

CiBi

LE UNIVERSITÀ
PER EXPO 2015

Con il Patrocinio di

Milano



Comune
di Milano

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 5 - n. 9
21 settembre 2017
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione

**Philippe Léveillé,
il Breton
della cucina
italiana**



**Le intossicazioni
da funghi**

**Quando
lo studio
rende liberi**



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. Costituito da un pool di professionisti specializzati, da rappresentanti delle istituzioni, da società ed associazioni colpite dal fenomeno, propone alle istituzioni studi e progetti in materia di tutela dell'IP e dell'anticontraffazione, al fine di contribuire allo sviluppo dei mezzi di tutela a disposizione di aziende e Istituzioni. Monitora i settori più colpiti dal virus della contraffazione nelle aree metropolitane, nel contesto nazionale, europeo e internazionale collaborando con tutte le Forze dell'Ordine preposte al contrasto del fenomeno. Promuove convegni, conferenze e workshop in materia di IP formando e informando i propri associati di tutte le novità legislative in materia. È presente nelle più importanti fiere di settore con il progetto *Counterfeiting Free*.

L'esposizione in fiera rappresenta una delle maggiori opportunità di promozione commerciale per ogni azienda e usualmente in fiera vengono presentate per la prima volta le innovazioni realizzate.

In questo particolare momento l'espositore, che non sia adeguatamente protetto con gli strumenti giuridici della proprietà industriale e intellettuale, corre il rischio di vanificare lo sforzo e gli investimenti competitivi profusi nella realizzazione di prodotti innovativi. È proprio nel momento di maggiore esposizione della risorsa immateriale che la stessa necessita di ricevere un'efficace protezione da indebite usurpazioni. È nato pertanto il *Servizio Counterfeiting Free* marchio concesso esclusivamente a quelle fiere di settore che abbiano un servizio dedicato ai propri espositori di informazione, di raccolta della prova di eventuali violazioni di arbitrato urgente.

Il **Centro Studi Grande Milano** è un'associazione nata con lo scopo di promuovere e divulgare l'idea e i valori di una Milano più grande, autorevole e confrontabile con le diverse realtà metropolitane europee ed internazionali. Il *Centro Studi Grande Milano* ha una storia di oltre quindici anni dalla sua fondazione. Negli anni, il CSGM è cresciuto attraverso l'adesione ed il sostegno di realtà imprenditoriali ed associative che possiedono i requisiti della Carta dei Valori. Oggi, grazie a network, relazioni intranet e professionalità di eccellenza, il Centro Studi Grande Milano offre alle aziende associate un percorso di crescita e sviluppo interni ed esterni, attraverso le competenze del *Centro di Ricerca Economica per lo Sviluppo e la Competitività delle Imprese* (CRE-SCI) e del *Centro Studi Anticontraffazione* (CSA).

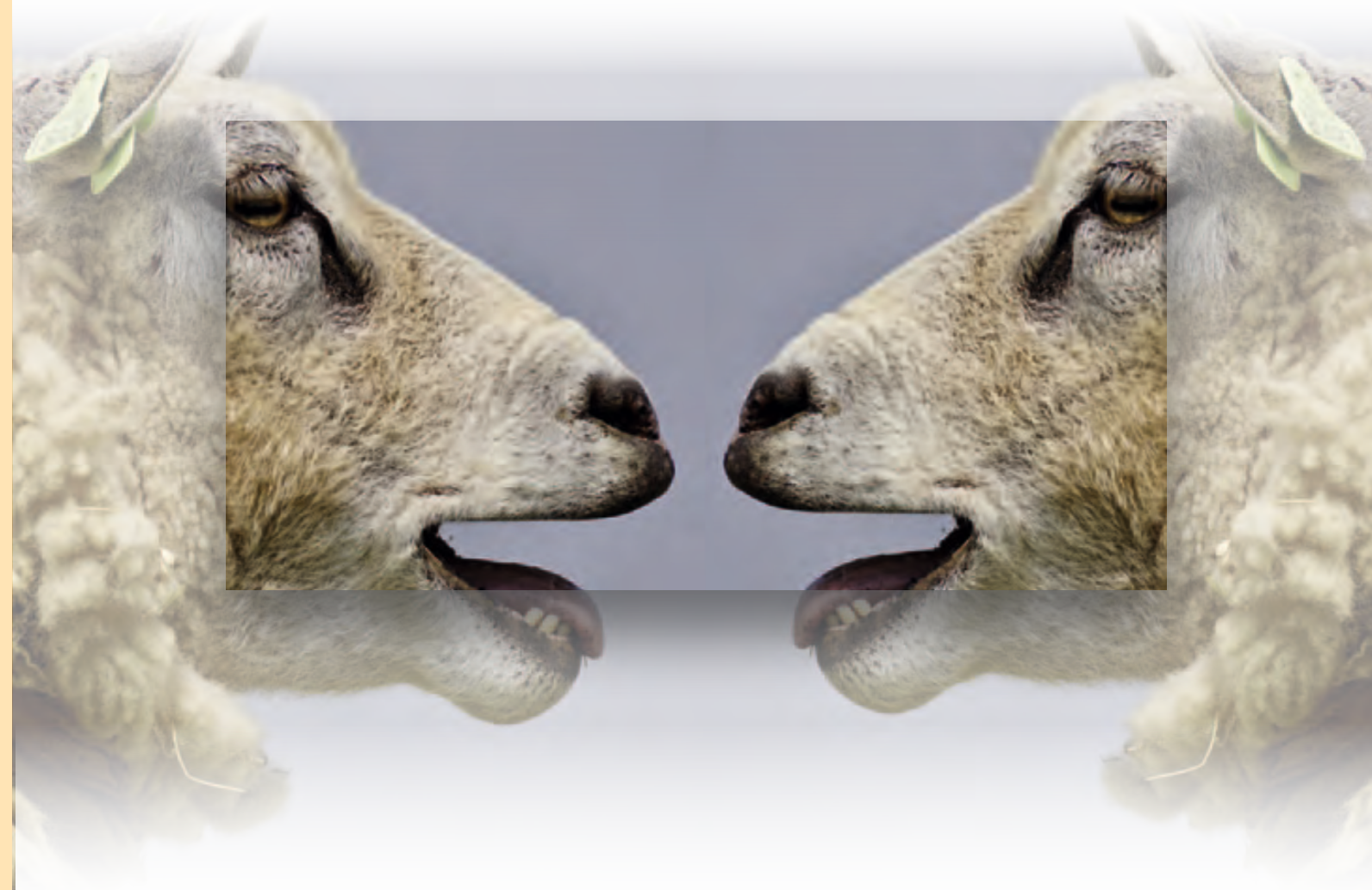


Facile parlare, difficile comunicare

A chi mi rivolgo se voglio cambiare taglio di capelli? A un parrucchiere, ovvio. Per scegliere un romanzo? Chiedo suggerimenti in libreria. E per orientarmi in tema di salute o di alimentazione, a chi mi affido? Sembrerebbe scontato: a un professionista con una preparazione specifica e certificata. Ma in realtà non sempre le cose vanno così. Spesso gli inesperti si fanno incantare da chi le spara più grosse e fa magari tutt'altro mestiere, o è famoso ma per tutt'altri motivi. Purtroppo, come ha verificato il CICAP (*Comitato Italiano per il Controllo delle Affermazioni sulle Pseudoscienze*), fondato tra gli altri da Piero Angela e Silvio Garattini, la credulità, l'ignoranza e i pregiudizi non

si riescono a contrastare facendo leva sul principio di autorità. Quindi, se da un lato è importante smentire le "bufale" e ostacolarne il contagio, dall'altro occorre soprattutto ridurre il distacco tra noi gente comune e gli scienziati. Chi lavora in ambito scientifico deve riuscire a farsi comprendere anche da chi non ha una preparazione particolare, imparando a comunicare certe materie in "modalità non specialistica". Non è cosa facile. Per fortuna possiamo contare su alcuni bravi divulgatori come, per esempio, Silvio Garattini, nell'intervista a pagina 10. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibie.xpo.it





4

Sommario

Ben fatto Dalla Russia... con sapore	5
<i>di Terry Sàrcina</i>	
Talent scout Gigi Bizzo, un barman di talento	7
<i>di Toni Sàrcina</i>	
Ricerca e innovazione Apri FICO Eataty World	9
<i>della Redazione</i>	
Senza prove non vale	10
<i>di P. Chessa Pietroboni e T. Sàrcina</i>	
Quando la biologia diventa innovazione	12
<i>di Marina Villa</i>	
A porte aperte Elior plus e ZestEat	13
<i>di Alessandro Caviglione</i>	
Storia del cibo Funghi: un po' di storia, un po' di pratica	14
<i>di Toni Sàrcina</i>	
Protagonisti Philippe Léveillé, il Bretone della cucina italiana	16
<i>di Marina Villa</i>	

I segreti della spesa C'era una volta... il pesce	18
<i>di Marta Pietroboni</i>	
Alimentazione e salute Le intossicazioni da funghi	20
<i>di Martina Donegani</i>	
Tendenze Dagli oceani un cibo del futuro	21
<i>di Marina Villa</i>	
Quando lo studio rende liberi	22
<i>di Marta Pietroboni</i>	
Attenti al cibo!	25
<i>della Redazione</i>	
Cibo e ambiente Il latte versato e... come salvarlo	28
<i>di Rosa S. Rolle, FAO</i>	
A proposito di acqua Una vera rivoluzione per l'acqua potabile	30

Hanno collaborato a questo numero

**Centro Studi
Grande Milano**
Centro Studi Grande Milano promuove la diffusione del marchio collettivo "La Grande Milano" come segno distintivo di appartenenza per le aziende associate, al fine di renderle riconoscibili in Italia e nel mondo come eccellenze economiche ed etiche. L'attività del CSGM è da molti anni nota al grande mondo della cultura e della solidarietà meneghina. Prestigioso è il riconoscimento de *Le Grandi Guglie della Grande Milano*, premio conferito alle personalità che si sono distinte nei diversi settori di competenza per aver contribuito a rendere la grande Milano riconoscibile nel mondo.

Martina Donegani

Biologa nutrizionista, collabora con la Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare per la progettazione e realizzazione di interventi educativi sul territorio nazionale. Opera come consulente nutrizionista per aziende impegnate nel settore dell'educazione alimentare, tra le quali Disney Corporation, Plasmon, BimboStore, American Pistachio Growers, e scrive per alcune testate giornalistiche sui temi della nutrizione. Esercita la libera professione di nutrizionista nel proprio studio a Sesto San Giovanni.

FAO

La FAO guida gli sforzi internazionali per sconfiggere la fame. Aiuta i Paesi a modernizzare e migliorare le pratiche agricole, della silvicoltura e della pesca e a garantire una buona alimentazione per tutti. La FAO pone particolare attenzione allo sviluppo delle zone rurali, dove vive il 70% dei poveri e delle persone che soffrono la fame nel mondo. Per informazioni visitare: www.fao.org.

BEN FATTO

Dalla Russia con sapore

*Una ricetta
antica e
curiosa,
proposta da
Altopalato:
un secondo di
carne, davvero
gustoso,
ritrovato in
un ricettario
russo del 1800*

La ricetta, in uso anche in Italia, in particolare al Sud, proviene da una remota regione meridionale della Russia contadina, dove, secondo i racconti, i capifamiglia andavano a caccia di quaglie per offrire, soprattutto ad anziani e bambini, una carne di pollame, saporita ma delicata e digeribile. L'accostamento con uva nera, anch'esso insolito, testimonia che in quella parte del grande territorio russo si coltivava la vite e qualcuno ne faceva persino vino quasi accettabile. Tuttavia l'uva era prevalentemente utilizzata a tavola o, come in questo caso, per arricchire un piatto, contadino ma raffinato. Naturalmente, nelle famiglie rurali, non era costume dissossare polli, tantomeno quaglie, ma, ai giorni nostri, è meglio farlo per facilitarne la degustazione.

Quaglie con l'uva nera

La realizzazione di questo piatto non è complicata e il tempo di preparazione è di circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 quaglie
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 foglie d'alloro
- 1 bicchierino di Marsala
- 1 grappolo di uva nera (350 g circa)
- 1 gambo di sedano
- 4 cucchiaini di olio Extra Vergine d'Oliva
- sale e pepe.

Staccate gli acini d'uva e lavateli accuratamente. Tenetene da parte 100 g circa e passate quelli rimasti al passaverdura, raccogliete il succo in una ciotola e tenetelo da parte.

Spuntate la carota e pelatela. Private il sedano dei filamenti. Sbucciate la cipolla. Lavate gli ortaggi preparati e tritateli grossolanamente.

Pulite le quaglie, fiammeggiatele e lavatele.

In un tegame con l'olio, fate appassire la carota, la cipolla e il sedano tritati, evitando che prendano colore; quindi aggiungete le quaglie, le foglie d'alloro e lasciatele rosolare facendole leggermente dorare da tutte le parti; insaporitele con un pizzico di sale e pepe, aggiungete 2 o 3 cucchiaini di succo d'uva e continuate la cottura, a fuoco moderato, per 15 minuti circa, a tegame coperto, irrorandole di tanto in tanto con il sugo di cottura. Scolatele e tenetele da parte al caldo.

Eliminate il grasso di cottura, unite il Marsala e lasciatelo evaporare; aggiungete il succo d'uva rimasto e fate-lo ridurre un poco.

Passate la salsa al passino, versatela di nuovo nel tegame, unite le quaglie, i chicchi di uva e continuate la cottura per qualche minuto.

Servite le quaglie intere, oppure divise a metà, e accompagnatele con i chicchi d'uva interi e la salsa di cottura. ■

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



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 5 - n. 9
Milano
21 settembre 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
Immagini di copertina: Philippe Léveillé, foto di Andrea Ghidini; minimali dall'alto in basso: Chiara Visconti, Guido Valdata
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.
Commerciale:
Matteo Toia
cell. 360 883149 - matteothink@gmail.com
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: Michele Palestra, il Parco Sud abbraccia Milano



Una ricetta antica e molto sfiziosa, particolarmente adatta all'inizio dell'autunno. Alcune varianti locali prevedono l'uso di uva bianca e di Malvasia.

© ALTOPALATO



© FABIO



GUARDATI INTORNO: GLI ANIMALI TI CIRCONDANO, FANNO PARTE DELLA TUA VITA, SEMPRE...

...QUANDO PRENDI UN CAFFÈ...



...DURANTE UNA SCAMPAGNATA...



...PER STRADA...



7 e 8 OTTOBRE GIORNATA DEGLI ANIMALI



WWW.ENPA.IT

TALENT SCOUT

Gigi Bizzo, barman di talento

A Milano, in zona Città Studi, da qualche tempo c'è un locale di successo, con diverse sfaccettature

Casa Milani, all'angolo tra via Eustachi e via Plinio, è una gelateria artigianale di alto livello, ma è eccellente anche per prime colazioni, "pausa-pranzo" a mezzo-giorno, aperitivi e cocktails nel tardo pomeriggio e "chicca" finale, ottime "tapas", fino alle 23.30, proprio come a Siviglia in Andalusia.

A gestire tutto, la famiglia Bizzo. Il capofamiglia, Massimo, dirige l'attività di cucina con proposte molto gradevoli. Secondo gli orari, la clientela varia: abituali e di ogni età al mattino e tutto il giorno per la gelateria, giovani e intere famiglie per le "tapas" della sera, manager e giovani per il "tempo cocktail". Proprio su questi ultimi ho concentrato la mia attenzione, specialmente per chi la presidia: il giovane Gigi Bizzo, inserito nella mia lista "talent".

B2Z, l'anagramma nel bicchiere

L'avevo osservato più volte, al centro del banco aperitivi, nel quale si muove con grande disinvoltura, abilità, simpatia e ottimo

rapporto con i clienti.

Ha 23 anni, nato a Cantù, vive in Brianza e lavora a Milano, città che ama molto. Gli chiedo di prepararmi un cocktail, a sua scelta, da mostrare ai nostri lettori e, mentre aspetto di vederlo all'opera, serve un caffè freddo "shakerato" a una cliente che mi dice: "così, come lo prepara Gigi, non l'ho mai trovato in nessun altro locale". Belle referenze in diretta! A questo punto seguo passo passo la preparazione del cocktail per i lettori di *CiBi*, mi dice che fa parte della decina di sua ideazione, il titolo è "B2Z" in pratica, l'anagramma del suo cognome. Vederlo lavorare è un vero piacere: si muove in modo molto professionale e "plastico", da barman consumato.

Mentre lavora, gli chiedo quali sono gli ingredienti. Eccoli: succo di melagrana fresca (i frutti arrivano tutti i giorni dell'anno), Aperol, Cointreau, succo di limone, angostura, spumante brut, scorza d'arancia. Lo assaggio: ottimo!

Ci sediamo a un tavolino perché voglio sapere



B2Z, così si chiama il cocktail creato da Gigi Bizzo (nella foto) di Casa Milani. Un aperitivo fresco e profumato, ideale con le tapas.

qualcosa di più. La sua passione per i cocktail è arrivata dopo un anno al reparto vini di *Eataly*, ma, pur apprezzando molto l'universo enologico, immaginava il suo futuro tra shaker, ghiaccio, liquori e angostura. E allora, per essere assolutamente "in linea" con la sua nuova

professione, ha frequentato un corso di alta specializzazione presso la scuola *Flair Academy* e poi... direttamente sul campo, nel proprio locale dove si occupa di un po' di tutto, con abilità ed entusiasmo: dal banco gelateria, a quello del caffè, dalle "tapas" alle prime colazioni... ma vi raccomando, fatevi preparare un aperitivo di sua creazione, ne resterete favorevolmente sorpresi. ■

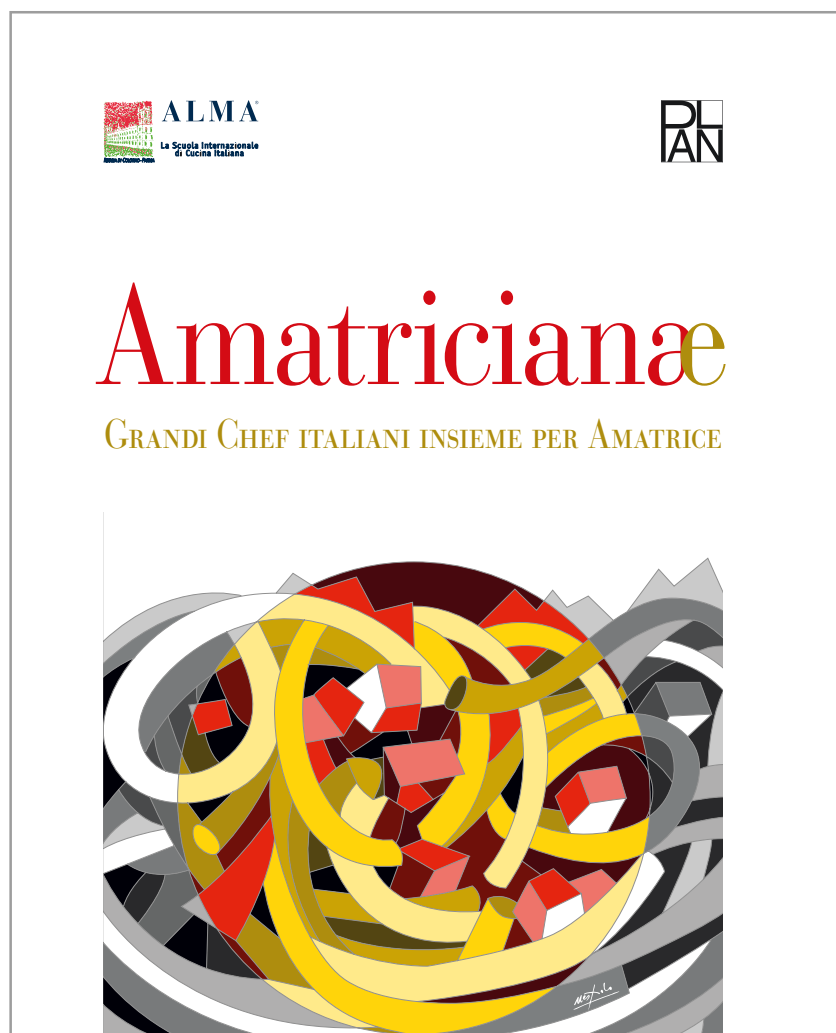
Toni Sarcina
altopalato@altopalato.it
www.altopalato.it

Le due anime di Casa Milani: da un lato la gelateria di qualità, dall'altro il banco dei cocktail



Amatricianae

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



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

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

Apri FICO Eataly World

*Il Parco dell'agroalimentare più grande
del mondo si propone come palcoscenico
permanente: in scena, la ricchezza della
biodiversità italiana e la bellezza del Paese,
in tutte le sue declinazioni*

È questione di giorni, *FICO Eataly World* sta per aprire al pubblico. Intanto si stringono accordi per perfezionare l'offerta. Per esempio un'iniziativa interessante è il reclutamento degli "Ambasciatori della biodiversità", guide qualificate che possono accompagnare i visitatori alla scoperta della fantastica varietà delle nostre specie animali e vegetali, un capitale di cui godiamo grazie a diversi fortunati elementi: nel Pleistocene, l'epoca iniziata circa 2 milioni e mezzo di anni fa, e terminata poco più di 10 mila anni fa, il nostro territorio è stato per buona parte risparmiato dalle glaciazioni, che coprivano il 30% della Terra, consentendo qui la sopravvivenza di flora e fauna. In più, il Paese è così esteso da Nord a Sud da comprendere tanti habitat e climi diversi, da quelli montani a quelli temperati delle pianure centro-settentrionali, a quello mediterraneo del Sud e delle isole.

La visita

L'ingresso alla *Fabbrica Italiana Contadina* sarà libero e gratuito. Poi, a pagamento, i visitatori potranno scegliere all'interno di un ampio assortimento di esperienze, guidati dagli "Ambasciatori", buoni conoscitori dell'agroalimentare italiano, oltre che della storia e dell'arte del nostro Paese. I percorsi saranno della durata di circa un'ora e mezza, prenotabili all'info point dell'ingresso ma anche on line, suddivisi in diversi filoni. Per esempio: "FICO e la natura", per scoprire le 200 razze animali e le 2000 cultivar vegetali ospitate nel Parco; oppure "Dal campo alla forchetta", per capire le filiere alimentari in tutti i loro passaggi, dalla materia prima al prodotto finito; o "Le fabbriche contadine", per osservare la maestria di 40 diversi laboratori di produzione delle eccellenze agroalimentari italiane. I visitatori potranno inoltre scegliere

L'Associazione Beni Italiani Patrimonio Mondiale UNESCO e FICO Eataly World hanno siglato il protocollo *Insieme per promuovere la bellezza dell'Italia*.

L'Associazione gestirà il totem multimediale all'ingresso della *Fabbrica Italiana Contadina*: i visitatori di FICO potranno così scoprire i 53 siti UNESCO del Patrimonio.

Per organizzare e gestire i percorsi guidati nel Parco, FICO Eataly World e Ascom Confcommercio Bologna hanno siglato un'intesa

per selezionare e formare un gruppo qualificato di circa 40 guide turistiche, che opereranno nel Parco.

di essere accompagnati da un esperto *gourmet* per completare l'itinerario facendo shopping nell'area del Mercato. Nel Parco si potrà ascoltare anche il racconto della bellezza italiana in ogni sua forma, dall'arte all'enogastronomia, dalla storia all'agricoltura, dal gusto alla natura, in virtù della collaborazione tra *Fico Eataly World* e l'Associazione Beni Italiani Patrimonio Mondiale

le UNESCO. Anche grazie a ENIT, l'Agenzia Nazionale per il Turismo che crede fortemente nell'importanza dell'enogastronomia come *driver* per il turismo, l'intesa consentirà di promuovere le eccellenze del Paese, che include il maggior numero di luoghi tutelati dall'UNESCO nel mondo ed è tra i custodi di un patrimonio immateriale inestimabile come la dieta mediterranea. ■

La Redazione

Senza prove non vale

Alla direzione da più di 50 anni dell'Istituto Mario Negri, Silvio Garattini fa parte del Gruppo 2003, che include i ricercatori italiani più citati nella letteratura scientifica internazionale

L'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri è una rinomata fondazione no profit di Milano, che si occupa di ricerca, formazione e informazione sulle scienze biomediche. L'ha fondata nel 1963 l'allora trentacinquenne Silvio Garattini, che tuttora la dirige. Il paragone suona un po' irriverente, ma il professore ricorda il protagonista di una filastrocca per bambini, *Bobo super cane inglese*, che è "un signore nato, timido, educato e beve solo tè",

proprio come lui. Timido in realtà non si sa, ma anche fosse, questo non lo ostacola nel combattere la sua battaglia contro false credenze e pregiudizi. Non per niente tra i numerosissimi premi conseguiti c'è anche il *Premio Ippocrate per la comunicazione scientifica*.

La prima domanda è sui cosiddetti superfood. È vero che i cibi possono in qualche caso sostituire i farmaci?

Oggi si pensa che gli alimenti abbiano anche effetti terapeutici. Però, pur essendo molto attento a quello che la nutriceutica potrà stabilire, dico che le prove sono ancora scarse. Dall'alimentazione dipende certamente il nostro benessere. Se non introducessimo vitamine, oppure al contrario inserissimo

nella dieta troppi grassi o zuccheri, la nostra salute ne risentirebbe. Quanto invece i cibi curino le malattie è dubbio. Sappiamo però che si può prevenire. Per esempio l'impiego delle fibre è molto importante per sottrarre al nostro organismo sostanze cancerogene che, assorbite da loro, vengono con loro eliminate.

Quanto contano invece le caratteristiche del singolo individuo?

Contano moltissimo perché le modalità con cui assorbiamo i cibi e li metabolizziamo, oltre alla loro influenza sull'organismo, dipendono molto dalla conformazione genetica e anche dal tipo di abitudini, dalle malattie...

Parliamo di obesità.

Salvo rari casi di anomalie ormonali, l'obesità dipende dall'alimentazione, cioè dal rapporto tra quanto si introduce e quanto si consuma. L'ideale è mangiare

regolarmente ma poco. Nell'ambito di una settimana dobbiamo avere come base i carboidrati complessi, come la pasta (meglio se non troppo purificati), frutta e verdura, poi carne, o pesce, o uova, o formaggi. Dobbiamo abituare l'organismo a un regime costante, pur nella variabilità. Si può mangiare 3 volte al giorno, ma anche 5 volte o 1 volta, limitando le quantità. Moderazione secondo me vuol dire mangiare un po' di meno di quanto si vorrebbe. Abbiamo visto tante volte con gli animali da esperimento che se un gruppo di topi mangia il 25% in meno di un altro gruppo di topi vive di più. L'alimentazione fornisce all'organismo quello che gli serve ma lo impegna anche a smaltire.

È importante come si preparano i cibi?

Certamente. Per esempio nella cottura della carne alla griglia si possono formare

sostanze cancerogene. Mangiando troppi affettati, conservati con i nitriti, nell'organismo si possono formare delle *nitrosamine*, altre sostanze cancerogene.

La questione dell'igiene?

È fondamentale. Purtroppo oggi, con l'idea che gli antibiotici ci salvano, è molto trascurata.

Nel caso di abitudini non

corrette, poca frutta, niente verdura, sono utili gli integratori alimentari?

Una dieta variata offre tutto quello che è necessario, vitamine, micronutrienti, aminoacidi, Omega 3. Ci sono parecchi studi clinici che non hanno identificato benefici derivanti dall'uso d'integratori. Anzi, l'eccesso di vitamina A è cancerogeno, l'eccesso di vitamina C tende a impegnare inutilmente i reni.

Si sono osservate interazioni tra farmaci e cibi?

La più conosciuta è quella fra sali di calcio (in latticini, latte, formaggi) e *tetracicline*, che sono degli antibiotici. I sali di calcio inattivano le tetracicline anziché permettere l'assorbimento. Va ricordato che è sempre meglio prendere le medicine con l'acqua, evitando alcolici o estratti di frutta. Sappiamo anche che il pompelmo impedisce l'assorbimento di molti farmaci.

L'antibiotico-resistenza generata dalla somministrazione di antibiotici agli animali d'allevamento: un problema vero o falso?

Vero in parte. L'impiego di antibiotici negli allevamenti animali intensivi non sarebbe un problema se si rispettassero le regole perché sappiamo quanto impiega un antibiotico a uscire completamente dall'organismo. Quindi se si macellassero gli animali dopo un certo periodo di tempo, questo non sarebbe un problema ma siccome spesso non si fa...

Per concludere, una regola d'oro?

Due: varietà e moderazione. La varietà è positiva anche pensando ai contaminanti. Se per esempio si mangiasse il tonno tutti i giorni si assorbirebbe mercurio. Perciò è meglio diversificare perché ogni tipo di cibo ha il suo tipo di contaminante e quindi mangiando cose diverse si evitano accumuli nocivi.

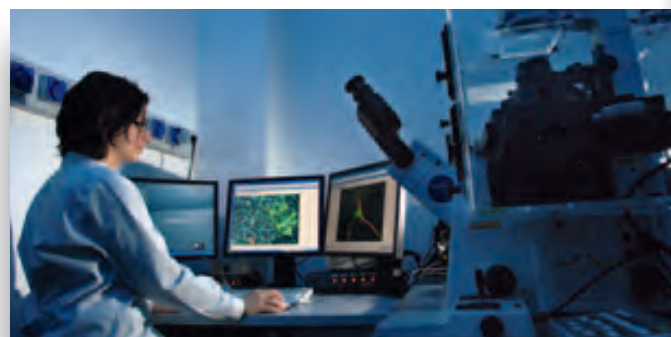
Quali sono le figure di riferimento per chi vuole consigli in campo alimentare?

Quelle che si basano sui dati scientifici. Applicare il metodo scientifico vuol dire fare dei confronti, anche se non è facile perché ci sono tanti prodotti diversi tra loro a seconda del Paese di provenienza. C'è molto bisogno di studiare l'alimentazione con metodologia scientifica. Vale per esempio per l'approccio al biologico. Il problema è che oggi i fatti sembrano non contino nulla, contano le opinioni. La scienza non è ancora patrimonio comune. L'omeopatia, per esempio: non si può dire che funziona solo perché una campionessa olimpica afferma di aver conseguito le numerose vittorie grazie al suo utilizzo. ■

Paola Chessa Pietrobboni
e Toni Sàrcina
direzione@cibiexpo.it
altopalato@altopalato.it

L'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri è un'organizzazione scientifica che opera nella ricerca biomedica. Ha iniziato le attività nella sede di Milano il 1° febbraio 1963. I risultati delle ricerche svolte servono sia per la messa a punto di nuovi farmaci, sia per accrescere l'efficacia di quelli già in uso. L'Istituto svolge anche attività di insegnamento per la formazione professionale di tecnici di laboratorio e ricercatori laureati.

Presso l'IRCCS sono attivi 10 Dipartimenti: 7 nella sede di Milano e 3 nelle sedi di Bergamo e Ranica (BG).



Silvio Garattini, direttore dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri.



Quando la biologia diventa innovazione

Oververo
parliamo di
biotecnologia,
un termine
usato spesso,
non sempre
in modo
appropriato

Un libro dedicato
all'editing
genetico: **E l'uomo
creò l'uomo**, di
Anna Meldolesi.
Tratta delle
applicazioni di
questa nuova
tecnologia
nell'agro-
alimentare.

È un universo davvero vasto quello delle biotecnologie oltre che in continuo divenire. Per fare chiarezza abbiamo intervistato Davide Ederle, neopresidente dell'Associazione Nazionale Biotecnologi Italiani (ANBI).

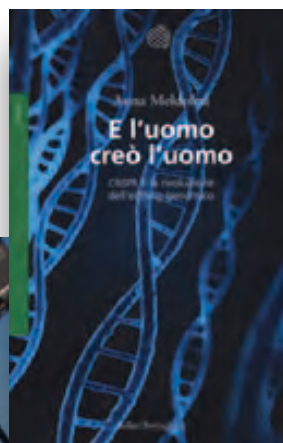
Di che cosa si occupa l'Associazione dei Biotecnologi?

La *mission* di ANBI è valorizzare le competenze dei biotecnologi, professionisti che hanno il compito importante sia di capire i cambiamenti in corso nella nostra società, sia di dare risposte sostenibili alle nuove sfide, anche tecnologiche. ANBI è attiva da oltre 15 anni e ha sempre cercato di porsi come un'interfaccia tra scienza e società per tentare di costruire "ponti" con le istituzioni e con la società civile, individuando le possibili risposte su vari temi, dagli OGM ai

vaccini, dalle staminali alla sperimentazione animale.

Ma che cosa sono le biotecnologie?

Per dare una definizione un po' cruda, le *biotecnologie* sono tutte quelle "applicazioni che utilizzano organismi viventi per ottenere beni e servizi". Dentro questa definizione trova spazio un po' di tutto, dal pane, fatto utilizzando grano e lievito, alle cellule staminali. Quindi se volessimo riformulare la definizione di biotecnologie potremmo dire che sono "la biologia quando diventa innovazione".



Il biotecnologo quindi non fa "ricerca", ma si adopera per risolvere dei problemi concreti partendo dai risultati della ricerca: significa che le biotecnologie iniziano nel momento in cui si esce dal laboratorio per entrare nella vita delle persone. Un esempio: sapere che diversi *Penicillium* (un genere di funghi) producono sostanze interessanti e utili per l'uomo è biologia, usarli per fare il gorgonzola o la penicillina è biotecnologia.

L'agroalimentare è uno dei settori chiave di questa disciplina. Oltre il 50% dei laureati in biotecnologie lavora al di fuori dei laboratori di ricerca. Controllano la qualità dei prodotti, analizzano i punti critici, costruiscono e gestiscono impianti per la produzione casearia o per le fermentazioni, per esempio del vino e del pane.

Davide Ederle, presidente dell'Associazione Nazionale Biotecnologi Italiani

Poi ci sono le *biotecnologie di frontiera*, tra cui l'*editing genetico* e la *nutrizione personalizzata*. La prima ci permette di creare mutazioni mirate, identiche a quelle naturali con il vantaggio di accelerare i processi di selezione. La *nutrizione personalizzata*, invece, attraverso la conoscenza del nostro DNA potrebbe permettere di identificare i cibi funzionali più adatti al nostro organismo (ma i test non hanno ancora applicazioni pratiche dimostrate, ndr).

Come vi regolate con i canali di comunicazione?

Con l'associazione *Tempesta di Cervelli* stiamo lavorando per un patto di

collaborazione tra i media e il mondo scientifico per una comunicazione più consapevole e precisa. Il progetto vuole creare un canale aperto che permetta ai giornalisti di trovare sempre l'esperto con cui parlare e confrontarsi. Riferimenti: www.biotecnologi.org. ■

Marina Villa

marina.villa@cibiexpo.it



Elior plus e ZestEat

Un ristorante aziendale, un "eating & sharing place", uno spazio multifunzionale per una nuova idea di pausa. Parliamo di due concept di Elior, compagnia già leader nel settore della ristorazione collettiva

Circondati dai nuovi brillanti palazzi della Milano che cambia, nel cuore del *Bodio Center* in Viale Bodio 37, seminascosta da una bianca vela parasole, si erge la struttura che Elior dedica a *ZestEat* e a *Elior Plus*, i due concept-ristoranti lanciati dal colosso della ristorazione collettiva.

Un locale a misura di cliente...

Al piano inferiore troviamo *Elior Plus*, un format che si avvicina alla mensa aziendale, ma che guarda oltre. L'atmosfera distesa di un locale disegnato a "misura di cliente" con una disposizione "a isole tematiche" per la presentazione dei piatti, così da permettere la selezione e la composizione personalizzata del menù, con un'offerta di

ricette ideate *ad hoc* dallo chef stellato Giancarlo Morelli. Parole d'ordine: qualità e semplicità. Il prezzo rimane contenuto, secondo gli standard da mensa aziendale.

... e per esigenze diverse

Al piano superiore, con terrazza all'aperto, c'è invece l'ultimo arrivato, *ZestEat*, come lo definisce Elior, il nuovo *eating & sharing place*.

Un design curatissimo avvolge un ambiente sereno e ben illuminato da grandi vetrate; *ZestEat* non è solo un ristorante, vuole anzi conciliare più momenti della giornata, ristorativi e lavorativi, cercando di valorizzare varie esigenze in un'unica risposta. Diversi tipi di pausa incontrano diversi tipi di offerta: un'area ristorante con relativa cucina in loco offre proposte gastronomiche piuttosto ricercate e originali in un contesto che guarda più alla ristorazione classica, con cameriere e servizio al tavolo.

Gli ingredienti utilizzati seguono una filiera garantita, sfruttando ove possibile fornitori locali selezionati e sempre prodotti di stagione. Vengono offerti anche piatti vegetariani e gluten-free.

Non solo cibo

In linea con la filosofia del "multifunzionale" che caratterizza questo concept di nuova ristorazione,

ZestEat mette a disposizione dei clienti un *Meeting Place* completo, per videoconferenze, con sistema Wi-Fi e lavagna interattiva. Una sala riunioni in un contesto piacevole e informale.

Vi è poi *Food lab*, uno spazio dedicato alle degustazioni, ma anche a corsi di cucina e *show cooking*, incontri ed eventi legati al cibo, alla nutrizione, alla cultura gastronomica e all'arte.

Insomma, *Elior Plus* e *ZestEat* offrono un ritaglio originale e molto piacevole da inserire nella giornata lavorativa. Davvero una bella scommessa (riuscita) per il gigante da 4,4 milioni di pasti serviti al giorno, che in questo caso si fa piccolo per incontrare il cliente in tutte le sue necessità di pausa. ■

Alessandro Caviglione

alessandro.caviglione@cibiexpo.it

Alcuni ambienti di ZestEat ed Elior Plus, i due concept-ristoranti

di Elior a Milano. Interessanti per incontri di lavoro informali.



Funghi: un po' di storia, un po' di pratica

Dai prataioli tanto amati dal poeta latino Orazio, ai gustosi porcini o ai raffinatissimi ovoli. La lunga storia di un alimento goloso, ma pieno di insidie

Il primo autore che descrisse dettagliatamente caratteristiche e qualità dei funghi fu Plinio il Vecchio, nella sua grande opera *Naturalis historia* (Storia Naturale) del 77-78 d.C. e il suo contemporaneo Marco Gavio Apicio ne codificò una lunga serie di ricette nel *De re coquinaria*.

Ma già molti secoli prima, in Cina, i funghi erano chiamati "cibo degli dei" e avevano un posto d'onore sulle

mense degli antichi Egizi e dei Babilonesi.

In Grecia, Teofrasto, allievo e successore di Aristotele nella guida del Liceo, ne fa l'elogio e dall'Ellade il fungo arriverà a Roma, dove sarà subito apprezzato dai buongustai ed esaltato dai letterati come Giovenale (funghi e beccafichi era il suo piatto preferito), Plutarco e infine Orazio, che considerava i prataioli superiori a qualsiasi altro cibo.

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Possiamo quindi affermare che i funghi hanno guadagnato, da tempi assai lontani, i loro titoli di nobiltà gastronomica.

Il porcino o *Boletus edulis* ha sempre recitato il ruolo di grande protagonista, sia nell'antichità, sia nel nostro tempo, senza soluzione di continuità, cotto, crudo o essiccato. Lo si trova nei boschi di abeti, ma anche di querce, castagni e faggi tra la fine dell'estate e l'autunno, specie dopo una breve pioggia. Il cappello, liscio e leggermente viscoso, può avere varie tonalità di color castagna. La parte superiore del gambo, spesso ingrossato al piede, è adornata da piccole striature chiare. Sotto il cappello alloggiano le lamelle, portatrici delle spore, color oliva, e il loro spessore è indice dell'età. Ma bisogna fare attenzione alle insidie, soprattutto per la categoria dei "raccoltori" non esperti.

Attragente e velenoso

Il *Boletus satanas*, o *Porcino malefico* assomiglia molto al porcino

commestibile e, per i bellissimi colori, può indurre a raccogliarlo. È invece tossico e può provocare gravi disturbi, specialmente se consumato crudo. Ha colore rosso sotto il cappello e la polpa gialliccia si fa prima rossa e poi bluastro quando viene tagliata.

Chi ha spirito di avventura e ama andare "per funghi" deve essere un buon conoscitore delle varietà edibili per non correre rischi di avvelenamento. In caso di dubbio, meglio farli esaminare all'Ufficio di Igiene o dal micologo dell'Ortomercato del proprio Comune.

E ora, istruzioni per l'uso Lavarli o no?

Gli intenditori suggeriscono di non lavare mai i funghi, limitandosi a ripulirli dal terriccio, ma, considerati tutti i fattori di inquinamento atmosferico, ritengo si possa consigliare un rapidissimo lavaggio, sotto acqua fredda corrente, previa eliminazione del terriccio con un apposito spazzo-

lino, e poi asciugarli perfettamente con un telo pulito.

Come gustarli?

Crudi o cotti, secondo le tradizioni regionali. Bisogna tenere però presente che dal punto di vista nutrizionale, il valore dei funghi è piuttosto rilevante. È quindi consigliabile, quando si decide di inserirli in un menù, ridurre opportunamente l'apporto proteico delle altre portate. Per avvalorare questa tesi basta ricordare che anticamente i funghi erano considerati come una sorta di "carne vegetale".

Suggerimenti

- I porcini restano bianchi se scottati in poca acqua con l'aggiunta di succo di limone e sale.

- I funghi, in generale, si conservano in frigorifero avvolti in carta da cucina o coperti con un panno umido.

- Qualche porcino, aggiunto a umidi, minestre, carni o uova strapazzate, arricchisce il sapore delle pietanze.

Sono ottimi come contorno di pesce, pollame e selvaggina, nel risotto e sul carpaccio di carne.

- Per quanto riguarda i preziosi "ovoli", quando si ha la fortuna di reperirli, è consigliabile consumarli crudi, in raffinate insalate.

- I funghi essiccati possiedono un valore nutritivo più elevato rispetto a quelli freschi. Dovendo indicare un rapporto di peso, generalmente, a 10 grammi di funghi essiccati, corrispondono 100 grammi di funghi freschi.

Sempre a proposito dei funghi essiccati è bene sapere che l'eventuale presenza di miceti velenosi non viene distrutta dall'essiccamento, come erroneamente qualcuno crede, che al contrario ne aumenta la tossicità. È quindi consigliabile che l'essiccazione "domestica" sia svolta da veri esperti a scanso di sgradite sorprese.



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



Philippe Léveillé, il Bretone della cucina italiana

Osservare, ascoltare, creare: questi i punti di forza dello chef francese chiamato a rappresentare un messaggio tutto italiano con un piatto della tradizione bresciana

Prima dello chef, l'uomo. Camaleontico, eclettico, sensibile, creativo all'ennesima potenza.

Philippe ha dentro di sé la ricchezza dell'essere stato un giramondo: Parigi, New York, Martinica, Montecarlo sono le tappe più importanti che hanno segnato la sua formazione in cucina. Ama sempre viaggiare, ma la sua corsa finisce a Concesio, nel Bresciano, al ristorante *Miramonti l'Altro* che presto guadagna due stelle Michelin.

Ama vivere l'attimo fuggente, guardare le cose in profondità, entrare in sintonia con le persone che lavorano con lui e con i clienti che ascolta sempre con grande attenzione. Vive il suo lavoro con passione e divertimento. E divertendosi ci ha rilasciato questa intervista.

Cos'è la cucina per un Bretone che ha incontrato le tradizioni bresciane?

La cucina non è arte, non è poesia, è solo l'espressione di me stesso. Io

scelgo le materie prime, le trasformo, le offro ai clienti e chiedo il loro giudizio: devi sempre sapere ascoltare chi assaggia i tuoi piatti. Mi definisco un "artigiano del cibo". Proprio nel cibo cerco le emozioni che alcuni grandi chef sono riusciti a trasmettermi. Ho vissuto un momento di grande commozione cenando da Paul Bocuse perché ho sentito l'amore che aveva messo nel creare i suoi piatti, rendendoli perfetti. Emozionare con il cibo è la parte più difficile del nostro lavoro, è la magia dell'attimo della creazione.

Quali sono i sapori che ti riportano in Bretagna?

La memoria dei cibi dell'infanzia

1. Crescendo di agnello

2. Cubismo di sarde di lago creato per East Lombardy

3. Timbro di amatriciana di baccalà

4. Tagliolini
5. Luccio unilaterale
6. Capesante.

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

questi anni. I ricordi si sovrappongono nelle tradizioni del pranzo della domenica, le gallette bretoni profumano ancora di quel tempo andato: papà faceva l'impasto con la *farine de blé noir* (farina di grano nero, ndr) e acqua, la mamma le cucinava nella padella di ghisa sotto il controllo severo di papà che aveva sempre da ridire sul loro spessore. Come dimenticare il loro sapore quando erano abbinate a salsicce o a sarde grigliate, alle uova all'occhio di bue e alle verze scottate nel burro? Era una cucina contadina, robusta, piena di significati.

Un altro indimenticabile sapore di casa è quello delle ostriche che mio padre allevava a Cancale, la capitale delle ostriche, di fronte a Mont Saint-Michel. Le ho portate nel mio ristorante e, a richiesta di un cliente, ne ho fatto una *tartare* abbinata a una burrata centrifugata e a perle di curaçao: un successo, sarà il prossimo piatto dell'estate.

In cucina si può reinventare la tradizione?

La tradizione è una: o la si conosce o non la si interpreta affatto. Non amo mangiare un piatto "rivisitato", è un termine che non significa nulla e che non trasmette alcuna emozione. La tradizione è un crescendo di trasformazioni, è un'evoluzione naturale dello chef e del suo modo di cucinare. Da buon francese, se ripenso a come cucinavo il piccione dieci anni fa, non mi riconosco più perché io sono



Carta d'identità

Miramonti l'Altro
Via Crosette 34
25062 Concesio (BS)
Tel. +39 030 2751063
info@miramontilaltro.it
www.miramontilaltro.it

cambiato, non la materia prima. Ho ripulito le mie ricette con nuovi ingredienti grazie a recenti contaminazioni che arrivano dall'Asia, da Hong Kong, dove ho fatto consulenza per sei anni. La mia cucina ha carattere, una sua identità, come mi ha detto un cliente: "potrei riconoscere un tuo piatto dovunque nel mondo, anche se non sei tu a servirlo."

Quali dei tuoi piatti ami di più?

Ci sono dei piatti che ti seguono come un'ombra buona, vorresti toglierla, ma non puoi. *Crescendo di agnello* è un piatto che deve il suo nome a Luigi Veronelli. Fa parte di un percorso di 8 ricette legate ai momenti della mia vita che ho raccolto in un libro, *La mia vita al burro*. È un piatto richiestissimo che vede un carré e una costina di agnello al centro, accompagnato da tegamani con altre quattordici interpretazioni di ricette diverse sempre a base di agnello. *#volevo essere un pomodoro* è una proposta divertente che nasce come aperitivo:

pane bagnato con pomodoro ricoperto da una spuma di mozzarella e da una pellicola a base di colatura di pomodoro che ricorda la sua buccia. L'effetto è quello di un pomodoro maturo. Su suggerimento di mia moglie l'ho trasformato in un secondo piatto mediterraneo sostituendo il pane con un gambero rosso di Sicilia abbinato a un sorbetto di basilico, rendendolo così più ricco, più attraente.

Che cosa significa essere Ambasciatore di East Lombardy?

Sono orgoglioso di essere stato scelto a rappresentare la provincia di Brescia nel progetto di *East Lombardy* (Lombardia Orientale, ndr) promosso dalla Regione Lombardia perché sono stato riconosciuto portatore di un messaggio italiano nonostante le mie origini francesi. Ho accettato l'iniziativa con grande spirito collaborando all'inaugurazione del progetto presso l'Aeroporto Milano-Bergamo con un piatto della tradizione formato Léveillé: un cubo di sarde di Monte Isola (sul Lago d'Iseo, ndr) con salsa verde e verdure in agrodolce. È un piatto moderno nella forma, sembra un quadro.

Sei "democratico" con il tuo team?

Il mio *sous-chef* è una giovane donna, Arianna Gatti. Lavora con me da 3 anni, insieme ad altre 7, in assoluta armonia. Sanno fare squadra, ma con una marcia in più, quella dell'istinto. Ho rotto le regole di un mondo ancora molto maschilista e competitivo. Spazio alle donne in cucina e alla loro sensibilità.

Merci chef! ■

Marina Villa
marina.villa@cibiexpo.it

Racconta Léveillé: "Amo lo street food, è l'evoluzione del panino, è l'espressione più alta del cibo popolare che segue solo le regole del gusto. Anch'io sto coltivando l'idea di uno street food firmato Philippe". Sotto una sala di Miramonti l'Altro.



C'era una volta... il pesce

All'ombra del primissimo sole, non era per nulla assopito il pescatore...

Dicono sia l'ultimo della sponda bergamasca del lago d'Iseo, e una giornata di pesca con lui, Danilo Baiguini, sembra davvero un tuffo nei grandi romanzi italiani dell'Ottocento.

Il cielo è già chiaro tra le 5 e le 6, alla fine di maggio, il sole deve ancora sorgere. Il lago è un po' torbido, verde, e sulla sua superficie, nell'assoluto silenzio, si appoggiano dei cigni. Questo è lo spettacolo al quale io e Guido, armato di macchina fotografica, assistiamo mentre Danilo prende la barca per venire a recuperarci. Fa ancora piuttosto freddo e siamo molto assonnati, ma ne è sicuramente valsa la pena. Usciamo dal porto a

remi. Ascoltiamo lo sciabordio dell'acqua e chiediamo a Danilo di raccontarci la sua storia.

Avere il mestiere nelle vene

È da quarant'anni che Danilo Baiguini fa il pescatore, da quando a 8 anni ha perso il papà e il nonno ha iniziato a portarlo in barca al suo posto, insegnandogli il mestiere. Danilo ne è sicuro, nessuno oggi diventa pescatore se non ce l'ha nel sangue, se non è una tradizione familiare. Con qualunque clima e tempo, tutti i giorni dell'anno, alle 6 di sera esce a mettere le reti, e prima dell'alba va a tirarle su. Per mettere, o togliere le reti ci impiega dalle 2 alle 3 ore. Torna a casa col pesce fresco, ma il lavoro non è finito. Deve venderlo a chi glielo ha ordinato: privati e ristoranti. Nel primo caso deve anche pulirlo.

Gli ordini sono molto precisi e per questo Danilo ogni giorno sceglie reti di maglie diverse e va in zone differenti del lago.

Dal 15 maggio al 15 giugno è vietato pescare molte varietà di pesce perché è il momento della riproduzione e di conseguenza è proibito l'uso di alcune reti. Ma le specie che popolano il lago sono tantissime: persici, coregoni, tinche, lucci, trote, anguille, sarde, scardole, cavedani, bottatrici.

La pesca in diretta

Siamo molto curiosi e pronti!

La posizione delle reti, ci spiega Danilo, è segnata da piccole boe, nel nostro caso gialle. Dobbiamo andare alla loro ricerca.

Iniziando a tirar su la prima rete, il nostro pescatore sa già di aver catturato qualcosa: una trota che a noi sembra grandissima. «Siamo vicini al periodo migliore per pescare – aggiunge Danilo – giugno-luglio-agosto i mesi in cui l'acqua è più calda. In questo intervallo di tempo il lago diventa verdissimo, perché c'è la fioritura dell'erba, la mucillagine». Ci racconta che può



pescare dai 10 ai 20 chili al giorno, ma può anche capitarci di non trovare quello che vuole. Ritirando le reti, Danilo le pulisce da alghe e conchiglie, in modo che siano pronte per la sera. A me le reti sembrano di lunghezza infinita. Mentre guardo appare un luccio! «Questa è lunga 200 metri» ci dice Danilo e ci spiega che ogni pescatore ha a disposizione per legge 300 metri di reti da posa e 600

metri di reti volanti (800 nei mesi estivi). Il lago, qui dove stiamo pescando, è profondo 20 metri circa, ma in altri punti arriva oltre i 250 metri di profondità. Oggi stiamo usando reti da posa che hanno una corda piombata, in un caso, e, in un altro, dei galleggianti, quindi si distendono perfettamente dalla superficie al fondo del lago. «Le reti volanti invece - ci spiega Danilo - quelle per esempio



In determinati mesi dell'anno è proibito pescare certe specie, per non interferire con la riproduzione dei pesci.

che userò il prossimo mese per la pesca del coregone, della trota e della sardina, si mettono in mezzo al lago e si calano scegliendo la profondità alla quale farle arrivare, perché oltre non si pesca più niente, i pesci non ci sono. Queste reti, la mattina, devi andarle a cercare perché con le correnti si spostano anche di centinaia di metri».

Gli chiediamo qual è il suo pesce preferito. «Il più buono? Il salmerino! Ma ce ne sono pochi. È della famiglia della trota, ma vive in profondità e ha un sapore molto delicato. La maniera migliore per mangiarlo è cucinarlo in padella, con farina, burro e salvia. I pesci più ricercati, però, quelli che mi ordinano di più, sono persici e coregoni, di cui il lago di Iseo è davvero ricchissimo».

Arriviamo alla rete dei persici ed effettivamente è una

scoperta per noi. La rete è piena. Ci saranno 300 pesci. Danilo li libera con una facilità impressionante. L'ultima tappa è quella delle nasse. Le nasse, reti tubolari con un'apertura laterale, una sorta di bocca, imprigionano, una volta entrati, le anguille e i gamberi. La prima nassa è un po' una delusione e ci dirigiamo alla seconda senza grandi aspettative. Sbagliamo. Bastano pochi metri di differenza e la nassa è piena! Le anguille rovesciate in barca sono abbastanza impressionanti. Saltano come serpenti per tornare in acqua, con una potenza inimmaginabile. L'odore di lago, di acqua e pesce insieme, ci riempie le narici. La barca è carica e Danilo ci sembra soddisfatto. Il sole inizia a scaldarci e siamo quasi pronti a lasciare il silenzio. ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it



Il lago d'Iseo, diviso tra le province di Bergamo e Brescia, è per estensione il quarto lago della Lombardia. Raggiunge la profondità massima di 251 metri.

Le intossicazioni da funghi

Ogni anno al centro antiveleni di Milano arrivano circa un migliaio di richieste di intervento per avvelenamento da funghi. E non mancano casi mortali o che lasciano danni permanenti...

È d'obbligo ricordare i pericoli nascosti in un alimento tanto goloso, non per toglierne il piacere, ma per aggiungervi il gusto dell'ingrediente più importante: la sicurezza.

Al momento dell'acquisto

Chi vende funghi deve per legge esporre la lista di quelli commestibili e presentarli in cassette distinti per specie. È vietata la vendita di funghi troppo maturi, guasti o comunque alterati e sulla cassetta o sull'involucro contenente i funghi ci deve essere un'etichetta che attesti l'avvenuto controllo da parte degli Ispettorati Micologici delle ASL. Se manca il cartellino

di controllo, meglio lasciare perdere...

Per chi li raccoglie

Sono ovviamente necessarie ulteriori precauzioni:

- non fidarsi degli "esperti" improvvisati. Far sempre controllare i funghi dall'Ispettorato Micologico della propria A.S.L.;
- raccogliere e consumare solo esemplari in perfetto stato di conservazione. Alcune intossicazioni sono causate da funghi commestibili, ma non freschi;
- non utilizzare sacchetti di plastica all'interno dei quali i funghi si alterano più velocemente;
- non raccogliere funghi lungo le strade o vicino a centri industriali;

- cuocere bene i funghi e consumare crude solo le pochissime specie che si prestano;

- una volta raccolti, consumare i funghi nel più breve tempo possibile, oppure prepararli subito per la conservazione. Si possono seccare, surgelare (previa sbollentatura) o metterli sott'aceto e sott'olio (in questo caso facendoli prima bollire in acqua e aceto e sterilizzandoli poi dopo l'invaso, per scongiurare il rischio di botulino).

I sintomi dell'intossicazione

Le sindromi meno rischiose compaiono da 30 minuti a 6 ore dall'ingestione: in genere si risolvono nell'arco di 24 ore e comportano sintomi gastrointestinali (nausea, vomito, diarrea, dolori addominali, disidratazione), oppure a carico del sistema nervoso (sonnolenza, agitazione, disorientamento, lacrimazione, allucinazioni...).

Molto più pericolose, potenzialmente mortali, sono le sindromi che si manifestano da 6 a 20 ore dopo l'ingestione. La *sindrome falloidea* provoca vomito, diarrea ed epatite acuta, mentre la *sindrome orellanica* dà grave insufficienza renale, e quella *giromitrica* produce sonnolenza, agitazione, convulsioni, contrattura, con danni al fegato e ai reni.

Cosa fare in caso di intossicazione

In caso di disturbi dopo aver mangiato funghi, è necessario recarsi immediatamente al Pronto Soccorso, possibilmente portando con sé residui di funghi e avanzi di pulizia per poter riconoscere le specie responsabili. Se altre persone hanno consumato gli stessi funghi, è bene avvertirle immediatamente. ■

Martina Donegani

Biologa nutrizionista

www.martinadonegani.it

Dagli oceani un cibo del futuro

Presto la pasta di alghe arriverà anche da noi. In futuro avremo sempre più bisogno degli oceani come fonte di cibo e le alghe ci aiuteranno: bastano soltanto mare e sole per la loro crescita!

Willem Sodderland, Amministratore Delegato dell'olandese *Seamore*, lo ha ben sottolineato alla premiazione ottenuta lo scorso maggio con il **NEXTFOOD AWARD** by *Image Line* in merito a innovazione e sostenibilità.

Una pasta al 100% di alghe. Quando scatta l'idea?...

Durante una vacanza a Ibiza ho ordinato un'insalata di alghe e, alla mia domanda "dove sono le alghe in questo piatto?" lo chef mi ha indicato quelle che sembravano essere tagliatelle di spinaci, una specie particolare di alghe che cresce sulle roc-

ce. La consistenza e il gusto erano simili a quelli della pasta. Da lì è nata l'idea: perché non sostituire alla pasta le alghe?

... e come nasce la start-up Seamore?

Da allora ho cominciato a fare ricerche sul cibo del futuro e sul ruolo che le alghe avrebbero avuto. Molti esperti concordano sul fatto che le alghe possano diventare una fonte di cibo per il Pianeta. Gustose, salutari, sostenibili, sempre che le persone siano disposte a mangiarle! A quel punto la

visione era chiara: proporre le alghe come un cibo già conosciuto e amato, trasformando un vegetale marino in cibo quotidiano. Ecco come è nata la mia azienda, facendo leva su una semplice intuizione.

Da cibo della preistoria a superfood. Di quale alga si tratta?

Stiamo utilizzando due specie diverse, l'*Himanthalia elongata* e la *Palmaria palmata* che crescono prevalentemente in Europa. Il motivo per cui sono speciali è che possono essere utilizzate come il cibo che già conosciamo e amiamo: la pasta e il bacon. Infatti l'*Himanthalia* sembra una pasta e si cucina allo stesso modo; la *Palmaria*, invece, quando viene fritta, ricorda il bacon croccante. Entrambe hanno buone proprietà nutrizionali: alto contenuto di fibre, largo apporto di vitamine, minerali, proteine, iodio e omega-3.

Come viene prodotta la vostra "pasta"?

Raccogliamo le alghe come il mare le offre, rispettando un protocollo di raccolta sostenibile già messo a punto da esperti. Il prossimo passo è la coltivazione in mare.

Sarà il cibo del futuro, buono per il Pianeta e per le persone?

Noi attingiamo solo una minima quantità della nostra alimentazione dagli oceani che occupano la maggior parte della superficie del Pianeta. Se non iniziamo a cambiare la nostra dieta basata principalmente sui prodotti della terra, ci serviranno 4 pianeti nel 2050 per poterci sfamare. Avremo sempre più bisogno degli oceani come fonte di cibo. Per ragioni ambientali e salutistiche dovremo passare dalle proteine animali a quelle vegetali. La nostra alimentazione si orienterà sempre più verso il mondo vegetale. ■

Marina Villa

marina.villa@cibiexpo.it



La disponibilità di alghe rispetto al nostro attuale bisogno è oggi molto vasta. Dai monitoraggi emerge un dato interessante: la qualità delle alghe migliora grazie alla raccolta periodica.



NEXTFOODAWARD

È un premio conferito alla migliore *start-up* distintasi per innovazione e sostenibilità di prodotto in ambito alimentare. È stato organizzato da **63DE-SIGN** in partnership con *Seeds&Chips* the *Global Food Innovation Summit*, con la consulenza dell'Osservatorio *Ecopack* del Politecnico di Torino e sostenuto da *Image Line*. Il premio è stato consegnato nel corso del summit *Seeds&Chips* 2017, l'evento annuale a tema di innovazione alimentare a livello globale. Le alghe rientrano tra i cibi definiti dal legislatore "Novel Foods". Nel 2016 il Parlamento Europeo ha votato un regolamento che ne facilita l'introduzione sul mercato. www.nextfoodaward.com

nextfood
AWARD



Quando lo studio rende liberi

Si diplomano i primi detenuti della II Casa di Reclusione di Milano-Bollate, dopo 5 anni di istituto alberghiero IIS Paolo Frisi, frequentato "intra moenia" (cioè in carcere)

Abbiamo fatto due giri in macchina, prima di convincerci che il carcere di Bollate fosse proprio quell'insieme di palazzine grigie, con finestre colorate, che scambiavamo per residenze qualsiasi. Entrare è velocissimo, uscire anche, insieme a detenuti a loro volta in fila, per sfruttare l'Art.21 dell'Ordinamento Penitenziario che regola il lavoro all'esterno.

Il mondo dentro

Dentro è tutto ordinato, pulito, molti spazi aperti. I toni di voce sommessi. La prima cosa che mi ha colpito, il profumo di bagnoschiuma, sempre lo stesso, addosso a tutti. Sembrava di essere in un collegio. E qualcosa della scuola c'era davvero. Nell'aria

calda di luglio si festeggiavano i primi diplomati dell'alberghiero Frisi, che 5 anni fa ha attivato il corso all'interno del carcere. L'unico requisito per accedere, una pena maggiore di 5 anni. Camminavamo quindi tra detenuti per crimini "seri". Mediamente si andava dai 20 ai 30 anni di reclusione. In pochissimi istanti si entra in un contatto profondo. Il bisogno di parlare dei detenuti è uguale alla tua curiosità più oscura. Sapere perché sono dentro, per quanto, che cosa provano, cercare nei loro sguardi il male che hanno fatto, sentirli allo stesso tempo molto vicini e molto lontani. Vicini perché in tanti proviamo la tentazione della violenza, lontani perché in molti ci fermiamo, prima. Rapine a mano

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

armata, falsificazione di denaro, furti, traffico d'armi, reati "accettati" da chi si trova in carcere e di cui lì si parla con partecipazione. Omicidi, violenze su donne e bambini, reati odiosi, che "meritano", secondo gli stessi detenuti, punizioni aggiuntive e, per evitare questo, chi li commette è tenuto in aree speciali. Sembra una realtà parallela, o forse lo è, con regole e codici nuovi. Molta onestà e molta sincerità allo stesso tempo spiazzanti. I diplomati sono quattro in tutto. Mario, che non mi vuole dire perché è dentro da "tantissimo, fidati" e ha 34 anni, parla a bassa voce; Sandro, che uscirà a 74 anni, "vecchietto e col bastone", è un uomo bellissimo e non riesco a distogliere lo sguardo. E poi Antonio, ex guardia giurata, che fugge le telecamere, e Alessandro che ha imparato in questi anni a scrivere il suo nome. Enzo, al terzo anno, ex falsario, diventa il mio informatore. Fanno capannello intorno a me, desiderosi di parlare con una donna. Ma, al di là dell'istinto, si sente la voglia di riscatto, desiderano raccontare che grazie all'impegno in una attività nobile come lo studio, le prospettive possono cambiare, cambia il modo di percepirsi.

La forza della speranza

Lo stereo riproduce Vasco Rossi e altre canzoni italiane ben selezionate per aumentare l'emozione mentre il direttore del carcere, Massimo Parisi, parla dell'iniziativa (il primo anno finanziata a fondo perduto da privati che ci hanno creduto e poi dal Ministero dell'Istruzione) insieme ai professori Guido Villa e Nicola Morea, e a Silvia Polleri, Presidente della cooperativa ABC la Sapienza in tavola, nonché anima dei 60 detenuti che seguono i corsi. In questo clima di successo e speranza ma anche di amarezza – tanti detenuti ci dicono di poter festeggiare a metà, non dimenticando dove si trovano e sfiduciati in merito alle reali prospettive lavorative che avranno – assaggiamo torte, gelati e dolci al cucchiaino che hanno preparato insieme al catering del carcere. Tutto buonissimo e bello da vedere. Ascolto i pareri da intenditori e gourmand raccolti intorno a me, come se ci trovassimo a una normalissima festa o a un matrimonio, in compagnia di chef di lunga data. Aneliti di normalità. Torno a casa con la promessa di mille email. Il profumo di bagnoschiuma e pulito e gli sguardi profondi e persi, l'odore del male e la fragilità, il bisogno e la differenza. ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it

Piano dell'offerta formativa 2017-2018 dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore Paolo Frisi.

SEDE DI VIA OTRANTO/CITTADINI - ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE Durata 5 anni Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera: Enogastronomia / cucina Sala e Vendita Accoglienza Turistica ISTRUZIONE e FORMAZIONE PROFESSIONALE (5 anni) Durata 5 anni Operatore / tecnico e servizi di promozione e accoglienza in strutture ricettive Operatore / tecnico del benessere-acconciatori 5° ANNO PER STUDENTI PROVENIENTI DALLA ISTRUZIONE e FORMAZIONE PROFESSIONALE (5 anni) Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera: Enogastronomia / cucina Enogastronomia / Produzione docere artigianali e industriali Sala e Vendita Impresa formativa Alternanza scuola - lavoro (stage in Italia e all'estero) Garanzia giovani Apprendistato 4/5 anno Tirocini lavorativi all'estero Scuole bottaie Nuove tecnologie ECDL LIM in tutte le aule (Lavagne interattive Multimediali) PAD in classe Piattaforma MOODLE Rete WiFi Cittadini del mondo CLIL (Discipline non linguistiche in lingua straniera) Scambi culturali con l'estero Certificazioni linguistiche Assistenti madrelingua Multiculturalità Quarto anno all'estero Bisogni Educativi Speciali Persone personalizzate alunni DVA, DSA e disagio socio-culturale Integrazione allievi stranieri di prima alfabetizzazione Sportello psicologico Educazione alla salute Microstage Per tutti gli studenti e le studentesse di terza media che desiderano "farsi un'idea" di cosa voglia dire stare dietro ai banchi del Frisi. - Istituto Professionale di Stato: Servizi Commerciali - Liceo Economico Sociale Per iscrizioni e informazioni: microstage.frisi@gmail.com Cultura e Società Cinema, teatro, mostre, quotidiano in classe... Giornata della memoria Educazione alla legalità Volontariato Laboratorio teatrale Viaggi d'istruzione Attività sportive Gare di matematica	SEDE DI VIA AMORETTI - LICEO ECONOMICO SOCIALE Durata 5 anni Diploma triennale liceo Baccalauréat francese ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE Durata 5 anni Servizi Commerciali (opzione seconda lingua cinese) Servizi Socio-Sanitari
--	--

IIS Paolo Frisi

L'Istituto di Istruzione Superiore Paolo Frisi di Milano offre una varietà di indirizzi di studio:

- Il Liceo Economico Sociale
- L'Istruzione professionale statale
 - per i Servizi Commerciali
 - per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera
 - per i Servizi Socio-sanitari
- I corsi IEFP Regionali
 - Benessere Acconciatura
 - Turismo Accoglienza

Nella foto a lato i docenti (da sinistra) Vito Cascio (Alimentazione), Fabio Melia (Diritto), Christian Degiorgi (Italiano e Storia), Matteo Bulgarello (Cucina).

Un ricordo della festa di diploma: oltre ai detenuti-collaboratori della Coop. Soc. Onlus di Catering ABC La Sapienza in Tavola e Ristorante InGaleria, sono intervenuti (da sinistra) Guido Villa e Nicola Morea (Docenti Frisi), Massimo Parisi (Direttore del Carcere), Silvia Polleri (Presidente della Cooperativa).

Voi dedicate la vostra vita
a creare piatti straordinari.
Io dedico la mia a mostrarli al mondo.



Guido Valdata | Fotografo
www.guidovaldata.com



Attenti al cibo!

Siamo sempre più attenti all'alimentazione e sempre più attratti dai cosiddetti superfood, i cibi identificati come utili al mantenimento della salute

Questo è quanto emerge dalla recentissima ricerca *Health/Wellness: food as medicine* (Salute/benessere: il cibo come medicina) condotta su un campione di 30mila individui in 63 Paesi da Nielsen, società che analizza le tendenze di acquisto dei consumatori. Il *superfood* maggiormente consumato in Europa (70%) e negli USA (63%) è lo yogurt. Gli Italiani, sempre più salutisti e attenti a quello che mangiano, apprezzano molto i fagioli, fonti alternative di proteine rispetto alla carne, e sono i primi tra gli Europei per il consumo di bacche di goji. 7 Italiani su 10 sono infatti convinti che possano essere utilizzate a scopo curativo,

per esempio come rinforzo al sistema immunitario. Tra le spezie, il 62% dei nostri compatrioti giudica benefica la curcuma.

Se si domanda quindi agli intervistati come intendono variare la loro alimentazione nei prossimi 12 mesi, si

Carta d'identità

La Nielsen Company è una multinazionale di origine olandese, con sede negli USA. È presente in 47 mercati europei e in 100 Paesi del mondo. Studia i comportamenti dei consumatori per offrire un quadro completo delle tendenze di acquisto e delle abitudini relative ai mezzi di comunicazione.

Nel carrello della spesa degli Italiani, sempre più attenti alla qualità e agli aspetti salutistici degli alimenti, figurano consumi crescenti di fagioli, bacche di goji e curcuma.

sprecano i buoni propositi, tipo inserire nella dieta più frutta e verdura. Solo il 25% dichiara che non intende modificare le proprie abitudini alimentari. Un ostacolo però per gli insoddisfatti del regime seguito fin qui è rappresentato dall'assortimento dei punti vendita: un terzo del campione dichiara di avere difficoltà ad acquistare alimenti salutistici nei negozi della propria zona.

Le fonti d'informazione

All'interno della *survey* di Nielsen è riservata un'attenzione particolare a packaging ed etichettatura. Se ne desume che quasi metà degli intervistati legge accuratamente le etichette nutrizionali, mentre poco più di un terzo le ritiene fondamentali per verificare la genuinità degli ingredienti. Per avere una guida attendibile in tema di alimentazione e salute, il 21% degli intervistati dichiara di ricorrere direttamente al parere di medici, famigliari e siti web, il 20% s'affida a

dietologi o a riviste, il 14% a programmi televisivi, il 10% ai blog. Nel complesso più del 70% degli intervistati dichiara di voler sapere tutto quello che contiene il proprio cibo e di apprezzare le aziende che sono trasparenti sulla provenienza delle materie prime e sulle modalità del processo di produzione, allevamento e coltivazione dei prodotti. In coerenza con questa esigenza di informazione nasce l'*Osservatorio Immagino Nielsen GSI Italy*. Questo osservatorio si propone di analizzare in modo nuovo e integrato i fenomeni di consumo nel nostro Paese, integrando il centinaio e più di variabili registrate da *Immagino* sulle etichette dei prodotti (ingredienti, tabelle nutrizionali, loghi e certificazioni, dichiarazioni e promesse, indicazioni di consumo, ecc.) con le informazioni Nielsen sul venduto, sui consumi delle famiglie e sull'uso dei mezzi di comunicazione. ■

La Redazione
www.cibiexpo.it



Comunicazione per le industrie creative

Moda, Gusto, Design

- **Offerta formativa innovativa**, articolata in attività formative di base, specialistiche, tecniche e di orientamento
- **Percorsi integrati** di apprendimento, progetti sul campo, visite in realtà significative del settore di riferimento
- **Network** consolidato di aziende partner per docenza, esercitazioni pratiche e opportunità di stage
- **Borse di studio** per merito a copertura parziale della quota di iscrizione
- Possibilità di **iscrizione** a singole attività didattiche in qualità di uditor

Scadenza domanda di ammissione:
8 gennaio 2018 (master.unicatt.it/ammissione)
Riduzione della quota di iscrizione per chi invia la candidatura entro il 3 novembre 2017 e, previa ammissione, completa l'immatricolazione nei termini previsti
Sono previste **borse di studio** per merito a copertura parziale delle spese di iscrizione
Possibilità di iscrizione a singole attività didattiche in qualità di uditor

**Ma
ste
r**
Cattolica

**FACOLTÀ DI SCIENZE POLITICHE E SOCIALI
FACOLTÀ DI PSICOLOGIA**

a.a. 2017/2018 - XV edizione
Milano, gennaio - dicembre 2018

Master universitario di primo livello

Info e contatti

Ufficio Master
Via Carducci, 28/30 - 20123 Milano
Tel. 02 7234 3860
E-mail: master.universitari@unicatt.it - master.industriecreative@unicatt.it
Sito web: master.unicatt.it/industriecreative



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



I NOSTRI SAPERI AL SERVIZIO DELLE CITTÀ



MM Academy
è l'accademia di impresa
ideata e promossa da MM
per condividere
il patrimonio aziendale di
innovazione tecnologica e know how
di oltre sessant'anni di attività
nel campo della progettazione,
della costruzione e della gestione
di infrastrutture, reti idriche e servizi.
L'Ordine degli Ingegneri della
Provincia di Milano
in collaborazione con MM
co-organizza le seguenti iniziative.

C O R S I

20 e 27 settembre
Nuovo DM 21/10/2015
Regola tecnica di prevenzione incendi
per le metropolitane

15 novembre
La ricerca dei microinquinanti
emergenti nelle acque potabili

22 novembre
Metodi di scavo e di costruzione di gallerie
e stazioni metropolitane in ambito urbano

V I S I T E

12 ottobre
Visita tecnica al Depuratore di Milano San Rocco

per informazioni su MM Academy:
academy@mmspa.eu
02.7747303 / 471
www.mmspa.eu

per quote e modalità di iscrizione:
info@foim.org
02.83420200
www.foim.org

Verificare sul sito www.foim.org eventuali modifiche al programma di corsi e visite

Il latte versato e... come salvarlo

Grazie alla FAO, le celebrazioni dello scorso World Milk Day sono state anche un'occasione per far conoscere le enormi difficoltà dei Paesi più poveri del mondo

Più di 6 miliardi di persone nel mondo consumano latte e derivati del latte. Benché questi possano provenire da 15 specie animali diverse (bufali, capre, pecore, asini, lama, yak, renne, alci, cammelli ecc.), il latte di mucca rimane quello più comune.

L'acqua è l'elemento principale del latte (contenuta per l'83% nel latte di yak e il 91% in quello d'asina). Se associati a una dieta equilibrata, il latte e i suoi derivati sono una fonte importante di energia, proteine, grassi sani e micronutrienti essenziali come il calcio, il magnesio, il selenio, la riboflavina e le vitamine B12 e B5, tutti importanti per la salute e per la crescita dei bambini.

Perdite nelle filiere dei piccoli produttori

Con l'attuale crescita della domanda globale, il latte e i suoi derivati rappresentano un importante sotto-settore dell'economia per molti Paesi in via di sviluppo. Sono fonte di cibo nutriente, redditi sostenibili per le famiglie agricole e le piccole imprese. Queste ultime sono i principali produttori nei Paesi più poveri, ma spesso non hanno le competenze tecniche, la competitività e le capacità organizzative per poter soddisfare i requisiti del mercato in fatto di sicurezza sanitaria, qualità del prodotto, regolarità e tempestività dell'approvvigionamento.

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Mancano anche i capitali per poter acquisire le tecnologie e gli equipaggiamenti necessari. Ne risulta che il 20% del latte prodotto nei Paesi in via di sviluppo viene perso lungo la filiera, prima ancora della sua distribuzione.

Nella maggior parte di questi Paesi, nelle filiere "ufficiali" del latte, i Centri di Raccolta del Latte (CRL) costituiscono la prima tappa della filiera stessa per il raffreddamento, i test di qualità e lo stoccaggio igienico del latte proveniente dai piccoli produttori, prima di raggiungere gli impianti di lavorazione. Fra i principali fattori di scarto del latte da parte dei CRL ci sono la scarsa qualità del latte fresco, una logistica inadeguata fra produttore e CRL, le pratiche antigieniche nella mungitura e nella manipolazione del latte, oltre alle attività illegali come l'adulterazione del latte. Il rigetto da parte dei CRL rappresenta la parte principale della perdita di latte globale e una perdita sostanziale per i piccoli produttori.

Come ridurre le dispersioni nella produzione

Migliorare le infrastrutture, formare le persone e introdurre le tecnologie e gli equipaggiamenti adeguati per la manipolazione e il



trasporto del latte sono interventi che permettono di ridurre significativamente le perdite nella filiera. Gli impianti di pre-raffreddamento, per esempio, permettono ai produttori di raffreddare rapidamente il latte subito dopo la mungitura, riducendo il rischio di deterioramento e i costi operativi dei CRL. Proporre incentivi ai produttori per il miglioramento della qualità del latte fresco è un altro modo di ridurre il tasso di scarto al livello dei CRL.

L'importanza di un aiuto internazionale

FAO sostiene anche l'associazione dei piccoli produttori di latte in cooperative; introduce tecnologie di lavorazione del latte per migliorare la durata di conservazione dei prodotti; fornisce formazioni tecniche per il miglioramento della qualità e la riduzione delle perdite post-mungitura. Infine sostiene la fondazione di centri di formazione specifici e di networks regionali che possano rap-

presentare e difendere gli interessi dei piccoli produttori del settore lattiero-caseario.

Per saperne di più: www.fao.org/agriculture/dairy-gateway e www.fao.org/nutrition ■

Rosa S. Rolle

Ph.D, Funzionario Senior,

Divisione della Nutrizione e dei Sistemi

Alimentari, Organizzazione delle Nazioni

Unite per l'alimentazione

e l'agricoltura (FAO)



Una vera rivoluzione per l'acqua potabile

La qualità dell'acqua dei pozzi della Città metropolitana di Milano è controllata 24 ore su 24 con i nuovi rilevatori in continuo di Gruppo CAP

Monitorata in tempo reale, 24 ore su 24, per prendersi cura di parametri come la temperatura, la conducibilità, i nitrati, il cromo: è l'acqua dei 32 pozzi del Milanese sui quali Gruppo CAP ha già installato l'innovativo sistema di monitoraggio *Early Warning*, che prevede una rete di sonde/analizzatori in continuo per garantire il controllo da remoto della qualità dell'acqua. I 32 pozzi hi-tech diventeranno 60 entro fine anno, con l'obiettivo di estendere in tempi rapidi l'applicazione della nuova tecnologia su tutto il territorio gestito da Gruppo CAP. I vantaggi: prevenire e gestire al meglio le eventuali criticità, a tutto vantaggio della qualità dell'acqua del rubinetto.

Un investimento prezioso per la salute pubblica

Un intervento in cui l'azienda pubblica del servizio idrico milanese sta investendo 1 milione e 200mila euro e che rappresenta un supporto fondamentale per il *Water Safety Plan* (WSP), il rivoluzionario sistema di analisi dell'acqua che prevede più controlli, più prelievi, più parametri nell'intera filiera

idropotabile, da quando l'acqua entra nell'acquedotto fino al punto di erogazione finale. Introdotto recentemente dalla normativa europea, che presto lo renderà obbligatorio in ogni Stato della UE, il WSP è stato adottato per la prima volta in Italia proprio da Gruppo CAP, in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità.

Chi è il Gruppo CAP

Gruppo CAP, società a capitale pubblico partecipata dagli Enti Locali, gestisce il servizio idrico della Città metropolitana di Milano, ma serve anche alcuni comuni di Monza e Brianza, Pavia, Varese, Como. Grazie a Gruppo CAP oltre due milioni e mezzo di cittadini bevono ogni giorno acqua di qualità sicura e controllata, sapendo che l'ambiente è protetto da sistemi di fognatura e depurazione innovativi. Attraverso un know how ultradecennale, coniuga la natura pubblica della risorsa idrica e della sua gestione con un'organizzazione manageriale in grado di realizzare investimenti e di accrescere la conoscenza delle infrastrutture attraverso gli strumenti informatici.

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Le azioni in corso

La posa in opera delle sonde e degli analizzatori sui prossimi 30 pozzi avverrà tra settembre e ottobre. Nello stesso periodo, il *Water Safety Plan* di Gruppo CAP verrà esteso al sistema acquedottistico Martesana, che include i comuni di Bussero, Cassina de' Pecchi e Cernusco sul Naviglio.

Dopo l'avvio, lo scorso marzo, nei tre comuni del Legnanese (Legnano, Cerro Maggiore e San Giorgio), il *Water Safety Plan* è già stato adottato anche a Cologno Monzese e Vimodrone e proprio in queste settimane si sta lavorando per l'estensione sul sistema acquedottistico del Sempione (Bareggio, Cornaredo, Pogliano, Pregnana, Settimo Milanese, Vanzago).

Monitoraggio sicuro con Early Warning

Nel concreto, l'applicazione dell'*Early Warning System* al piano di sicurezza per l'acqua permette di avere sempre sotto controllo la qualità dell'acqua nei vari pozzi. In caso di anomalie sulla concentrazione di un parametro, Gruppo CAP può intervenire e verificare il dato di allerta con un'analisi tempestiva di laboratorio. Laddove la criticità venisse confermata, l'azienda idrica ha quindi tempo di mettere in atto le azioni necessarie per risolvere il problema. La sfida futura sarà quella di avere sistemi di *Early Warning* che possano monitorare molti più parametri contemporaneamente. ■



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
Circolo del Commercio
Palazzo Bovara
Corso Venezia 51, Milano
ChiAmaMilano
Via Laghetto 2, 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 Chiostrì di San Barnaba
Via San Barnaba 48, Milano
Kitchen
Via E. De Amicis 45, 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 Civico di Storia Naturale
Corso Venezia 55, 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)

Parco Tecnologico Padano
Via Albert Einstein, Lodi
Spazio Oberdan
Viale Vittorio Veneto 2, Milano
Stadio del ghiaccio Agorà
Via dei Ciclamini 23, Milano
Teatro degli Arcimboldi-Foyer
Viale dell'Innovazione 20, 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

I.P.S.E.O.A. Carlo Porta
Via Uruguay 26/2, Milano
I.P.S.E.O.A. Amerigo Vespucci
Via Valvassori Peroni 8, Milano
I.T.A.S. Mendel
Via Ferrazzi 15, Villacortese - MI

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 - Trescone B.

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



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.



!!! :-)