

CiBi



Con il Patrocinio di

Milano



Comune di Milano

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 5 - n. 10
12 ottobre 2017
www.cibiexpo.it



centro studi
anticorruzione



**Microplastica?
Nell'acqua
di Milano
non c'è traccia**

**Michela Palestra
paladina
del Parco Sud**



**Ecovernice:
facciamola
col pomodoro**



**Chiostrì chic
per cacio DOP**

SOSTIENI
IL TALENTO,
SOSTIENI
IL LORO FUTURO.

Scegli di destinare il tuo 5xmille a
Fondazione Milano Scuole Civiche
97269560153



foto M.Davolio

FONDAZIONE
MILANO
SCUOLE CIVICHE

www.fondazionemilano.eu

4

SCUOLE DI LIVELLO UNIVERSITARIO

8

SEDI A MILANO

ALTA FORMAZIONE
PER LE ARTI PERFORMATIVE
E LA COMUNICAZIONE

3000

ALLIEVI DA 30 PAESI

300

DOCENTI

 Civica Scuola
Interpreti e Traduttori
Altiero Spinelli

 Civica Scuola
di Musica
Claudio Abbado

 Civica Scuola
di Cinema
Luchino Visconti

 Civica Scuola
di Teatro
Paolo Grassi

EDITORIALE

Irma e il disertore

C'era una volta, anzi a dir la verità c'è ancora, una ragazza, Irma, 30 anni, una laurea, 3 o 4 lavori che tutti insieme le permettono a stento di sopravvivere senza dover chiedere aiuto ai familiari, e un'intensa vita sociale. Sul versante sentimentale, molta cronaca e poca storia. Anche l'ultima è stata una vicenda destabilizzante. Lo aveva conosciuto di giovedì, per una settimana si erano visti continuamente, poi lui aveva sentito maturare una pericolosa dipendenza che, le aveva lealmente comunicato, sarebbe stato sano contrastare da subito con una *full immersion* nel lavoro. Irma, perplessa, aveva pazientato, scoprendo solo dopo un mese, durante il quale si erano sentiti saltuariamente,

che lui stava con Silvia, conosciuta proprio da lei l'ultima sera prima di *full* immergersi. Per fortuna Irma ha una grande passione che nei momenti critici l'aiuta a smaltire rabbia e delusione: gioca a calcio in una squadra femminile. Adesso, mentre colpisce il pallone, le sembra di vederlo dotato di occhi, naso, bocca... somigliantissimo al disertore. Che, per inciso, da carnivoro vorace qual era, stando con Silvia ha virato verso il veganesimo. Per motivi etici, naturalmente. Come si può far del male agli animali? Non sono forse esseri senzienti come noi? ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



© CTM SMITH AND BOB MANNHARDT



4

Sommario

Ben fatto Ricetta d'autunno multiruolo <i>di Marta Pietroboni</i>	5
Talent scout Giammarco, il mago del lievito "madre" <i>di Toni Sarcina</i>	7
Ricerca e innovazione Due donne e una stalla... "bionica" <i>di Alessandro Caviglione</i>	9
Il codice a barre GS1 <i>della Redazione</i>	10
Viva la vernice col pomodoro <i>di Anna Francioni</i>	11
Made in Italy La contraffazione: un virus per il made in Italy <i>di Daniela Mainini, Centro Studi Anticontraffazione</i>	13
Storia del cibo Il corbezzolo <i>di Toni Sarcina</i>	15
Protagonisti Michela Palestra, il Parco Sud abbraccia Milano <i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	16
I segreti della spesa Better than Brittle, provare per credere <i>di Marta Pietroboni</i>	18

Alimentazione e salute Olio o burro? Ma dove viviamo?! <i>di Giorgio Donegani</i>	19
Cibo e ambiente Progetto Malanda: una cooperazione Italia-Senegal <i>di Tiziana Cattaneo e Annamaria Stellari, CREA-IT</i>	20
Tendenze Una spaghetтата particolare <i>di Anna Francioni</i>	23
Chocolate Academy <i>di Marta Pietroboni</i>	24
La sfida per un'acquacoltura sostenibile <i>di Fabrizio Capoccioni e Luca Buttazzoni, CREA</i>	26
Bonus idrico: bolletta più leggera	27
Legambiente e gli eco reati <i>della Redazione</i>	28
Profumo di cacio nel chiostro chic della città	29
A proposito di acqua L'acqua: a Milano è senza microplastica	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 alimentare esperto di nutrizione, direttore scientifico della *Fondazione italiana per l'Educazione alimentare*. Già membro del Comitato "Scuola e cibo" del MIUR, che ha definito le linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana.

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. Mettere a punto e testare nuove soluzioni nel settore di tutte le produzioni animali è uno degli obiettivi primari del *Centro di Zootecnia e Acquacoltura* (ZA) che comprende diverse sedi sul territorio italiano (Lodi, Monterotondo, Modena e Potenza). Le sedi che costituiscono CREA-ZA sono state protagoniste, in particolare quella di Monterotondo (Roma), dei più importanti progetti di ricerca italiani in campo zootecnico per quasi cent'anni. www.crea.gov.it



BEN FATTO

Ricetta d'autunno multiruolo

Un piatto di apertura ma non solo, il flan di funghi o sformato, si può arricchire in vari modi. Qui ne proponiamo due, facili e gustosi



Sformatini di funghi con fonduta di Taleggio, un'apertura gustosa per un pranzo autunnale.

Lasciati alle spalle il caldo e i bei ricordi estivi, siamo entrati in una stagione colorata, l'autunno, che da un punto di vista culinario è ricchissima. Complice anche la temperatura fresca, mentre si tirano fuori i maglioni dagli armadi, torna la voglia di cucinare. E con una guida bravissima come la nostra Elena Rasi, cuoca di lunga esperienza che nel 2008 ha aperto il suo laboratorio in via Caminadella, nel cuore di Milano, non resta che mettersi all'opera.

Il flan di funghi

Elena ci propone di condirlo con un fresco *coulis* di pomodoro, ovvero un purè molto fine e dalla consistenza di una salsa. Se però decidessimo di assaggiarlo in una giornata di piovigerellina, potremmo abbinarlo a una fonduta di Taleggio.

Ingredienti per 12-14 sformatini o una ciambella di 24 cm di diametro
- 1 kg di funghi puliti (vanno bene anche gli champignon)
- 1 litro di panna liquida
- 8 uova
- 1 mazzetto di prezzemolo.



Per la fonduta
- 300 g di Taleggio
- ½ litro di panna.

Per il coulis

- 1 kg di pomodori da salsa
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pizzico di sale
- 1 goccio d'olio d'oliva.

Come prepararlo

Prima di tutto sbattete le uova e mescolatele alla panna liquida fino a ottenere un composto omogeneo. Poi frullate i funghi e il prezzemolo e aggiungeteli al composto, regolando di sale. Fatto questo versate il preparato o in uno stampo a forma di ciambella (24 cm di diametro), oppure in stampini monoporzione (12-14) e fate cuocere a bagnomaria, in forno, per circa 40 minuti a 180 °C.

I condimenti di accompagnamento

Due le proposte di Elena Rasi per completare il flan: la prima, più fresca, è il *coulis*; in questo caso ne faremo uno di pomodoro; la seconda, se desiderate un gusto più forte e tipicamente autunnale, è una fonduta di Taleggio.

Il coulis di pomodoro

La preparazione è semplice: è sufficiente pelare i pomodori freschi, liberarli dai semi e passarli al passaverdure insieme a uno spicchio di aglio e a un goccio d'olio. Aggiungete da ultimo un pizzico di sale.

La fonduta di Taleggio

La fonduta o *fondue* è uno dei piatti tipici della Svizzera, ma anche in Italia è molto diffusa. È una crema semiliquida, che si ottiene fondendo un formaggio a pasta dura all'interno di una pentola apposta, detta *caquelon*, che lo mantiene caldo anche a tavola. Nel nostro caso si può realizzare una fonduta di Taleggio, utilizzando una normalissima padella. Sarà infatti sufficiente sciogliere a fuoco basso il formaggio nella panna e mescolare finché la consistenza non sarà allo stesso tempo fluida e cremosa.

Una volta pronti gli sformatini o il flan (a seconda dello stampo scelto) sarà sufficiente rovesciarli sui piatti, e coprirli o con il *coulis* di pomodoro o con la fonduta. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

12/10/2017, anno 5, n.10



5

Carta d'identità

Caminadella dolci

via Caminadella 23, 20123 Milano

Tel. 02 72021 136

info@caminadelladolci.it

www.caminadelladolci.it

Orari: dal lunedì al sabato

9.00-19.00



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

Giammarco, il mago del lievito “madre”

*Un talento
da scoprire,
il pane di
un “fornaio
artista” da
assaggiare
assolutamente*

Nel centro di Milano, nei pressi della Basilica di S. Ambrogio, esiste da anni un negozio a tre luci con l'insegna Panificio, Pasticceria, Pizze e Focacce. Le prime due sono per il pubblico, la terza protegge al suo interno il prezioso laboratorio di Giammarco Mazzau, il “fornaio artista”. Una vera scoperta. L'attributo “artista” è quasi riduttivo poiché Giammarco, da giovanissimo, era un appassionato musicista, specializzato in basso elettrico e chitarra. Dopo gli studi, si dedicò con notevole successo all'oreficeria, l'attività dei suoi genitori, con il ruolo di modellista. Poi, quasi seguendo un cammino stabilito dal destino, iniziò a occuparsi di pane nella più ampia accezione della parola: dalle farine, all'impasto, alla lievitazione, alla cottura. Questa sarebbe stata la sua vera strada! Fece quindi un tirocinio, duro ma efficace, in più forni altamente specializzati, con maestri di vecchio stampo, ma di grande esperienza, studiando quasi in modo scientifico tutto ciò

che circonda il mondo del pane e acquisendo una cultura professionale di alto livello. Acquistò il negozio di via Ariberto, mettendo in pratica tutto ciò che aveva imparato fino a quel momento, con un tocco personale, e attraversando tutta la gamma di produzione artigianale: oltre al pane, la pasticceria, le focacce e la pizza.

Il pane ci ha fatto incontrare

Da anni sono alla ricerca di pane fatto come si deve, con la giusta lievitazione e cottura. Il suo pane ci ha fatto incontrare: è innegabile che, negli ultimi vent'anni, abbiamo assistito a uno scadimento qualitativo piuttosto diffuso. Ormai quasi ovunque, si utilizzano prodotti semilavorati, indubbiamente più “comodi”, ma dai risultati molto deludenti. Forse le nuove generazioni non se ne rendono conto per questioni anagrafiche: non possono ricordare i gloriosi forni di una volta, quando si acquistava pane che rimaneva ottimo anche per una settimana e i fornai,

quelli “veri”, usavano il mitico lievito “madre”. Si può immaginare, quindi, la mia piacevole sorpresa nel ritrovare proprio in questo forno il pane “come una volta”, fatto con il lievito madre, impastato, lievitato e cotto a perfezione! Avevo acquistato, come prova, una pagnotta: assolutamente fantastica. Così decisi di intervistarlo per la nostra rivista. Giammarco, oltre alla linea tradizionale, prepara due volte alla settimana, in genere al martedì e al sabato, i pani con il lievito madre. Ho avuto la fortuna di assistere alla preparazione di alcuni pani con ben sei cereali

sapientemente dosati e precisamente: orzo integrale, farro integrale, segale, avena, farina di grano tenero integrale e farina di grano duro integrale. Il risultato? Un pane da assaggiare assolutamente. ■

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

Il negozio di Giammarco Mazzau si trova a Milano in via Ariberto, angolo via Olona. Ha tre vetrine, delle quali la terza, presidiata all'esterno da uno scooter, protegge il suo laboratorio.



Io mi curo,
non solo della scatola.

MAKE www.makid.it

IO EQUIVALGO
#ioequivalgo

**SCARICA
L'APP!**



- Leggi la brochure nella tua lingua
- Read this leaflet in your language
- Tu peux lire la brochure dans ta langue
- Lee el folleto en tu lengua

- ৱেবসাইট থেকে অ্যাপ
- اقرأ المطوية بلغةتك
- প্রচারপত্রটি আপনার ভাষায় পড়ুন।
- 请您用您自己的语言看本宣传册



I farmaci equivalenti sono identici agli altri farmaci per qualità, sicurezza ed efficacia. L'unica differenza è che costano meno. Informati su www.ioequivalgo.it, scarica l'app *ioequivalgo* e chiedi al tuo medico o al tuo farmacista di fiducia.
Perché la salute è un diritto di tutti.

Una campagna promossa da



Con il patrocinio di



In collaborazione con



RICERCA E INNOVAZIONE

Due donne e una stalla... "bionica"

App, radiocollari e mungitura 2.0 sono già una realtà nella fattoria di Martina, la donna-allevatrice con lo smartphone

Martina Vicini ha 22 anni e con la madre Antonella si prende cura di oltre 100 vacche nella sua fattoria a Solbiate (Como). Il progetto è partito dal padre, veterinario e titolare dell'azienda agricola, che ha voluto meccanizzare la stalla in modo che la figlia ne potesse un giorno prendere le redini autonomamente.

Che cos'è una stalla bionica? Com'è partita l'idea?

L'idea è partita 6 anni fa, quando mio padre decise di mettere un robot di mungitura che permettesse anche a me di gestire la stalla in autonomia. Purtroppo mio padre è mancato nel 2011, un anno dopo la messa in opera del robot. Questo è un lavoro stancante, a tempo pieno e l'automatizzazione della stalla ci ha permesso di continuare l'attività.

L'automatizzazione della stalla si limita alla mungitura?

No, ho anche una app che mi permette di controllare a distanza ciò che succede: posso vedere se ci sono vacche in calore, se sono state munte, se presentano problemi di vario tipo, mastiti, temperatura corporea e via dicendo.

Che costi presenta la gestione meccanizzata della stalla?

Senza dubbio c'è un alto investimento iniziale ed elevati costi di manutenzione. La ditta produttrice fornisce un servizio di manutenzione 24 ore su 24, tutti i giorni dell'anno. Il grosso problema è che la macchina non si può mai fermare, anche a Natale e a Capodanno è sempre attiva, e questo ha un costo notevole.

Come convivono gli animali con le macchine?

All'inizio è stato difficile, le nostre vacche erano abituate alla mungitura tradizionale e la novità le ha confuse. Col tempo, però, si sono abituate e anzi, la libertà di poter entrare quando vogliono nel macchinario da mungitura ha migliorato notevolmente la qualità della loro vita. Le giovani, abituandosi da

Nell'azienda di Martina Vicini ci sono circa 100 vacche di cui una sessantina in lattazione.

Uno alla volta, gli animali accedono spontaneamente al robot per la mungitura.

Il sistema computerizzato e collegato al microchip agganciato al

collare delle vacche consente un monitoraggio costante dei loro parametri vitali.

subito al sistema meccanico (che autonomamente attacca le ventose alle mammelle dell'animale ndr), sono più facilmente e velocemente adattabili. Nel macchinario comunque c'è sempre del mangime e le vacche tendono a entrare spontaneamente.

Si sentirebbe di consigliare questa meccanizzazione ad altri allevatori?

Per quanto mi riguarda è stata una scelta obbligata, quando non ci si può permettere un altro dipendente l'automazione è una scelta valida. Per gli allevatori di lungo corso potrebbe essere difficile abituarsi al nuovo sistema, cambia le abitudini, quando mungi sei abituato a toccare l'animale, cerchi di capire come sta, mentre questo sistema affida tutto alla macchina mungitrice e all'utilizzo dei radiocollari. ■

*Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiepo.it*

© COLDIRETTI



© COLDIRETTI



© COLDIRETTI

Il codice a barre GS1

Un milione di imprese sparse in tutto il mondo parlano lo stesso linguaggio attraverso il barcode GS1 o EAN, European Article Number, il capostipite di tutti i codici

L'idea nasce nell'ottobre del 1948. Due studenti d'ingegneria dell'Università di Filadelfia, in Pennsylvania, Norman Woodland e Bernard Silver, dopo aver ascoltato il presidente di un'azienda alimentare manifestare l'esigenza di velocizzare l'attività delle casse, pensano a una possibile soluzione: applicare ai prodotti dei codici a barre. Silver muore molto giovane, quindi è Woodland che sviluppa il progetto. Le difficoltà non sono poche ma finalmente nel giugno del 1974, in un supermarket dell'Ohio, si utilizza per la prima volta un lettore di codici a barre per "far passare" alla cassa un pacchetto di gomme americane. Un cimelio che attualmente è conservato nello Smithsonian's National Museum of American History.

Oggi nel mondo vengono letti ogni giorno più di cinque miliardi di codici a

barre GS1 per beni prodotti da milioni di aziende grandi e piccole.

Come è fatto un codice a barre

Il *barcode* lineare è composto da una serie di barre e spazi, necessari per la lettura ottica. La barra è l'elemento scuro, formato da un segmento verticale. Lo spazio è l'elemento chiaro che separa due barre tra loro. Il *barcode* GS1 più diffuso è formato da una serie numerica di 13 cifre (EAN-13). È un linguaggio globale, adottato da imprese, clienti e fornitori, in tutto il mondo e permette di condividere informazioni sui prodotti, i luoghi, le spedizioni, i magazzini, gli ordini, le vendite. Quando viene letto alle casse, il barcode permette di risalire immediatamente ai dati salvati nel sistema informativo del distributore come il tipo di prodotto, la marca, il prezzo.

È utile per il consumatore?

Il *barcode* rappresenta una possibile fonte di informazioni anche per il consumatore. Per esempio vi siete mai chiesti da dove vengono le materie prime con cui sono fatti i prodotti che acquistate? La Coop, per prima in Europa, ha risposto a questa domanda. Nel suo sito, nella sezione *Prodotto Coop* c'è la voce *Origini Trasparenti*. La pagina interessante in questo caso è quella denominata *Ricerca prodotti*. Qui, inserendo il nome del prodotto a marchio o il suo codice a barre, si vede da dove arrivano le materie prime che lo compongono. È



indicata cioè la provenienza, in ordine alfabetico, dei primi due ingredienti che appaiono in etichetta, oppure di quelli che più lo caratterizzano. Si può risalire anche al Paese che ospita lo stabilimento di produzione.

I fornitori sono italiani nell'85% dei casi; nel 15% residuo le materie prime si importano perché la produzione nazionale non è sufficiente per coprire i fabbisogni del Paese. Anche in questo caso i controlli sono scrupolosi. ■

A cura della Redazione

I numeri del codice a barre includono:

- Il prefisso aziendale GS1 che identifica l'azienda a livello internazionale
- Il codice del prodotto
- La cifra di controllo, calcolata in base

alle altre presenti nel codice tramite un algoritmo.

A ogni Paese sono assegnati uno o più codici identificativi: sono le prime 3 cifre del codice EAN (da 800 a 839 per l'Italia). Nella foto in alto, Norman Woodland.

Viva la vernice col pomodoro

Ricavare dalle bucce di pomodoro una nuova ecovernice priva di sostanze dannose per la salute: è l'idea che ha valso all'Azienda agricola Virginio Chiesa l'Oscar Green 2017 di Coldiretti

Se le aziende italiane investono sempre meno in ricerca, stando ai dati 2016 diffusi dall'Istat, il progetto realizzato dalla famiglia Chiesa di Canneto sull'Oglio (MN) costituisce un'eccezione che fa sperare in un'inversione di tendenza: ne parliamo con Stefano che, insieme al fratello Alessandro e alla sorella Maria Elena, ha ereditato dal padre Virginio le redini dell'impresa di famiglia.

È un progetto particolare, ce lo spiega?

Si tratta di un impianto pilota in grado di estrarre dalle bucce di pomodoro la *cutina* (sostanza organica che impregna gli strati esterni del

ma, poiché non venivano del tutto smaltite, ci siamo chiesti se fosse possibile reimpiegarle. Ne abbiamo discusso con i ricercatori della SSICA (*Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari*) di Parma che hanno recuperato un manoscritto del 1942 secondo cui si poteva utilizzare la cutina contenuta nella buccia del pomodoro per creare speciali resine. Così è nato nel 2013 il progetto *Biocopac*, finanziato con i fondi del programma europeo *Life*, coordinato dalla SSICA e gestito operativamente da tre partner: CFT S.p.A. di Parma, che ha costruito l'impianto, noi che estraiamo la

da una serie di parti uguali. Dopo la fase di laboratorio, quest'anno abbiamo ottenuto il finanziamento *Life+* per *Biocopac+*, la seconda fase, che entra nel vivo del progetto, per arrivare alla produzione su larga scala.

Quali risultati avete ottenuto per ora?

Oggi siamo in grado di produrre la biovernice estraendo la cutina su scala semi-industriale grazie a un impianto con la capacità di 100 kg/ora di bucce. Biocopac+ è stato brevettato in Italia e in Europa e non mi risulta esistano progetti simili. La nuova sfida è riuscire a riprodurre la stessa formula in modo costante,

per ottenere una vernice di qualità stabile.

Quali sono i vantaggi legati alla biovernice?

Sono diversi, dal recupero degli scarti del pomodoro (utile per le aziende produttrici di conserve, *ndr*) alla possibilità di produrre scatolame alimentare senza bisfenolo A, una molecola tossica, dannosa per la salute, presente nelle vernici dei contenitori metallici per alimenti. La Francia ha già bandito questi prodotti e la Comunità Europea sta emettendo alcune direttive. Noi stiamo preparando un'alternativa! ■

Anna Francioni

anna.francioni@cibiexpo.it



Fondata nel 1947, l'Azienda agricola Virginio Chiesa è oggi guidata dai figli di quest'ultimo: Stefano (a sinistra), Alessandro (a destra) e Maria Elena. Dopo aver prodotto per anni latte e cereali, dal 1990 la famiglia Chiesa è passata all'allevamento bovino a cui ha aggiunto, nel 2008, un impianto di biogas alimentato con le bucce di pomodoro.



frutto, *ndr*), che poi si utilizza per realizzare una vernice vegetale unica al mondo. In questo modo si recupera e valorizza uno scarto industriale.

Come è nata l'idea?

Nella nostra azienda usavamo già le bucce di pomodoro per la produzione di biogas

cutina dal pomodoro e Salchi Metalcoat S.r.l. di Burago di Molgora (MB), referente per la polimerizzazione della cutina, necessaria per produrre la vernice. La polimerizzazione è la reazione chimica che determina la formazione di una catena polimerica, cioè di una molecola costituita



Oscar Green: l'agricoltura del futuro

Giunto all'undicesima edizione, Oscar Green è il premio promosso da Coldiretti Giovani Impresa che punta a valorizzare il lavoro dei tanti giovani che hanno scelto l'agricoltura per il proprio futuro. Uno dei principali obiettivi dell'iniziativa è infatti promuovere le idee imprenditoriali in grado di coniugare tradizione e innovazione.

Amatricianae

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

Amatricianae

GRANDI CHEF ITALIANI INSIEME PER AMATRICE



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

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

La contraffazione: un virus per il made in Italy

*In un mondo sempre più globalizzato, la contraffazione non risparmia
alcun settore merceologico*

Sottostimata perché considerata fenomeno esclusivo della moda, la contraffazione si è estesa come un virus: dalla meccanica all'elettronica, dal design ai giocattoli, dai cosmetici al settore agroalimentare, colpendo ogni comparto con danni incalcolabili.

La contraffazione è un crimine

È bene ricordare che la contraffazione è un crimine che riduce le opportunità di impiego, sfrutta manodopera illegale, finanzia le organizzazioni criminali e, non ultimo, crea rischi per la sicurezza e la salute del consumatore.

In questo scenario, il nostro Paese ha molto da perdere, proprio per la fama internazionale di cui godono le produzioni *Made in Italy* nel mondo. Quando si pensa all'Italia si pensa in-

fatti a un paese creatore di gusto e qualità, che nel settore agroalimentare detiene un primato che incarna valori sociali, etici, culturali. E le frodi sono tra

le più insidiose sia per i produttori che per i consumatori in quanto non sempre di facile individuazione. In un tale scenario, la sola repressione non è sufficiente, ma deve essere affiancata da una capillare opera di sensibilizzazione dei consumatori, sempre più attenti agli aspetti nutrizionali, alla genuinità, all'originalità e unicità dei prodotti e all'origine geografica. In due parole, alla "qualità italiana".

Dal Made in Italy all'Italian Sounding

Il cibo italiano non è solo sinonimo di bontà ed eccellenza, ma anche di uno stile di vita che ha profonde radici storiche. Non è un caso che a proposito di *Made in Italy* si parli di *Country of Origin effect*, ovvero di "effetto del Paese d'origine", un valore non facilmente quantificabile e tuttavia influente sulle scelte dei consumatori mondiali. Così come non è un caso che sia il cibo italiano a contare i più numerosi casi di emulazione ed evocazione nel mondo. Si pensi al fenomeno dell'*Italian Sounding* ovvero lo sfruttamento della fama e reputazione del prodotto alimentare italiano e consistente nell'utilizzo di denominazioni, riferimenti, imma-

gini, segni e colori che richiamano l'Italia, in particolare alcuni dei suoi prodotti più rappresentativi, al fine di rivestire di italianità un prodotto realizzato all'estero e che di italiano ha solo il nome.

L'errore è trattare i due fenomeni della contraffazione e dell'*Italian Sounding* allo stesso modo. Il primo è un reato, il secondo è un fenomeno complesso, nato nei diversi Paesi del mondo dove i nostri immigrati esportavano le loro tradizioni, creando un mercato di cui si sono immediatamente impossessate le multinazionali dell'alimentare. L'approccio nell'ultimo caso non potrà che essere politico-istituzionale.

Occorre da ultimo farci una domanda provocatoria: se si togliessero da tutti gli scaffali del mondo i prodotti *Italian Sounding* saremmo pronti a soddisfare la fame di *Made in Italy* che c'è nel mondo? ■

Daniela Mainini

www.centrostudigrandemilano.org
info@anticontraffazione.org



**Virus
contraffazione**
è il titolo del
libro scritto da
Daniela Mainini
e illustrato da

Federico Monzani.
È distribuito nelle
scuole in cui
Daniela Mainini
tiene lezioni sul
tema.





Ogni anno
tre milioni di bambini
muoiono a causa
della malnutrizione

È INACCETTABILE

Insieme a te
possiamo salvarli

www.azionecontrolafame.it

CONTRO LA FAME, ENTRA IN AZIONE.



Il corbezzolo

Non tutti lo conoscono, al massimo ci si limita a esclamare "Corbezzoli!!" senza sapere che si tratta invece di una pianta, ricca di storia e che, seppure non più così diffusa, è molto piacevole, sia per l'aspetto, sia per la bontà dei suoi frutti

La pianta, *Arbutus unedo* o albatro, inizia come cespuglio sempreverde e, spesso, per le sue belle foglie, lo mettiamo nei nostri giardini, ma poi lo si deve presto trapiantare in spazi ampi poiché cresce piuttosto velocemente e, in una situazione climatica favorevole, può addirittura raggiungere e superare gli 8 metri.

È albero longevo e può diventare anche secolare.

I fiori di corbezzolo, raccolti a grappolo, sono particolarmente belli e nella parte inferiore sono molto attrattivi per le api che ne producono ottimo e aromatico miele. Spesso i fiori sono presenti insieme ai frutti già maturi con un aspetto cromatico decisamente interessante.

La maturazione dei frutti avviene tra ottobre e dicembre e, nel periodo di massimo sviluppo, assumono la dimensione

di circa 2 cm di diametro. La superficie è piuttosto ruvida ma il sapore della polpa, di colore giallo oro, è molto gradevole e, qualche volta, fa perdere di vista la quantità da gustare che dovrebbe essere limitata a non più di due grappolini. Sconsigliamo i frutti non perfettamente maturi che però possono contribuire ad aromatizzare l'aceto di vino, lasciandoli in macerazione per almeno 20 giorni.

Qualche curiosità

- Vi sono due stemmi di altrettante città, Madrid e Ancona, che espongono il corbezzolo come simbolo cittadino per evidenziare l'habitat naturale di questa pianta nei rispettivi territori. In particolare, pare che il Monte Conero, nei pressi di Ancona, prenda il nome dal termine greco *komaros* che indica appunto il corbezzolo.

- Da Plinio il Vecchio deriva invece la denominazione *unedo*, parola composta da "uno" e "edo" che, tradotto, significa "ne mangio solo uno", in pratica, il consiglio di non mangiarne troppi per evitare possibili disturbi digestivi.

- Virgilio cita il corbezzolo nell'Eneide come simbolo di stima verso i defunti (quando vengono lasciati i suoi rami sulle tombe).

- Durante il Risorgimento, per la particolare caratteristica cromatica della pianta, ricca di foglie verdi, fiori bianchi, frutti rossi, ricordando la nostra bandiera, il corbezzolo fu adottato come simbolo della nuova Italia unita. Per lo stesso motivo, è anche chiamata la "pianta di Garibaldi".

- Il legno di corbezzolo è prezioso: è alquanto solido e pesante e, per questo motivo, è ottimo per i camini ma, soprattutto, grazie al suo aroma persistente, per le cotture all'aperto di carni e arrostiti in genere. Inoltre, nelle Regioni nelle quali il corbezzolo è più diffuso, vi sono artigiani che, da tronchi ben stagionati, ricavano sculture di pregio, molto gradite anche al pubblico straniero. ■



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



Michela Palestra, il Parco Sud abbraccia Milano

Una giovane donna è oggi alla presidenza del Parco Agricolo Sud Milano, ricco di aree naturalistiche, paesaggi agricoli, fabbricati storici, itinerari da percorrere a piedi o in bicicletta

Tutto comincia ad Arese, dove Michela vive, una città che si era costituita in Comune autonomo già nel Medioevo. Molta storia per un territorio fertilissimo, con forte vocazione agricola. Tutto procede quietamente fino a quando, intorno alla metà dell'Ottocento, si attiva il primo servizio pubblico di collegamento con Milano e Saronno. Nuove possibilità d'impiego allontanano a poco a poco i giovani dalla campagna. Un secolo più tardi i terreni semi-abbandonati vengono occupati dall'industria. Il più grande stabilimento automobilistico dell'Alfa Romeo viene costruito qui. Poi, la crisi.

Arese a un certo punto è stata definita addirittura "l'ingovernabile".

Come mai?

In 4 anni Arese è andata al voto 3 volte. Il mio impegno è stato determinato proprio da questa crisi istituzionale. Ho deciso di "mettermi al servizio", nonostante l'assenza di esperienza politica, una famiglia impegnativa (tre figli) e un lavoro interessante. Nel 2013, e non era facilmente prevedibile, sono stata eletta sindaca. Con la nascita della Città Metropolitana di Milano ho fatto un passo in più, offrendo la mia conoscenza del territorio e la mia esperienza della realtà civica. Quindi sono stata nominata presidente del Parco Agricolo Sud. Il sindaco di una città extra-parco come Arese (che confina con Rho, interna al Parco) rappresentava la garanzia di una visione *super partes*.

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Il Parco Sud è fondamentale come polmone verde di Milano. Lo conosceva bene?

Sì, soprattutto nelle parti più vicine a dove vivo. Non avevo però consapevolezza di tutte le sue complessità e quindi mi sono rimboccata le maniche e ho cominciato ad affrontare le questioni più complicate legate al territorio.

Che sono?

61 comuni, una vastità... è uno dei parchi agricoli più grandi d'Europa, con presenza di proprietà sia pubbliche sia private. Anzi, soprattutto private. Tante anime, anche se la sua vocazione principale è certamente quella agricola.

Come opera l'Ente Parco?

Il suo ruolo si esercita in modo indiretto: autorizzazioni, pianificazione, visione strategica. Per quanto riguarda le aziende agricole, spesso riescono a vedere il lato positivo dei vincoli e delle procedure complesse perché comprendono l'importanza della tutela ambientale che il Parco esercita. In altri casi è più complicato perché il Parco include aziende preesistenti che per esempio non possono ampliare i volumi a piacimento. La normativa è molto stringente. Però si tratta di attività che portano lavoro, quindi non c'è nessun processo espulsivo, solo la richiesta di rispettare le norme.

Per informazioni: nel sito <http://parcosud.cittametropolitana.mi.it/> c'è tutto, compresi appuntamenti ed eventi. Le cartine si trovano sia in Viale Piceno 60 a Milano, dov'è la sede del Parco, sia alle porte d'ingresso, i cosiddetti Punti Parco. Chiunque ne faccia richiesta le può ricevere gratuitamente.



Cosa fa in concreto il Parco?

Per esempio fa in modo che le aziende agricole abbiano strumenti (normativi e non solo) a sostegno della produzione, e contestualmente, della custodia ambientale. Ha creato il marchio *Produttore di qualità ambientale - Parco Agricolo Sud Milano* appunto con l'obiettivo di valorizzare e tutelare la loro attività, promuovendo i loro prodotti e la sostenibilità dei processi produttivi, la filiera corta e la sicurezza alimentare. Chi lo merita l'ottiene, quindi questo è un caso in cui svolgiamo il ruolo di facilitatori per le nostre quasi mille aziende agricole. Per quanto riguarda i Comuni, penso alle piste ciclabili: il fatto di lavorare in rete con il Parco aiuta anche a migliorarne la fruibilità e ad affrontare il tema dell'accessibilità alle aree private. Gli agricoltori chiedono giustamente una "fruizione educata" degli spazi privati.

Che cosa producono le aziende agricole?

Le colture principali sono i cereali, mais e riso. Ma abbiamo anche tutta la catena del latte e dei suoi derivati. Lo slogan potrebbe essere: "dai foraggi ai formaggi". Importanti la floricoltura e l'orticoltura. Sono in atto esperimenti molto interessanti per il recupero delle biodiversità. Uno degli elementi focali è proprio il rilancio di produzioni tipiche e autoctone di qualità, magari poco diffuse, che non si trovano nella grande distribuzione. E tutto questo a 10/15 km dal cuore di Milano.

Si possono organizzare gite nel Parco in tutte le stagioni dell'anno?

Per chi fosse interessato alle aziende agricole, bisogna tener conto del ciclo produttivo, che d'inverno rallenta, però lungo tutto l'anno è possibile visitarle e acquistare.

L'ospitalità, con la possibilità di mangiare e dormire, riveste un ruolo sempre più interessante. Ma è molto bello anche visitare la parte naturalistica: boschi, radure, fontanili, laghi di cava (originati, cioè, da un'attività estrattiva ora esaurita), marcite...

C'è molto da vedere anche per chi è di solito attratto dal patrimonio storico architettonico...

All'interno del Parco ci sono castelli, abbazie, testimonianze della vita rurale, come i mulini e le antiche ghiacciaie, musei... una ricchezza grande e varia. Tanto grande e varia da stimolarci a realizzare una cartina in cui sono localizzate le aziende agricole, le vendite dirette, gli elementi culturali e quelli naturalistici. Dobbiamo affrontare la sfida della comunicazione, fare in modo che si pensi al Parco quando si vuol passare mezza giornata alle porte della città. Con la consapevolezza che l'agricoltura è innestata nella città, ci sono aziende agricole dentro i suoi confini. Se si guarda la cartina si vede che il Parco abbraccia tutta la parte sud di Milano. Campagna e città nella nostra realtà periurbana si fondono in maniera armonica. Siamo in un contesto in cui la bellezza ha un suo valore, spendibile anche economicamente. ■

Paola Chessa Pietrobboni
direzione@cibiexpo.it

Bellezza e ricchezza del Parco Agricolo Sud Milano: non solo numerose aziende agricole e vendita di gustose specialità alle porte della metropoli, ma anche progetti formativi per i più piccoli e romantici itinerari artistici.



Better than Brittle, provare per credere

Biscottini che vi ritroverete a sognare: stanno spopolando negli States e, tra non molto, speriamo arrivino anche in Italia

La storia è una di quelle classiche, che piacciono a tutti: semplice e con l'*happy end*. I protagonisti sono dei biscottini friabili, leggermente salati, alle arachidi. Ovviamente americani. Anzi, con più precisione, californiani. Si chiamano *Better than*

Brittle, traduzione "Meglio del croccante", e stanno facendo impazzire tutto il Paese (e i pochi fortunati come me, che li hanno assaggiati a *TuttoFood*, la fiera internazionale dedicata a cibo e bevande che si tiene ogni anno a Milano in settembre).

Una storia americana

Come nei migliori film, la storia ha inizio nella cucina di una tranquilla casa americana, la cucina di Kelley che, ragazzina, osserva sua madre cucinare biscotti per amici e famigliari in occasione delle feste. Quelli che la incuriosiscono di più prendono forma grazie a una ricetta anni '70. Durante il college Kelley inizia a prepararli a sua volta, aggiustando gli ingredienti. Poi il lavoro le satura tutto il tempo. Un bel giorno però molla tutto e decide di provare a dare ai biscotti una seconda vita: quella "pubblica". Di assaggio in assaggio (Kelley crede molto nel riscontro della gente), si convince che l'idea è giusta e perfeziona la ricetta per produrre su scala industriale.

Molto gustosi, ma poco dietetici!

I *peanut brittle*, si chiamano così, sono un unicum sul mercato: una via di mezzo tra i *cookies* (biscotti che prevedono molta farina e zucchero di canna) e i *candy* (caramelle o dolcetti). Sono dei biscottini rettangolari con un impasto privo di farina, al burro di arachidi (oltre ad arachidi e anacardi, zucchero, bicarbonato, sciroppo di mais, sale e aromi *ndr*), leggero retrogusto salato, molto morbidi. Il burro di arachidi, infatti, rende la loro consistenza molto friabile e

I peanut brittle, gli originali biscottini americani, sono molto apprezzati anche da celiaci e vegani.

I biscottini Better than Brittle sono stati recentemente presentati alla rassegna milanese di TuttoFood.

leggera, soffice sulla lingua. L'industria alimentare effettivamente li accoglie e iniziano a essere venduti: negozi di dolciumi, enoteche, piccoli spacci, ma anche consegne a domicilio... L'intera produzione è confezionata a mano, a dimostrazione di come artigianalità e processo industriale si fondano alla perfezione in questi squisiti *brittle*. Non essendo un prodotto tradizionale, per convincere i venditori si passa dall'assaggio con ottimi riscontri: si va dall'80 al 90% di gradimento. Kelley ci racconta che stanno esplorando Texas e Nevada, ma sperano di oltrepassare presto i confini degli Stati Uniti!

Noi li aspettiamo anche in Italia e Kelley ci conta, mentre sperimenta un po' di varianti, come l'immersione nel cioccolato...

Non ci stupisce che tutti li vogliano e che aumentino le confezioni ospitate sugli scaffali di negozi e supermercati. Questi biscotti, *gluten free* e privi di grassi idrogenati, essendo preparati a partire da vere arachidi, sono infatti molto amati anche dai celiaci e dal popolo vegan.

Se proprio dobbiamo trovare un difetto (Kelley ride quando glielo faccio notare), non sono particolarmente dietetici: «*are candies!* Un prodotto da mangiare con moderazione». Riuscirci! ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it



Olio o burro? Ma dove viviamo?!

Una vera rivoluzione. Ecco un rapido identikit per comprendere che non è giusto considerarli davvero concorrenti

"Grassi". Un tempo la sola parola dava i brividi a dietologi e nutrizionisti: "Il grasso fa grasso" era il loro motto, perciò meglio consumarne il meno possibile. Poi, negli anni '70, la scoperta che non tutti i grassi sono uguali: "buoni" quelli vegetali, primo tra tutti l'olio di oliva, e "cattivi", quelli animali, pieni di grassi saturi. Burro vietato, quindi! Oggi,

il recentissimo studio canadese PURE (*Prospective Urban Rural Epidemiology*), pubblicato su *Lancet* (tra le più autorevoli riviste scientifiche internazionali, *ndr*) e svolto su 135.000 individui di 18 Paesi diversi, non solo ha evidenziato che la riduzione dei grassi "non migliora la salute delle persone", ma che anche i famigerati grassi saturi,

considerati "cattivi", contribuiscono invece a ridurre i rischi di infarto e ictus. Una vera rivoluzione, che vale a sciogliere l'eterno dubbio: olio o burro? Vanno bene entrambi, seppure in impieghi diversi. *L'olio Extra Vergine di Oliva* dà qualche caloria più del burro, ma si digerisce bene; ha un sapore caratteristico; contiene buone quote di antiossidanti (*tocoferoli e polifenoli*) che lo rendono resistente al calore; l'acido oleico, il maggior costituente, aiuta anche lo sviluppo delle ossa; non contiene colesterolo.

- *Il burro* è perfetto a crudo sulle tartine ed è impareggiabile per condire la pasta all'uovo e quella ripiena.

Per friggere

L'olio d'oliva (anche non Extra Vergine) vince su tutta la linea per la maggior resistenza al calore, ma per favore: uova al tegamino e cotoletta cuociamole nel burro (magari chiarificato, ovvero sciogliendolo e filtrandolo prima).

Per gli impasti

È il burro a farla da padrone. Esiste una biscotteria a base di Extra Vergine, ma i risultati sono ben diversi da quelli di un buon burro biologico.

Per aromatizzare

Nel burro e nell'olio si sciolgono magnificamente gli oli essenziali: così nel primo due pezzetti di tartufo permettono di ottenere una salsa da gourmet, mentre il peperoncino trova nell'olio il matrimonio perfetto.

E la quantità?

Le moderne linee guida nutrizionali suggeriscono che fino al 35% delle calorie giornaliere derivino dai grassi. Tradotto in pratica significa circa 80 grammi di grassi al giorno. Due cucchiaini d'olio e 20 g di burro ci possono stare tranquillamente... ■

Giorgio Donegani
g.donegani@foodedu.it



Progetto Malanda: una cooperazione Italia-Senegal

A Foundiougne, in Senegal, ha preso il via un progetto di cooperazione internazionale che intende innescare processi di sviluppo agricolo autonomo, duraturo, sostenibile ed equo

Il progetto *Malanda* è nato con EXPO 2015, a seguito di un intervento della ONLUS A.S.I.SI. (*Alleanza Senegal-Italia, Solidarietà&Integrazione*) e ha consolidato i rapporti di partenariato e collaborazione tra la stessa A.S.I.SI., le realtà locali senegalesi e la ricerca pubblica italiana (CREA-IT, *Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria*).

Si è così costituita, sul territorio africano, la *Cooperativa Malanda Agro-Centre* (Presidente Mamadou Lamine Ndao), con l'obiettivo specifico di realizzare sistemi di trasformazione flessibili e sostenibili, coinvolgendo la comunità locale. Il progetto mira a sviluppare l'intera filiera di produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione di prodotti locali,

derivati dall'agricoltura e dalla pesca, favorendo anche un'economia circolare con il recupero della "pomme de cajou" (scarto della filiera dell'anacardo).

Condividere tecnologia e competenze

Si è data un'importanza particolare alle tecnologie di trasformazione, basate principalmente sull'impiego di energie alternative (come l'energia solare) e sul recupero di energia, in accordo con i concetti di agricoltura sostenibile ed ecocompatibile. La gestione dei pericoli microbiologici rende infatti necessaria l'adozione di sistemi tecnologicamente flessibili, con ampi margini di sicurezza, anche per il controllo del rischio. Gli impianti sono realizzati in accordo con le

direttive EU vigenti. Grazie a esperienze di ricerca applicata e alla collaborazione con G-teK, un'azienda privata italiana, nota per l'eccellenza tecnologica, la proposta si sviluppa sull'ideazione e l'adozione di impianti e tecnologie adeguate per la conservazione/trasformazione dei prodotti agroalimentari. Si è prestata una grande attenzione all'ottimizzazione delle condizioni di processo e al controllo dei requisiti igienici e di sicurezza, nonché alla stesura dei relativi manuali operativi. L'impiego di energie rinnovabili è fondamentale.

L'essiccatore solare

Nella settimana di operatività sul territorio, il team, formato da Italiani (CREA-IT) e Senegalesi (Malanda Agro-Centre), ha attuato il piano di lavoro predisposto per montare e installare l'impianto di un essiccatore a energia solare.

L'essiccatore per frutta e ortaggi in pezzi (un impianto economico, con prezzo di acquisto molto contenuto, e di semplice costruzione) è stato posizionato sulla terrazza della struttura cooperativa.

Le principali fasi di lavorazione sono state ottimizzate in funzione delle materie prime disponibili, in base a stagionalità e territorialità. In particolare sono stati realizzati prodotti a due diverse pezzature: gamberetti piccoli e gamberetti medi (per la vicinanza di un fiume salato) e la *pomme de cajou* (frutto dell'anacardo) poiché

la regione di Fatick, verso il Gambia, è ricca di piantagioni di anacardi (10% della produzione nazionale). Si è quindi proceduto con la codificazione delle fasi di lavaggio, la selezione delle pezzature, la predisposizione di arelle per il contenimento del prodotto e l'avvio del processo. Le operazioni di sanificazione sono state codificate alla fine di ogni passaggio di produzione. A lavorazione terminata il prodotto essiccato è stato confezionato ed etichettato. In parallelo è stato realizzato un programma di istruzione dei tecnici locali, finalizzato all'acquisizione delle conoscenze tecnologiche, igieniche e legislative relative ai processi produttivi attivati.

Una cooperazione di lungo respiro

Durante il soggiorno è stato effettuato anche un sopralluogo nelle piantagioni di anacardi.

I contatti con i coltivatori locali hanno permesso di verificare sia l'estensione delle piantagioni sia il metodo di raccolta manuale. Sokone e Toubakuta, i due comuni più grandi della regione, sono forti produttori di anacardi e mango e qui Lamine Sarr, coltivatore e allevatore, ha dato disponibilità a conferire alla *Cooperativa Malanda Agro-Centre* parte della produzione per il recupero dei frutti, nell'ambito del piano di economia circolare.

CREA-IT verificherà la qualità del prodotto e il tempo di conservazione



in relazione al mantenimento delle caratteristiche nutrizionali dei trasformati, così da stabilire la durata merceologica dei prodotti. Effettuerà inoltre a distanza la verifica delle operazioni unitarie e routinarie delle produzioni a venire, introducendo eventuali modifiche per la standardizzazione dei processi di trasformazione. Manterrà i contatti con la cooperativa per il supporto scientifico e tecnologico e l'eventuale sviluppo di ulteriori applicazioni. Favorirà la divulgazione delle attività e la preparazione di progettualità comuni per la ricerca di supporti finanziari. La cooperativa sociale si occuperà, dal canto suo, alla formazione dei soci e alla verifica in loco dell'applicazione puntuale delle norme e delle procedure operative di produzione, trasformazione e gestione, provvedendo inoltre alla ratifica delle operazioni e all'assegnazione dei compiti nel rispetto delle capacità e della predisposizione dei singoli. È già stata programmata anche la formazione dei futuri addetti che prevede la prestazione di attività volontaria iniziale, per garantire il recepimento delle procedure di base, al fine di operare nel settore agroalimentare nel rispetto delle norme igieniche e della manutenzione routinaria degli impianti, nonché del monitoraggio dei processi e della correttezza dell'esecuzione dei protocolli operativi. ■

Tiziana M. P. Cattaneo

Dirigente di ricerca CREA-IT

Annamaria Stellari

Tecnico CREA-IT



La sperimentazione con CREA-IT si è concentrata soprattutto su gamberi e anacardi, tipici della regione. È stato installato un essiccatore sul tetto della Cooperativa Malanda e sono state realizzate le prime confezioni per la vendita.

Raccontami
una nuova storia
fatta d'amore.

Molti bambini in difficoltà
aspettano una famiglia che li accolga.

L'AFFIDO FAMILIARE

UN GESTO D'AMORE ALLA PORTATA DI TUTTI.



ONLUS

**l'Albero
della Vita**

PROGETTI D'AMORE
PER I BAMBINI

PER INFORMAZIONI:

☎ Numero Verde 800 500 966

✉ E-mail: affido@alberodellavita.org

🌐 URL: affido.alberodellavita.org

Una spaghetтата particolare

Da Alberto Sordi che li divorava nel film "Un Americano a Roma", a chi li utilizzava per descrivere i western all'italiana, gli spaghetti costituiscono uno dei simboli della nostra cucina

Oggi possiamo divertirci a giocare con la tradizione proponendo in tavola un'originale versione della classica spaghetтата, grazie allo *spiralizer*, un utensile di tendenza: per saperne di più siamo andati da *Coeco Elettromarket Srl* in corso di Porta Romana a Milano e ci siamo fatti spiegare come può aiutarci in cucina.

Inventato in Giappone, lo spiralizer ha conosciuto la fama negli USA dove, da semplice attrezzo per decorare i piatti, è diventato ben presto l'alleato principe di chi ama la cucina crudista. Nelle foto a lato: spiralizer, modelli Betty Bossi distribuiti da KUNZI S.p.a.

Spiralizer, un termine curioso: quale oggetto misterioso nasconde?

Dietro a questo strano nome si cela un apparecchio che trasforma gli ortaggi in spaghetti. Potremmo descriverlo come una moderna mandolina, ideale per creare spaghetti e tagliatelle dalle verdure di consistenza dura. Lo *spiralizer* è infatti indicato soprattutto per vegetali con polpa compatta,



come cetrioli, zucchine, carote o barbabietole. Più difficile utilizzarlo con prodotti troppo morbidi, come i pomodori.

Curiosità a parte, come possiamo impiegarlo?

Possiamo utilizzare questo strumento in diversi ambiti. Per esempio possiamo usarlo per guarnire un piatto, ma anche come incentivo per consumare più verdura. Si possono infatti realizzare originali spaghettrate vegetali e consumare così ortaggi talvolta trascurati.

E magari può aiutarci anche a far mangiare la verdura ai bambini?

Certo, per i bambini, che spesso non amano "il verde", un piatto di spaghetti o tagliatelle colorate può rivelarsi molto più attraente rispetto a un'insalata o a un piatto di zucchine e carote. Ma non solo, lo *spiralizer* può aiutare anche gli anziani con problemi di masticazione costretti a rinunciare alle verdure crude.

Quanti tipi di spiralizer troviamo sul mercato?

Esistono diversi modelli, piuttosto simili tra loro. La differenza sta soprattutto

nelle dimensioni e di conseguenza nelle funzioni. Ci sono per esempio macchine piccole come un temperamatite, utili per decorare le pietanze perché trattano una verdura alla volta. Se invece vogliamo preparare velocemente una spaghettrate vegetale per 4 o 5 persone meglio puntare su apparecchi più grandi in grado di affettare a spaghetti o a fettuccina fino a 7 pezzi simultaneamente con il semplice movimento di una manovella. In ogni caso si tratta di strumenti manuali: gli apparecchi elettrici oggi sul mercato affettano o tagliano a *julienne* ma non creano spaghetti.

Se l'utilizzo dello spiralizer è semplice, la manutenzione lo è altrettanto?

Qualsiasi modello di *spiralizer* può essere smontato facilmente e sciacquato con acqua corrente.

Quanto costa regalarsi una spaghetttata di verdure?

I prezzi dello *spiralizer* si aggirano intorno ai 30-35 Euro a seconda del modello, per un prodotto di buona qualità con lame che durano nel tempo. ■

Anna Francioni

anna.francioni@cibiexpo.it



Chocolate Academy

... Ovvero, perché non dovrete più sognare Willy Wonka. Sarà sufficiente fare un giro a Milano

“Nella sua stessa città, addirittura in vista della casa in cui abitava Charlie, c'era... pensate un po'... un'enorme fabbrica di cioccolato. [...] E tutt'intorno, nel raggio di almeno mezzo miglio, l'aria era intrisa del forte e ricco aroma del cioccolato fondente! Due volte al giorno, quando andava e quando tornava da scuola, il piccolo Charlie Bucket doveva passare proprio davanti ai cancelli della fabbrica. E ogni volta che passava di lì cominciava a camminare sempre più piano e, volgendo il naso in alto, ispirava profondamente il profumo di cioccolato che lo circondava. Oh, quanto gli piaceva quel profumo! E, oh, come desiderava poter entrare in quella fabbrica e vedere com'era fatta!”

Davide Comaschi è l'anima di Chocolate Academy. Vero professionista del cioccolato, nel 2013, a Parigi, ha vinto l'importante World Chocolate Masters realizzando torte, dessert e cioccolatini intorno al tema Architettura del Gusto.

Una modernissima fabbrica di cioccolato

Se siete tra quelli che da ragazzini hanno sognato la *Fabbrica di Cioccolato* raccontata dallo scrittore britannico Roal Dahl, sappiate che siete fortunati.

Da poco a Milano, senza cancelli, ma ugualmente meravigliosa, ha aperto le porte la prima *Chocolate Academy* italiana. Un luogo di formazione interamente dedicato al cioccolato (i corsi si occuperanno dell'intera filiera, dallo stoccaggio delle materie prime, alla vendita del prodotto) pronto ad accogliere professionisti e semplici appassionati.

Uno spazio scintillante, architettonicamente molto vario, nato per valorizzare la cultura del cacao e, specificità italiana, il gelato al cioccolato: laboratori, salotti, aree d'analisi sensoriale, un piccolo bar e un negozio aperto ai frequentatori dei corsi. I prodotti in vendita saranno materie prime dell'azienda sponsor, la *Barry Callebaut*, che nel mondo ha già aperto altre 19 *Chocolate Academy*, ma si potranno acquistare anche attrezzature di piccola dimensione.

La mano che ha disegnato il progetto è quella di Davide Comaschi, mastro pasticciere che nel 2013 ha vinto il *World Chocolate Masters* a Parigi, e che in questo caso ha lavorato insieme all'architetto Giuseppe Tortato.

Le idee, tantissime, come quella di lavorare in accordo con altre scuole professionali e dare

la possibilità, a cuochi già formati o che stanno formando all'interno di altre realtà, di diventare *Chocolate Specialist*.

Davide Comaschi, professionista del cioccolato

Davide, nonostante sia giovane, ha una storia lunghissima. Inizia infatti a lavorare a 13 anni, mentre studia al Capac (*Centro Addestramento e Perfezionamento Addetti al Commercio*), nella storica *Pasticceria Martesana* e ci resta 23 anni! Si specializza partecipando ai corsi organizzati da *Cast Alimenti* di Brescia, scuola di grande reputazione, conosce e si lega a maestri come Iginio Massari, e crede nei concorsi. È proprio questa l'intuizione che gli apre le porte al mondo e gli dà un respiro internazionale.

Grazie al concorso, entra in contatto con l'azienda *Barry Callebaut*, principale fornitore mondiale di prodotti di cioccolato e cacao di alta qualità (82% del mercato mondiale), promotrice dell'iniziativa e con un pubblico vastissimo... «Al momento della premiazione - ci racconta - c'erano connesse 1.200.000.000 persone.»

Mentre parla della sua avventura parigina, Davide continua a sottolineare che a vincere è stata l'Italia. «Dietro ogni persona c'è un team - ci dice - dalle stagiste agli sponsor, passando per l'allenatore, ancora una volta Iginio Massari.»

«Mi sono stancato di andare in giro a sentire critiche all'Italia. Abbiamo tanta storia, tante competenze, parlo per il mio settore, e non abbiamo nulla da invidiare a nessuno... bisogna solo riprendere credibilità. Di sicuro in questo senso la vittoria del 2013 è stata importante.»

A questo punto siamo curiosi di sapere come funziona un concorso di questo tipo.

«Servono studio, precisione, ricerca, capacità d'innovare. Ci si confronta su 6 prove. Bisogna realizzare 2 tipi di cioccolatini, una torta, un dessert al piatto, un pezzo artistico di 2 metri e uno di 60 cm. Tutto in coerenza con un tema. Il tema del mio anno era l'*Architettura del Gusto*.»

Davide è stato il primo italiano a vincere il concorso, arrivato alla 14a edizione.

«C'è un regolamento molto preciso da rispettare. Detta limiti e condizioni: nel caso della torta, vengono indicati il peso massimo e la percentuale di cioccolato da usare, nel caso dei pezzi artistici le dimensioni, e così via. Mentre tutto quello che non è scritto è lecito.»

«L'Italia - come sottolinea Davide - ha vinto tutte le prove, grazie a un ottimo lavoro di squadra.»

Non resta che augurare lo stesso alla neonata *Chocolate Academy*! ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Carta d'identità

Chocolate Academy -
Centro di Formazione Milano
via Morimondo 23,
20143 Milano
Tel. 02 82464600
www.chocolate-academy.com

Chocolate Academy è uno spazio molto interessante dal punto di vista architettonico, per valorizzare la cultura del cacao e soprattutto il gelato al cioccolato.

CHOCO
GELATO
LAB

All'Academy laboratori, salotti, aree d'analisi sensoriale, un piccolo bar e un negozio aperto ai frequentatori dei corsi.

La sfida per un'acquacoltura sostenibile

La ricerca scientifica a sostegno del settore ittico italiano, quello cioè che include pesci, crostacei e molluschi

Recenti dati ISTAT hanno mostrato che nel 2016 le famiglie italiane hanno aumentato sia la spesa sia il consumo di prodotti ittici, passato in pochi anni da 16 a 25 kg pro capite. Un corretto stile alimentare sembra si stia consolidando in Italia. I prodotti ittici, infatti, sono caratterizzati da una composizione lipidica che li rende peculiari rispetto alle carni di animali

terricoli, poiché sono la più rilevante fonte di acidi grassi essenziali (gli Omega-3, importantissimi per la prevenzione e il trattamento di molte patologie). Di conseguenza, è sempre più importante ricorrere all'allevamento.

Da un punto di vista tecnico, gli impianti di gabbie in mare aperto non pongono, in teoria, limiti spaziali allo sviluppo dell'acquacoltura e nel prossimo futuro sarà sempre più facile controllare le fasi del ciclo vitale degli animali, mettere a punto trattamenti di qualità e intensificare le produzioni.

Tuttavia la crescita di questo settore ha determinato una drastica riduzione anche dei più piccoli organismi marini, utilizzati come mangimi sotto forma di farine e oli di pesce. Sebbene si sia verificata una graduale riduzione dell'uso combinato di questi ingredienti, a favore di materie prime di origine vegetale, la sfida principale dell'acquacoltura rimane quella di ridurre sempre

più la dipendenza alimentare dell'acquacoltura dalla pesca, attraverso innovazioni volte a favorire l'utilizzo di mangimi più sostenibili e di pari, se non maggiore, valore nutritivo.

Nutrienti innovativi per l'agricoltura

In questo quadro generale il Centro di Zootechnia ed Acquacoltura del CREA (Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria), insieme a un gruppo di enti di ricerca coordinata dall'Università di Udine, è impegnato in un importante progetto di ricerca volto a individuare e a testare ingredienti innovativi da utilizzare in nuove diete sostenibili per le principali specie ittiche d'allevamento (trota, spigola e orata). Il progetto SUSHIN (Sustainable fish feeds Innovative ingredients), finanziato da un consorzio di fondazioni di origine bancaria (AGER) vedrà coinvolto in particolare il CREA

nella valutazione delle caratteristiche qualitative e del valore nutritivo di nuove farine, che potrebbero costituire i mangimi per l'acquacoltura del futuro. Le nuove farine saranno ottenute da insetti, da sottoprodotti del macello avicolo, da microalghe e dal gambero rosso della Louisiana.

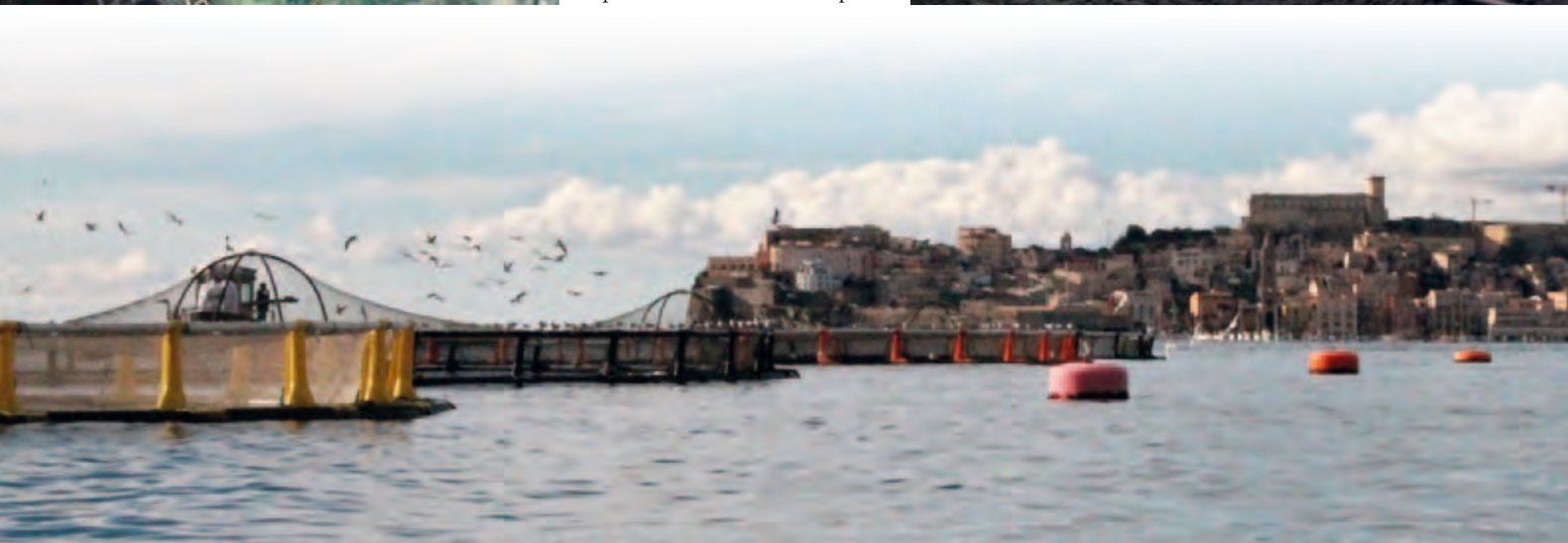
L'obiettivo del progetto di ricerca SUSHIN sarà quello di mettere a disposizione del settore dell'acquacoltura mangimi innovativi sicuri ed efficaci, migliorando la sostenibilità ambientale ed economica della produzione ittica e garantendo ai consumatori un prodotto di alta qualità. ■

Fabrizio Capoccioni
e Luca Buttazzoni

fabrizio.capoccioni@crea.gov.it

luca.buttazzoni@crea.gov.it

www.crea.gov.it



Bonus idrico: bolletta più leggera

Da Gruppo CAP anche quest'anno 2 milioni di Euro per alleggerire la bolletta dell'acqua dei cittadini in difficoltà della Città Metropolitana di Milano

Un aiuto concreto per le fasce più deboli: bolletta dell'acqua sempre più sostenibile e leggera per i cittadini dell'hinterland milanese. Gruppo CAP, il gestore del servizio idrico integrato della Città Metropolitana di Milano, ha deciso di stanziare anche quest'anno 2 milioni di Euro per il Bonus Idrico, il contributo a favore dei cittadini a basso reddito, delle famiglie numerose o in difficoltà che era stato introdotto nel 2016. Il fondo sarà ripartito tra i Comuni della Città Metropolitana in proporzione agli abitanti e permetterà di ricevere agevolazioni a chi ne faccia domanda. Nell'ottica di dare continuità a un'iniziativa che vuole offrire un concreto supporto alle fasce più deboli, Gruppo CAP adotta per il secondo anno lo strumento previsto

dall'AEEGSI, l'Autorità per l'Energia Elettrica il Gas e i Servizi Idrici. Il contributo viene erogato attraverso uno o più buoni del valore di 50 Euro e permette di ottenere uno sconto sui consumi dell'acqua, che può essere utilizzato in detrazione a bollette in scadenza o di futura emissione.

«Il nostro obiettivo - spiega Alessandro Russo, presidente e amministratore delegato di Gruppo CAP - è dare continuità all'impegno assunto nel 2016 dalla nostra Azienda, dai Comuni e dall'ATO (Ambito Territoriale Ottimale) della Città Metropolitana di Milano nei confronti delle fasce più deboli della popolazione. Il Bonus Idrico è una forma di sostegno concreto, una vera e propria iniziativa di welfare dedicata ai cittadini dei Comuni serviti da CAP. Rinnovando

il Bonus Idrico vogliamo garantire insieme ai Comuni un supporto continuativo a sostegno delle famiglie a basso reddito».

Come richiedere il bonus

La procedura per accedere al Bonus non cambia: l'attivazione del contributo viene effettuata dagli uffici del Comune che si rapporta con Gruppo CAP. Destinatari sono i cittadini a basso reddito o le famiglie numerose o in difficoltà, intestatari di una fornitura idrica individuale o condominiale. Sono i Comuni, in totale libertà e autonomia, a scegliere in base al loro regolamento di accesso ai contributi economici il numero di bonus da assegnare a ciascun beneficiario.

Per maggiori informazioni è possibile consultare la pagina dedicata al progetto sul sito di Gruppo CAP: <http://www.gruppocap.it/clienti/amiacque/servizio-clienti/bonus-idrico>. ■



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



Legambiente e gli ecoreati

Pubblicato il dossier con i dati dell'attività di Forze dell'Ordine, Magistratura e Agenzie per la tutela dell'ambiente: negli ultimi due anni si sono raggiunti risultati importanti

Su questo tema i numeri sono eloquenti: nel 2016 sono stati rilevati dalle Forze di Polizia 574 ecoreati, più di uno e mezzo al giorno. Le denunce di persone si avvicinano al migliaio, per le aziende sono state 43; si sono sequestrati beni per un valore di circa 15 milioni di Euro e si sono emesse 18 ordinanze di custodia cautelare.

Dei 574 ecoreati rilevati, 143 erano casi di inquinamento ambientale, 13 addirittura di disastro ambientale e 3 casi di aggravanti per morte o lesioni come conseguenza del delitto di inquinamento ambientale.

Il disastro ambientale è stato contestato, come si è detto, 13 volte: 8 casi in Puglia e 1 caso per ciascuna Regione in Calabria, Liguria, Marche, Sardegna e Sicilia. Un tasto dolente riguarda le prescrizioni: 401 casi (il 70% del totale) hanno goduto della procedura d'estinzione dei reati.

La Regione con più contestazioni di ecoreati è la Campania, 70, seguita dalla Sardegna, 67, e dall'Umbria, 66. L'Abruzzo si distingue per il più alto numero di aziende coinvolte, 16, seguito

dalla Sicilia, 14, e dalla Calabria, 8. La Puglia fa registrare il numero maggiore di arresti, 14, e la Calabria di sequestri, 43, seguita da Abruzzo, Sicilia, Umbria, 17, Lazio, 11, e ancora Puglia, 10.

La forza della Legge 68/2105

La buona riuscita dell'applicazione della Legge 68, varata nel 2015, in materia di ecoreati è confermata anche dai dati raccolti dal Ministero della Giustizia. Quelli del 2016 si riferiscono a 87 procure (su un totale di 165) e fanno registrare 265 procedimenti iscritti in applicazione della legge citata, con 446 persone indagate e 13 imputate. I numeri più alti si riferiscono al delitto di inquinamento ambientale, 158 casi con 237 indagati.

Suddividendo il territorio nazionale in macro-aree (Nord, Centro, Sud e Isole) possiamo vedere che il Sud detiene il triste primato dei procedimenti iscritti per inquinamento ambientali, 53, con 69 persone indagate; il Centro fa registrare 43 procedimenti e 94 indagati; il Nord si attesta a 41 procedimenti iscritti con 37 persone indagate; le Isole raggiungono i 21 procedimenti e 37 indagati.

Per il disastro ambientale i procedimenti sono 15 e gli indagati 24, mentre i procedimenti iscritti per morte o lesioni come conseguenza del delitto di inquinamento ambientale sono 9 e 3 quelli per traffico e abbandono di materiale ad alta radioattività.

La Riserva dello Zingaro, prima riserva istituita in Sicilia, uno dei parchi naturali più ricchi e suggestivi del Sud, è stata recentemente devastata da incendi dolosi. Legambiente Sicilia si è mobilitata per sollecitare risposte attive dei cittadini e presidi in difesa dell'area.

Legambiente

L'Associazione, nata nel 1980, senza fini di lucro, erede dei primi nuclei ecologisti e del movimento antinucleare, si impegna a tenere alta l'attenzione sulle emergenze ambientali del nostro Paese. Tratto distintivo è l'ambientalismo scientifico, ovvero la scelta di fondare ogni progetto in difesa dell'ambiente su una solida base scientifica, per indicare percorsi alternativi concreti e realizzabili. Profondamente radicata nella società, vanta oltre 115.000 tra soci e sostenitori, 1.000 gruppi locali, più di 3.000 giovani che ogni anno partecipano ai campi di volontariato, oltre 60 aree naturali gestite direttamente o in collaborazione con altre realtà locali.



LEGAMBIENTE

Nel dossier vengono illustrati anche i dati elaborati da AssoArpa, l'associazione che riunisce le Agenzie ambientali regionali e provinciali. Il gettito economico derivante dalle loro attività di controllo è passato da 491 mila Euro a 2,2 milioni di Euro, pagati dai trasgressori. ■

La Redazione

Profumo di cacio nel chiostro chic della città

FormaggItalia, la mostra mercato dedicata a formaggi e prodotti caseari tipici italiani, sceglie Milano come punto di partenza per la sua edizione di ottobre

La mostra si terrà dal 27 al 29 ottobre 2017 nel Chiostro della Magnolia situato all'interno del prestigioso palazzo della Fondazione delle Stelline. Tre giorni dedicati all'arte casearia d'eccellenza per veri intenditori. Oltre 50 espositori attentamente selezionati, provenienti da tutta Italia,

presenteranno prodotti unici che ricostruiranno la mappatura territoriale dell'arte casearia italiana sia tradizionale che moderna. Alla manifestazione non parteciperanno solo i produttori, ma anche gli affinatori e i consorzi.

Gustare e conoscere

Realizzata in collaborazione con ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), FormaggItalia permetterà al grande pubblico, così come agli operatori, distributori e ristoratori milanesi, di entrare in contatto con i migliori marchi italiani DOP-IGP-STG-PAT (Denominazione di Origine Protetta - Indicazione Geografica Protetta - Specialità Tradizionale Garantita - Prodotti Agroalimentari Tradizionali) anche grazie alle degustazioni

guidate, che permetteranno di scoprire i formaggi in abbinamento con una selezione di prodotti complementari attentamente studiati come vini, marmellate e mieli. La mostra si inserisce in un panorama dedicato al food d'eccellenza, ormai consolidato in città, e avrà 3 punti fondamentali:

- l'artigianalità, nella lavorazione dei prodotti;

- la qualità, con prodotti specchio del patrimonio culturale gastronomico del nostro Paese;

- l'unicità, grazie alla presenza di espositori d'eccezione.

Per maggiori informazioni sulla mostra: www.formaggitalia.it.

FormaggItalia

Manifestazione dei Formaggi Tipici Italiani

Nei 3 giorni della rassegna si terranno convegni di approfondimento sull'universo caseario italiano. I temi saranno: "Territorio: persone, tradizione, cultura e turismo"; "Montagna: un'opportunità di crescita occupazionale giovanile"; "Alimentazione: i benefici del formaggio e i falsi miti".

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI



L'acqua: a Milano è senza microplastica

L'acqua: a Milano è senza microplastica. MM S.p.A., attraverso assidui e accurati controlli, garantisce la qualità dell'acqua di Milano, buona e sicura e assolutamente priva di microplastica

È stato recentemente divulgato l'esito di una ricerca di *Orb Media*, un sito di informazione non profit di Washington, che dimostrerebbe la presenza di microplastica anche nell'acqua potabile. Nel sottotitolo di un articolo si afferma che: "Questo studio è il primo a provare l'esistenza di una contaminazione da plastica nell'acqua corrente di tutto il mondo". La problematica dei residui della plastica nell'ambiente è assai nota: è legata alla presenza di piccoli pezzi di plastica (microplastica) che, degradandosi, rilasciano potenziali inquinanti. La normativa italiana, per le acque destinate al consumo umano, non prevede il controllo e la ricerca né di fibre di plastica, né di composti organici rilasciati da queste ultime.

microplastica. Pertanto si esclude la possibilità che l'acqua del rubinetto di casa possa avere contaminanti residui dalla microplastica. Nelle acque superficiali, il D.lgs 152/2006, impone la ricerca degli ftalati (composti chimici che vengono aggiunti alle materie plastiche per migliorarne la malleabilità), utilizzati molto come additivi (ammorbidenti) nelle plastiche flessibili, in particolare nel PVC (polivinilcloruro). Il laboratorio di MM misura regolarmente il composto di degradazione del PVC, il CVM nell'acqua (cloruro di vinile monomero), e, dall'entrata in vigore della DLgs n. 31/2001, non è mai stato rilevato. L'acqua di Milano è comunque trattata anche con carbone attivo (utilizzato per la rimozione di inquinanti organici e inorganici) che può persino trattenere, se presenti, macro particelle, essendo per altro un filtro fisico. Inoltre, la rete idrica milanese è costituita da tubazioni in ghisa grigia, ghisa sferoidale e acciaio e, solo per brevi tratti, in

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

materiale plastico, conforme però alle normative comunitarie e indicato, perché atossico, per il convogliamento di acqua a uso alimentare. Infine, i nuovi materiali delle tubazioni sono comunque testati da MM, in collaborazioni con enti di ricerca indipendenti, per valutarne i possibili rilasci di sostanze tossiche, prima di qualunque utilizzo in rete. Il laboratorio di MM di Milano si avvale di strumentazione d'avanguardia che, oltre alle analisi di routine (190.000 all'anno), permette la ricerca e lo studio di possibili inquinanti diversi, emergenti, per garantire, per quanto possibile, una costante qualità dell'acqua potabile, a Milano elevatissima. ■

Chi è MM SpA

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.

L'acqua di Milano, che ha una tariffa tra le più basse d'Europa, è senza dubbio buona, controllata, quindi sicura.

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

Consigli di Zona 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 Chiostri 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

12/10/2017, anno 5, n.10



L'acqua di Milano e la garanzia dei controlli

MM SpA, a Milano, utilizza solo acque di falda profonda e non acque superficiali (fiumi e laghi), dove si possono ritrovare residui di



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.



!!! :-)