



Con il Patrocinio di

Milano



Comune
di Milano



**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 4 - n. 9
20 ottobre 2016
www.cibiexpo.it



**Speciale
carni**

**Come scegliere
i tartufi**

**Ridurre l'impatto
ambientale
dei cibi
carni incluse**



**Dario Bressanini
La chimica
della bistecca**



**La Milano
intelligente
di Gruppo CAP**

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.



!!! :-)

EDITORIALE

Divertimenti linguistici in punta di forchetta

Ho letto in questi giorni *Il secondo diario minimo* di Umberto Eco, saggista, scrittore e semiologo di fama internazionale da poco scomparso, che del divertissement è stato un maestro. Per esempio ecco come immagina la risposta di diversi personaggi celebri alla domanda: «Come va?». Edipo: la mamma è contenta; Dante: sono al settimo cielo; Picasso: va a periodi; Lazzaro: mi sento rivivere; Gandhi: l'appetito non manca. È una piccola scelta, sufficiente però a mettere in risalto l'arguzia e la cultura dell'autore.

Divertenti anche le sue *Undici nuove danze per Montale*, in cui applica la tecnica del "lipogramma" (dal testo originale si esclude una vocale alla

volta) e quella dei testi monovocalici. Un esempio 'gastronomico' di questo secondo procedimento l'ho trovato nel sito *CULTURA & SVAGO*: Ada scalda la patata, l'anatra brasata, amalgama baccalà alla pasta salata. Mercedes mette mele renette, pere e pesche nelle ceste per le merende... Cincin, brindisi in picnic. Schizzi di mirtilli in limpidi lini. Pronto un odoroso contorno con broccolo. Io aggiungo la U: Un rhum. Troppo corto? Eh sì, non è per niente facile comporre frasi dotate di senso usando una sola vocale. O padroneggiare, anche da parte degli addetti ai lavori, una lingua ricca e complessa come l'italiano. ■

Paola Chessa Pietroboni





4

Sommario

Speciale carni
Bocconcini di coniglio al curry **5**

di Terry e Toni Sàrcina

Come ridurre l'impatto ambientale dei cibi, carni incluse **6**

di Ettore Capri

Altro che fette di salame sugli occhi... **9**

di Carmen Rando

Il fascino discreto del gregge **10**

di Carmen Rando

Non c'è agricoltura senza cultura **11**

di Marina Villa

Moglie e buoi dei paesi tuoi. Ma i buoi come me li prepari? **12**

di Chiara Caprettini

Un po' di storia... del pollo **14**

di Toni Sàrcina

Protagonisti
Dario Bressanini
La chimica della bistecca **16**

di Paola Chessa Pietroboni

I segreti della spesa
Come scegliere i tartufi **19**

di Chiara Porati

A cura dell'inserzionista
Scuole al passo con i tempi **21**

Tendenze
Caldo, ma crudo **23**

di Ilaria Greco

Poliuretano e agroalimentare: che combinazione! **25**

di Ilaria Greco

Quando il pacco parla **27**

di Paola Chessa Pietroboni

Rivoluzione Neorurale **28**

di Flavio Merlo

A proposito di acqua
La Milano intelligente **30**

Hanno collaborato a questo numero

Ettore Capri
Professore ordinario di Chimica Agraria presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. È direttore di OPERA, Centro di Ricerca per lo Sviluppo sostenibile in agricoltura, ed esperto presso l'Autorità europea per la Sicurezza alimentare EFSA. Con i colleghi di Agraria, Giurisprudenza ed Economia ha organizzato CaffExpò, il primo caffè scientifico-letterario europeo dedicato a sicurezza alimentare e sviluppo sostenibile.

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

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 Cipputi di Altan e del Signor Rossi di Bozzetto. Molti i lavori per l'editoria e per la Scuola di Fumetto. Dal 2009 è tra i fondatori, docente e consulente del Mimaster di Milano.

Terry Sàrcina
Originaria dell'Oltrepò Pavese, si trasferisce giovanissima a Milano dove inizia, con la celebre "Lisa Biondi", l'attività della scuola di cucina Altopalato della quale è tuttora la direttrice. È autrice di numerose pubblicazioni di cucina e pasticceria, tra le altre alcune enciclopedie di grande successo per la casa editrice De Agostini. Da molti anni, insieme al marito Toni Sàrcina, firma la rubrica settimanale di cucina di *Famiglia Cristiana*. Nel suo archivio sono presenti circa 20.000 ricette realizzate personalmente e fotografate nel suo laboratorio.



SPECIALE CARNI

Bocconcini di coniglio al curry

Una ricetta appetitosa, un po' orientale, ideale per un "piatto unico"

Molti sono i tipi di curry, tutti legati alle tradizioni locali dei diversi Paesi del Sud-est asiatico. La ricetta base prevede: semi di coriandolo, cumino, finocchio, fieno greco, cannella, cardamomo, chiodi di garofano, peperoncino, ma anche pepe nero, zafferano, curcuma, noce moscata e zenzero.

Il *curry*, celebre condimento che riecheggia favolosi racconti d'Oriente, contrariamente a quanto molti pensano, non è composto da una sola spezia, ma da un insieme di spezie, sapientemente miscelate, essiccate e ridotte in polvere. In India esistono numerosissimi modi di preparazione dei curry che rispecchiano le tradizioni dei diversi territori e variano in modo consistente, evidenziando quelli "mediamente piccanti", quelli "piccanti" e quelli "molto piccanti". In Italia sono reperibili curry già preparati, scelti tra quelli che risultano graditi ai consumatori appassionati di cibi esotici, soprattutto orientali. Per la nostra ricetta abbiamo scelto un curry di gusto poco piccante e adatto ad accompagnare in modo perfetto il coniglio, disossato e diviso a bocconcini.

Il piatto proposto diventa "unico" perché servito insieme a un piccolo timballo di riso "pilaf" che, se seguito da un dessert alla frutta, ne fa un menù completo. Il tempo di esecuzione di questa ricetta è di 1 ora circa.

Ingredienti per 4/6 persone:

- 1 coniglio di ca. 1,200 kg
- 1 cipolla
- 1 mela verde
- 1 carota
- 2 spicchi d'aglio
- 1 gambo di sedano
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 cucchiaino di curry
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 200 g di pomodori pelati
- 100 g di panna
- 4 cucchiaini di olio Extra Vergine di Oliva
- sale e pepe q.b.

Per cominciare

Pulite il coniglio, disossatelo, lavate la polpa e dividetela a pezzetti,



possibilmente della stessa dimensione. In un tegame scaldate poco olio con uno spicchio d'aglio leggermente schiacciato; aggiungete i pezzi di coniglio e fateli dorare dolcemente da tutte le parti; scolateli e teneteli da parte. Deglassate il fondo con il vino bianco. Con l'olio rimasto, fate appassire la cipolla che avrete tagliato a fette sottili, poi la mela, la carota e il sedano tagliati a cubetti, lo spicchio d'aglio rimasto, un poco di prezzemolo tritato; rosolateli bene per qualche minuto.

La salsa al curry

Alla preparazione di base aggiungete il curry e fatelo rosolare brevemente;

unite i pomodori pelati, un mestolino di acqua (o brodo), un pizzico di sale e pepe e lasciate cuocere la salsa per 15 minuti. Passate il composto al passaverdura, aggiungete i pezzi di coniglio rosolati, il fondo di cottura deglassato e continuate la cottura per altri 15 minuti; aggiungete la panna e fate ridurre un poco a fuoco vivace.

Finalmente in tavola

Servite il coniglio al curry caldo, cospargendolo con un poco di prezzemolo tritato; accompagnatelo a piacere con un piccolo timballo di riso pilaf. ■

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



CiBi

Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 4 - n. 9
Milano
20 ottobre 2016

I contatti della redazione

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: Dario Bressanini; minimali dall'alto in basso: Chiara Visconti, Cooperativa Canedo e Enrico G. Agostoni
Realizzazione editoriale: Cibi srl
Redazione e segreteria:
via Carlo Crivelli 15/1, 20122 Milano
Telefono: 02 84083659
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 - Pignone Group Printing
Division; Loreto – Bologna
Stampato su carta patinata opaca 90 gr BURGO UNO PRIME MATT.



Come ridurre l'impatto ambientale dei cibi, carni incluse

Il forte interesse verso la sostenibilità del cibo si traduce anche in una maggiore attenzione al consumo. Ma quanto le nostre scelte sono appropriate? Proviamo a quantificare gli impatti generati proprio dal cibo

Parliamo non tanto dell'impatto istantaneo degli alimenti che consumiamo, ma di quello che si genera lungo tutta la filiera di produzione, dallo sviluppo alla nascita di tutti i suoi ingredienti di produzione. Gli ingredienti di produzione rappresentano la vita di quel cibo e per questo, tecnicamente, il metodo di calcolo si chiama "analisi del ciclo di vita" (*Life Cycle Assessment, LCA*), che valuta gli impatti lungo l'intera filiera produttiva e la rendicontazione dei risultati mediante l'utilizzo di opportuni indicatori di sintesi. Il più noto è l'indicatore di emissioni di "gas serra" (*Carbon footprint*).

Illustrazione di **Libero Gozzini**.



La valutazione del contesto è fondamentale
Occorre osservare che, nonostante l'utilità degli indicatori, quando l'analisi dei dati non tiene conto del contesto in cui avvengono i processi, il loro utilizzo può portare a conclusioni fuorvianti se non addirittura errate: il consumo di una certa quantità di energia, per esempio, non fornisce informazioni in merito al reale impatto, se il valore non viene messo in relazione alla quantità e alla qualità di energia nell'area di consumo (così un prodotto a chilometro zero o biologico può avere

molto più impatto di un prodotto industriale o globalizzato). Un simile particolare, a prima vista di poco conto, diventa di fondamentale importanza quando i risultati sono utilizzati per le attività di comunicazione. È evidente come carni e salumi siano collocati tra gli alimenti con il più alto "impatto ambientale per chilo", questo perché la carne è all'apice della catena alimentare ecologica (per fare proteine animali sono richiesti prodotti primari vegetali e maggiore tempo di sintesi biologica). "Classificare" gli alimenti in base all'impatto per chilo è però un esercizio poco significativo, sia perché l'apporto nutrizionale degli alimenti è differente, sia perché una corretta alimentazione dovrebbe prevedere un consumo equilibrato di tutti gli alimenti disponibili, sia perché esistono modi di produrre in modo diversamente sostenibile.

Le buone pratiche dei consumatori
Rimaniamo al solo consumo equilibrato: se seguiamo le indicazioni, le porzioni suggerite da modelli alimentari ufficiali, per esempio quello mediterraneo o quello nordico, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate generalmente maggiori. Questo concetto è ben rappresentato dalla *Clessidra Ambientale* (elaborata negli ultimi mesi dai ricercatori italiani e pubblicata su una rivista internazionale), ottenuta dalla moltiplicazione dell'impatto ambientale degli alimenti per le quantità settimanali suggerite dai nutrizionisti. Come in tutti i processi, anche quelli della produzione di carni e salumi sono alla costante ricerca di miglioramento. È sempre più diffusa la tendenza dei piccoli operatori ad aggregarsi in cooperative o in piccole e grandi industrie. Questo consente loro di ottimizzare i costi e soprattutto di accedere a sistemi tecnologici evoluti che permettono di aumentare l'efficienza delle produzioni, con conseguenti vantaggi economici e ambientali: bisogna sempre ricordare, infatti, che quando una grande industria o una cooperativa di produttori ottiene un piccolo miglioramento, il beneficio per la comunità è molto significativo per via dei volumi su cui questo miglioramento agisce. Viceversa piccoli allevamenti, anche a chilometro zero, se operano in modo

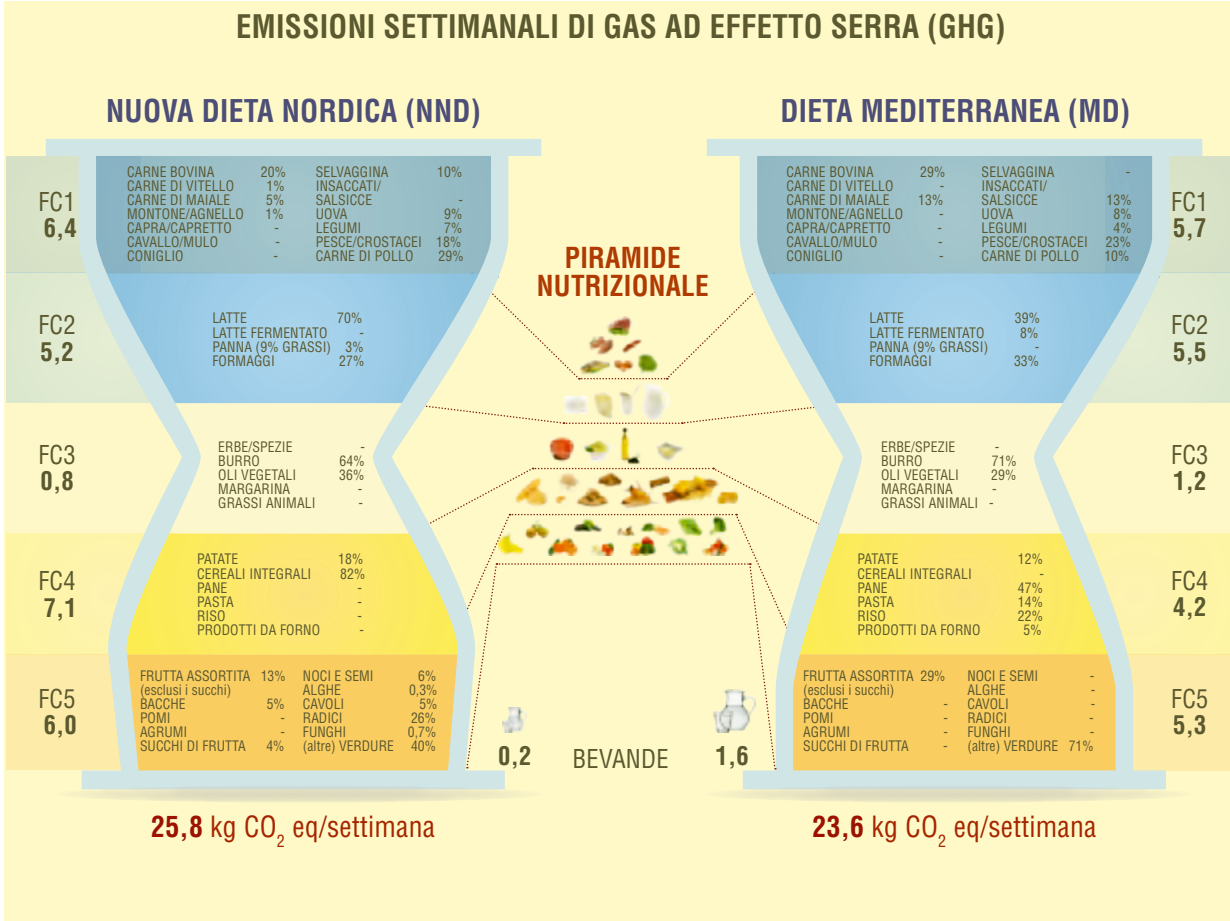


scorretto possono provocare inquinamenti significativi. Ecco perché, con gli stessi metodi di calcolo degli impatti, i consumatori possono distinguere i produttori corretti da quelli scorretti, i cibi sani anche dal punto di vista ambientale (cioè i "cibi sostenibili") da quelli insalubri. L'utente finale non deve fare i calcoli, ma deve trovarli nelle etichette (se non in quelle cartacee, in quelle digitali su web). Servono quindi buone pratiche che prima di tutto partano dal consumatore, dalle sue diete e dalle sue scelte consapevoli. Sono queste che condizionano il mercato e quindi il mondo produttivo. Il resto è solo un trend del marketing odierno che mette l'uno contro l'altro in modo da condizionare la libertà e la ragione delle persone.

Come distinguere se carne e salumi sono sostenibili?
In generale, rispetto ad altri, il settore della produzione di carni e salumi è un'interconnessione di tante filiere agricole, spesso anche urbane e industriali. Pensiamo alla fase di coltivazione dei foraggi destinati agli animali e successivamente a quella dell'allevamento. Due mondi strettamente interconnessi tra loro: proprio da questa relazione è nata l'agricoltura italiana in tante Province e Comuni. Le aziende agricole, per esempio, utilizzano molto spesso il letame come fertilizzante organico e oggi con le stesse deiezioni producono anche energia rinnovabile, il "biogas": un mondo, quindi, a "rifiuto zero". Così se il piccolo allevatore con gli animali al pascolo non spreca nulla grazie alle produzioni familia-

ri, il reparto zootecnico intensivo serve a fine ciclo i settori dell'abbigliamento, dell'industria dolciaria e medica, della mangimistica e delle energie rinnovabili. E molto altro. Allora, come distinguere le carni e i salumi sostenibili da quelli che non lo sono? Basta osservare, chiedere e verificare. Cercate prodotti con "certificazioni di sostenibilità" dove attraverso etichette digitali si raccontano nel dettaglio come l'allevatore cura gli animali nel rispetto degli animali stessi, del consumatore e dell'ambiente. E mi raccomando: organizzate una visita, perché gli allevatori e i loro cari devono essere ospitali per essere sostenibili. ■

Ettore Capri
Ordinario di Chimica
Agraria e Ambientale



Se si seguono i consigli di consumo suggeriti dal modello della dieta mediterranea, si nota che l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate generalmente maggiori.



Altro che fette di salame sugli occhi...

Ha lo sguardo lungo l'IVSI che dal 1985, in Italia e all'estero, svolge attività di informazione e promozione dei migliori prodotti della salumeria nostrana

IVSI favorisce la conoscenza dei salumi italiani e la diffusione di una corretta informazione sui valori nutrizionali e culturali.



In Italia il prosciutto crudo e il prosciutto cotto da soli fanno il 50% dei consumi di salumi. All'estero sono molto apprezzati il prosciutto crudo (è considerato il "principe") e i prodotti stagionati (coppa, salame ecc.).

Nato all'interno di ASSICA, l'Associazione Industriale delle Carni e dei Salumi, l'Istituto per la Valorizzazione dei Salumi Italiani (IVSI) è un consorzio volontario senza fini di lucro, che fin dagli esordi ha avuto come obiettivi la promozione della salumeria italiana, soprattutto nel mondo, e la corretta informazione al pubblico. Quando si è rilevato, da un'attenta osservazione del mercato e da ricerche combinate con università e ministeri, che molti prodotti non erano più in sintonia con le richieste dei consumatori, sono stati sviluppati diversi programmi per aiutare le aziende sia a produrre meglio, creando salumi più magri e più sicuri dal punto di vista sanitario, sia a informare adeguatamente gli acquirenti.

Promuovere la qualità

Le aziende che si associano a IVSI hanno comunque la libertà di aderire o meno alle iniziative promosse. E i programmi sono davvero tanti e anche molto ambiziosi! Ci sono fiere, presentazioni, campagne di comunicazione organizzate ad hoc, con finanziamenti della Comunità europea, piuttosto che del Ministero per lo sviluppo economico. Una delle più qualificate riguarda per



Tra i vari programmi di informazione/formazione, anche brochure dedicate ai ragazzi delle scuole medie.

esempio quella del 2015-2017 sul mercato giapponese, oppure altre in collaborazione con il comparto dei vini e con quello caseario per far conoscere non solo tradizioni culturali, ma soprattutto competenze e processi di lavorazione che rendono davvero unici i salumi italiani.

«È un settore estremamente frazionato – spiega Francesco Pizzagalli, presidente di IVSI. – Ci sono aziende "di peso", ma anche piccole e medie; per loro IVSI fa da apripista sull'export e parallelamente le aiuta a concentrarsi sulla qualità. Abbiamo tante aziende con un legame fortissimo con il territorio, ma per mantenerlo si deve tenere alta la cultura del prodotto e la cultura d'impresa... Chi lavora male, anche al di fuori dell'Associazione, crea un danno d'immagine a tutto il comparto». IVSI offre proposte differenziate tra mercato nazionale ed estero: nel Nord America, per esempio, si cerca di far conoscere il processo unico, tutto italiano, di produzione dei "crudi" come il Prosciutto di Parma o il San Daniele. «All'estero ci sono preoccupazioni perché c'è un vissuto



In alto, Francesco Pizzagalli, presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) per il triennio 2015-2018.

che non si conosce – prosegue Pizzagalli. – Ma anche in Italia ci sono preconcetti. Per questo lavoriamo molto con i medici per una dieta equilibrata, mediterranea, dove si mangia anche il salume. Ricordiamo che in Italia il consumo medio annuo si aggira intorno ai 28-29 kg a persona, contro i 67-69 kg della Germania». Di certo è in atto un cambiamento nelle abitudini alimentari: si mangerà sempre meno, ma si baderà sempre più alla qualità. E IVSI grazie alle aziende e al mondo associativo si sta adoperando in questa direzione. ■

Carmen Rando

Salumi: i consigli di IVSI

1. Leggere attentamente le etichette.
2. Seguire una dieta equilibrata, valutando quando e quanto consumare.
3. Informarsi sempre su ciò che si sta mangiando e sulle modalità di consumo.



Dobbiamo adattare l'agricoltura al cambiamento climatico per costruire la Generazione Fame Zero

#WFD
2016

www.fao.org

Il fascino discreto del gregge

Un colpo di... Fulmine all'origine della passione di un giovane pastore per pecore e capre

Nessun videogioco, ma una simpatica capretta come dono per la Prima Comunione. Sì, proprio Fulmine, così l'ha chiamata Massimo Balduzzi, per quelle due sottili linee bianche, due saette, che le attraversavano la fronte. Da allora, anno dopo anno, la passione ha dato corpo a una vera azienda, soprattutto a un gregge. Pochi capi, più o meno un centinaio, circa 60 pecore e 20 capre, tutte fattrici, e poi agnelli, capretti, montoni... Un lavoro molto impegnativo e non così scontato per un giovane che a 26 anni è titolare di un'impresa agricola nelle montagne bergamasche. In Italia, il settore ovicaprino è in forte flessione: oggi si contano poco più di 8milioni di capi, contro i 12milioni

del 1989 (dati FAO). Peccato, perché questo tipo di allevamento, dicono gli studiosi, potrebbe giocare un ruolo fondamentale non solo sul piano alimentare, ma anche nella gestione e manutenzione di molti territori impervi o difficili della Penisola. Il gregge aiuta la manutenzione di aree importanti come il sottobosco o i letti dei canali. Lo sa bene il pastore che pratica la transumanza (cioè conduce il gregge dalla montagna alla pianura e viceversa), «ci sono leggi restrittive — dice — non si percorrono più grandi distanze, ma solo brevi tratti: ci si ferma per 3-4 mesi in alpeggio e poi, per trasferire a valle i capi a fine stagione, si usano i camion. Così le zone incolte avanzano e ciò non è sempre un bene».

Come si diventa pastori?

«Non credo di potermi definire un pastore, - si schermisce Massimo - ho ancora tanto da imparare», soprattutto da allevatori leggendari come Nino Brasi (al secolo Alessandro Petrogalli), ormai in pensione, che amava raccontare dell'hotel «delle 1000 stelle» per le lunghe notti trascorse sotto il firmamento con il suo gregge. È un lavoro duro che si fa solo per passione,

Carta d'Identità

Azienda Agricola Balduzzi Massimo
Via Guizzetti 16
24023 Clusone (BG)
Tel: 3287258866
azbalduzzimassimo@gmail.com
www.azbalduzzimassimo.wix.com/azbalduzzimassimo

con tanta voglia di vivere all'aperto. «Non ci sono orari, bisogna saper osservare gli animali e riconoscere i loro bisogni».

Pecore e capre

Le pecore della razza da carne *Gigante bergamasca* possono raggiungere i 95 kg, i montoni addirittura i 120. Le fattrici più adulte hanno ossatura grossa e sono robuste, e così anche gli agnelli. In questo gregge le pecore vivono fino a 7-10 anni, le capre anche di più, «dipende dalla fortuna - sottolinea Massimo - perché il pascolo può essere insidioso, così come il parto». Le pecore hanno parti, frequentemente gemellari, tre volte ogni due anni, anche in inverno. Le capre invece partoriscono in prevalenza in primavera. Nessuna forzatura nell'allevamento, si segue il ciclo naturale, rispettando i tempi degli animali.

Naturalmente saporita

In Azienda si svolge l'intera filiera produttiva, fino al piatto. La carne di pecora o di capra è una delle più facili da cucinare perché è «naturalmente» saporita. «In pratica è già pronta». Parola di pastore. ■

Carmen Rando

Il gregge si sposta da un pascolo erboso al sottobosco di noccioli, a un altro di frassini, sempre alla ricerca di erbe particolari.



Massimo Balduzzi con i cani del suo gregge. La sua giornata tipo inizia intorno alle 5.30: sveglia, colazione sostanziosa, controllo paziente di ogni capo e delle recinzioni predisposte solo per la notte a difesa degli animali.



Non c'è agricoltura senza cultura

Si può consumare carne di altissima qualità e alla portata di tutti. È la scommessa dell'Associazione e del Consorzio La Granda, che raccoglie allevatori-produttori della ben nota Razza bovina Piemontese

“Coltivare la terra per coltivare la carne” è l'idea rivoluzionaria di Sergio Capaldo, veterinario cuneese, pioniere di un progetto attento alla catena alimentare: dalla terra all'anima, fino al tipo di cottura. L'Associazione *La Granda*, fondata nel 1996, è lo studio di regia in cui valorizza i bovini di Razza Piemontese, primo Presidio Slow Food.

Qual è la vostra filosofia?

Ricerchiamo un nuovo modo di fare agricoltura rispettando i “tre grandi benessere”: *ambientale, animale e umano*. La carne nasce dalla terra. A fare la differenza è il terreno che

produce i foraggi perché gli animali sono ciò che mangiano e la qualità della loro carne corre lungo i pascoli. L'allevatore, che è anche agricoltore, è il primo attore della filiera e rispetta la linea vacca-vitello, vale a dire che ogni capo nasce in cascina, viene allattato dalla madre per circa 6 mesi e vive in libertà. Mangia una varietà di erbe che lo mettono al riparo dalle malattie. Crediamo che sia l'animale sia l'uomo si possano curare con il cibo di qualità, come diceva Ippocrate: “Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo”.

L'alimentazione intelligente parte da un'agricoltura intelligente, rispettosa della biodiversità. Per questo La Granda ha imposto un disciplinare rigidissimo ai suoi allevatori.



©GUIDO GARNIERO

I must de La Granda

- “Un buon foraggio si ottiene dalla rotazione delle colture (cereali e leguminose), dalla concimazione naturale e dai batteri amici, presenti nel terreno”.
- “Vogliamo che le carni di qualità non siano solo un mercato di nicchia, ma vengano utilizzate anche nella ristorazione collettiva”.
- La filiera dalla terra al piatto: agricoltore, allevatore, animale, addetto alla prima lavorazione, cuoco.
- Gli animali vengono nutriti con mais, fieno, orzo, crusca, fave e pisello proteico.

Marina Villa

Che cosa chiedete agli allevatori vostri associati?

Massimo rigore nel rispetto del disciplinare. La loro produzione deve essere *tracciabile* in tutte le fasi della filiera, dall'erba al piatto. A loro vantaggio abbiamo rivoluzionato le regole di mercato. *La Granda* infatti paga le carni a un prezzo fisso concordato, garantendo un guadagno continuativo.

Sergio Capaldo, patron de La Granda.



Carta d'Identità

La Granda srl
Via Garetti 8/A
12040 Genola (CN)
Tel. 0172 726178
comunicazione@lagranda.it
www.lagranda.it

La vostra ricerca sulle radici delle piante e sui batteri è l'ultima frontiera?

È un percorso, un ritorno alle origini. Stiamo studiando con il CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche) di Pisa i benefici che la pellicola nutritiva delle radici delle piante e i batteri buoni presenti nel terreno sono in grado di portare. I primi risultati indicano che l'azione combinata della pellicola e dei batteri favorisce lo sviluppo delle radici, offre una maggior resistenza alla siccità e una crescita più veloce. Vogliamo andare oltre i brevetti dell'industria e ritrovare nella natura il giusto contributo per una crescita equilibrata che parta dalla terra e arrivi all'animale e all'uomo.

Il modello La Granda si limita alla filiera delle carni?

Il nostro modello è replicabile anche in altri settori. Ha preso spunto dalla Razza Piemontese ed è un modo diverso di interpretare l'agricoltura. Stiamo già lavorando in altri settori, ortofrutta e vino, perché vogliamo che la qualità sia alla portata di tutti. L'importante è poter contare su persone preparate, che sappiano rispettare la terra, l'animale e l'uomo per continuare questa rivoluzione lenta, ma radicale. ■



© LA GRANDA SRL

Moglie e buoi dei paesi tuoi. Ma i buoi come me li prepari?

Tra interiora e frattaglie, a ogni latitudine si contano un'infinità di stranezze alimentari, forse non sempre tanto sfiziose. Un viaggio divertente alla scoperta di tradizioni lontane

«Il Rossiglione, smontato, con un coltello il petto del Guardastagno aprì e colle proprie mani il cuor gli trasse, e quel fatto avvolgere in un pennoncello di lancia, comandò ad un de' suoi famigliari che nel portasse [...]. Il Rossiglione, smontato, chiamò il cuoco e gli disse: "Prenderai quel cuor di cinghiare e fa che tu ne facci una vivandetta la migliore e la più dilettevole a mangiar che tu ne sai. E quando a

tavola sarò, me la manda in una scodella d'argento" [...]. La donna, che svogliata non era, ne cominciò a mangiare e parve buono; per la qual cosa ella il mangiò tutto». Questa novella contenuta nel *Decameron* di Boccaccio sembra un racconto d'altri tempi. E certamente lo è, perché siamo nel 1300 e Messer Rossiglione, tradito nell'orgoglio, non solo uccide l'uomo amato dalla moglie, messer Guardastagno, ma gli cava il cuore, lo

fa cucinare e lo dà in pasto alla donna. Che, a sua insaputa, gradisce enormemente il lauto pasto. Altri tempi, sì, ma nemmeno così tanto.

In Italia si mangia tutto

Uscendo dal seminato del cannibalismo, ma restando in quello della stranezza in materia di gusti carnivori italiani, troviamo il *Bollito alla Piemontese*, che propone testina, lingua, scaramella (bianco costato); per non parlare della *Finanziera*, tra creste di gallo, animelle e granelle (testicoli) di vitello. O il tanto dibattuto e "stellato" *Piccione*. La *Polenta e osei* veneta si prepara con beccafichi, allodole o tordi, mentre il *Lampredotto* è un faro della cucina toscana: stomaco di bovino (precisamente l'abomaso) solitamente servito nel panino. Spostiamoci a Roma dove, in pieno stile "antico banchetto", puoi deliziarti con un ottimo piatto di *Rigatoni con la pajata*, che è l'intestino tenue del vitellino da latte o del bue. Spostiamoci in Umbria, poi, per assaggiare lo *Spezzatino di coratella* a base di interiora di agnello, coniglio o pollame, per poi passare in Abruzzo con i suoi *Arrosticini*: spiedini a base di carne di pecora, una delizia per chi ama i gusti forti (anzi, diciamo pure selva-

tici). In questo viaggio da nord a sud ricordiamoci di portare sempre con noi dei buoni *Sanguinacci*: così... nel caso in cui avessimo voglia di sgranocchiarci un bell'insaccato di interiora e sangue. Le stranezze carnivore sono infinite, ma una, per il gusto e la "leggerezza", merita ancora di essere nominata: il *Pani c'a meusa* siciliano, un delizioso *street-food* preparato con la milza e il polmone di vitello. Ottimo da fine pasto... E siamo stati solo in Italia!

Stranezze alimentari d'oltre confine

Addentrarsi nelle abitudini alimentari in materia di carne nel resto del mondo sarebbe come assaggiare un pezzo di *Casu marzu* cercando di contare le larve che lo caratterizzano: impossibile, perché questo celebre formaggio sardo ha una consistenza cremosa in cui i simpatici vermetti non sono più riconoscibili. Impossibile quindi elencare tutte le stranezze mondiali, ma qualcuna che ci solletica particolarmente e che vogliamo citare c'è. Andiamo in Francia, per goderci una cena in stile "Pranzo di Babette" a base di *Cailles en sarcophage*, *Foie gras* e *Gardienne de toro*. Procediamo con ordine: nel primo caso, abbiamo dei *vol-au-vent* che simulano un sarcofa-

go, dentro cui caliamo quaglie ripiene di fegatini di pollo, tartufo e funghi; anche il fegato di anatra ingrassata – tra i piatti della tradizione francese, preparato soprattutto nel Périgord, Pirenei e Alsazia – non è indicato per i palati più delicati (e, per essere precisi, anche per quelli più sensibili alla sofferenza dell'animale...), così come il ricco spezzatino di toro selvatico, tipico della Camargue, preparato con vino rosso, carote, cipolle. Da mangiare in loco, e non perché sia complesso da preparare, ma in quanto la carne di toro, almeno in Italia, è praticamente impossibile da reperire. Spostiamoci un po' più al freddo, e per combatterlo possiamo affidarci al sapore intenso dello *Haggis* scozzese, piatto nazionale a base di insaccato di cuore, polmone e fegato di pecora, insaporito con cipolle e farina d'avena e cucinato direttamente nello stomaco dell'animale. Poco gradevole all'aspetto, molto gradevole (a detta scozzese) al gusto. Se il budello ci ha lasciato ancora un po' di appetito, possiamo deliziarci con *Carne di foca* groenlandese, del buon *Stufato di renna* o qualche pezzetto di *Hákarl*, la carne di squalo putrefatta. Gli Islandesi la amano, noi...! Moglie e buoi (preparati come?? ndr) dei paesi tuoi. Nel Sud-est asiatico si può trovare il *Balut*, uovo di anatra o

gallina fecondata e fatto bollire nel suo guscio: la particolarità risiede nel fatto che l'embrione all'interno è già praticamente formato. Meglio forse restare su una classica carne di serpente o qualche sfizioso insetto. Anche con la *Zuppa di pipistrello*, i topi e i vermi delle risaie o la *Torta di sangue di maiale*, Cina e Indonesia non scherzano. Ci sta forse passando l'appetito? I *Testicoli di toro* americani o il *Canguro alla griglia* australiano potrebbero farcelo tornare, magari serviti con un po' di latte e sangue delle tribù Masai. Fino a compiere un ultimo salto in Perù e dintorni, dove si preparano *Porcellini d'India* fritti o stufati con le verdure. Assurdo, vero? Eppure, il celebre *Coniglio alla ligure*, preparato con vino, olive, cipolle ed erbe aromatiche, non se ne discosta poi così tanto. Ecco che allora anche Boccaccio, se potesse leggerci, si farebbe una grassa (o, dato i piatti visti finora, magra) risata, e riterrebbe "normale" la sua novella. Viene da chiederci come Messer Rossiglione avrebbe fatto preparare quel cuore: certamente stufato, con del buon Chianti, qualche rametto di alloro e, perché no, un macinato di interiora miste. Ma forse *Decameron*, a quel punto, si sarebbe chiamato *De Gustibus*. E questa è tutta un'altra storia. ■

Chiara Caprettini

Da sinistra, la *Finanziera*, *Rigatoni con la pajata*, *Bollito alla piemontese*, *Pani c'a meusa*, *Zuppa di pipistrello*, *Cailles en sarcophage*, *Torta di sangue di maiale*.



Un po' di storia... del pollo

Dagli antichi Egizi all'ottocentesca battaglia di Marengo, scopriamo quanto sia stato apprezzato. Un successo che si conferma anche nei trend più attuali

Dai primordi dell'umanità, la carne è da considerare il nutrimento principe per le sue proteine, indispensabili tanto all'uomo primitivo, quanto all'uomo moderno; anzi nello scorrere dei secoli, è stata considerata l'alimento per eccellenza delle classi più elevate socialmente, in altre parole, di chi se la poteva permettere.

Sino alla fine del secondo conflitto mondiale, infatti, mentre per la borghesia il piatto di carne compariva più volte nei menù settimanali, per le famiglie contadine o della classe operaia, vigeva la regola di "carne una sola volta la settimana", in genere per il pranzo domenicale.

Anche la scelta del tipo di carne variava secondo le possibilità economiche: ogni tipo di carne e selvaggina per i ricchi, animali da cortile, in particolare pollame, per tutti gli altri.

Paradossalmente, da un punto di vista salutistico, le famiglie meno abbienti stavano per certi versi meglio perché dosando, sia pure in modo forzato per ragioni economiche, l'utilizzo della carne, ne evitavano le dannose conseguenze, soprattutto l'incremento di acidi urici e lo sviluppo della gotta.

All'epoca, dunque, il consumo di carne consisteva principalmente nei prodotti della caccia e negli animali

da cortile, polli in primis, e, poiché in così poco spazio sarebbe assai arduo raccontare delle varie tipologie di carne, mi soffermerò proprio su questi ultimi, lasciando a puntate future la storia degli altri animali.

Il passato remoto

A raccontare i primi allevamenti di polli sono i numerosi geroglifici risalenti a 5 mila anni fa, che li ritraggono come risorsa alimentare dei villaggi.

Sulle tavole d'Europa la carne di pollo è arrivata nel secondo millennio a.C., con le migrazioni verso Ovest delle popolazioni asiatiche.

Si racconta, in particolare, che galli e pollastri siano giunti ad Atene al seguito dell'armata d'Oriente di Alessandro Magno.

Da Atene a Roma, il pollo continua a mantenere il proprio prestigio. Marco Porcio Catone, Varrone e Columella tramandano nozioni sulle tecniche di allevamento; altre testimonianze sono fornite da poeti e scrittori come Marziale, Giovenale e Petronio.

Quest'ultimo, nel *Satyricon*, descrive le portate del famoso banchetto di Trimalcione dove spicca naturalmente anche la carne di pollo.

Il passato prossimo

Nel Medioevo l'allevamento dei polli era una delle poche attività alle quali la contadina poteva dedicarsi liberamente, senza renderne conto al feudatario: doveva però regalare un numero stabilito di polli e uova al padrone per ogni superficie lavorata.

Inevitabilmente, col tempo, Storia e leggenda spesso si mischiano e così molti sono gli aneddoti legati al consumo di pollo. Eccone un paio.

Il primo ci porta a Enrico IV di Francia, il quale, conversando con Vittorio Amedeo I Duca di Savoia, suo genero, disse: «Io vorrei che, nel mio regno, ogni lavoratore potesse mettere in pentola una gallina, la domenica». Non viene riferita la ricetta e la cottura, tuttavia, in alcuni libri di cucina dell'Ottocento, vi sono ancora citazioni della «Pollastra di Enrico IV», ripiena di uova, prosciutto e carne, fatta bollire con molti legumi freschi e prosciutto affumicato. Niente male!!

Il secondo pollo "storico" è quello "alla Marengo", località nei pressi di Alessandria teatro della famosa battaglia di Napoleone contro gli Austriaci, nel giugno del 1800.

Si racconta che, a un certo momen-



to, apparse sfavorevoli ai Francesi le sorti della battaglia, Napoleone, scoraggiato, dicesse ai suoi generali che suggerivano una nuova strategia: «Fate a modo vostro, io vado a mangiare». Il cuoco si arrabattò con quanto trovò: un pollo, funghi e altri ingredienti, lo fece saltare con olio e vino di Madera... Il piatto venne servito contemporaneamente all'annuncio della vittoria dei Francesi sugli Austriaci.

Il presente

Oggi, con alti e bassi, inchieste e verifiche, si può dire che gli allevamenti di polli sono generalmente di ottimo livello e che il trend di sviluppo, malgrado qualche pecca, sia indirizzato all'eccellenza. Speriamo sia davvero così, ne ripareremo presto. ■

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

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



micrô
è...

un luogo creato da 10 organizzazioni no profit nel Parco delle Cascine di via Chiesa Rossa a Milano, uno spazio ampio, verde... incantevole!

per...

inserire al lavoro giovani con disabilità cognitiva ed offrire alle persone che lo desiderano occasioni per incontrarsi e realizzare iniziative

i servizi...

- feste
- mostre
- spettacoli
- concerti
- laboratori
- mercatini

...e molto altro ancora!

100% SOCIAL FOOD & QUALITY Guaranteed

micrô
ritrovo al portico

Informazioni & Contatti:

Via Chiesa Rossa, 55 Milano
Tel. 339 834.61.29
info@spaziomicro.it
www.spaziomicro.it
www.facebook.com/spaziomicro

La chimica della bistecca

C'è quella sintetica, paradossalmente accettabile per i vegani, e quella cotta con sistemi innovativi in realtà vecchi di due secoli: la carne, trattata da un chimico buongustaio come Dario Bressanini, riserva molte sorprese

Nel bene e nel male (in realtà in questo periodo più nel male che nel bene) non si fa che parlare di carne. Perciò mi è sembrato particolarmente interessante il contributo di un chimico, Dario Bressanini (*La scienza della carne*, s'intitola il suo ultimo libro, sottotitolo *La chimica della bistecca e dell'arrosto*) che non fa sentire noi carnivori, turbati ma perseveranti, dei primitivi irresponsabili. La prima cosa che gli ho chiesto è stata quindi: «ma lei mangia carne?». Mi ha risposto che sì, la mangia, anche se da tempo sta provando a ridurla. «Difficile – dice – privarsi di una cosa che piace, ma visto che la ricerca sostiene che i regimi troppo ricchi di carne o comunque di proteine animali sono negativi per la salute, è effettivamente opportuno inserire nella dieta più vegetali».

Quando e perché ha deciso di occuparsi di alimentazione?

È una passione che viene da lontano, da quando, studente di chimica

con una borsa di dottorato, sono stato spedito negli Stati Uniti per un anno. Là ho imparato a cucinare. La mamma m'inviava per posta le ricette dei piatti che mi piacevano, il ragù, il coniglio... Quando poi ho cominciato a insegnare, ho visto che era molto utile servirsi a livello didattico di esempi tratti dalle esperienze della cucina. Quindi spesso tiravo in ballo nelle lezioni le melanzane alla parmigiana, la macedonia, le bistecche...

Nel libro di Dario Bressanini si parla di Bonus Track: come nei cd, nel testo ci sono ricette di accompagnamento per alcuni piatti di carne. E di bbq (barbecue): le costine o il maiale sfilacciato, due preparazioni classiche del barbecue americano, si possono cuocere anche in casa usando semplicemente un forno o una padella.

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Ha iniziato anche a lavorare come divulgatore scientifico...

Sì, visto che mi piace mangiare e amo cucinare, ho cominciato a osservare quello che facevo con un occhio più scientifico. Quando ho avuto l'occasione di tenere una rubrica sulla rivista *Le Scienze*, ho in un certo senso ribaltato quello che facevo in università. Mentre a lezione usavo degli esempi culinari per spiegare la scienza, nella rubrica, che è rivolta a un lettore non specializzato, uso la scienza per spiegare i perché della cucina.

Ma come scrive un chimico? Formule, schemi, concetti complicati? Questo suo ultimo libro per esempio è alla portata di tutti?

Sì, assolutamente, è scritto pensando a chi non sa nulla di chimica, di fisica, di biologia e non ne vuole sapere nulla. Ci sono nel testo dei passaggi per chi volesse approfondire la parte scientifica, ma il testo è assolutamente pensato per il lettore che vuole semplicemente mettere in pratica, in cucina, le cose che spiego, i procedimenti che suggerisco per raggiungere i risultati che descrivo.

Molte pagine sono dedicate alla cottura della carne...

La novità è la cottura a temperature controllate, futuribile nelle nostre case ma ormai una realtà nelle cucine di molti ristoranti. A me non piace chiamarla cottura a basse temperature perché in realtà il punto chiave è cucinare alla temperatura prestabilita, che siano 50 °C o 80 °C. Se riuscissimo ad avere in casa degli apparecchi che cuociono con questa precisione, permettendo di controllare l'intensità del calore, sarebbe molto più facile preparare certe ricette. Come spiego nel libro, una differenza di 5 °C all'interno di

un arrosto o di una bistecca può fare la differenza tra un ottimo piatto e un alimento duro e immangiabile. In realtà, esperimenti di cottura per un tempo lungo o lunghissimo e a bassa temperatura sono vecchi di quasi due secoli. Sono stati effettuati per la prima volta dal fisico Benjamin Thompson, conte di Rumford (1753-1814), e riscoperti solo di recente dagli chef di tutto il mondo.

Cosa ne pensa del crudismo?

Bisogna distinguere due aspetti. Uno è quello gustativo, e qui è questione di scelte personali; per l'altro, invece, nutrizionale e salutistico, il crudismo non è così utile come viene raccontato. Prima di tutto mangiare carne e prodotti animali crudi espone a dei rischi. Inoltre, spesso si sostiene che i cibi crudi, tipicamente la frutta e la verdura, sono più nutrienti di quelli cotti. In realtà non è così. Ci sono alcune vitamine che vengono effettivamente distrutte dalla cottura, però ci sono nutrienti, come i licopeni o i caroteni, che invece sono resi fruibili per il corpo umano proprio dalla



cottura, per cui, per esempio, si assorbe molto più carotene da una carota cotta che da una cruda. Quindi, dal punto di vista nutrizionale l'ottimo sarebbe alimentarsi con un mix di cose crude e cotte.

E il suo parere sui vegani?

Per molti è una scelta etica e come tale rispettabile. Quello che non si può dire, invece, è che una dieta vegana sia la migliore possibile, tanto è vero che c'è bisogno di un'integrazione, per esempio con la vitamina B12 che si trova solo nei prodotti animali. In letteratura ci sono delle controindicazioni per il feto quando la mamma è vegana. Bisogna esserne consapevoli e farsi seguire per aggiungere appunto vitamina B12, acido folico... La dieta vegana "fai-da-te" è rischiosa, soprattutto per i bambini.

Sfatiemo, per concludere, qualche falso mito...

Alcuni insegnanti delle scuole di cucina dicono ancora che "sigillare" la carne previene la perdita di succhi. Per "sigillatura" s'intende una rosolatura veloce che produce una crosticina che dovrebbe impedire l'uscita dei succhi. Questo non è assolutamente vero: i succhi escono lo stesso, è stato scientificamente provato. Oppure alcuni hanno paura di salare le bistecche prima della cottura perché temono che diventino asciutte, il sale n'estrarrebbe i liquidi. In realtà è vero proprio il contrario: salare prima, almeno certi tipi di tagli, permette loro di mantenere più succo. ■

Paola Chessa Pietroboni



CAMBIA FACCIA
RINFRESCA IL TUO BRAND

PROPOSTE GRAFICHE

LOGO/LOGO RESTYLING
€100.00

BUSINESS CARDS
€100.00

WEBSITE HOMEPAGE + 3 pag.
€400.00

MENU basic
€100.00

TAKE AWAY BAG
€100.00

POSTER STAMPATO
€100.00

POSTER DIGITALE facebook/web
€100.00

Think+++
soluzioni creative

NEXT PAGE
Desserts

Desserts
Sweet Food
Main Food
Sweet Food

Come scegliere i tartufi

Si chiama Tuber, ma è un fungo... di gran pregio

Il tartufo è un alimento tanto strano quanto delizioso. Appartiene alla famiglia delle *Tuberaceae*, funghi ipogei, vale a dire che crescono sotterranei, interrati anche fino a 1 metro dalla superficie. Si possono trovare tartufi vicino alle radici degli alberi, in particolare querce, lecci, pioppi, tigli e altre varietà, oltre che nei boschi che lambiscono i fiumi. Ma solo i nasi esperti dei cani da tartufo possono trovarli. Al mondo esistono circa una sessantina di varietà. Ecco alcune diffuse in Italia.

Nella tradizione italiana

Tartufo bianco
(*Tuber Magnatum Pico*)
È considerato il più nobile.

I migliori provengono dalle Langhe, ormai famose in tutto il mondo proprio per il tartufo. Ha forma globosa, leggermente irregolare. La superficie è di colore bianco-giallastro-verdognolo e più appare liscia, più il tartufo viene considerato di alta qualità. Il bianco ha dimensioni che variano dai 3,5 ai 10 cm di diametro e può pesare anche 500 g. È meglio utilizzare il Tartufo bianco a crudo, così da esaltare il suo sapore delicatamente aromatico, assai diverso da quello agiaceo delle altre varietà.

Tartufo nero
(*Tuber Melanosporum Vitt.*)
È chiamato così per il suo colore scuro uniforme all'interno e all'esterno. È molto profumato e ha un sapore più deciso rispetto al "cugino" chiaro. Il Tartufo nero più conosciuto e più pregiato proviene da Norcia

(Umbria). Si raccoglie in inverno e, a differenza del Tartufo bianco, ha una superficie più coriacea e corrugata. Il peso solitamente varia dai 20 ai 50 g. Il Tartufo nero sopporta meglio le cotture rispetto al bianco.

Tartufo nero Estivo
(*Tuber Aestivum Vitt.*)
Il Tartufo Estivo è precoce rispetto alle altre qualità. Detto anche scorzone, può essere raccolto tra maggio e agosto. La sua scorza è scura, ma, al contrario della varietà invernale, la gleba, cioè la polpa interna, è color crema. Il suo profumo è meno intenso rispetto ai tartufi autunnali e per questo viene considerato meno pregiato.

Tartufo nero Uncinato
(*Tuber Uncinatum Chatin*)
È così definito per la conformazione particolare delle sue spore lunghe e ricurve. Lo si raccoglie tra settem-

bre e dicembre. Simile al Tartufo nero estivo, l'Uncinato è tipico dei terreni argillosi e calcarei e ha un profumo più intenso.

Tartufo Bianchetto
(*Tuber Albidum Pico*)
Chiamato anche Marzuolo, il Bianchetto è un tartufo primaverile dal colore ambrato. L'occhio inesperto può facilmente confonderlo con il più nobile Bianco, ma rispetto a quest'ultimo è più piccolo e il profumo è meno intenso e dunque è meno pregiato. È rotondo, ha superficie liscia ed è diffuso in Romagna, Toscana, Marche.

La conservazione

Il tartufo va conservato in frigorifero a ca. 3 °C, in un contenitore asciutto. Può mantenersi per una settimana, ma di sicuro lo finirete molto prima! ■

Chiara Porati

Think+++
soluzioni creative

PER UN PREVENTIVO CONTATTACI ALLO 0331 910087 o scrivici a info@thinksrl.it
Eventuali costi di stampa, potranno essere valutati a parte.

THINK SRL PARTNER DI CIBI

Forniamo, inoltre, un servizio di Interior Design, completo di sopralluogo, soluzioni creative e viste tridimensionali dei progetti.



ALTOPALATO

CENTRO DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

La scuola di cucina di Milano

20123 - via Ausonio, 13
Tel. 02/58111000 - fax 02/89400311
www.altopalato.it - altopalato@altopalato.it
Facebook : altopalato scuola di cucina

i corsi principali:

cucina classica
alta cucina
la cucina del pesce
piccola pasticceria

e poi...

Corsi monografici di una, due, tre lezioni
Giornate di team building
Occasioni conviviali con piatti di ricerca storica

L'aula di cucina



A CURA DELL'INSERZIONISTA

Scuole al passo con i tempi

Come l'Istituto E. Fermi e la Scuola Media San Giulio di Castellanza, dove s'insegnano in modo nuovo e incisivo lingue, informatica e molto altro ancora

La Scuola Media San Giulio, a orientamento internazionale, nasce nel 2011, all'interno di una realtà scolastica, quella dell'Istituto E. Fermi, da 35 anni sul territorio varesino. Unica nel suo genere, ottiene il riconoscimento ministeriale della parità nel giugno 2012.

Il valore dell'esperienza diretta
Il progetto educativo della scuola s'ispira al pensiero di John Dewey, pedagogista statunitense nato nel 1859, secondo il quale "we learn what we live" ("impariamo quello che viviamo"). Il processo di apprendimento alla San Giulio parte quindi



dall'esperienza diretta del ragazzo, tenendo conto delle situazioni che conosce e che ama. Lo studio delle lingue comunitarie e l'approfondimento delle tecnologie informatiche sono parte essenziale dell'offerta formativa. Per i mesi estivi si propongono vacanze studio-sport all'estero.

Lo stesso approccio, arricchito naturalmente da nuove e più impegnative materie, viene applicato ai corsi del Liceo linguistico, che consente agli studenti di costruire un vero e proprio curriculum internazionale che trova attestazione ufficiale nella certificazione **CertiLingua®** (attestato europeo di eccellenza per competenze plurilingui), conseguita dagli studenti al termine del percorso di studi.

Altrettanto si può dire del metodo applicato all'Istituto Tecnico per il Settore Economico, che ha l'obiettivo di fornire agli studenti le conoscenze e le competenze necessarie per un rapido inserimento nel mondo del lavoro, o, in alternativa, per l'accesso all'università o alla formazione tecnica superiore.

La scuola non trascura poi di fornire gli input essenziali per il corretto uso degli strumenti social e dedica attenzione ai valori educativi della tradizione cattolica a cui s'ispira.



Osservazione diretta e sperimentazione alla base di una buona formazione.

L'educazione alimentare

La proposta formativa è continuamente rinnovata e l'integrazione di nuove attività è all'ordine del giorno. Oggi in particolare molto bolle in pentola, per usare una metafora in linea con questa testata. Per esempio si sta prestando un'attenzione particolare all'educazione alimentare, rivolta sia ai ragazzi, sia alle famiglie. Alcuni esperti del network CiBi (in particolare tecnologi alimentari e nutrizionisti) terranno degli incontri tematici in cui parleranno dell'importanza di adottare fin da ragazzi uno stile di vita sano, che tenga in equilibrio cibo, sport e movimento.

Si sta poi studiando un piano di comunicazione e marketing per promuovere la scuola, anche attraverso una nuova pagina Facebook che vuole essere uno strumento di visibilità e di contatto continuo per allievi, famiglie e territorio. ■

ISTITUTO E. FERMI

SCUOLA PARITARIA
AD ORIENTAMENTO INTERNAZIONALE



SCUOLA MEDIA
San Giulio
CASTELLANZA



SCUOLA SUPERIORE
E. Fermi
CASTELLANZA

DOVE SIAMO

Il nostro istituto si trova a Castellanza (VA).
in Via Cantoni 89

COME CONTATTARCI

Telefona al numero 0331 504012
oppure scrivi una mail a: segreteria@fermi-castellanza.com

www.fermi-castellanza.com



IL PANE FATTO IN CASA

NON È MAI STATO COSÌ FACILE

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

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



Caldo, ma crudo

Amato da chi ha poco tempo per cucinare e dai salutisti incalliti, scopriamo le 10 funzioni del blender, il piccolo e duttile elettrodomestico, al passo con le nuove tendenze alimentari

Pur non apprezzando gli inglesismi superflui, siamo costretti ad ammettere l'efficacia del termine *blender* (dall'inglese *to blend*, "miscelare") rispetto alla traduzione italiana più comune ma fuorviante, cioè "frullatore". Il perché ce lo spiega il nostro esperto Matteo, di *Coeco Elettromarket srl*, in zona Porta Romana, a Milano.

Iniziamo dalla base: che cos'è un *blender*?

È un prodotto unico nel suo genere, a metà tra un frullatore e un robot da cucina. Il *blender* può centrifugare, agitare, spremere, macinare, montare, tritare e frullare alimenti crudi e dalla consistenza

molto solida. È quindi ideale per ridurre in farina alcuni prodotti (come il riso), per realizzare salse e creme (per esempio quella con cioccolato e noccioline o il burro di arachidi), gelati, fondute, puree. Ma la vera peculiarità è che questo elettrodomestico permette di fare zuppe fredde o calde senza cuocere gli alimenti.

Quindi... zuppe "crude"?

Eh già. Proprio come un classico frullatore, il *blender* non cuoce gli alimenti: non ha resistenza elettrica e non raggiunge temperature elevate, come invece accade con i robot da cucina più complessi, con i quali infatti si possono cuocere

pasta, carni eccetera. D'altro canto, i classici frullatori casalinghi sono molto più limitati nelle funzioni. Nel *blender* si inseriscono gli alimenti crudi e sarà l'attrito provocato dalla velocissima rotazione delle lame (26 mila giri al minuto, ndr) a generare la temperatura desiderata, da tiepida a caldissima, in base alla velocità prescelta.

Interessante. Qualcos'altro degno di nota?

Sicuramente i tempi di preparazione molto veloci (i *blender* professionali sono sempre più inseriti nelle cucine dei ristoranti e nei bar) e le caratteristiche delle brocche. Nei modelli più avanzati, oltre alle lame

in acciaio inox, i boccali sono costruiti in modo da creare un vortice all'interno, per una preparazione finale senza grumi, e realizzati con materiali indestruttibili (come il Tritan, con cui si fanno i finestrini degli aerei!). Questa è soprattutto una questione di sicurezza, perché data la potenza del motore (alcuni modelli hanno due cavalli e superano i 1500W), se la brocca fosse in vetro si scheggerebbe.

Chi è l'utilizzatore-tipo del *blender*?

Si va dai classici appassionati di cucina ai principianti, dalle famiglie numerose ai single con poco tempo o voglia di cucinare, senza dimenticare i salutisti e i cultori del crudismo, perché, come è già stato spiegato, è l'unico strumento che permette di fare una zuppa preservando i tanti principi nutritivi presenti nelle verdure. ■

Ilaria Greco

Vitamix è un'azienda statunitense nata negli anni '20. In Italia i suoi blender sono stati introdotti nel 2015 da Künzi SpA, distributore in esclusiva nel

nostro Paese. Sono tre i modelli principali dei blender Vitamix: quello in foto (il VTX PRO330) è tra le novità di quest'anno.

© KÜNZI SpA

Crema calda di piselli

Ingredienti per 4 porzioni
- 250 g di piselli surgelati
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- ½ scalogno
- 500 ml di acqua
- olio E.V.O.
- 2 cucchiaini di panna acida
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Mettete acqua, olio, piselli, carote, scalogno e sedano nel boccale Wet e chiudete il coperchio. Azionate Vitamix gradualmente dalla velocità 1 alla 10 per 8 minuti. Servite calda con una spolverata di pepe e una lama di panna acida. A piacimento unite un po' di taralli.

(Dal libro *Cucinare con il Power Blender*, 2016 Künzi SpA)



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:

13 gennaio 2017 (master.unicatt.it/ammissione)

Riduzione della quota di iscrizione per chi completa l'immatricolazione entro il 4 novembre 2016

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. 2016/2017 - XIV edizione
Milano, febbraio - dicembre 2017

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 - centro.modacult@unicatt.it
Sito web: master.unicatt.it/industriecreative



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

TENDENZE

Poliuretano e agroalimentare: che combinazione!

Forse non sappiamo bene che cosa sia, ma ne siamo circondati e di recente è stato introdotto persino nel comparto... alimentare

Il poliuretano è un materiale plastico molto versatile, disponibile in varie forme (pannelli, lastre e schiume rigide o flessibili) e per questo utilizzato dall'industria nella produzione di un'ampia gamma di prodotti di uso quotidiano: dai materassi alle

vernici, dall'imbottitura di arredi e auto alle suole per le scarpe, senza dimenticare il rivestimento di edifici e frigoriferi, in cui questo *polimero* (cioè una grande molecola costituita da molte parti) garantisce la massima resistenza e capacità di



©RGS EUROPA



©RGS EUROPA

Il poliuretano è un ottimo isolante termico, in grado di resistere a temperature molto basse e per questo già ampiamente impiegato nell'industria del freddo per frigoriferi e congelatori, sia casalinghi che industriali.

isolamento termico. Di recente, poi, sta trovando applicazione anche nell'industria alimentare. Come mai? Dobbiamo preoccuparci di trovare della schiuma poliuretana nella pasta che mangiamo? No, ovviamente.

A proposito di industria alimentare

L'introduzione del poliuretano nell'agroalimentare riguarda alcuni componenti e semilavorati presenti nei macchinari per la lavorazione degli alimenti.

Tra le aziende italiane c'è la *RGS Europa srl* che, forte di una lunga esperienza nel settore dello stampaggio di poliuretani, ha realizzato una linea di formulati (composti in base a formule chimiche specifiche, ndr), dedicata proprio a questo campo di applicazione, al fine di garantire il mantenimento degli standard richiesti per la certificazione nei processi di trasformazione della materia prima. Gabriele Rauei, titolare dell'Azienda, ha sottolineato che il poliuretano è ideale per «sostituire tecnologie e materiali attualmente in uso e al limite dell'idoneità nel campo alimentare. Per alcuni componenti può essere anche un'alternativa all'acciaio inox, in quanto più economica e riproducibile, grazie all'utilizzo di stampi personalizzati». Oltre ai vantaggi dal punto di vista igienico, questo materiale permette l'abbattimento dei costi di produzione delle macchine, è leggero e facile da assemblare. I ridotti consumi di energia necessari alla lavorazione del poliuretano lo rendono un materiale *eco-friendly*, «data anche l'assenza di sottoprodotti di scarto, emissioni in atmosfera e scarichi» - ha aggiunto l'ingegner Rauei -. In ogni caso, rispetto ad altri materiali utilizzati, è molto più resistente nel tempo e può essere riparato». Uno dei primi progetti proposti dalla *RGS Europa* ha riguardato la realizzazione di un setaccio industriale per farine e miscele, ma gli ambiti di lavorazione possono estendersi anche alle imprese che si occupano per esempio di mangimi, zucchero, cacao, latte in polvere e caffè liofilizzato. ■

Ilaria Greco

Dato che assicura l'assenza di proliferazione batterica, il poliuretano si sta sempre più

diffondendo nella produzione di nastri trasportatori per la lavorazione degli alimenti.

#ildragoverdesiveste

Il design per l'acqua di Milano



Il simbolo per eccellenza dell'acqua pubblica a Milano è la 'Vedovella', altrimenti nota come 'Drago verde'. MM e NABA ridisegnano la celebre fontana milanese proiettandola nel futuro. I giovani talenti della Nuova Accademia di Belle Arti Milano hanno realizzato questi concept innovativi ispirandosi al disegno originale del 1931. Ne emerge una visione contemporanea del suo utilizzo, della socialità e del valore dell'acqua pubblica a disposizione di tutti.

Da qui parte una campagna condivisa che esalta la straordinaria ricchezza dell'acqua di Milano e l'importanza della sua buona gestione.



domus

TENDENZE

Quando il pacco parla

Contenitori sempre più interessanti per le loro caratteristiche e per quello che raccontano del prodotto che rivestono e proteggono

La FAO ha valutato che una delle cause dello spreco di cibo nei Paesi in via di sviluppo è la mancanza di procedure e strumenti adeguati per il confezionamento.

Sotto, Coop, nonostante le trasformazioni in corso, conferma che terrà fede all'iniziativa avviata nel 2015 "Prezzi Bassi sempre".

Crush Fagiolo sembra il titolo di una canzoncina per bambini. Invece è il nome della prima carta d'imballaggio ricavata dagli scarti di lavorazione dei fagioli. Eco-sostenibile, riciclabile al 100%, premiata nel 2016 con l'Oscar per i migliori packaging progettati in Italia, è realizzata da un'azienda vicentina, grande produttrice di cereali e legumi. In questo caso si tratta di sacchetti, uno dei complementi indispensabili della nostra spesa insieme a scatole, lattine, bottiglie, vasetti. Come faremmo senza di loro a trasportare fino a casa quello che compriamo? In assenza di un contenitore nessun alimento potrebbe essere spostato, né per brevi, né, tanto meno, per lunghe distanze. In più un confezionamento ben fatto protegge gli alimenti, ne aumenta il tempo di conservazione e ne riduce lo spreco. In un prossimo futuro potrebbe segnalare sempre meglio la presenza di allergeni, reagire al contatto con germi patogeni, rendere addirittura superflua la catena del freddo. E non è tutto. La parola inglese *packaging* vuol dire tante cose: include, oltre alle caratteristiche materiali del contenitore, elementi immateriali relativi al processo produttivo e all'estetica. Anche in

questo caso si tratta di un campo in via di ulteriore miglioramento, in particolare nella direzione della riduzione dei costi, dell'eco-compatibilità e dell'espressività. Cioè, la confezione sarà sempre più "parlante", rappresenterà la prima fonte d'informazione e spiegazione per i consumatori.

Riconoscibilità dei prodotti a marchio

Già da oggi l'imballaggio è determinante nella strategia delle marche.



Prendiamo come esempio la Coop, che ha avviato una significativa trasformazione del suo prodotto a marchio, ben 4mila referenze, per le quali sta ridefinendo profili e grafica. Delle 5 linee studiate, 3 sono ancora in fase di approfondimento: *Io*, dedicata alla cura della persona,

con le tendenze in atto, fin dalla confezione scelta. L'obiettivo è rendere immediatamente riconoscibili i prodotti a marchio e le loro caratteristiche. In molti casi è un risultato che si raggiunge dopo aver sottoposto a vari test packaging e loghi. ■

Paola Chessa Pietroboni



20/10/2016, anno 4, n. 9



27

Rivoluzione Neorurale

Tra Milano e Pavia un progetto di recupero storico-ambientale per valorizzare il grande patrimonio naturalistico e paesaggistico

A sud di Milano, a Giussago, si trova il distretto agricolo *Neorurale*, 1.500 ettari, 450 dei quali naturalizzati, dove cioè natura e agricoltura convivono nella loro originale armonia, generando e proteggendosi reciprocamente.

«Il progetto *Neorurale* – racconta Piero Manzoni, l'amministratore delegato – realizza un nuovo percorso di utilizzo del territorio nelle aree rurali periurbane. Una sfida culturale che guarda al futuro tenendo ben salde le proprie radici».

Da dove nasce l'idea che l'innovazione più importante è quella culturale?

Einstein affermava: "Non si può ri-

solvere un problema usando la stessa mentalità che lo ha creato."

Vediamo un esempio di questa capacità di innovare partendo dalle idee?

Un'idea innovativa realizzata nel comprensorio della *Cascina Cassinazza* a Giussago è stata creare tante aree diverse dal punto di vista ecologico, in modo da stimolare lo sviluppo di habitat eterogenei, sfruttando i canali e i campi già esistenti per la coltivazione del riso. La realizzazione di questi differenti paesaggi ha consentito di raggiungere in soli vent'anni una biodiversità pari a quella che era presente nell'anno Mille.

In che modo il contesto naturale protegge e promuove le attività agricole?

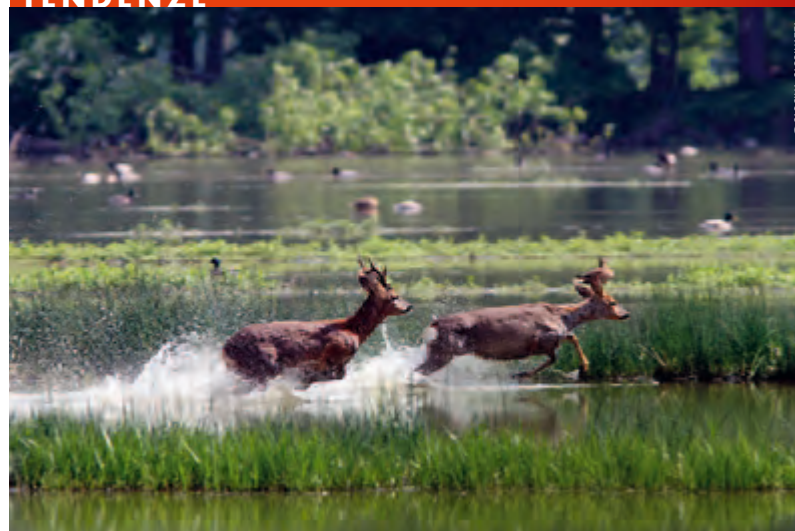
L'avvento dell'agricoltura intensiva e meccanizzata ha ridotto le aree periurbane con valenze naturali e paesaggistiche, convertendole alla produzione e operando un'omogeneizzazione aggressiva. Una delle principali conseguenze della semplificazione ambientale è stata la diminuzione della biodiversità degli insetti, in particolare quelli utili all'agricoltura, come gli insetti impollinatori. La diminuzione della varietà delle specie di insetti ha comportato una diminuzione dei

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

loro predatori, quali per esempio gli anfibii, e di tutte le altre specie della relativa catena alimentare. Se invece si lavora rispettando la Natura, automaticamente si ripristina il suo equilibrio, restituendole la capacità di reagire e di difendersi da attacchi nocivi esterni. Questa è "resilienza". Solo la presenza di insetti utili che a loro volta aggrediscono gli insetti nocivi può essere la risposta per ripristinare le condizioni iniziali e debellare l'attacco.

Neorurale è anche economia circolare...

In passato gli scarti derivanti dalle attività di trasformazione e consumo dei prodotti agricoli erano considerati una risorsa per l'agricoltura e venivano utilizzati per reintegrare nel suolo, insieme all'apporto di sostanza organica, gli elementi nutritivi sottratti col raccolto. In questo modo nell'azienda agricola si innescava un circolo virtuoso capace di autosostenersi. Oggi questo circolo virtuoso è stato interrotto. Gli scarti prodotti non tornano al suolo, ma diventano rifiuti o reflui (liquidi di scarico) che devono essere trattati per non inquinare l'ambiente. Quella attuale è un'economia lineare: prende, usa e getta. Per questo motivo alla Cassinazza abbiamo ritenuto



©CASCINA CASSINAZZA

©CASCINA CASSINAZZA

essenziale utilizzare sui nostri campi fertilizzanti organici provenienti dal ciclo dei rifiuti dopo essere stati accuratamente controllati e trattati. Restituendo alla terra ciò che le viene tolto con il raccolto ricostruiamo il circolo virtuoso di un tempo, donandole nuovamente fertilità e produttività.

Tutelare l'ambiente naturale significa anche salvaguardare i suoi aspetti architettonici. Nell'area di Neorurale sorgono varie cascine. Qual è il loro ruolo?

Le aree periurbane valorizzate come il *Comprensorio Neorurale della Cassinazza* possono avere un'importante funzione sociale soprattutto per gli abitanti della città. L'opportunità di lavorare in un ufficio con vista sulla campagna, di essere circondati dal verde e di passeggiare in riva ai canali ci ha spinto a iniziare questa innovazione culturale: portare in campagna attività lavorative tradizionalmente urbane.

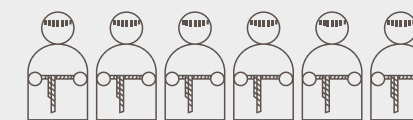
In sostanza attraverso la innovazione culturale ci occupiamo di efficienza delle risorse naturali, sia in campo agronomico, che architettonico, sia in campo ambientale che energetico... e tutto questo è visibile nelle nostre realizzazioni. ■

Flavio Merlo

Sotto, Piero Manzoni, amministratore delegato di Neorurale.



©CASCINA CASSINAZZA



Coop. Soc. EFFATÀ
ONLUS

La cooperativa sociale Effatà nasce nel 1998 a Busto Arsizio e ha come scopo l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate. Offriamo molteplici servizi, interessanti e utili tra cui:



Assemblaggi industriali e confezionamento conto terzi



Logistica, gestione spedizioni, attività di corriere espresso. Trasporti



Bomboniere artigianali. Oggetti regalo per ricorrenze e festività. Restauro testi

Coop. Soc. EFFATÀ Onlus
SERVIZI E ATTIVITÀ ARTIGIANALI PER IL PRIVATO E L'INDUSTRIA
Per informazioni, Tel/fax: 0331 620146 - email: effata98@virgilio.it

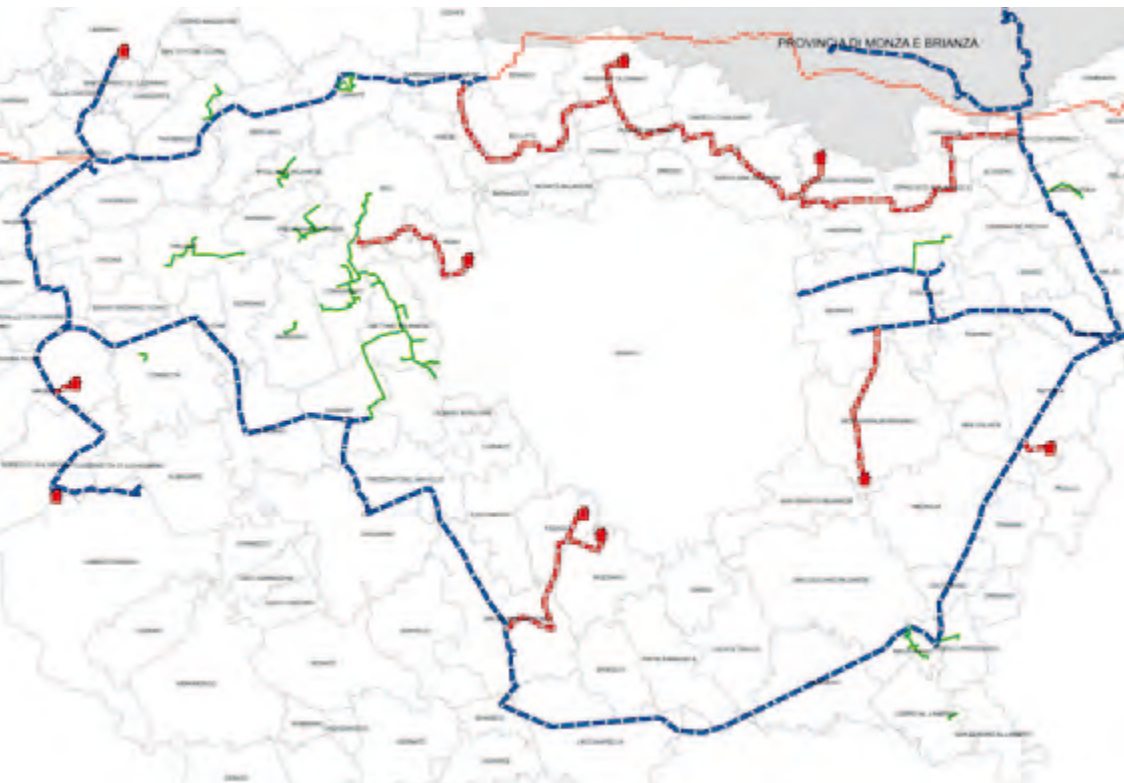
La Milano intelligente

Grazie al Gruppo CAP la fibra ottica sarà inserita nelle reti fognarie della Città Metropolitana di Milano. La connessione viaggerà con una capacità di trasmissione dei dati fino a 50 Gigabit al secondo

La Città Metropolitana di Milano si appresta a diventare una delle città più cablate e interconnesse d'Europa grazie al completamento dell'anello di rete in fibra ottica che scorrerà nelle reti fognarie, per un totale di 2.210 km di dorsale telematica. L'accordo, stipulato tra Gruppo CAP, gestore del servizio idrico integrato sul territorio, e Città Metropolitana, si avvia alla sua fase finale, con il cablaggio di 9 nuovi Comuni (Bollate, Paderno Dugnano, Cusano Milanino, Cinisello Balsamo, Sesto San Giovanni, Cologno Monzese, Cernusco sul Naviglio, Carugate, Pessano con Bornago) e 10 sedi del Gruppo. L'infrastruttura garantirà una connessione veloce, fino a 50 Gb/sec. (attenzione a non confondere il bit con il byte, misura che non si riferisce alla velocità ma alla quantità di dati ndr), in linea con gli obiettivi fissati dall'Agenda Digitale Italiana. Questo consentirà l'avvio di servizi "ultra broadband" (che assicureranno cioè l'accesso ultra veloce a Internet) in grado di trasformare il territorio in un asset strategico rivolto sia agli operatori delle telecomunicazioni, sia alle Pubbliche Amministrazioni, in un'ottica di integrazione. Grazie a questo accordo, infatti, la Città Metropolitana di Milano velocizzerà la propria rete informatica, apportando vantaggi concreti in luoghi pubblici come biblioteche, ospedali, scuole, di cui i cittadini sono i primi fruitori.

Gruppo CAP, con un investimento di 2 milioni e mezzo di euro, provvederà alla posa e cura dell'ultimo tratto di fibra ottica, inserendola direttamente nei collettori fognari e riducendo così i costi dell'infrastruttura e l'impatto sull'ambiente. Città Metropolitana di Milano percepirà le royalties che deriveranno dalla posa del cavo in fibra, brevettato e registrato nel 2013 allo *European Patent Office* dalla allora Provincia di Milano, il primo esempio concreto su vasta scala del piano *SmartCity*, presentato nel 2015 dal Governo Italiano. «Con il completamento dell'anello – ha sottolineato Alessandro Russo, Presidente del Gruppo CAP – ci impegniamo, insieme ai Comuni, a offrire ai cittadini un servizio di qualità e un'eredità importante per lo sviluppo del territorio della Città Metropolitana, che trarrà da questa infrastruttura innumerevoli vantaggi per la gestione di tutta la rete che connette le amministrazioni locali e gli edifici pubblici». Monica Chitto, Consigliera delegata ai servizi pubblici di interesse generale della Città Metropolitana di Milano, ha commentato: «l'accordo stipulato con Gruppo CAP rappresenta il concreto impegno della Città Metropolitana nell'attività di ricerca e sviluppo, al fine di offrire servizi sempre più moderni e all'avanguardia ai cittadini e ai Comuni». ■

Chiusura dorsale e sedi CAP. In totale una dorsale telematica di 2.210 km.



Anche a New York e a Los Angeles i cavi della fibra ottica sono stati posati lungo la rete idrica antincendio dismessa, nei tunnel e sulle condutture di servizio dei mezzi di trasporto della metropolitana, al fine di utilizzare le infrastrutture esistenti e permettere una copertura capillare del territorio, riducendo i disagi per la mobilità urbana.



Chi è il 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.

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
Expo Gate Via Luca Beltrami 1, Milano – Dalle 10.00 alle 20.00
Camera di Commercio di Milano
Via Meravigli 9/B, Milano
Le biblioteche comunali di 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
Dalle 9.30 alle 18.30
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 Sapori
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 Giusani 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

Viale 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 Amoretti ang. Via Bovisasca - Novate M.

Ipercoop Sarca - Sesto San Giovanni

Via Milanese 10 - Sesto S. G.

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





Guarda al futuro anche dopo di te

Con un lascito testamentario a EMERGENCY i tuoi valori possono continuare a vivere nel lavoro dei nostri medici e dei nostri infermieri.
Fai continuare il futuro anche dopo di te.



EMERGENCY
www.emergency.it



Per avere maggiori informazioni sulle nostre attività e per conoscere le modalità di destinazione di un lascito a EMERGENCY compila questo coupon e spedisilo via fax allo 02/86316336 o in busta chiusa a **EMERGENCY - UFFICIO LASCITI:**

via Gerolamo Vida 11 – 20127 Milano - T +39 02 863161 – F +39 02 86316336
via dell'Arco del Monte 99/A – 00186 Roma - T +39 06 688151 - F +39 06 68815230
email: lasciti@emergency.it

NOME	COGNOME	
INDIRIZZO		
CITTÀ	CAP	PROVINCIA
email*	TEL.	

*Il tuo indirizzo email ci permetterà di inviarti informazioni più velocemente e di risparmiare i costi di carta, stampa e spedizione.

FIRMA (per presa visione e accettazione dell'informativa sotto riportata)

Informativa sulla privacy ai sensi dell'art. 13, d.lgs. n. 196/2003 - I dati personali raccolti sono trattati, con strumenti manuali e informatici, esclusivamente per finalità amministrative conseguenti al versamento di contributi a sostegno dell'associazione, per l'invio della pubblicazione periodica e per la promozione e la diffusione di iniziative dell'associazione. Il conferimento dei dati è facoltativo. Il mancato conferimento o il successivo diniego al trattamento dei medesimi non consentirà di effettuare le operazioni sopra indicate. I dati personali raccolti potranno essere conosciuti solo da personale specificamente incaricato delle operazioni di trattamento e potranno essere comunicati agli istituti bancari che effettueranno il trattamento dei dati per le finalità relative alla gestione dei mezzi di pagamento e a terzi ai quali sono affidati la predisposizione e l'invio della pubblicazione periodica. I dati trattati non saranno diffusi. Titolare del trattamento è EMERGENCY - Life Support for Civilian War Victims ONG ONLUS, Via Gerolamo Vida 11, Milano, in persona del Presidente e legale rappresentante pro tempore. Responsabile del trattamento è Alessandro Bertani, al quale è possibile rivolgersi, all'indirizzo sopra indicato o a privacy@emergency.it, per esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003, tra i quali quelli di consultare, modificare, cancellare, opporsi al trattamento dei dati e conoscere l'elenco aggiornato degli altri responsabili.