



Con il Patrocinio di

Milano



Comune
di Milano



**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 4 - n. 6
23 giugno 2016
www.cibiexpo.it

**Acquacoltura,
una risorsa
per il futuro**



**Speciale
pesce**



L'oro di Sardegna

**L'ingrediente
fondamentale
per la vita**



**Renato Marcialis:
cibo, luce, arte**

OGNI GIORNO COMBATTIAMO LO SPRECO E RECUPERIAMO CIBO PER I POVERI IN ITALIA

La Fondazione Banco Alimentare Onlus dal 1989 **recupera le eccedenze di produzione della filiera agro-alimentare** e insieme alle 21 organizzazioni diffuse sul territorio nazionale, le ridistribuisce a 8.103 strutture caritative che si occupano di offrire aiuti alimentari ai poveri e agli emarginati in tutta Italia.

La Rete Banco Alimentare raccoglie alimenti ancora ottimi che, avendo perso valore commerciale, sarebbero destinati alla distruzione. **Salvati dallo spreco tali alimenti riacquistano valore e diventano importante risorsa per chi ha troppo poco.**



RECUPERO

La Rete Banco Alimentare recupera le eccedenze alimentari.

PREPARAZIONE

I volontari preparano presso i nostri magazzini gli alimenti da distribuire.

DISTRIBUZIONE

Le strutture caritative ritirano gli alimenti presso i magazzini del Banco Alimentare.

DONAZIONE

Gli alimenti vengono donati alle persone e alle famiglie bisognose assistite.



88.159 tons
ALIMENTI
DISTRIBUITI



1.843
VOLONTARI
STABILI



8.103
STRUTTURE
AIUTATE



1.558.250
PERSONE
BISOGNOSE AIUTATE

dati 2015

diagrama

Ecco come sostenerci:

DONAZIONE DI ALIMENTI
E/O ECONOMICA

5XMILLE
CF 97075370151

DIVENTA
VOLONTARIO

 **Banco
Alimentare**

www.bancoalimentare.it



EDITORIALE

Sotto il segno dei Pesci

Avete mai fatto caso a quanti sono i modi di dire che tirano in ballo i pesci? Vi ricordo tra i più usati: *sentirsi un pesce fuor d'acqua*, cioè essere a disagio in certe situazioni, come capita spesso agli insicuri; *fare il pesce in barile*, ovvero evitare di prendere posizione, e questo capita un po' a tutti, come *non saper che pesci pigliare*, cioè non riuscire a decidersi. Aggiungo: *prendersi a pesci in faccia*, come dire svillaneggiarsi, pratica oggi comunissima ma effettuata in genere senza ricorrere ai pesci. Oppure: *chi dorme non piglia pesci*, cioè non ottiene risultati, calamità che colpisce spesso sfortunatamente anche chi non dorme; *essere sano come un pesce* (ma loro sono così sani? Pare di no). E ancora:

fare lo sguardo da pesce lesso; buttarsi a pesce; essere un pesce grosso o, al contrario, *un pesce piccolo; star muto come un pesce*. Ecco, a proposito di quest'ultima locuzione, penso che tacere sempre non sia giusto. Parlare per esprimere il proprio parere a volte è opportuno, per esempio per dire chiaramente che scandalizza la superficialità o l'infondatezza dell'informazione veicolata dai media quando ricorrono all'ausilio di presunti "esperti" privi di qualunque documentata e credibile competenza. I ciarlatani sono pericolosi sempre, ma in particolare se si parla di salute, alimentazione e regimi dietetici. ■

Paola Chessa Pietrobboni



© FAO AQUACULTURE PHOTO LIBRARY / OCEAN FARM TECHNOLOGIES INC.



4

Sommario

Speciale pesce Occhiona alla ligure	5
<i>di Chiara Porati</i>	
Il pesce, questo sconosciuto	6
<i>di Toni Sàrcina</i>	
La passione di Jonathan per la tilapia	8
<i>di Marta Pietroboni</i>	
La bottarga di muggine	9
<i>di Chiara Porati</i>	
L'ambasciatore del "marchio blu"	10
<i>di Marina Villa</i>	
Acquacoltura: sì, no, ma soprattutto perché	11
<i>di Dip. Acquacoltura FAO</i>	
Pesce crudo sì, ma con attenzione	12
<i>di Giorgio Donegani</i>	
Pesce fritto... irresistibile	13
<i>di Giorgio Donegani</i>	
Non solo di mare	14
<i>di Toni Sàrcina</i>	

Il mare in barrique	15
<i>di Chiara Porati</i>	
Protagonisti Renato Marcialis: cibo, luce, arte	16
<i>di Bianca Senatore</i>	
I segreti della spesa Tutto il cucuzzaro	18
<i>di Chiara Porati</i>	
Tendenze Una generazione di agricoltori	23
<i>La redazione</i>	
Il carattere della stampa e i colori della sostenibilità	24
<i>di Ilaria Greco</i>	
L'energia del biogas, fonte di ricchezza	25
<i>di Bianca Senatore</i>	
MilanFoodLaw Ti racconto l'Artico	27
A proposito di acqua La scoperta dell'acqua... buona	30
<i>di Flavio Merlo</i>	

Hanno collaborato a questo numero

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.

Giorgio Donegani:

Dottore in Scienze e tecnologie alimentari e presidente della Fondazione italiana per l'Educazione alimentare. Già membro del Comitato "Scuola e Cibo" del MIUR, che ha definito le linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana.

FAO:

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

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 vice-presidente del gruppo dei Socialisti & Democratici.

SPECIALE PESCE

Occhiona alla ligure

Finalmente arriva l'estate e con lei i pomodori maturi e le erbe aromatiche, che sanno di sole e sprigionano tutte le loro fragranze

Per racchiudere l'estate in un piatto servono sapori freschi, ingredienti semplici, preparazioni non elaborate, una cottura leggera. La cucina ligure è perfetta e, quando si parla della Riviera, scende in campo Elena Rasi, chef di lungo corso, esperta di piatti della tradizione. Cuciniamo un pesce al forno che è davvero facile da preparare, bisogna solo prestare attenzione alla cottura! Innanzitutto, scegliete un pesce molto fresco. Dal pescivendolo Elena ha comprato una bella occhiona, ma con lo stesso procedimento potete cucinare anche un branzino, un'orata o una gallinella. *L'Occhiona alla ligure*, proposta da Elena Rasi, è cotta con pomodori datterini, patate e i classici ingredienti del territorio: pinoli, olive, olio Extra Vergine d'Olive ed "erba persa" (come i liguri chiamano la maggiorana).

Ingredienti per 2-3 persone

- 1 occhiona da 800 g
- 2 patate medie
- 300 g di pomodori datterini
- 2 cucchiaini di olive taggiasche
- 1 cucchiaino di pinoli
- Qualche ciuffo di erba persa (maggiorana)
- ½ bicchiere di vino bianco (Gavi o Vermentino)
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.

La preparazione al forno

Per prima cosa fate bollire le patate per 10'. Una volta che le avrete sbollentate, sbucciatele e tagliatele a fette. Finiranno la cottura in forno. Lavate i pomodorini ben maturi e tagliateli in 4 parti. Denocciolate le olive e sciacquate la maggiorana. Se si tratta di un pesce carnoso, come l'occhiona o l'orata, praticate delle incisioni su un lato del pesce, in modo che la carne si cuocia uniformemente. Quando tutti gli ingredienti saranno pronti, irrorate una teglia con l'olio Extra Vergine d'Olive, adagiatevi il pesce e distribuitevi intorno le patate, i pomodorini, le olive, il pinoli. Bagnate con mezzo bicchiere di buon



Tipica del Mediterraneo, l'occhiona od occhiata è lunga circa 30 cm e può raggiungere un peso di 900 g. Ideale al forno, ma ottima anche alla griglia.



23/6/2016, anno 4, n. 6



5

Carta d'identità

Caminadella dolci
via Caminadella 23, 20123 Milano
Tel. 02 72021136
info@caminadelladolci.it
www.caminadelladolci.it
Orari: dal lunedì al sabato 9.00-19.00

Menu completo

Antipasto/Primo: Torta di riso salata con maggiorana
Secondo: Occhiona alla ligure
Dessert: Sorbetto al limone

vino bianco, un goccio d'olio e salate bene tutti gli ingredienti. Se vi piace, prima di infornare, cospargete di maggiorana, utilizzando metà delle foglioline predisposte. Cuocete per circa 20' nel forno preriscaldato a 180 °C. Per capire se la preparazione ha raggiunto il giusto punto di cottura, osservate l'occhio del pesce, che, se cotto, sarà diventato bianco, e le patate, che avranno, invece, una bella crosticina dorata. ■

Chiara Porati



CiBi I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza del cibo
Periodico gratuito
Anno 4 - n. 6
Milano
23 giugno 2016

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietroboni

Art director:
Marco Matricardi - matricardi@fastwebnet.it

Caporedattore:
Carmen Rando - carmen.rando@cibiexpo.it

Redazione:
Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it
Chiara Porati - chiara.porati@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: Renato Marcialis, minimali dall'alto in basso: FAO Aquaculture photo library, Comicpie_in_Taiwan, Gruppo CAP

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 - Pignini 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: Simonetta Agnello Hornby Memorie di viaggi, cucina e tradizioni





Il pesce, questo sconosciuto

Viviamo in un Paese circondato quasi completamente dal mare e si supporrebbe che gli abitanti siano grandi conoscitori del pesce. Invece...

Per quanto possa apparire paradossale, non è sempre così: al momento dell'acquisto, dimostriamo, in molti casi, una discreta incompetenza in fatto di pesce. Non volendo approfondirne i motivi per esigenze di spazio, ecco qualche suggerimento per iniziare a conoscerlo meglio, soprattutto quando decidiamo di inserire un piatto di pesce in un menu.

A questo proposito, vi sono alcune considerazioni preliminari con alcuni dubbi.

Il primo, "... e se poi non piacesse?": in effetti capita, e non poche volte, che il pesce appaia poco gradito, ma di solito succede per il timore di trovare lische con le quali si ha sempre un cattivo rapporto. E allora, che fare? Nessun problema, è sufficiente pulirlo con

cura e ricavarne i filetti. I vantaggi sono notevoli:

- il gradimento aumenta dell'80% (così dicono le statistiche)

- è più facile gustarlo con forchetta e coltello

- si riducono molto i tempi di cottura, consentendo ai padroni di casa (chi lo cucina) di restare a tavola con i propri ospiti
- si ottiene una perfetta cottura perché limitata a pochi minuti.

Ma alla base di ogni considerazione c'è la scelta del pesce da proporre e, a questo proposito, vi sono alcune regole da seguire per non fare figuracce.

pescheria di fiducia, senza idee precise, scegliendo al momento ciò che offre il mercato.

Nel caso poi si debba allestire una cena impegnativa, sarà bene consultarsi con il pescivendolo sulla reperibilità delle diverse specie ed eventualmente prenotare in anticipo il pesce prescelto.

- l'occhio deve essere vivo e non infossato

- il pesce deve profumare di mare e non presentare un odore forte, acre o, addirittura, con sentori di ammoniaca, segno inconfondibile di anzianità (questo naturalmente per i pesci di mare. Per quelli d'acqua dolce, il profumo è meno intenso e assomiglia

essere di polietilene perché non ne assorbe l'odore

- una *cesoia* (oppure un paio di forbici) per tagliare le pinne

- uno *spelucchino a lama dritta* (coltello a lama stretta) per squamare

- un *coltello con lama lunga e flessibile* per sfilettare
- una *pinzetta* per togliere le lische.

l'apposita pinzetta levailische.

Se, invece, riteniamo di poterlo fare da soli, oppure se non trovassimo la pescheria disponibile, è bene seguire le istruzioni qui descritte con alcune foto dedicate alla *sfilettatura di un pesce piatto*, come la sogliola, e di un *pescetondo*, come il nasello (merluzzo fresco).



La sfilettatura del nasello passo a passo.

Un suggerimento: prima di maneggiare il pesce crudo, immergete le dita nel sale per rendere più salda la vostra presa sulla pelle viscida.

Prima di tutto: l'acquisto

Quando si acquista il pesce, una delle prime regole da tenere presente è che non esiste uno stretto rapporto tra qualità e prezzo. Il pesce, infatti, è generalmente pescato in acque libere e i rifornimenti sono quindi meno costanti e regolari di quanto avviene con la maggior parte delle derrate alimentari. Lo stesso tipo di pesce può così presentare prezzi molto diversi da un mese all'altro o anche da un giorno all'altro secondo i risultati della pesca. La cosa migliore sarebbe quindi di quella di arrivare nella

Riconoscere la freschezza

Può sembrare un'osservazione retorica, ma è fondamentale accertarsi della freschezza della nostra materia prima, ovvero bisogna osservare che:

- l'aspetto del pesce sia assolutamente brillante
- il corpo sia turgido ed elastico (toccandolo con un dito non deve rimanere sul pesce l'avvallamento prodotto dalla pressione)
- le lische debbono restare aderenti alla polpa (se si staccano troppo facilmente significa che il pesce non è freschissimo)

a quello delle alghe)

- la pelle non sia secca, ma ben soda e umida.

La pulizia

Ed eccoci alla parte più complicata, almeno in apparenza: come pulire il pesce. Bisogna innanzitutto procedere con ordine, predisponendo gli utensili adeguati e concentrandosi poi sulle caratteristiche delle singole specie e varietà.

Che cosa serve

- *il tagliere*, elemento indispensabile per la pulizia del pescato, dovrebbe

Importante che tutti gli attrezzi da taglio abbiano lame di acciaio inossidabile ben affilate, sia per il continuo contatto con l'acqua e con lo stesso pesce umido, sia per evitare di rompere le carni delicatissime e fragili dei pesci.

Come sfilettare il pesce

La cosa più comoda è affidare questa incombenza alla pescheria di fiducia, di solito disponibile. Tuttavia, anche in questo caso, è sempre bene verificare i filetti da vicino, arcuandoli con le dita verso l'esterno ed eliminando le eventuali lische rimaste utilizzando

Per la sogliola

- Foto 1

Appoggiate la sogliola sopra un tagliere con la parte scura rivolta verso l'alto. Con un coltello affilato praticate una piccola incisione trasversale sulla coda e sollevate il lembo della pelle.

- Foto 2

Con una mano tenete ferma la coda e con l'altra afferrate il lembo di pelle, che, con una mossa decisa, tirerete verso la testa, staccandola. Procedete nello stesso modo sull'altro lato.

- Foto 3

Con il coltello incidete il centro della sogliola nel senso della lunghezza.

- Foto 4

Inserite la lama del coltello, affilata e flessibile, in modo aderente alla lisca (quasi piatta) e staccate il primo filetto.

- Foto 5

Con la stessa procedura staccate gli altri tre filetti.

Per il nasello

- Foto A

Con le forbici eliminate tutte le pinne.

- Foto B

Ancora con le forbici aprite il nasello lungo il ventre ed eliminate le interiora.

- Foto C

Con un coltello incidete il nasello dalla testa lungo il dorso.

- Foto D

Staccate il primo filetto, facendo scorrere il coltello lungo la lisca "triangolare" del nasello.

- Foto E

Girate il nasello dall'altra parte e staccate anche l'altro filetto. Pareggiate i filetti. ■

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

La sfilettatura della sogliola passo a passo. Una volta terminate le operazioni di pulitura, passate i filetti sotto l'acqua corrente, fate sgocciolare e asciugare con un foglio assorbente. Quindi procedete alla cottura desiderata.



La passione di Jonathan per la tilapia

Jonathan Farinango è nato in Ecuador 28 anni fa. A 11 è arrivato a Milano, per la precisione, a Rho, e non l'ha più lasciata. Eccetto che per le tilapie rosse

Dopo averlo conosciuto assaggiando il suo buonissimo *locro de quinoa*, (una ricca zuppa di latte, patate, formaggio, mais bianco, porro, carote, coriandolo, olio di avocado e ovviamente quinoa) abbiamo invitato Jonathan in redazione per ascoltare la sua storia.



Locro de quinoa, una minestra particolare, al profumo di coriandolo, e ravioli: due specialità molto amate da Jonathan Farinango.



Come sei arrivato al mondo della cucina?

Ho studiato al *Carlo Porta*, Istituto Statale per l'Enogastronomia e l'Accoglienza Turistica, dove ho scoperto la cucina italiana e ho iniziato a lavorare a 14 anni, a *Villa Medici Giulini*. A casa, ho sempre cucinato con mia mamma; insieme, adattavamo ricette e sapori ecuatoriani alla tradizione milanese, usando i nuovi ingredienti che trovavamo.

Nel 2010 sono tornato per la prima volta in Ecuador, ma sono rimasto solo un mese. Il vero ritorno è stato quello del 2012, mi sono fermato 2 anni e mezzo, perché volevo (e l'ho fatto) aprire una pizzeria, con tanto di forno a legna! Ma il mercato non era pronto. Così ho

La tilapia è particolarmente indicata per l'acquacoltura perché poco esigente dal punto di vista alimentare. Si nutre di detriti, alghe e simili consentendo bassissimi costi di gestione. Ha carni bianche e compatte, con interessanti valori nutrizionali. Per la sua versatilità in cucina è stata anche definita il "pollo di mare".

venduto l'attività al mio socio e ho iniziato a fare lo chef in diversi ristoranti, diventando famoso.

Non hai però mai abbandonato il sogno di fare qualcosa di tuo, nel tuo Paese. E l'occasione è arrivata!

Sono andato in Amazonia per allevare pesce, la tilapia rossa. Ho comprato dei terreni e lavorato a stretto contatto con il *Cisa* (associazione statale che aiuta l'agricoltura). Abbiamo realizzato 8 piscine a Sucumbius, che prendono l'acqua dal vicino lago Agrio. Le larve ce le fornisce il Cisa. Noi poi le "cresciamo". Man mano che si sviluppano le spostiamo da vasche più piccole a vasche più grandi. Stiamo molto attenti a quello che mangiano e per questo le nostre tilapie hanno una pelle liscia e bella.

Come si preparano le tilapie?

Un ottimo modo per cucinarle è avvolgerle in una foglia di *vijao* (in Italia potete sostituirla con la foglia di platano), condite con spezie come il coriandolo. Ma nulla vieta di farle diventare degli ottimi hamburger! E visto che stiamo parlando di ricette, i miei piatti forti sono il *locro de quinoa* e i ravioli con lo spezzatino agrodolce. Adesso però, se volete venirmi a trovare faccio il pasticciere al *Nobile Bistrò de Milan*.

Attualmente le tilapie che si vendono in Italia sono africane, ma Jonathan spera prima o poi di riuscire a esportare le sue. Ad agosto tornerà in Ecuador, si vedrà. ■

Marta Pietrobomi



La bottarga di muggine

O si odia o si ama, di sicuro risveglia il palato. Ecco un ingrediente pregiato: "l'oro di Sardegna"

Ha origini modeste, ma ora la chiamano "la polvere d'oro della Sardegna". Questo prodotto P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tipico) è uno degli ingredienti più ricercati dell'alta cucina, grazie al suo sapore deciso di mare, delicatamente accompagnato da un aroma amarognolo di mandorla.



Si produce in Europa e in Giappone, ma la migliore bottarga di muggine, a detta di tutti, è italiana e viene preparata soprattutto in Sardegna.

Le sue origini, come il suo nome, sono arabe. *Batārikh* significa "uova di pesce salate" e la procedura di preparazione di questo prodotto è ancora quella di un tempo. Arrivò dalle coste orientali del Mediterraneo grazie ai Fenici, popolo di mercanti e di navigatori che dominarono anche parte delle nostre coste.

La bottarga si prepara con gli ovari, cioè i contenitori delle uova, di tonno o di cefalo (muggine). Quella di tonno è realizzata per

lo più in Sicilia, mentre per la bottarga di cefalo è la Sardegna a detenere il primato della produzione nelle aree di Oristano, del golfo di Cagliari, dell'Ogliastra e del Sarraus (a Sud-Ovest).

Soltanto il *Mugil cephalus L.*, detto anche Cefalo Volpina è la specie adatta alla preparazione della bottarga perché l'ovario del pesce ha un involucro abbastanza resistente allo sfregamento con il sale e il risultato non ha nulla da invidiare al caviale.

Come si ottiene

Durante il mese di settembre vengono catturate solo le femmine più grandi, dalla caratteristica palpebra adiposa, e da queste viene estratta la sacca ovarica. Una volta eliminate le impurità, la sacca viene poggiata su una tavola di legno invecchiato, per essere poi ricoperta di sale e pressata con una seconda tavola. Trascorse due settimane, la bottarga viene ripulita dal sale e appesa all'aria aperta a essiccare. Segue quindi la stagionatura in luogo asciutto e ventilato. Questa fase può variare a seconda

del clima. Il prodotto ottenuto può essere macinato e confezionato, oppure confezionato intero. Si può consumare grattugiato, tagliato a fettine o a scaglie.

Il miglior modo per gustare l' "oro di Sardegna"

Come è stato universalmente riconosciuto, il modo migliore per gustare la bottarga di muggine è in abbinamento con la pasta.

Ecco una ricetta tradizionale: fate cuocere degli gnocchetti sardi (*malloreddus*) in acqua e zafferano. Una volta cotti, scolate e condite con un filo d'olio e una bella grattugiata di bottarga.

Personalmente preferisco abbinare la bottarga a spaghetti o linguine: mentre la pasta sta ancora cuocendo, fate soffriggere uno spicchio d'aglio con un po' d'olio. Appena prima di scolare la pasta, tenete da parte un bicchiere d'acqua di cottura. Grattugiate la bottarga, unitela al soffritto e sfumate con un po' d'acqua. Fate saltare la pasta in questa salsa cremosa e assaggiare.

Odio o amore? ■

Chiara Porati

La bottarga di cefalo, originaria delle coste orientali del Mediterraneo, viene prodotta sulle coste dell'Atlantico e del Pacifico, ma la migliore al mondo, a detta degli esperti, è quella sarda.



L'ambasciatore del "marchio blu"

Biodiversità a rischio, anche nei mari.

Chi si preoccupa di salvaguardarla?

MSC Pesca Sostenibile, un'organizzazione internazionale no-profit

Il programma di etichettature e certificazione di MSC (*Marine Stewardship Council*) riconosce e premia le buone pratiche di pesca sostenibile. Questa organizzazione no-profit intende tutelare la vita in tutti gli oceani del mondo per le future generazioni, trasformando il mercato ittico e cercando di orientare le scelte dei consumatori verso una maggiore consapevolezza. A raccontarci del progetto è Fabrizio Ferrari, Ambasciatore di MSC, chef patron del ristorante *Al Porticciolo 84 di Lecco*, nonché primo ristorante in Italia a vantare questa certificazione. **Che cosa significa essere Ambasciatore di MSC?**

A Londra ho scoperto questa organizzazione che è approdata in Italia solo da un anno. Conosco molto bene il mondo ittico perché da 13 anni servo solo pesce nel mio ristorante e affronto quotidianamente il problema

della scarsità del pescato, venduto a prezzi sempre più alti, a tutto vantaggio del pesce di allevamento. Ho sempre creduto nella pesca sostenibile e MSC si occupa proprio di questo, stabilire degli standard credibili e riconosciuti, in base ai quali gli attori della filiera si possono certificare: dal peschereccio all'azienda di trasformazione, al distributore, fino al ristorante. In modo semplice, il marchio blu MSC aiuta i consumatori a fare una scelta sostenibile,



Carta d'identità

Al Porticciolo 84

Via Fausto Valsecchi 5

23900 Lecco

Tel. 0341 498103

info@porticciolo84.it

www.porticciolo84.it

contribuendo così alla salute dei nostri mari.

Che cos'è la "pesca sostenibile"?

Condivido con MSC i tre principi fondamentali: lasciare in mare pesce in quantità sufficiente a garantire la riproduzione e a dare continuità alla pesca; rispettare l'ambiente marino durante le operazioni di pesca a salvaguardia dell'ecosistema; indirizzare le aziende e le organizzazioni che praticano la pesca a operare nel rispetto della biodiversità.

In Italia la filiera MSC è certificata?

Sì, tutti i prodotti venduti o serviti in Italia con il marchio blu MSC hanno la filiera certificata.

Se anche un solo anello della filiera non lo fosse, il prodotto/piatto non potrebbe avere il "marchio blu". È un aspetto fondamentale per tracciare ogni singolo prodotto dal mare al piatto e viceversa.

Nel menu del tuo ristorante quale piatto è certificato MSC?

Per ora il *Merluzzo nero islandese* che acquisto direttamente dai pescatori. Più avanti conto di inserire le capesante, i granchi, le ostriche e il *Golden Red Fish*, un pesce della famiglia degli scorfani, pescato nei mari del Nord. Sostituisce lo scorfano e la gallinella, due specie che, grazie alla pesca controllata, sono state salvate dall'estinzione.

Dobbiamo imparare a mangiare tipi diversi di pesce se vogliamo salvare la biodiversità. ■

Marina Villa



Più di 20.000 prodotti ittici nel mondo hanno il marchio blu MSC.

Acquacoltura: sì, no, ma soprattutto perché?

Più di 560 specie acquatiche sono attualmente allevate per scopi alimentari. Ricche di proteine e micronutrienti preziosi come gli acidi grassi Omega 3, vitamine e minerali, hanno un ruolo importante nell'alimentazione umana

Con l'aumento della popolazione mondiale e la crescente pressione sulle risorse naturali, la produzione dell'acquacoltura è passata da 3 milioni di tonnellate nel 1970 a quasi 100 milioni di tonnellate (peso vivo) nel 2013. È un settore in continua espansione che oggi fornisce la metà del pesce commercializzato nel mondo, dando lavoro a 16 milioni di persone. Consente di produrre alimenti ricchi di proteine con un utilizzo delle risorse e un impatto ambientale inferiore rispetto ad altri settori, e si presta, poi, a controlli lungo tutto il ciclo di vita del pesce. Con le dovute accortezze, è un fattore di sviluppo e nutrizione, nonché valida alternativa alla pesca intensiva, al sovrasfruttamento e all'esaurimento delle risorse naturali acquatiche.

I principi e i ruoli per la sostenibilità

L'acquacoltura ha, come tutti i settori, delle sfide da affrontare. Il *Codice di Condotta per un Pesca Responsabile della FAO* contiene principi e raccomandazioni per lo sviluppo di un'acquacoltura sostenibile. Alcune filiere si stanno organizzando per collaborare con l'Organizzazione, come l'*Iniziativa Globale per il Salmone* che raggruppa attori della

filiera nell'intento comune di sviluppare pratiche sempre più sostenibili.

Tutti hanno un ruolo:

- i produttori devono coordinarsi, adottare pratiche sempre più sostenibili e sane, comunicare in totale trasparenza iniziative di sensibilizzazione ed educazione attraverso un miglior uso dell'etichettatura;
- i governi hanno la responsabilità di fornire regolamentazioni e leggi

Familiare o comunitaria?

Spesso integrata con l'agricoltura e il piccolo allevamento nei Paesi in via di sviluppo, l'acquacoltura familiare fornisce pesci piccoli, poco costosi e preziosi per combattere la malnutrizione, in particolare dei bambini e delle madri. I pesci possono essere essiccati e trasformati in farina per arricchire l'alimentazione dei bambini nei loro primi 1000 giorni di vita.



Impianto italiano di acquacoltura.



appropriate, oltre che di informare ed educare i cittadini. Il progetto *Allevato nell'UE*, rivolto a ragazzi dai 12 ai 18 anni con lo slogan "Mangia, compra e vendi pesce sostenibile" è un buon esempio (<http://ec.europa.eu/fisheries/inseparable/it/farmed-eu>);

- gli attori del settore secondario e terziario (rivenditori, settore della ristorazione...) devono tenersi aggiornati sulle normative e pretendere garanzie sulla qualità dei prodotti e sulla sostenibilità dei modi di produzione;

- i consumatori devono informarsi e usare il proprio potere d'acquisto per sostenere i prodotti sani e sostenibili. Per saperne di più:

www.fao.org/aquaculture ■

Dipartimento di acquacoltura e pesca e Divisione nutrizione e sistemi alimentari dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO)



Pesce crudo? Sì, ma con attenzione

Alla mondializzazione dei mercati si accompagna anche quella del gusto, e se a Tokyo non è difficile mangiarsi una bella pizza napoletana, è facile trovare da noi dell'ottimo sushi

La moda del pesce crudo ha talmente preso piede in Italia che il “carpaccio”, una volta rigorosamente di carne, è sempre più spesso di salmone, di tonno o pescespada.

Un trend che, a differenza di tanti altri poco salutari diffusi in questi anni, combina la piacevolezza e la freschezza del gusto al mantenimento del pieno valore nutritivo. La cottura, infatti, tende a ridurre la presenza dei tanto celebrati “grassi

buoni”, gli Omega 3, di cui il pesce è la miglior fonte naturale e che sono riconosciuti come importanti fattori protettivi. Anche sul piano della digeribilità il pesce crudo si rivela una buona scelta: a differenza della carne, che cuocendo diventa più facilmente digeribile, il pesce è molto leggero anche da crudo, grazie al suo scarso contenuto di tessuto connettivo (quello duro che tiene insieme i fasci muscolari).

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Buone regole d'igiene

Ai vantaggi del consumo a crudo, fa però da contrappeso un rischio igienico elevato che impone molta attenzione nella scelta e nella preparazione. Proprio per la particolare morbidezza e struttura delle sue carni, il pesce tende ad alterarsi velocemente, così che la massima freschezza è il primo requisito da ricercare a maggior ragione per il consumo a crudo. I pesci più deperibili sono quelli di piccola taglia come le acciughe, mentre i più grossi, come salmone, tonno e spada resistono di

© OSTERIA L'ONION



più e si prestano meglio per carpacci, sushi e tartare particolarmente gradevoli.

Per valutare la freschezza dei tranci è importante osservare la pelle, che deve essere umida e ben aderente alle carni.

La possibile presenza di germi, non è tuttavia l'unico rischio da cui guardarsi nel caso del pesce crudo: esiste anche la possibilità che sia infestato da *Anisakis*, un verme parassita le cui larve si trovano sempre più spesso anche nel pesce dei nostri mari. Quando vengono ingerite, le larve formano dei dolorosi granulomi nel tratto gastrointestinale causando l'*Anisakiasi*, altrimenti conosciuta come “malattia del verme dell'aringa”. Fortunatamente non è difficile scongiurare il “rischio *Anisakiasi*” perché il congelamento del pesce per un tempo sufficientemente prolungato uccide le larve. Nei ristoranti è obbligo di legge utilizzare solo pesce che sia stato congelato (tecnicamente si parla di “abbattimento” per indicare un congelamento profondo e veloce a temperature bassissime) prima di servirlo crudo; in pescheria, al momento dell'acquisto si deve chiedere se il pesce sia già stato “abbattuto” e in caso contrario si deve provvedere a farlo a casa, ponendolo, accuratamente pulito, in congelatore per almeno tre giorni. ■

Giorgio Donegani

Pesce fritto... irresistibile

Goloso, croccante, saporito... è difficile non cedere alla tentazione di un bel fritto di pesce. Peccato che, il più delle volte, soddisfare il palato significhi rassegnarsi a una digestione non proprio veloce e a veder salire di molto il conto calorie

Il problema non è nel pesce, ma nel grasso di frittura. Basta pensare che un grammo di olio fornisce ben 9 kcal (più del doppio dello zucchero) per rendersi conto di come i residui assorbiti dal cibo possano trasformare i fritti in vere bombe ipercaloriche! Ma ancora più grave è il fatto che, col calore, i grassi formano composti poco digeribili

distruggono quasi totalmente gli Omega 3 nel pesce, annullando uno dei maggiori vantaggi legati al suo consumo.

Evitare i fritti?

No: assodato che non potrà mai migliorare le caratteristiche nutritive e di salute del pesce, la frittura può comparire di tanto in tanto nel menu, avendo cura di applicare

contrario: la loro ricchezza di grassi polinsaturi li rende molto vulnerabili all'azione del calore. Gli oli migliori per friggere sono quello di oliva e quello di arachide (che vanta una composizione diversa dagli altri oli di semi), eventualmente usati in miscela. In linea teorica, sarebbe ancora più adatto l'Extra Vergine di Oliva, ricco di sostanze antiossidanti, ma il suo gusto intenso rischierebbe di coprire quello delicato del pesce;

- cuocere a una temperatura il più possibile elevata, senza però arrivare a “far fumare” il grasso. In genere si rimane poco sotto i 180 °C;

- riservare preferibilmente la frittura ai pesci più piccoli;

- sgocciolare bene il fritto su carta assorbente, prima di

Totani, gamberetti e altri pesciolini avvolti da una panatura perfetta, immersi nell'olio bollente e quindi messi ad asciugare sulla carta da cucina: semplici passaggi per un piatto da veri golosi. La frittura di pesce, croccante, calda e profumata!



© DESHIRE TONUS

(polimeri), che a temperature troppo elevate si decompongono ulteriormente, sviluppando una sostanza acre e irritante (*acroleina*) con produzione di nocivi acidi grassi liberi. In aggiunta a questi effetti negativi, molte ricerche hanno anche dimostrato che le temperature di frittura

alcuni accorgimenti per renderla “più sana”:

- scegliere il grasso giusto, cioè il più resistente al calore. Questo è un punto importante ed è da smontare definitivamente la convinzione che gli oli di semi siano i più adatti per friggere, anzi, è vero il

servirlo (sempre ben caldo). Infine, NON riutilizzare il grasso di frittura! Infatti l'olio, quando viene raffreddato dopo la cottura, continua a decomporre lentamente, arricchendosi sempre più di nocivi acidi grassi liberi e, se poi lo si riutilizza, li deposita sul cibo. ■

Giorgio Donegani



Non solo di mare

Di gusto delicato e molto digeribili, i pesci di fiume e di lago sono oggi utilizzati assai meno che in passato, probabilmente per la grande diffusione di quelli di mare, ricordando però che a essi è dedicata la più antica tradizione regionale italiana

Un tempo il pescato marino era qua si esclusivo appannaggio dei territori costieri, ma non vi era Regione che non possedesse un fiume oppure un lago con abbondanza di pesci delle più svariate qualità e di un gusto eccellente, grazie alle acque limpide e pure. Oggi sono veramente pochi i luoghi con acque incontaminate e questa è forse la ragione per cui alcuni tipi di pesce d'acqua dolce sono

diventati piuttosto rari e, quando si trovano, risultano anche abbastanza cari.

Le specie più diffuse Trota

Indubbiamente il pesce più diffuso e usato, proveniente quasi esclusivamente da allevamenti sempre più affidabili, con notevole vantaggio per la qualità del pesce stesso. Tuttavia, per pochi, fortunati pescatori, la trota "libera" rappresenta la preda più ambita, percorrendo, per trovarla, anche molti chilometri. Vive sia nei fiumi (più piccola e saporita), sia nei laghi. Particolarmente apprezzate sono le trote salmonate dalle carni rosate, colorazione dovuta alla loro alimentazione a base di gamberi di fiume.

Lavarello

Detto anche coregone, vive generalmente nei laghi del Nord Italia; la sua carne è di gusto delicato e ha il vantaggio di cuocere in pochi minuti. Con la testa e le lische si prepara un ottimo brodo "de pes" ("di pesce", dialettale, ndr).



Pesce persico

Diventato quasi una rarità, vive nei laghi e ha carne molto pregiata. Si presta a numerose preparazioni, sia cotto intero, sia già diviso a filetti. Esistono numerose ricette della cucina delle corti rinascimentali con utilizzo di pesce persico, considerato fin da allora una vera leccornia. Non è assolutamente da confondere con un altro pesce chiamato "persico del Nilo", di provenienza africana, molto diffuso anche da noi e di scarso valore gastronomico.

Storione

Forse impropriamente catalogato tra i pesci d'acqua dolce poiché, come il salmone, vive in mare, ma, quando deve depositare le uova, risale i fiumi, assumendo

un gusto particolarmente raffinato. Oggi lo storione è molto diffuso anche in Italia grazie a ottimi allevamenti di piccole e grandi dimensioni. Per molti versi, infatti, lo storione può sostituire la carne bovina, specialmente quella di vitello. Addirittura lo si può preparare seguendo proprio le ricette destinate al vitello, ma con grandi vantaggi per il gusto e per l'alta digeribilità.

Un suggerimento: lo storione acquistato in pescheria dovrebbe aver superato il necessario periodo di frolatura affinché la sua carne risulti tenera. Se fresco, a seconda delle dimensioni della polpa, avrà bisogno di un periodo di riposo in frigorifero, variabile da 2 a 4 giorni. ■

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

Il mare in barrique

Una tradizione andata quasi perduta, rivalutata grazie al lavoro di tecnici e aziende

L'acciuga: tanto sapore e tanto nutrimento in un pesce così piccolo! La pesca e la lavorazione di questo prodotto ittico hanno origini molto antiche. Le acciughe sotto sale si producevano in grandi quantità già al tempo dei Romani e, con il liquido derivante dalla lavorazione, si faceva il *garum*, simile alla colatura di alici, utilizzato non solo come condimento, ma anche come medicinale.

Le acciughe sotto sale sono state per secoli una delle principali fonti di sostentamento proteiche dei marinai e dei pastori, soprattutto in Sicilia. Questo metodo di conservazione permetteva di commercializzare il pesce anche in zone lontane dal mare, dando lavoro per molto tempo alle comunità costiere come quella di Sciacca (Agrigen-

to) e di Aspra, una borgata marinara di Bagheria (Palermo) dove è stato addirittura istituito il *Museo dell'acciuga*.

Il tradizionale metodo di lavorazione prevedeva la pulitura del pesce e la sua sistemazione a strati in botti di legno di castagno (in francese *barrique*). Ogni strato era abbondantemente coperto di sale e, a completamento, tutto sottoposto a pressatura.



Le acciughe sotto sale sono diventate un prodotto importante per il sostentamento di molti porti della Sicilia. Ad Aspra, una borgata marinara di Bagheria

(PA) è nato un museo in cui si racconta la storia e la cultura siciliana attraverso gli oggetti usati dai pescatori e da chi produceva le acciughe conservate.

Produttivo della Pesca e lo IAMC-CNR (Istituto per l'Ambiente Marino Costiero del Consiglio Nazionale delle Ricerche), nell'ambito del progetto "Nuove rotte Blue Economy" della programmazione comunitaria 2007-2013, hanno creato il nuovo brand "*Il mare in barrique*". «Recuperando l'antico sistema di salagione abbiamo potuto riscoprire come il legno, proprio per le sue caratteristiche organolettiche, interagisce con l'alimento, arricchendolo il sapore, senza venir meno alla sicurezza alimentare» spiega Giuseppe Barbera, veterinario che collabora con l'IZS Sicilia.

Questa ricerca si è conclusa con il riconoscimento in Gazzetta regionale che lo indica come un prodotto agroalimentare tradizionale della Regione siciliana. Calogero Di Bella, direttore dell'area di Sorveglianza Epidemiologica dell'IZS Sicilia, ha tenuto a sottolineare che «le acciughe anno acquistato un valore aggiunto dal punto di vista commerciale». ■

Chiara Porati

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



Renato Marcialis: cibo, luce, arte

“...e riposto il pennello, disegnai con un raggio di luce forme e colori, altresì nascosti da un'incommensurabile oscurità”. Così Renato Marcialis descrive il suo lavoro

Il progetto “Caravaggio in cucina” è nato quasi per caso, fotografando una composizione di castagne per un cliente. Non riuscendo a ottenere la luce giusta, Marcialis decide di usare un accessorio con fibra ottica che aveva dimenticato in un cassetto.

Quando ha iniziato a scattare foto, non c'erano né lo smartphone, né le macchine fotografiche ad altissima risoluzione. Non c'erano Instagram o app per modificare le immagini e tutto quello che usciva dalla sua camera oscura era frutto solo di bravura. Una bravura, anzi, un'arte che è cresciuta nel tempo, quella di Renato Marcialis, che oggi è uno dei fotografi di *food* più apprezzati nel mondo. I suoi scatti compaiono in moltissimi libri di ricette e storia del cibo, così come le sue pubblicità hanno fatto scuola anche oltreoceano. È una celebrità del settore, insomma, che ha fatto dell'amore per la cucina una grande professione.

Ma come spesso accade, anche la forte passione di Marcialis per l'immagine è nata un po' per caso... Giusto? Beh sì, decisamente il mio approccio alla fotografia è stato casuale.

Tutto merito di mio padre il quale, stanco di saperne sempre in giro a suonare con la mia band, decise di mettermi a lavorare nello studio fotografico. Così sapeva dov'ero sei giorni su sette. Probabilmente, se mi avesse inserito in una falegnameria sarei diventato un buon falegname. All'inizio m'incuriosiva vedere cosa succedeva alle pellicole nella camera oscura: era come essere davanti a un mago che eseguiva i suoi trucchi. Così mi sono appassionato.

Quando ti sei avvicinato al settore del *food*?

Mio fratello maggiore Riccardo lavorava come art director per un'azienda di dolci di Milano e mi propose di aiutarlo, perché negli anni '70 c'era tantissimo lavoro. All'epoca avevo 20 anni. Lì ho avuto una specie di folgorazione e ho iniziato a occuparmi solo di questo.

Com'è stata l'evoluzione di questo tipo di fotografia?

È cambiato tutto. Innanzitutto le attrezzature, poi anche l'approccio alla luce. Le immagini erano molto più buie, non si usava la luce artificiale. Ricordo che all'epoca c'erano i primi flash elettronici e chi li aveva era un gran signore. Questo faceva la differenza, perché una foto bella si distingue da una brutta proprio grazie alla luce, non alla composizione. Se illumini il soggetto in maniera particolare, il gioco è fatto. È quello che mi ha contraddistinto in tutti questi anni: manipolare la luce.

E oggi come vanno le cose?

Mi sembra ci sia un grande appiattimento e i professionisti veri sono pochi. Si usa solo la luce naturale e le foto sembrano tutte uguali. Credo ci sia più cultura della gastronomia che della fotografia gastronomica. Inoltre, oggi le persone che fanno le foto al cibo sono essenzialmente *foodblogger* e quindi le immagini sono abbastanza omologate. Io ho individuato i più portati e a loro ho dato dei consigli.

E quali sono questi consigli?

Beh, sono suggerimenti che ho elaborato io sulla mia pelle. Per esempio, bisogna lavorare sulla tipologia di ripresa, sull'ottica, sulla focalità: schiacciando i piani si ottiene un bell'effetto. Ho convinto alcuni ad abbandonare la luce naturale.

Quando sulle riviste si vedono foto del cioccolato, o del gelato... sembrano finte...

Se parliamo di vera e propria pubblicità, allora l'immagine è certamente

alterata. Il cibo da fotografare è come una star, è circondato dal suo *entourage* che include il *food stylist*. Un gelato, per esempio, è realizzato con materie particolari che gli permettono di durare fino a una giornata intera. Io faccio sempre tutto per davvero, anche perché poi mangio.

Dal tuo punto di vista, oggi si sta un po' appannando la figura del fotografo professionista?

Guarda, ora tutti vanno al ristorante, scattano una foto al cibo, aggiungono qualche effetto speciale ed è fatta, ma è come se una persona andasse a farsi una partita di calcio con gli amici e si paragonasse al calciatore professionista. Stiamo parlando di due cose diverse, c'è un abisso. Certo, i nuovi modelli di smartphone hanno una capacità di ripresa incredibile, fanno tutto il lavoro in automatico, ma non si può dire che sia la stessa cosa. Alcune aziende si rivolgono a persone che hanno poca preparazione, ma le più avvedute chiamano il professionista esperto. È assurdo rischiare di compromettere una produzione e una campagna pubblicitaria di migliaia di euro per risparmiare pochi spiccioli.

Parliamo della tua mostra “Caravaggio in cucina” che ha fatto il giro del mondo, una collezione di nature morte che per gli straordinari chiaroscuri rimandano a quelle del grande pittore cinquecentesco.

Stavo creando una composizione di immagini per un cliente, ho deciso di utilizzare una tecnica diversa, più pittorica, con un fascio di luce che illumina il punto focale mentre il resto

è buio. Quando ho cominciato a scattare mi sono ricordato che 25 anni prima avevo acquistato una fibra ottica e muovendola come se fosse un pennello su un soggetto al buio riuscivo a ottenere un effetto fantastico. Però non capivo come rendere commerciale questo procedimento e quindi per un anno l'ho lasciato lì a maturare. Poi la Camera di Commercio di Milano mi ha commissionato un lavoro: è stata l'occasione giusta per proporre queste immagini. Un grande successo. Nel 2008 ho cominciato a produrre le foto, che adesso raffigurano 280 soggetti. Nella mostra ne sono stati esposti 60. Da qui il titolo, *60X60*, che voleva celebrare anche il mio sessantesimo compleanno, da un'idea dei miei collaboratori, Stefano e Barbara. ■

Bianca Senatore

Marcialis ha ricevuto tanti riconoscimenti: nel '91 viene premiato a Venezia con i colleghi Oliviero Toscani e Vittorio Storaro e nello stesso anno vince anche la Golden Mamiya a Numana.



Tutto il cucuzzaro

“Cucuzza”, “zucchini”, “zuchèt”, qualunque forma abbia, lo zucchini o zucchini è l'ortaggio estivo che piace proprio a tutti, anche ai più piccoli

Lo zucchini è il frutto della pianta *Cucurbita pepo L.* Viene colto e mangiato non ancora maturo (dal frutto maturo della pianta si ricavano i semi).

Questo tipico ortaggio estivo piace molto anche ai bambini perché ha un sapore delicato e dolce. È una specie della famiglia delle Cucurbitacee, di cui fanno parte anche i meloni, le zucche e i cetrioli.

Lo zucchini è ottimo consumato crudo, oppure può essere cucinato come contorno leggero e gustoso per

carne, uova, pesce e formaggio. Si usa anche come condimento dei primi piatti, nei risotti e nelle pastasciutte. Ultimamente sono molto di moda anche gli “spaghetti di zucchini”, in sostituzione (solo estetica e non nutrizionale) alla pasta. Con un apposito attrezzo si formano questi lunghi fili che possono essere conditi con sughi e pesti freschi. Ci sono molte varietà di zucchini e, a seconda della tipologia, hanno utilizzi diversi in cucina.

Zucchini Nero di Milano

Ha forma allungata con polpa soda; la buccia è di colore scuro e uniforme. Può essere fritto, cotto e conservato in agrodolce o saltato in padella con una noce di burro, come da tradizione milanese.

Zucchini lungo fiorentino

È caratterizzato da una

costolatura marcata di colore verde chiaro e dalla forma a clava. Colto precocemente, è tenero e croccante, ideale per il consumo a crudo.

Zucchini trombetta (o genovese)

Ha forma allungata, diametro più ridotto del “cugino” milanese e contiene pochi semi. La buccia è di colore chiaro. Viene spesso utilizzato per i ripieni delle torte salate o come contorno.

Tondo chiaro di Nizza e Tondo di Piacenza

Come identifica bene il loro nome, hanno forma sferica, ma si differenziano per il colore. Particolari dal punto di vista estetico, sono adatti alla farcitura. Si svuotano della polpa e poi si riempiono con tonno o carne, uniti alla stessa polpa saltata in padella con olio, aglio e prezzemolo.

Bianco di Trieste

Ha forma allungata a pera. La buccia è liscia e di colore verde chiaro. È adatto a tutte le preparazioni.

I valori nutrizionali

Possiamo considerare gli zucchini una fonte di vitamine A, C, E, carotenoidi e acido folico. Sono antinfiammatori naturali, fanno bene alla pelle e hanno proprietà rilassanti per la mente. Svolgono azione lassativa, diuretica e disintossicante, anche perché sono formati per il 90% da acqua.

Quando gustarlo

Lo zucchini si trova in tutte le stagioni, pur essendo la primavera e l'estate il periodo principale del suo sviluppo. È comunque preferibile comprarlo in estate, perché costa meno e ha un gusto decisamente più saporito. ■

Chiara Porati



FoodLaw

La tutela della creatività in cucina



Carmine Coviello

Davide Mondin

FoodLaw

La tutela della creatività in cucina



Presentazione di Davide Scabin

Come tutelare il diritto d'autore per la creazione di una nuova ricetta?

Uno strumento utile e indispensabile per conoscere la normativa vigente in materia di creatività in cucina, arricchito da mappe concettuali, esempi concreti e approfondimenti bibliografici.

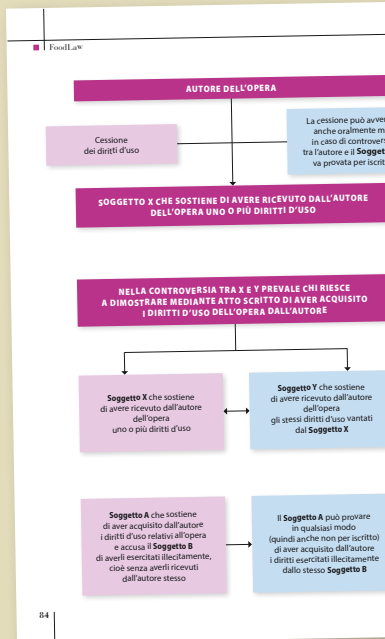
FoodLaw
F.to: 17x24
228 pagine a colori
ISBN 978-88-99059-68-2

Prezzo: € 27,00

**Ordina in libreria
o acquista su amazon**

A chi si rivolge

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, e di quale protezione goda chi sia in grado di coniare un'espressione originale per designare un prodotto, una preparazione o un piatto.



Giurisprudenza

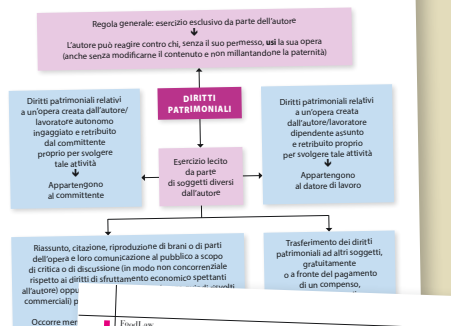
La trattazione è arricchita da una sezione che raccoglie un'ampia casistica di sentenze emesse in Italia per la tutela dei diritti spettanti all'autore di una ricetta e per la tutela del piatto, del prodotto o della preparazione derivanti dall'applicazione della ricetta.



registri, essendo previste solo un'annotazione facoltativa nel Registro pubblico generale delle opere private tenuto dall'ufficio della proprietà letteraria, artistica e scientifica presso il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali (L.D.A. art. 104). Mancando quindi uno specifico sistema di trascrizione, un eventuale conflitto tra gli artisti diversi che sostenessero di aver acquisito dal medesimo autore lo stesso diritto patrimoniale riguardante un'opera (e, se il diritto di pubblicarla e di ricavarne i profitti che ne derivano dovrà essere risolto a favore di chi riuscirà a dimostrare di aver acquisito per primo dal punto di vista temporale il diritto stesso. Se ne deduce, ancora una volta, l'importanza di ricorrere a strumenti che certifichino in modo efficace la data e la portata del trasferimento del diritto stesso.

Mappe concettuali e schemi

L'opera si caratterizza per la presenza di mappe concettuali che esemplificano in modo chiaro le condizioni per la tutela di una ricetta secondo la normativa sul diritto d'autore e sui suoi diritti morali e patrimoniali.



Tribunale di Milano, sentenza n. 9763
del 10 luglio 2013

1 L'attore è da anni appassionato di salumi artigianali e nel tempo ha creato e sperimentato ricette artigianali per la produzione di salumi duri e cotti, frutto di una ricerca personale ed originale, inserite nel suo sito web denominato (...). Esponeva di aver ricevuto nel febbraio 2010 una mail dalla convenuta (...) che lo informava di essere in procinto di pubblicare un libro dal titolo (...) nel quale sosteneva di aver copiato la parte relativa alla realizzazione dei salumi casalinghi così come pubblicata sul sito web dell'attore.

Aveva contestato tale utilizzazione non autorizzata e chiesto l'eliminazione di tali parti del libro, ma la casa editrice (...) aveva opposto la non proteggibilità delle ricette di cucina.

Chiedeva pertanto, accertata la tutelabilità delle ricette sotto il profilo del diritto d'autore, la condanna delle parti convenute all'eliminazione delle parti del volume in questione costituenti copia delle ricette pubblicate sul suo sito web e la condanna delle stesse al risarcimento di tutti i conseguenti danni.

Si costituivano con memoria comune le convenute (...) e (...) Editore S.p.A., rilevando che risulterebbero copiate solo 18 ricette rispetto alle circa sessanta presenti sul sito web dell'attore e che esse riproporrebbero indicazioni note e diffuse circa i procedimenti di asciugatura, stagionatura, sul budelli senza che l'attore abbia dato prova della sua effettiva paternità su di esse e della sua attività di ricerca.

Ritradivano l'impossibilità di attribuire ad un ricettario gastronomico la tutela autorale, se non riferita alla sola forma espressiva e letteraria delle ricette stesse che nel caso di specie non presentava alcuna peculiarità e che risultava comunque diversa da quella ben più ricca adottata dalla convenuta (...) nel suo libro.

Concludevano dunque per il rigetto delle domande svolte dall'attore.

2 Ritene il Collegio che ai testi pubblicati dall'autore sul suo sito web debba essere assicurata la tutela del diritto d'autore.

Essa è ancora, infatti, non sui contenuti delle ricette dei vari tipi di salumi o delle istruzioni per l'esecuzione delle varie fasi di preparazione degli stessi, quanto piuttosto sulla pura espressione delle stesse che deve essere ritenuta rilevante ai fini della tutela richiesta.

Essa comprende sia il linguaggio e l'esposizione degli stessi che compongono i testi lanchiani di semplice costruzione che il risultato concreto dell'attività di selezione e ricerca degli ingredienti, nonché rilevanti ed importanti e che costituiscono nel caso di specie il più rilevante grado di originalità e di invenzione.

Essa è, per il suo pur minimo (come giusto in materia di diritto d'autore) apporto personale dell'autore, non limitato alla mera schematica esposizione di elementi noti e già integralmente disponibili per qualsiasi soggetto.

La tesi di parte convenuta circa il fatto che i testi in questione non appresterebbero altro che la ripresa di informazioni note e diffuse senza alcun apporto di novità ed originalità risulta direttamente smentita (oltre che dalla mancanza di prova circa l'effettiva pubblica disponibilità di informazioni e testi simili) dalla stessa comunicazione via mail ricevuta dall'attore in data 26.2.2010 in cui la convenuta (...) affermava di essere riuscita a trovare "moltissime notizie e ricette semplici ma nulla avuto trovato sulla preparazione *casalinga dei salumi*" e dal fatto che la stessa convenuta nel libro contestato affermava esplicitamente che riguardo alla preparazione di un salume "Ho consultato lei, ho provato a chiedere in giro, ma le notizie chiare e precise come quelle di P.S., rinvenute sul suo sito non le ho trovate da nessuna parte".

3 Così confermata la tutelabilità di tali testi secondo il diritto d'autore, l'esame ed il confronto tra tali testi come pubblicati sul sito web (...) e quelli presenti nel volume pubblicato dalle parti convenute ne conferma l'indebita utilizzazione.

In punto di fatto può rilevarsi che i testi pubblicati sul volume (...) ripropongano in maniera pressoché testuale i testi presenti sul sito web, in quanto essi risultano inseriti in un testo (poco) più ampio che costituisce una sola parziale parafrasi del testo originario, che appare sostanzialmente e direttamente riconoscibile nei corrispondenti brani del volume delle convenute.



Da **vide** **mondin**,
specialista in
valorizzazione
del patrimonio
alimentare e
gastronomico,
attualmente
fa parte del
corpo docente
di Alma,
la Scuola
Internazionale
di Cucina
Italiana.

La tutela di una ricetta secondo la normativa sul diritto d'autore

La preparazione del cibo rappresenta un'attività in occasione della quale l'ingegno umano si manifesta in modo multiforme. La curiosità di sapere a chi si debba una determinata invenzione lascia così spazio all'esigenza di garantire all'inventore la giusta visibilità e la doverosa ricompensa da parte di chi si serve della sua opera traendone un vantaggio.

Di quale tutela beneficia chi, dopo lunghe ricerche o istantaneamente a seguito di un'improvvisa illuminazione, concepisce una ricetta nuova per la tecnica, per la specie o per l'abbinamento degli ingredienti indicati o ancora per la presentazione del piatto che ne deriva? Di quale protezione gode chi sia in grado di coniare un'espressione originale per designare un prodotto, una preparazione o un piatto? Questi quesiti non sono di poco conto, in quanto nel corso del tempo sono state messe a punto innovazioni che hanno contribuito in modo decisivo all'evolversi del mondo dell'alimentazione, senza però che i rispettivi autori ne abbiano sempre tratto il giusto vantaggio, se non sotto forma di riscontro economico per lo meno in termini di attribuzione della paternità morale. Per quanto riguarda in particolare i piatti e i prodotti realizzati presso esercizi ristorativi (ristoranti, osterie, trattorie, ecc.) e pasticcerie, il dibattito di tanto in tanto si ravviva e vede protagonisti operatori del settore e giornalisti da un lato e giuristi dall'altro, i primi impegnati a sottolineare l'esigen-

za di tutelare l'indubbia creatività espressa da alcune preparazioni e i secondi sollecitati a individuare gli strumenti giuridici a tal fine utilizzabili. Va sottolineato che gli autori di opere creative concepite e realizzate nel mondo della cucina e della pasticceria hanno a disposizione una serie di strumenti che, se correttamente applicati, permettono non solo di proteggerle e di godere dei relativi frutti ma anche di opporsi efficacemente ad eventuali attacchi e contestazioni. Tali sistemi di difesa riguardano di volta in volta specifici elementi dell'opera (l'aspetto, il nome, la forma espressiva adottata per comunicarne il contenuto, ecc.) e l'autore può scegliere se ricorrervi o no: egli è dunque libero di decidere se attivarsi o meno in vista della sua protezione. Chi abbia elaborato una ricetta dotata di particolari caratteristiche, ad esempio, può innanzitutto tutelarne e sfruttarne il valore di insegnamento gastronomico: esiste, cioè, la possibilità di proteggerla e valorizzarla in quanto complesso di istruzioni che permettono di comprendere come realizzare un piatto, un prodotto o una preparazione.

Ecco allora che, a determinate condizioni, l'autore della ricetta potrà beneficiare di una serie di vantaggi offerti dalla normativa sul diritto d'autore. Sempre a determinate condizioni, la difesa si potrà inoltre concentrare sull'oggetto materiale ottenibile dall'applicazione della ricetta (vale a dire sul piatto, sul prodotto o sulla preparazione che se ne ricavano) e l'autore potrà anche reagire contro chi la usi secondo un atto di concorrenza sleale. Queste forme di tutela non vanno considerate come mezzi per ostacolare la libera circolazione delle idee e lo sviluppo della creatività, quanto piuttosto come modalità per favorire il progresso del pensiero godendo dei benefici che ne derivano. Il loro vero scopo, infatti, non è precostituire rendite parassitarie né una sorta di sterile diritto di veto a vantaggio dell'autore ma, più propriamente, salvaguardarne il ruolo in vista della diffusione e dell'uso di ciò che ha concepito: si tratta, cioè, di far sì che l'opera d'ingegno possa contribuire al progresso e al bene comune riconoscendo nel contempo i meriti di chi l'abbia realizzata.

Carminc Coviello e Davide Mondin



La ricetta come opera letteraria

La prima forma di tutela riguarda la ricetta come complesso di informazioni tecniche necessarie per realizzare e identificare un prodotto o un piatto attraverso nome, ingredienti, metodo di elaborazione, aspetto.

Occorre ricordare che, ai fini della normativa sul diritto d'autore, si considerano opere letterarie non solo quelle così qualificabili in senso stretto (appartenenti cioè alla poesia, alla narrativa, alla saggistica, ecc.) ma più in generale tutte quelle espresse tramite la parola e finalizzate a comunicare dati informativi e istruzioni di vario genere elaborati in modo personale ed autonomo dall'autore: la ricetta, dunque, può risultare inquadrabile in tale settore. A conferma di ciò, si possono ricordare alcune sentenze che hanno riconosciuto la tutelabilità dell'opera ricetta in base alla disciplina sul diritto d'autore avendola considerata come una delle tante modalità attraverso cui può manifestarsi il genere opera letteraria (della quale dunque rappresenterebbe una particolare tipologia). Da questi provvedimenti, infatti, emerge chiaramente come i giudici chiamati a decidere abbiano ritenuto di trovarsi di fronte non a manifestazioni dell'ingegno umano concepite nello specifico ed autonomo settore della cucina (come sarebbe in-

vece certamente accaduto in presenza di opere musicali, della scultura, della pittura, del disegno, ecc.) ma a componimenti in tutto e per tutto riconducibili alla categoria opera letteraria, che in quanto tale meritano protezione a prescindere dal tema trattato. Il creatore di una ricetta può innanzitutto ricorrere alla disciplina sul diritto d'autore per tutelare la particolare modalità da lui scelta per esprimerne e spiegarne il contenuto.

Si tratta di uno strumento che permette di vedersi riconosciuta una serie di prerogative piuttosto interessanti ma del quale occorre comprendere correttamente i presupposti e gli effetti: bisogna, cioè, capire bene a quali condizioni esso risulti utilizzabile per le ricette e, quando lo sia, quali benefici concreti ne derivino per l'autore stesso.

Carmine Coviello e Davide Mondin



Carmine Coviello è avvocato specializzato nel settore delle arti, musica e spettacolo, e collabora con importanti studi, riviste e istituti di ricerca.



MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ti basterà caricare i dati della tua ricetta sul sito www.mysocialrecipe.com per ottenere una certificazione storica digitale e dimostrare che è tua!

Certifica la tua ricetta!

www.mysocialrecipe.com è il primo portale che registra le ricette d'autore e quelle tradizionali rivisitate in modo personale da cuochi o appassionati. Basta seguire questi semplici passi:

- 1. Registrazione:** effettua gratuitamente la registrazione al sito www.mysocialrecipe.com utilizzando il codice personalizzato riportato in ogni copia del volume **Food Law**. Accedi all'area riservata per caricare la ricetta con foto nella categoria di riferimento preferita.
- 2. Verifica:** MySocialRecipe, dopo aver verificato la paternità della ricetta, appone una marca temporale attestando il preciso momento in cui è stato registrato il piatto. L'apposizione di una marca temporale a un documento firmato digitalmente ne garantisce la validità nel tempo.
- 3. Questa ricetta è tua!** Da questo momento, la ricetta è registrata e visibile online dove è possibile consultarla, commentarla e, previa disponibilità da parte dello chef creatore, chiedere info o note tecniche.

Una generazione di agricoltori

Si chiama Generazione Campolibero il pacchetto di misure per favorire mutui a tasso zero e credito per i giovani imprenditori del settore agricolo

In un periodo storico di veloci cambiamenti sociali, con un significativo ritorno alla terra, è importante poter accedere a fondi che supportino la nascita e lo sviluppo di start up agri-food. Ecco perché il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha reso operativo un piano da 160 milioni che ha l'obiettivo di favorire il ricambio generazionale, sostenere il comparto e creare nuovi sbocchi occupazionali.

Start up e mutui

Il piano prevede 20 milioni di euro messi a disposizione dal Fondo di Private Equity (attività finanziaria che permette di apportare capitale di rischio alle imprese) per supportare la nascita e lo sviluppo di start up nel settore agricolo, agroalimentare e della pesca. L'importo massimo finanziabile per ciascun progetto è di 4,5 milioni. Per quanto riguarda invece i mutui a tasso zero, la cifra finanziabile per progetto è di un milione e mezzo che dovrà servire come copertura degli investimenti effettuati

da giovani imprenditori agricoli. In totale, le risorse finanziarie disponibili sono di 30 milioni nazionali. In più il Consiglio di Amministrazione della Banca Europea degli Investimenti (BEI) ha autorizzato la concessione di una prima linea di credito di 50 milioni di euro all'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (ISMEA), sempre da destinare a finanziamenti per giovani agricoltori. I mutui a tasso agevolato avranno una durata massima di 30 anni e serviranno anche a coprire tutte le spese sostenute per creare piattaforme di e-commerce di prodotti alimentari. Per accedervi, basta avere un'età compresa tra i 18 e i 40 anni (non compiuti).

Nuovo slancio

L'agricoltura chiama e a quanto pare le nuove generazioni rispondono. Dai dati è emerso che nel 2015 ci sono stati quasi 20mila nuovi posti di lavoro per i giovani in agricoltura, con un incremento del 12% rispetto al +4% fatto registrare dal settore e al +1% dall'occupazione

in Italia. Proprio questi numeri hanno spinto il Ministero a investire in questa direzione. Il Ministro Maurizio Martina ha dichiarato: «Aumentare le imprese gestite da under 40 è un nostro obiettivo. Oggi siamo al 5% del totale, contro una media europea dell'8%. È una sfida cruciale, vogliamo liberare le energie giovani per dare forza alla nostra agricoltura».

Per avere maggiori informazioni è possibile consultare i siti web www.ismea.it e www.politicheagricole.it. E-mail: giovani@ismea.it. ■

La redazione



Il piano prevede 20 milioni di euro messi a disposizione dal Fondo di Private Equity per supportare la nascita e lo sviluppo di start up nel settore agricolo, agroalimentare e della pesca.



Il carattere della stampa e i colori della sostenibilità

Arti Grafiche Alpine, storica azienda del Varesotto, è la dimostrazione di come la responsabilità socio-ambientale sia una scelta vincente, anche (o soprattutto) per una tipografia

C'era un tempo in cui il concetto di sensibilità ecologica pareva essere solo una chimera per il mondo dell'industria, specie in alcuni settori come quello della stampa. Con l'avanzare della tecnologia e la pressione dell'opinione pubblica, le aziende più lungimiranti hanno iniziato ad adottare le necessarie politiche a favore della sostenibilità ambientale. È il caso di *Arti Grafiche Alpine*, nata agli inizi del '900 a Busto Arsizio (VA) come semplice cartoleria e oggi diventata una solida realtà industriale orientata all'innovazione tecnologica e attenta all'ambiente. L'Azienda realizza un ciclo produttivo completo, dalla progettazione alla logistica, di un'ampia varietà di prodotti: stampa

commerciale, packaging di lusso, lavorazioni speciali e personalizzate su tutti i tipi di materiali. Guardando al futuro, tra i nuovi obiettivi c'è anche il packaging eco-sostenibile, realizzato con materie prime provenienti da fonti rinnovabili. A proposito di sostenibilità, Italo Tagliabue, terza generazione a capo dell'Azienda, racconta di come l'impegno di *Arti Grafiche Alpine* sia da tempo orientato a tematiche (apparentemente) meno legate al business: «Pur restando fedeli al nostro obiettivo primario, che è la soddisfazione dei nostri clienti e l'offerta di un elevato livello di innovazione e creatività, ciò di cui possiamo andarci fieri è il forte senso di responsabilità

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

socio-ambientale. Ci siamo recentemente dotati di un impianto fotovoltaico che ci consente di avere l'energia necessaria alla produzione e da anni supportiamo realtà locali come la *Cooperativa Sociale Effatà*, onlus di Busto Arsizio impegnata nell'inserimento lavorativo di persone appartenenti a categorie svantaggiate».

Nel segno della responsabilità

L'attenzione all'ambiente dell'Azienda varesotta è confermata dalla certificazione FSC®, il marchio che identifica i prodotti – legnosi e non, come il sughero – provenienti da foreste sottoposte a una gestione corretta dal punto di vista della sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Nata nel 1993, la *Forest Stewardship Council* è un'ONG (Organizzazione Non Governativa) internazionale, indipendente e senza scopo di lucro che annovera fra i suoi membri i principali gruppi ambientalisti (WWF e Greenpeace) e quelli della GDO che lavorano e commerciano prodotti provenienti dal legno, oltre che i proprietari di foreste e piantagioni. «Del resto – afferma Tagliabue – la richiesta di soluzioni sostenibili nella stampa e nel packaging è sempre più alta. Noi abbiamo accettato la sfida, dimostrando che è possibile fare business in modo responsabile ed efficiente allo stesso tempo». ■

Ilaria Greco



L'energia del biogas, fonte di ricchezza

Negli ultimi cinque anni è quasi raddoppiata in Italia la produzione di elettricità da impianti bioenergetici. Le Regioni più virtuose: Emilia Romagna, Campania e Calabria

La crescita della produzione di questo tipo di elettricità si deve soprattutto al biogas, con un incremento del 143,8% dal 2010 al 2014. Si sono ottenuti 3.538 GWh (gigawattora) soprattutto grazie agli scarti da attività agricole e forestali (1.894 GWh) e alle deiezioni animali (396 GWh).

L'impianto

Oggi un contributo importante lo dà anche *CasciNet*, l'associazione costituita nel 2012 da un gruppo di trentenni spinti dalla volontà di tutelare la *Cascina Sant'Am-*

brogio di Milano. Il gruppo, guidato da Andrea Schievano, ricercatore presso la facoltà di Agraria-Università Statale di Milano, ha creato un prototipo innovativo di micro-impianto di digestione anaerobica degli scarti organici. L'impianto permette di biodegradare gli scarti fertilizzando così i campi, e poi producendo biogas. In

questo modo si recuperano in maniera efficiente i nutrienti e la sostanza organica nell'orto. «Con l'impianto – ha spiegato Sara Fagnani, ingegnere ambientale nonché socia di *CasciNet* – si potrebbe garantire una fornitura energetica ecosostenibile alle attività della Cascina, anche se il progetto è solo all'inizio e per ora sosteniamo solo la preparazione di un caffè. Ma è un simbolo, perché l'obiettivo più grande è quello di sviluppare una tecnologia in grado di rispettare l'ambiente senza attingere a fonti non rinnovabili».

Come funziona

La digestione anaerobica, cioè la degradazione di sostanze organiche da parte di microrganismi in assenza di ossigeno, trasforma con processi biologici naturali gli scarti organici e il rifiuto umido della cucina in nutrienti da restituire al terreno per garantirne la

fertilità sul lungo periodo. «Abbiamo iniziato questa sperimentazione facendo contemporaneamente un lavoro di ricerca e uno di recupero pratico – ha spiegato ancora Sara Fagnani – per esempio in collaborazione con gli orti, da cui vogliamo recuperare i nutrienti con un sistema di "fertirrigazione" (cioè concimando il terreno con fertilizzanti liquidi sciolti in acqua, ndr). Dalla biodegradazione anaerobica della sostanza organica si recupera anche il carbonio, sotto forma di biogas (metano e CO₂). Questo gas potrà essere utilizzato come fonte energetica prodotta localmente, in sistemi d'illuminazione a gas, fornelli e piccoli generatori di corrente elettrica.

Il corso

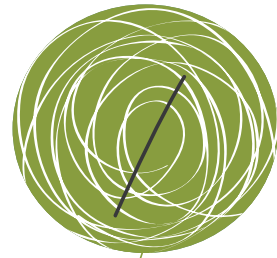
I giovani di *CasciNet* hanno mostrato al pubblico come si costruisce un impianto di biogas e i partecipanti sono stati numerosi. «L'affluenza è stata alta – ha concluso Sara – le persone erano molto interessate tanto che a breve faremo un secondo incontro». ■

Bianca Senatore

Il progetto Terra chiama Milano, che comprende l'impianto di biogas di CasciNet, è stato ideato nel 2013 per promuovere progetti di educazione ambientale e sociale e creare un profondo legame tra abitanti e territorio.



RINFRESCARSI CON LE ZUPPE, INCREDIBILE MA...



TAGLIABRODO
D'ESTATE



MILANO VIA SOLARI 30

WWW.TAGLIABRODO.IT

02-84963176

Ti racconto l'Artico

Una riserva di energia per il nostro Pianeta? Gli oceani, ancora inesplorati e oggetto di contesa da parte delle grandi potenze. A fare il punto è Marzio Mian, giornalista e co-fondatore di The Arctic Time Project

L'associazione no-profit *The Arctic Time Project*, con base negli USA, ha raccolto le adesioni di tanti giornalisti nel mondo con l'obiettivo di raccontare le conseguenze del cambiamento climatico nel Mar Glaciale Artico, non solo area di conquista del nuovo millennio, ma anche luogo in cui si determinerà il futuro del nostro Pianeta. Marzio Mian ci ha offerto qualche spunto di riflessione.

Quali sono le conseguenze dello scioglimento dei ghiacci?

L'Artico sta ricoprendo un ruolo centrale nella Storia perché lo scioglimento dei ghiacci ha dato accesso a nuove risorse come petrolio, gas, diamanti, oro, rubini e "terre rare" (minerali con elementi chimici particolari, oggi utilizzati in apparecchiature e strumenti tecnologici, ndr). È una nuova "corsa all'oro", la

nuova frontiera per quei Paesi che si affacciano sulle sue acque, in particolare Stati Uniti, Russia, Norvegia e Canada. Quindi è lecito chiedersi: "Di chi sono il Mar Glaciale Artico e il suo pesce, che rappresenta il 15% del pescato mondiale?". Non esiste una legislazione chiara, solo l'8% dell'Artico centrale è regolato da accordi internazionali, il resto è anarchia.

Quali ricadute ci sono per la pesca...

A causa dei cambiamenti climatici le specie ittiche vanno sempre più a Nord, Nord-Ovest in cerca di acque più fredde. I pesci, si sa, non rispettano confini e trattati e da sempre hanno segnato lo spostamento dei pescatori. Per questa ragione nascono conflitti diplomatici come la "Guerra dello sgombrò" (*Makarel war*). Questo pesce ha abbandonato le acque di Scozia, Danimarca, Norvegia e si è spostato verso l'Islanda, la Groenlandia, le Isole Fær Øer. L'Islanda ha intenzione di tenersi il pesce migrato nelle sue acque e di farlo includere nelle sue quote di pesca. In attesa che si definiscano nuove regole, c'è il pericolo dell'arrivo di flotte di pescherecci

da Cina, Corea, Giappone che possono impoverire l'ambiente marino con una pesca fuori controllo. La Cina, infatti, si definisce "un Paese quasi artico" e sfrutta le acque del Mar Glaciale per il commercio marittimo, oltre che come fonte di proteine a basso prezzo per i suoi abitanti.

... e sui pescatori?

Le popolazioni locali, che da millenni hanno vissuto di caccia alle foche e di pesca, stanno affrontando un cambiamento epocale che crea disoccupazione, degrado, alcolismo. Un esempio è la Groenlandia, protettorato della Danimarca, che sta vivendo una situazione simile a quella dei Paesi dell'Africa occidentale: le sue acque pescose sono sottoposte a "saccheggi" continui da parte di un grande brand che esporta il pescato, senza alcun vantaggio per la popolazione locale che potrebbe invece essere coinvolta nel processo di lavorazione e confezionamento.

Invece, è in Danimarca, Polonia e Canada che questo pesce viene preparato per l'esportazione.

Astici, gamberi, crostacei, halibut, merluzzi e sgombrì: un patrimonio di biodiversità lasciato nelle mani di nuovi colonizzatori. ■

Marina Villa

Negli ultimi 10 anni l'Artico ha perso il 70% dei ghiacci, una superficie pari a 2 volte la California.



Il diritto tra i ghiacci

The Arctic Time Project insieme a *Milan Center for Food Law and Policy*, che offre un contributo in merito alla legislazione sulla pesca, sta realizzando un progetto di sostegno a una comunità di pescatori presso Sarqaq, un villaggio sulla costa occidentale della Groenlandia, per creare una realtà produttiva locale nella lavorazione e nel confezionamento del pescato.





Commenti e notizie in tempo reale
sui nostri cantieri e sulla città.

L'informazione di servizio, ora c'è.



mmspa.eu



A CURA DELL'INSERZIONISTA

Da dove viene? Diciamolo in etichetta

*Il Parlamento europeo ha votato una
risoluzione per rendere obbligatoria
"l'indicazione di origine" sulle etichette
alimentari per carni e trasformati a base
di carne, latte e tutti i prodotti derivati*

L'indicazione del luogo d'origine deve essere obbligatoria per tutti i prodotti a base di carne e latte. Quando si parla di sicurezza alimentare ognuno di noi ha le proprie convinzioni su cosa fa bene e su quali prodotti meritano fiducia. Per questo la trasparenza è la priorità numero uno. Ogni consumatore ha diritto di sapere da dove viene il cibo che ha nel piatto. Per questo nelle settimane scorse al Parlamento europeo abbiamo votato una risoluzione che, anche se non è giuridicamente vincolante, esprime la volontà degli eurodeputati di rendere obbligatoria l'indicazione di origine sulle etichette alimentari per tutti i prodotti trasformati a base di carne e per tutti i tipi di latte e prodotti lattiero-caseari.

A oggi, infatti, l'indicazione di origine è obbligatoria per la carne, ma non per i prodotti trasformati. Inoltre alla Commissione europea e agli Stati membri l'aula di Strasburgo ha chiesto di estendere l'indicazione di origine obbligatoria anche ad altri prodotti alimentari mono-ingrediente o con un ingrediente prevalente. Il testo della risoluzione è stato approvato con 422 voti favorevoli, 159 contrari e 68 astensioni.

La trasparenza vince

Rendere i prodotti alimentari più trasparenti è importante e non ha costi proibitivi. Uno studio della Commissione ha evidenziato che i costi operativi per l'aggiunta dell'indicazione obbligatoria del Paese d'origine sull'etichetta dei prodotti a base di carne sono relativamente economici. Per i cittadini però la differenza è enorme. In un momento storico in cui l'Unione europea non gode di grande popolarità presso l'opinione pubblica sono queste misure di impatto diffuso a essere quelle politicamente più importanti.

23/6/2016, anno 4, n. 6



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.

Secondo un sondaggio di Eurobarometro condotto nel 2013, l'84% dei cittadini europei ritiene necessario indicare l'origine delle persone interpellate. L'88% degli interpellati considera necessario estendere l'indicazione ai prodotti a base di carne e il 90% dei cittadini ritiene che l'etichettatura sia importante anche per gli alimenti trasformati. ■

Patrizia Toia



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



La scoperta dell’acqua... buona!

Gli studenti dentro il mondo CAP: dai pozzi dell’acquedotto alla dissabbiatura del depuratore per vivere il viaggio dell’oro azzurro

Aprire il rubinetto, bere un sorso d’acqua, sciacquare il bicchiere e ripartire per una nuova ora di lezione... Un gesto semplice che si ripete migliaia di volte in un giorno di scuola. Un’operazione che, per i ragazzi che hanno partecipato alla giornata di formazione *L’acqua, ingrediente fondamentale per la vita*, organizzata da CiBi in collaborazione con il Gruppo CAP il 27 maggio scorso, non è più così banale e scontata: quel sorso d’acqua è il frutto del lavoro di tante persone, è un tesoro da custodire e proteggere. Una giornata di scuola speciale iniziata in Galleria Vittorio Emanuele con le spiegazioni e le proiezioni degli esperti di CAP in Urban

il secchio e subito puoi rinfrescarti. La stessa esperienza che si può rivivere alle “Case dell’acqua” di CAP! **Lo stile di vita** porta a consumi d’acqua assai variabili nel corso di una giornata: momenti di grande consumo la mattina e la sera, altri dove i rubinetti sono pressoché chiusi. Per far fronte a questa variabilità CAP dispone di torri di deposito che si riempiono e si svuotano a seconda delle esigenze. Una sorta di “angelo custode” che provvede alle necessità idriche di tutti! **La cultura** può fare brutti scherzi e portare le persone a preferire acque dalla storia complessa ad acque a km zero! Acque che costano tanto al consumatore e all’ambiente rispetto ad acque che, fisiologicamente,

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine



Il serbatoio di Cavenago Brianza e la torre

piezometrica nei pressi del capoluogo lombardo.

essere ripulite in fasi successive da ogni sorta di inquinante, dai mozziconi al fosforo, ed essere restituite all’ambiente quasi perfette! Un processo imponente che necessita di grandi investimenti, ma i cui benefici, in termini di sostenibilità, sono incalcolabili. Attingere dalla falda, bere acqua a km zero, restituire quello che non serve all’ambiente e ripartire per una nuova ora di lezione! Quel semplice gesto ha acquistato un nuovo sapore! ■

Flavio Merlo

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 monouility nel panorama nazionale.



Center e conclusa al depuratore di Pero passando per i Navigli milanesi e il pranzo in Darsena; una giornata che può essere riassunta nei quattro temi che hanno destato la curiosità dei ragazzi: la natura, lo stile di vita, la cultura e il recupero. Quattro temi, un solo filo azzurro: l’acqua! **La natura** è stata benigna con le nostre terre; sono milioni i litri d’acqua pescati dalla falda e solo la metà di questi ha bisogno di essere potabilizzata. L’altra metà è pronta da bere; è come avere un pozzo in giardino: cali

sono a buon mercato e rispettano l’ecosistema. La scelta di CAP di raccontare alle generazioni più giovani l’affascinante avventura dell’acqua risponde al bisogno di far sgorgare una responsabilità nuova e consapevole. **Il recupero** delle acque è il processo che non ti aspetti, il più curioso. Le acque reflue vengono convogliate verso i depuratori di zona (quello di CAP situato a Pero è tra i più grandi in Italia e serve una popolazione di circa 500mila persone) per

Il momento della lezione degli esperti

del Laboratorio di Analisi del Gruppo CAP.



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 Saporì
 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 I 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 Ciceri 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 Montenaполеone
Fermate della Linea Metropolitana
 Pomeriggio dalle 17.45
 • MM1 Cordusio
 • MM2 Garibaldi
 • MM2 Porta Genova
 • MM2 Sant’Ambrogio

Nei punti vendita COOP:
Bergamo e provincia
Bergamo, Via Autostrada -BG
Ipercoop Mapello
 Via Strada Regia 4 - Mapello
Ipercoop Treviglio
 Viale Montegrappa 31 - Treviglio
Trescore Balneario
 Via Lussana - Trescone B.
Brescia
Brescia Veneto
 Via Salvo d’Acquisto 3
Brescia Via Corsica
 Viale Corsica 204
Brescia Via Mantova
 Viale Mantova 104
Como e provincia
Como Via Giussani 1 - Como
Ipercoop Mirabello Cantù
 Via Lombardia 68 - Cantù

Cremona e provincia
Cremona Ca’ Vescovo
 Via Cà del Vescovo 1 - Cremona
Cremona Porta Po’
 Via della Cooperazione 6 - Cremona
Iper Gran Rondò Crema
 Via G. La Pira 18 - Crema
Ipercoop Cremona Po
 Via Castelleone 108 - Cremona
Soresina Via Guida 4 - Soresina
Lodi e provincia
Metropolitana
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

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



**CHI HA UN COMPORTAMENTO VIRTUOSO
È SEMPRE ALL'ALTEZZA DEL SUO FUTURO.**

IO CI RIESCO, ORA TOCCA A TE.
www.ciriesco.it



**SOSTENIBILITÀ.
SOBRIETÀ.
SOLIDARIETÀ.**
Vivere sostenibile
è nel tuo interesse.