delle plastiche nelle acque del fiume Citarum di Jakarta (Indonesia). Pensando a un piano di recupero che non arrecasse danni né a livello ambientale né a livello di navigabilità, Dalmonte è arrivato a teorizzare una soluzione che influirebbe anche a livello microeconomico, costruendo a fianco del bacino di raccolta delle strutture che generino un profitto per la comunità attraverso un processo di selezione dei rifiuti e di avvio al riciclo. Oggi, dopo aver depositato il brevetto e realizzato un modello in scala ridotta, SEADS è in trattativa per una *sponsorship* tra la University of the West of Scotland e il Research Centre for Climate Changes della Universitas Indonesia, con l'obiettivo di inaugurare a breve la prima implementazione concreta in acqua. ■

Francesca Gamba
francesca.gamba.z@gmail.com

Se non si interviene subito a livello mondiale con politiche mirate a bloccare l'inquinamento delle acque, si stima che nel 2050 negli oceani ci saranno rifiuti in plastica quattro volte superiori ai volumi attuali, con gravissimi danni per l'ecosistema marino. Nell'immagine, una simulazione delle Blue Barriers.



Anche le pere vogliono atmosfera

Un colpo d'occhio alle innovazioni nella conservazione dei prodotti ortofrutticoli, con l'aiuto del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)

La disponibilità ciclica dei prodotti ortofrutticoli, insieme alla loro rapida deperibilità, li rende una delle categorie più esposte allo spreco. Migliorare le tecniche di conservazione non significa solo un miglioramento in termini di qualità del prodotto, rappresenta anche e soprattutto una via virtuosa proprio verso la lotta allo spreco. Gli studi sullo scambio di gas tra il frutto e l'atmosfera circostante dopo il momento della raccolta ci fanno sperare di poter presto raggiungere la conservazione perfetta. Le variabili sono determinate da acqua, calore e aria.

I vegetali respirano

I prodotti ortofrutticoli comprendono categorie molto varie, accomunate però dal fatto che al momento della raccolta sono tutti "organismi viventi", cioè "respirano", ovvero consumano ossigeno e zuccheri e producono anidride carbonica, acqua e calore. L'acqua persa può comportare un deterioramento per appassimento, i

livelli zuccherini si alterano e i frutti producono *etilene*, il cosiddetto "ormone della maturazione", che avvia l'inarrestabile processo di invecchiamento, quindi di degenerazione del prodotto. Troviamo *etilene gassoso* negli spazi intracellulari delle piante, come "ormone" (influisce sulla germinazione e sull'invecchiamento della pianta, provoca la maturazione dei frutti, lo sviluppo dei germogli, la caduta delle foglie in autunno e la morte di parti della pianta). Ma non solo l'etilene è responsabile dell'invecchiamento dei prodotti del banco di frutta e verdura, esistono prodotti a "respirazione alta" (con un'alta frequenza di scambi chimici), come asparagi e carciofi, e a "respirazione lenta" come le mele.

Metabolismo e conservazione

È importante conoscere i processi metabolici che avvengono nel post raccolta per agire in modo mirato per la conservazione dell'alimento.



La particolare struttura cellulare delle pere Abate Fetel (qui a sinistra) e delle Conference (foto in alto a destra) è stata al centro della ricerca del CREA sui processi di deperimento e conservazione di frutta e verdura.

In che modo è possibile diminuire la "velocità di respirazione" di un alimento? Agendo sulla temperatura e sulla composizione gassosa dell'atmosfera. Al diminuire della temperatura corrisponde una diminuzione della velocità di respirazione e quindi di deperimento. Alcuni prodotti possono essere conservati a basse temperature, altri (spesso di origine tropicale) devono essere mantenuti a temperature più alte.

Atmosfera sì, ma controllata

Con il progresso delle tecniche di conservazione, soprattutto l'atmosfera gioca un ruolo fondamentale nelle tecniche di mantenimento post-raccolta; unita a temperatura e umidità è in grado di influenzare in profondità il metabolismo dei prodotti vegetali. Da un punto di vista merceologico questa azione si traduce tanto nella conservazione delle qualità organolettiche del prodotto, quanto nella riduzione dei pericoli derivanti dalla proliferazione di agenti patogeni. La diminuzione dell'ossigeno e l'aumento dell'anidride carbonica nell'atmosfera controllata, abbinate all'abbassamento della temperatura, costituisce a oggi il miglior metodo per bloccare l'invecchiamento dei prodotti ortofrutticoli.

«Il trattamento dev'essere però calibrato in base al prodotto in questione - spiega la ricercatrice CREA, dottoressa Maristella Vanoli - le pere Conference, per esempio, devono essere conservate a una percentuale

d'ossigeno più alta, essendo la struttura cellulare di questo tipo di pera molto addensata, con cellule piccole e coese, con pochi spazi *intracellulari* e di conseguenza poca permeabilità ai gas.

Nel caso delle pere Abate Fetel, gli studi sulla conservazione ci hanno mostrato come le pere conservate in atmosfera normale sviluppino riscaldamento superficiale nel 75% dei frutti, mentre quelle conservate in atmosfera controllata siano inattaccabili da questa fitopatia. Abbiamo però notato l'insorgenza della fitopatia del "riscaldamento molle" e, nel caso dell'atmosfera dinamica, anche del disfacimento interno del frutto.

Un'atmosfera controllata statica mantiene le costanti delle composizioni gassose dell'aria, *un'atmosfera controllata dinamica*, invece, varia la percentuale di ossigeno in base alla risposta biologica dell'alimento. Questa tecnica viene ampiamente impiegata nei Paesi Bassi per la conservazione delle mele *Elstar*. Possiamo dire che la conservazione in atmosfera controllata permette il mantenimento della qualità dei prodotti per lungo tempo e riduce gli sprechi, dandoci la possibilità di allungare la loro disponibilità sul mercato. Lavorando sull'atmosfera di conservazione possiamo preservare le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli senza dover ricorrere a nessun tipo di additivo, anche potenzialmente nocivo. ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it

CREA

Il Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA), è nato dalla razionalizzazione dei precedenti enti di ricerca vigilati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ed è stato concepito per dare all'Italia un Ente di ricerca di eccellenza, in grado di supportare i territori e le imprese agricole nella sfida per la tutela e la promozione del *made in Italy* agroalimentare. Il Centro Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (CREA.IT) svolge attività nel campo dei processi e delle trasformazioni nei biosistemi per una gestione sostenibile delle filiere agricole, agroalimentari e agroindustriali. Svolge ricerche sullo sviluppo e l'uso delle tecnologie, per il miglioramento delle caratteristiche nutrizionali, di sicurezza e sensoriali dei prodotti agroalimentari e lungo tutta la filiera agroalimentare, con particolare riguardo alle produzioni ortofrutticole e olearie. www.crea.gov.it



Verso una nuova agricoltura

Progettazione e ricerca nell'esperienza di una piccola azienda agricola dell'Oltrepò Pavese

«Coltivare l'orto di casa senza ricorrere alla chimica è possibile, piuttosto semplice e può produrre ottimi risultati. Più difficile è applicare gli stessi principi a un'azienda agricola, che deve fare profitti»: è lapidario e pragmatico Andrea Sala, titolare di *Ca' dal Saggia*, ma il concetto è chiaro e riassume la filosofia di questo giovane imprenditore che ha scelto di realizzare un'agricoltura naturale con metodi alternativi.

Partiamo dall'inizio, quando nasce l'azienda?

L'idea è del 2013, quando mio nonno mi regalò la casa, poco più di un rustico, e alcuni terreni. Ho sempre amato la vita rurale tanto che pur abitando a Milano, fin dall'infanzia trascorrevi qui molto tempo, ad aiutare in vigna e nell'orto. E anche all'Università, mi sono iscritto ad agraria. Perciò si è trattato di una scelta quasi scontata. Nel 2014 ho aperto ufficialmente l'azienda e nonno è mancato. Nella cascina aveva abitato per anni un affittuario della mia famiglia, che faceva l'assaggiatore, in dialetto *"il saggia"*, per i viticoltori del paese: mi è sembrato giusto mantenerne il nome.

Quali sono le principali difficoltà incontrate?

Soprattutto economiche. Sono fortu-

nato perché ho ereditato la casa con il frutteto e i terreni. Poi ho una famiglia alle spalle, che mi sostiene. Ma senza tutto questo sarebbe stato quasi impossibile aprire l'azienda, perché ottenere finanziamenti per i giovani agricoltori è difficile. I terreni costano molto, così come le attrezzature: per esempio, oltre al prezzo elevato dei trattori, si deve tenere conto del gasolio necessario per il funzionamento. L'altro problema è il tempo, sempre troppo poco rispetto a quello che c'è da fare, considerando che siamo in due: io e Anna, mia moglie, che si occupa della trasformazione di frutta e verdura, mi aiuta con il raccolto e fa la mamma di Leo, 2 anni e mezzo.

Qual è la tua strategia per affrontare questi problemi?

Date le risorse limitate, la progettazione è fondamentale: ogni coltura va programmata con attenzione, per non disperdere energie preziose. Ferma restando l'intenzione di evitare i prodotti chimici, cerco di ottimizzare ogni azione, per evitare gli sprechi e ottenere quanti più risultati possibili.

In termini pratici?

Innanzitutto punto sulle *landraces* (dall'inglese, "ecotipi", ndr), cioè sulle varietà che meglio si sono adattate al

territorio. Collaboro a un progetto che mi vede tra i *"custodi del mais 8 file pavese"*, una varietà locale tradizionale, soppiantata decenni fa da quelle che vanno da 16 a 20 file. L'*8 file* ha una resa inferiore, ma richiede minore irrigazione: ogni pianta ha bisogno di circa 38 litri d'acqua per annata, mentre una genetica commerciale ha bisogno di 250 litri. Per un'azienda piccola è un notevole risparmio, non solo economico ma anche di lavoro, a cui si aggiunge il fatto che la varietà legata alle caratteristiche della zona non necessita trattamenti antiparassitari.

Altri esempi di progettazione?

L'associazione di più colture nello stesso campo. Sto sperimentando il

Insieme ad altri agricoltori della zona e con il supporto dell'Università di Pavia, Andrea Sala sta lavorando a un progetto di commercializzazione online della farina da polenta ottenuta dal mais 8 file pavese.

foraggio consociato: in un campo di erba medica ho seminato anche *loietto*, con un'innovativa macchina per la semina su sodo prestata da un agricoltore della zona. Così ho prolungato la vita produttiva del campo di medica evitando al contempo di lavorare il terreno per una nuova coltura, consumando tempo, energie e gasolio del trattore: ottengo un fieno misto, perfetto per il mio cavallo e per quelli di un'azienda vicina, perché la sola erba medica è troppo proteica e dannosa per la salute equina. Si tratta di una scelta calibrata sulle esigenze e disponibilità del momento, proprio come la decisione di investire nell'allestimento di un laboratorio di trasformazione: ora è difficile vendere frutta e verdura nei mercati settimanali e quindi

Andrea e Anna nel laboratorio di trasformazione, dove vengono realizzate conserve, marmellate e ceste-dono natalizie, un vero successo.

Questo è il regno di Anna, fresca di diploma in cucina presso APOLF (Agenzia Provinciale per l'Orientamento, il Lavoro e la Formazione) di Pavia.

produciamo marmellate, conserve, sacchetti di fagioli secchi, molto richiesti.

Niente chimica, consociazione... segui un metodo agronomico specifico?

Mi ispiro all'*agricoltura sinergica* ma, se questo sistema è efficace per l'orto di casa, per l'azienda ho fatto alcune variazioni ai quattro principi fondamentali, sulla base delle mie esigenze: sì alle biodiversità e all'evitare sostanze chimiche, ma ho riserve sulla pacciamatura con la paglia e sul divieto di arare. La paglia infatti, pur portando nutrimenti al suolo, non limita le infestanti. In un campo esteso, poi, la lavorazione del terreno è fondamentale.

Sotto, la capannina meteorologica, collegata al centro di monitoraggio di una società di ricerca esterna: recupera dati come la

radiazione solare, l'intensità dei venti e delle piogge, l'umidità del terreno, per la realizzazione a lungo termine di previsioni culturali mirate.

Lavori molto con le università?

Sì, con il *Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente* dell'Università di Pavia e l'*Istituto Tecnico Agrario Galli-ni* di Voghera, per il progetto di Fondazione Cariplo sul *mais 8 file*. E anche con l'Università di Piacenza, per il recupero in Oltrepò delle varietà americane, come pomodoro, melanzane e peperoni. La ricerca è fondamentale per una progettazione efficace!

Il tuo approccio paga?

A meno di 4 anni dalla nascita l'azienda è ancora lontana dall'essere produttiva al 100%, ma i risultati in crescita e il riscontro positivo dagli esperti di agricoltura mi fanno essere ottimista. ■

Anna Francioni

anna.francioni@cibiexpo.it

L'agricoltura sinergica

Metodo di coltivazione ideato da Emilia Hazelip (1937-2004), agronoma spagnola che adattò al clima mediterraneo le teorie della cosiddetta "agricoltura del non fare" giapponese. Basata infatti sulla concezione per cui i microrganismi, i batteri, i residui organici e i nutrimenti rilasciati dalle radici, creano nel sottosuolo un ambiente in grado di autoregolarsi e accrescere la propria vitalità, l'agricoltura sinergica si fonda su 4 principi:

1. non arare la terra, né compattarla;
2. coprire il terreno con una pacciamatura di paglia, per mantenerne più a lungo l'umidità;
3. non intervenire nell'equilibrio del terreno con sostanze chimiche;
4. mantenere la biodiversità.

A Ca' dal Saggia si allevano anatre mute, api, otto capre e una cavalla.



CASTELLO  SFORZESCO

BARRY X BALL

PIETÀ

MUSEO D'ARTE ANTICA

DAL
12 APRILE 2018

martedì - domenica
ore 9,00 - 17,30

CASTELLO
SFORZESCO
MILANO

VILLA
PANZA
VARESE

www.milanocastello.it



MADE IN ITALY

Dolce miele: occhio all'etichetta

*Un alimento antico, appagante e curativo,
oggi purtroppo anche molto contraffatto*

**Il miele è tale solo
quando proviene
interamente dalla
natura. Non è
miele il prodotto
al quale vengono
aggiunti zuccheri
esogeni, o aromi,
oli essenziali,
estratti di frutta,
conservanti,
addensanti o
gelificanti.**

Di miele si nutrivano già gli uomini preistorici, come raffigurato in una pittura rupestre scoperta all'inizio del secolo scorso a Valencia (Spagna). E anche gli antichi Egizi, circa 4000 anni fa, erano dediti all'apicoltura, specialmente lungo il delta del Nilo; i Greci, che consideravano il miele il cibo degli dei, lo usavano per la preparazione di dolci e come dono in onore delle divinità. I Romani lo importavano da Creta, Cipro, Malta e Spagna. Carlo Magno nel 759 d.C. nel *Capitulare de Villis*, una raccolta di norme per regolare le attività delle aziende agricole o ville dell'Impero, stabilì che chi aveva un possedimento terriero doveva dedicarsi anche alla produzione del miele. Per molto tempo trascurato a favore

Che cos'è il miele

La direttiva comunitaria (74/409/CEE) definisce in maniera precisa e univoca il prodotto: "... s'intende per miele il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare".

dello zucchero di canna, oggi il miele è stato rivalutato per le sue proprietà nutrizionali e terapeutiche grazie alle qualità energetiche e ricostituenti, dolcificanti, antibiotiche e antisettiche, calmanti e depurative.

Autentico o contraffatto?

Le insidie purtroppo non mancano. Infatti, subdole contraffazioni di difficile accertamento sono sempre più in aumento da quando l'uso spropositato di pesticidi ha segnato un significativo calo della produzione in Italia e in Europa. Esempi ne sono mieli cinesi o bulgari, che del miele autentico hanno solo il nome, prodotti con sciroppo a base di riso o di mais (con aspetto e colore del miele), una minima dose di polline e aromi vari.

Tale (illecita) metodologia di adulterazione è di difficile accertamento poiché gli zuccheri sono pressoché identici a quelli del miele autentico e in alcuni casi nemmeno le più approfondite analisi chimiche riescono ad accertarne la natura contraffatta.

UE, non UE, DOP

Altro aspetto preoccupante sono le operazioni di triangolazione, ovvero rendere comunitario un miele extra-comunitario, entrato illegalmente nella UE attraverso Paesi dove la soglia di vigilanza è "scarsa".



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

Un'altra tipologia di frode è la contraffazione delle denominazioni di origine. Ci sono casi, infatti, di alcuni produttori che spacciano miele importato come miele di propria produzione. La frode può interessare, altresì, l'indicazione sul tipo di fiore/componenti delle piante: per esempio il *tujanolo* (l'olio essenziale ottenuto dal *Thymus vulgaris* e non consentito dal disciplinare, ndr). Quindi, per non rimanere vittime di contraffazioni, occhio alle etichette dove, per legge, vi deve essere l'indicazione dell'eventuale miscelazione con mieli di origine UE o extra UE. ■

Daniela Mainini

info@anticontraffazione.org
www.centrostudigrandemilano.org



Marie-Antonin Carême, il più grande

Lungimirante, studioso, geniale. L'alta cucina, anche quella attuale, gli deve moltissimo

Siamo in Francia, a Parigi, nel 1784 quando, nella famiglia Carême, già molto numerosa e, soprattutto, molto povera, viene alla luce il piccolo Antonin, che diverrà uno dei più importanti protagonisti della grande cucina internazionale dell'epoca, ma anche dei giorni nostri. Della sua infanzia sappiamo che viene abbandonato dal padre quando non ha ancora compiuto i 10 anni; di intelligenza superiore, il ragazzo non si perde d'animo e si dà subito da fare per sopravvivere, iniziando il suo eccezionale excursus professionale.

I primi passi

Per avere almeno vitto e alloggio, chiede e ottiene un posto di sguattero-lavapiatti in una griglieria, dove rimane alcuni anni, appassionandosi a tutto ciò che si prepara in cucina, in particolare alla pasticceria, dolce e salata. Finché un giorno, preso da un vero "colpo di fulmine", osservando le vetrine di un celebre pasticciere parigino, Sylvain Bailly, riesce a entrare nel suo laboratorio come apprendista. Il famoso pasticciere mostra di apprezzare il talento di Antonin e le sue creazioni assolutamente nuove

Da Talleyrand a Napoleone

Marie-Antonin (Antoine) inizia una sua propria attività e anche una proficua collaborazione gastronomica con il principe di Talleyrand-Périgord, grande diplomatico del tempo e ottimo gourmet. In questo periodo, Carême, pur proseguendo con le sue applicazioni da inarrivabile pasticciere, affronta, sempre al massimo livello, la cucina in generale, supportato anche da Talleyrand secondo il quale "quando la politica va male, per risolvere le cose bisogna organizzare

per il tempo. In breve, la sua fama si diffonde nel mondo aristocratico parigino. In particolare si apprezza il suo favoloso "croquembouche" (una golosa composizione di bignè variamente farciti, avvolta in una rete di caramello che dona appunto croccantezza, ndr), ma, soprattutto gli incredibili centrotavola, di grandi dimensioni, completamente di zucchero, che riproducono in modo perfetto rovine di celebri monumenti. Per farlo, da tenace, preciso e instancabile studioso, si documenta nella Bibliothèque Nationale, misurandosi anche con l'architettura.

Dalla corte inglese allo zar

Caduto Napoleone, il nostro chef emigra in Inghilterra e, forte della sua fama internazionale, diventa cuoco ufficiale del reggente e futuro re Giorgio IV. Di questo seppur breve periodo Carême fa tesoro e, malgrado la pessima fama gastronomica inglese, nei suoi appunti afferma che "anche gli Inglesi mi hanno insegnato qualcosa, soprattutto sulla cottura di selvaggina".

un gran pranzo". C'è comunque un aneddoto che spiega perché Carême acquisisce così ampie credenziali presso il principe: Talleyrand lo sottopone a una specie di "prova", cioè creare menù per un anno intero, senza ripetizioni di piatti e utilizzando solo materie prime di stagione. Un'opera improba per chiunque, ma non per Antonin che la realizza con grande facilità, fra lo stupore, la stima e l'ammirazione del committente. Anche Napoleone, ora al massimo del fulgore, pur non essendo per niente gourmet, si fa "prestare" da Talleyrand il talentuoso Carême per i banchetti più importanti.

Epilogo di una grande carriera

Finita l'esperienza russa, Carême torna in Francia e ritrova il suo antico mecenate Talleyrand, perfettamente "riciclato" per la nuova classe dirigente, alle prese con le trattative del Congresso

Segue il "periodo russo", alla corte dello zar Alessandro I, che gli dà totale autonomia. In questo tempo avviene un'importante metamorfosi, creata da Carême e arrivata fino a noi: a tavola termina il cosiddetto "servizio alla francese", in uso in tutto il mondo (si parla naturalmente di case aristocratiche, reali e imperiali), con il quale i piatti venivano portati a tavola in modo assai vario (senza alcun ordine su "caldo o freddo, dolce o salato") e inizia il "servizio alla russa", che richiede un ordine preciso di successione delle portate, rispettando anche un'equilibrata sequenza dei vini. In pratica, la corretta idea di servizio a tavola, tuttora seguita. Nello stesso periodo codifica le salse e inserisce l'obbligo della "toque", il cappello da chef, nelle brigate di cucina importanti.

Epilogo di una grande carriera

Finita l'esperienza russa, Carême torna in Francia e ritrova il suo antico mecenate Talleyrand, perfettamente "riciclato" per la nuova classe dirigente, alle prese con le trattative del Congresso

di Vienna. Così la cucina dello chef assume un ruolo di grande importanza nella diplomazia internazionale e il nuovo modo di servire i pranzi diventa universale.

Nelle cucine del banchiere James Mayer de Rothschild Antonin esprime il meglio di sé. Gioacchino Rossini, trasferitosi da tempo a Parigi, è spesso ospite del ricchissimo banchiere e, da noto gourmet, diventa un fan di Carême che lo ricambia con frasi come "è l'unica persona che ha capito il senso della mia cucina" e gli prepara grandi piatti, a lui intitolati, quasi sempre con tartufi e foie gras.

Antonin Carême muore a 48 anni, minato da malattia respiratoria, causata probabilmente dalle inalazioni da carbone.

Carême fu anche scrittore di pregio e ci lascia un'opera rimarchevole, in cinque volumi, *L'art de la cuisine française au XIX siècle*, dove, oltre alle numerosissime ricette, ci sono altrettante istruzioni, suggerimenti tecnici e consigli per la "mise en place". ■

Toni Sàrcina

altopalato@altopalato.it

www.altopalato.it



Riccardo Illy, il signore di Trieste

*Indubbiamente uno dei protagonisti della vita italiana degli ultimi decenni;
il termine “signore” gli calza come un guanto*

Nella foto in alto a destra, Riccardo Illy con la mamma e i fratelli. Sotto, nell'ottobre 2006 a Berlino Riccardo Illy riceve il premio *Die Quadriga* con la motivazione di “vero Europeo”. Lilli Gruber, giornalista e all'epoca parlamentare europea, lo aveva celebrato come autentico federalista, avendo contribuito a superare ogni confine nazionale

Sobrio, elegante, colto, misurato, mai sopra le righe, ma con una personalità decisa che traspare a ogni incontro: in altre parole, Riccardo Illy, al quale mi lega un rapporto di stima e di amicizia di lunga data.

Lo avevo incontrato negli anni '90, nella mia prima visita allo stabilimento della *illycaffè* di Trieste. Ebbi la fortuna di avere proprio lui quale guida privilegiata del minuzioso “tour aziendale”, al termine del quale una parola emergeva su tutte: “qualità”, quasi un logo, che avrebbe contraddistinto tutta l'attività della *Illy*, per il caffè prima di tutto, e per ognuna delle diverse sfide che questa fantastica famiglia avrebbe intrapreso. Quella volta ebbi anche la fortuna di incontrare Ernesto e Anna, i genitori di Riccardo, due veri personaggi. Mi raccontarono sinteticamente la storia della famiglia e, naturalmente, dell'inizio dell'impresa che sarebbe diventata, negli anni, uno dei punti più importanti della cosiddetta “iniziativa industriale italiana”, legata a una sola famiglia.

Prima di tutto fu nonno Francesco

Dopo la Prima Guerra Mondiale nonno

Francesco Illy, di origini ungheresi e quindi suddito austro-ungarico, fu inviato militare a Trieste, dove, nel dopoguerra, scelse di restare come cittadino italiano, nel territorio passato nel frattempo sotto l'amministrazione del Regno d'Italia. Nel 1933 Francesco creò un'azienda che si occupava di cacao e caffè. Negli anni successivi abbandonò il cacao e si dedicò solo al caffè (oggi il cioccolato è tornato “alla grande” con la *Domori*, marchio d'eccellenza). Poco tempo dopo, progettò e realizzò “illetta”, antesignana delle moderne macchine per espresso (e attualmente esposta nella sede di Trieste). Contemporaneamente mise a punto un rivoluzionario sistema di conservazione delle miscele con il primo esempio di pressurizzazione che, già da allora, consentì all'Azienda di consegnare il caffè nei bar di tutta Italia al meglio delle proprie caratteristiche qualitative.

La grande svolta di Ernesto

È nel secondo dopoguerra, però, che, con il “cambio della guardia” alla conduzione aziendale, da Francesco

al figlio Ernesto, avvenne la grande svolta. Ernesto, anch'egli vero appassionato del caffè, diede vita a un sofisticato laboratorio di ricerca che portò a una rivoluzione della coltura in Brasile e negli altri Paesi produttori. Gli investimenti aumentarono, stimolando la produzione di caffè del più alto livello qualitativo, con lo scopo di ottenere il “migliore espresso del mondo”. Così iniziò l'inarrestabile crescita della *illycaffè*, non tanto per produzione o fatturato, quanto per l'eccellente qualità che ha portato alla costituzione dell'esclusiva “Università del caffè”.

Riccardo, ieri e oggi

Incontro Riccardo Illy a Trieste e gli chiedo di riassumere i punti salienti della sua attività nel Gruppo.

R.I. Entrai nel 1977 nell'azienda di famiglia per dedicarmi alla riorganizzazione della struttura commerciale. Con la carica di direttore commerciale internazionale penso di essere riuscito a riorganizzare la struttura delle società controllate.

In seguito, nel 1992, diventai amministratore delegato e, nel 1995, vice presidente.

Quando nacque la holding della quale sei il Presidente?

La holding della Famiglia è stata istituita nel 2004 con lo scopo di sviluppare, nel lungo termine, il settore dei prodotti coloniali (caffè, tè, cioccolato), dei dolciari, della frutta conservata e dei prodotti complementari al caffè.

Mi dici qualcosa delle tue pubblicazioni?

Ne ho firmate varie, fra le quali: il volume *Dal Caffè all'Espresso* (Mondadori, 1989), per il quale mio fratello maggiore, Francesco, ha curato la parte iconografica e che è stato tradotto in varie lingue; *Polietica* (Marsilio, 2003), realizzato con Paolo Maurensig; *La rana Cinese* (Mondadori, 2006), scritto con Paolo Fragiaco; *Così perdiamo il Nord* (Mondadori, 2008).

Ma tu sei stato anche un notevole protagonista in politica...

Per alcuni anni, sono entrato in politica e credo di aver fatto buone cose, prima come Sindaco di Trieste per 8 anni e poi per altri 5 come Presidente della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia; nell'intervallo tra le due funzioni sono stato eletto Deputato del Parlamento Italiano.

So che ti hanno gratificato con alcune onorificenze e riconoscimenti...

Mi conosci da molto tempo e lo sai, non amo parlare di queste cose...

Ma io insisto...

Beh, nel 1998 il Presidente della Repubblica mi nominò Commendatore;

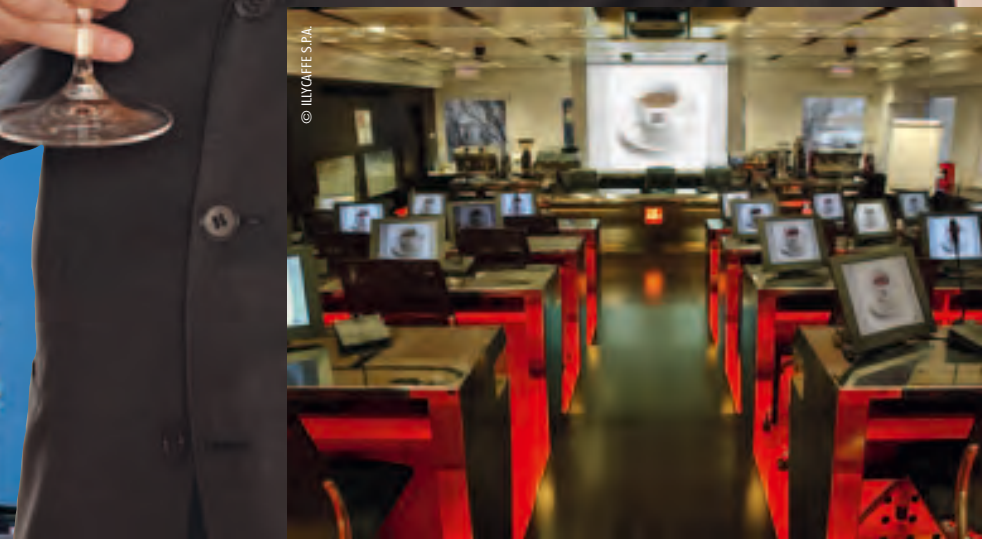
nel 2000 il Presidente della Repubblica Austriaca mi ha conferito il “*Golden Honorary Title*”; nello stesso anno, questa sì, è stata una vera soddisfazione, l'Università degli Studi di Trieste, mi ha conferito la *Laurea Honoris Causa* in Scienze Politiche.

E il 3 ottobre 2006, a Berlino, nell'anniversario della riunificazione tedesca, hai ricevuto il prestigioso premio “*Die Quadriga*”, con la lusinghiera motivazione di “Vero Europeo” per la tua personalità che unisce, in modo esemplare, la capacità di visione imprenditoriale con la responsabilità sociale.

Potrei continuare a lungo, ma lo spazio è tiranno e mi fermo qui. ■

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

In questa pagina, in basso un'aula dell'Università del Caffè e il palazzo sede della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia a Trieste, di cui Illy è stato Presidente.



IL PANE FATTO IN CASA

NON È MAI STATO COSÌ FACILE

Più di 100 ricette, tutte provate nella cucina di casa, sia dolci sia salate, con il lievito madre e quello di birra, per sbizzarrirsi nell'arte della panificazione divertendosi.

292 pagine | ISBN 978 88 99059 30 9 | Euro 24,50



I fichi, davvero super!

Frutti dell'estate, raccolgono tutta la forza del sole più caldo, per restituirci il loro nettare dolcissimo fino a settembre

Originari dell'Asia sudoccidentale e dell'America centrale, sono da tempo diffusissimi in tutto il bacino del Mediterraneo. Parliamo di fichi, sia di quelli comuni, della famiglia delle Moracee, sia di quelli "spinosi", della famiglia delle Cactacee.

Fico comune (*Ficus carica*)

Ben noto fin dall'antichità più lontana (pare che proprio nella sua ombra Adamo ed Eva si siano nascosti dopo il fatidico peccato), l'albero di fico è una pianta davvero meravigliosa.

Si contano circa 150 varietà di fichi, legate al tempo di maturazione dei frutti

e al tipo di impollinazione (i frutti di fatto sono un'infiorescenza impollinata da piccolissimi insetti che vi trovano nutrimento). I frutti più commercializzati sono quelli di colore verde (succosi e di buccia sottile), quelli viola (dal sapore dolce e delicato), quelli neri (molto zuccherini).

Consumato fresco, il fico apporta potassio e fibre, oltre a circa 74 calorie per 100 g di prodotto. In tavola ben si abbina ai diversi salumi della tradizione italiana, così come ai formaggi stagionati o di pasta dura; ottimo con le carni di selvaggina e di coniglio; apprezzatissimo poi nelle macedonie di frutta e nelle marmellate.

I fichi secchi, invece, hanno un'altissima concentrazione di nutrienti e ben 255 calorie per 100 g di prodotto. Famosi

I fichi d'India fanno parte integrante del paesaggio delle Isole Eolie. Le varietà più diffuse in commercio

sono i *Fichi secchi di Carmignano* (Prato), oggi presidio Slow Food e il *Fico bianco del Cilento*.

Fico d'India (*Opuntia ficus-indica*)

Molto diverso dal Fico comune, condivide tuttavia con questo le caratteristiche climatiche ideali, soprattutto la resistenza ai venti salini: tant'è che è la pianta simbolo delle Isole Eolie, di Alicudi in particolare. Giunto a noi dal Centro America, si è così diffusamente propagato e legato alle tradizioni locali, da diventare appunto l'emblema ufficiale di alcuni nostri territori. Del Fico d'India si usa tutto:

sono: la Sulfarina (di colore giallo), la Muscaredda (bianca) e la Sanguigna (rossa).

- con i fiori raccolti in primavera si può preparare un infuso diuretico

- le pale (le grandi "foglie" piatte), opportunamente private delle spine (sempre indossando guanti da giardiniere) e variamente lavorate, costituiscono un ottimo alimento dalle proprietà antiinfiammatorie e depurative, ma anche un preparato per la cura del corpo, fino a diventare piatto/vassoio per le diverse vivande

- per il frutto c'è solo da sbizzarrirsi tra macedonie, succhi, liquori, marmellate e mostarde. Oltre ovviamente a degustarlo al naturale, senza la robusta buccia. ■

Carmen Rando

carmen.rando@cibiexpo.it



I Fichi sono ricchi di magnesio, rame, ferro, fosforo, calcio, zinco, acido pantotamico, vitamine A e B e molto altro ancora.



La trappola della mezza pensione

Come mai in vacanza ci muoviamo di più, facciamo più sport, addirittura mangiamo di meno e quando torniamo siamo ingrassati?

Uno dei motivi è “la mezza pensione” che si traduce in una iper colazione a buffet, carica di zuccheri e povera di proteine, un pranzo leggero a base di frutta (spesso trafugata dal buffet della colazione) o di insalatona, un digiuno pomeridiano “spezzato” con gli zuccheri del gelato e la sera ci appaghiamo con “una cena da re”, assaltando antipasti, primo, secondo, contorno e anche il dolce.

Che cosa accade al nostro organismo

Paragonandoci a un'automobile e

immaginando gli alimenti che mangiamo (i carboidrati in primis) come la nostra benzina, a colazione facciamo la scorta di carburante, con addirittura un surplus calorico di zuccheri, quasi sempre semplici, immediatamente distribuiti nel sangue e convertiti in adipe e grassi. Il tipico pranzo leggero estivo, invece, non fornirà sufficiente energia per affrontare il resto della giornata, portandoci ben presto in uno stato di ipoglicemia, cioè di carenza di zuccheri nel sangue. Tornando al paragone automobilistico, a metà pomeriggio siamo senza benzina e, in “calo di zuccheri”, effettuiamo un rabbocco: il gelato, insufficiente dal punto di vista nutrizionale, in quanto composto quasi esclusivamente da zuccheri semplici, ma molto appagante al palato. All'ora di cena, quindi, le nostre riserve di carburante (il glicogeno muscolare ed epatico) sono esaurite e il cervello, che si “nutre” esclusivamente di zuccheri, reclamerà carboidrati, facendo scattare la voglia di pizza e di tutto il resto. Il riposo notturno completerà l'opera: l'eccesso di cibo verrà accumulato sotto forma di grasso.

Alimentarsi in vacanza: istruzioni per l'uso

- Cerchiamo di mantenere l'ordine dei pasti, prediligendo una colazione e un pranzo più abbondanti e una cena più leggera, in quanto il maggior dispendio energetico avverrà di giorno.

- A ogni pasto è fondamentale distribuire correttamente i macronutrienti, includendo sempre carboidrati, grassi e proteine per una loro buona e lenta assimilazione.

- Tra un pasto e l'altro cerchiamo di inserire degli spuntini, evitando lunghi digiuni: per esempio frutta secca, più un frutto o uno yogurt, meglio se greco, oppure mezza piadina saranno sufficienti e facilmente reperibili.

- Se possibile cerchiamo di sfruttare “la mezza pensione” a pranzo.

Così facendo arriveremo a fine giornata non affamati.

Questo ci consentirà di gestire la cena in modo equilibrato, senza incorrere nel meccanismo dell'attacco di fame irrefrenabile. ■

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

La tavola dei primi 1000 giorni

L'alimentazione gioca un ruolo fondamentale sia per indirizzare abitudini e benessere del piccolo, sia per assicurarne la salute da adulto

È importante educare da subito il bimbo a un sano rapporto con il cibo, iniziando addirittura prima della nascita, con la dieta della futura mamma, per proseguire poi con l'allattamento al seno e uno svezzamento adeguato. Le norme fondamentali, del resto, sono tanto semplici quanto importanti.

1. In gravidanza seguire una dieta varia e bilanciata

Eliminare completamente gli alcolici, prediligere frutta e verdura e tenere controllato il peso: se è eccessivo, cercare di

aumentarlo poco nei 9 mesi.

2. Monitorare la crescita durante l'attesa e nei primi anni di vita

Valutare come si sviluppa il feto e anche dopo la nascita controllare periodicamente peso, lunghezza, circonferenza cranica e Indice di Massa Corporea del piccolo.

3. Prediligere il latte materno il più a lungo possibile

Evitare il latte vaccino fino ai 12 mesi, meglio fino ai 2 anni, dando la preferenza ai lattini formulati specifici.

4. Iniziare il divezzamento tra il quarto e il sesto mese

L'allattamento al seno esclusivo è raccomandato fino al sesto mese. Non anticipare l'introduzione di altri alimenti complementari al latte prima del quarto mese e non posticiparla dopo il sesto mese di vita compiuto.

5. Frutta e verdura in quantità e varietà

La dieta complementare deve prediligere frutta e verdura. Non aggiungere zucchero e sale alle pappe e non proporre bevande zuccherate.

6. Rispettare l'appetito del bambino

Il piccolo sa riconoscere quando ha fame o è sazio. Importante non forzarlo e non usare il cibo come ricompensa o premio.

7. Limitare le proteine animali

Troppe proteine animali nei primi anni di vita favoriscono sovrappeso e obesità. Non dare molta carne al bimbo (3-4 volte la settimana, tra

bianca e rossa) e non aggiungere formaggio alle pappe.

8. Scegliere i grassi “buoni”, come quelli di pesce e olio Extra Vergine di Oliva

I grassi sono molto importanti nei primi 1000 giorni, anche per la costruzione del sistema nervoso; fondamentali i grassi “buoni” come quelli del pesce e dell'olio EVO.

9. Dare il buon esempio

È da mamma e papà che si impara a godere della tavola: è importante mantenere un atteggiamento sereno durante i pasti.

10. Promuovere l'attività fisica e il sonno regolare

Se possibile, praticare attività fisica anche in gravidanza ed è importantissimo educare a un sano movimento anche il piccolo, garantendogli al contempo un sonno regolare e ristoratore. ■

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it



Nel piatto dev'esserci il sole

Una storia di tenacia, ritorno alle radici e voglia di condividere la ricchezza perduta

Dopo aver “spazzolato” tutti insieme uno squisito ragù nel cortile della casa, il sorriso di Chiara si è schiuso per comunicarci che alla fine del pasto «...nel piatto dev'esserci il sole!», riferendosi all'olio di un giallo infuocato rimasto sul fondo. E un ragù già squisito si è fatto capolavoro! Un piccolo aneddoto per raccontare di un luogo, l'*Agriturismo Casa Vallona*, in cui la saggezza, il ricordo di una quotidianità rurale, la meraviglia e l'ospitalità si incontrano. Siamo a Monte San Pietro, in un piccolo borgo sulle colline del Bolognese, tra case padronali, stalle, fienili, una torretta colombaia e una locanda. A Casa Vallona si producono il Terminillo, un grano antico, il vino Barbera naturale, il miele e altri prodotti delle

api, verdura e frutta, con fette e composte ottenute da varietà antiche, la lavanda. Il progetto nasce 4 anni fa intorno al sogno di una donna tenace, Chiara Battistini, che ha voluto recuperare le sue radici in questo luogo magico. Oggi fa vivere e assaggiare lo spirito di queste terre a ospiti da tutto il mondo e noi l'abbiamo intervistata.

Ci racconti del progetto di Casa Vallona?

Sono titolare dell'azienda agricola. La mia è una storia di ritorno in Appennino, dato che fino ai 18 anni ho abitato in queste zone. Dopo essermi spostata per lavoro verso Bologna e Milano, nel 2014 ho lasciato tutto per avviare questa attività.

La scelta è partita piano

piano, qui venivo da bambina, c'erano i miei bisnonni, e poi nel tempo sempre meno, ma ogni tanto passavo comunque da queste parti per fare una passeggiata nel podere e mi si stringeva il cuore nel vedere questi luoghi meravigliosi in un pietoso stato di abbandono. Quello che abbiamo recuperato ci parla di una vita contadina ormai scomparsa, di tradizioni, di ritmi che ruotavano intorno alle stagioni e al clima. Nel 2014 mi sono decisa a tornare qui utilizzando le nuove tecnologie, soprattutto di comunicazione. Con internet posso richiamare una clientela internazionale, posso raccontare a molte persone questa piccola realtà; dalla Spagna alla Nuova

Zelanda, chiunque può venire qui ad assaporare questi ritmi contadini.

C'è più “vecchio” o “nuovo” a Casa Vallona?

Sono le due anime di Casa Vallona, il progetto è nato sul web con un blog che ha raccontato le fasi del recupero. Pubblicavo le foto dei vari ritrovamenti, dai manifesti pubblicitari agli attrezzi da lavoro, passando per i contenitori in rame. Il blog ha raccontato le storie che via via riaffioravano intorno a questi frammenti di una vita che non c'è più e ha presto raccolto un nutrito gruppo di lettori interessati al progetto, a queste terre e al fascino di uno stile di vita.

Sulle colline bolognesi, Casa Vallona, un minuscolo agriturismo, con un progetto che vuole aprirsi al mondo, grazie anche a Coltivatori di Emozioni, la piattaforma digitale che permette di scoprire, scegliere e adottare a distanza la natura.

Qual è il valore più profondo di questo progetto?

Il valore più grande è quello dell'incontro, quello tra gli ospiti di Casa Vallona e questa grande ricchezza immateriale. L'anima di chi lavorava queste terre, seguendone i ritmi e i cambiamenti, rivive negli oggetti artigianali, nei pozzi scavati a mano, nei solchi delle pietre... a tutto questo si avvicinano gli ospiti di Casa Vallona. Vogliamo raccontare per non far morire questa eredità.

Parlando invece di ricchezze “materiali”, a quali prodotti tieni di più?

Pane e vino sono i due simboli per eccellenza del mangiare contadino. Il grano mi

dà molte soddisfazioni. Coltiviamo la varietà “Terminillo”, un incrocio tra segale e frumento sviluppato nel 1923 per resistere alla ruggine del grano e al clima montano. Emotivamente però sono molto legata al vino che produciamo: il nostro Barbera è dedicato a mio nonno, si chiama Vincenzo appunto, come lui. Amava molto questo vino, lo reperiva dai produttori che oggi mi affittano la vigna qui a monte San Pietro. Ci ha lasciati proprio nella settimana in cui imbottigliavamo. Quello che cerchiamo di ricreare qui è un rapporto simbiotico tra noi e la natura, un equilibrio che ci permetta di escludere diserbanti, fungicidi, pesticidi e altri additivi

che inevitabilmente andrebbero ad adulterare il cibo della nostra tavola.

L'ultima soddisfazione?

Quest'anno mi sento ascoltata e valorizzata, soprattutto dagli organi di comunicazione. Siamo in una località abbastanza isolata e non abbiamo la possibilità di organizzare grandi campagne pubblicitarie: il fatto che in molti vogliano raccontare il progetto che qui stiamo portando avanti mi rende fiduciosa sul suo valore e sul futuro. Sono le piccole cose che ci danno la forza di continuare; a volte è davvero dura, da marzo ad agosto è molto pesante, si lavora sempre, senza interruzioni e orari.

Carta d'identità

Casa Vallona
Via E. De Nicola 10
Monte San Pietro (BO)
info@casavallona.com
www.casavallona.com

Progetti per il futuro?

Il b&b per ora ha solo una camera, spero di allargarla, così come spero di arricchire il lato ristorazione. La speranza è che attraverso l'offerta di alimenti genuini e casalinghi possa nascere un interesse per queste terre. Organizziamo già molte attività per riscoprire il territorio: trekking sui calanchi e sulle tracce del lupo, corsi di fotografia alle lucciole e “cacce” al tartufo. ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it



Laboratorio Pesaro

Tocchiamo con mano l'insostenibile leggerezza degli oggetti da tavola in grès fine porcellanato

La storia di questi oggetti affonda le proprie radici nel fertile terreno dei primi anni '60, quando i matrimoni tra idealismo e concretezza progettuale erano tanto comuni quanto felici. La nascita del *Laboratorio Pesaro* risale infatti al 1961 e si deve all'incontro di una scuola d'arte per ceramisti con il sogno del momento: realizzare oggetti belli e resistenti, d'uso popolare. Animati dall'entusiasmo, i componenti del

gruppo, guidati da Franco Bucci, conducono una ricerca che permette loro di dare vita a un materiale originale: un grès "fine" porcellanato. «Si tratta - ci racconta Alberto Falasconi, oggi titolare dell'Azienda insieme alla moglie - di un grès "geneticamente" modificato. Un impasto - spiega - non acquisito dalla cava, ma realizzato mettendo insieme i principali elementi degli impasti di grès che si trovano in natura, variandone le percentuali, con l'obiettivo di ottenere la prestazione meccanica del grès e l'aspetto della porcellana». Gli poniamo qualche domanda per scoprire di più.

Come si comportano contenitori e piatti in forno o sul fuoco?

Grazie all'inserimento nell'impasto di componenti refrattari, realizziamo oggetti molto performanti se sottoposti a shock termico. Le nostre teglie da forno resistono benissimo alle alte temperature e se messe su fuoco basso, con

Al Laboratorio Pesaro, creato il materiale, inizia la produzione di piccole serie di oggetti d'uso, essenziali, colorati, resistenti e leggeri, che, superando i limiti dell'artigianalità, rendono possibile anche il contenimento dei prezzi.

rompifiama, possono anche diventare normali padelle.

Il nostro però non è un materiale al 100% piròfilo (cioè resistente al fuoco) e bisogna utilizzare qualche precauzione. Per esempio, non informare teglie che contengano cibi appena presi dal congelatore. Viceversa, è possibile mettere i contenitori nel microonde, o sulla piastra elettromagnetica, usando un diffusore che chiuda il campo magnetico.

È difficile non fare "attaccare" i cibi?

Il nostro materiale rilascia e assorbe calore molto lentamente, il calore si distribuisce uniformemente, quindi è più facile non fare attaccare gli alimenti.

Quali sono i vantaggi?

I nostri prodotti sono 100% biologici: tutti i componenti di questo grès sono verdi e puliti. Inoltre, la superficie dei prodotti è totalmente vetrificata: il ciclo di cottura arriva fino a 1230 °C, diventando impermeabile a qualsiasi sostanza. Questo fa sì che non ci sia nessuno scambio chimico o altro tra contenitore e contenuto, consentendo di cucinare nella stessa pirofila, uno dopo l'altro, cibi di sapori diversi. ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it



www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Foodsccovery: come gustare i sapori tipici dell'Italia, a casa

Il nostro primo incontro con Foodsccovery, una realtà che permette al consumatore di scoprire e acquistare direttamente dal produttore cibi locali di qualità

Foto in basso, i cannoli siciliani in vendita nella piattaforma di Foodsccovery e a destra Luca Bonizzoni, uno dei Foodheroes della community. È apicoltore biologico, a Casteggio (PV).

Sono Mario e insieme a Fabio nel 2015 ho lanciato il progetto *Foodsccovery*, un mercato online che permette di ordinare direttamente dai migliori produttori enogastronomici italiani a prezzi locali. Siamo entrambi pugliesi e, da buoni abitanti del sud, siamo sempre stati appassionati di cibo, soprattutto quello nostrano, del luogo. L'idea di sviluppare un mercato online che attraverso

Internet connettesse piccoli produttori artigianali con gli acquirenti ci è venuta mentre eravamo all'estero e soffrivamo la mancanza di alcuni prodotti italiani!

Una rete per la vendita diretta

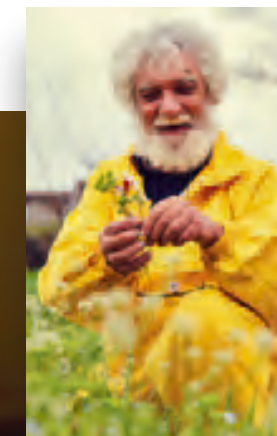
Dalla nascita di *Foodsccovery*, infatti, ogni volta che abbiamo voglia di un cannolo, compriamo quello realmente siciliano, prodotto subito

dopo l'ordine da uno dei migliori pasticceri siciliani, con la ricotta di animali al pascolo della zona dei Nebrodi, non ci accontentiamo più di quello prodotto a Londra o a Milano.

Questa ricerca dell'autenticità, del prodotto tipico, della cultura gastronomica, ha guidato il nostro sviluppo e la selezione, da parte di un nostro team di esperti, di oltre 350 piccoli produttori d'eccellenza, che attualmente vendono all'interno del nostro mercato online, direttamente, circa 3.000 prodotti.

Valorizzare l'autenticità

L'obiettivo di *Foodsccovery* è quello di selezionare, valorizzare e rendere accessibili a chiunque, privato consumatore e operatore del settore Ho.Re.Ca. (*Hotellerie-Restaurant-Café Catering*),



www.foodsccovery.it

specialità locali autentiche, prodotte responsabilmente da artigiani custodi delle tradizioni, al fine di tutelarne la continuità e la sostenibilità produttiva.

Per questo mettiamo a disposizione del piccolo produttore una serie di servizi e un canale di vendita, la cui tecnologia fa incontrare, in modo facile, domanda e offerta di questi tesori enogastronomici: scegliete il produttore che volete, acquistate senza intermediazioni.

I nostri eroi

In circa 3 anni, *Foodsccovery* è cresciuta. Siamo diventati tanti a volere fortemente un settore agroalimentare più a misura d'uomo, più sano e sostenibile. I nostri prodotti hanno raggiunto circa 5.500 Comuni italiani, 12 Paesi europei.

Attraverso il progetto *Foodheroes (eroi del cibo)*, stiamo creando una vera e propria community composta da *piccoli artigiani*, che giorno dopo giorno producono con responsabilità e nel rispetto della natura, da *ristoratori consapevoli*, che scelgono le migliori materie prime, e da *consumatori attenti* alla provenienza del cibo che acquistano. ■

Insieme a Foodsccovery

Tante le partnership avviate, tra cui quella con Slow Food, che ha scelto Foodsccovery come piattaforma online per la digitalizzazione e vendita dei presidi italiani, nonché come partner per la gestione degli incontri tra produttori e buyer nazionali e internazionali durante "Terra Madre - il Salone Del Gusto", e da oggi anche quella con GiBi!

urban fitness®

SICUREZZA
EFFICACIA
INNOVAZIONE

L'evoluzione del
benessere in 20 minuti

Prenota la tua prova gratuita

www.urbanfitness.it



TENDENZE

Quando il cibo è silenzio e spirito

Lasciata l'autostrada, dopo alcuni chilometri tra i boschi della campagna di Urbino, ecco Isola del Piano. Qui uno accanto all'altro si erigono un monastero, una locanda e un pastificio

Quando si arriva alla *Locanda Girolomoni* la sensazione è quella di essere approdati in un luogo in cui la natura e i suoi elementi trovano la loro massima espressione. In nessun posto come all'interno del Monastero, fondato nel 1380, e seduti alla tavola della Locanda, o nel punto vendita della Cooperativa omonima, si percepisce il senso più sacro e vitale della terra.

Un progetto lungimirante, uno stile di vita

Quando il fondatore, Gino Girolomoni, un precursore dell'agricoltura biologica in Italia, decise di riportare la vita proprio qui, su queste colline, forse non immaginava la portata del suo progetto. Gino aveva 24 anni e in quegli anni Settanta tutti scappavano dalla campagna, mentre lui voleva dare una nuova

prospettiva alla vita rurale. Qui il concetto di "chilometro zero" si riduce a "metro zero" e l'idea di biologico va "oltre" il biologico. È un modo di vivere, di fare scelte e di mangiare. Lo chef Andrea Marzoli prepara la pasta proveniente dal pastificio della Cooperativa. Solo acqua di fonte, grani italiani antichi e moderni e una lenta essiccazione con trafilatura classica e al bronzo, a seconda dei vari formati. Andrea si rivela sapiente interprete e vero e proprio artista dei sapori più genuini e autentici. «Mangiare non è soltanto trasformare e cuocere il cibo» diceva Gino, e Andrea ha introiettato il pensiero alla perfezione: frutta, verdura, carne, formaggi e tartufo nero sono tutti locali e, come ogni alimento preparato all'interno della locanda, sono tutti biologici.

Tradizione e fantasia, autenticità e rivisitazione nel menù stagionale: nel periodo estivo, per esempio, possiamo gustare la *Caprese con bufala marchigiana e salsa al basilico*, la *Polenta concia alle verdure*, ripassata alla brace e salsa di zucchine (ricetta delle nonne di Isola del Piano, anticamente preparata con la verza) o la *Pancia di maiale croccante con salsa agrodolce*.

Nel 2019 verrà installato l'impianto di molitura

direttamente collegato al pastificio. Così Girolomoni sarà la prima azienda italiana a produzione biologica a chiudere la filiera, controllando la lavorazione del grano in ogni fase.

Un luogo magico, che si fa interprete di una filosofia e di una grande idea diventata realtà, oggi custodita dai tre figli del fondatore, Giovanni, Maria e Samuele. Qui dove il cibo è prima di tutto silenzio, consapevolezza, piacere estetico e gustativo massimi. ■

Chiara Caprettini

www.nordfoodovest.it



Carta d'identità

Agriturismo Girolomoni

Via Strada Delle Valli

Isola del Piano (PU)

Cell. +39 339/8270755

Tel. +39 0721/720126

www.agriturismogirolomoni.it

Alla Locanda Girolomoni si può pranzare o cenare anche all'aperto, sotto un pergolato da cui si gode un panorama suggestivo. È anche possibile pernottare sia nella Locanda, sia nel Monastero, così da poter vivere un'esperienza non solo per il corpo, ma anche per lo spirito. A destra, lo chef Andrea Marzoli.



Curiosi sì, ma anche frettolosi e sbrigativi

Il consumatore vuole davvero informazioni dettagliate sulle caratteristiche dei prodotti che acquista?

Quante persone leggono bene le etichette e capiscono tutto quello che c'è scritto?

La risposta oggi più onesta è: boh? Bisogna come sempre distinguere tra il dire e il fare. A parole vorremmo sapere vita, morte e miracoli di ogni prodotto che acquistiamo, ma poi dai sondaggi risulta che le etichette non sono esaminate da tutti con la dovuta attenzione. Di solito si guardano la data di scadenza, il peso, il prezzo... ma il resto? Occorre un po' di più di tempo, di competenza, oltre che un'ottima vista od occhiali a portata di mano, per leggere integralmente certe minuscole trattazioni. E a complicarci la vita, certo

a fin di bene, ci si mettono anche le istituzioni come la Commissione Europea. Questo il titolo di un suo articolato entrato in vigore il 1° giugno 2018 e applicabile dal 1° aprile 2020 (2 anni di tempo per consentire a tutti di adeguarsi): *Modalità di applicazione dell'art. 26, par. 3, del Reg. (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda le norme sull'indicazione del paese d'origine o del luogo di pro-*

venienza dell'ingrediente primario di un alimento.

Il regolamento citato stabilisce le modalità di applicazione di un testo del 2011 in cui si dispone che l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza sia obbligatoria nel caso in cui omettere tale indicazione potrebbe indurre il consumatore in errore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento finale.

Detto questo, c'è un'evidente contraddizione tra l'atteggiamento un po' "sbadato" di una parte dei consumatori e la contestuale diffusa crescita d'attenzione sui temi della sicurezza, della salubrità, della capacità degli alimenti di apportare benessere fisico. Si ritiene importante che siano effettuati controlli sistematici su ciò che si acquista e, in particolare, su ciò che si mangia.

Dunque, sembra che la situazione sia questa: l'acquirente non è disposto a perdere troppo tempo per esaminare la "carta d'identità" di ciascun prodotto, nel-

lo stesso tempo, però, vuole sentirsi garantito e apprezza la possibilità di affidarsi a un marchio "sicuro".

La linea Origine

Se questa è la premessa, benissimo ha fatto *Coop*, che sui temi della sicurezza, dei controlli, dei diritti è da sempre all'avanguardia, a dar vita alla linea *Origine*, dedicata a prodotti provenienti proprio dalle filiere più discusse (dall'olio d'oliva al pomodoro o ai diversi tipi di carni lavorate).

Il marchio *Coop Origine* è nato 2 anni fa. Come ha spiegato il responsabile del prodotto a marchio di *Coop Italia*, Roberto Nanni: «*Coop* è in grado di raccontare al consumatore da dove vengono le materie prime, come sono stati alimentati gli animali, quali controlli sono stati svolti e dove è avvenuta la lavorazione. La linea *Origine* consente di ricostruire la storia di ogni prodotto con una rintracciabilità totale». Le referenze disponibili sono parecchie e continuano ad aumentare: da diversi prodotti a base



© MATHIAS LARSEN

di pomodoro (passate, polpa, pelati e concentrato) a quattro tipi di latte (il latte fresco intero, quello parzialmente scremato, il latte microfiltrato intero e quello parzialmente scremato); dalle uova fresche a diversi tagli di carne, per ora in prevalenza di pollo; dall'olio Extra Vergine

d'Oliva (con olive raccolte e molite esclusivamente in Italia con rintracciabilità di aziende agricole e frantoi e indicazione delle specifiche di qualità come l'acidità) alle confezioni di Grana Padano DOP (da latte 100% italiano e senza Ogm). Ultimi arrivati per ora i salumi, 18 referenze tra affettati,

prosciutto cotto a cubetti, 3 tipi di salami interi, pancetta a cubetti affumicata e dolce, coppa, mortadella, würstel di suino o di pollo. I salumi a marchio *Coop Origine* garantiscono al consumatore l'origine al 100% italiana, la provenienza da una filiera interamente controllata e il non utilizzo

di Ogm per l'alimentazione degli animali. Impegni precisi e puntuali, basati su capitolati rigorosi che i fornitori devono sottoscrivere e rispettare, oltre che su controlli successivi nelle varie fasi della lavorazione. *Coop* è stata in effetti la prima, all'inizio degli anni Duemila, a certificare l'origine e la tracciabilità di alcuni alimenti considerati a rischio come olio, conserve di pomodoro, uova e latte. Dall'ottobre del 2013, vista l'importanza sempre crescente che il web riveste nella ricerca di informazioni sull'argomento, *Coop* ha lanciato il sito *www.coop.origini.it* in cui è possibile verificare, prodotto per prodotto, la provenienza degli ingredienti principali, vale a dire quelli che sono presenti in percentuale più elevata e che ne determinano le caratteristiche. Inoltre, a parità di sicurezza e qualità, *Coop* privilegia da sempre la collaborazione con i fornitori nazionali: il 90% dei fornitori è italiano. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Anche nella linea *Fior Fiore Coop* sono presenti prodotti derivati da suini allevati senza utilizzo di antibiotici negli ultimi 4 mesi. Si tratta di: lombo, arista, prosciutto cotto e mortadella (confezionati), salame felino, prosciutto cotto e mortadella (a banco assistito).

IL POMODORO ORIGINE COOP SI RACCONTA



Sono nato in un luogo (l'Italia) di alta qualità, con clima ideale, terreno fertile, acqua pulita e sole abbondante. Ho una storia di qualità che Coop ha seguito con orgoglio. Ho una storia di qualità che Coop ha seguito con orgoglio. Ho una storia di qualità che Coop ha seguito con orgoglio.

Origine
Tracciabilità completa
dal campo al tuo piatto



L'indicazione d'origine in etichetta

L'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza di un ingrediente primario, che non è lo stesso Paese d'origine o luogo di provenienza indicato per l'alimento, viene fornita:

A) con riferimento a una delle seguenti zone geografiche:

1. "UE", "non UE" o "UE e non UE";
2. o una Regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di diversi Stati membri o di Paesi terzi, se definita tale in forza del diritto internazionale pubblico o ben chiara per il consumatore medio normalmente informato;
3. o la zona di pesca FAO, o il mare o il corpo idrico di acqua dolce se definiti tali in forza del diritto internazionale o ben chiari per il consumatore medio normalmente informato;
4. o uno o più Stati membri o Paesi terzi;
5. o una Regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di uno Stato membro o di un Paese terzo, ben chiara per il consumatore medio normalmente informato;
6. o il Paese d'origine o il luogo di provenienza, conformemente alle specifiche disposizioni dell'Unione applicabili agli ingredienti primari in quanto tali;

B) oppure attraverso una dicitura del seguente tenore:

"(nome dell'ingrediente primario) non proviene/non provengono da (Paese d'origine o luogo di provenienza dell'alimento)" o una formulazione che possa avere lo stesso significato per il consumatore.

Sconti sulla bolletta dell'acqua con MM

Al via il bonus sociale per gli sconti sulla bolletta dell'acqua grazie a MM S.p.A., gestore del Servizio Idrico Integrato della Città di Milano

A partire dallo scorso mese di luglio i cittadini in condizioni di disagio economico possono chiedere e ottenere uno sconto sulla bolletta dell'acqua attraverso il *Bonus sociale idrico*. Come già succede per il bonus elettrico e il bonus gas, potranno accedere all'agevolazione tutti i nuclei familiari il cui Isee sia inferiore a 8.107,50 Euro, limite che sale a 20.000 Euro se si hanno più di 3 figli fiscalmente a carico.

Agevolazione e risparmio

Le domande possono essere presentate ai Caf delegati dal Comune di Milano insieme alle richieste per ottenere il bonus elettrico o il bonus gas. L'agevolazione si riferisce



all'anno in corso, per cui al richiedente verrà riconosciuto anche un ammontare *una tantum* uguale per tutti gli aventi diritto che vale da gennaio 2018.

Il risparmio sarà pari al costo di 18,25 metri cubi annui per ogni componente del nucleo familiare, equivalenti a 50 litri al giorno che è il quantitativo minimo stabilito per legge per il soddisfacimento dei bisogni personali.

Lo sconto verrà erogato direttamente in bolletta per chi ha un contratto diretto, mentre l'utente indiretto, cioè la famiglia che vive in un condominio e non ha un contratto proprio di fornitura idrica, riceverà il *Bonus sociale* in un'unica soluzione dal gestore del servizio idrico mediante altre modalità in fase di definizione. Potranno automaticamente usufruire del *Bonus idrico* anche i titolari di Carta Acquisti o di Carta Rei.

C'è anche il Bonus Idrico Integrativo

Al *Bonus sociale idrico* istituito da *Are-ra* (Autorità di regolazione per energia reti e ambiente) in ottemperanza alla legge nazionale, si aggiungerà inoltre uno specifico *Bonus Idrico Integrativo* introdotto dall'*Ato* (Ambito territoriale ottimale della Città Metropolitana di Milano) al fine di garantire un'ulteriore misura di tutela rispetto a quella minima.

Il secondo bonus verrà riconosciuto automaticamente a coloro che risulteranno beneficiari del primo. Il valore di tale agevolazione sarà di 15 Euro all'anno per ogni componente del nucleo familiare.

I moduli necessari per presentare la domanda per ottenere il bonus idrico sono disponibili on line, al link <http://atocittametropolitanadimilano.it/bonus-sociale-idrico-e-bonus-idrico-integrativo> ■

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 Stellite
Corso Magenta 61, Milano
I Chiostri 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
Caffè letterario
Via Rovello 2, 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
Viale 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 P.zza 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 P.zza 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



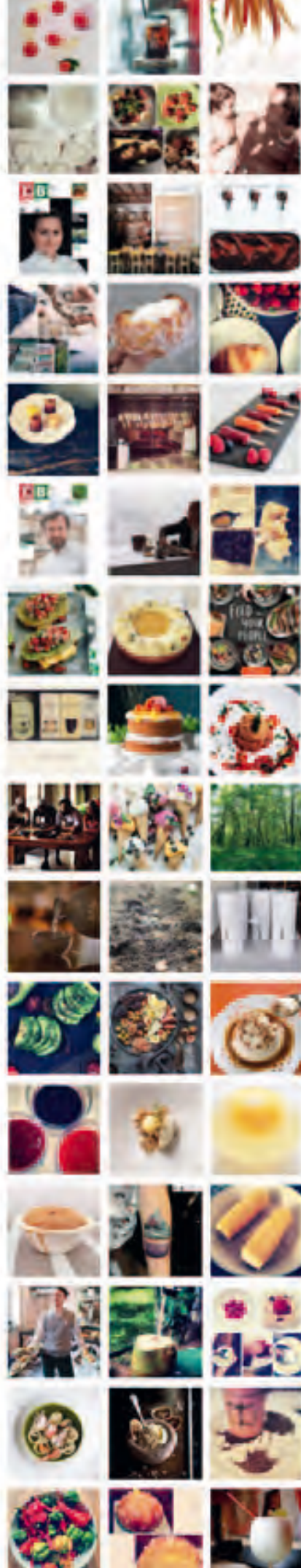
Chi è MM

Controllata dal Comune di Milano, MM S.p.A. dal luglio 2003 gestisce il servizio idrico integrato di Milano: cura la captazione, la potabilizzazione e la distribuzione dell'acqua, raccoglie le acque dagli scarichi fognari e ne coordina la depurazione prima del rilascio all'ambiente. È una società d'ingegneria creata nel 1955 per progettare e realizzare linee di metropolitana nel capoluogo lombardo, divenuta leader in Italia nel settore delle opere civili e degli impianti di linee ferroviarie urbane ed extraurbane. Dal 1° dicembre 2014 gestisce anche le case popolari del Comune di Milano.



è anche social... seguici!

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



Preferite
le figure al testo?



Noi abbiamo
iniziato a
masticare
Instagram



Seguiteci



@cibi_magazine
#arteescienzadelcib

