

CiBi



Con il Patrocinio di

Milano



Comune
di Milano

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 4 - n. 7
21 luglio 2016
www.cibiexpo.it



**Speciale
acqua**



**Il laboratorio
a guardia
della nostra
acqua**

**Simonetta Agnello
Hornby: memorie
di viaggi, cucina
e tradizione**



**L'olio di palma,
versatile ma
controverso**



**Un tuffo dove
l'acqua è
più blu... mirtillo**



IL CIBO NON SI SPRECA. È PREZIOSO.



Creatività di www.BuonFineStudio.com

Applichiamo la legge del Buon Samaritano e, tutti i giorni, **recuperiamo** i prodotti alimentari vicini alla scadenza o con confezioni ammaccate, sicuri e ancora perfettamente commestibili, e li **doniamo alle persone bisognose**, assistite dalla rete delle organizzazioni non profit presenti sul territorio della Lombardia.

In questo modo **non sprechiamo** cibo, promuoviamo la **solidarietà a chilometro zero** e **evitiamo di produrre** migliaia di tonnellate di rifiuti.

NEL 2015 SONO ANDATI A BUON FINE:

PRODOTTI ALIMENTARI RECUPERATI*	KG 809.435
PERSONE ASSISTITE	8.965
NUMERO DI PASTI	1.875.000
NUMERO ONLUS DESTINATARIE	79
NEGOZI COOP LOMBARDIA COINVOLTI	49
VALORE DEI PRODOTTI DONATI*	€ 3.886.939

*Compreso il supermercato del futuro EXPO 2015.



Coop Lombardia



Coop Lombardia



filodiretto@lombardia.coop.it



www.e-coop.it | www.partecipacoop.org



NUMERO VERDE GRATUITO: 800.016.706

EDITORIALE

Sì o no? E dopo?

Si parla tanto di referendum. La parola viene dal latino *referre*, “riferire”: i cittadini sono invitati a riferire, cioè a esprimere il loro parere su una serie di questioni. Bello, ma in realtà lo strumento del referendum non è stato sempre apprezzato. Per esempio, gli Inglesi (proprio loro!), da sempre convinti sostenitori della democrazia rappresentativa parlamentare, nel Settecento disapprovarono il tentativo giacobino di introdurre in Francia questa forma di consultazione. Non avevano tutti i torti visto che l'esperimento finì rapidamente nel bagno di sangue della Rivoluzione, con linciaggi e decapitazioni richiesti proprio a furor di popolo. In Italia nel 1970 è stata approvata la legge attuativa del

referendum abrogativo. Da allora a oggi siamo stati travolti da una valanga di consultazioni, a partire da quella del 1974 sul divorzio, in cui vinsero i “no” all’abrogazione della legge che lo aveva istituito, con un’affluenza dell’87% degli aventi diritto. Il quesito era evidentemente in quel caso chiaro e coinvolgente. Coinvolgente, ma con più implicazioni, e quindi meno chiaro, il referendum sull’acqua del 2011 per abrogare le leggi sulla sua privatizzazione. Capita infatti di essere chiamati a decidere su questioni complicate, con conseguenze che per i non addetti ai lavori (e a volte anche per gli addetti) sono difficilmente prevedibili. ■

Paola Chessa Pietrobboni





4

Sommario

Speciale acqua
Un tuffo dove l'acqua è più blu... mirtillo

di Chiara Porati

Acqua: istruzioni per l'uso

di Toni Sàrcina

L'acqua come forza motrice

di Carmen Rando

ImmediaTest-acqua®

un kit di consapevolezza

di FEM2-Ambiente srl

La vita millenaria del ghiaccio

La redazione

Uno sguardo glaciale

di Marco Tosi

Il laboratorio a guardia della nostra acqua

di Angela Manenti, MM SpA

Protagonisti

Memorie di viaggi, cucina e tradizione

di Bianca Senatore

I segreti della spesa

Sorbetti & Co. i freddi dolci dell'estate

di Chiara Porati

Le piccole mandorle dell'Alta Murgia

di Carmen Rando

Tendenze

Il gelato: più artigianale di così, non c'è!

di Ilaria Greco

L'olio di palma, versatile ma controverso

di Paola Chessa Pietroboni

Contadini e allevatori super istruiti

di Bianca Senatore

Ghe Sem

MilanFoodLaw

IdroSerra, un progetto per risparmiare acqua

di Marina Villa

A proposito di acqua

Taglio laser e invisibile: ecco la fontanella del futuro

Hanno collaborato a questo numero

FEM2-Ambiente

Nasce nel 2010 come spin-off dell'Università di Milano Bicocca e opera prevalentemente nell'ambito della ricerca e sviluppo nel settore delle biotecnologie. L'Azienda si dedica principalmente all'erogazione di servizi innovativi in diversi settori e allo sviluppo e commercializzazione di prodotti di educazione, con un'attenzione costante agli aspetti ambientali. FEM2-Ambiente si occupa anche di sviluppare progetti con partner di ricerca o d'impresa e attività di educazione su scala nazionale e internazionale.

www.fem2ambiente.com oppure
http://acqua.fem2ambiente.com/.

Idro Group

È un consorzio di aziende con più di 40 anni di esperienza nel settore ambientale, specializzate nella progettazione, costruzione, gestione e manutenzione di impianti e sistemi per il trattamento dell'acqua e dei rifiuti, nonché per la produzione di energia da fonti rinnovabili. Idro Group si afferma sempre più come punto di riferimento nel campo del trattamento delle risorse naturali (acqua, aria ed energia), con il preciso intento di fornire soluzioni all'avanguardia per la tutela del territorio e delle sue risorse.

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, sede di una celebre scuola di cucina. È presidente della *Commanderie Des Cordons Bleus de France*.

Patrizia Toia

Dal 2004 è parlamentare europea eletta nelle liste del Partito Democratico. Vicepresidente della Commissione Industria, Ricerca ed Energia, membro della Commissione Sviluppo, dal 2010 è anche vicepresidente del gruppo dei Socialisti & Democratici.

Marco Emanuele Tosi

Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, Guida Alpina, gestore di un rifugio alpino, coordinatore dei Gazzetta Summer Camp. È da sempre impegnato nella tutela ambientale e nell'educazione alla sostenibilità.

SPECIALE ACQUA

Un tuffo dove l'acqua è più blu... mirtillo

Ricette rinfrescanti per imparare a bere con gusto in modo salutare

Le acque aromatizzate, un trend delle ultime estati per dissetarsi con gusto, controllando l'apporto di zuccheri.

L'acqua è la principale fonte di idratazione del nostro corpo e dovremmo imparare a berne almeno 1 litro e mezzo al giorno. D'estate, per contrastare il caldo, servirebbe assumerne ancora di più. Spesso, in questa stagione, per soddisfare anche il palato, si fa uso di bevande dissetanti e gustose, che però, insieme al gusto, apportano al nostro organismo anche un'infinita serie di coloranti, acidificanti, conservanti e dolcificanti. Insomma, niente di propriamente salutare. L'ideale sarebbe dissetarsi soltanto con bicchieroni d'acqua fresca "del sindaco", magari con una fetta di limone; ma se si vuole aggiungere un po' di "sprint" al contenuto della propria bottiglietta, si possono unire tocchetti di frutta o verdura ed erbe aromatiche. Proviamo?

Come preparare le acque aromatizzate

In generale, per realizzare originali

acque aromatiche e dissetanti, servono:
- 1 lt d'acqua del rubinetto (se quella della vostra città è buona)
- 200 g di frutta o verdura
- 1 rametto di erbe aromatiche (se presenti nella ricetta)
- 1 caraffa capiente
- ghiaccio (a piacere).
Le preparazioni a base di acqua e frutta richiedono un minimo di 3 ore di infusione, ma si possono lasciare anche per 8. Quando l'infusione sarà pronta, unite il ghiaccio. Potrete mangiare la frutta o la verdura utilizzata tagliata a pezzetti. Ecco alcune ricette.

Detox

- 1 limone non trattato
- 1 cetriolo tagliato a fette sottili
- 1 rametto di menta piperita.

Rinfrescante

- 150 g di albicocche
- 50 g di mirtillo
- 1 rametto di lavanda con fiore.

Acqua Aromatica: variante con pompelmo rosa

Acqua Digestiva

Acqua Rinfrescante

Acqua Happiness



© CHIARA VISCONTI

CiBi

Arte e scienza del cibo
Periodico gratuito
Anno 4 - n. 7
Milano
21 luglio 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

Bianca Senatore - bianca.senatore@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: S. Agnello Hornby, foto

di Dario Canova; minimali dall'alto in basso: MM

SpA, Chiara Visconti, East Africa Business Week

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: Tecnostampa - Pignoli Group Printing

Division; Loreto - Trevi

Stampato su carta patinata opaca 90 gr BURGO

UNO PRIME MATT.

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013

presso il Tribunale di Milano

© 2016 Cibi srl

È vietata la riproduzione anche parziale di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari senza l'autorizzazione dell'Editore. L'Editore dichiara la propria disponibilità a regolarizzare eventuali omissioni o errori di attribuzione.

Commerciale:

cell. 360 883149

matteothink@gmail.com

Pubbliche relazioni:

Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

Visita il nostro sito

www.cibiexpo.it

Troverai approfondimenti, contenuti extra e la versione digitale dei numeri precedenti di CiBi.

Nella prossima uscita:

Giulia Pisani

Una vita fantastica tra

fatiche ed emozioni



Acqua: istruzioni per l'uso

L'acqua, si sa, è un bene prezioso, ma spesso non sappiamo come utilizzarla nel modo più appropriato e nella giusta quantità

Non ce ne rendiamo conto, ma l'acqua è terribilmente presente nella nostra quotidianità, dai gesti più semplici, come berla, a quelli più articolati come preparare gli alimenti. Proviamo a osservare da vicino alcuni di questi momenti.

Bere acqua

Il modo di bere acqua necessita di alcune attenzioni tutt'altro che trascurabili.

- Bere lentamente

Specie sotto la canicola estiva, frequentemente si osserva come

l'acqua venga "ingoata" più che bevuta e questo non è raccomandabile. Al contrario, l'acqua, in particolare quella gassata, deve essere sorseggiata lentamente: in questo modo viene assimilata correttamente, contribuendo in modo determinante a soddisfare la sete.

- Bicchiere o bottiglia?

Bere "a garganella" (cioè dal collo della bottiglia), anche se considerato sportivo e "giovane" è da evitare poiché si perde il controllo della quantità ingerita e talvolta si può incorrere nella strana sensazione di gonfiore allo stomaco. Meglio affidarsi a bicchieri, anche se di plastica.

- Acqua a temperatura ambiente o ghiacciata?

È ancora troppo diffusa, specie tra i più giovani, la cattiva abitudine di bere acqua ghiacciata o addirittura allungata con cubetti di ghiaccio. Le bevande ghiacciate danneggiano la digestione con possibili rischi di congestioni. L'aggiunta poi di cubetti di ghiaccio è da escludere in modo assoluto, soprattutto perché si può modificare la purezza della stessa acqua minerale, in particolare se i cubetti sono stati formati in congelatore.

- Solo acqua minerale?

Certamente no, soprattutto quando si ha la conferma che l'acqua proveniente dagli acquedotti comunali offre garanzie sufficienti di purezza. Sono fortunate in tal senso tutte le persone residenti in località montane con sorgenti naturali e purissime.

- Come scegliere l'acqua minerale?

Non c'è che l'imbarazzo della scelta. Di massima si può consigliare acqua oligominerale, facendo attenzione alla data di scadenza, obbligatoria: se la scadenza è imminente, meglio scegliere acqua più recente. Per scrupolo, guardate sempre in trasparenza le bottiglie di vetro e accertate che non vi siano all'interno corpi estranei:

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

qualche volta il lavaggio non riesce a eliminare totalmente impurità o altri residui.

Meglio quella naturale o gassata? Si tratta prima di tutto di gusti personali. Si può tuttavia suggerire di bere acqua naturale fuori pasto come bevanda dissetante e utilizzare quella gassata durante i pasti: le "bollicine" possono aiutare la digestione dei cibi.

L'acqua in cucina

Sarebbe necessaria un'intera collana di libri per descrivere l'uso dell'acqua in cucina, dalla preparazione del brodo alle minestre, dalla cottura degli ortaggi al cosiddetto "bagnomaria" e a infinite altre applicazioni. Qui mi limiterò ad accennare alcuni usi di grande importanza.

- La *cottura della pasta*, parte essenziale ed esclusiva della cucina italiana.

Per *ogni 100 grammi di pasta* è necessario *1 litro d'acqua*: per questo servono pentole capienti, in quelle piccole la pasta potrebbe attaccarsi durante la cottura.

- La *preparazione del pane* richiede un perfetto dosaggio di acqua e farina.

- La *preparazione degli sciroppi* (per bevande, sorbetti, granite e per inumidire i dolci) vuole un equilibrio assoluto fra acqua e zucchero.

- La *preparazione della polenta* comporta una dose di acqua particolarmente abbondante (per esempio per 500 g di farina gialla si utilizzeranno 2 lt d'acqua). Molto dipende anche dalla grana della farina e dal risultato che si vuole ottenere: in generale si userà più acqua per la farina a grana più grossa.

Qualche nota di galateo

È buona regola, almeno per le occasioni conviviali di una certa importanza, non porre le bottiglie dell'acqua minerale sulla tavola. È consigliabile utilizzare belle caraffe di vetro o cristallo: una per l'acqua gassata e una per l'acqua naturale. Se quella gassata perde un poco della sua effervescenza non è poi così male e la stessa cosa vale per la temperatura, sovente troppo fredda.

Quando viene servito un piatto che è possibile gustare con l'aiuto delle mani (per esempio, piccoli volatili come le quaglie o altra selvaggina) è bene prevedere, accanto al piatto di ciascun commensale, una coppetta con acqua

fresca affinché l'ospite possa lavare le dita. In questo caso, bisogna però predisporre anche piccoli teli di cotone individuali per asciugarsi. Da qualche tempo, seguendo l'uso orientale, si sta diffondendo l'abitudine di preparare piccoli asciugamani impregnati di acqua tiepida per facilitare l'operazione.

Un po' di storia

- La quasi leggendaria *acqua e zammù*. Siamo a Palermo e qui, pare sin dalla dominazione araba, esiste la tradizione dell'acquiolo ambulante, l'*acquavitaro*, che offriva e offre acqua e anice. Pare che la parola "zammù" derivi dal sambuco con il quale si preparava un antico digestivo.

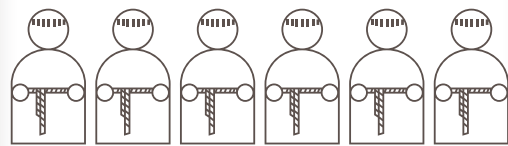
- L'altrettanta famosa acqua di *seltz, sale e limone*.

Una tradizione che esiste ancora nella parte orientale della Sicilia, per esempio ad Aci Castello: al chioschetto si prepara *acqua di seltz, sale e limone* con succo di eccezionali limoni locali e con la fila di consumatori italiani e stranieri che attendono il loro turno per gustare l'ottima e dissetante bevanda. ■

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

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





Coop. Soc. EFFATÀ
ONLUS

SERVIZI E ATTIVITÀ ARTIGIANALI
PER IL PRIVATO E L'INDUSTRIA

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.



PER INFORMAZIONI

Tel./fax: 0331 620146 • e-mail: effata98@virgilio.it

L'acqua come forza motrice

"Mulino. Sta sempre bene in un paesaggio". Così scriveva Gustave Flaubert nel suo Dizionario dei luoghi comuni. È davvero solo una tradizione perduta? Non del tutto

Bienno in Val Camonica, nella lombarda provincia di Brescia, fa parte di un club particolare, quello de *I borghi più belli d'Italia*. Qui è ancora in attività un antico mulino ad acqua, ubicato in un edificio del 1400, trasformato in mulino-museo dal Comune.

Il funzionamento di questo tipo di macchina è semplice: l'acqua, convogliata da canali artificiali, cade sulle pale della ruota idraulica e la fa girare. La ruota ha denti di legno che s'innestano in una serie d'ingranaggi di ferro collegati alla macina, formata da due mole di pietra, quella superiore rotante, con un foro

centrale attraverso il quale scendono i chicchi dei cereali, l'altra fissa. Dai chicchi polverizzati si ricavano le farine. A Bienno è ancora possibile acquistare la farina appena macinata, setacciata e raccolta in un'enorme cassa di legno.

Gli amici dei mulini

Convinti che i mulini storici in Italia e nel mondo costituiscano un patrimonio da salvaguardare e valorizzare, studiosi e simpatizzanti hanno dato vita nel 2011 all'Associazione Italiana Amici dei Mulini Storici.

Un primo obiettivo è censire e catalogare i mulini esistenti. Un altro è

stimolare la creazione di cantieri di restauro e ristrutturazione di edifici dotati spesso di un interessante valore storico e architettonico. In questo modo, oltre a promuovere una specifica forma di turismo, si potrebbe rilanciare un'attività capace di trasformare in ottime farine i prodotti dell'agricoltura biologica. In coerenza con questi propositi a San Vittore Olona, comune della città metropolitana di Milano, sono iniziati gli interventi per realizzare il progetto *Reti Nel Parco Dei Mulini*. Tra gli obiettivi, la riqualificazione del paesaggio con i suoi corridoi fluviali in un territorio caratterizzato

dalla presenza di numerosi mulini (il Mulino Meraviglia, il Mulino Visconti, il Mulino del Miglio, il Mulino Moroni), oltre che da importanti elementi architettonici come il Castello di Legnano, la fortezza del XIII secolo voluta da Ottone Visconti. Per chi è sensibile al fascino dei mulini si segnala infine che ogni anno si organizza le *Giornate europee dei mulini* (nel maggio 2016 la sede è stata l'Italia), con numerose adesioni degli opifici che per funzionare sfruttano l'energia idraulica, come segherie, magli per la lavorazione dei metalli, frantoi, pile da riso. ■

Carmen Rando



L'Associazione Italiana Amici dei Mulini Storici ha sede a Revere, in provincia di Mantova, in Piazza Castello 12. Sito web: www.aiams.eu.

ImmediaTest-acqua® un kit di consapevolezza

Quando i risultati della ricerca scientifica si trasformano in prodotti e servizi innovativi a tutela dei consumatori e dell'ambiente

ImmediaTest-acqua® è un kit di analisi fai-da-te che analizza il livello qualitativo dell'acqua del rubinetto misurando sei tra i suoi principali parametri chimici e confrontando poi i valori rilevati con quelli previsti dalla legge. L'acqua è una risorsa fondamentale per la vita e *ImmediaTest-acqua®* nasce con l'intento di educare i cittadini a un consumo consapevole, modificando i comportamenti che determinano inquinamento e sprechi, e aiutando a individuare azioni capaci di preservarla. Naturalmente *ImmediaTest-acqua®* vuole anche essere uno strumento per rassicurare i consumatori che mostrano scetticismo riguardo la bontà dell'acqua di rubinetto nonostante sia quotidianamente controllata attraverso accurate analisi chimiche, fisiche e microbiologiche da acquedotti ed enti

di gestione che ne garantiscono la qualità sino al contatore. Tuttavia i controlli sulla rete domestica sono a carico del privato. Infatti, il problema con le acque domestiche spesso riguarda la scarsa manutenzione del tratto finale, il cosiddetto "ultimo miglio", dove sarebbe meglio effettuare accertamenti periodici, verificando le condizioni di tubature e impianti per evitare che ristagni e corrosioni possano "sporcare" la nostra acqua.

Come funziona

ImmediaTest-acqua® è uno strumento facile. Per eseguire l'analisi è sufficiente immergere nell'acqua per pochi secondi le cinque strisce colorimetriche di cui si compone il kit: esse cambieranno colore a seconda delle caratteristiche dell'acqua, restituendo i valori di pH e durezza, nonché il contenuto di solfati, cloruri, nitrati e nitrati. Confrontando poi i colori assunti dalle diverse strisce con quelli riportati sulla scheda di lettura si avrà un quadro della qualità chimica

dell'acqua di casa. Per chi volesse approfondire le proprie conoscenze sul tema, un manuale spiega il significato dei diversi parametri e le misure da adottare sia per il risparmio idrico, sia in caso si riscontrino valori anomali. *ImmediaTest-acqua®* è stato sviluppato da un team di biologi e biotecnologi dell'Università degli Studi di Milano - Bicocca che nel 2010 creano una spin-off, FEM-Ambiente (www.fem2ambiente.com), con lo scopo di trasformare i risultati della ricerca scientifica in prodotti e servizi innovativi a tutela dei consumatori e dell'ambiente. Nel corso di questi sei anni di attività l'Azienda ha arricchito la sua offerta, affiancando al kit fai-da-te anche analisi professionali dell'acqua eseguite presso i laboratori dell'Università. ■

FEM2-Ambiente srl

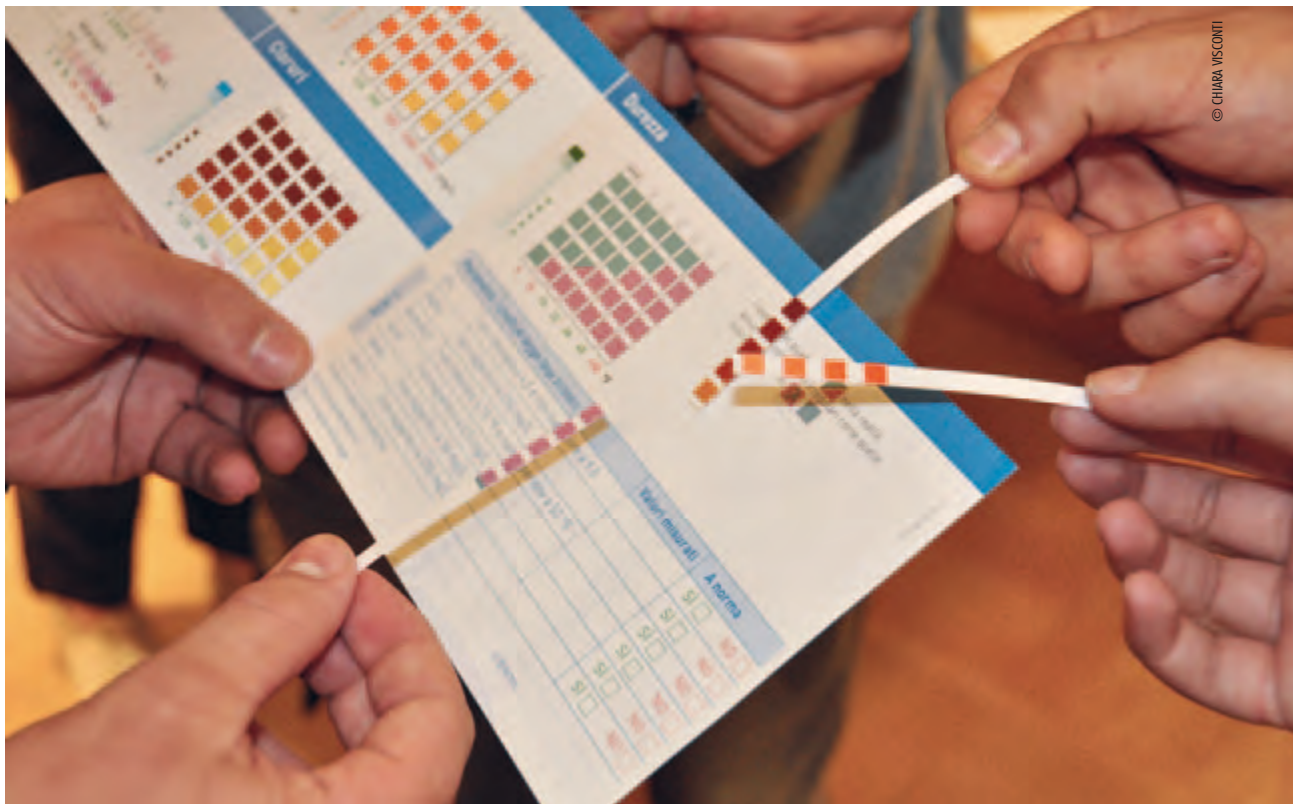


FEM2 AMBIENTE
SOCIETÀ SPIN-OFF
DELL'UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI
MILANO-BICOCCA



© FEM2 AMBIENTE SRL

Con il kit *ImmediaTest-acqua®* si può controllare la qualità dell'acqua del rubinetto. Un modo pratico per conoscere meglio l'acqua domestica, migliorandone i parametri e l'utilizzo.



© CHIARA VISCOTTI

La vita millenaria del ghiaccio

... di fronte al plotone di esecuzione, il colonnello Aureliano Buendía si sarebbe ricordato di quel remoto pomeriggio in cui suo padre lo aveva condotto a conoscere il ghiaccio.
(G. Garcia Marquez)

Forse i più giovani non lo sanno, ma una volta per conservare il cibo si utilizzavano le antenate dei frigoriferi, le *ghiacciaie*. Erano grotte, profondi buchi nel terreno, costruzioni in muratura o speciali contenitori a forma di parallelepipedo che venivano riempiti con grandi blocchi di ghiaccio, prodotti in inverno, conservati fino all'estate e trasportati poi dove occorreva, anche affrontando lunghi tragitti. Più semplici le *neviere*, raccolte di neve ben pressata che grazie al freddo si trasformava in ghiaccio.

Sistemi antichi utilizzati già dagli uomini preistorici come testimoniano le grotte delle Alpi Apuane. Alcune ghiacciaie in muratura, costruite ai tempi del Granducato di Toscana, esistono ancora, per esempio nelle aree montuose del Chianti, luoghi storico-turistici da visitare. Ma allora ogni città cercava di provvedere a modo suo: a Firenze si sfruttava l'acqua dell'Arno o quella dei cosiddetti *laghi per il ghiaccio*, realizzati a questo scopo. Prato usava le *gore*, i piccoli canali in cui era convogliato il Bisenzio

attraverso la città, Pisa i *fossi* dei bastioni. L'acqua veniva lasciata ghiacciare e in primavera s'iniziava a spezzare, per essere poi venduta. In altre parti d'Italia si faceva ghiacciare la neve, quando non era direttamente utilizzata per preparare gelati e sorbetti con l'aggiunta di limone o caffè (produzioni antiche che in Campania, Calabria e Sicilia vengono ricordate ancora oggi *ndr*). Intorno agli inizi del '900 però vengono inaugurate le prime fabbriche ufficiali. Secondo l'ISTAT nel 1954 in Italia esistevano 1.425 impianti. Parliamo di aziende davvero all'avanguardia per l'epoca, capaci di produrre circa 8 milioni di quintali di ghiaccio all'anno. Ma poi le cose cambiano negli anni '60, con l'arrivo dei primi frigoriferi.

Arte sotto zero

Oggi il ghiaccio è prodotto su larga scala ed è utilizzato anche per creare scenografie mozzafiato. Proprio come quelle che realizza Paolo Russo che scolpisce in prima persona i soggetti richiesti e afferma: «Queste opere d'arte danno un tocco di originalità agli eventi e sono fatte con acqua purissima, quindi è ghiaccio che si può anche ingerire».

Se andiamo un po' più lontano e ci spostiamo nei Paesi freddi, alcuni architetti hanno addirittura creato case e alberghi con il ghiaccio. Non igloo come nei cartoni animati, ma strutture immense, corodate di tutti i comfort. Per una vacanza, vi consigliamo il *Bjorli Ice Hotel*, in Norvegia! ■

La redazione

Nelle foto, dall'alto: area dismessa dell'antica fabbrica a Verona; antica ghiacciaia domestica; produzione ancora attuale di grandi blocchi di ghiaccio; scultura in ghiaccio di Paolo Russo, chef siciliano, innamorato dell'arte e delle algide trasparenze dell'elemento.

© WWW.ANTICANTICO.COM



© WWW.FABBRICAGHIACCIO.IT



© PAOLO RUSSO - SCULTURE IN GHIACCIO



Uno sguardo glaciale

Salute e longevità dei ghiacciai sono messe a dura prova dal riscaldamento globale della Terra. Anche le nostre abitudini quotidiane possono influire, nel bene e nel male

Immaginatevi dei fiocchi di neve caduti migliaia di anni fa, sopravvissuti a imprevedibili e infiniti eventi naturali, i cui cristalli stratificati e lentamente trasformati hanno dato vita a meravigliosi ghiacciai dalle sorprendenti tonalità di colore, che lasciano volare la fantasia verso mondi lontani. Ghiacciai, diamanti giganti dal valore inestimabile, ma che, contrariamente alle pietre preziose, gelosamente custodite e conservate, vengono trascurati e maltrattati dall'uomo con i suoi comportamenti scriteriati. Gli effetti del riscaldamento del Pianeta, infatti, si riflettono in maniera

drammatica sulle superfici glaciali e in modo particolare nelle Alpi, dove l'aumento della temperatura procede a una velocità doppia rispetto a quella globale. Le loro preziose superfici si sono drasticamente ridotte negli ultimi decenni e lo scioglimento è stato particolarmente drammatico nella scorsa torrida estate (il ghiacciaio dell'Adamello, per citarne uno, si è accorciato di ben 39 metri!). Con la perdita delle masse nivali e glaciali se ne va inesorabilmente una delle nostre principali riserve d'acqua, un bene che soprattutto le genti delle alpi e delle pianure del Nord sono

www.cibiexpo.it • Facebook: Cibi Magazine

abituata a considerare inestinguibile, ma che, continuando di questo passo, risulterà tutt'altro che eterno. I ghiacciai inoltre fanno “tesoro” dei danni ambientali causati dalle attività umane, imprigionando i veleni chimici delle emissioni, sostanze carboniose derivanti dalla combustione degli idrocarburi di origine fossile, inquinanti quali nitrati, cloruri, solfati e molto altro ancora, tracce delle esplosioni termonucleari, per rilasciarli all'atto del loro scioglimento e portare all'inquinamento delle falde acquifere. Le acque di origine glaciale rischiano dunque di non poter più essere utilizzate a scopo potabile se non dopo complessi e costosi processi.

La forza delle azioni concrete

In un contesto tanto catastrofico, che cosa può fare un normalissimo cittadino italiano o europeo per aiutare queste meraviglie della natura agonizzanti?

Le scelte importanti e tardive, come il Protocollo di Kyoto e l'adozione della Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici (UNFCCC – *United Nations Framework Convention on Climate Change*),

competono agli stati e ai politici e difficilmente potranno salvare le superfici glaciali, almeno quelle alpine, ma ciascuno di noi, nel suo piccolo, può metter in campo tra le mura domestiche, al lavoro, in vacanza, nel vivere quotidiano insomma, alcuni comportamenti virtuosi che, moltiplicati all'ennesima potenza, possono portare a uno straordinario risparmio del bene “acqua” e a una sua redistribuzione più diffusa ed efficace.

Comportamenti semplici, scontati e acquisiti per alcuni, sconosciuti o, peggio, scomodi e inutili per altri.

Andiamo a elencarne qualcuno:

- non lasciate mai scorrere l'acqua continuativamente, ma usate i rubinetti a intermittenza, in doccia, ai lavabi, ai bidet, fermandoli tra le operazioni di insaponatura, risciacquo, ecc. Per lavare bene i denti, per esempio, è sufficiente un bicchiere d'acqua, ma se la si lascia scorrere se ne consumano 20 litri (più del fabbisogno quotidiano di moltissime famiglie africane!)
- posizionate su tutti i rubinetti i riduttori di flusso e sui wc il doppio scarico, operazioni che consentono un risparmio d'acqua fino al 50 %
- irrigate orti e giardini, se godete del privilegio di averli, limitandovi alle



© ECOBLOG ROMNESSE



© WWW.DANASALUTE.IT

giuste dosi: le piante cresceranno meglio e saranno più longeve

- aprite sempre i rubinetti dell'acqua verso destra, se non vi serve calda; viceversa il movimento determina l'accensione della caldaia e un conseguente spreco, in questo caso di energia (ma gli sprechi d'acqua, energia elettrica e gas sono spesso legati tra loro a stretto filo)
- gli stessi comportamenti virtuosi vanno tenuti in cucina, per il lavaggio degli alimenti e di piatti, bicchieri e posate
- non buttate l'acqua di cottura delle verdure: riciclatela per brodi, minestre, risotti; è anche ricca di sali

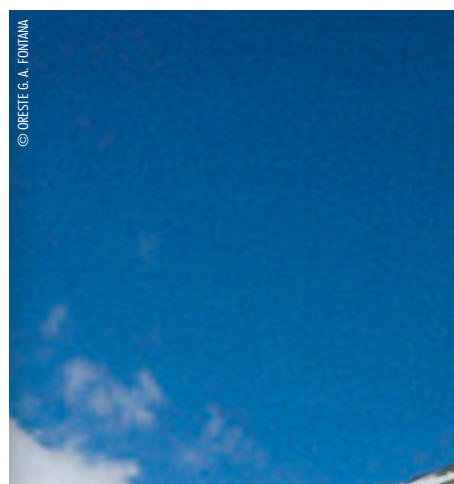
minerali, alcune vitamine e altri preziosi nutrienti

- riciclate l'acqua usata per la cottura della pasta, usandola come base per la rimozione grossolana dello sporco delle stoviglie.
- Questi sono solo alcuni esempi di accortezze che si possono tranquillamente seguire, inizialmente forse con fatica e fastidio, ma in poco tempo li si può acquisire come automatismi, a corollario di uno stile di vita nuovo, più sostenibile, più ricco di responsabilità e senso civico e di cui l'acqua potrebbe rappresentare solo “una goccia”. ■

Marco Tosi



Lo scioglimento dei ghiacciai sta portando conseguenze molto gravi sulle risorse idriche. Per fronteggiare almeno temporaneamente gli esiti del riscaldamento globale si sta adottando per diversi ghiacciai delle Alpi la tecnica di copertura con teli geotessili: si tratta di test sperimentali per rallentare lo scioglimento della neve superficiale, proteggendo lo strato di ghiaccio più interno. I teli sono atossici e non inquinanti e hanno funzione di drenaggio e filtrazione, oltre che di protezione più generale.



© ORESTE G. A. FONTANA



Milano
FilmFestival

8-18 SETTEMBRE 2016

VOGLIAMO I MIGLIORI

IRRIVERENTI, CURIOSI, STRANI.
VELOCI, GIOVANI, ESPERTI.
ALCUNI AL DEBUTTO.

HANNO STORIE INCREDBILI
DA RACCONTARE.
VENGONO DA TUTTO IL MONDO.

È IL PUBBLICO DI
MILANO FILM FESTIVAL

SCOPRI COME PARTECIPARE SU
WWW.MILANOFILMFESTIVAL.IT



CON IL PATROCINIO DI



SPECIAL PROJECT PARTNER



UNA PRODUZIONE  esterni

1 + 20
OPEN CINEMA
SINCE 1995

SPECIALE ACQUA

21/7/2016, anno 4, n. 7



15

Il laboratorio a guardia della nostra acqua

*In MM
la ricerca
cammina
in modo
parallelo al
monitoraggio
dei parametri
fissati dalla
normativa
vigente*

Il laboratorio interno di MM delle "acque destinate al consumo umano" opera da anni nel settore ambientale, acquisendo una notevole esperienza nell'esecuzione delle analisi secondo le specifiche richieste per le acque destinate al consumo umano e per quelle grezze. Il laboratorio è costituito da una squadra di chimici, biologi e tecnici che nel corso del 2015 hanno effettuato ben 17.440 prelievi e analizzato 205.182 parametri. Inoltre il laboratorio attua un piano di monitoraggio sottoposto ad approvazione dell'ATS Milano-Città

Metropolitana (Agenzia Tutela della Salute), organo di controllo che ha la facoltà di richiedere le analisi di specifici parametri aggiuntivi, non necessariamente previsti dalla normativa vigente (D.Lgs. 31/2001 che recepisce la direttiva 98/83/CE).

Inquinanti emergenti e monitoraggi di sicurezza

L'obiettivo del laboratorio di MM è analizzare la qualità dell'acqua di Milano, oltre che dell'acquifero nella sua globalità. La scelta dei metodi di analisi e la loro applicazione è

in continua revisione. Per questo motivo anche la strumentazione utilizzata dal laboratorio di MM viene aggiornata per garantire un sempre più elevato grado di automazione nell'esecuzione delle analisi così da aumentarne l'affidabilità e la precisione.

Dal 2015 il laboratorio effettua anche la ricerca e quantificazione di sostanze che potrebbero essere regolamentate per la loro (eco-) tossicità, bioaccumulabilità e persistenza in ambiente rispetto alle soglie minime di effetto, i cosiddetti "inquinanti emergenti" ovvero prodotti farmaceutici, composti di origine industriale come ritardanti di fiamma, composti perfluorinati, composti di origine agricola, come antiparassitari e biocidi; farmaci e metaboliti. Il laboratorio ha assunto un ulteriore ruolo di grande responsabilità nel corso di EXPO 2015 con il monitoraggio costante sia dell'acqua distribuita dalle Case dell'acqua, sia delle centrali che fornivano l'acqua a

EXPO. Complessivamente nei 6 mesi dell'esposizione universale, il laboratorio di MM, parallelamente ai controlli di routine previsti dal piano di monitoraggio annuale dell'acqua, ha effettuato 1.837 prelievi presso le Case e 576 prelievi presso le centrali che alimentavano l'area di EXPO, con acqua destinata al consumo umano, analizzando complessivamente 22.459 parametri.

I visitatori dell'Esposizione hanno consumato 9.500.000 litri di acqua fornita dalle Case progettate appositamente per l'evento!

In MM la sicurezza dell'acqua è sempre garantita, oltre che dai controlli in laboratorio, anche da sistemi di monitoraggio in linea, che analizzano in continuo quei parametri chimici e tossicologici che fungono da sentinelle in caso di possibili contaminazioni. ■

Angela Manenti
Responsabile Laboratorio e
qualità prodotto
Direzione Acquedotto
MM SpA



Piatto auto-campionatore e titolatore del laboratorio di MM. Tra le varie attività, qui si effettuano anche la ricerca e la quantificazione dei cosiddetti "inquinanti emergenti".

Memorie di viaggi, cucina e tradizione

Profumi inebrianti e antichi, sensazioni familiari e lontane: questo e altro nei libri di Simonetta Agnello Hornby

Il suo primo romanzo, *La mennulara*, è nato per caso, in aeroporto, e l'ha scritto di getto senza pensarci. Simonetta non poteva sapere che sarebbe diventato un bestseller tradotto in 19 lingue e che avrebbe vinto numerosi premi.

La vita di Simonetta è stata avventurosa, proprio come quella delle sue protagoniste. Ha creduto in se stessa, non si è mai fermata, ha lavorato e amato in molte parti del mondo. Sensazioni, ricordi e tradizioni antiche e nuove si mescolano in un turbinio di belle emozioni. Nei suoi libri, che sono stati tradotti in venticinque lingue, le parole scorrono veloci sulla pagina e restano dentro proprio come un caro ricordo. Noi l'abbiamo incontrata per provare a condividere un po' della sua arte.

Dicevamo di una vita molto piena. Dalla Sicilia a Londra passando per altri Paesi. Come ha vissuto questi cambiamenti?
Mi sono sposata a 21 anni, sono

andata in America, poi in Africa, poi a Oxford e infine a Londra. Sapevo quello che facevo e devo dire che non ho avuto nostalgia, mi sono sempre adattata. Per esempio, nella società inglese mi sono integrata perfettamente, anche se la cittadinanza britannica l'ho presa solo nel '99. C'è voluto un po'.

Che rapporto ha con la Sicilia e i Siciliani?

È la mia terra ed è la mia gente. Anche se passano gli anni, sono una di loro e mi considero tale. Certo, ho avuto successo e questo a volte porta invidia, ma accade in ogni luogo, non solo in Sicilia.

Ha fondato uno studio legale a Brixton, che si occupa soprattutto

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

delle comunità immigrate musulmane e nere. Una vita piena. Come mai a un certo punto ha sentito l'esigenza di scrivere?

In realtà non è stata un'esigenza, è stato un caso. Il 2 settembre del 2000 ero a Roma, il volo per Londra ritardava e non avevo niente da fare. Allora ho cominciato a immaginare una storia. Mi si è presentata davanti come un film, veramente bello, e l'ho scritta.

E poi?

Devo dire che sono stata strafortunata, perché ho fatto sette copie del manoscritto. Tre le ho date ad amici per avere un parere e le altre le ho mandate alla Feltrinelli, che subito mi ha pubblicata. Così è nata la fortuna de *La mennulara*.

La maggior parte dei romanzi è ambientata in Italia, perché l'ispirazione arriva da qui?

L'ispirazione dipende da come ci si è formati e io sono cresciuta in Sicilia, che mi ha fatalmente segnato, ma ho scritto anche romanzi che si svolgono fuori dall'Italia, per esempio *Vento scomposto* è una storia inglese. Poi ho scritto un libro su Londra e ora mi piacerebbe scrivere vicende londinesi. Tutto ha un suo tempo.

La cucina è sempre presente nei suoi libri. Perché?

La cucina è la mia vita, è cultura. Non credevo che lo fosse così tanto. Me ne sono resa conto in America: nel '66 ero nel Kansas e avevo fatto visita a una famiglia di emigranti siciliani e lì il cibo era identico a quello che

ricordavo, quello dei miei nonni. Solo che non riuscivamo a parlare, io non capivo il dialetto degli anziani perché la lingua si era evoluta mentre la loro era rimasta quella dell'inizio del secolo scorso. E ricordo che la signora piangeva... riconoscendomi come una di loro, ma non riuscendo a farsi capire. Eravamo costrette a parlare in inglese... E allora ho capito che la cultura è data dal cibo, non dalla lingua. I miei nipoti non parlano italiano, ma sono stati allevati a polpette di melanzane. Basta questo.

Quindi, lei sa cucinare?

Ecco... diciamo che io ho sempre cucinato, ma non sono una brava cuoca, sono più una buona padrona di casa. Però non compro mai cose precotte, surgelate o in scatola. Io cucino da zero.

Piatto preferito?

Polpette di melanzane.

E invece piatto preferito della cucina inglese?

È un dolce che sicuramente non conoscerete. Si chiama *Sussex pudding*, è un dolce tradizionale antico ed è in pratica un pudding fatto a vapore. C'è farina, latte, zucchero, limone e burro, anche se in origine si usava il grasso di rognone. Si fa cuocere piano piano, come fosse un budino. Buonissimo.

21/7/2016, anno 4, n. 7

La cucina inglese l'ha conquistata?

Non mi ha conquistato, ma ha delle cose buone... Gli arrostiti sono squisiti, per esempio, ma la cucina inglese non ha la nostra ricchezza.

Perché ha scelto il caffè per il suo ultimo romanzo, che poi ha intitolato proprio *Caffè amaro*?

È la storia d'amore tra la bellissima Maria e il viveur Pietro, un racconto agrodolce, in cui si assiste alla trasformazione di questa donna, tra passioni e sofferenze, trangugiate come una tazza di caffè amaro. Quando finiamo di bere il caffè, rimane un fondo granuloso e a me è piaciuto proprio questo riferimento all'amaro.

Quanto contano le influenze, i miti, le tradizioni...?

Contano tanto, perché, in effetti, sono dentro di me ed escono fuori, irrimediabilmente. E comunque è un patrimonio di memorie che non andrebbe messo mai da parte. ■

Bianca Senatore

Giustizia, diritto di famiglia e minori, ma anche scrittura creativa: queste le grandi passioni di Simonetta Agnello, che ha vissuto a lungo tra Stati Uniti, Zambia e Londra senza mai dimenticare le sue origini siciliane, soprattutto in cucina.

SIMONETTA AGNELLO HORNBY
La mennulara

© FELTRINELLI

© WWW.SPORNIOVIT

Narratori < Feltrinelli

Simonetta Agnello Hornby
Caffè amaro

© GIANGIACOMO FELTRINELLI EDITORE

© WWW.LABOTTIGADEBARBERI.ORG

Il Sussex Pudding

Per realizzare il Sussex pudding (vedi foto a destra) per 4-6 persone occorrono i seguenti ingredienti:

- 340 g di farina con lievito
- 170 g di burro surgelato
- 250 g di burro a dadini
- 80 ml di latte
- 220 g di Demerara (zucchero di canna grezzo, ricco di aroma che deve il nome al luogo di provenienza, l'omonima regione in Guyana)
- 1 limone bio

© WWW.HORNADBYVOLUME.CO.UK

Sorbetti & Co. i freddi dolci dell'estate

Dissetanti ed energizzanti, quando fa caldo i "dolci di ghiaccio" sono il giusto rinfresco per il nostro palato

Sorbetto

La parola "sorbetto" viene dall'arabo *sherbet*, anche se l'etimologia è certamente ancora più antica. Si tratta di un dolce freddo, realizzato con acqua, polpa di frutta, oppure aromi o liquori. La ricetta classica è con il succo di limone. Lo sciropo di zucchero e gli eventuali ingredienti aggiuntivi devono essere ben amalgamati per ottenere una crema ghiacciata, meglio se lavorata in sorbettiera, una macchina che mescola il composto raffreddandolo uniformemente.

Il sorbetto aiuta la digestione. Di sapore delicato, gli si addice il vetro: ideale un bicchiere a cilindro di piccole dimensioni.

Granita

Tipica di Messina (unica e vera patria della granita) ha la stessa origine del sorbetto e anche gli stessi ingredienti e può essere considerata un progenitore del gelato. Ciò che distingue la granita dal sorbetto e dal gelato è la lavorazione che darà come risultato finale un prodotto assolutamente privo di aria. Per preparare a casa una buona granita, servono una bacinella in acciaio, un cucchiaino e il freezer. Alla base di acqua e zucchero vengono aggiunti gli agrumi (il succo), oppure il caffè, o il latte di mandorla o altro. Dopo

aver amalgamato gli ingredienti, si versa tutto nella bacinella e si mette in freezer. A intervalli regolari si rimescola il composto così da favorirne la cristallizzazione, fino a ottenere una consistenza cremosa con cristalli di grana fine.

Grattachecca e ghiacciata

Spesso confuse con la granita, grattachecca e ghiacciata si preparano con ghiaccio in blocco, che viene grattato o frantumato. Il ghiaccio viene poi irrorato con sciroppi alla frutta e servito in coppa, con cannuccia e cucchiaino. Di origini lontane, tipiche del Sud, aiutavano a trovare sollievo dalla calura estiva. Il ghiaccio molto compatto poteva essere frantumato solo con uno scalpello o grattato con una spatola resistente.

Ghiaccioli

Di più recente invenzione, i ghiaccioli necessitano di appositi stampini e di uno stecco. Ma si possono utilizzare anche bicchierini di plastica e stecchini. Facili da fare, si possono realizzare con spremute di agrumi o succhi di frutta, senza aggiungere zucchero, oppure con il tè zuccherato, aromatizzato con limone. Ultimamente si usa molto preparare i ghiaccioli unendo al succo dei pezzi di frutta freschi: hanno un aspetto davvero invitante. Dopo aver versato tutto negli stampini, si lasciano in freezer per almeno 3 ore. Per quanto riguarda i ghiaccioli confezionati, preferite quelli con vero succo di frutta, senza coloranti. ■

Chiara Porati

Le piccole mandorle dell'Alta Murgia

Pianta robusta e rustica, il mandorlo si adatta bene anche ai terreni aridi, rivelandosi una risorsa preziosissima. Soprattutto una perla di cultivar...

Nel contesto della produzione mediterranea, la coltivazione della cultivar *Filippo Cea* è di certo un fiore all'occhiello dell'agricoltura pugliese.

Nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia, caratterizzato da creste rocciose, scarpate e colline di pietra calcarea, dove lo sguardo si perde verso orizzonti infiniti, non si può che rimanere affascinati da ettari ed ettari di meravigliosi mandorleti. Diversamente dalle mandorle siciliane monodrupa (che hanno un solo seme) e di grosso calibro (perfette per la confetteria), il seme della *Filippo Cea* è piccolo, schiacciato e doppio. È dolce, con straordinarie note aromatiche, che lo rendono ideale nella preparazione del latte di mandorla e di tantissime lavorazioni dolciarie.

La salute è mandorla... Filippo Cea

Le caratteristiche organolettiche di queste mandorle sono uniche. Molto significativo il contenuto di *tocoferolo* (vitamina E) che svolge un'azione antiossidante, ostacolando l'invecchiamento. Importante anche l'apporto di Omega3 e Omega6, acidi grassi insaturi, utilissimi per contrastare le malattie cardiovascolari. Le *Filippo Cea* sono altresì ricche di *riboflavina* (vitamina B2) e di acidi grassi (oleico e linoleico), importanti nel controllo del colesterolo. Da sottolineare la totale assenza di *aflatossine*, tossiche e cancerogene, spesso presenti su semi oleosi, pericolosissime per l'uomo. Elementi importanti e ben noti a Francesco Armienti dell'azienda omonima, che ci ha raccontato anche dell'apporto di vitamine, proteine e

sali minerali come magnesio, potassio, zinco e ferro e dell'assenza di allergenici (diversamente da altra frutta secca). Le buone qualità intrinseche di questa varietà di mandorle sono strettamente correlate anche alla cura e alla tecnica di coltivazione, oltre che al terreno. Varietà a impollinazione naturale, aiutata dal *Bombus terrestris*, insetto rustico, attivo anche a basse temperature, e a fioritura tardiva, richiede un'attenzione particolare nella potatura, affidata a mani abili e di grande esperienza perché da questa dipende la produttività futura delle piante. Dopo la raccolta, ancora parzialmente manuale, c'è la smaltatura (separazione del mallo, o polpa, dalla mandorla vera e propria) fatta meccanicamente, e l'essiccazione al sole per alcuni giorni. «L'intervento umano è importante – ha precisato Francesco Armienti – perché la selezione delle mandorle migliori viene fatta ancora manualmente da donne esperte e il controllo della qualità dei raccolti è scrupolosamente realizzato presso appositi laboratori dell'Università di Bari.» ■

Carmen Rando

La mandorla italiana deve essere valorizzata per la qualità, non per la quantità, appannaggio invece degli Stati Uniti che con la California detengono l'80% del mercato mondiale.

L'Azienda Agricola Armienti conta circa 33 ettari di mandorleti coltivati "secondo natura", senza sostanze di sintesi chimica e nel rispetto del suolo, dell'acqua e dell'aria, oltre che del ciclo di vita dei prodotti.

© ARMIENTI





Tecniche di cucina e pasticceria



Due nuovi progetti didattici che valorizzano il sapere professionale di ALMA rispondendo alle attuali esigenze didattiche degli istituti alberghieri

Tecniche di cucina e pasticceria e Tecniche di sala-bar e vendita si presentano come progetti unici nel loro genere e seguono passo passo il lettore lungo l'intero percorso di apprendimento, con l'obiettivo di sviluppare competenze tecniche, comunicative, organizzative e culturali. La divisione in unità permette di affrontare gli argomenti in modo approfondito, anche grazie alla presenza di un ricco apparato digitale. Le conoscenze e le abilità che si acquisiranno sono chiaramente indicate all'inizio di ogni unità e la trattazione è impreziosita da una grafica moderna e accattivante, grazie alla presenza di immagini e fotografie particolarmente significative realizzate in Alma, mappe concettuali, schemi e grafici utili per le memorizzazione e per il ripasso.

Tecniche di cucina e pasticceria
Tomo A 504 pp. Prezzo: € 21,90
Tomo B 528 pp. Prezzo: € 23,90
Tomo C 168 pp. Prezzo: € 16,90



Cucina - Pasticceria - Ospitalità Marketing e Management Alimentazione e Benessere

Tecniche di sala-bar e vendita



Tecniche di sala-bar e vendita
Tomo A 312 pp. Prezzo: € 19,90
Tomo B 432 pp. Prezzo: € 22,90
Tomo C 204 pp. Prezzo: € 16,90



I testi, suddivisi in macroaree e unità didattiche, sono articolati in paragrafi brevi corredati da box di approfondimento e contenuti digitali integrativi, la cui presenza è sempre indicata sul libro cartaceo.



Completano la trattazione esercizi utili a consolidare le competenze acquisite.

Tecniche di cucina e pasticceria
Il volume presenta le caratteristiche, le competenze e gli aspetti tecnici della professione di Chef di cucina, la sicurezza alimentare, il sistema HACCP, l'organizzazione della cucina, le caratteristiche merceologiche e tecniche dei diversi alimenti, le tecniche di cucina e di pasticceria, le strategie comunicative in ambito ristorativo.



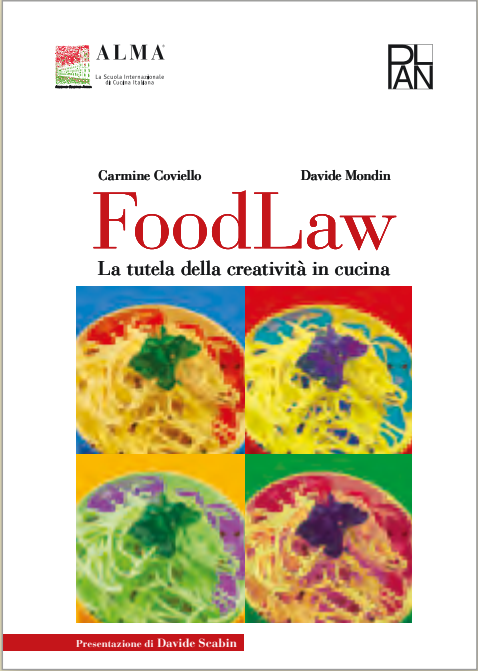
Le mappe concettuali, gli schemi e i grafici favoriscono la memorizzazione e il ripasso, specialmente per i contenuti tecnico-professionalizzanti.



Tecniche di sala-bar e vendita
Il testo illustra le caratteristiche, le competenze e gli aspetti tecnici della professione del maître d'hôtel e del barman, la sicurezza alimentare, il sistema HACCP, le strategie comunicative in ambito ristorativo, gli ambienti di lavoro, le attrezzature, gli utensili, le competenze e le abilità di base specifici della professione di maître d'hôtel e di barman.

FoodLaw

La tutela della creatività in cucina



Food Law
232 pp. Prezzo: € 27,00

Acquista su

Il volume illustra di quale tutela possa beneficiare chi concepisce una ricetta nuova per la tecnica utilizzata, per l’abbinamento degli ingredienti o per la presentazione del piatto.

Mappe concettuali e schemi esemplificano in modo chiaro le condizioni per la tutela di una ricetta secondo la normativa sul diritto d’autore.

La sezione finale del volume raccoglie un’ampia casistica di sentenze emesse in Italia per la tutela dei diritti spettanti all’autore di una ricetta.



Edizioni Plan • www.edizioniplan.it

Certifica la tua ricetta!

Ti basterà caricare la tua ricetta sul sito www.mysocialrecipe.com
Inserisci il codice personale riportato in ogni copia del volume
e ottieni una certificazione storica digitale per dimostrare che è tua!

Le intolleranze alimentari

La dieta Low-FODMAP e le sue ricette



Le intolleranze alimentari
276 pp. Prezzo: € 29,00

Acquista su



Il volume comprende 80 ricette deliziose e facili da preparare, tra cui prodotti da forno, dolci e piatti saporiti.

Edizioni Plan • www.edizioniplan.it

Come gestire le intolleranze alimentari? Per tutti coloro che sono affetti da problemi intestinali e digestivi, la dieta Low-FODMAP propone un protocollo semplice, ricco e validato dal punto di vista scientifico, corredato da un ampio assortimento di ricette.

Chi soffre di intolleranze alimentari scoprirà quanto sia facile gestire questo problema senza perdere il gusto di stare a tavola e godersi i pasti, ma evitando l’insorgere dei sintomi associati alla sindrome dell’intestino irritabile o all’intolleranza a glutine, fruttosio, lattosio e grano.

Gli autori, la Dott.ssa Sue Shepherd e il Dott. Peter Gibson, studiosi di fama mondiale in questo ambito, oltre a spiegare nel dettaglio le caratteristiche di questi disturbi, sempre più diffusi, vi insegnano a riconoscerne i sintomi, ma anche a fare la spesa, e vi guidano nella preparazione di gustosi piatti adatti a tutta la famiglia.

Il libro mostra a quanti soffrono di intolleranze alimentari come sia possibile godersi i pasti e allo stesso tempo evitare l’insorgere dei sintomi associati alla sindrome dell’intestino irritabile.

Gli autori, la Dott.ssa Sue Shepherd e il Dott. Peter Gibson, insegnano ai lettori come riconoscere i disturbi ed evitare i cibi che causano l’insorgere dei problemi.



Il gelato: più artigianale di così, non c'è!

Il nostro Paese è pieno di ottime gelaterie aperte tutto l'anno.

Ma con gli strumenti giusti si può avere un prodotto gustoso e genuino senza uscire da casa

La Musso è considerata la "Rolls Royce delle gelatiere" per durata e per qualità di prodotto. Realizzata in acciaio inox, ha capacità differenti secondo il modello. L'Azienda italiana, con 50 anni di storia familiare, esporta il 90% della propria produzione in Germania, Nord Europa, Australia, Giappone e USA.

Per alcuni la gratificazione del "fatto in casa" prevale sulla comodità di andare in gelateria e scegliere tra mille gusti diversi; a ciò si aggiunge il pieno controllo degli ingredienti utilizzati (fondamentale per i soggetti allergici o intolleranti) e la libertà di preparare ciò che piace. Per capirne di più, siamo andati da *Coeco Elettromarket srl* a Milano e ci siamo fatti spiegare le caratteristiche che una buona gelatiera casalinga dovrebbe possedere per un risultato ottimale.

Quali sono le principali differenze tra le macchine presenti nel nostro mercato?

Generalmente le gelatiere casalinghe si dividono in quelle che richiedono il *pre-raffreddamento* (dette anche "ad accumulo") e quelle *autorefrigeranti*. Nella prima categoria, le più diffuse (a doppio cestello)

utilizzano un liquido refrigerante che deve restare in congelatore per almeno 24 ore. Una volta congelato si mette nella gelatiera, tra la vaschetta esterna e quella più piccola, per poi avviare la macchina e permettere il mescolamento degli ingredienti.

Mentre quelle autorefrigeranti?

In questo caso è presente un compressore a gas (refrigerante, appunto) e quindi nel momento in cui si decide di utilizzare la gelatiera, basta introdurre gli ingredienti e attivarla. A parte la scelta delle miscele, è la tipologia di macchina a incidere sulla consistenza del gelato. Per esempio, alcune macchine con compressore sono costruite in modo artigianale completamente in acciaio e, oltre ad essere più veloci nella lavorazione e ad avere una maggiore capienza (un chilo di gelato in 30-40 minuti, *ndr*), hanno anche la



funzione di "mantecazione", che aumenta la cremosità del composto.

Andiamo al sodo: consumi e prezzi.

I consumi sono abbastanza bassi, anche nelle macchine più performanti. Per quanto riguarda le gelatiere con compressore, i prezzi variano da 300 a 700 Euro per quelle interamente in inox e *made in Italy*; le macchine con il liquido refrigerante, invece, possono costare da 50 a 100 Euro.

A proposito di *made in Italy*...

Le macchine con compressore sono attualmente una particolarità delle aziende italiane. Molti vecchi marchi italiani sono stati però acquisiti da grandi multinazionali, penalizzando un po' la produzione artigianale e la sicurezza del *made in Italy*. Ci fu un periodo in cui le vendite erano molto buone, ma col tempo il mercato è cambiato e ora sono pochi i marchi davvero affidabili. Si può dire che oggi la gelatiera casalinga è uno strumento per veri appassionati del gelato e per salutisti che vogliono esser sicuri della qualità degli ingredienti. ■

Ilaria Greco



L'olio di palma, versatile ma controverso

Si usa in molti settori, cosmetico, chimico, energetico.

Oggi è sotto inchiesta per l'utilizzo in campo alimentare

Da un paio di mesi a questa parte i consumatori abituati a leggere le etichette avranno notato che in molti prodotti a marchio Coop l'olio di palma è stato sostituito da olio Extra Vergine di Oliva o da altri olii monoseme. Le linee Coop destinate ai bambini e ai ragazzi, *Crescendo* e *Club 4-10*, o *Viviverde*, in realtà non l'hanno mai utilizzato. Ma siccome il 3 maggio l'agenzia europea per la sicurezza alimentare (EFSA, European Food Safety Authority) ha pubblicato uno studio in cui si conferma che in quell'olio durante i processi di estrazione o cottura si formano dei composti contaminanti, Coop ha deciso, attenendosi al principio di precauzione,

di fare del tutto a meno dell'olio di palma. Come ci dice il Ministero della Salute "i contaminanti sono sostanze non aggiunte intenzionalmente agli alimenti, la cui presenza può derivare dall'ambiente, dalla coltivazione o dal processo produttivo". Visto che si tratta di sostanze potenzialmente rischiose, diverse catene della grande distribuzione hanno cominciato a eliminare l'olio in questione dai loro prodotti a marchio. In particolare Coop lo ha già fatto per 105 articoli e ce ne sono altri 120 che, in attesa di nuove ricette, non sono più commercializzati. Appena si troverà il modo, e questo richiede un po' di tempo, per ottenere prodotti insieme economici, sicuri



e buoni, ricompariranno sullo scaffale. Però nei supermercati si vendono ancora prodotti che contengono olio di palma. Perché non sono stati ritirati? Perché in questo caso la scelta spetta alle aziende produttrici. D'altra parte perfino nelle nostre dispense, andando a controllare, si vede che alcuni prodotti dichiarano tra gli

La nuova consapevolezza dei consumatori e gli appelli degli ambientalisti stanno orientando gli acquisti verso prodotti privi di grassi tropicali.

ingredienti quest'olio. Si possono consumare o bisogna eliminarli? Anche se gran parte della comunicazione in campo alimentare pare oggi investita dal vento del terrorismo psicologico, le scelte estreme non sempre sono necessarie. In questo caso il rischio sembra correlato a un'assunzione media giornaliera molto alta di alimenti preparati con quest'olio, rischio che si può controbilanciare con dieta sana e vita attiva.

In conclusione, per il consumatore è facile o no capire se questo benedetto olio di palma, in realtà già da tempo sotto accusa per il danno ambientale da coltivazione intensiva e per l'aspetto nutrizionale (presenza di grassi saturi) è stato utilizzato nel prodotto che sta acquistando? Coop per esempio, prima che fosse obbligatorio per legge, dichiarava volontariamente l'origine botanica degli oli vegetali sulle confezioni dei propri prodotti a marchio, segnalando nell'etichettatura nutrizionale anche il contenuto di grassi saturi. In questo caso quindi è possibile leggere nella lista ingredienti le informazioni sulla presenza o meno di oli o grassi di palma. ■

Paola Chessa Pietroboni



Contadini e allevatori super istruiti

Competitivi, innovativi, super scolarizzati. È l'identikit dei nuovi contadini italiani, decisi a togliere la polvere all'immagine antica de "il zappatore" leopardiano

Certo, la crisi ha contribuito non poco a riportare queste nuove leve alla terra, ma è anche vero che uno stile di vita più naturale ha conquistato tutti prima ancora che la mancanza di lavoro costringesse i "piccoli di famiglia" a riscattare le cascine di genitori e nonni.

I dati

Lo confermano i numeri, che non sono stati aggiornati negli ultimi otto mesi, ma gli esperti hanno assicurato che non sono cambiati di molto. Secondo un'indagine commissionata dalla *Conferenza nazionale di Agraria*, dunque, le immatricolazioni alle lauree

triennali dell'area agro-alimentare in Italia sono passate da 4.909 nell'anno accademico 2006-07 a 9.686 nel 2013-14. Si tratta di un processo di ritorno alla terra cominciato circa tre anni fa, come ha confermato anche Alma Laurea. Secondo i dati, già nel 2013 i laureati specialistici di Agraria lavorano al 79%, con una stabilità del 66%, e un guadagno di 1.284 euro mensili (media complessiva 1.440). Trend positivo confermato anche da Coldiretti. «Negli ultimi cinque anni, gli atenei italiani hanno perso 40mila immatricolazioni – ha spiegato – ma questo fenomeno non ha riguardato le facoltà maggiormente orientate all'economia reale, a cominciare da quella di Scienze agrarie, forestali e alimentari».

Per passione

Nella maggioranza dei casi poi gli studenti che arrivano ad Agraria hanno alle

spalle un percorso di studi coerente. Se all'università c'è stato questo boom d'iscrizioni, lo stesso fenomeno è avvenuto per gli istituti superiori di agraria, dove è aumentata la richiesta di classi, in media del 21%. «Gli studenti che arrivano all'istituto tecnico agrario o al professionale tecnico – ha raccontato una docente della scuola di Napoli – sono molto più determinati e consapevoli riguardo alla loro scelta. Hanno le idee chiare e sono pronti a mettersi in gioco, non hanno paura della fatica». Stesse parole arrivano da un docente di un istituto agrario della Lombardia. «Ci si aspetterebbe che molti giovani avessero già alle spalle una cascina o comunque un'attività avviata. E invece, sorprendentemente, la maggior parte sceglie per passione, convinta che un lavoro lo troverà. In Italia o all'estero». ■

Bianca Senatore

Sono molti i ragazzi che decidono di tornare alla natura, specializzandosi in mestieri finora poco valorizzati ma che stanno diventando predominanti in questo particolare momento storico. Un riscatto della terra che nessuno si aspettava.

Serre orticole e laboratori di micro-propagazione dell'Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore "Gaetano Cantoni", Treviglio (BG). La scuola ospita l'Istituto tecnico agrario e agroindustrie, l'Istituto professionale servizi per l'agricoltura, nonché il corso di Istruzione e Formazione Professionale, leFP, con qualifica triennale di operatore agricolo addetto agli allevamenti.



Ghe Sem

Che cos'è? Un giornale aziendale, un periodico di informazione rivolto agli inquilini, o che altro?

Parliamo di una rivista vera e propria. Le sue pagine, realizzate interamente dalla Direzione Comunicazione di MM, raccoglieranno storie, informazioni, proposte per il mondo dell'edilizia residenziale pubblica. Ospiteranno interviste, racconti, dossier, sondaggi e molte altre attività di comunicazione con i mondi che popolano la città. *Ghe Sem* è lo strumento di MM per raccontare come gestisce le case popolari. Uno strumento di larga diffusione che superi il concetto di periodico di informazione al cittadino e che, al contempo, rappresenti un mezzo curato di approfondimento. In queste pagine troveranno

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.



spazio tante cose nuove e interessanti: strategie di innovazione sociale nella gestione immobiliare pubblica; tendenze generali e prospettive applicabili al caso MM; dati e informazioni rilevanti per progetti di innovazione principalmente milanese ma non solo; dibattiti, workshop, *BarCamp*, cioè convegni aperti, senza inviti, tante occasioni di dialogo con il mondo dell'edilizia popolare e con le sue organizzazioni di rappresentanza. ■

GHE SEM

La prima rivista dedicata alle case popolari. Chiedine una copia a comunicazione@mmspa.eu

Marta Destino
Tipo che alla fine anche una bambina può essere grande

Renzo Piano
Dal suo ultimo libro lo sguardo sul nuovo Giambellino

Pubblicato il report MM
La strada giusta
Protagonisti, numeri, progetti

Copyright: sevinde



IdroSerra, un progetto per risparmiare acqua

Produrre più cibo con meno acqua è una sfida che coinvolge tutto il Pianeta. Molte aziende, ma anche enti di diversa natura come le università, si stanno impegnando per indicare soluzioni

Una proposta interessante viene da *Idro Group*, un consorzio di aziende attivo negli impianti di depurazione delle acque e di biofiltrazione dell'aria (un trattamento che degrada i composti inquinanti grazie all'azione di microrganismi aerobici, cioè che hanno bisogno di ossigeno per sopravvivere), nonché nel recupero di energia attraverso le biomasse.

Michele Benedetti, Amministratore Unico di *Idrodepurazione srl*, una delle società del Consorzio, racconta il progetto del suo gruppo, il *Progetto IdroSerra*.

Come nasce il Progetto IdroSerra?

È un progetto-pilota, frutto di alcuni studi condotti sul tema delle nuove tecnologie applicate a un'agricoltura sostenibile. Abbiamo lavorato in passato per la cooperazione internazionale con l'ONU e l'UNICEF. Da loro abbiamo preso lo spunto per far nascere questo progetto che stiamo gestendo in collaborazione con altri partner: la *Facoltà di Agraria* dell'Università degli Studi di Milano per le energie

rinnovabili, il *Dipartimento di Ingegneria Gestionale* del Politecnico di Milano per la sostenibilità economica e il *Milan Center for Food Law and Policy* per l'individuazione delle aree nelle quali avviare il progetto e la ricerca di finanziatori internazionali.

Come funziona una serra idroponica?

Le piante sono contenute in vaschette e hanno le radici in acqua. Vengono irrigate periodicamente con una soluzione fertilizzante sterilizzata che protegge l'ambiente da batteri e parassiti. L'acqua in circolazione viene riutilizzata in un ciclo continuo, con l'aggiunta solo di quella parte di acqua che le piante hanno naturalmente assorbito nella crescita. L'anidride carbonica viene recuperata e reintrodotta nella serra per accelerare l'assorbimento delle piante. L'ambiente è protetto e può essere riscaldato da energia fotovoltaica o prodotta da biomasse. Le piante crescono rigogliose e offrono produzioni 6 volte più elevate rispetto alle coltivazioni tradizionali. Si possono coltivare frutta e verdura ricche d'acqua: pomodori, cetrioli, fragole,

Carta d'identità

Idro Group
Via Comina 39
20831 Seregno
Tel. 0362 2751.1
E-mail: info@idrogroun.net
www.idrogroun.net

I numeri del Progetto IdroSerra

Un sistema idroponico ad alto rendimento composto da:
4 serre, ciascuna lunga 90 metri
Superficie totale: 3.000 mq
Produzione annua: 90.000 kg di frutta e verdura
Posti di lavoro creati: 20
Persone nutrite: 650
Risparmio di acqua: 70%

mirtilli, meloni e verdure a foglia. In pratica, l'orto in serra.

Dove realizzerete il vostro progetto-pilota?

Abbiamo individuato alcuni Paesi in Africa che hanno messo a disposizione i loro terreni: il Kenya, lo Zambia, l'Egitto. Questo progetto-test è utile per avviare una prima riflessione. Il nostro obiettivo non è tanto studiare le nuove tecnologie, ma mettere a sistema un modello gestionale-economico-organizzativo che possa essere replicato in altri Paesi.

Acqua, energia, cibo, lavoro, sicurezza economica: sono le parole chiave che racchiudono un progetto capace di passare in breve tempo dalla visione alla realtà. ■

Marina Villa

Difendiamo i piccoli produttori

Al Parlamento europeo una proposta di normativa contro le pratiche commerciali sleali nella filiera agroalimentare

Mozzarella a metà prezzo? Petto di pollo super scontato? Le offerte pubblicizzate dai volantini dei supermercati sono allettanti, ma cosa c'è dietro? Spesso ci sono vendite sottocosto, modifiche unilaterali dei contratti, pagamenti in ritardo e altri abusi a spese di chi lavora la terra e produce i cibi che mangiamo. Sono tante le pratiche commerciali sleali che devono subire le piccole aziende agroalimentari quando devono trattare con le grandi catene di supermercati, che oramai hanno una dimensione europea.

In nome di chi ha lavorato sodo

Quale agricoltore o allevatore può permettersi di imporre le proprie condizioni ai colossi della distribuzione? La sproporzione di potere è evidente ed è la Grande Distribuzione che detta legge. Per questo a giugno al Parlamento europeo

abbiamo votato una risoluzione per chiedere alla Commissione di presentare una proposta di normativa contro le pratiche commerciali sleali nella filiera agroalimentare. Servono regole certe per garantire che chi ha lavorato sodo per produrre i cibi che troviamo sugli scaffali dei supermercati riceva in cambio un reddito equo. L'obiettivo è quello di arrivare a relazioni trasparenti e corrette tra produttori, fornitori e distributori di prodotti alimentari. Un obiettivo che serve anche a evitare sovrapproduzione, sprechi e rifiuti. Nel testo della risoluzione, approvata con 600 voti favorevoli, 48 contrari e 24 astensioni, si afferma che gli squilibri di reddito e di potere nella filiera alimentare devono essere affrontati con urgenza, al fine di migliorare il potere contrattuale degli agricoltori. Inoltre la vendita al di sotto del costo di produzione e l'uso di prodotti agricoli di base, come per esempio i prodotti lattiero-caseari, la frutta e gli ortaggi, quali "articoli civetta" da parte della Grande Distribuzione, rappresentano una minaccia alla sostenibilità di lungo termine della



Patrizia Toia è parlamentare europea del Partito Democratico. Vicepresidente della Commissione Industria, Ricerca ed Energia e membro della Commissione Sviluppo, è anche vicepresidente del neonato Gruppo dell'Alleanza Progressista dei Socialisti & Democratici.

produzione della Ue di tali prodotti. Alla Commissione abbiamo chiesto anche meccanismi di controllo efficaci, regole che permettano di avanzare reclami e denunciare scorrettezze, oltre che sanzioni dissuasive. I piccoli produttori, che stanno a monte della filiera agroalimentare, sono un patrimonio per tutta la comunità e non possiamo permettere che vadano in rovina per sostenere le aggressive campagne di marketing delle grandi catene di distribuzione. ■

Patrizia Toia

S&D Gruppo dell'Alleanza Progressista dei Socialisti & Democratici al Parlamento europeo

Acqua, energia, cibo: gli ingredienti della vita contenuti nel Progetto IdroSerra.

Idro
GROUP



Taglio laser e invisibile: ecco la fontanella del futuro

Arriva nella Milano Metropolitana il primo arredo urbano realizzato in digital fabrication, In-VISIBLE, che impreziosirà il paesaggio urbano in 8 Comuni

Rendere visibile l'invisibile, incuriosendo e incentivando all'uso dell'acqua pubblica attraverso il ricorso all'innovativa tecnica del taglio laser. Questa l'originale idea dietro al design di *In-VISIBLE*, la "fontanella che non c'è", ma che si immagina all'orizzonte immersa nel paesaggio urbano, che ha permesso a Carlotta Antonietti e Marzia Tolomei, due giovani e brillanti designer del Politecnico di Milano, di aggiudicarsi il concorso di idee creative e progetti rivoluzionari per la realizzazione delle fontanelle del futuro *Acqua pubblica e digital fabrication*, ci serve la tua idea, promosso da Gruppo CAP, Wired e Cyrcus.

Che cos'è In-VISIBLE

Il progetto di Carlotta e Marzia intende rivisitare uno dei più caratteristici arredi urbani italiani, le fontanelle, riproponendole attraverso le più innovative tecniche di progettazione per cercare di valorizzare un oggetto di arredo urbano dal profilo familiare ma che si tende a dare per scontato. Per attirare l'attenzione, la classica sagoma della fontanella è stata ricavata,

tramite la tecnica del taglio laser, da una lamiera di metallo verniciato, piegata per creare lo spessore necessario a coprire la tubazione. Il rubinetto è solo disegnato, ma verrà posizionato in modo da dare l'illusione che l'acqua fuoriesca effettivamente da esso.

«Un elemento vincente di questo progetto è sicuramente il messaggio preciso e facilmente connotabile. È un segnale urbano immediatamente identificabile, non nella forma fisica ma in quella iconografica» spiega Denis Santachiara, designer e fondatore di Cyrcus, nonché membro della giuria. Gli fa eco Alberto Meda, designer industriale, anche lui giurato: «Apprezzo molto l'aspetto concettuale di questo progetto, capace di evocare un elemento presente nell'immaginario collettivo senza dargli una sostanza, ma solo un contorno. La sua riconoscibilità nell'ambiente urbano è innegabile, così come la capacità di mostrare senza mostrarsi e di catturare l'attenzione dei passanti». «Ho apprezzato il concetto di portare l'attenzione su ciò che siamo abituati a dare per scontato. Da gestori del servizio idrico

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

integrato, molta dell'attività del Gruppo CAP rimane nell'ombra. Il messaggio di questo progetto racconta l'assenza del nostro lavoro. Sono certo che i nostri Comuni associati, che si aggiudicheranno l'installazione, troveranno dei bellissimi spazi urbani dove collocare le fontanelle invisibili» ha commentato Alessandro Russo, Presidente di Gruppo CAP. ■

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.

Carlotta Antonietti e Marzia Tolomei sono state premiate lo scorso maggio a Milano nel corso della *Wired Next Fest 2016*. Già laureate a Torino in Design e Comunicazione Visiva, ora stanno proseguendo gli studi al Politecnico di Milano.



Nella foto, il gruppo di giovani designers entrati nella selezione finale. Il Progetto #Cap4Ideas è realizzato dal Gruppo CAP in collaborazione con Wired e Cyrcus, piattaforma e-commerce dedicata al

design d'autore prodotto in digital fabrication. Vi collaborano Denis Santachiara, Alberto Meda, Alessandro Mendini, Ronen Kadushin e il collettivo 4tuesday.



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 Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci
Via San Vittore 21, Milano
Dalle 9.30 alle 18.30

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
Cucina&Friends
Via Napo Torriani 3, Milano
Food Genius Academy
Via Col di Lana 8, Milano
Galdus - Viale Toscana, 23, Milano
Laboratorio Cingoli
Via Tucidide 56, Milano
La Nostra Cucina
Corso Indipendenza 5, Milano
Medagliani
Via privata Oslavia 17, Milano
Teatro7 | Lab
Via Thaon di Revel 7, Milano

Distribuzione dinamica presso:
Scuole
Alle 13/13,30 oppure alle 15,45/16,30
Casa dei Bambini Scuola Montessori - Via Milazzo 7/9, Milano

Istituto Marcelline Quadronno
Via Quadronno 15, Milano
Istituto Zaccaria
Via Della Commenda 3/5, Milano
Scuola dell'Infanzia Comunale
Via Palermo 7/9, Milano
Scuola Primaria Cicci Visconti
Via Palermo 79, Milano
Scuola Primaria Porta-Agnesi
Via Quadronno 32, Milano
Fermate della Linea Metropolitana
Mattina dalle 7.30 alle 8.30

• MM1 San Babila
• MM2 Lambrate
• MM2 Piola
• MM3 Montenapoleone
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 - Trescore 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

Istituto Marcelline Quadronno
Via Quadronno 15, Milano
Istituto Zaccaria
Via Della Commenda 3/5, Milano
Scuola dell'Infanzia Comunale
Via Palermo 7/9, Milano
Scuola Primaria Cicci Visconti
Via Palermo 79, Milano
Scuola Primaria Porta-Agnesi
Via Quadronno 32, Milano
Fermate della Linea Metropolitana
Mattina dalle 7.30 alle 8.30
• MM1 San Babila
• MM2 Lambrate
• MM2 Piola
• MM3 Montenapoleone
Fermate della Linea Metropolitana
Pomeriggio dalle 17.45
• MM1 Cordusio
• MM2 Garibaldi
• MM2 Porta Genova
• MM2 Sant'Ambrogio

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
Metropolitana
Mattina dalle 7.30 alle 8.30
• MM1 San Babila
• MM2 Lambrate
• MM2 Piola
• MM3 Montenapoleone
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 - Trescore 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

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

è anche social... seguici!

Su facebook: **Cibi Magazine**
Su twitter: **@CibiLab**

**È L'INIZIO DELLA VOSTRA VACANZA
O SOLO DELLA TUA?**



ABBANDONARE UN ANIMALE È UN REATO INFAME E SEMPRE PIÙ INUTILE,
PERCHÉ ANDARE IN VACANZA CON LUI È PIÙ FACILE DI QUEL CHE PENSI. VAI SU
VACANZEBESTIALI.ORG E SCOPRI UN MONDO PRONTO AD ACCOGLIERVI, INSIEME.



Ente
Nazionale
Protezione
Animali