



**Lo spazio Expo
di Milano**

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 4 - n.11
15 dicembre 2016
www.cibiexpo.it



**Speciale
zucchero**

**Daniel Canzian:
la ricerca
della semplicità**



**Lo zucchero
e la scoperta
dell'acqua calda**

**Al Carlo Porta
la spesa
si fa così**





Il Natale è un'occasione davvero unica e preziosa per aiutare concretamente chi ne ha più bisogno: scegliendo i regali solidali dell'ENPA ci darete la possibilità di acquistare per i nostri trovatelli cibo, cure, ripari e beni di prima necessità!

I regali che donano cibo, cure e ripari!
www.enpa.it - www.comunicazioneviluppoenpa.org/enpashop/



Grazie per la concessione di questo spazio

Immagini concesse da Adobe Stock <https://stock.adobe.com/it/>

EDITORIALE

Alla tavola di Natale è lecito stupire

Mangiare in modo vario ed equilibrato fa bene alla salute. Lo dicono il buon senso e la ricerca scientifica. Confrontando 3 regimi dietetici, uno a base di frutta, verdura, pesce, il secondo ricco di carni e zuccheri, il terzo misto, gli analisti hanno verificato che l'alimentazione più sana è patrimonio non delle nazioni ricche ma di alcuni Paesi africani in via di sviluppo. Ma a Natale è lecito dimenticarsene! Per il pranzo delle feste avete intenzione di stupire? Ispiratevi ai banchetti del passato con le loro sontuose preparazioni. Gli arrostiti a sorpresa per esempio, come racconta Toni Sàrcina, erano costituiti da una serie di animali, perfettamente disossati, infilati uno dentro l'altro (nella Francia ottocente-

sca si ricorda un capolavoro d'assemblaggio con una sequenza di ben 17 volatili!). Troppo impegnativo? Effettivamente non alla portata di tutti. Oppure si potrebbe consultare il *Libro de arte Coquinaria*, scritto intorno alla metà del 1400 da Maestro Martino de' Rossi, primo importante protagonista della cucina italiana. I suoi "ravioli in bianco" sono in realtà gnocchi di formaggio con zenzero, bianchi d'uovo e farina, conditi con cannella e burro. Sempre troppo complicato? Gastronomie e supermercati saranno affollati, ma certo ben forniti di piatti pronti, dall'antipasto al dolce. Buon appetito e buon Natale! ■

Paola Chessa Pietrobboni



© WWW.BENADICORLEONE.IT



Speciale zucchero "Delizia di Natale" al cioccolato e nocciole	5
<i>di Terry e Toni Sàrcina</i>	
Lo zucchero e la scoperta dell'acqua calda	6
<i>di Carmen Rando</i>	
Bibite e zuccheri	9
<i>di Marina Villa</i>	
Tour "zuccheroso" nei bar italiani	10
<i>di Ilaria Greco</i>	
Non solo zucchero	12
<i>di Giorgio Donegani</i>	
Alex Servida e lo zucchero	15
<i>di Marta Pietroboni</i>	
Protagonisti Daniel Canzian: la ricerca della semplicità	16
<i>di Toni Sàrcina e Paola Chessa Pietroboni</i>	
I segreti della spesa Come scegliere le verdure amare	18
<i>di Chiara Porati</i>	

A porte aperte Organizzazione e pianificazione come in un'azienda	21
<i>di Carmen Rando</i>	
Tendenze W Natale, tra storia e tradizione	22
<i>di Toni Sàrcina</i>	
Imprese e consumatori in cifre	24
<i>di Flavio Merlo</i>	
Scienza e tecnologia studiano l'acqua nel cuore della terra	27
Lo spazio Expo di Milano	28
<i>di Alessandro Caviglione</i>	
Pasto sano	29
A proposito di acqua Da BEI 70 milioni di euro per l'acqua di Milano	30

Hanno collaborato a questo numero

Gruppo CAP

Il Gruppo CAP è una realtà industriale che gestisce il servizio idrico integrato nella Città metropolitana di Milano e in diversi altri Comuni, nelle Province di Monza e Brianza, Pavia, Varese, Como 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. Gestore unico dell'area metropolitana di Milano, per dimensione e patrimonio il Gruppo CAP si pone tra le più importanti *monoutility* nel panorama nazionale.

Giorgio Donegani

Dottore in Scienze e tecnologie alimentari e presidente 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.

Libero Gozzini

Vive e lavora a Milano come illustratore. Diplomato all'Istituto d'Arte Applicata del Castello Sforzesco è tra i fondatori dello Studio INK e dell'Associazione Illustratori, della quale è stato presidente. Negli anni '70 e '80 collabora con numerose agenzie di pubblicità di Milano, realizzando anche spot televisivi. Per i lungometraggi di animazione *Joan Padan* e *Opopomoz* realizza i *modelling* tridimensionali, come anche per i personaggi di Cippiuti di Altan e del Signor Rossi di Bozzetto. Molti i lavori per l'editoria e per la Scuola di Fumetto.

Toni Sàrcina

Enogastronomo e storico della cucina e dell'alimentazione. Con la moglie Terry firma la rubrica di cucina di *Famiglia Cristiana* ed è titolare del Centro Culturale di Enogastronomia Altopalato di Milano. È presidente della *Commanderie Des Cordons Bleus de France*.



SPECIALE ZUCCHERO

"Delizia di Natale" al cioccolato e nocciole

*Un dolce
sfizioso e di
grande effetto
per concludere
il pranzo della
festa più bella
dell'anno*

Al termine del pranzo di Natale, in particolare nel Nord Italia, non manca mai il panettone, ma le regole vorrebbero fosse servito un dolce morbido al cucchiaino. Ecco quindi un suggerimento, molto goloso, per la preparazione di un dolce quasi privo di farina, non difficile, ma sicuramente di grande effetto, sia da un punto di vista estetico, sia per il palato. Tempo di preparazione: 80 minuti circa.

Ingredienti per 6-8 persone:

- 100 g di cioccolato fondente
- 100 g di nocciole sgusciate
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 2 uova
- 1 cucchiaino di farina
- mezza bustina di lievito per dolci

Per la tortiera:

- 20 g di burro
- 20 g di farina

Per la decorazione:

- mezzo litro di panna
- 14-16 dischetti (o altre forme a piacere) di cioccolato, possibilmente al latte
- la punta di un cucchiaino di cacao
- 20 g di pistacchi sgusciati.

Per cominciare

Tritate finemente le nocciole riducendole in polvere. Tritate invece grossolanamente il cioccolato e fatelo fondere in un tegamino a bagnomaria. Mettete in una terrina il burro, ammorbidito a temperatura ambiente, e lo zucchero, quindi lavorate con un cucchiaino di legno, fino a ottenere un composto

gonfio e spumoso; unite i tuorli d'uovo, la farina setacciata insieme al lievito, le nocciole tritate e il cioccolato fuso. Incorporate, infine, delicatamente, gli albumi d'uovo montati a neve.

Versate il composto in una tortiera del diametro di 24 cm circa, imburata e infarinata, e fate cuocere in forno preriscaldato a 180 °C, per 30-40 minuti. Togliete la torta dal forno e lasciate raffreddare.

Per decorare

Fate scottare i pistacchi in acqua bollente, poi raffreddateli in acqua fredda e togliete la pellicina. Montate la panna e coprite tutta la superficie della torta, compreso il bordo, con un terzo della panna montata, stendendola con una spatola in uno strato sottile e uniforme. Adagiate la torta sul piatto di portata e decorate il bordo, disponendovi tutt'attorno i dischetti di cioccolato.

Al centro del dolce formate un grosso ciuffo di panna e attorno invece realizzate

una coroncina di ciuffetti, servendovi di una tasca da pasticceria con bocchetta dentellata. Incorporate il cacao a un terzo della panna montata rimasta e con questa panna al cacao formate 8 strisce dal bordo al centro della torta; quindi riempite gli spazi tra le strisce di panna al cioccolato con la panna montata rimasta; completate la decorazione con i pistacchi. Conservate la torta in frigorifero, fino al momento di servirla.

Come preparare i dischetti di cioccolato

Spezzettate 200 g di cioccolato al latte; fatelo fondere in un tegamino a bagnomaria, quindi versatelo sopra un foglio di carta da forno e stendetelo con una spatola allo spessore di 3 mm; fatelo rassodare un poco. Con un tagliapasta tondo, del diametro di 4 cm, ritagliate i dischetti e lasciateli solidificare completamente in luogo fresco. ■

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

© ALTOPALATO

**A Natale, prima
del panettone,
andrebbe servito
un dolce al
cucchiaino, soffice e
spumoso proprio
come questa
"Delizia".**



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 4 - n. 11
Milano
15 dicembre 2016

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietroboni

Art director:

Marco Matricardi - matricardi@fastwebnet.it

Caporedattore:

Carmen Rando - carmen.rando@cibiexpo.it

Redazione:

Ilaria Greco - ilaria.greco@cibiexpo.it

Marta Pietroboni - marta.pietroboni@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
g.donegani@foodedu.it

Flavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it
/ flavio.merlo@cibiexpo.it

Fotografia:

Chiara Visconti

Immagini di copertina:

Daniel Canzian,
© Eventcamp WP 2013; minimali dall'alto: Expo
2015 S.p.A., COPROB, Centro Studi Grande Milano

Realizzazione editoriale:

Cibi srl

Redazione e segreteria:

Email: redazione@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



Lo zucchero e la scoperta dell'acqua calda

Sembra banale, ma è una legge chimica naturale: lo zucchero si scioglie nell'acqua. Un assunto quanto mai semplice, alla base della filiera di produzione dello zucchero. L'abbiamo scoperto con la Cooperativa Produttori Bieticoli (COPROB)

Dal campo alle confezioni di zucchero, un processo di lavorazione complesso, ma sostenibile lungo tutta la filiera. Foto COPROB.

Un quinto dello zucchero consumato in Italia è prodotto da COPROB che, con i due stabilimenti di Minerbio (BO) e di Pontelongo (PD), è rimasto l'unico produttore di zucchero da bietole: oltre 280.000 tonnellate annue, pari al 56% della quota produzione nazionale (che verrà meno a partire dal 1° ottobre 2017). E pensare che prima del 2005 in Italia c'erano ben 19 zuccherifici, poi dismessi a seguito della riorganizzazione dei mercati comunitari! Ora,

però, quelli rimasti sono molto più produttivi. All'inizio, lo zucchero conosciuto era solo quello di canna (di origine orientale), ma ci volle un blocco commerciale per indurre Napoleone, all'inizio dell'Ottocento, a sfruttare il contenuto zuccherino delle barbabietole. Fu così che la coltivazione di questa pianta si diffuse in Francia, in Polonia, in Germania e anche in Italia, a tal punto da rendere ancora oggi la produzione europea di zucchero assolutamente

competitiva, nonostante la dura concorrenza extraeuropea. Al di là della cura particolare dei terreni, la *Beta vulgaris var. saccharifera* non necessita di tantissima acqua, come invece la canna da zucchero, ma è assai benefica per la salute del territorio sia perché, grazie all'ottimizzazione dei sistemi di produzione, richiede pochi fertilizzanti azotati e pochissimi trattamenti fitosanitari, sia perché è coltura di *rotazione*, cioè la si coltiva sullo stesso campo una volta ogni 4-5 anni con grande vantaggio delle altre produzioni a cui si alterna (per esempio i cereali), che incrementano moltissimo il loro rendimento. La barbabietola da zucchero è davvero una pianta eccezionale, molti la considerano un po' come il "male delle colture", cioè non si butta via niente. Dalla radice globosa si estrae il prezioso *saccarosio* che trova impieghi molto larghi (dall'alimentazione all'etanolo per trazione, alle bioplastiche), ma anche ogni altra parte della pianta trova utili impieghi nell'agroalimentare, nella zootecnia, e oltre. A Minerbio, abbiamo seguito il percorso completo di quintali e quintali di barbabietole, attraverso la magica alchimia che ci porta allo zucchero bianco.

Trasparente come il vetro

Sono circa 7000 gli agricoltori che conferiscono il prodotto agli stabilimenti di COPROB, un numero enorme, spiegato anche dalla presenza di tanti produttori molto piccoli che spesso fanno solo monocultura. Dai campi, le barbabietole vengono caricate sui camion (550 al giorno) con appositi rulli che aiutano a eliminare i residui di terra. Giunto allo stabilimento, ogni veicolo viene riconosciuto da un sofisticato sistema telematico che consente di risalire non solo al produttore originario del carico, ma di valutarne il peso e le caratteristiche qualitative. Da ogni carico vengono prelevati campioni di barbabietole per il laboratorio e qui (secretando le informazioni sul produttore per impedire corruzioni) vengono analizzati per verificare la qualità intrinseca delle radici: si valutano le quantità di saccarosio, fosforo e potassio, i tre elementi che determinano la "purezza" della pianta (ma anche i premi di produzione conferiti poi ai relativi produttori). Dopo il campionamento, il camion scarica le bietole che vengono convogliate al lavaggio attraverso *tapis roulant*, dove avviene un'ulteriore pulizia dal terriccio, sassi ed erbe; poi di nuovo sui nastri trasportatori, le radici delle barbabietole raggiungono una

macchina che le taglia a "fettucce"; inserite quindi in una "torre d'estrazione", le strisciole di barbabietola vengono veicolate in controcorrente rispetto a un flusso di acqua calda che consente il rilascio dello zucchero perché è proprio per legge chimica che lo "zucchero si scioglie in acqua". Il "sugo greggio", scuro, ottenuto da questi lavaggi contiene ancora tutti gli elementi caratteristici, ma deve essere depurato. Da qui inizia un processo naturale, scoperto nel 1747 dallo studioso tedesco Andreas S. Marggraff. Il procedimento, chiamato *depurazione calco-carbonica*, impiega il carbonato di calcio per assorbire le impurità, lasciando integro lo zucchero. Si ottiene un "sugo leggero" che viene sottoposto a evaporazione per eliminare l'acqua. Il concentrato ottenuto, la "massa cotta" viene messa nelle *centrifughe* (come in una lavatrice domestica): lo sciroppo madre, il *melasso*, si separa dai cristalli di zucchero, zucchero grezzo, scuro come lo zucchero grezzo di canna, che viene ridisciolti e ricentrifugati e successivamente asciugati con aria calda in un tamburo di condizionamento. Al termine dei vari processi si giunge al bianco, dolce alimento. Non ci sono coloranti, sbiancanti o altro: il cri-

stallo di zucchero è assolutamente trasparente, noi lo vediamo bianco per la luce che riflette, ma in verità è come il vetro.

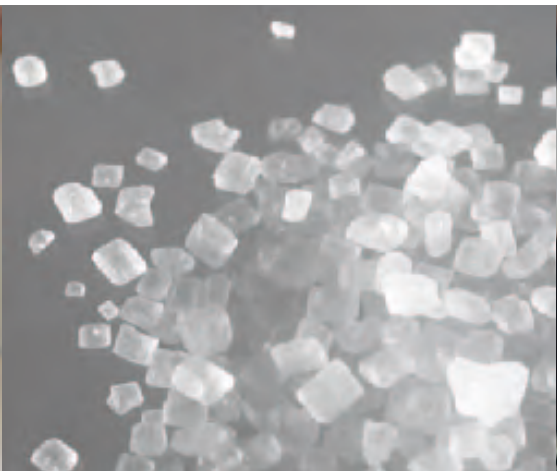
Guardare vicino, guardare lontano

COPROB è la prima in Italia ad aver ottenuto la certificazione di filiera "100% italiano" dello zucchero prodotto nei due stabilimenti e commercializzato con il marchio *Italia Zuccheri*. Il mercato dello zucchero è sottoposto a una grande oscillazione dei prezzi che sarà accentuata dall'abolizione delle quote di produzione a partire dal 1° ottobre 2017, ma in COPROB vogliono essere forti e competitivi, per investire in ogni segmento della filiera, sulla qualità di prodotto e sull'ambiente. «La genetica di ultima generazione – dicono – sta facendo passi da gigante rispetto alla resistenza alle alte temperature e alle malattie. Stiamo cercando di produrre meglio, per un'agricoltura più sostenibile a minor impatto ambientale possibile». La Cooperativa produce e vende in Italia cercando di rispondere tempestivamente alle necessità delle aziende del territorio. Pur non perdendo l'orizzonte mondiale, sono sempre più attenti al consumo locale, fedeli allo statuto cooperativo. ■

Carmen Rando



COPROB ha promosso alcuni club di prodotto, per acquisire e divulgare nuove tecnologie e informazioni di produzione sul territorio. Una scuola di formazione imprenditoriale agronomica e cooperativa con la funzione di aprirsi a una base sociale più giovane, più preparata e motivata. COPROB ha anche brevettato la produzione di una bioplastica di tecnologia avanzata.



Bibite e zuccheri

Un tema complesso. Lo abbiamo affrontato con Aurelio Ceresoli, Presidente di ASSOBIBE, l'Associazione Italiana Industriali delle Bevande Analcoliche

Molte bibite di produzione industriale sono spesso messe sotto accusa perché, si dice, contengono "calorie vuote", cioè senza nutrienti significativi per l'organismo, ma ancor più perché responsabili di un apporto eccessivo di zuccheri.

ASSOBIBE svolge attività di sensibilizzazione sul consumatore a proposito del consumo responsabile di zucchero?

Negli ultimi anni l'Associazione e le imprese aderenti hanno avviato molteplici attività per promuovere una corretta alimentazione e adeguati stili di vita. Per facilitare scelte consapevoli e un consumo responsabile ASSOBIBE ha promosso nel 2006 un *Codice di autoregolamentazione* con specifici impegni. Tra questi l'aggiunta sulle etichette di informazioni sulle

calorie contenute nella singola confezione e sulle quantità giornaliere raccomandate, così da permettere al consumatore di capire facilmente l'apporto di zuccheri contenuti nel prodotto. Altri impegni hanno riguardato l'aumento dell'offerta di nuovi prodotti a ridotto (o nullo) contenuto calorico, confezioni mono-porzione e il ricorso a sistemi di chiusura per il consumo in più fasi, utili a evitare eccessi nel consumo stesso.

L'esempio di Coca Cola, che ha declinato la sua offerta in più versioni (Zero, Light, Life), è solo un'operazione di marketing?

Il settore è impegnato ad ampliare le soluzioni che permettano al consumatore di fare la propria scelta an-

che in base al proprio stile di vita, oltre che ai gusti. Certamente in questo momento, caratterizzato da crescente sedentarietà e disponibilità di alimenti, il tema del necessario bilanciamento tra le calorie in entrata e in uscita è importante. Grazie a prodotti innovativi, il consumatore può oggi scegliere in un ventaglio di opzioni davvero tagliato sulle proprie esigenze.

Qual è oggi la mission di ASSOBIBE?

Trasferire le posizioni e gli interessi delle imprese associate attraverso attività di rappresentanza presso le istituzioni nazionali e comunitarie, enti e organizzazioni nazionali e internazionali. Come Associazione nazionale di categoria del sistema di CONFINDUSTRIA, ASSOBIBE rappresenta, tutela e assiste le imprese, promuove le riforme normative che appaiono più consone agli interessi comuni degli associati ed è

Zuccheri e salute

L'*American Heart Association* (Società Scientifica di Cardiologia) contro l'ipertensione e l'obesità mette al bando totale gli alimenti troppo ricchi di zuccheri sino ai due anni di età. Successivamente, non si dovrebbero assumere più di sei cucchiaini di zucchero al giorno.

L'OMS (*Organizzazione Mondiale della Sanità*) è meno rigorosa. Nelle sue linee guida ha introdotto la tolleranza giornaliera di dodici cucchiaini di zucchero.

firmataria del CCNL (*Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro*) di settore.

Chi rappresenta in pratica l'Associazione?

Aziende che producono e imbottigliano bevande analcoliche di qualsiasi dimensione. Dalle grandi multinazionali alle realtà più ridotte, oltre ad aziende che svolgono attività sussidiarie alle fasi di imbottigliamento. ■

Marina Villa



Voce di un settore di indiscusso valore per l'economia italiana, ASSOBIBE ne promuove lo sviluppo tecnologico, produttivo ed economico, nel rispetto degli interessi dei consumatori. Nella foto Aurelio Ceresoli.



CENTRO STUDI GRANDE MILANO

Lunedì 19 Dicembre 2016 ore 20.30
Chiesa di San Marco - Piazza San Marco, 2 Milano

IL PRESIDENTE DEL CENTRO STUDI GRANDE MILANO
DANIELA MAININI

Invita al

CONCERTO DI NATALE
con il coro delle voci bianche de **la VERDI**

Direttore:
Maria Teresa Tramontin

Consegna del Premio
LE GRANDI GUGLIE DELLA GRANDE MILANO

a **CLAUDIO MARENZI**
Presidente Sistema Moda Italia

PARTECIPA
On. **SANDRO GOZI**
Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri

Tour “zuccheroso” nei bar italiani

Quando si parla di alimentazione, le differenze regionali raccontano consumi e tradizioni diverse. Ma che cosa accade nei bar quando si sceglie lo zucchero?

Ogni giorno leggiamo o ascoltiamo consigli su cosa sia giusto mangiare e cosa dovremmo ridurre o eliminare dalla nostra dieta. Carni, latticini e l'ormai famoso olio di palma sono i più discussi, ma anche lo zucchero (anzi, gli zuccheri e tutta la gamma dei dolcificanti) attira spesso l'attenzione di esperti e opinionisti improvvisati.

Al di là delle indicazioni più o meno autorevoli, come si comportano gli Italiani al bar? Quanto e quale zucchero utilizzano? Per capirne di più, abbiamo preso un caffè (più di uno, a dire il vero) nei bar di diverse città, osservando i comportamenti dei clienti. Abbiamo anche posto delle domande ai baristi e abbiamo capito una cosa: qualche differenza geografica esiste, ma riguardo il

consumo di zucchero giocano un ruolo significativo anche l'età e il genere della clientela.

Bianco o di canna: nessuno o centomila?

La prima cosa che appare evidente è che su quasi tutti i banconi i tipi di zucchero esposti sono perlopiù quello bianco e quello “grezzo” di canna. Quest'ultimo è stato peraltro più volte messo in discussione: il dubbio è che quello che si trova nei supermercati e nei bar possa essere trattato con il caramello sintetico (cioè con il colorante E150, sospettato di tossicità), che ne esalta il colore bruno. Proprietari e baristi non ne sanno nulla, ma in ogni caso in nessun bar

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

abbiamo trovato lo zucchero di canna integrale, facilmente riconoscibile in quanto più scuro e più umido. Nella maggioranza dei locali visitati, su richiesta si trovano facilmente i dolcificanti sintetici o, nel migliore dei casi, quelli naturali come la stevia e il fruttosio, noti per il loro basso indice glicemico. C'è da dire che il retrogusto simile alla liquirizia che caratterizza la stevia si rivela particolarmente forte quando aggiunta alle bevande amare e per questo motivo non risulta essere molto amata tra i frequentatori dei bar. I più forniti sono provvisti anche di dolcificanti alternativi, come lo sciroppo d'acero o di agave e il miele, che in ogni caso non sono quasi mai utilizzati nel caffè, per via del loro sapore deciso che altera il gusto dell'amata bevanda. Tra l'altro, dopo l'intervento dell'Unione Europea e le conseguenti resistenze iniziali da parte delle associazioni di categoria, ormai lo zucchero si trova solo nelle classiche bustine; a livello nazionale, il Decreto Legislativo del 20 febbraio 2004, n. 51, aveva infatti imposto che “lo zucchero di fabbrica, lo zucchero bianco, lo zucchero raffinato e lo zucchero bianco raffinato possono essere posti in vendita o somministrati solo se preconfezionati”.



Provenienza geografica e dati anagrafici determinano le principali differenze nella scelta del dolcificante. In molti bar di Napoli, per esempio, lo zucchero (bianco) è “incluso” nella tazzina.

Da Nord a Sud: che cosa cambia (se cambia)

Nelle città più modaiole, con ovvia capofila Milano, la sempre maggior sensibilità ai temi del salutismo ha certamente influito sull'approvvigionamento dei bar, che hanno iniziato a offrire una buona varietà di metodi per dolcificare soprattutto caffè, tè e tisane.

Nel Centro e Sud Italia, tuttavia, continuano a persistere i prodotti più classici e si nota un maggior consumo dello zucchero bianco. Certo, è difficile determinare se ciò sia dovuto alla domanda o piuttosto all'offerta, che essendo scarsa produce l'adattamento da parte della clientela stessa.

Una giovane signora incontra nel bar della stazione Tiburtina di Roma, per esempio, ci ha detto che «non riuscendo a trovare dappertutto lo zucchero di canna integrale, che preferisco su tutti, ho imparato a bere il caffè amaro; mentre

nel tè uso il miele». E in effetti, anche Giovanni, proprietario di uno storico bar di Cosenza, ci conferma che la sua clientela si divide nelle due maggiori scuole “di gusto”: quella pro zucchero bianco e gli amanti dell'amaro, soprattutto per quanto riguarda il caffè. Tra l'altro, l'esperto Giovanni sfta un luogo comune: «Molti miei clienti preferiscono il caffè amaro perché sostengono che lo zucchero “copre” gli eventuali difetti di miscela o preparazione; io ne sono felice perché il loro è un modo per farmi un complimento, ma lo zucchero è un esaltatore di sapidità, il che vuol dire che (un po') di zucchero può “esaltare” il gusto di ciò

che si beve, quindi pregi e difetti». Troviamo conferma di questa teoria anche a Napoli, patria per antonomasia del caffè. Nella maggior parte dei bar partenopei resiste la tradizione di mettere uno o due cucchiaini di zucchero bianco nella tazzina calda, prima di versarci sopra il caffè, evitando poi di mescolare con il cucchiaino. Questa abitudine, per gli stessi motivi spiegati dal barista cosentino, aumenta i sapori, soprattutto nei caffè aromatizzati di gan-duia o nocciola.

Differenze di genere

Al di là delle disuguaglianze geografiche, però, gli indici che influiscono maggiormente nell'individuazione delle differenze dei gusti degli Italiani al bar sono soprattutto età e genere. I più attenti all'uso dei dolcificanti sono soprattutto donne e giovani, tra i principali consumatori dello zucchero di canna e assai morigerati con le quantità. Un altro elemento significativo riguarda i dolcificanti sintetici, il cui utilizzo è rimasto appannaggio perlopiù delle persone adulte e anziane, i primi sperimentatori anni addietro di questo prodotto. ■

Ilaria Greco



Non solo zucchero

È provato: dalla nascita abbiamo una preferenza per il sapore dolce e per soddisfarla non c'è che l'imbarazzo della scelta. Miele, sciroppo d'acero, dolcificanti naturali e sintetici: le alternative allo zucchero non mancano ...

Lo zucchero piace, e molto. Al punto che ogni Italiano ne mangia in media 26-27 kg ogni anno, come dire circa 70 grammi al giorno. Troppi? Le ultime indicazioni nutrizionali dicono che di zuccheri ne dovremmo mangiare al massimo tra i 50 e i 75 grammi al giorno, ma "zucchero" e "zuccheri" non è la stessa cosa... Quello che noi chiamiamo "zucchero" in realtà è il *saccarosio*, l'esponente più conosciuto di una grande famiglia, per l'appunto quella degli "zuccheri", che comprende per esempio il *fruttosio* (lo zucchero della frutta), il *lattosio* (lo zucchero del latte), il *glucosio*, il *galattosio*... e la quantità totale ammessa è data dalla somma di tutti i componenti del "nucleo familiare". E allora ecco che 70 g soltanto di saccarosio diventano davvero troppi, visto che un consumo eccessivo di zuccheri è stato messo

in relazione a un maggior rischio nei confronti delle cosiddette "malattie del benessere": obesità, diabete e problemi cardiocircolatori in prima fila. E sbaglia di grosso chi è convinto di risolvere il problema scegliendo lo zucchero scuro di canna invece di quello bianco raffinato. Al di là dell'aspetto, la differenza rispetto alla composizione nutritiva è minima e non sono certo quelle tracce di altre sostanze che contiene lo zucchero integrale di canna a renderlo meno calorico e più sano.

Le alternative dalla natura

Anche il ricorso ad altri dolcificanti naturali nell'uso casalingo non sposta di molto l'equilibrio sul piano nutrizionale.

- Il **miele**. Vanta un gusto e una composizione più ricchi rispetto allo zucchero, ma è costituito prevalentemente da

glucosio e fruttosio, che sono zuccheri anch'essi.

- La **melassa**. Si ottiene come sottoprodotto della lavorazione dello zucchero, rispetto al quale è più ricca di sali minerali, ma nell'essenza è saccarosio.

- Lo **sciroppo d'acero**. Contiene un terzo circa di acqua e dà quindi meno calorie del saccarosio, ma ovviamente dolcifica meno e se ne deve usare di più.

Gli additivi dolcificanti naturali

Per quanto riguarda l'industria, un'alternativa allo zucchero è data dagli additivi dolcificanti naturali.

I più utilizzati sono il *sorbitolo*, il *manitolo*, lo *xilitolo*: non sono zuccheri, sono meno calorici del saccarosio e hanno un minor potere cariogeno, ma richiedono attenzione perché un consumo eccessivo produce un effetto lassativo. Un'eccezione in questo senso è l'*eritritolo*, un dolcificante naturale piuttosto nuovo per il mercato italiano: con il 50% in meno di calorie rispetto allo zucchero, è disponibile anche per uso domestico e non ha le controindicazioni degli altri prodotti a livello dell'intestino.

Anche la *stevia* è un dolcificante naturale (si estrae dalle foglie della pianta *Stevia Rebaudiana*): non



© ASSOLATE

apporta quasi calorie, ha un potere dolcificante di gran lunga maggiore dello zucchero e non sembrano esserci controindicazioni circa il suo consumo, ma ha un sapore particolare e per questo viene spesso miscelata con altri dolcificanti, come il fruttosio innalzando l'apporto di calorie.

A proposito del *fruttosio*, anch'esso di derivazione naturale, vanta un maggior potere dolcificante e un minore indice glicemico rispetto allo zucchero di cucina, ma ha alcuni "difetti" che non vanno sottovalutati: sazia meno degli altri zuccheri e in gran parte viene trasformato in trigliceridi, il cui accumulo nel sangue

costituisce un fattore di rischio per le malattie cardiocircolatorie.

I dolcificanti sintetici a 0 Kcal

Infine, se la ricerca di un'alternativa allo zucchero punta soprattutto a ridurre al minimo le calorie, i dolcificanti sintetici sono una soluzione efficace.

- La **saccarina**. È dolcissima e nessuno studio scientifico ha mai confermato che alle dosi consigliate possa essere nociva. Sopporta male, però, il calore (tende a prendere note amare).

- I **ciclamati**. Stabili alle alte temperature, vengono talvolta utilizzati con la saccarina, per eliminarne il retrogusto amaro.

- L'**acesulfame K**. Scoperto nel 1967, è 130-200 volte più dolce dello zucchero e non apporta praticamente calorie.

- L'**aspartame**. Ha sapore simile allo zucchero, e nonostante la sua sicurezza sia stata più volte messa in dubbio, l'EFSA (l'*European Food Safety Authority*, l'ente europeo per la sicurezza alimentare) lo ha classificato come sicuro per l'alimentazione umana. Una sola attenzione: l'aspartame è formato da due sostanze, la *fenilalanina* e l'*acido aspartico*, presenti nella maggior parte delle proteine alimentari che vanno evitate da chi è affetto da fenilchetonuria, una malattia ereditaria per cui si è intolleranti proprio alla fenilalanina.

I dolcificanti sintetici come scelta ideale quindi? No: l'ideale sarebbe semplicemente abituarsi a mangiare un po' meno dolce. Anche a proposito della sicurezza dei dolcificanti sintetici, infatti, è importante ricordare che per ciascuno di essi esiste una dose massima di sicurezza che non va superata, e questa dose varia a seconda del peso di chi lo assume. È il motivo per cui in generale è da sconsigliare l'assunzione di dolcificanti sintetici ai bambini e, a maggior ragione, alle donne durante la gravidanza. ■

Giorgio Donegani





“ il nostro
dovere è
salvare i loro
sogni ”

Continua a sostenere le nostre attività per la
popolazione colpita dal terremoto del Centro Italia

IBAN: IT38076010300000000900050
BIC/SWIFT: BPPIITRRXXX
Beneficiario: Associazione della Croce Rossa Italiana
Causale: "Poste Italiane con Croce Rossa Italiana - Terremoto Centro Italia"

or.it 0000



Croce Rossa Italiana

SPECIALE ZUCCHERO

Alex Servida e lo zucchero

Quando
uno si dice
predestinato

I genitori di Alex aprono una pasticceria nel 1981, la battezzano con il suo nome e di fatto gliela riservano per il futuro. Lui inizia a lavorarci da ragazzino, con una sensazione di costrizione. Gli anni passano e Alex decide di “diventare grande”. Incontra Donatella, sua futura moglie, e si trova di fronte a un bivio: dare una nuova vita alla pasticceria o chiuderla. Con Donatella al fianco, “cambia vestito” al negozio, lo trasforma in un nuovo laboratorio.

«Ho iniziato a vedere il lato creativo di questo lavoro, ad appassionarmi. Da autodidatta, ho cercato di creare una mia linea. Spinto ancora una volta da mia moglie, sono entrato a far parte dell'AMPI (*Accademia Maestri Pasticceri d'Italia*). Da lì c'è stata un'escalation professionale che speriamo non si fermi!».

Quando parli della tua linea, che cosa intendi?

Cerco forme e consistenze nuove per i dolci della tradizione italiana, o abbinamenti inediti. L'estetica è molto importante. Prima compriamo con gli occhi: un banco di pasticceria colorato, lucido, ricco, attira più di

ogni altra cosa. Poi però non devi deludere il cliente.

E veniamo allo zucchero. Come lo usi? Quanto è importante per te?

Lo zucchero è fondamentale in pasticceria, in tutte le ricette. Oggi ce ne sono di molto particolari: il *muscovado*, per esempio, uno zucchero scuro non raffinato, con un forte sentore di liquerizia, di tostato; oppure lo *zucchero a velo di canna*.

Io uso soprattutto lo *zucchero semolato*, a velo o in granella. La dimensione dei grani è importante: scelgo la più grossa per i lievitati (panettoni e simili, perché tiene meglio l'umidità), una comunque grande per le frolle, una più fine quando devo semplicemente dolcificare. Ci sono tante granulometrie... mi piacerebbe avere il tempo per fare più ricerca!

Utilizzo lo *zucchero di canna*, che ha un sapore caramellato, più caldo al palato, per basi di frolle ricostruite, prodotti cotti scomposti e ricomposti con cioccolato bianco o altri ingredienti.

E poi anche lo *zucchero fondente*, insieme al *glucosio*: lo sciolgo a 145 °C e così riesco a ricavare un croccante chiaro, che mette molto in risalto la frutta secca. Quanto all'impiego “estetico” dello zucchero, sperimento anche l'*isomalto* per le decorazioni quando mi chiedono servizi fotografici. È un “sostituto” dello zucchero, un derivato del saccarosio, che sciolto a 160 °C rimane trasparente e diventa plastico quando inizia a raffreddarsi.

15/12/2016, anno 4, n. 11



15



Carta d'Identità

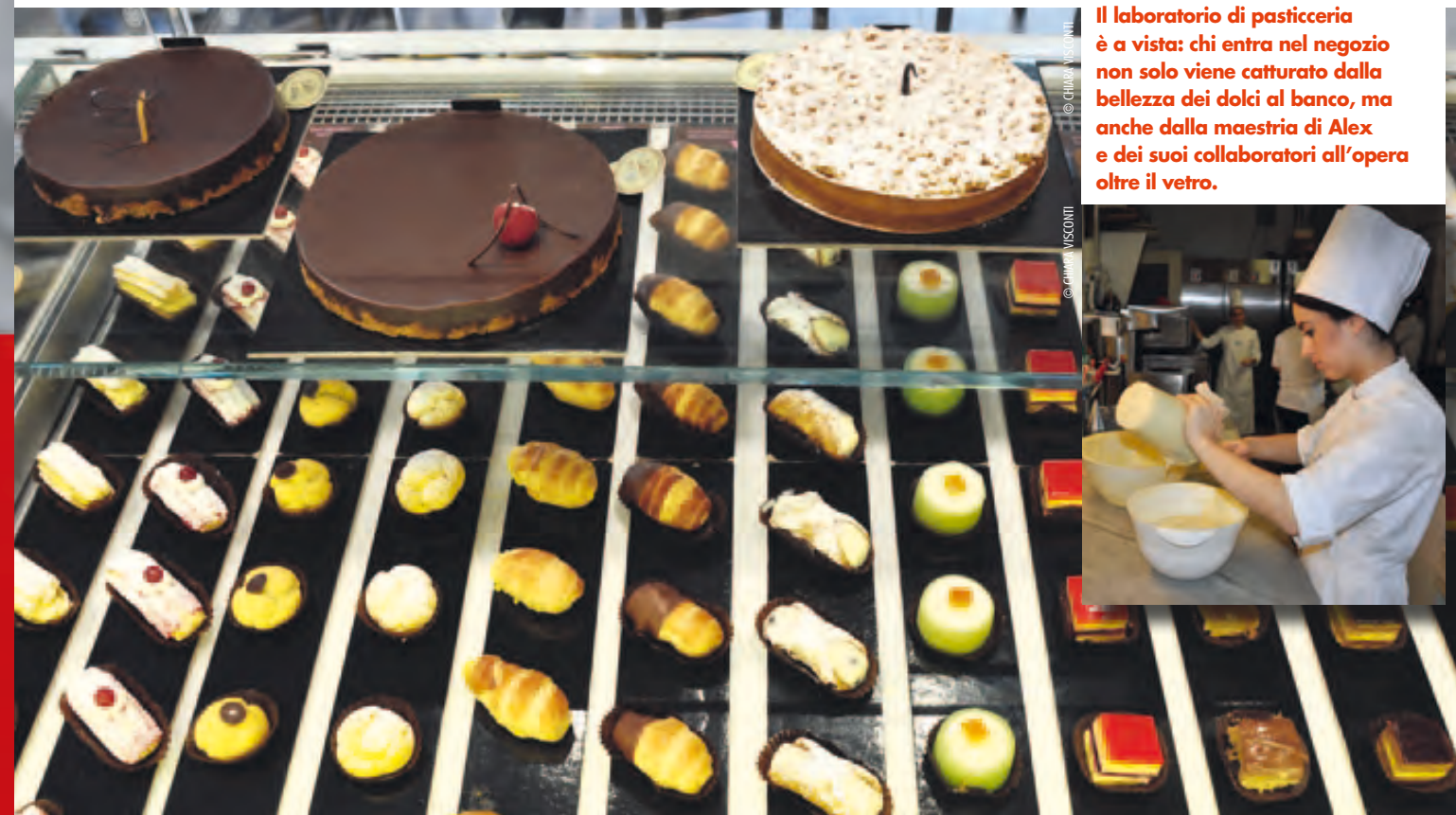
Pasticceria Alex
Viale Risorgimento 55
Pantigliate (MI)
Tel. 02 9067587
pasticceria.alex@gmail.com
www.alessandroservida.com

Le attuali ansie alimentari ti hanno spinto a eliminare lo zucchero da alcune ricette?

No, al limite a ri-bilanciarlo. L'ho sostituito nei prodotti che devo congelare. Uso il *destrosio*, più fresco, che regge meglio il processo. Tutti liberi di chiedere prodotti senza zucchero, ma i dolci devono essere dolci, altrimenti... qui di fianco c'è una farmacia... ■

Marta Pietroboni

Il laboratorio di pasticceria è a vista: chi entra nel negozio non solo viene catturato dalla bellezza dei dolci al banco, ma anche dalla maestria di Alex e dei suoi collaboratori all'opera oltre il vetro.



Daniel Canzian: la ricerca della semplicità

Merita tre S: è Simpatico, Sincero, ma soprattutto Super preparato. Conosciamolo con un'insolita intervista a più voci, condotta dal direttore di CiBi e dal patron di Altopalato

P.C.P. - Qual è il primo piatto cucinato da solo?

Ho un ricordo bellissimo di quando ero bambino. La mia è una famiglia di ristoratori. Amavo tanto friggere le patatine, ma non arrivavo ai fuochi. Allora la signora Giovanna rovesciava la cassa dell'acqua e mi faceva salire. Però il mio primo piatto vero sono stati gli *Gnocchetti alla portuale*...

T.S. - Tu hai fatto la scuola alberghiera, vero?!

Sì, a Vittorio Veneto. Ho sempre studiato e consultato i grandi libri di testo, ma non riuscivo ad applicarli correttamente. Oggi li leggo con un occhio diverso. Allora mi mancavano tecnica ed esperienza. Con gli anni ho affinato la tecnica e adesso comincio ad arricchire lo stile.

T.S. - Come hai cominciato?

Mio papà è stato la prima grande

scuola. Nel ristorante di casa imparavo a conoscere l'ambito gestionale, vivevo in cucina.

T.S. - Non conoscevi le tecniche eppure avevi fatto la scuola alberghiera...

Uscito dalla scuola avevo un'infarinatura di base ma non sufficiente esperienza.

T.S. - La tecnica l'hai imparata da tuo papà?

No, mio papà è un bravo imprenditore e tuttora mi dà consigli importantissimi. Per esempio, mi diceva «un piatto fatto bene va mostrato a tutti gli ospiti del ristorante, passando in mezzo ai tavoli per invogliare gli altri a ordinarlo». Però ho fatto molta esperienza in cucina anche se non avevo un maestro che mi guidava.

P.C.P. - Torniamo al suo primo piatto...

Gnocchetti alla portuale. Avevo appena appreso cos'era il *Raviolo aperto*,

invenzione di Gualtiero Marchesi; mi piaceva l'idea della sua salsa allo zenzero, quindi modificai una ricetta del ristorante di mio papà, questi gnocchetti... io scottavo le capesante e i gamberi, aggiungevo vino bianco, zenzero, fumetto di pesce, poi stendevo gli gnocchi nel piatto con sopra le capesante e i gamberi. Un piatto che non ho mai più fatto. Potrei riprenderlo...

T.S. - Hai lavorato da De Prà, bravissimo cuoco di Plois Pieve d'Alpago, grande allievo e ammiratore di Marchesi. Ti è servito per la preparazione tecnica?

Certo, come tutte le esperienze che ho fatto frequentando i grandi ristoranti, gli stellati Michelin... il *Tivoli* di Cortina grazie al quale conobbi Enzo De Prà e il suo *Dolada*; poi Gualtiero Marchesi. Grazie a lui ho potuto conoscere anche la *Maison Troisgros* a Roanne in Borgogna, fra i 3 Stelle più importanti d'Europa.

T.S. - Volavi alto...

La fortuna aiuta gli audaci!

T.S. - Come è partito il tutto?

Andando a fare esperienza fuori casa. Un amico lavorava al Quirinale, conosceva Graziano Prest che aveva appena acquisito il *Tivoli* di Cortina. Io ero molto giovane, inesperto e saccente, convinto di sapere tutto. Mi assunse. Tempo due settimane dissi a papà: «torno a casa perché mi rendo conto che non so niente». Prest volle che rimanessi. Ero lento. Sapevo la teoria, ma non riuscivo ad applicarla. Due mesi dopo gestivo totalmente la pasticceria. Quando gli altri ragazzi staccavano, io rimanevo e preparavo tutta la mia linea, in modo poi da essere libero di osservarli e copiarli.

T.S. - Parliamo di Marchesi.

Quando arrivai da lui nel 2005 (a 25

anni) mi mandarono per 3 mesi in Costa Crociere come chef. Ma io volevo imparare, non fare lo chef. Da Marchesi la tecnica era di stampo francese, tutto preciso, ricette codificate, pesi, piatti... cose nuove per me. Anche da Marchesi non staccavo al pomeriggio per poter osservare quello che facevano gli altri ragazzi. In tre anni sono passato da stagista a *primo chef* del *Marchesino* a Milano e nel 2010 a *executive chef*.

T.S. - In questi anni hai imparato molte cose...

Sì, a livello sia professionale, sia personale, di vita. Poi 3 anni fa ho avuto la possibilità di aprire

il mio ristorante. Se all'inizio m'ispiravo alle esperienze precedenti, oggi posso dire che l'impronta di cucina comincia a essere prettamente mia. Cerco di farmi influenzare il meno possibile pur rimanendo con le orecchie bene aperte. Per esempio cerco libri di testo senza foto perché non voglio farmi condizionare.

Oggi l'originalità è un bene raro. Non sono molti i Gualtiero Marchesi.

P.C.P. - Ci sono prodotti "antipatici"?

Sono un golosone di natura, mi piace tutto. Oggi però non amo più le cose preziose. Apprezzo la cucina italiana, ricca di prodotti poveri e buonissimi. In questa stagione, per esempio, associo le verze alle arance, si sposano benissimo!

P.C.P. - Questi accoppiamenti non scontati sono il frutto di una sperimentazione...

Prima avevo bisogno di fare delle prove, oggi è un veloce processo mentale: so qual è il gusto della verza brastata, so qual è il gusto del succo di arancia ridotto, penso che dolce e acido insieme stiano bene... Ovvio che ci vuole la prova finale però a intuito ci ero già arrivato. Secondo me è importante che i risultati delle esperienze dei professionisti siano poi a disposizione di tutti, se no a casa si continua a mangiare male. Per esempio, evito certi passaggi come

il soffritto nella salsa di pomodoro. Estendo a tutto questa regola: quello che è inutile non lo faccio.

P.C.P. - Quali fornitori utilizzate per le materie prime?

Nel 2013 avevo 4 fornitori, oggi quasi 40 perché ho fatto una scelta di qualità. Amo tantissimo il mercato di San Marco. Il giovedì alla bancarella del pesce trovo gli scampi vivi. Comprò al mercato pesce e verdura.

P.C.P. - È facile trovare dei bravi collaboratori?

No, però oggi ho un'équipe bellissima. Sto cercando di coinvolgere totalmente le persone che lavorano con me. Abbiamo mansioni e oneri diversi, ma ritengo che l'affiatamento della squadra faccia la differenza. Un ragazzo bravo in cucina cerco di non farlo scappare, coinvolgendolo in tutto.

T.S. - Giusto. Così si costruisce un laboratorio! ■

Toni Sàrcina e
Paola Chessa Pietroboni

Il ristorante
di Daniel Canzian
a Milano.

Nelle foto sotto
alcune creazioni
di Canzian.
Da sinistra:
Ratatouille 2.0,
Sfera Arnaldo
Pomodoro al
cioccolato, *Cosce*
e petti di quaglia
al mandarino
e pepe rosa,
Risotto limone,
sugo d'arrosto e
liquirizia.



Come scegliere le verdure amare

Gusto deciso in un concentrato di salute

I responsabili del gusto amaro di queste verdure sono i *polifenoli*, sostanze preziose per l'organismo perché antiossidanti molto potenti. Aggiungere alla propria dieta le verdure amare aiuta il nostro corpo a disintossicarsi dalle tossine accumulate, migliora le funzioni intestinali e contribuisce a "bruciare" i grassi, migliorando il metabolismo.

D'inverno se ne trovano molte e vale la pena farne incetta, perché forniscono i nutrienti necessari per "darsi una regolata", soprattutto durante le feste. Vi aiuteranno a rimanere in forma facendo il pieno di gusto!

Cavolo nero

(*Brassica oleracea L.*)

Ha un bassissimo contenuto calorico e un elevato apporto

di calcio, fosforo, ferro, potassio, acido folico e vitamine del gruppo A, C, E. È uno dei vegetali più sani e versatili della stagione invernale. Ha proprietà antinfiammatorie e in taluni casi può anche essere un valido contributo nella prevenzione di alcune forme tumorali. Conosciuto per lo più come ingrediente fondamentale della famosa "ribollita" toscana, è un ortaggio assolutamente da riscoprire. Provatelo nelle zuppe e nelle vellutate, ma anche come ripieno di torte salate e pani speciali, ripassato in padella o semplicemente sbollentato.

Cicoria

(*Cichorium intybus*)

Appartiene alla famiglia delle *Asteraceae*. È un'erba spontanea, un tempo raccolta nei campi incolti. Ancora oggi alcune persone sanno riconoscerla, ma più facilmente la si può comprare dall'ortolano, senza rischia-

re di cogliere l'erba sbagliata. I mazzi di cicoria hanno foglie di colore verde scuro, lanceolate, con una costa chiara al centro. La cicoria ha un buon potere lassativo, regola la quantità di glucosio e colesterolo nel sangue. È ricca di cicorina, inulina, colina, tannino, amido, sali minerali e vitamine, che assicurano proprietà disinfettanti, toniche, disintossicanti e astringenti. Provatela in una zuppa di legumi o stufata in padella.

Cima di rapa

(*Brassica rapa sylvestris*)

Appartiene alla famiglia delle *Brassicaceae*. Si tratta della parte più alta della pianta della rapa, di cui si mangia anche la radice. Le cime dell'arbusto sono molto apprezzate proprio per il loro gusto amarognolo e le loro doti remineralizzanti e disintossicanti. Sono un alimento consigliato alle donne in gravidanza, perché ricco

di acido folico, una vitamina fondamentale per il corretto sviluppo del nascituro. Le cime di rapa sono inoltre ricche di sali minerali, calcio, fosforo, ferro, vitamine A, B2 e C. Apportano anche molte proteine e sono poco caloriche. Tipiche della cucina pugliese, sono spesso cucinate in padella, insaporite con aglio e peperoncino: davvero un ottimo condimento per la pasta fatta in casa.

Radicchio

(*Cichorium intybus*)

È un'insalata ricca di antiossidanti e antociani. Tipici della verdura di colore rosso violaceo, gli antociani aiutano a prevenire il rischio di malattie cardiovascolari. Il radicchio, piacevolmente amarognolo, fornisce al nostro organismo magnesio, fosforo, calcio, zinco, sodio, ferro, rame, manganese e contiene anche molte vitamine. È considerato molto depurativo ed è adatto



La famosa "ribollita" toscana con il caratteristico cavolo nero. Nella pagina accanto, le principali verdure "amare": cicoria, radicchio, scarola, tarassaco, cavolo nero, cime di rapa e "radice amara". In basso radicchio rosso di Treviso, tipico della stagione invernale.

soprattutto a chi soffre di stipsi e di problemi digestivi. Si può mangiare crudo, in insalata, e cotto, come condimento di risotti e paste ripiene o semplicemente cucinato alla griglia e condito con olio, sale e una goccia di aceto balsamico.

Radice di Soncino o scorzonera

(*Cichorium intybus*)

Meglio conosciuta come

"radice amara", è la radice di una particolare cicoria che cresce nel territorio della cittadina di Soncino (CR) e nel Bresciano. Ha un gusto amarognolo e forse per questo particolare sapore non la si trova spesso sulle nostre tavole. Tuttavia la si sta rivalutando grazie al lavoro della Pro Loco del Comune di provenienza, in cui viene coltivata, poi raccolta a mano. La

radice bianca ha la forma di una grande carota, la consistenza di una patata e si mangia soprattutto cotta, sbollentata e condita con olio e sale, nelle minestre o brasata. Con la radice amara si producono anche dei singolari liquori. Questo ortaggio ha proprietà depurative, aiuta ad assorbire il ferro e favorisce la crescita del batterio *Bifidus* nell'intestino. Contiene anche molta inulina, costituita da saccarosio e fruttosio, che ha effetti benefici sul sangue e sull'intestino.

Scarola

(*Cichorium endivia latifolium*)

È una varietà di indivia che appartiene alla famiglia delle *Asteraceae*. È un'insalata a cespo aperto caratterizzata da un bel color verde-giallo chiaro abbastanza pallido nel centro, al "cuore". La scarola si semina verso la fine dell'estate

Chiara Porati



Marco Nebbiai

Il Pasticciere

MANUALE DELL'ARTE BIANCA

Il testo, accanto ad una breve storia della pasticceria, offre un itinerario completo per accostarsi ad una professione affascinante.

Regole di base, materie prime, creme, salse, dolci morbidi, biscotti, pasticcini, confetteria, cioccolatini e praline, sorbetti e gelati.

ISBN 978 88 6444061 3 - Euro 19,90



Organizzazione e pianificazione come in un'azienda

All'Istituto Alberghiero Carlo Porta di Milano gli iscritti sono quasi 1500, più di mille ai corsi di cucina e pasticceria. Che cosa significa tutto questo sul piano degli acquisti alimentari?

Oltre una tonnellata di patate, più di un camion di uova, litri e litri di olio... sono all'incirca 3000 gli articoli alimentari catalogati dall'Ufficio Acquisti del Carlo Porta, fiore all'occhiello della formazione alberghiera di Milano (e non solo). Grande varietà di prodotti e anche grandi quantità: come si gestiscono flussi tanto importanti? Luca Cribiù, dal 1992 docente di laboratorio e coordinatore di molteplici iniziative dell'Istituto, ci ha guidato alla scoperta del backstage impressionante delle attività culinarie della scuola.

Come si fa la spesa per una realtà come questa?

L'acquisto a scuola funziona come in un'azienda. Abbiamo un Ufficio Acquisti che si attiva sulla programmazione annuale dei docenti di laboratorio. I docenti presentano un elenco di ricette con i relativi ingredienti, si chiedono i preventivi per l'acquisto e si indice

una gara d'appalto, obbligatoria perché siamo un ente pubblico, con i fornitori dei migliori ristoranti di Milano. Con i vincitori si fanno contratti annuali, poi nel corso dell'anno, settimana dopo settimana, l'Ufficio Acquisti gestisce le forniture necessarie alla realizzazione delle ricette.

Come vi organizzate?

Tutto viene rigorosamente programmato da settembre a giugno. Vengono quindi stampate delle schede di lavoro, una per ogni classe. L'acquisto viene fatto sul numero dei ragazzi della classe: in prima e seconda solo contando i ragazzi che lavorano in cucina, dalle terze in poi su tutti gli allievi, anche quelli che studiano solo servizio di sala (perché prevede sia preparazioni per la piccola colazione, sia simulazioni con pasti veri da servire). Ricetta per ricetta vengono dati gli ingredienti nel numero e nella quantità necessari. È compito degli

assistenti di laboratorio controllare e pesare tutti gli ingredienti delle ricette. Ogni giorno abbiamo fornitori che vanno e vengono e c'è anche la gestione di carico/scarico magazzino: 3-4 volte viene il pescivendolo, 3 volte il macellaio e così via per garantire il prodotto sempre fresco. 3-4 volte l'anno vengono anche i revisori dei conti...

I conti, appunto. Quali sono i costi e come li sostenete?

Spendiamo molti soldi e quello che le famiglie pagano come iscrizione non basta per coprire i costi. La spesa per il funzionamento complessivo della scuola si aggira intorno al milione di euro e una discreta parte di questo va per gli acquisti dei generi alimentari. Per avere qualche soldo in più per attività extra scolastiche offriamo servizi, anche ad enti pubblici, per eventi, *banqueting*, *coffee break*... In passato ne abbiamo fatti persino per Palazzo Marino.

©CENTRO STUDI GRANDE MILANO



L'anno scorso abbiamo preparato circa 8000 pasti per Expo. Per la prossima settimana ci hanno chiesto 900 panini con affettati e verdure alla griglia: un investimento pesante! ■

Carmen Rando

1. Lo scorso ottobre, al Carlo Porta, il Centro Studi Grande Milano ha premiato i vincitori della competizione "Piccoli Grandi Chef all'opera per il Piatto della Grande Milano". Il preside, Francesco Malaspina, ha ottenuto il Premio "Grandi Guglie della Grande Milano".

2-3. Nella dispensa dell'Istituto, di ogni piatto preparato si conserva un campione per 72 ore con la data e la classe per avere tracciamento in caso di necessità.

4. Luca Cribiù, docente di laboratorio dalla lunghissima esperienza. È orgoglioso dei suoi studenti, molti richiesti in stage da ristoranti stellati.

2

©CENTRO STUDI GRANDE MILANO



3

©CENTRO STUDI GRANDE MILANO



4

©CENTRO STUDI GRANDE MILANO



W Natale, tra storia e tradizione

La festa natalizia, oggi diffusa in tutto il mondo e rappresentativa della riunione familiare, non ha origini antichissime

Proprio così. Cercando tra le pieghe della Storia, la celebrazione del presepe, simbolo della Natività, potrebbe risalire al Medioevo con il primo presepe a opera di Francesco d'Assisi. I pareri sono però discordanti: ci sono infatti testimonianze che ne collocano l'origine ad alcuni secoli precedenti.

Già in quel tempo, comunque, la preparazione del banchetto natalizio si svolgeva, con un rito abbastanza pianificato, in tutta la

Penisola e con le differenze dovute alla frammentazione del territorio. Rispetto a quanto avviene oggi, non esisteva il pranzo della Vigilia, all'epoca assai castigato poiché il giorno era dedicato alla penitenza, e tutto ricadeva sul pranzo di Natale vero e proprio. Puntualmente a tutti i territori italiani era comunque la necessità di fare qualcosa "da ricordare", per l'opulenza del pranzo dedicato e per la ricchezza delle preparazioni.

L'opulenza rinascimentale

Per trovare descrizioni abbastanza dettagliate sulle portate e sulla "sceneggiatura" della festa, si dovrà comunque attendere il Rinascimento quando, tra le arti diverse nelle quali l'Italia primeggiava, la cucina occupava già un posto di rilievo.

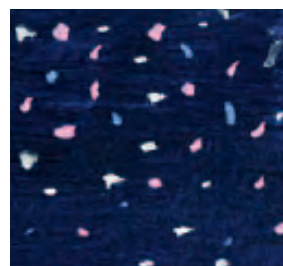
In quel tempo il piatto principale era dedicato al cappone, oppure al pavone che, secondo le risorse economiche delle famiglie, poteva essere presentato semplicemente cotto allo spiedo, per le tavole dei meno abbienti, oppure farcito, per quelle dei più ricchi. Ecco un esempio di cappone o pavone farcito. Dopo averlo disossato, si apriva il cappone o il pavone e all'interno vi si metteva:

- una gallina faraona, anch'essa disossata e aperta per contenere a sua volta,
- un piccione grasso, disossato e aperto per mettervi all'interno

- una quaglia, disossata e riempita di formaggio, uova e spezie.

Una volta cotto a puntino, lentamente, allo spiedo, l'arrosto veniva portato in tavola e il padrone di casa, oppure un addetto specialista, con un grosso coltello molto affilato, provvedeva al taglio: operazione delicata e importante poiché ogni fetta costituiva una golosissima sorpresa per il numero di animali diversi contenuti. Una cosa difficile? Niente affatto: i cuochi e gli scalchi dell'epoca erano abilissimi e di una precisione che oggi diremmo "giapponese".

Comunque, questo era il "piatto-pranzo", protagonista assoluto, preceduto e seguito da numerose pic-



Le illustrazioni di queste pagine sono realizzate da Libero Gozzini, dal 2009 tra i fondatori, nonché docente e consulente, del Mimaster di Milano.

cole specialità, fredde, calde, dolci o salate secondo i dettami nutrizionali del periodo.

Tutto ciò nel "passato remoto". Per giungere al menù di Natale moderno, composto da varie portate, bisogna attendere ancora parecchio, fino all'inizio dell'Ottocento, quando si fa strada il cosiddetto "menù alla russa".

Il Natale italiano oggi

Parlare di Natale significa parlare della Vigilia e del giorno stesso di Natale.

Da sempre i due giorni rappresentano la vera e propria essenza della festa natalizia.

In Italia, a causa delle profonde differenze nella tradizione regionale, esistono molteplici espressioni della parte gastronomica natalizia e, specie nelle regioni del Sud, viene data maggiore importanza alla preparazione del pranzo della Vigilia. L'argomento è molto legato a questioni di carattere religioso e, dove la religiosità è più

accentuata, maggior rilievo viene dato proprio al pranzo della Vigilia che deve essere assolutamente "di magro".

In questi casi, nonostante il titolo dedicato alla penitenza, particolare cura viene attribuita alla preparazione del pesce. Infatti, mentre apparentemente può sembrare che un pranzo di magro debba essere frugale e castigato, in certe zone, questa occasione diviene in realtà il vero e proprio convivio natalizio. Tuttavia, sia per la Vigilia, sia per il giorno di Natale, le regole da seguire sono identiche. Vediamo dunque, in sintesi, una sorta di "regolamento" per la buona riuscita della festa:

- scelta del menù
- acquisto degli ingredienti necessari
- preparazione e decorazione della tavola
- realizzazione dei piatti.

La scelta del menù

La scelta del menù è la più importante. Una volta stabilita la composizione

delle portate, bisogna acquistare le materie prime, prenotando per tempo gli ingredienti, in particolare capitone, cappone, tacchino, evitando di ridursi all'ultimo momento, quando possono diventare introvabili.

L'occasione merita almeno quattro/cinque portate. Particolare cura deve essere dedicata alla presentazione dei piatti, per cui, una volta tanto, si possono scegliere ingredienti meno usuali, anche se più costosi. Dovendo realizzare un menù completo è bene prevedere inoltre:

- stuzzichini da servire con l'aperitivo
- uno o due piatti d'apertura (nel caso si tratti di due piatti, il primo freddo e il secondo caldo)
- un primo piatto
- un secondo di pesce o di carne (quest'ultima solo per il pranzo di Natale), con almeno due contorni di verdura
- un dessert costituito da dolci al cucchiaino
- se si desidera l'eventua-

le dolce tradizionale della Regione, è bene servirlo più tardi con il caffè.

Come apparecchiare la tavola

Il pranzo di Natale, sia esso servito alla Vigilia o al mezzogiorno del 25 dicembre, richiede una particolare attenzione e soprattutto una maggiore "ricchezza" nell'allestimento della tavola.

Considerando che la famiglia dovrebbe essere riunita al gran completo, se possibile, è bene predisporre un tavolo piuttosto grande in modo da consentire sufficiente spazio tra i commensali.

Il tovagliato dovrà essere di particolare pregio e così il vasellame (piatti, bicchieri, posate).

Per i vini dovranno essere utilizzati i bicchieri più adatti a seconda del tipo di vino: naturalmente calici di cristallo o vetro ma assolutamente trasparenti. ■

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



-GOZZINI-

Imprese e consumatori in cifre

La filiera agroalimentare attraverso i dati ISMEA

Nel 2016 la spesa delle famiglie italiane per gli acquisti agroalimentari è calata rispetto al precedente anno; si tratta di una flessione pari all'1%, ma il dato sintetico nasconde una realtà più complessa. Infatti, se da un lato troviamo un incremento delle spese per beni agricoli che soddisfano particolari requisiti, dalla filiera biologica agli acquisiti a km 0, dall'altro lato osserviamo una contrazione dei consumi da parte delle famiglie che fanno più fatica dal punto di vista economico, le quali diminuiscono gli acquisti degli alimenti più costosi. Questa diminuzione comporta non tanto un calo dei consumi in termini quantitativi, bensì un'operazione di spostamento della domanda di natura qualitativa verso beni meno cari, ma spesso privi di significativi valori nutrizionali. Il consumatore continua a comprare hamburger, ma la lista degli ingredienti non si limita alla carne, bensì comprende tutta una serie di componenti che

modificano il significato nutrizionale dell'alimento: non solo proteine, ma tanti, troppi carboidrati.

L'osservatorio ISMEA

A descrivere questi scenari è ISMEA (*Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare*), un ente pubblico economico, che offre servizi a 360 gradi alla filiera agricola: dalle assicurazioni alle risorse finanziarie, dalla trasparenza dei mercati al monitoraggio e alla pubblicazione dei flussi di dati che descrivono in modo puntuale le dinamiche dalla produzione al consumo. Se analizziamo il dato sintetico del calo dei consumi agricoli in modo più preciso, notiamo che aumenta il consumo di frutta fresca (soprattutto agrumi) e scende quello di succhi di frutta; i prodotti di IV gamma (cioè i prodotti ortofrutticoli freschi confezionati, pronti all'uso ndr) non perdono quote di mercato, mentre le patate fanno registrare un +9,8% rispetto al

2015 che fa riflettere. Sul fronte delle carni, il calo è generalizzato con la sola eccezione dei suini, ma il mercato dei salumi fa registrare nei primi nove mesi del 2016 una diminuzione del 5,2%; andamento negativo anche per latte, formaggi e derivati. Presenta invece un segno positivo il mercato dei cereali, dove la flessione di pasta secca e merendine è ampiamente compensata dalla crescita di riso, gnocchi e prodotti per la prima colazione. Infine, sul fronte delle bevande, la sostanziale stabilità delle varie tipologie di prodotto, dalle acque minerali al vino, è accompagnata dal calo di bevande zuccherate che è sicuramente da imputare a un desiderio di salute e benessere che passa attraverso la riduzione degli zuccheri.

Dal produttore al consumatore

Il trend negativo della domanda registrato nel 2016 si riflette sulla fiducia delle imprese agricole che è diminuita di oltre 6 punti; le aziende soffrono del rallentamento degli acquisti e, contemporaneamente, del ribasso dei prezzi all'origine che determina un calo dei ricavi. In concomitanza con questi fenomeni nel primo semestre del 2016 si è verificato anche un rallentamento

dell'export per alcune categorie di prodotto. L'esportazione di riso per esempio che a marzo aveva fatto registrare un picco in positivo ha poi subito una contrazione, con una leggera risalita solo nel mese di giugno che non ha permesso però di recuperare i valori d'inizio anno. Anche il comparto lattiero ha fatto registrare una flessione. Andamento piatto per il pollame. Sul versante delle importazioni si è osservato il fenomeno opposto, cioè un aumento deciso dell'ingresso di prodotti dall'estero, in particolare riso e pollame.

Per ovviare al calo dei ricavi, l'11% delle aziende intervistate nell'indagine sui canali di sbocco ha deciso di cimentarsi nella vendita diretta dei propri prodotti ai consumatori; infatti, se è vero che il "Km 0" consente alle aziende di lasciarsi conoscere da vicino, è altrettanto vero che l'assenza di intermediazioni permette di spuntare prezzi più interessanti rispetto al prezzo medio di mercato. In questa dinamica, gioca un ruolo fondamentale proprio quel desiderio di beni ad alto contenuto qualitativo di cui sono portatori molti consumatori (non certo la maggioranza!) che sono disponibili a spendere di più per avere un prodotto di alto livello. ■

Flavio Merlo



SE MANDI
UN SMS
A NOI,
È COME SE
LO MANDASSI
A LORO.

**DONA ORA
AL 45566.**
REGALERAI UN NATALE
MIGLIORE A TANTI
BAMBINI POVERI
IN GIRO PER IL MONDO.

unicef
UNA STORIA BELLISSIMA.

DONA 2€ DA SMS **TIM** **WINO** **COOP** **DOXA** **DOXA 2€ CON CHIAMATA DA RETE ERS** **DOXA 2€ CON CHIAMATA DA RETE ERS** **TIM**

Scienza e tecnologia studiano l'acqua nel cuore della terra

Sottoscritta una convenzione tra Gruppo CAP e ARPA Lombardia per ottimizzare la gestione della falda, 24 ore su 24, con un accesso alle informazioni due volte più veloce

Studiare l'acqua partendo dalla falda per conoscere in modo chiaro e dettagliato tutte le informazioni relative alla risorsa idrica. Questo sfidante obiettivo si realizza grazie al PIA, il *Piano Infrastrutturale Acquedotti*, presentato a fine novembre a Milano da Gruppo CAP durante il convegno promosso in collaborazione con l'ATO, l'ufficio d'*Ambito Territoriale Ottimale* della Città Metropolitana, e con FAST, la *Federazione delle Associazioni Scientifiche e Tecniche*. Attraverso il PIA è infatti possibile conoscere la composizione del sottosuolo, studiare l'andamento della falda acquifera, monitorare in tempo reale e 24 ore su 24 i principali parametri chimico fisici, come la temperatura, e chimici, quali cromo e nitrati, nonché condividere tutti i dati con le autorità e gli enti che si occupano della tutela dell'ambiente, in modo chiaro, semplice ed efficace grazie a un accesso alle informazioni due volte più veloce e a una sensibile riduzione del margine di errore.

Con il PIA, i dati sulla falda acquifera sono condivisi da Gruppo CAP con Brianzacque (Monza), MM (Milano), Uniacque (Bergamo), Lario Reti (Lecco), ATO Varese, ma anche con ARPA Lombardia. Il risultato è una sorta di "scatola nera" che contiene la memoria storica e il quadro aggiornato dei dati della falda: uno strumento operativo dinamico, indispensabile per supportare le decisioni, manageriali e strategiche, che riguardano il servizio idrico. «La conoscenza dei dati è indispensabile per comprendere meglio le reali necessità di un territorio e programmare al meglio gli interventi e gli investimenti – spiega Alessandro Russo, Presidente di

Gruppo Cap –. Il PIA in questo senso ci consente finalmente un approccio alla gestione della falda su scala di bacino, ma non solo: grazie alle sinergie attivate con la *Water Alliance* (il contratto di rete che riunisce 8 aziende pubbliche del servizio idrico lombardo), abbiamo messo la nostra competenza anche al servizio dei territori bergamaschi e lecchesi. L'idea è lavorare insieme, per un approccio integrato e multilivello a vantaggio della qualità del servizio e dell'ambiente».

A lato, alcuni dipendenti CAP che hanno aderito alla "Bike Challenge 2016".

Gruppo CAP sul podio della Bike Challenge 2016

9.322 km, pari alla distanza Milano-Shanghai, solo pedalando. Si tratta dei 58 colleghi di Gruppo CAP che hanno partecipato alla sfida *Bike Challenge*, parte del programma internazionale *Love to Ride*, nato per incoraggiare e promuovere l'uso quotidiano della bicicletta. La sfida è gratuita e aperta a tutti. Nella classifica finale Gruppo CAP si è aggiudicato il 3° posto tra le 43 organizzazioni del Milanese di dimensioni superiori ai 500 dipendenti, alle spalle solo di Città Metropolitana e di Decathlon, e al 5° posto a livello nazionale su 133 partecipanti di pari dimensioni.

Un grande risultato per il Gruppo, che ha permesso di risparmiare 936 kg di CO2 in un mese e mezzo: una bella dimostrazione dell'attenzione dei lavoratori di Gruppo CAP ai temi ambientali e alla mobilità sostenibile.

LOVE TO RIDE MILANO



GRUPPO **CAP**

Lo spazio Expo di Milano

Decine di progetti diversi ancora senza conferme. Nella speranza che non si bruci una buona occasione

Milano, spazio fiera di Rho. Ormai regna il silenzio, sono poche le strutture che ancora resistono: il "cemento mangiasmog" di Casa Italia rimane bianco come il primo giorno e i progetti non si contano, tra confusioni, incomprensioni e un atteggiamento non così chiaro da parte del governo che nell'ottobre scorso ha inaspettatamente cancellato i fondi dalla legge finanziaria.

Le opportunità

Il sottosegretario alla Presidenza del Consiglio, Claudio De Vincenti, ha subito presentato un emendamento per quei 9 milioni che garantirebbero la liquidazione di *Arexpo* (società di "scopo" per Expo2015) che però è

stato bocciato il 9 novembre scorso dalla commissione di bilancio. La "dimenticanza" rischia di bruciare grandi opportunità: si è parlato di una cittadella di giustizia, di un grande complesso di uffici per il nuovo tribunale, di un parco a tema, di un polo universitario e della ricerca e di decine di diversi altri progetti, che per ora, tra tagli e inchieste giudiziarie, non vedono conferme. Insomma non c'è ancora un'idea precisa, concreta e definita di quella che sarà la riqualificazione della grande spianata di 110 ettari (o 70 campi da calcio circa), "onore e onere" per il governo e per Milano. Giuliano Pisapia, padre spirituale di Expo ed ex "numero uno" di Palazzo Marino, intercettato da CiBi il 14 ottobre scorso in tempi ancora "non sospetti" nel quadro di *Expo Legacy*, una conferenza-evento organizzata alla Società Umanitaria dal *Salone Internazionale della ricerca innovazione e sicurezza alimentare*, a proposito del futuro della grande esposizione si diceva ottimista circa la futura eredità dell'evento e la possibilità di sviluppo di un'area come quella di Rho: «Un centro tecnologico, facilmente raggiungibile, con i vari progetti molto validi che già ci sono, darebbe enormi possibilità di sviluppo – sosteneva –. Non sono stati fatti passi indietro, i ritardi non sono dovuti a un mancato impegno delle istituzioni. Le aziende ci sono, la società civile pure». Speranze fondate?

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

L'ex sindaco di Milano guarda ancora a Expo come un grande successo ricordando la firma del *Milan Food Policy Pact*, concordato internazionale tra sindaci sulla buona gestione delle risorse alimentari promosso proprio in occasione di Expo: «Ho provato una delle emozioni più forti della mia vita il giorno della firma della *Carta di Milano* per l'alimentazione – continua – abbiamo dato il via a una rete di sindaci in rappresentanza a 480 milioni di persone nel mondo per un miglior sfruttamento delle risorse e l'abbattimento degli sprechi, insomma si può fare tanto».

In attesa di sviluppi, non resta che augurarsi che il governo guardi più in là del vincolo di bilancio, per non dover poi pagare un prezzo più alto bruciando una buona occasione per Milano e per l'Italia. ■

Alessandro Caviglione



Pasto Sano

Il Comune di Milano e ATS-Città Metropolitana di Milano promuovono la pausa pranzo salutare

Si stima che a Milano e nell'hinterland almeno un milione di persone pranzino ogni giorno fuori casa. Per promuovere l'alimentazione sana, tra le priorità della *Food Policy* cittadina, il Comune di Milano ha lanciato insieme all'Agenzia di Tutela della Salute-Città Metropolitana di Milano (ATS, ex Asl) il progetto *Pasto Sano-Healthy Meal*. Gli esercizi commerciali, in particolare bar e tavole fredde, che aderiscono all'iniziativa si impegnano a inserire nella loro offerta piatti che rispettano le caratteristiche della dieta mediterranea, contengono pochi grassi saturi e minori quantità di sale e zuccheri. Via libera quindi a macedonie preparate con frutta fresca, cereali integrali, limitato uso di salse, secondo le linee

guida elaborate dall'ATS-Città Metropolitana di Milano.

Come e dove

I consumatori potranno scoprire gli esercizi aderenti a *Pasto Sano-Healthy Meal* grazie a una vetrofania con il logo del progetto, esposta nei locali, e consultando sul sito del Comune di Milano la pagina che conterrà tutte le informazioni sull'iniziativa e la mappa di bar, gastronomie e ristoranti che offrono scelte salutari. *ATS-Città Metropolitana di Milano* sosterrà gli esercenti che decidono di prendere parte all'iniziativa fornendo loro materiale informativo e assistenza. Compirà anche un monitoraggio a campione tra gli aderenti per verificare che venga rispettato l'impegno sottoscritto.

Per il bene collettivo

Il protocollo d'intesa tra *ATS-Città Metropolitana di Milano* e Comune di Milano coniuga l'esperienza di *Sosta in salute*, un progetto Asl del 2015 che aveva l'obiettivo di ampliare l'offerta negli esercizi commerciali di alimenti protettivi nei confronti

delle malattie croniche degenerative e del *Patto per Expo*, un accordo sottoscritto dal Comune con le principali associazioni di categoria di ristoranti, bar, artigiani, negozi di vendita alimentari, con il quale durante i sei mesi di Expo 2015 si sono garantiti servizi di qualità, attenzione al cliente, trasparenza, qualità dei prodotti.

Le abitudini alimentari hanno un impatto considerevole sulla salute: la scorretta alimentazione e il conseguente eccesso di peso sono tra i principali fattori di rischio per le malattie croniche non trasmissibili (malattie cardiovascolari, metaboliche, respiratorie ecc.), sia perché aumentano l'insorgenza delle patologie, sia perché contribuiscono ad aggravare quelle preesistenti.

I dati nazionali del sistema di sorveglianza PASSI (che raccoglie dati e informazioni sulla salute degli adulti in Italia) relativi al periodo 2012-2015 evidenziano che il 32% degli intervistati tra i 18-69 anni è in sovrappeso e il 10% è obeso. In Lombardia i dati sono migliori: risulta in sovrappeso il 28,3% e obeso il 18,6%. Tuttavia è importante agire sui fattori di rischio con l'obiettivo di migliorare gli stili di vita.

Maggiori informazioni e Linee guida elaborate da ATS-Città Metropolitana di Milano su www.comune.milano.it/foodpolicy. ■

Alcuni grandi simboli di Expo 2015.



Il piatto è il logo del progetto e sarà visibile nei locali di Milano e Città Metropolitana aderenti all'iniziativa.



Da BEI 70 milioni di euro per l'acqua di Milano

Un importante contratto di finanziamento a supporto degli investimenti per la riqualificazione e l'ampliamento della rete idrica milanese



Nella foto Stefano Cetti, direttore generale di MM SpA e Davide Corritore, presidente della società.

La Banca Europea per gli Investimenti (BEI) e MM SpA hanno sottoscritto un contratto di finanziamento per 70 milioni di euro, con una durata fino a 18 anni, per la realizzazione di investimenti relativi al servizio idrico integrato, inseriti nel piano di investimenti per la città di Milano.

I progetti che saranno finanziati riguardano la riqualificazione degli impianti per l'estrazione e il trattamento delle acque, la tutela delle fonti idriche, l'ampliamento delle reti fognarie e idriche, il processo di depurazione e miglioramento della sicurezza e della qualità dell'acqua, contribuendo anche a migliorare la resilienza ai cambiamenti climatici.

In questo modo, BEI sostiene il piano di sviluppo di MM SpA, che prevede investimenti, nel settore dell'acqua, per oltre 800 milioni di euro fino al 2037.

L'operazione avrà la garanzia del Fondo Europeo per gli Investimenti Strategici (EFSI), il fondo di garanzia costituito secondo le previsioni dell'IPE (Investment Plan for Europe), il cosiddetto "Piano Juncker".

«Il contratto sottoscritto – hanno dichiarato Davide Corritore e Stefano Cetti, Presidente e Direttore Generale di MM SpA – inaugura una fase di relazioni molto importanti visto il ruolo e la mission che BEI ha in Europa. Essere entrati nel "Piano Juncker" è un risultato per noi molto importante. È anche una conferma della bontà del nostro piano di efficientamento e messa in sicurezza del servizio idrico integrato della città di Milano. Il finanziamento BEI consentirà a MM di allungare la durata media del proprio indebitamento a condizioni molto competitive, senza garanzie o vincoli in capo al Comune». ■



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.

Dov'è distribuito CiBi

In questi uffici pubblici:

Urban Center – Comune di Milano
Galleria Vittorio Emanuele 11/12, Milano – Dalle 9.00 alle 18.00
Camera di Commercio di Milano
Via Meravigli 9/B, Milano
ChiAmaMilano
Via Laghetto 2, Milano
Le biblioteche comunali di Milano
Museo Civico di Storia Naturale
Corso Venezia 55, Milano
Palazzo Reale - Bar Giacomo
Piazza del Duomo 12, Milano

Nelle Scuole di Cucina:

Accademia Italiana Chef
Via Adelaide Bono Cairoli 30, Milano
Altopalato Via Ausonio 13, Milano
Arte del Convivio
Corso Magenta 46, Milano
Atelier dei Saporì
Via Pinamonte da Vimercate 6, Milano
Caminadella Dolci
Via Caminadella 23, Milano
Cooperativa Paideia
Via Bernardo Ugo Secondo 4, Milano
Food Genius Academy
Via Col di Lana 8, Milano
Medagliani
Via privata Oslavia 17, Milano

Distribuzione dinamica presso:

PalaYamamay - Maria Piantanida
Viale Gabardi 43, Busto Arsizio (VA)
Fermate della Linea Metropolitana
Pomeriggio dalle 17.45
• MM1 Cordusio

• MM2 Garibaldi
• MM2 Porta Genova
• MM2 Sant'Ambrogio

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 - Como
Ipercoop Mirabello Cantù
Via Lombardia 68 - Cantù
Cremona e provincia
Cremona Ca' Vescovo
Via Cà del Vescovo 1 - Cremona
Cremona Porta Po'
Via della Cooperazione 6 - Cremona
Iper Gran Rondò Crema
Via G. La Pira 18 - Crema

Ipercoop Cremona Po

Via Castelleone 108 - Cremona
Soresina Via Guida 4 - Soresina
Lodi e provincia
Lodi Via Grandi 6 - Lodi
Milano e provincia
Bareggio V.le De Gasperi 1 - Bareggio

Bollate Via Vespucci 2 - Bollate
Cassano d'Adda
Strada Statale 11 - Cassano d'Adda
Cinisello Garibaldi
Via Garibaldi 65 - Cinisello B.
Cinisello San Paolo
Via San Paolo 4 - Cinisello B.
Cormano
Via Gramsci - Cormano
Corsico Piazza F.lli Cervi 10 - Corsico
Ipercoop Acquario Vignate
Via G. Galilei ang. S.P.Cassanese - Vignate
Ipercoop Galleria Borromea
Peschiera Via della Liberazione 8 - Peschiera B.
Ipercoop Metropoli Novate
Via Amoretto ang. Via Bovisasca - Novate M.
Ipercoop Sarca - Sesto San Giovanni
Via Milanese 10 - Sesto San Giovanni
Legnano Via Toselli 56 - Legnano
Novate Milanese
Via Brodolini 1 - Novate M.
Opera
Via Diaz Loc. Crocione - Opera
Peschiera Borromeo
Via Aldo Moro 1 - Peschiera B.
Sesto S.Giovanni
Viale Italia 51 - Sesto S. G.
Settimo Milanese
Via Reiss Romoli 16 - Settimo M.se
Milano città
Arona
Via G.da Procida ang. Via Arona 15
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 ang. Via Palmanova
Rogoredo Via Freikofel 2
Zoia
Via P.Marchesi 5 ang. Via F.lli Zoia
Monza e Brianza
Arcore Via Gilera 8 - Arcore
Desio
Via Borghetto ang. Via Milano-Desio
Muggiò Via Repubblica 86 - Muggiò
Villasanta P.zza Martiri della Libertà 12 - Villasanta
Pavia e provincia
Ipercoop Il Ducale Vigevano
Viale Industria 225 - Vigevano
Pavia Viale Campari 64 - Pavia
Voghera
Viale Repubblica 97/99 - Voghera
Varese e provincia
Busto Arsizio
Viale Repubblica 26 - Busto Arsizio
Cassano Magnago Via Mazzini ang. Via IV Novembre - Cassano M.
Lavena Ponte Tresa
Via Colombo 21/23 - Lavena Ponte Tresa
Laveno
Piazza V.Veneto 25 - Laveno Mombello
Malnate Via Marconi 11 - Malnate
Varese Via Daverio 44 - Varese

CiBi è anche social... seguici!

Su facebook: Cibi Magazine
Su twitter: @CibiLab

VISITA LA NUOVA PAGINA FACEBOOK!

FOODBOOK

WWW.FACEBOOK.COM/OFFICINAMEDIATICACIBI



VUOI DIVENTARE UN
FOOD EDITOR?
COLLABORA CON NOI!

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

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



!!! :-)