



Con il Patrocinio di

Milano



Comune
di Milano



**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 5 - n. 11
16 novembre 2017
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione

Oscar Farinetti
**L'ottimismo
dell'intelligenza**

**Uniti
contro lo spreco
alimentare**



**Periferie
di Milano:
ti racconto
una storia,
la tua**



BOOKCITY CIVICA SCUOLA INTERPRETI E TRADUTTORI ALTIERO SPINELLI

17 - 18 - 19 NOVEMBRE 2017

MILANO - VIA CARCHIDIO 2

POLO TEMATICO

traduzione

narrativa

lingue



Civica Scuola
Interpreti e Traduttori
Altiero Spinelli



www.fondazionemilano.eu/lingue

EDITORIALE

Digiunatori? Anche no

Mi ha colpito la storia del proteo. È un anfibio con quattro minuscole zampette, lungo una trentina di centimetri, che 200 milioni di anni fa per salvarsi si è rintanato nelle grotte. Il proteo europeo vive (si fa per dire, anche se campa cent'anni) nelle grotte di Postumia (piccola città della Slovenia, *ndr*). "Si fa per dire" perché l'esistenza del proteo è lunga, ma quanto mai avara di piaceri: cieco, depone le uova ogni 10 anni, digiuna anche per 12 anni filati e, quando mangia, lo fa con estrema parsimonia. Insomma ho pensato che per paradosso dovrei assoldarlo come testimonial della nostra rivista. Perché c'è una domanda che ogni tanto mi rivolgono e che ogni volta mi mette in difficoltà: qual è il target di *CiBi*? Il suo lettore tipo? La risposta

più immediata potrebbe essere: chiunque voglia capire bene cosa mette ogni giorno nel piatto e nel bicchiere. Ma in realtà *CiBi* cerca anche di cogliere le nuove tendenze, di spiegare le innovazioni tecnico-scientifiche del settore, di segnalare problemi, come la contraffazione, e buone pratiche, come la sostenibilità e la lotta allo spreco. Questo versante più impegnativo potrebbe risultare per alcuni un po' indigesto. Ma siccome pensiamo che si tratti di conoscenze utili, cerchiamo di tenerci stretti anche i renitenti con articoli originali e appetitosi. Certo, i frequentatori assidui del digiuno penso non riusciremo mai a catturarli. ■

Paola Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

© DRAGAN ARRIGLER, ARCHIVO DELLE GROTTE DI POSTUMIA





4

Sommario

Ben fatto Zucca con gamberi <i>di Terry Sàrcina</i>	5
Talent scout Sabrina Tuzi, chef emergente <i>di Toni Sàrcina</i>	7
Ricerca e innovazione Così ti incanto il cioccolato <i>di Alessandro Caviglione</i>	9
Le bollicine della pace <i>di Chiara Caprettini</i>	11
Made in Italy Contraffazione: i tristi primati delle eccellenze italiane <i>di Daniela Mainini, Centro Studi Anticontraffazione</i>	13
A porte aperte Mangiando si impara <i>di Anna Francioni</i>	14
Storia del cibo Magica Castagna <i>di Toni Sàrcina</i>	15
Protagonisti Oscar Farinetti e l'ottimismo dell'intelligenza <i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	16
I segreti della spesa Ostriche: il mare in bocca <i>di Carmen Rando</i>	18

Alimentazione e salute Alimentazione corretta, ovvero tutto e il contrario di tutto <i>di Andrea Fossati</i>	20
Tendenze Tanto di Cappello al Senatore Cappelli <i>di Marina Villa</i>	21
Cultivatori di emozioni <i>di Marta Pietroboni</i>	23
2018: anno del cibo italiano nel mondo <i>della Redazione</i>	25
La sicurezza dei cittadini, prima di tutto	27
Ridurre la perdita e lo spreco di cibo nel mondo <i>di Mireille Totobesola-Barbier e Francesca Gianfelici (FAO)</i>	28
Il Comune di Milano investe nelle periferie <i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	29
A proposito di acqua Un sito per l'acqua del rubinetto	30



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 5 - n. 11
Milano
16 novembre 2017

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

Consulenza scientifica:
Ettore Capri - Ordinario di Chimica agraria -
ettore.capri@unicatt.it
Giorgio Donegani - Direttore scientifico della
Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare
www.giorgiodonegani.it
Flavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it
flavio.merlo@cibiexpo.it

Fotografo: Guido Valdata

Immagini di copertina: Oscar Farinetti, copyright
Eataly; minimali in alto: FAO

Realizzazione editoriale: Cibi srl

Redazione: Via Carchidio 2, 20144 Milano

Email: info@cibiexpo.it

Editore: Cibi srl

Presidente del consiglio d'amministrazione:
Paola Chessa Pietroboni

Sede legale: Corso Sempione 62, 20154 Milano
P.IVA: 08210050962

Prestampa: Matricardi.com

Stampa: Rotopress - Pignini Group Printing
Division: Loreto - Bologna
Stampato su carta patinata opaca 90 gr BURGO
UNO PRIME MATT.

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013
presso il Tribunale di Milano
© 2017 Cibi srl
È vietata la riproduzione anche parziale
di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari
senza l'autorizzazione dell'Editore. L'Editore
dichiara la propria disponibilità a regolarizzare
eventuali omissioni o errori di attribuzione.

Pubbliche relazioni:
Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

Visita il nostro sito
www.cibiexpo.it
Troverai approfondimenti, contenuti extra
e la versione digitale dei numeri precedenti
di CiBi.

Nella prossima uscita:
Terry Sàrcina: discrezione e competenza fanno scuola



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.

COOP Italia

Consorzio nazionale delle cooperative di consumo, gestisce una rete di supermercati e ipermercati diffusi soprattutto nel Nord e Centro Italia, ma anche al Sud e nelle Isole. Tra i suoi obiettivi una corretta informazione dei consumatori, la tutela del loro potere d'acquisto e la sicurezza alimentare.

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).

Precisazione a proposito dei funghi porcini (del numero scorso)

Per un banale errore di trascrizione, nel parlare di funghi porcini, abbiamo esposto caratteristiche relative ad altri tipi di funghi e di "lamelle", nella parte inferiore delle teste, mentre i porcini non ne hanno alcuna. Ce ne scusiamo con i lettori. T.S.

BEN FATTO

Zucca con gamberi

In autunno, la zucca in cucina è "padrona assoluta"

Utilizzata in quasi tutte le Regioni in numerose e ottime ricette, dalle minestre più semplici, ai risotti, dalle salse di accompagnamento di carni, bianche e rosse, la zucca offre risultati sempre assai gradevoli, anche per il suo gusto dolce che si fonde in modo adeguato con tutti gli ingredienti con i quali è associata. In questo caso, proponiamo un piatto raffinato, nel quale la zucca è abbinata a code di gamberi. Così preparata, può comparire anche all'apertura di un pranzo per le feste. Naturalmente è bene scegliere la zucca giusta, possibilmente quella mantovana, gamberi freschi e ottimo olio extravergine. Se non ci fosse la certezza di avere gamberi freschi, meglio scegliere quelli congelati immediatamente a bordo dei pescherecci e commercializzati in scatole che ne contengono, secondo le dimensioni decrescenti, da 10 a 20, tutti delle stesse dimensioni.

La ricetta

Tempo di preparazione: 50 minuti.
Ingredienti per 6 persone
- 450 g di polpa di zucca (possibilmente mantovana)
- 250 g di code di gamberi di dimensioni medie
- mezzo scalogno
- 3-4 cucchiaini di latte
- 1,5 dl di olio d'oliva extravergine
- 2 rametti di prezzemolo
- sale e pepe.

Lavare la polpa di zucca, tagliarne 300 g a cubetti di 1,5 centimetri circa e a pezzetti quella rimasta.

Sbucciare lo scalogno, lavarlo, tritarlo finemente e farlo appassire in un tegamino con poco olio; aggiungere i pezzetti di zucca, farli rosolare per qualche minuto mescolandoli con un cucchiaino di legno; unirvi acqua a filo, un pizzico di sale e pepe e farli cuocere, per 15 minuti circa, finché diventeranno morbidi.

Passare la zucca al passaverdura; raccogliere il passato nel tegame di cottura, aggiungere il latte, un pizzico di sale e portare dolcemente a ebollizione.

In una padella, far scaldare un poco

16/11/2017, anno 5, n.11



5



d'olio e farvi rosolare i cubetti di zucca, con un pizzico di sale, per 3-4 minuti finché saranno leggermente dorati.

Sgusciare le code di gamberi, privarle del filo nero interno, lavarle e farle rosolare per 2 minuti circa in una padella antiaderente spennellata con l'olio rimasto, facendoli dorare leggermente; insaporirli con un pizzico di sale e pepe.

Distribuire nei singoli piatti un poco di crema di zucca e adagiarvi sopra i gamberi divisi a pezzetti e i dadini di zucca rosolati; completare a piacere con foglioline di prezzemolo. ■

Terry Sàrcina
altopalato@altopalato.it
www.altopalato.it



ALTOPALATO
CENTRO DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

La scuola di cucina di Milano

20123 – via Ausonio,13

Tel. 02/58111000 – fax 02/89400311

www.altopalato.it – altopalato@altopalato.it

Facebook: altopalato scuola di cucina

Sono aperte le iscrizioni ai nuovi corsi di:

Le tecniche di cucina (8 lezioni)

La cucina del pesce (5 lezioni)

Pasticceria (6 lezioni)

Speciale carne (2 lezioni)

L'aperitivo "allargato", quasi una cena (1 lezione)

La cucina d'autunno – inverno (4 lezioni)

L'aula di cucina



TALENT SCOUT

Sabrina Tuzi, chef emergente

Piglio deciso e molto professionale. Preparatissima, è l'anima creativa di un ristorante accogliente e raffinato della costa marchigiana

Sabrina è una "morettona" marchigiana, sempre sorridente e positiva.

L'avevo conosciuta, giovanissima, qualche anno fa, mentre si esibiva davanti a un numeroso pubblico e mi aveva colpito il suo modo di lavorare in cucina, con piglio deciso e molto professionale. Le avevo fatto una sintetica intervista, ricavandone un'ottima impressione e decidendo, fra me e me, di "ripassare più tardi". Il momento è arrivato, la giovane chef è maturata e ho visto cose eccellenti della sua cucina in più di un'occasione, ma, soprattutto, ho avvertito in pieno la sensazione che non si fermerà qui e diventerà una vera protagonista del nostro firmamento gastronomico.

Alberghiero di San Benedetto del Tronto e poi inizia l'attività in cucina in un locale molto noto del territorio, *Messer Chichibio*, con lo chef Piero Crescenzi, dal quale apprende molte cose sulla cucina con un tocco di creatività, maturando le prime idee personali. La grande "svolta" avviene però nel 2007, quando entra a far parte del gruppo di cucina di un autentico fuoriclasse come Niko Romito, "tristellato" Michelin, dove apprende tecniche di assoluta novità ed eccellenza che la portano successivamente a ricoprire l'incarico di Chef alla *Degusteria del Gigante*, locale già affermato a San Benedetto al quale la cucina di Sabrina aggiunge classe e originalità.

A scuola dai grandi

Nata a Fermo, Sabrina frequenta dapprima l'Istituto

Creatività dirompente

La *Degusteria* si trova nella parte alta di San Benedetto,

Alla Degusteria del Gigante l'estro di Sabrina Tuzi si esprime soprattutto nella preparazione delle carni.

in un bel palazzo storico, con soffitti a volta e mattoni a vista. Il ristorante ha un successo crescente anche grazie a un fortunato binomio tra il patron, sommelier e maître, Sigismondo Gaetani e Sabrina Tuzi.

Insieme garantiscono una bella e calorosa accoglienza con un'eccellente cantina e una cucina dai sapori decisi e una capacità di lavoro, con materie prime di assoluta qualità, davvero rimarchevole.

Sabrina non ha limiti sui prodotti, ma il suo estro geniale si evidenzia in particolare nella preparazione di piatti di carne che piacerebbero anche a chi la carne la rifugge.

Tutti i piatti di Sabrina

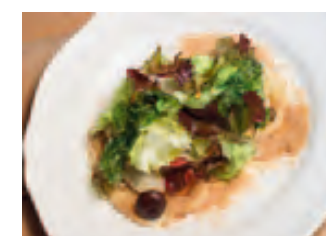
riscuotono molto successo, ma, fra i più "gettonati", segnaliamo: biscotti all'olio con gelato di piselli e zenzero, ostrica con gelato all'olio e cicorietta, trippa in brodo di prosciutto e asparagi, raviolo di polenta con cavolo nero, burrata e liquirizia, gnocco di pane con verdure e pop corn, uovo con cipolla e verberna, lo speciale e personale coniglio in porchetta, il famoso piccione di Sabrina; mentre i dessert sono ispirati dall'orto, come, per esempio spumone ghiacciato alla rapa rossa e agrumi, oppure carota viola con mandorle e cioccolato fondente. E molto altro... la fantasia di Sabrina non si ferma.

Bene Sabrina, penso che questa sia la prima puntata, alla prossima, chissà dove sarai arrivata! ■

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

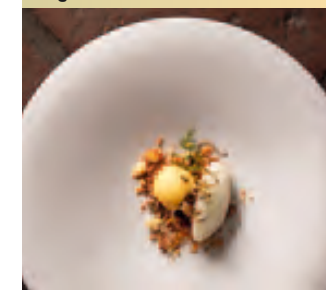


Nelle foto:
Piccione con germogli, topinambur al forno, spugna di muschio e crema di patate alla cenere (grande al centro), Storione con funghi e crescione (sopra), Gelato al finocchietto (in basso).



Carta d'identità

Degusteria del Gigante
via degli Anelli 19
San Benedetto del Tronto (AP)
Tel. 0735 588644
msigi@libero.it



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



Così ti incarto il cioccolatino

Parliamo di alluminio. Dallo stabilimento di Carcano ad Andalo Valtellino, la stagnola Made in Italy

La legge di Flugg recita: "Quando c'è bisogno di toccare legno o ferro, ci si accorge che il mondo è fatto di plastica e alluminio" (forse un indizio sul perché i moderni gesti apotropaici, cioè che allontanano un influsso maligno, tastino appendici più facilmente reperibili).

Tralasciando la plastica, la cui larga presenza nel mondo non ha bisogno di essere qui constatata, per quanto riguarda l'alluminio ancora se ne conosce troppo poco rispetto alle sue infinite applicazioni: dall'edilizia alla

manifattura, dalla chimica all'alimentare, non sembra ci siano sfide che questo materiale non riesca a superare. Elemento che solo 150 anni fa era ancora ritenuto metallo prezioso, ha trovato una sconfinata versatilità anche nel campo del confezionamento alimentare garantendo una barriera altamente modellabile e flessibile, resistente a luce, ossigeno e corrosione, infinitamente riciclabile, antibatterica e con un'irrisoria interferenza con le qualità organolettiche degli alimenti, se utilizzato propriamente. A raccontarcelo è la Carcano S.p.A. che ci ha aperto le porte del nuovissimo stabilimento di Andalo Valtellino (SO), dedicato proprio alla produzione di confezioni alimentari e farmaceutiche in alluminio.

Dentro l'Azienda

A pochi passi dal lago di Como e da quelle montagne sorgenti dall'acque cantate dal Manzoni ne *I Promessi Sposi*, circondato da un parco di

10.000 metri quadrati di verde recuperati all'industria, si erge il terzo centro produttivo appena inaugurato ed eretto in soli 15 mesi a chilometro zero, un investimento da oltre 20 milioni di Euro, dove si punta a raggiungere un'altissima qualità. Qui il foglio di alluminio arriva in giganteschi rotoli direttamente dal vicino centro di laminazione, pronto per essere lavorato: occorre infatti che il laminato, prima di essere declinato nella maggior parte dei suoi utilizzi del packaging alimentare, sia accoppiato con *lacche termosaldanti* (la patina che permette alla copertura di alluminio dello yogurt di rimanere attaccata al vasetto, ndr), compito affidato all'imponente *biaccoppiatrice-trilaccatrice*, un macchinario lungo più di 80 metri che costituisce il cuore dell'intero stabilimento, con la possibilità poi di essere elaborato nella "camera bianca", un'area produttiva asettica come una sala operatoria, per garantire la massima sicurezza e purezza della lamina finita.

L'alluminio Carcano è utilizzato da parecchie aziende alimentari, in particolare da noti marchi dolciari. Con una produzione che per il 55% è destinata all'estero, è un esempio di come si possa ancora fare industria da protagonisti in modo sano, pulito e con una grande attenzione per la qualità. ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it



Fondata nel 1880, la Carcano Antonio S.p.A. è un'importante realtà italiana con oltre 100 anni di storia nella laminazione e nella trasformazione dell'alluminio. Questo materiale è utilizzato anche da diversi marchi dolciari. Nella foto a lato, la camera bianca per la finitura in purezza della lamina di alluminio.



QUESTO NATALE LASCI IL SEGNO NELLA VITA DI TANTI BAMBINI



Per rendere
speciale il Natale
della sua Azienda:
airc.it/regalidinatale

Scelga di dare nuova forza alla ricerca sui tumori
pediatrici attraverso le nostre idee natalizie: auguri che
vanno al di là del semplice pensiero perché disegnano
un futuro diverso per tanti bambini.



Scopra tutte le proposte: www.lasciaunsegno.it • 02 901.69.290

RICERCA E INNOVAZIONE

Le bollicine della pace

*Bosca, una delle più antiche case spumantiere italiane, porta
le bollicine nel mondo musulmano ed ebraico (e non solo)*

Tradizione ed evoluzione. Difficile, ma non impossibile, ritrovare in un'azienda atteggiamenti, ispirazioni e volontà così vicini e complementari. Perché se innovazione si abbina spesso e volentieri a tradizione, è più raro che lo sguardo sia rivolto anche all'evoluzione, ovvero all'innovazione ciclica, con scoperte e novità lungo il corso del tempo.

Ed è in questo modo, dal 1831, che si muove con estrema passione e perseveranza *Bosca*, una delle più antiche case spumantiere

italiane, immersa nel Monferrato astigiano. Vini del territorio, vermouth, spumanti per un'azienda che, "viva e frizzante come la sua terra", non può che sapientemente rivolgersi anche alle nuove esigenze, dal mondo vegano a quello delle intolleranze alimentari. Ricerca e sviluppo hanno da sempre contraddistinto l'Azienda, come quarantacinque anni fa in India quando, per fare fronte a un problema legato al surplus di uva, *Bosca* suggerisce al governo indiano di produrre vino, sottolineandone la sua importanza come alimento. Un rosso, un bianco e perfino un vermouth furono così i primi vini indiani.

Per le culture Halal e Kosher

Attualmente un grande punto di forza di *Bosca* è rappresentato dagli studi sui prodotti Halal e sui

Luigi Bosca con le sorelle Polina e Pia.

parametri Kosher: nell'ottica di una produzione rivolta alla condivisione della cultura e del piacere del vino, *Bosca* ha portato nel mondo musulmano ed ebraico quella che per noi italiani è una tradizione secolare e di cui è doveroso essere attenti testimoni. Bollicine come legante di culture e come segno di condivisione: troviamo così le bollicine *Toselli Halal* nelle due versioni "White" e "Red", totalmente prive di alcol, prodotte con mosto d'uva non fermentato e in conformità con le normative previste dal mondo musulmano. Bollicine quindi, con tutta la peculiarità delle uve utilizzate: acacia, miele e note floreali per il *Toselli White*, netto profumo di frutti rossi per il *Toselli Red*, perfetti in abbinamento a piatti della cucina araba tradizionale, formaggi di

capra freschi ma anche dolci della tradizione italiana. Gli studi dell'Azienda sono stati condotti anche verso il mondo ebraico, estendendo la gamma Kosher al periodo della Pasqua ebraica. Ma non solo. Numerose le collaborazioni con il mondo accademico, come, per esempio, con l'Università del Negev, in Israele, dove l'Azienda ha sviluppato particolari studi chimici sulle 75 varietà di moscato della Collezione *Bosca*. Le loro bottiglie si pongono quindi non solo come ottimo esempio di alta produzione italiana, ma anche come simbolo di una ritualità del bere che va al di là delle culture e attraversa le più svariate tradizioni, dando alle bollicine nuove connotazioni e mantenendo nello stesso tempo la loro più antica vocazione a celebrare la condivisione. ■

Chiara Caprettini
www.nordfoodvestest.com

Carta d'identità

Bosca S.p.a.

via Luigi Bosca 2

14053 Canelli (AT)

info@bosca.it

www.bosca.it

Le antiche cantine *Bosca* (Patrimonio dell'Umanità UNESCO), nel sottosuolo del centro storico di Canelli, sono esempi di imponente bellezza architettonica, con gallerie e passaggi misteriosi, navate e transetti come in una vera cattedrale.



*Invitare a pranzo qualcuno
vuol dire incaricarsi della felicità di questa persona
durante le ore che egli passa sotto il vostro tetto.*
Anthelme Brillat-Savarin

Il concetto di ospitalità affonda le sue più profonde radici, culturali ed etimologiche, in un mondo in cui la figura dell'ospite poteva essere tanto ostile quanto benevola.

Attraverso un excursus che dal mondo germanico antico intende giungere fino ai giorni nostri, esaminando le bizzarre quanto straordinarie somiglianze tra le saghe islandesi medievali e l'odierna cultura degli home restaurant, Nordfoodovestest racchiude in sé un progetto molto più ampio, che tocca valori antropologici spesso caduti in disuso ma appartenenti al nostro background culturale. Il valore del dono come offerta e del cibo come condivisione costituiscono il corollario necessario di questa analisi tanto suggestiva quanto appassionante, volta a farci rispolverare radici, usi e costumi, riscoprendo così i valori più autentici della consapevolezza umana.

Chiara Caprettini ha recentemente acquisito il titolo di Sommelier e al momento si occupa di food e wine writing.

Al saggio Nordfoodovestest è legato il blog NORDFOODOVESTEST, un progetto di valorizzazione delle realtà enogastronomiche italiane e straniere meno conosciute, e che al contempo approfondisce gli aspetti culturali legati alle infinite tradizioni del cibo e del vino.



WWW.CARTMANEDIZIONI.IT
WWW.NORDFOODOVESTEST.COM

Contraffazione: i tristi primati delle eccellenze italiane

Iniziamo qui un percorso alla scoperta dei diversi aspetti della contraffazione alimentare nel nostro Paese

I principali prodotti agroalimentari italiani, noti per gusto e qualità, sono affetti dal triste primato di essere il "made in Italy" più copiato nel mondo. Tra loro, il Parmigiano Reggiano, la cui storia inizia nel dodicesimo secolo tra Parma e Reggio presso i monasteri Benedettini. Nel 1996 il Parmigiano Reggiano ottiene il riconoscimento della DOP da parte della UE. Non è un gioco da ragazzi produrlo: solo il rigoroso rispetto del disciplinare di lavorazione del latte, proveniente esclusivamente dalle province di Parma, Reggio, Modena e in parte Mantova e Bologna, e gli scrupolosi controlli qualitativi permettono di ottenere un alimento con caratteristiche nutrizionali e organolettiche essenziali per il benessere dell'organismo.

Il Parmigiano Reggiano: non confondiamolo con il Parmesan

Sono milioni le forme di Parmigiano Reggiano prodotte ogni anno e i dati dell'export confermano la notorietà del prodotto. Ma sono ormai quotidiani i sequestri delle nostre Forze dell'Ordine di forme di Parmigiano

Reggiano contraffatto, alterato o non prodotto secondo il disciplinare, con la conseguente violazione di norme penali a tutela del marchio, della salubrità e delle denominazioni di origine.

Anche in ambito comunitario al Parmigiano Reggiano è stata riconosciuta una efficace tutela giuridica con la sentenza della Corte di Giustizia UE, pronunciata il 26 febbraio 2008, secondo la quale, in Europa, è vietato chiamare *Parmesan* un formaggio che non sia il Parmigiano Reggiano, in quanto la tutela si estende anche al concetto che il prodotto DOP evoca o identifica. Inoltre, secondo i giudici europei la denominazione *Parmesan* non può essere considerata un nome a carattere generico. Pertanto l'utilizzo del termine per formaggi che non rispettano il disciplinare del Parmigiano, deve essere considerato lesivo della tutela accordata alle DOP.

Contraffazione e Italian Sounding

E in ambito internazionale? Le imitazioni del Parmigiano Reggiano si

trovano in tutto il mondo, in special modo negli USA dove viene prodotto il *Parmesan*, ma c'è anche il *Parmesan brasiliano*, il *Reggiano argentino* e il *Perfect Italiano Parmesan* australiano, nella maggior parte dei casi commercializzati con tanto di confezione tricolore: è il fenomeno dell'*Italian Sounding*, prodotti che di italiano hanno solo il "suono" e che dobbiamo differenziare dalla contraffazione anche per il modo con cui affrontarli. La contraffazione è un crimine, l'*Italian Sounding* ha diversa derivazione storica: erano i nostri antenati emigrati che portavano con sé la voglia d'Italia. Il fenomeno va affrontato politicamente con accordi bilaterali, come il recente CETA (*Comprehensive Economic and Trade Agreement*, cioè Accordo Economico e Commerciale Globale, ndr), tra Canada e Unione Europea. ■

Daniela Mainini

www.centrostudigrandemilano.org

info@anticontraffazione.org



Una sentenza della Corte di Giustizia UE sancisce che in Europa è vietato chiamare Parmesan un formaggio che non sia il Parmigiano Reggiano DOP.



Mangiando si impara

Attivo dal 1723, il Convitto Nazionale Pietro Longone è una delle poche scuole di Milano a disporre di una mensa interna: scopriamo insieme come viene gestita

Alessandro Manzoni, Luigi Bocconi, Giorgio Strehler... sono solo alcuni dei personaggi che hanno frequentato questa storica istituzione milanese, tuttora radicata nel tessuto sociale cittadino. Oggi il *Longone* è, infatti, un Istituto omnicomprensivo statale che ospita le Scuole primaria e secondaria di primo grado, il nuovo Liceo coreutico annesso all'Accademia Teatro alla Scala e il Convitto per studenti fuori sede dagli 11 ai 19 anni, principalmente allievi ballerini. In tutto circa 300 bambini e ragazzi, che ogni giorno si avvicinano ai tavoli della piccola e colorata mensa. Si inizia con la colazione, per poi passare al *break* di metà mattina e ai tre turni

del pranzo, seguiti dalla merenda pomeridiana e infine dalla cena. Un lavoro intenso che non vede interruzioni, nemmeno durante il fine settimana perché i convittori, per la maggior parte provenienti da Regioni lontane, solitamente trascorrono qui anche i *week-end*. Ed è proprio questo ritmo incalzante e continuo il motivo per cui al *Longone* di Milano, a differenza che nella maggior parte delle scuole cittadine, esiste ancora la mensa, con cuochi che si occupano di preparare tutti i pasti.

Un progetto in continua evoluzione

Per soddisfare i gusti e le esigenze nutrizionali di tutti gli ospiti nel 2014 è stato avviato il "Progetto mensa", come ci spiega la professoressa Daniela Meliga, Vicepresidente della Scuola. Si tratta di

Il Convitto Longone accoglie circa 300 bambini e ragazzi.

un programma in continua evoluzione, che ha posto l'educazione alimentare e la sperimentazione del gusto tra le priorità dell'Istituto, coinvolgendo più livelli: dai docenti della Primaria e della Secondaria, che in classe propongono approfondimenti e ricerche mirate sul cibo, agli educatori che trascorrono con i ragazzi il momento del pasto.

Il menu mensile è stagionale e viene elaborato da una biologa nutrizionista tenendo conto delle Linee Guida della Regione Lombardia e delle indicazioni e quantità suggerite dai LARN (i Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia raccomandati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana, *ndr*). È inoltre presente la

Commissione mensa, composta da rappresentanti dei docenti, degli educatori, dei cuochi e dai collaboratori scolastici, che si riunisce periodicamente per discutere eventuali criticità, oltre che per proporre la lista dei prodotti da acquistare tramite bando pubblico. In linea generale viene posta grande attenzione all'assunzione di frutta e verdura e alla filiera corta, per privilegiare gli alimenti più facilmente reperibili: piccole strategie, fondamentali per educare i ragazzi a scelte sempre più sane e consapevoli. ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiepo.it

Carta d'identità

Convitto Nazionale Longone
via degli Olivertani 9
20123 Milano
www.convittolongone.gov.it

La scuola ospita una mensa con veri cuochi che preparano i pasti quotidiani. Obiettivo del "Progetto mensa" è l'educazione alimentare degli studenti e la sperimentazione del gusto.



© GUIDO VALDATA



© GUIDO VALDATA

Nel riquadro Daniela Meliga, Vicepreside dell'Istituto Longone.



© GUIDO VALDATA

Magica castagna

Come resistere, con i primi veri freddi, al fascino di un cartoccio di croccanti caldarroste?

Le nuove generazioni forse non sanno che, un tempo, tenere fra le mani quel cartoccio contribuiva, oltre che a una golosa merendina ambulante, anche a ridurre la sensazione di freddo acuto. Parlo naturalmente di tempi in cui l'inverno era caratterizzato, specialmente in Nord Italia, da parecchi gradi sotto lo zero. Ed è curioso che anche oggi, con la globalizzazione e una vorticosa ascesa della tecnologia, il venditore di caldarroste abbia mantenuto intatto il suo rapporto con il pubblico, quasi un legame sentimentale e romantico con un passato ottocentesco. Ma che cosa

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

sappiamo delle castagne? Forse vale la pena di parlarne un poco.

Castagne e marroni

È indubbio che si tratti della stessa origine vegetale e che entrambe le varietà siano contenute nel "riccio", ma, mentre quello delle castagne può custodire due, tre o addirittura quattro frutti, il riccio dei marroni ne contiene solo uno di grosse dimensioni. Nei tempi passati le castagne hanno rappresentato la sopravvivenza per le popolazioni di intere regioni in mezza Europa.

A ottobre si raccoglievano, si estraevano dai ricci, buona parte erano destinate al consumo come frutti interi, mentre, le altre, si lavavano, si facevano essiccare e, accantonata una certa quantità come "castagne secche", si trasformavano in farina: con quel raccolto, nelle sue diverse utilizzazioni, si doveva vivere per l'intero inverno.

Anticamente le castagne si trovavano in quasi tutte le Regioni italiane, ma i castagneti si sono progressivamente rarefatti e oggi, la maggior produzione è appannaggio della Campania, in particolare nelle province di Salerno, Avellino e Caserta; seguono poi, in misura decrescente, Calabria, Sicilia, Piemonte, Toscana, Lazio, Veneto.

Si tratta di uno degli alberi più longevi, tanto che non sono rari esemplari millenari.

In cucina

Il pensiero corre subito a due preparazioni emblematiche: il popolare *castagnaccio*, del quale, a seconda delle Regioni, varia la procedura di preparazione, e i sofisticati *marrons glacés*. Oggi i marroni sono coltivati proprio per garantire un prodotto di qualità e di dimensioni controllate. Gli appassionati affermano, tuttavia, che come per il vino vale la questione della "botte piccola", ugualmente lo stesso detto potrebbe essere applicato alle castagne che sarebbero molto più saporite dei marroni, i quali, invece, proprio per il loro gusto meno deciso, devono essere arricchiti di sapore e di dolcezza.

Non si deve comunque dimenticare che le castagne hanno grande impiego anche nella cucina "salata", soprattutto nel periodo delle feste natalizie, come importante ingrediente nei ripieni di carni bianche, oppure, utilizzando la farina, nella preparazione di diversi tipi di pasta, gnocchi, testaroli e molto altro. ■



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



-GOZZINI-

Oscar Farinetti e l'ottimismo dell'intelligenza

Ne è convinto e lo ripete spesso: il buono nasce dal bello. E sono i contadini italiani che hanno disegnato il paesaggio più bello del mondo

Il papà lo ha chiamato Natale Oscar, Natale come il nonno, Oscar come un grande amico partigiano. Tradizione e libertà. In questo clima cresce il bambino che oggi è diventato uno dei più noti ambasciatori dell'italianità. Farinetti si sente fortunato a essere nato «in un puntino del mondo che ha lo 0,20% della superficie delle terre emerse, ma il 70% del patrimonio artistico del pianeta» e dove «le colline, le montagne, le pianure sono così belle con i loro 15 milioni di ettari di terreno coltivato». Non per niente l'Italia è al primo posto nei sogni di tutti gli aspiranti viaggiatori. «Ma - sostiene Farinetti - possiamo e dobbiamo raddoppiare i numeri del turismo». E forse con il suo contributo ce la faremo perché è un imprenditore che colleziona successi: esordisce trasformando Unieuro, creazione del padre, nella principale catena italiana di elettrodomestici. Poi, grazie anche all'incontro con Carlo Petrini, fondatore di *Slow Food*, decide di passare all'enogastronomia. Nel 2007 nasce *Eataly*, primo punto vendita al mondo dedicato al cibo italiano di qualità, in particolare ai prodotti delle aziende artigianali locali, replicato poi in

diverse città, in Italia e all'estero. Nel 2008 diventa AD della *Riserva bionaturale Fontanafredda* a Serralunga d'Alba. Il 15 novembre 2017 a Bologna apre *FICO Eataly World*, il più grande parco dell'agroalimentare del mondo. È un uomo che non perde tempo, e non spreca parole.

Quali competenze sono indispensabili per diventare imprenditori?

Saper semplificare. Saper individuare le priorità. Ragionare con la testa e con il cuore. Mai mollare. Essere fortunati.

Da che cosa nasce l'interesse per il settore alimentare? Fiuto o passione per il tema?

Sono nato ad Alba, la capitale delle Langhe, in Piemonte. Da noi il cibo è al centro. Me ne sono occupato prima per piacere, ora anche per lavoro. E mi sono reso conto che la meraviglia della biodiversità italiana non era ben narrata e venduta. Dunque ho pensato di darmi da fare. Per colmare questo vuoto.

Quale percorso di formazione consiglierebbe oggi a chi pensa di occuparsi di agroalimentare?



Studiare la biodiversità del territorio in cui opera. Coltivare in maniera naturale. Studiare le tecniche di miglioramento del metodo di conservazione per mantenere la naturalità dei prodotti. Costruire *packaging* narranti, molto narranti. Esplorare i mercati mondiali e individuare dove poter vendere i prodotti a prezzi remunerativi.

Le ricerche di mercato sono uno strumento utile per capire come si comporterà il consumatore?

Lo sono se sono fatte personalmente dall'imprenditore. Non amo quelle dei consulenti.

Quali sono le filiali di Eataly che danno più soddisfazioni?

Ci sono quelle migliori per le tasche e quelle migliori per il cuore, ma tutte hanno lo stesso valore.

Quali prodotti sono il fiore all'occhiello di Eataly?

Le eccellenze italiane, quindi molti. Ma se dovessi sceglierne due, direi il pane, che facciamo con farine biologiche macinate a pietra, lievito madre e forno a legna, e il vino

Farinetti è anche editore e autore. L'ultimo libro, *Ricordiamoci il futuro. Sette storie e un riassunto*, è uscito nel 2017. A sinistra, Farinetti visto da Libero Gozzini.

sfuso, che è di ottima qualità e costa poco. Dunque pane e vino.

Mi racconti della Riserva Bionaturale Fontanafredda.

Fontanafredda è una meravigliosa tenuta vitivinicola fondata nel 1878 da Emanuele Guerrieri, figlio del primo Re d'Italia Vittorio Emanuele II e di Rosa Vercellana, detta la Bella Rosin. La tenuta si estende per oltre 150 ettari sulle colline delle Langhe, a Serralunga d'Alba. Attorno al borgo sono disposti ad anfiteatro gli 87 ettari a vigneto coltivati a Nebbiolo da Barolo, secondo i principi

dell'agricoltura biologica. *Fontanafredda* è un'azienda che continua a sperimentare, perfezionando ciò che la natura e la storia hanno tramandato.

Parliamo di FICO: quali sono le principali funzioni che svolgerà il parco agroalimentare?

FICO vuole essere il più grande parco tematico al mondo per l'enogastronomia. L'obiettivo è far varcare i cancelli a 5-6 milioni di persone ogni anno. Due milioni di turisti stranieri, due milioni di visitatori italiani, un milione di pensionati e 500mila studenti, soprattutto bambini e ragazzi tra gli 8 e i 14 anni, per far capire la fortuna pazzesca che hanno avuto a nascere nel Paese più bello del mondo. Convinceremo gli stranieri a parlare bene dell'Italia una volta tornati a casa. Ma *Fico Eataly World* avrà anche e soprattutto una natura educativa, però divertente, con la Fondazione che include tre università, teatro, cinema, il più grande centro multimediale d'Europa, aree per lo sport e spazi per i bambini, sei aule didattiche e sei grandi giostre tematiche dedicate al fuoco, alla terra, al mare, agli animali, al vino e al futuro.

Pensa che potrà aiutare a far conoscere e a tutelare il Made in Italy nel mondo?

Certo che sì!

La sua filosofia: locale, globale o "glocale"?

Pensare locale e agire globale, in pratica il contrario di ciò che insegnano alle scuole di marketing.

Se anche questa volta ha visto giusto, prepariamoci ad accogliere il mondo. ■

Paola Chessa Pietrobomi
direzione@cibiexpo.it

"Carlo Petrini - dice Farinetti - mi fece notare che il cibo è l'unico bene di consumo che mettiamo dentro il nostro corpo e non fuori e che quindi è molto più importante di tutti gli altri".

In queste foto, alcune sedi di Eataly in Italia e nel mondo. A sinistra Farinetti nella cantina della sua tenuta di Fontanafredda.



Ostriche: il mare in bocca

Due o tre cose su un alimento da sempre considerato tra i più raffinati ed esclusivi

La degustazione di un'ostrica è davvero un'esperienza indimenticabile, ma se non amate il cibo crudo è meglio che vi asteniate. L'ostrica è un concentrato di mare, di meravigliosi profumi e sensazioni, apprezzabili solo a crudo. Diffusa lungo le coste di mari e oceani temperati (la questione della temperatura è molto importante), l'*Ostrea*, cioè l'ostrica, viene allevata in estesi bacini marini sotto la cura vigile di produttori esperti.

Non è facile trovarla nei nostri mercati, soprattutto non è facile trovare le numerose varietà in tutti i mesi dell'anno. Sì, perché, contrariamente alla diffusa credenza, tutta francese, che ne raccomanda il consumo solo nei mesi con la "r", cioè da settembre ad aprile, (incluso gennaio, in francese *Janvier*, con la "r" appunto), ci sono anche le cosiddette "triploidi", ostriche sterili, frutto di un incrocio particolare, utilizzate in tutte le stagioni.

Un universo da scoprire

L'argomento è complesso, perciò ci siamo rivolti a Francesco Zanoletti, patron, con Vittorio Fenoglio, del bistrot milanese *Ostriche&Vino*. Di certo, le conoscono bene le ostriche, perché nell'arco dell'anno ne trattano ben 48 varietà, ovviamente non tutte contemporaneamente, perché ognuna ha tempi di maturazione diversi.

Però ogni sera ne propongono da 8 a 12, secondo il periodo. Da maggio ad agosto ricorrono anche qui alle triploidi, grasse e non lattiginose, per rimpiazzare quelle "invernali", in riproduzione durante l'estate. Le loro ostriche vengono prevalentemente dalle coste francesi, da Normandia e Bretagna, scendendo lungo la costa atlantica, per toccare il Mediterraneo con quelle dell'areale di Montpellier e con una varietà italiana, la *Speciale di San Teodoro* (Sardegna). È davvero un universo incredibile quello dell'ostricoltura e, attraverso Francesco, ne scopriamo il valore. Le ostriche filtrano l'acqua marina, si nutrono di plancton, di alghe e di altri elementi sciolti. Proprio come il vino, le ostriche mutano il loro sapore dall'ambiente in cui si sviluppano: sale, temperatura, ossigeno, luce... Questi molluschi giungono "a maturazione" dopo i 3 anni (le varietà tropicali sono più veloci, ma anche meno pregiate). E, come il vino, subiscono un "affinamento" in bacini chiamati "*claires*", ora di acqua salata (in questo caso, l'ostrica risulta di sapore più marcato e salino), ora di acqua dolce (qui, l'ostrica può prendere sentori di

nocciola, di erbe aromatiche, ecc.). «Le *claires* sono canali d'acqua dolce legati al mare, tipici della zona di Marenne-Oléon che - ci spiega Francesco - rappresenta la regione di produzione più importante della Francia. Da La Rochelle ad Arcachon, il paesaggio costiero è costellato di allevamenti di ostriche.»

Le ostriche migliori?

Difficile stabilirlo. Non sempre vale l'assioma "maggiore il prezzo, maggiore la qualità". «La migliore - sottolinea Francesco - è quella che ti piace di più.» Le ostriche possono essere a conchiglia piatta o concava. Le concave si distinguono in *Fines*, *Speciali* e *Pousse* in base al tipo di allevamento, alla concentrazione di molluschi per mq, alla durata dell'affinamento. Le *Fines* possono diventare "*Verdi*" se affinate in acque dove è presente la "*Navicule Bleue*", un'alga che ne determina colore e sapore. In generale, però, le varietà più pregiate sono:
- la *Belon*, piatta, dalla carne molto delicata per l'affinamento in acque dolci, ricche di minerali e metalli, tra i quali il ferro;

Dall'alto in senso orario le varietà: **Belon**, **Fines de Claire**, **Irlandese selvaggia**,

Cancale, **Utah Beach**, **Cancale-St.Michel**, **Speciales de Claire**, **San Teodoro**.

- la *Pousse en Claire Label Rouge*, concava, prodotta in quantità limitata. Nei *claires* per 8 mesi, ha sapore molto raffinato e una notevole massa carnea. Anche la *Label Rouge Vert* è molto ricercata perché si affina in *claires* di 2-4 pezzi per mq secondo un rigidissimo protocollo.

Freschezza e consumo

Francesco Zanoletti ci mette in guardia: «Mai mangiare un'ostrica entro le 12 ore dalla cattura, ma dopo 3 giorni, come fanno i Bretoni». Questo perché il mollusco è molto sensibile e risente delle variazioni ambientali. Dall'acquisto al momento del consumo occorre fare attenzione alla temperatura, sempre tra 0 e +4 °C, pena la morte del mollusco. Quando si acquistano le ostriche, le valve devono essere ben chiuse,

La regina delle ostriche, la **Belon**, dalla

caratteristica conchiglia piatta.

Carta d'identità

Ostriche & Vino

viale Col di Lana 5

Milano

www.ostrichevino.it

Tel. 02 58100259

indice che il mollusco è vivo e quindi il prodotto è fresco. Se in una cassa si trova un'ostrica aperta, bisogna buttarla perché è morta e quindi deteriorata. Nel frigorifero, le ostriche devono essere conservate integre, senza alcuna copertura che impedirebbe il passaggio dell'aria attraverso le valve: rispettando temperatura e ventilazione, si mantengono perfette fino a 12 giorni. Una volta aperte, si deve osservare il colore dell'acqua all'interno: se è limpida, cristallina ed emana un buon profumo di mare, allora si possono degustare in sicurezza.

Come servirle?

Si dispongono aperte su un piatto. Il letto di ghiaccio non è fondamentale, ideale però è stendere uno strato di alghe tra ghiaccio e ostriche. In Bretagna le vendono proprio appoggiate sulle alghe, tenendole tra 0 e +4 °C. Si accompagnano con limone e pepe, o vinaigrette, fatta con aceto e scalogno pulisce il palato; anche con burro salato e maionese con aromi. E poi non può mancare il pane nero, meglio se realizzato secondo una tipica ricetta bretone a base di segale. E quale bevanda? Le bollicine? No, meglio evitare champagne e vini mossi perché alterano le papille... Più adatti i vini bianchi fermi e poco aromatici come il *Muscadet*, un bianco della Loira, o per stare sui vini italiani, un *Falanghina* o un *Ribolla gialla*.

«Non a caso ci chiamiamo *Ostriche&Vino*» ci ricorda Francesco. ■

Carmen Rando
carmen.rando@cibiexpo.it

Come aprire correttamente le ostriche: tenere nel palmo della mano il lato concavo della conchiglia, inserire la punta di un coltellino sottile ma molto resistente a metà del lato rivolto verso di voi e forzare sino ad avvertire lo stacco della valva superiore. Quanto maggiore è la

resistenza avvertita, tanto più fresca sarà l'ostrica. Se non si è esperti, nell'apertura, meglio proteggere l'indice della mano con cui si regge il coltello con qualche cerotto. Attenzione anche a non spingere il coltellino con troppa forza, perché ci si può ferire il palmo della mano.



Per riconoscere la freschezza di un'ostrica è buona regola osservare il colore dell'acqua contenuta, che deve essere cristallina e con un buon profumo di mare.



Alimentazione corretta, ovvero tutto e il contrario di tutto

Da questo mese inizio ad affrontare argomenti di interesse generale in ambito nutrizionale

Per rompere il ghiaccio, partirò da alcune leggende metropolitane. Come può un alimento passare da elisir di lunga vita a veleno? Ecco qualche spiegazione.

Il cattivo del momento: l'olio di palma

Precisando prima di tutto che dal frutto della palma si estrae sia l'Olio di Palma, che quello di Palmisto (dal seme) e che quest'ultimo è sicuramente di pessima qualità, vi dimostrerò che l'utilizzo di Olio di Palma nei prodotti da forno è una sana e nutrizionalmente valida tecnica alimentare. I grassi contenuti nell'Olio di Palma, per metà insaturi e per metà saturi (come l'acido Palmitico o lo Stearico), non sono *aterogenici*, cioè non

formano placche arteriosclerotiche e sono quindi innocui per la nostra salute. Certamente, rispetto all'Olio d'Oli-va o a quello di Girasole ricchi in grassi insaturi, quello di Palma sembrerebbe peggiore, ma solo a crudo.

Se si considera infatti che il "punto di fumo" di un olio identifica la temperatura alla quale i suoi grassi si rompono e diventano tossici e che l'Olio di Palma, utilizzato per i prodotti da forno cotti a 220 °C, ha il

I grassi si dividono in polinsaturi, monoinsaturi, saturi e trans: gli insaturi (poli e mono), sono essenziali, in quanto il nostro organismo

non è in grado di produrli; i saturi comprendono molecole sia di buona che di pessima qualità; i trans, decisamente da evitare.

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

punto di fumo a 256 °C, cosa accade ai preziosi grassi insaturi dell'Olio di Oliva (punto di fumo a 210 °C) o di quello di Girasole (punto di fumo a 169 °C) quando vengono utilizzati per cuocere la tortine? Dopo la cottura i grassi dell'Olio di Palma restano inalterati, mentre quelli degli oli di Girasole e Oliva sono irranciditi e pericolosi.

Il buono del momento: il fruttoso

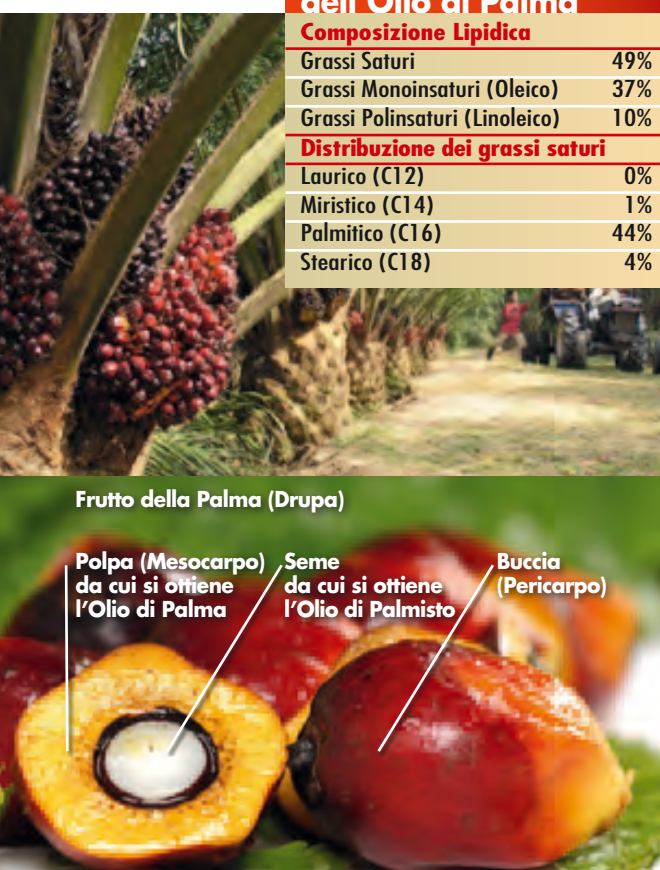
Lo zucchero più "buono" per la nostra salute è sicuramente quello della frutta, il *Fruttoso*, che non fa male perché è naturale ed essendo metabolizzato solo dal fegato induce un picco glicemico minimo: va bene, quindi, anche per i diabetici e non fa ingrassare.

Non tutti sanno però che proprio per questa ragione è fonte di superlavoro per il fegato, soprattutto nei bambini che fino ai 16 anni non lo hanno completamente formato e che nel suo metabolismo si ha la produzione di *Acido urico* che a volte può portare allo sviluppo di una patologia importante come l'*iperuricemia* (la *gota*).

Il Fruttoso, poi, non arriva al cervello, quindi non dà appagamento; inoltre, arrivando solo al fegato, se le riserve di zucchero dell'organo sono già complete, viene totalmente trasformato in *Trigliceridi* (grassi). ■

Andrea Fossati

fossatiandrea@centroemnea.it



Frutto della Palma (Drupe)

Polpa (Mesocarpo)
da cui si ottiene
l'Olio di Palma

Seme
da cui si ottiene
l'Olio di Palmisto

Buccia
(Pericarpo)

Tanto di cappello al Senatore Cappelli!

Praticare l'agricoltura biologica in aree protette è un progetto straordinario realizzato da Alce Nero, Legambiente e Terre Regionali Toscane



Il primo risultato dell'importante progetto è una pasta bio di grano Senatore Cappelli coltivato nel Parco Regionale della Maremma. A raccontarci questa storia è Lucio Cavazzoni, Presidente di Alce Nero, marchio leader del biologico in Italia.

Come nasce questo progetto?

Quello che amo definire "*prodotto progetto*" riguarda per ora il Parco della Maremma. È dai tempi di EXPO che stiamo lavorando con i direttori dei parchi (anche privati) a sostegno di un'iniziativa mirata a portare il biologico in agricoltura. Il parco è un luogo pubblico, aperto, che coniuga natura con agricoltura e si presta a diventare uno spazio dedicato al biologico nel rispetto della biodiversità. La pasta di grano *Senatore Cappelli* è il primo prodotto realizzato in un parco; contiamo di produrne

altri per accrescere la cultura dei parchi intesi come veicoli di promozione di un'agricoltura diversa.

Perché una pasta prodotta con un grano antico come il Senatore Cappelli?

La scelta è stata fatta sette anni fa in collaborazione con le Università di Bologna e Firenze. Ci siamo chiesti perché oggi in Europa il 20% della popolazione risulti sensibile al glutine e abbiamo trovato la risposta nel recupero dei grani antichi e del biologico.

Stiamo riconsiderando tante varietà di grani che presentano una componente di glutine con minor potere infiammatorio, unita a un basso indice glicemico. Hanno caratteristiche di gusto straordinarie e danno vita a un prodotto non standardizzato, con un suo particolare sapore secondo i diversi raccolti. La pasta cambia gusto e tempi di cottura in armonia con il periodo del raccolto.

Come continua la vostra ricerca?

Stiamo lavorando su grani antichi, quelli che alcuni straordinari genetisti italiani hanno recuperato agli inizi del '900 per ibridarli (cioè incrociare le diverse specie, *ndr*). Sono grani che già i Romani avevano raccolto nel Nord Africa e nel Sud Italia. Il nostro lavoro inizia dal recupero di materie prime che rispettano il benessere delle persone. Oggi non si può più scindere il cibo dalla salute e noi, insieme a *Legambiente*, lavoriamo alla ricerca delle migliori specie di grani.

Chi produce la pasta per Alce Nero?

La pasta *Senatore Cappelli* bio è prodotta dal Pastificio Felicetti, in linea con la filosofia di *Alce Nero*, molto attento a interpretare i nostri grani che da stagione a stagione richiedono un diverso processo di trasformazione. ■

Marina Villa

marina.villa@cibiexpo.it



Carta d'identità

Alce Nero S.p.a.
via Palazzetti 5/C
40068 - S. Lazzaro di Savena (BO)
www.alcenero.com

Alce Nero riunisce oltre 1000 agricoltori in Italia e 14 mila nel *fair trade* (commercio equo, *ndr*) in tutto il mondo. Mezzemaniche e linguine sono i primi due formati ottenuti dalla lavorazione di grano biologico della pregiata varietà *Senatore Cappelli*.





C'era una volta
#unmondodisi

Francesco non vede e non sente, ha problemi motori e cognitivi.

La vita di Francesco non è una favola, ma con l'aiuto della Lega del Filo d'Oro ha imparato a fare molte cose.

La sua è una storia fatta di piccole conquiste.



Aiuta Francesco a crescere.
Scopri di più su adottaunmondodisi.it

TENDENZE

Coltivatori di emozioni

Quando un progetto fa vincere tutti

Alzi la mano chi non vorrebbe passare l'esistenza a "coltivare emozioni". E chi non desidererebbe veder realizzare, una volta nella vita, un proprio sogno o progetto, senza nemmeno troppa fatica.

Bene, dovete scoprire i *Coltivatori di emozioni*, perché stanno lavorando per voi. Parliamo di un gruppo di ragazzi, una decina a oggi, che grazie all'idea di Paolo Galloso, pugliese visionario appassionato di natura, ha dato vita a un progetto ambizioso: salvaguardare le tradizioni agricole del nostro Paese, tutelare il paesaggio, recuperare i terreni incolti, aiutare l'inserimento e reinserimento lavorativo delle fasce più deboli della popolazione, avvicinare il consumatore alla bellezza e alla complessità delle attività agricole. Come?

Realizzando una piattaforma, che permette di sco-

prire, scegliere e adottare a distanza alberi (ulivi e viti per adesso), risaie, colture di frumento, arnie e presto altro, disseminati su tutto il territorio nazionale e appartenenti ad agricoltori o a enti locali, aderenti al progetto.

A sostegno delle piccole imprese

L'idea dei *Coltivatori* è quindi quella di sostenere le piccole imprese agroalimentari, le microeconomie locali e così facendo dare nuova vita al territorio, offrendo a chi adotta, e quindi aiuta il

Paolo Galloso è l'ideatore del progetto, supportato da Regione Puglia e Comunità Montana dell'Oltrepò Pavese, oltre a importanti aziende.



processo virtuoso, prodotti tipici di alta qualità.

È possibile non solo scegliere il "coltivo", ma anche diverse modalità di adozione, così s'identificano diversi livelli di coinvolgimento nel progetto, che vanno dal semplice adottare a distanza al monitorare i coltivi, dall'assaggiare i prodotti al riceverli a casa a fine ciclo produttivo. Le adozioni genereranno occupazione diretta. Mille unità adottate equivarranno a un nuovo posto di lavoro e il sito sarà sempre aggiornato e trasparente (www.coltivatoridiemozioni.com)

Il progetto sembra proprio un *win win*, come dicono gli Americani, un progetto in cui vincono tutti.

Con i *Coltivatori* lavorano amministrazioni locali, istituzioni e associazioni, mosse dal comune obiettivo di riqualificare e recuperare aree rurali abbandonate e valorizzare il territorio

Con l'adozione di ulivi, viti, arnie e frumento si possono ricevere anche i relativi prodotti in pratiche confezioni ecosostenibili.
www.coltivatoridiemozioni.com

attraverso la promozione delle sue tipicità, ma anche di sviluppare uno strumento nuovo ed efficace di controllo. A rendere forte e stabile l'iniziativa, una ventina di grandi aziende che hanno da subito creduto nel progetto e l'hanno scelto come azione di responsabilità sociale d'impresa. Ai coltivatori che aderiscono, infine, è garantita una quota fissa di venduto. E per favorire anche l'integrazione daranno presto risposte le università di Lille in Francia e La Sapienza di Roma che monitoreranno l'efficacia del progetto nel reinserimento lavorativo dei migranti. Insomma, non resta che partecipare. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it



Commanderie des Cordons Bleus de France

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

La Commanderie ha realizzato una ricerca sul tema:

LA PASTA QUESTA SCONOSCIUTA

In Abruzzo molti Commandeurs des Cordons Bleus, provenienti da ogni parte d'Italia, hanno potuto seguire direttamente tutte le fasi di trasformazione di preziosi grani duri abruzzesi in eccellenti farine per la produzione di paste di alto livello, a Paglieta, presso il Molino & Oleificio Di Giulio Angelomaria.

A Fara San Martino, al famoso Pastificio del Cav. Giuseppe Cocco, lo stesso gruppo di Commandeurs ha potuto seguire tutte le fasi di preparazione di molti formati della celebre pasta abruzzese, prodotta con i migliori grani duri esistenti al mondo e con particolare attenzione alla lunga essiccazione, a bassa temperatura, ottenendo un prodotto di eccezionale qualità.

Come si diventa Commandeur

Occorre essere presentati da due soci, partecipare ad alcune manifestazioni e quindi, prima di ricevere l'investitura, realizzare una monografia dedicata a un argomento attinente al settore alimentare.

Non possono far parte dell'Associazione i professionisti della ristorazione, salvo eccezioni. L'investitura dei nuovi Commandeurs avviene in occasione del congresso nazionale con una cerimonia semplice, durante la quale il nuovo socio commenta brevemente la monografia presentata. Al termine il Presidente della Commanderie consegna il diploma e il piccolo ruban (nastro) che riproduce lo stemma dell'Associazione.

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



2018: anno del cibo italiano nel mondo

È vitale valorizzare l'intreccio tra cibo, arte e paesaggio per promuovere l'Italia all'estero in modo integrato

La dieta mediterranea è stata iscritta nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'UNESCO nel 2013.



Il ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Maurizio Martina, e il ministro dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo, Dario Franceschini, hanno comunicato che il 2018 sarà l'anno dedicato al cibo italiano nel mondo. Martina e Franceschini insieme, perché l'obiettivo comune è promuovere i territori, con i loro prodotti agroalimentari tipici, oltre alla conoscenza storica e alla rivalutazione delle testimonianze recuperate grazie alle attività di ricerca archeologica. Il patrimonio del *Made in Italy* agroalimentare, che coniuga paesaggio, arte e saper fare, rappresenta infatti per il nostro Paese un eccezionale biglietto da visita. Valorizzare e

mettere a sistema le tante e straordinarie eccellenze italiane costituisce un grande investimento per l'immagine dell'Italia nel mondo.

Italia-Mondo, andata e ritorno

Ora bisogna passare dai progetti ai fatti. In quest'ottica a Roma si è tenuto il primo Convegno dell'Associazione *Ambasciatori del Gusto*.

Nella foto i prestigiosi Ambasciatori del Gusto intervenuti al primo convegno

nazionale a Roma. Presidente dell'Associazione è Cristina Bowerman.

L'Associazione, nata un anno fa, apertistica e senza scopo di lucro, si propone di rafforzare e avvalorare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana, perseguendo elementi di qualità, di memoria e di conoscenza e promuovendo, sul territorio nazionale e all'estero, i prodotti italiani e il *Made in Italy*, anche attraverso lo scambio di esperienze e risorse, e curando in modo particolare la formazione delle nuove generazioni.

Il tema scelto per il primo convegno nazionale è stato "Italia-Mondo, andata e ritorno". Si è discusso di fiscalità, formazione, valore del *Made in Italy* e appunto della sfida che il cibo italiano dovrà affrontare nel 2018. «Si tratta di temi importanti che per oltrepassare la fase della progettualità hanno bisogno del supporto di tutti gli Ambasciatori del Gusto» ha detto all'apertura dei lavori la presidente degli *Ambasciatori del Gusto* Cristina Bowerman. Le cose che contano? La preparazione professionale, a qualsiasi livello e per qualsiasi ramo merceologico, per presentare degnamente all'estero il *Made in Italy*. E la capacità di selezionare sia le materie prime italiane, con un occhio all'esportabilità nei diversi Paesi, sia i locali italiani che realmente fanno cucina italiana, sia, tra questi ultimi, i locali specializzati nelle cucine regionali. All'estero, tolleranza zero per gli esercizi italiani che utilizzano prodotti alimentari contraffatti.

Ultimo, ma non meno importante obiettivo: verificare la fattibilità di una scuola, nel senso più ampio, di cucina italiana tra gli operatori all'estero che, seppure di origine italiana, ne abbiano perso le caratteristiche. ■

La redazione
info@cibiexpo.it



NATALE
AZIENDE
2017CAMBIA
PROSPETTIVAProponi alla tua azienda
di festeggiare il Natale
con Medici Senza FrontierePer maggiori informazioni su cosa
possiamo fare insieme scrivici o
chiamaci:

☎ 06 88806435/465

✉ aziende@msf.it

💻 www.msf.it/nataleaziende

MEDECINS SANS FRONTIERES
MEDICI SENZA FRONTIERELa sicurezza dei
cittadini, prima di tuttoMM S.p.A., Istituto Mario Negri e Fondazione Cariplo insieme per
monitorare la presenza d'inquinanti nelle acque destinate al consumo
umano nella città di Milano

MM S.p.A. ha molto investito nella ricerca di sistemi di monitoraggio on-line in grado di verificare in modo tempestivo possibili variazioni impreviste del chimismo dell'acqua.

MM

Recenti notizie di cronaca hanno portato alla ribalta dell'opinione pubblica il dibattito sulla presenza di PFOA (*Acido perfluorooctanoico*) e PFOS (*Perfluorottano sulfonato*) nelle acque di alcune province italiane. Questi composti rappresentano una categoria di inquinanti ubiquitari (cioè presenti ovunque), i cui effetti sulla salute umana ancora non sono completamente chiariti.

MM S.p.A. è stata tra i primi enti gestori di acquedotti pubblici in Italia ad approfondire l'argomento, tant'è che già nel 2009 il Servizio Idrico ha iniziato il suo percorso di ricerca dei composti perfluoroalchilici con i ricercatori dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Milano e con il sostegno della Fondazione Cariplo.

La collaborazione
e le sue conclusioni

2010-2012. MM S.p.A. diventa partner dell'Istituto Mario Negri per un progetto di ricerca innovativo: la mappatura dell'inquinamento nella falda idrica milanese superficiale e profonda da inquinanti "emergenti" di origine

antropica (vale a dire umana) non normati e neppure ricercati.

2013-2015. il progetto ha ottenuto un'estensione per la caratterizzazione degli stessi inquinanti nelle acque potabilizzate di MM, immesse in rete.

Nel corso del 2013, i ricercatori dell'IRSA-CNR (*Istituto di Ricerca Sulle Acque - Consiglio Nazionale delle Ricerche*) in collaborazione con i tecnici del laboratorio di MM S.p.A. hanno condotto degli studi di ricerca e monitoraggio dell'acquifero utilizzato per l'approvvigionamento idrico della città di Milano.

Nel 2015 il laboratorio MM S.p.A. con una strumentazione all'avanguardia, di ultima generazione, ha permesso ai chimici del laboratorio la messa a punto del metodo per la quantificazione dei PFOS, dei PFOA e di altri composti perfluorurati, mediante la tecnica analitica cromatografia liquida con rivelatore di massa a triplo quadrupolo (*LC-MS/MS*).

2016. MM S.p.A. ha condotto una campagna di analisi per la ricerca e la quantificazione di questi composti emergenti arricchendo così la propria banca dati.

Chi è MM

Controllata dal Comune di Milano, MM SpA 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.

I composti perfluorurati sono stati ricercati sia nelle acque destinate al consumo umano distribuite, che nelle acque grezze (acque sotterranee emunte dai pozzi di approvvigionamento). Poiché attualmente non è stato fissato nessun limite nazionale (su questo pare sia in arrivo una direttiva Europea), si è tenuto conto dei limiti imposti dal Ministero della Salute alla Regione Veneto, applicabili in Italia per tipologia di composto. Dai numerosi dati raccolti non si evincono superamenti dei limiti dei composti perfluorurati indicati nella tabella, sia per le acque grezze sia per le acque destinate al consumo umano (potabili). Quindi, *nessuna contaminazione in atto* nella città di Milano. ■

Analisi dei composti
perfluorurati

Composto	Limite	Unità di misura
Pfos	0,03	µg/L
Pfoa	0,5	µg/L
Sommatoria PFPeA, PFBS, PFHxA, PFHpA, PFNA, PFDA, PFUnA, PFDoA	0,5	µg/L



Ridurre la perdita e lo spreco di cibo nel mondo

Un progetto importante per mettere a disposizione soluzioni efficaci nella lotta allo spreco e alla perdita di risorse alimentari

È iniziata la seconda fase di un progetto congiunto delle agenzie delle Nazioni Unite che hanno sede a Roma, volto a identificare soluzioni e a disseminare informazioni per ridurre la perdita di cibo, finanziato dall'Agenzia per la cooperazione allo sviluppo svizzera. Esso contribuisce al target dell'Agenza 2030 che ha come obiettivo la riduzione della perdita e dello spreco di cibo nel mondo. La FAO (*Food and Agriculture Organization*), l'IFAD (*International Fund for Agricultural Development*) e il WFP (*World Food Programme*) svolgono attività di sviluppo del settore agricolo e di sostegno agli agricoltori e a chi patisce l'insicurezza alimentare e la malnutrizione. A livello mondiale la quantità di cibo persa e/o sprecata raggiunge valori, variabili per area geografica e tipo di prodotto, comunque molto alti. In Africa il problema si verifica

principalmente per carenze tecniche (gestione del raccolto, immagazzinamento, ecc.), insufficienze infrastrutturali, disconnessione con i mercati e anche mancato o limitato accesso ad essi. Superare questi problemi permette agli agricoltori coinvolti di aumentare la propria resilienza e di continuare a vivere di agricoltura nelle aree d'origine.

Comunicare e formare

Il progetto ha svolto analisi lungo alcune specifiche catene alimentari, soprattutto quelle dei cereali, delle leguminose e dei semi oleosi (mais, riso, sorgo, fagioli, semi di girasole), ha identificato potenziali soluzioni, fattibili in contesti specifici, soprattutto con l'introduzione di piccoli strumenti meccanizzati o sistemi di stoccaggio (sacchi a chiusura ermetica, silos di metallo, ecc.). Inoltre, si è evidenziata la necessità di corsi di

formazione: a questo scopo il progetto intende favorirne la realizzazione, diffondendo soluzioni mirate e le buone pratiche già documentate. Un sito web raccoglie e convoglia tutte le informazioni, le tecnologie e le innovazioni. Il sito *Community of Practice on food loss reduction* (www.fao.org/food-loss-reduction) mette a disposizione anche un Forum online attraverso il quale gli utenti registrati possono scambiarsi esperienze e necessità al fine di migliorare le proprie attività tramite una banca dati dedicata alle loro attività e bisogni, nonché ai prodotti disponibili sul mercato. Ciò favorisce la creazione di partenariati che mettono in collegamento diretto gli attori della catena con il settore privato.

Nella sua seconda fase il progetto porrà l'accento sullo scambio di conoscenze e sul sostegno nella formulazione di politiche e strategie nazionali per assicurare la creazione di un contesto favorevole alla diffusione e all'applicazione di soluzioni che contribuiscano alla riduzione della perdita di cibo. ■

Mireille Totobesola-Barbier, Project Manager, Nutrition and Food Systems Division (ESN), FAO

Francesca Gianfelici, Coordinator of the Community of Practice on Food Loss Reduction, Nutrition and Food Systems Division (ESN), FAO

Il progetto ha svolto analisi specifiche per le catene alimentari dei cereali, delle leguminose e dei semi oleosi (mais, riso, sorgo, fagioli, semi di girasole); ha identificato soluzioni fattibili introducendo strumenti meccanizzati o sistemi di stoccaggio (sacchi a chiusura ermetica, silos di metallo, ecc.).



Il Comune di Milano investe nelle periferie

Finanziamenti ad ampio spettro per sviluppare progetti di riqualificazione delle periferie

L'Amministrazione comunale milanese ha deciso di dedicare specifici contributi economici alla rigenerazione urbana e sociale delle periferie. Si vogliono rendere i quartieri milanesi più belli, più vivi, più connessi e accessibili, più aperti e solidali, contrastando non solo il degrado ambientale, ma anche le rilevanti questioni sociali legate a povertà, disoccupazione, mancata integrazione sociale, squilibri demografici, carenza di legami di comunità. Come ambiti territoriali strategici di intervento sono stati individuati: Giambellino, Lorenteggio, Adriano-Padova-Rizzoli, Corvetto-Chiaravalle-Porto Di Mare, Niguarda-Bovisa e Qt8-Gallaratese.

Ti racconto una storia, la tua CibiLAB, l'associazione senza fini di lucro nata per svolgere attività di ricerca, documentazione, formazione, tempo

libero e promozione sociale nel settore agroalimentare (supportata per la comunicazione dagli strumenti cartacei e digitali di Cibi) insieme alle associazioni *ForMattArt*, capofila, *A.N.T.E.A.S.*, *Fondazione Pime Onlus*, *Comunità Il Gabbiano Onlus*, *Centro Studi della Libera Università dell'Autobiografia di Anghiari*, *Ubi Minor* e *Verso Itaca*, ha partecipato al bando per l'attribuzione dei finanziamenti con il progetto *Ti racconto una storia, la tua*, che è stato valutato positivamente e accolto. L'invecchiamento della popolazione e l'allungamento delle aspettative

Il Comune di Milano sta monitorando in particolare gli ambiti di Giambellino, Lorenteggio, Adriano-Padova-Rizzoli, Corvetto-Chiaravalle-Porto Di Mare, Niguarda-Bovisa e Qt8-Gallaratese.

di vita rendono imprescindibile la diffusione di una cultura capace di valorizzare una fascia di popolazione fragile come quella degli anziani, sia cercando di ridurre l'eventuale situazione di disagio, sia creando dialogo, conoscenza e scambi costruttivi con altri gruppi sociali. La rete delle associazioni si propone di promuovere, con il progetto presentato, un'occasione di formazione per risorse già presenti sul territorio perché possano alimentare permanentemente, in un circolo virtuoso, la realizzazione di pratiche quotidiane tese ad includere gli anziani nel tessuto sociale. Si pensa sia efficace diffondere cultura per creare cura, sia valorizzando il grande patrimonio del volontariato, sia ricorrendo a specifici strumenti di comunicazione e formazione, per dare impulso all'ascolto e all'accoglienza degli anziani, ma anche dell'escluso, del migrante... in altre parole delle fasce deboli. La sfida dei nostri giorni è educare cittadini del mondo attenti e responsabili, pronti a rispondere alle chiamate dell'Altro. Con il progetto si vuole allenare al rispetto delle diversità, nella speranza che gesti di accoglienza e reciprocità diventino prassi quotidiana. Partendo dal momento della condivisione del cibo. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*



Un sito per l'acqua del rubinetto

Tutta la verità sull'acqua del rubinetto: qualità, caratteristiche, benefici, utilizzi.

Gruppo CAP, il gestore del servizio idrico integrato della Città Metropolitana di Milano, lancia il primo sito dedicato completamente alla risorsa più preziosa per l'organismo, l'acqua: www.acquadelrubinetto.gruppocap.it.

Dagli utilizzi quotidiani ai parametri tecnici

Il sito <https://acquadelrubinetto.gruppocap.it/> è stato realizzato in collaborazione con *Instilla*, società specializzata in strategie digitali e conversion marketing che ne cura la parte di contenuti insieme a CAP. Lo sviluppo su piattaforma *Wordpress*, invece, è stato curato da *Magenta Digital*, web agency con sede a Macherio (MB).

«Il nostro nuovo progetto online - spiega Alessandro Russo, presidente e amministratore delegato di Gruppo CAP - nasce dall'esigenza di creare un punto di

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 *monoutility* nel panorama nazionale. Nel 2017 si è aggiudicato il premio assoluto *Top Utility* come migliore *Utility* italiana.



www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

riferimento per tutti coloro che vogliono conoscere caratteristiche e utilizzi dell'acqua del rubinetto, uscendo dalla confusione che miti e falsi miti hanno creato nel tempo. Una fonte per chi vuole la verità sulle *fake news* rispetto a una risorsa che in Italia è ottima e a buon mercato».

Il nuovo sito si rivolge non soltanto agli utenti del servizio idrico della Città Metropolitana di Milano, ma a tutti coloro che vogliono saperne di più su una risorsa così essenziale per la nostra vita quotidiana. Risorsa sempre più apprezzata, come testimoniano i dati recenti di un'indagine resa nota in occasione del *World Water Day 2017*, secondo la quale il 44% della popolazione italiana si sarebbe convertita all'acqua di casa.

All'avanguardia nei controlli del servizio idrico, Gruppo CAP è infatti il primo gestore in Italia ad aver adottato, in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità, il *Water Safety Plan* (WSP), il rivoluzionario sistema di analisi dell'acqua che prevede più controlli, più prelievi, più parametri nell'intera filiera idro-potabile, da quando l'acqua entra nell'acquedotto fino al punto di erogazione finale. Introdotto recentemente dalla normativa europea, il WSP diventerà presto obbligatorio in ogni Stato dell'UE. ■



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
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
Ufficio Turistico
Piazza Castello 1, Milano
Urban Center - Comune di Milano
Galleria Vittorio Emanuele 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

L.P.S.E.O.A. Carlo Porta
Via Uruguay 26/2, Milano
L.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 V.le 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
Legnano Via Toselli 56
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 Mazzini ang. Via IV Novembre
Lavena Ponte Tresa
Via Colombo 21/23
Laveno Piazza V.Veneto 25 - Laveno Mombello
Malnate Via Marconi 11
Varese Via Daverio 44



Early Warning

Supporto fondamentale al WSP e recentemente adottato su 32 pozzi della Città Metropolitana, *Early Warning* è il sistema di monitoraggio che prevede una rete di sonde/analizzatori in continuo per garantire il controllo da remoto della qualità dell'acqua, monitorata 24 ore su 24. In particolare osserva i parametri della temperatura, della conducibilità, dei nitrati, del cromo. Un prezioso strumento per prevenire e gestire al meglio le eventuali criticità, a garanzia della salubrità dell'acqua del rubinetto.

è anche social... seguici!

Su facebook: Cibi Magazine
Su twitter: @CibiLab

VISITA LA NUOVA PAGINA FACEBOOK!

FOODBOOK

WWW.FACEBOOK.COM/OFFICINAMEDIATICACIBI



VUOI DIVENTARE UN
FOOD EDITOR?
COLLABORA CON NOI!

DAI UN'OCCHIATA TI ASPETTIAMO!
BASTA UNA FOTO, UN VIDEO, UN
COMMENTO SU PRODOTTI, LOCALI,
RISTORANTI, FILM, LIBRI, RICERCHE,
INIZIATIVE, EVENTI.

CIBI HA APERTO UN NUOVO SPAZIO
"SOCIAL", UNA PAGINA FACEBOOK
CHIAMATA FOODBOOK, SULLA QUALE
CI PIACEREBBE CHE MOLTI
APPASSIONATI PUBBLICASSERO I
LORO CONTRIBUTI IN MODO LIBERO.



!!! :-)