

CiBi



LE UNIVERSITÀ
PER EXPO 2015
COMITATO SCIENTIFICO
DEL COMUNE DI MILANO

Con il Patrocinio di

Milano



Comune
di Milano



**Arte e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 4 - n. 3
24 marzo 2016
www.cibiexpo.it



**Speciale
cioccolato**

**Pietro Leemann, l'alta
cucina vegetariana
dello chef filosofo**

**Cioccolata
di gruppo**

**Dalla materia
prima alla
tavola:
parla l'esperto**



**Vita e sogno: in
viaggio con il cibo**



+++Gusto...



PASTA DI CREATIVITÀ
AL 100%

Dose, modo e tempo di somministrazione.

Assumere in quantità concentrate almeno per 15 giorni, dopo un ricco ed efficace brief che presenti le vostre aspettative. La creatività pura al 100% deve essere assaporata dolcemente e a lungo, per essere avvolti dai suoi molteplici risultati. Si ottengono così progetti ricchi, dal retrogusto deciso e ben definito. Si consiglia di assaggiarla insieme al team di Think, incontriamoci!

INGREDIENTI:

ADVERTISING, GRAFICA, PACKAGING,
MATERIALI PUNTO VENDITA, VIDEO,
SOLUZIONI FIERISTICHE E SITI WEB.

Think+++

Via Castelfidardo 1 bis + Busto Arsizio (VA) + Tel. 0331 910087 + info@thinksrl.it + www.thinksrl.it
THINK partner di CIBI

EDITORIALE

Cibo e carattere

Mai che i recidivi delle delusioni d'amore e degli incontri sbagliati riescano a capire in tempo se una persona sia o no adatta a loro! Per non continuare a prendere cantonate perché non approfittare allora delle occasioni in cui l'antagonista abbassa le difese e lascia affiorare la sua vera natura? Una buona opportunità potrebbe essere il momento dei pasti. I mangioni, per esempio, quelli che apprezzano tutto, sono in genere simpatici, magari un po' pasticcioni ma divertenti. I raffinati sono soggetti già più difficili, con loro ci vuole pazienza. Terribili i superficiali che non hanno mai le idee chiare e gli insicuri che si adeguano sempre alla moda del momento. Ma è ragionevole cercare di capire come son fatte le persone guardandole mentre pescano

nel piatto? Ci si può provare, partendo dal presupposto che una persona sana ed equilibrata mangia di tutto, non ha tante ossessioni e non osserva, quando è a tavola, sconcertanti rituali scaramantici, tipo passare il tovagliolo su piatti e bicchieri per verificarne il lindore. Mentre sul volume del cibo, il suo aspetto, le sue combinazioni, addirittura il suo colore, si possono scatenare tutta una serie di comportamenti fobici. A volte, ma solo a volte, giustificati. Ricordate la canzone di Mina? "Ma che bontà, ma che bontà, ma che cos'è questa robina qua... Cioccolato svizzero? No? Cacao della Bolivia? No?"... Beh, in certi casi meglio schizzinosi che avventati. ■

Paola Chessa Pietroboni

© AVIONEFOOD





4

Sommario

Speciale cioccolato Ciocolata di gruppo	5
<i>di Toni Sàrcina</i>	
Colomba al cioccolato	7
<i>a cura di Chiara Porati</i>	
Protagonista: il cioccolato	8
<i>di Bianca Senatore</i>	
Parla l'esperto	9
<i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	
Vini e cioccolati: coppie in equilibrio	10
<i>di Chiara Porati</i>	
Gusto e profumo che sorprendono	11
<i>di Chiara Porati</i>	
Ciocolato fondente: una salutare golosità	12
<i>di Giorgio Donegani</i>	
Tutto sulla propria pelle	13
<i>di Carmen Rando</i>	
Pirati, Rum e cioccolato	14
<i>di Bianca Senatore</i>	

Chocostoria	15
<i>di Toni Sàrcina</i>	
Protagonisti Mangiare bene è una filosofia di vita	16
<i>di Bianca Senatore</i>	
I segreti della spesa Il formaggio di marzo	18
<i>di Chiara Porati</i>	
Dalle mufte nascono i fior	19
<i>di Chiara Porati</i>	
Tendenze Non chiamatela centrifuga	20
<i>di Chiara Porati</i>	
Vita e sogno: in viaggio con il cibo	21
<i>di Chiara Caprettini</i>	
A proposito di acqua Water Alliance: una rete virtuosa per l'acqua pubblica	29

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.

Mariangela Rucco:

Biologa Nutrizionista. Presso l'ospedale San Raffaele di Milano ha svolto uno studio sul ruolo della nutrizione in pazienti con Sclerosi Laterale Amiotrofica (SLA). Da diversi anni lavora presso lo Studio Rinaldi di Milano come specialista della nutrizione per i problemi legati alla pelle e ai capelli.

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 neonato gruppo dei Socialisti & Democratici.

SPECIALE CIOCCOLATO

Ciocolata di gruppo

Le fondute, dalla Valdostana alla Bourguignonne, sono un'occasione per 'cucinare' a tavola, stando seduti tutti insieme. Quella al cioccolato poi ha una marcia in più...

In posizione privilegiata, la fonduta al cioccolato esiste da molto tempo e, rispetto alle altre, non ha bisogno di numerosi partecipanti per essere "di compagnia", ma può rappresentare un'occasione vincente anche per le coppie di innamorati nel caso in cui, anziché la "cena per due" a lume di candela, quasi sempre impegnativa, si scegliesse la "ciocolata con frutta per due". Il risultato appare interessante: la cioccolata non ha controindicazioni di gusto, piace a tutti e così la frutta da intingere nella fonduta. Un bicchierino di ottimo rum, completa il quadro in modo sontuoso. Bisogna naturalmente attrezzarsi, procurandosi il recipiente adatto alle fondute, con il sottostante fornello per mantenere fluida la cioccolata, le vaschette per i diversi tipi di frutta e infine le lunghe forchettine con le quali prendere i pezzetti di frutta da intingere nella cioccolata fusa. Oltre alla frutta fresca, sono indicati anche frutti e biscottini secchi.

La fonduta al cioccolato con la frutta

Ingredienti per 6/8 persone:

- 300 g di cioccolato fondente (70% di cacao)
- 2 dl di panna fresca (oppure latte)
- 3 cucchiaini di rum ambrato (oppure brandy o Grand Marnier)
- frutta fresca assortita (ananas, fragole, banane)
- biscottini morbidi (oppure pasticceria secca)
- frutta secca (datteri, noci, fichi).

Spezzettate il cioccolato fondente e tritatelo grossolanamente; mettetelo in un tegamino con la panna. Ponete il tegamino sul fuoco e fate fondere il cioccolato a fuoco dolcissimo,

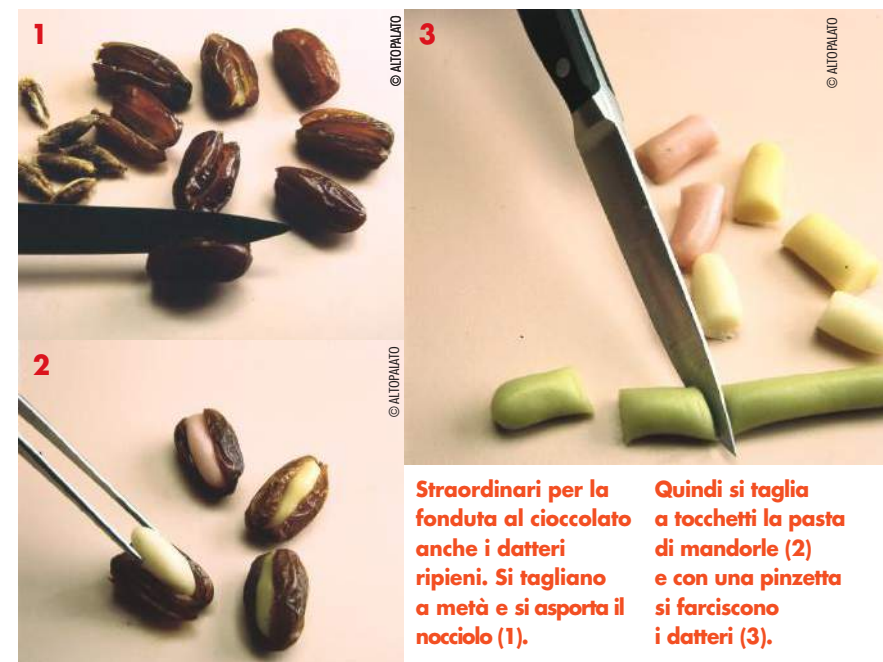
24/3/2016, anno 4, n. 3



5

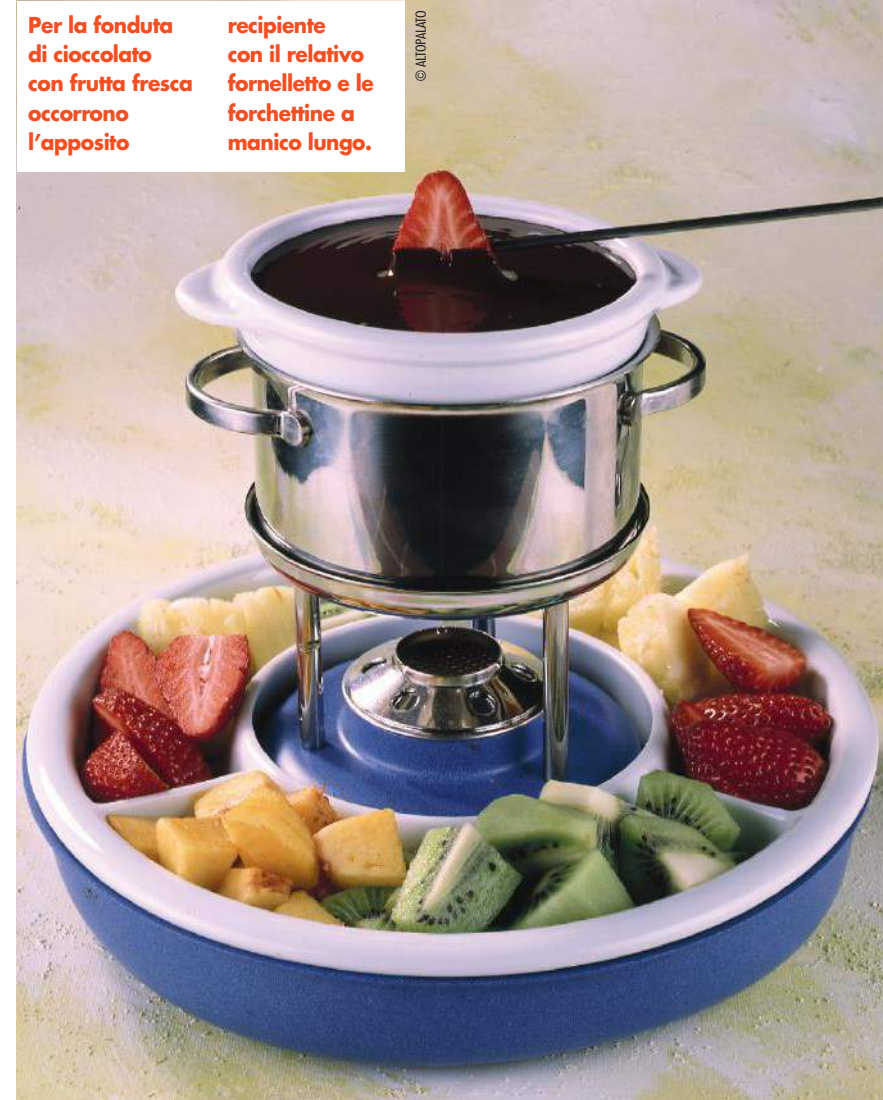
le banane e l'ananas e distribuite tutto negli scomparti del piatto centrale, oppure in ciotoline. Infine, ciascuno, servendosi della forchettina lunga, immerge la frutta nel cioccolato e poi la fa sgocciolare un po' prima di gustarla. ■

Toni Sàrcina



Straordinari per la fonduta al cioccolato anche i datteri ripieni. Si tagliano a metà e si asporta il nocciolo (1).

Quindi si taglia a tocchetti la pasta di mandorle (2) e con una pinzetta si farciscono i datteri (3).



Per la fonduta di cioccolato con frutta fresca occorrono l'apposito

recipiente con il relativo fornello e le forchettine a manico lungo.



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 4 - n. 3
Milano
24 marzo 2015

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:

foto di Pietro Leemann:

Giovanni Panarotto photographer; minimali,

dall'alto in basso: Altopalato, Domori, Chiara

Caprettini

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. 348 9630572

publicita@cibiexpo.it

Ufficio stampa e comunicazione:

Alfredo Lomi - alfredo.lomi@cibiexpo.it

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: La cerimonia perfetta con Giuliana Parabiago



Con il Patrocinio di

Milano



Comune
di Milano



UN REGALO MSF DONA BUONUMORE.



IL NOSTRO SORRISO, IL LORO SORRISO

Nel nostro sito Bottega Solidale potrai trovare diverse **bomboniere** per ogni ricorrenza, **pergamene o biglietti di auguri**, **prodotti solidali** per bambini e adulti, **e-cards e regali virtuali** per festeggiare ogni giorno speciale.

Scegliendo sul sito **www.bottegasolidale.msf.it** renderai felici amici e parenti e donerai un sorriso alle migliaia di persone nel mondo che curiamo ogni giorno.

SCEGLI SU WWW.BOTTEGASOLIDALE.MSF.IT



TUTTE LE DONAZIONI FATTE A MEDICI SENZA FRONTIERE SONO DEDUCIBILI O DETRAIBILI.

SPECIALE CIOCCOLATO

Colomba al cioccolato

Colomba o uova di cioccolato? Difficilissimo scegliere, ma Caminadella Dolci ci ha accontentati, inventando un dolce pasquale apposta per noi

Ecco la sintesi perfetta per golosi indecisi come noi! Occorre innanzitutto uno stampo a forma di colomba, ma se non lo trovate, andrà benissimo anche uno stampo rotondo o quadrato da 20 - 24 cm di diametro. Sarà bellissima lo stesso. Il Pan di Spagna è un impasto abbastanza semplice e, a dispetto di ciò che si pensa comunemente, è anche leggero. Sta a voi decidere quanto farcire e decorare questa dolce leccornia.

Ingredienti:

Per il Pan di Spagna al cioccolato:
- 500 g di uova intere
- 375 g di zucchero
- 200 g di farina

- 50 g di cacao in polvere
- 125 g di fecola di patate

Per la ganache (una crema morbida) al cioccolato:

- 250 ml di panna fresca
- 250 g di cioccolato fondente
- 30 g di burro

Per la nappatura (copertura a velo):

- 300 g di confettura di albicocche

Per la crema al burro alla nocciola:

- 250 g di burro
- 125 g di zucchero
- 3 tuorli
- 50 g di pasta di nocciole
- 10 g di glucosio
- 50 ml di acqua

Come preparare la base

Montate bene le uova con lo zucchero, aggiungete la farina, il cacao e la fecola setacciate.

Amalgamate accuratamente l'impasto con una spatola, stemperando gli eventuali grumi. Versate l'impasto nella teglia. Cuocete a 180 °C per 20' nel forno statico (non ventilato) già caldo.

Ganache al cioccolato, panna montata e fragole fresche sono l'ideale completamento di un'originale colomba pasquale.

24/3/2016, anno 4, n. 3



Sformate la torta appena tolta dal forno. Tagliatela a metà per poterla farcire.

La crema al burro di nocciola

In una casseruola unite lo zucchero, l'acqua e il glucosio e cuocete fino a ottenere uno sciroppo.

Versate lo sciroppo a filo sui tuorli e montateli finché non saranno bianchi.

Aggiungete il burro morbido, continuando a montare, e infine unite la pasta di nocciola. Proseguite ad amalgamare ma rallentando la velocità, fino a ottenere un composto omogeneo. Spalmate la pasta di nocciola sulla metà inferiore della base. Coprite con l'altra metà e nappate con la confettura di albicocca.

Per finire, la ganache al cioccolato

Portate a bollore la panna fresca. Versatela direttamente sul cioccolato grattugiato, posto precedentemente in una ciotola, e amalgamate fino a quando il cioccolato sarà completamente sciolto. Aggiungete il burro e mescolate fino a totale assorbimento. Rivestite la colomba con la ganache e lasciate raffreddare. Decorate a piacere, con panna montata e fragole fresche. ■

a cura di Chiara Porati

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

© CHIARA VISCONTI

© CHIARA VISCONTI

© CHIARA VISCONTI



© CHIARA VISCONTI



Protagonista, il cioccolato

Tre giorni di degustazioni, eventi ed esposizioni e un unico grande protagonista. La capitale della moda e del design ha ospitato la prima edizione milanese del Salon du Chocolat

Davide Comaschi, vincitore del *World Chocolate Masters 2013*, è stato l'*Ambassador* della prima edizione del *Salon du Chocolat* di Milano. «Una grande responsabilità e un grande onore – ha raccontato Davide, trentatré anni, primo italiano a vincere la più importante competizione mondiale per maestri cioccolatieri –. Credo che questi appuntamenti siano importanti per mostrare la competenza e le conoscenze dei cioccolatieri italiani. Oggi sembra che chiunque possa improvvisare, ma in realtà una cosa sono gli amatori e un'altra cosa i professionisti». Per Davide Comaschi, la pasticceria è scienza e la lavorazione del cioccolato non è da tutti.

Una passione tutta italiana

Roberto Silva Coronel e Pietro Cerretani sono stati gli organizzatori del *Salon du Chocolat* di Milano. «Se dovessimo pensare a una parola

per caratterizzare il contributo dell'Italia sarebbe *passione* – hanno detto -. Crediamo che l'Italia abbia aggiunto a questo evento un po' della passione che la caratterizza, raccontando le storie di produttori amanti del proprio mestiere



e aneddoti legati alla storia del cioccolato in Italia». Inoltre gli Italiani sono sempre alla ricerca di prodotti di qualità. «Lo spirito critico degli Italiani – aggiungono – potrebbe portare all'approfondimento, all'interno della manifestazione, di temi come la qualità del cioccolato, l'ecosostenibilità delle coltivazioni, i criteri di valutazione del cioccolato, i metodi di conservazione».

Il cuore di Davide

Al *Salon du Chocolat*, Davide Comaschi, che ha vinto il campionato del mondo con una scultura di cioccolato a forma di donna, le praline al frutto della passione e al mandarino e una torta al cioccolato con crema alla vaniglia, ha preparato l'"Amorino", un dolce a forma di cuore, a base di lamponi e cioccolato bianco. «Mi rendo conto soltanto adesso di cosa vuol dire essermi aggiudicato questo premio – ha confessato Davide –. Vincerlo è stato stupendo, un'esperienza che mi ha fatto crescere non solo professionalmente, ma anche umanamente». D'altronde, come dicono anche gli organizzatori dell'evento, la "*chocolate experience*" è totalizzante e comprende sia la degustazione del cioccolato, sia la piacevolezza del gusto e dell'atmosfera che si crea intorno a questo momento: i profumi, i ricordi che l'assaggio riporta alla mente e la sensazione di serenità fisica e mentale che dà al corpo. ■

Bianca Senatore

Il "*Salon du Chocolat*" nasce a Parigi nel 1994 dall'intuizione di Sylvie Douce e François Jeantet con l'obiettivo di far scoprire il cioccolato in tutte le sue forme. In tutti questi anni sono stati organizzati ben 165 saloni, per una media di 7 saloni all'anno.



Parla l'esperto

Un cioccolato di qualità non ha difetti. Ce lo spiega un professionista competente e appassionato come Gianluca Franzoni, fondatore della Domori

«Un cioccolato si può definire buono – esordisce Franzoni – quando a livello aromatico non ha punte di sovra fermentazione, come per esempio un leggero odore di medicinale. In degustazione non deve essere né troppo amaro, né troppo

acido, né troppo astringente. La percentuale ideale di cacao è tra il 65% e il 75%, se no lo zucchero è invadente. Deve lasciare in bocca un finale pulito». Il cacao è un prodotto complesso. Le bacche vengono raccolte quando diventano giallo-arancio. S'incide la buccia e si estrae la polpa che a sua volta contiene i semi. I semi, o fave, si lasciano fermentare per qualche giorno. È un processo importante perché li 'pulisce' dai residui di polpa. Poi si lasciano essiccare al sole. La fase di essiccazione interrompe la fermentazione. «Il problema – spiega Franzoni – è che per il cacao una vera filiera non è mai esistita perché le aziende del cioccolato hanno sempre



Gianluca Franzoni, fondatore dell'Azienda, ha puntato sull'eccellenza, selezionando personalmente le materie prime. In Venezuela ha trovato la varietà più rara di cacao fine, il Criollo, e l'ha impiegato sapientemente nella sua produzione di cioccolati.

© DOMORI



comprato semilavorati. La qualità del cacao si valuta sulla tavoletta e i coltivatori non producono tavolette, dunque non possono fare le prime verifiche. Però per costruire un prodotto di qualità bisogna partire proprio dal controllo del lavoro in campo e seguire bene la fermentazione, importantissima per sviluppare i precursori aromatici e per ottimizzare le reazioni dei polifenoli del cacao (antiossidanti naturali ndr). Noi lo facciamo. Poi in azienda bisogna tostare a temperature non elevate e limitare l'impiego di macchinari per non 'sporcare' troppo la materia prima».

Ci sono tanti tipi di cioccolato: bianco, al latte... ma quando si parla di qualità si fa riferimento al cioccolato fondente. È giusto?

Sì, è giusto perché il fondente è l'unico che ha una percentuale di cacao alta, dal 50 al 70% di pasta di cacao in media, mentre il cioccolato al latte ha solo il 10% di fava di cacao con burro di cacao aggiunto, il grasso che si estrae dai semi. Quello bianco addirittura è solo burro di cacao. **Che cosa suggerisce per la conservazione?**

Il cioccolato è suscettibile



perché il burro di cacao è instabile e quindi rimane sempre qualche acido grasso in forma libera, anche se non lo vediamo. Il cioccolato andrebbe mantenuto a una temperatura tra 14 e 22°C, se la temperatura si alza troppo è meglio metterlo in frigo, tenendolo nei classici box per alimenti a chiusura ermetica perché teme l'umidità. Così può essere conservato anche per anni.

È se compare del "bianco"?

È il burro di cacao che affiora, ma il prodotto è ancora commestibile. Il processo è reversibile, quello stesso cioccolato posso rifonderlo, ritemperarlo e torna come prima. ■

Paola Chessa Pietrobboni



© DOMORI



Vini e cioccolati: coppie in equilibrio

Cosa bere con il cioccolato? Ce lo spiega Maida Mercuri, la sommelier del ristorante milanese "Al Pont de Ferr"

Prima regola: partire dall'intensità del cioccolato. Più si alza la percentuale di *nero* (cacao puro), più aumenta la *tannicità* (sensazione di astringenza, cioè di secchezza nel cavo orale ndr). Anche il vino dovrà seguire la struttura del cioccolato. Con un cioccolato più chiaro meglio abbinare un vino profumato con una buona struttura alcolica e non troppo dolce. Il vino deve dare un supporto di corpo e non far vincere "la battaglia dei sapori" al cioccolato. Bisogna ricercare l'equilibrio.

Che cosa abbiniamo ai cioccolati fondenti?

Per esempio il *Banyuls*: è un vino rosso francese ottenuto per appassimento; si sposa bene al cioccolato fondente molto intenso (cacao superiore all'80%) perché ha base alcolica e struttura importanti. Interessante anche il *Pineau des Charente*, vino francese ambrato e rafforzato: ottimo con cioccolato

meno amaro, ma con una buona percentuale di cacao (70%). Da apprezzare, infine, il *Bonmè*, un Moscato italiano aromatizzato all'assenzio: si adatta benissimo a un cioccolato di media intensità (60-

65%), anche agrumato. **Che cosa possiamo bere con un cioccolato al latte o bianco?**

Ai dolci con cioccolato e panna (cioccolato al latte) si può abbinare un *Recioto di Soave*. Se il dolce ha una base molto grassa o è composto di cioccolato bianco, un Moscato leggermente frizzante può aiutare a "sgrassare" la bocca. Al *Pont de Ferr* abbiamo in carta un dolce al lampone, frutto piuttosto

acido, abbinato a una base di cioccolato. Questi due elementi si equilibrano da soli, quindi lo proponiamo con un *Malvasia di Casorzo*, un rosso che sostiene il cioccolato: ha sentori di fragola e frutta rossa, non ha grande incidenza dal punto di vista gustativo e non ha tannicità. Il nostro tiramisù ha olive taggiasche, spuma di caffè, cremoso bianco di cioccolato e un tegolino di cioccolato nero. Qui ci sono entrambi i cioccolati e abbiamo pensato di abbinarlo a un *Muffato della Sala*, un vino ottenuto da uve attaccate da una muffa nobile, la *Botrytis Cinerea*. È un bianco di grande struttura e si può affiancare anche a formaggi invecchiati.

Il cioccolato si usa anche in alcuni piatti salati. Che cosa serviamo in questo caso?

Se si tratta di una salsa al cioccolato per la selvaggina, possiamo abbinare un *Barolo*. Ha spessore, una bella tannicità e freschezza in bocca. Con Gorgonzola e cioccolato (da provare!) consiglieri un *Vernaccia di Oristano*. È un vino lavorato in ossidazione, ha un grande corpo e retrogusto di mandorla che ben sorregge il formaggio erborinato. ■

Chiara Porati



Dice Maida Mercuri: «Gli abbinamenti sono come le coppie. Quando le persone stanno molto bene tra loro, nessuno dei due emerge e capisci che c'è intesa. Così deve essere il

rapporto tra cibo e vino. Quando si assaggiano, cibo e vino devono prendersi a braccetto e giocare, nessuno dei due elementi deve prendere il sopravvento sull'altro».

Gusto e profumo che sorprendono

Il cioccolato e la pasticceria devono stupire sempre, sicuramente per bellezza, ma soprattutto per gusto e profumo, che qui non sono mai scontati

Andrea Besuschio, cioccolatiere e pasticcere di fama internazionale, si definisce un artigiano. Non ama i riflettori e basa il suo lavoro sulla ricerca continua. Sperimentazione e rigore hanno reso la storica pasticceria di famiglia una delle più rinomate d'Italia. Ci ha parlato del cioccolato.

«15 anni fa sono diventato partner di un'azienda che è stata tra le prime a dare attenzione alla professionalità dell'artigiano, con un occhio speciale alla lavorazione della materia prima e soprattutto alla coltivazione del cacao. Si tratta di *Valrhona* (azienda francese per la produzione di cioccolato di qualità, ndr), la prima a selezionare i *cru*.»

Che cosa vuol dire *cru* nel caso del cioccolato?

Significa che le fave di cacao arrivano da piantagioni che hanno una distanza di pochi chilometri. Così ogni tipologia, oltre ad avere una percentuale

di massa di cacao differente, ha anche un'aromaticità e un diverso bouquet dati dal terreno, dall'esposizione al sole, dalle influenze climatiche, dalla vicinanza al mare. Questo ci permette di utilizzare un cioccolato specifico a seconda del dolce che ci interessa proporre. Stagionalmente gestiamo 25 ricette solo di bonbon di cioccolato, poi c'è il resto della cioccolateria e della pasticceria. Per ogni dolce c'è anche un trattamento diverso e una diversa conservazione, perché ogni tipo di cioccolato ha la sua durabilità. Una buona percentuale di zucchero, come quella che si trova nei pralinati e nei caramelli, rende i prodotti più stabili, mentre i cioccolatini in cui c'è la presenza di panna, sono più deperibili.

Qui nel suo laboratorio il cioccolato sotto quale forma arriva?

Sotto forma di "pani" da

3 kg per la cioccolateria, in modo che la temperatrice abbia massa a sufficienza per lavorare. In pasticceria invece si usano le pastiglie, più veloci da sciogliere nei liquidi. Il cioccolato di cui mi rifornisco è composto da zucchero, burro di cacao, massa di cacao, lecitina di soia e vaniglia del Madagascar, in percentuali che variano a seconda della tipologia.

Che cosa offre un bravo pasticcere cioccolatiere?

La materia prima deve essere selezionata bene. È importante anche saper accompagnare il gusto del cliente. Io cerco sempre di proporre qualcosa che abbia un gusto persistente e che rimanga invariato a lungo anche quando si esce dalla pasticceria.

Mi piace offrire un'espe-

Ogni bonbon, pralina o dragée deve avere un gusto unico. Con la dragée di nocciola ricoperta di cioccolato al latte, cannella e limone si può abbinare qualcosa che non stravolga gli aromi, ma li esalti. Perfetta la delicatezza di un tè verde matcha con scaglie di cioccolato.

Carta d'identità

Pasticceria Besuschio

Piazza Marconi 59, Abbiategrasso (MI)

Tel. 02 94966479

info@pasticceriabesuschio.it

www.pasticceriabesuschio.it

Orari: dal giovedì al martedì

8.00 - 20.00

rienza gustativa nuova e interessante. Il lavoro del pasticcere ti spinge sempre avanti. I dolci, almeno metaforicamente, dovrebbero avere il potere di fermare il tempo, di stupire piacevolmente con il gusto, il profumo, la presentazione, risvegliando memorie o costruendone di nuove. ■

Chiara Porati



Altri abbinamenti

- Ratafià (quello di Montepulciano d'Abruzzo è con le marasche in infusione. È un vino rafforzato, nero, secco e, grazie alle marasche, anche acido e corposo. Ottimo con grandi cioccolati fondenti).
- Aleatico dell'Elba.
- Porto "tawny invecchiato" (ottimo con i cioccolati speziati).
- Montefalco Sagrantino passito.
- Primitivo dolce.
- Nero d'Avola dolce.



Il Porfido è un plumcake al cioccolato fondente con spiccata aromaticità di semi di cacao tostati.

Cioccolato fondente: una salutare golosità

Tante calorie, tanti grassi, tanti zuccheri... Stando ai freddi numeri dell'etichetta nutrizionale, il cioccolato sembrerebbe tutto fuorché un alimento sano

Al contrario, concilia perfettamente golosità e benessere, con l'unica attenzione al "poco ma buono"... Quelle del cioccolato, infatti, non sono calorie "vuote": è decisamente ricco di ferro, fornisce tanto potassio quanto le banane, è un'eccellente fonte di magnesio e apporta anche un'ottima quantità di fibra, oltre che una buona quota di proteine (circa il 7%). Un mix che si traduce in una serie di azioni positive sull'organismo, protegge dall'azione dei radicali liberi, favorisce l'attività cardiocircolatoria, addirittura agisce migliorando l'umore... E queste proprietà sono

più evidenti se la nostra scelta cade sul cioccolato fondente, decisamente più ricco di sostanze antiossidanti rispetto a quello al latte.

Cacao e qualità

Fondente dunque, ma quale? Uno dal gusto più dolce con una percentuale di cacao intorno al 50%, oppure un *extra bitter* con oltre il 90% di cacao? In realtà, non c'è gran differenza: 100 g di fondente al 75% danno 590 kcal con un 46% di grassi e un 29% di zuccheri, mentre se ne scegliamo uno con il 50% di cacao, le calorie diventano 553 con 36% di grassi e un 48% di zuccheri. Come si vede, quanto a calorie siamo molto vicini perché, se da un lato aumentando il cacao si diminuisce la presenza di zucchero, dall'altro lato proprio il cacao apporta più grassi. Ciò che cambia è il contenuto in fibre, sali minerali e fattori antiossidanti, tanto maggiore quanto più alta è la percentuale di cacao, ma la dose di cioccolato che si consuma (20-30 g al giorno

come regola) è così bassa che questa diversità diventa poco significativa: il cioccolato è prima di tutto un piacere, e a guidare la scelta dovrebbero essere il gusto personale e la ricerca della qualità.

I grassi buoni

Ma come può il cioccolato favorire l'attività cardiocircolatoria se più della metà dei grassi che fornisce sono saturi? E con il colesterolo come la mettiamo? È un dubbio che può sorgere, ma il fatto è che non tutti i grassi saturi sono uguali: nel cioccolato sono costituiti soprattutto da *acido stearico*, diverso dagli altri grassi saturi perché nell'organismo mostra proprietà simili a quelle degli acidi grassi "buoni" di tipo insaturo. In più, nel cioccolato troviamo una piccola quantità di *caffeina* e di *teobromina*, eccitanti che stimolano la funzionalità cardiaca, ed è anche interessante la scoperta fatta da alcuni ricercatori americani della *Johns Hopkins University* e della *Bloomberg*

School of Public Health che hanno evidenziato come il cioccolato possiede anche un buon potere anti-trombotico, simile a quello dell'aspirina, utilizzata per questo motivo proprio nella cura delle cardiopatie. ■

Giorgio Donegani

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine



© JOHN LUDGER

Tutto sulla propria pelle

La pelle parla di noi, della nostra salute. È un organo vivo che risponde ai cicli della vita

Ogni mattina, davanti allo specchio, siamo noi con la nostra pelle. La vorremmo liscia, luminosa, priva d'imperfezioni, invece... Ecco, le odiose eruzioni cutanee che umiliano la nostra autostima quotidiana! Perché succede? Risponde la dottoressa Mariangela Rucco, biologa, specialista in nutrizione dermatologica.

In che misura il cibo influisce sulla salute e la bellezza della nostra pelle? In particolare il consumo di cioccolato può essere una causa dell'acne giovanile?

Ovviamente il cibo incide tantissimo.

Mariangela Rucco è specializzata in nutrizione dermatologica per combattere i problemi nutrizionali legati alla pelle e ai capelli.

Bibite gassate, merendine, dolci e insaccati non aiutano la salute e la bellezza della pelle. In generale, meglio gli ingredienti naturali, non raffinati, biologici.



Quello che introduciamo nel nostro corpo finisce per manifestarsi sulla nostra pelle. Quanto all'acne, non tutto il cioccolato provoca danni. Una recente indagine ha approfondito il problema: la causa non è il cioccolato in sé, bensì il latte, precisamente un suo ormone proteico, l'IGF-1, che induce una serie di reazioni a livello intestinale e di assorbimento attraverso il sangue.

Ci sono fasi della vita nelle quali la pelle sembra più cagionevole. Che cosa succede esattamente?

Per esempio in menopausa il calo di estrogeni comporta modificazioni su tutto il quadro ormonale e la pelle appare più secca, spenta, senza tono. Si può compensare con estrogeni naturali, come gli alimenti in foglia, la verdura cruda. Per tutti, è buona norma non aumentare mai di tantissimi chili, mantenendosi entro il normopeso. **Alcuni cibi, cioccolato, salumi, fritti..., sono ritenuti responsabili di manifestazioni cutanee più o meno**

violente. C'è veramente un nesso?

In generale, non dovrebbero proprio entrare nella nostra dieta gli alimenti che subiscono manipolazioni per la conservazione, con aggiunta di nitriti e nitrati, grassi saturi eccetera. Per i fritti, sarebbe meglio usare l'olio Extra Vergine d'Oliva perché è tra i più stabili e con un punto di fumo abbastanza alto (superiore alla temperatura necessaria per un buon fritto, cioè i 180 °C - ndr).

Ci sono persone che consumano spesso cibi 'pericolosi' senza effetti cutanei collaterali e altre che a malapena possono permettersi un cioccolatino al mese. Perché?

Moltissimo dipende dall'assetto ormonale personale, occorrerebbe indagare come vengono metabolizzati certi alimenti. La regola generale è comunque la moderazione. La reiterazione delle cattive abitudini genera un accumulo di sostanze tossiche che l'organismo fatica a espellere e la pelle esprime questo disagio.

A Pasqua, le uova di cioccolato sono il dolce per eccellenza della festa. Che cosa suggerisce ai golosi?

Un uovo al cioccolato fondente perché, grazie ai polifenoli, potenti antiossidanti, agisce favorevolmente su tutto l'organismo. Meglio evitare il cioccolato al latte, perché troppo ricco di zuccheri. Però i bambini amano il gusto dolce... e Pasqua viene una volta all'anno! ■

Carmen Rando



© AMY



© EVERETT

Non è vero che tutto il cioccolato nuoce alla salute della pelle. Il tipo "fondente", nella giusta dose, è un vero toccasana per tutto l'organismo. Non così quello "al latte", a causa di due ingredienti pericolosi: il latte e lo zucchero.



© CHIARA VISCONTI

Pirati, Rum e cioccolato

“Yahuu beviamoci suuuu”. Il Rum ci fa pensare subito ai pirati, ai peggiori bar di Caracas, come recitava una vecchia pubblicità, a emozioni forti e un po' torbide

E quando ci sono emozioni e passione viene subito in mente anche il cioccolato. Perciò la combinazione Rum e cacao è una di quelle veramente esplosive che, però, va studiata bene. «L'abbinamento Rum&cioccolato è uno dei connubi più delicati – spiega il barman Emilio Socci, vincitore nel 2011 del Concorso Nazionale per Barman Professionisti – anche perché il risultato finale dipende dal luogo di produzione del liquore, dalla scelta della canna da zucchero, dal metodo di realizzazione e dall'invecchiamento». Sin dal XVII secolo il Rum era consumato soprattutto da persone indigenti e marinai, ma poi con il suo gusto intenso e aromatico ha conquistato artisti come Hemingway, tanto che, ancora oggi molti cocktail a base Rum sono realizzati alla “maniera di Hemingway”. «Ma non tutti

i Rum sono uguali – spiega Emilio –. Ne esistono diversi tipi: ci sono i *Rum bianchi*, usati spesso per i cocktail, che rimangono nelle botti al massimo per 1 anno; i *Rum ambrati*, invecchiati da pochi mesi a 4 anni; i *Rum scuri*, con colori pieni e intensi, invecchiati per circa 12 anni e oltre in botti di rovere; i *Rum speziati*, messi in infusione con erbe aromatiche, frutta o spezie».

Un matrimonio di gusto perfetto

L'abbinamento con il cioccolato ha avuto origine prevalentemente nelle terre di produzione del cacao: da Cuba, a Santo Domingo, dal Venezuela passando dalle Barbados e Antigua, arrivando in Martinica e Guadalupe. «È per il suo gusto dolce e complesso che il Rum si presta alla degustazione assieme a

dessert o cioccolato con varie percentuali di cacao – precisa Emilio –. Da secoli il cioccolato è ritenuto un alimento pregiato e al pari di altri alimenti nobili si richiede di degustarlo ed esaltarne con i giusti accostamenti». Noi di *CiBi* abbiamo voluto degustare Rum e cioccolato in maniera professionale, seguendo i consigli del nostro barman di fiducia. Prima si mette in bocca un quadratino di cioccolato, masticando lentamente per assaporarne la qualità, poi si beve un sorso, cercando di creare un “impasto” o un'emulsione. A quel punto s'ingoia e si gusta. «Cioccolato e Rum dovranno risvegliare i nostri sensi in modo parallelo – spiega ancora Emilio Socci – come due rotaie di uno stesso binario». Ci spiega che l'abbinamento potrà considerarsi azzeccato se il percorso unito dei due ingredienti sarà lungo, armonioso e piacevole. ■

Bianca Senatore



Chocostoria

Entriamo nella magica atmosfera del cacao e del cioccolato, tuffandoci nel passato dell'antico Messico

Dal X secolo, sul finire del periodo Maya, fino al XV secolo con gli Aztechi in pieno splendore, le preziose fave della pianta di cacao venivano già trasformate nella primordiale cioccolata, ambitissima dai re e dagli aristocratici di queste civiltà. La pasta di cacao, mescolata con altri ingredienti come vaniglia, miele, spezie e acqua, veniva riscaldata e manipolata in modo da ottenere una bevanda nutriente, fortificante, usata durante le cerimonie religiose e anche come afrodisiaco. Il popolo, invece, al quale la bevanda era preclusa, immaginava che il cacao fosse destinato solo agli dei. Le fave di cacao erano così preziose che, fino all'arrivo degli Spagnoli nel '500, venivano utilizzate come moneta sonante al pari dell'oro. Con la scoperta delle

Americhe, attraverso i *conquistadores*, in particolare con Hernán Cortés, le fave di cacao giunsero in Spagna, per poi diffondersi ovunque in Europa, dapprima fra i nobili, in seguito a tutti, con un successo costante e crescente fino a oggi.

A Modica “come al tempo degli Aztechi”

Nella splendida cittadina di Modica, in territorio ragusano, patrimonio dell'Unesco per la bellezza del suo centro storico, si viene anche per il suo cioccolato, unico a essere preparato alla maniera degli antichi Maya e Aztechi (nel 1500 Modica era un protettorato spagnolo, ndr). La lavorazione, essenzialmente artigianale, è semplice e svolta a bassa temperatura. La pasta amara di cacao viene mescolata a bagnomaria



con zucchero di canna e spezie, senza concaggio, né temperaggio, (due fasi della lavorazione del cioccolato, in breve mescolamento e raffreddamento, ndr), senza burro di cacao aggiunto se non quello contenuto nella fava di cacao. Presenta una particolare consistenza, dove si apprezzano fino in fondo la qualità del cacao, il cristallo dello zucchero e l'aroma delle varie spezie, macinate direttamente e non aggiunte in essenza.

Il salotto della regina di Francia

Alla corte di Versailles, la regina Maria Teresa, piuttosto in tensione per le pene

d'amore procurate dalle numerose favorite di re Luigi XIV, divenne subito una vera cultrice della cioccolata calda, tanto da formare, con le sue dame e altre aristocratiche di Francia, una specie di “club della cioccolata” con un regolamento preciso: giorno fisso per gli incontri, numero di tazze massimo da consumare (a eccezione della sovrana che non aveva limiti) e qualità del cacao da utilizzare (il migliore disponibile). Fu probabilmente in questo periodo che il cioccolato assunse il ruolo di “farmaco” naturale contro la depressione di natura amorosa. ■

Toni Sarcina
www.altopalato.it

Per accedere alle preziose fave di cacao i raccoglitori si servono di appositi coltelli per spaccare i cabossi (le bacche) ed estrarre fave e polpa. Ancora oggi, presso alcune popolazioni indigene dell'America centrale, viene consumata una bevanda di cacao per celebrare occasioni particolari. In Occidente, la moda della cioccolata calda è diffusa sin dai tempi del Re Sole.



Foto in alto. Con Rum e cioccolato si preparava anche una versione della Barbajada, una bevanda a base di cioccolato e caffè che venne inventata da Domenico Barbajada nella prima metà dell'Ottocento. Questa bevanda era molto in voga al Caffè dei Virtuosi, aperto da Barbajada in Piazza della Scala.

Mangiare bene è una filosofia di vita

Il nostro corpo è parte della natura, quindi lo manteniamo più facilmente in buona salute se non consumiamo alimenti artefatti. Ne è da sempre convinto Pietro Leemann

Cibarsi di prodotti naturali è un modo per sentirsi connessi con il mondo. Coerente con questa filosofia, Leemann nel 1989 ha aperto il primo ristorante vegetariano di Milano, il *Joia*, il primo in Europa a ottenere, nel 1996, una stella Michelin. Dopo aver studiato, viaggiato e letto molti libri di cucina, si è reso conto che in fondo dicevano tutti le stesse cose. E allora ha smesso di consultare manuali e ha deciso di non farsene più influenzare. Giocando su colori, gusti e consistenze ha creato menu innovativi e straordinari, a volte poco capiti, altre volte adorati dai suoi clienti.

In questi anni sono cambiate le abitudini alimentari? È mutato l'approccio alla cucina vegetariana?

Sicuramente c'è stata un'evoluzione. Quando ho aperto a Milano, l'unico ristorante giapponese della città stava chiudendo per mancanza di clienti. Vedi oggi quanti ce ne sono... Il vegetarianismo e la macrobiotica si stavano lentamente diffondendo e noi eravamo un po' dei pionieri. Poi per fortuna la tendenza si è accentuata, per vari motivi. È stato dimostrato che la cucina vegetariana è salutare, l'hanno confermato medici importanti come Berrino e Veronesi. Le persone hanno avuto più informazioni, per esempio sul funzionamento del mercato della carne o sulle peculiarità della produzione industriale. Hanno scoperto aspetti poco virtuosi. Molti hanno cambiato le abitudini alimentari e la relazione con l'ambiente e la natura.

E in che modo è cambiata la tua cucina?

Si è affinata. L'idea l'avevo già fin dall'inizio, ma abbiamo aggiornato le tecniche e siamo diventati più bravi. La gente pensa che la cucina vegetariana sia punitiva, invece qui dimostriamo proprio il contrario. Inoltre abbiamo cambiato il modo di approvvigionarci, stringendo delle relazioni dirette con i fornitori e diventando a nostra volta produttori. Nel nostro terreno alla Cascina Caremma (nel Parco del Ticino, non lontano da Milano ndr) abbiamo creato un orto sinergico (l'orto in assoluto più naturale ndr). Ma ci sforziamo di migliorare sempre, per esempio usando detersivi biodegradabili e risparmiando sui consumi energetici. Non siamo ancora riusciti a raggiun-

gere la perfezione, ma ci proviamo. **Quali sono i trucchi della cucina vegetariana?**

A parte le materie prime, è fondamentale cucinare senza alterare gli ingredienti: il carciofo resta carciofo e anche se viene miscelato con altri ingredienti deve mantenersi ben riconoscibile. La natura s'interpreta, non si domina. Sono al bando tutti gli elementi chimici di sintesi. Mangiando ci si riconcilia con la natura.

La cottura quanto è importante?

È fondamentale, perché ogni ingrediente ha il proprio tipo di cottura, che va rispettato. Lo spinacio, per esempio, deve essere appena scottato in padella, la carota brasata e asciugata, il carciofo arrostito con intensità. La zucca invece è versatile e può essere cotta in vari modi. Bisogna ricordare che per ogni ingrediente c'è una tecnica che lo valorizza. Cucinare vuol dire instaurare una relazione con chi mangia. La cucina vegetariana è un modo per far pace con se stessi e con il mondo.

Qual è il rapporto con la cucina vegana?

La cucina vegana è l'evoluzione di quella vegetariana perché non elimina solo la carne, ma tutti gli alimenti di origine animale, quindi anche il miele, per esempio. Qui al *Joia* i piatti vegani sono il 70-80%, anche per rendere più varia l'offerta. I vegetariani non

devono mangiare sempre le stesse cose. Detto questo, però, credo che il veganismo debba maturare, perché finora è stato molto ideologico. Se si crea uno scontro, io contro di te, non si arriva a nulla e in questo momento, nel mondo, non c'è bisogno di ulteriori scontri ideologici. Bisogna rispettare tutti e accettare il passo che ognuno è in grado di fare. Le mie figlie non sono vegetariane. Per ora non ne sentono la necessità.

Che cosa pensi dell'idea di mangiare gli insetti?

Forse dal punto di vista proteico sono una buona fonte, ma è una cosa troppo distante dalla nostra cultura e secondo me non è la soluzione per il fabbisogno dell'umanità. Anche perché la proteina non è la cosa fondamentale dell'alimentazione, anzi qui in Occidente dovremmo

decisamente mangiarne di meno.

Piatto preferito?

Amo i dolci, anche se forse non do un buon esempio, dato che non bisognerebbe mangiarne molti. Al *Joia* preparo il "Gong". Sono dei vermicelli di castagne con salsa di cachi, spuma vaporosa, crumble croccante, contrasti delicati di lamponi e di menta. Poi mi piace molto il tofu. C'è un piatto che si chiama "Un indovino mi disse" dedicato a Terzani. Amo la cucina giapponese e quella indiana che secondo me sono l'espressione più alta della raffinatezza. Ma adoro anche la cucina italiana e siccome sono montanaro amo il burro: pizoccheri, gnocchi... Apprezzo la cucina pugliese e quella siciliana per le influenze mediorientali e i contrasti dolce-salato.

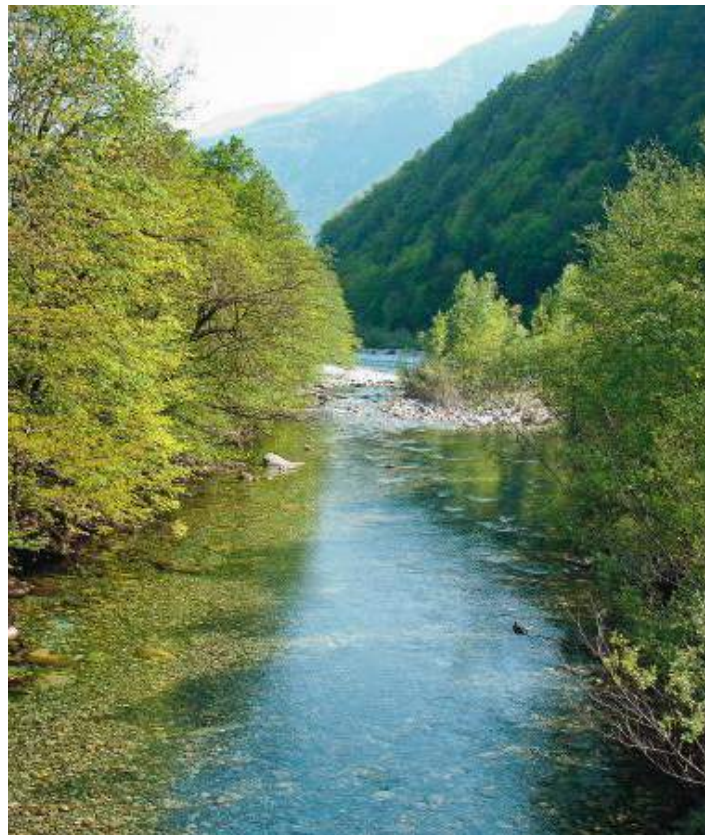
Secondo te, Expo ha inciso davvero sul tema dell'alimentazione?

Sicuramente è stato un evento straordinario. Però si è parlato tanto di buone pratiche (materie prime, km zero...) ma non si sono applicate nemmeno all'interno dello stesso Expo. Durante quei mesi spesso mi sono sentito un Don Chisciotte, non tanto per i presupposti e le teorie portate avanti in modo notevole da molti pulpiti, quanto per la loro messa in pratica. Il 98 % dei ristoranti e tanti di quelli che hanno allestito i buffet delle celebrazioni non hanno proposto il cibo in modo coerente con i principi sostenuti. ■

Bianca Senatore

Nel nome di ogni piatto un racconto:

- 1) La forza titanica del bene
- 2) Paesaggio interiore
- 3) Alla ricerca dei codici del gusto
- 4) Carpaccio del benessere
- 5) Una mela al giorno.



© GIOVANNI PANAROTTO PHOTOGRAPHER

Studi di filosofia e di Storia delle religioni e numerosi viaggi hanno influenzato profondamente la sensibilità e la creatività di Pietro Leemann. Estetica, meditazione, purezza e naturalità dominano incontrastati la sua ricerca in cucina.



© GIOVANNI PANAROTTO PHOTOGRAPHER



© GIOVANNI PANAROTTO PHOTOGRAPHER



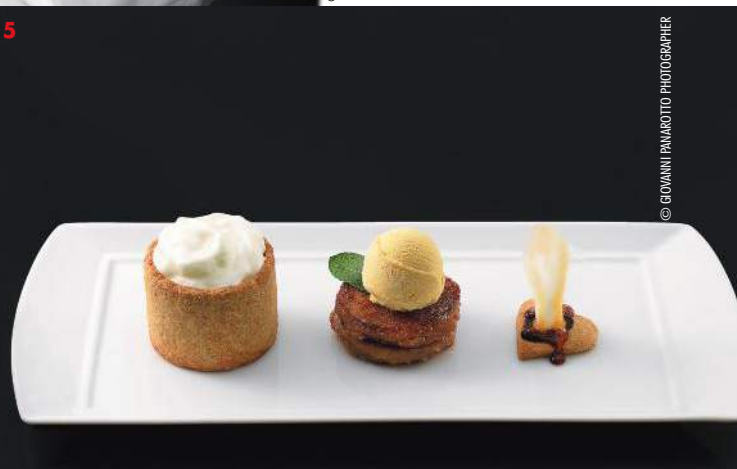
© GIOVANNI PANAROTTO PHOTOGRAPHER



© GIOVANNI PANAROTTO PHOTOGRAPHER



© GIOVANNI PANAROTTO PHOTOGRAPHER



© GIOVANNI PANAROTTO PHOTOGRAPHER

Il formaggio di marzo

Il cacio Marzolino ha il sapore delle erbe fresche del mese più pazzerello dell'anno ed è famoso dal Rinascimento

Dà il meglio di sé quando è prodotto all'inizio della primavera, ma lo trovate tutto l'anno. Se non lo conoscete ve lo presentiamo: è il Marzolino. Si tratta di un formaggio prodotto con latte di pecora al quale si aggiunge in alcuni casi una piccola percentuale di latte vaccino. È tipico della zona del Chianti, tra Firenze e Siena. Il gusto aromatico è tipico delle erbe presenti nei pascoli della zona di produzione, che in primavera gli conferiscono un sapore unico. La sua storia è antica: già prodotto dagli Etruschi, nel Rinascimento impararono ad apprezzarlo anche in Francia, grazie a Caterina de' Medici, che lo portò alla corte di Parigi in occasione del suo matrimonio.

La produzione

Il Marzolino viene prodotto con latte ovino crudo che, in passato, veniva addizionato con il *caglio fiore*, un caglio derivato dal fiore del carciofo selvatico. Oggi si preferisce utilizzare il caglio di vitello, di più facile reperimento. L'utilizzo del latte crudo permette di mantenere tutti i profumi e i sapori dei pascoli. Il latte viene portato alla temperatura di 30 - 32 °C (necessaria per la caseificazione) così da evitare un'alterazione della flora batterica e da ottenere un formaggio dal sapore ricco.

Occhio a...

La forma: ha quasi le dimensioni di un panino o di una pagnotta. Ha una forma sferica, tonda o allungata a seconda del luogo di produzione.

La crosta: è sottile e di colore simile alla pasta. Se la forma viene spalmata di pomodoro diventa lievemente rossiccia.

La pasta: il colore è bianco



© CHIARA VISCONTI

tendente al paglierino, di struttura compatta e leggermente granulosa, aroma fragrante.

Il sapore: è pieno, sapido e acido. I descrittori (i parametri per l'analisi sensoriale, visivi, olfattivi...) sono latte acido, burro, yogurt e vegetale (pomodoro, macchia mediterranea, alloro, fragole, origano e salvia, camomilla, ginestre, ginepro e cisti). Può essere leggermente piccante nelle versioni più stagionate.

La stagionatura: può essere stagionato da pochi giorni fino a 6 mesi.

Gli abbinamenti

Il Marzolino è un formaggio dal sapore fresco e delicato, con una spiccata acidità. Ottimo da abbinare a pane sciapo con mostarda di zucca, composta di peperoni o gelatina di Morellino di Scansano. Per quanto riguarda i vini, ideali un Vernaccia di San Gimignano, il Parrina Bianco, o anche il Bianco di Pitigliano. Nel caso di un cacio più stagionato si può osare con il Rosso di Montalcino, con il Carmignano o con il Morellino di Scansano, solitamente adatti a pecorini stagionati oltre i 6 mesi. ■

Chiara Porati

Il Marzolino, formaggio tipico della zona del Chianti, si può trovare anche nella grande distribuzione. Il suo sapore fresco lo rende ottimo da consumare con pane sciapo e miele d'acacia, accompagnato da un buon vino per un aperitivo.



© CHIARA VISCONTI

Dalle muffe nascono i fior

Parliamo di formaggi erborinati, così denominati dal dialetto milanese "erborin", cioè prezzemolo, per la colorazione verdognola di alcune loro striature

Le striature verdi e blu di questi formaggi indicano la presenza di muffe commestibili, appartenenti alla specie *Penicillium roqueforti*.

Le muffe negli erborinati, anche chiamati *prezzemolati* o *blu*, possono proliferare grazie all'aggiunta di spore nel latte (come nel Gorgonzola). La cagliata viene rotta e non pressata, lasciando degli spazi vuoti nella forma. Si praticano anche dei fori aggiuntivi nella pasta, così da favorire la proliferazione delle muffe. In altri casi i formaggi non vengono addizionati con le spore, ma solo forati e fatti maturare in luoghi umidi (come il Roquefort). Altri ancora sono classificati come *blu* anche se non sono sempre presenti striature nella pasta (come il Castelmagno).

Gorgonzola D.O.P.

Storicamente si chiamava *Strachin*, perché si produceva con il latte delle vacche stanche (*"stracche"* in milanese) per il viaggio di ritorno dall'alpeggio.

È un formaggio a pasta cruda, fatta con latte pastorizzato, addizionato con fermenti lattici e spore. Può essere *dolce* o *piccante* a seconda della stagionatura. Il *Gorgonzola dolce* è cremoso e viene stagionato per un minimo di 50 giorni, mentre quello *piccante* è più compatto e stagionato per circa 80 giorni. Se amate accostamenti insoliti, potete gustare il tipo *dolce* con una tartare di manzo, tuorlo d'uovo e funghi.

Roquefort A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée, Denominazione d'origine controllata)

Originario della zona dei Pirenei,



© CHIARA VISCONTI

nella Francia del sud, è prodotto con latte di pecora.

La stagionatura avviene unicamente nelle grotte naturali di pietra del Mont Combalou, nella comunità Roquefort-sur-Sulzon.

Il Roquefort non è addizionato da spore. Le muffe si sviluppano naturalmente durante la stagionatura che dura almeno 3 mesi. Provatelo in un'insalata di germogli, lattuga, rucola e noci con *vinaigrette* alla senape.

Castelmagno D.O.P.

Originario dell'omonimo Comune piemontese in provincia di Cuneo, è prodotto con latte di vacca al quale, in alcuni casi, è aggiunto latte ovino e/o caprino in una percentuale tra il 5% e il 20%.

Può essere di due tipologie riconoscibili dall'etichetta: "Prodotto della montagna" (etichetta blu) e "di Alpeggio" (se prodotto a quote superiori ai 1000 mt; ha l'etichetta verde).

La stagionatura minima è di 60 giorni. La sua consistenza ricorda quella del Parmigiano reggiano e del Pecorino stagionato.

Il modo migliore per assaporarlo? Gnocchi di patate al Castelmagno D.O.P. ■

Chiara Porati

Il Castelmagno può essere apprezzato in purezza o accompagnato da mieli, con vini corposi

piemontesi. In generale, gli erborinati si sposano bene anche con vini bianchi robusti, passiti o dolci.



© CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO CASTELMAGNO

© CHIARA VISCONTI



Non chiamatela centrifuga

Si chiama "estrattore di succo" e grazie a questo elettrodomestico si ottiene un prodotto che mantiene inalterate le sostanze nutritive di frutta e verdura

I centrifugati di frutta e verdura sono dei toccasana per rigenerare l'organismo. Per poterli preparare in casa serve l'elettrodomestico giusto e noi abbiamo chiesto consiglio agli esperti di *Hurom Italia* e di *Elettromarket srl* che ci hanno mostrato in diretta il funzionamento. L'estrattore di succo è un'evoluzione della centrifuga. La differenza è che l'estrazione viene fatta grazie a una co-

clea in Ultem (una resina molto resistente e biocompatibile ndr), cioè una vite senza fine che gira molto lentamente e preme gli ingredienti contro un filtro. Il succo viene separato fino all'ultima goccia dalla polpa, che non è sminuzzata da lame. Per non surriscaldare il prodotto, la macchina dovrebbe fare dai 40 agli 80 giri al minuto.

Il tempo di estrazione diventa più lungo?

No, quello che può variare è il tempo di preparazione. In una centrifuga standard s'inseriscono frutta e ortaggi puliti e quasi interi e questo può essere un vantaggio.

Alcune verdure fanno molto bene anche da crude, come i broccoli. Ma chi li mangerebbe? Centrifugati e abbinati alla frutta sono molto piacevoli.

La ricetta del Succo verde

Ingredienti: 1 kiwi, 1 pera, 1 broccolo, 1-2 gambi di sedano, una fetta di limone.

Negli estrattori di succo si devono tagliare gli alimenti in pezzi piccoli ma si può lasciare la buccia. Il tempo di estrazione è uguale perché la coclea, se parliamo di un buon prodotto, è costruita con un materiale durissimo.

Dal punto di vista del consumo energetico?

I migliori estrattori hanno

Come utilizzare gli scarti

La polpa che viene "scartata" si può utilizzare per aromatizzare lo yogurt, oppure per fare un dolce: pancakes, torte di frutta, muffins. Buona anche per un soffritto, un dado vegetale o addirittura il concime per le piante. Non si butta via niente.

un consumo basso, circa 150 Watt. Hanno motore a induzione senza spazzole. Gli estrattori di primo prezzo hanno il motore con le spazzole, surriscaldano e non possono avere un uso continuativo. Consumano intorno ai 400 Watt.

Quali sono le fasce di prezzo del prodotto?

Nell'ambito domestico si va dai 100 ai 600 Euro. Dai 300 Euro in su parliamo di prodotti di qualità, costruiti in Corea con plastiche certificate BPA Free (non contengono sostanze tossiche). Hanno quasi tutti il motore a induzione e riescono a premere qualsiasi alimento senza problemi. Quelli più economici, inferiori a 300 Euro, sono in genere prodotti *Made in China*. La maggior parte ha motore a spazzole e plastiche non certificate. ■

Chiara Porati

Con i migliori estrattori si possono anche fare dei latti vegetali, come il latte di mandorla.

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Vita e sogno: in viaggio con il cibo

"Qualunque cosa sogni d'intraprendere, cominciala. L'audacia ha del genio, del potere, della magia". Così scriveva il grande genio tedesco, J. W. Goethe, da qui parte l'avventura di Chiara Caprettini, foodblogger

Quando ho deciso di aprire un foodblog, probabilmente ho seguito il consiglio di Goethe: ho preso il mio fedele pc, usato la mia solita traballante connessione Internet, unito curiosità, potere e soprattutto magia e ho iniziato. *Nordfoodovestest* è nato proprio così, grazie a un mix un po' folle, molto magico, surreale e ottimista che circa cinque mesi fa mi ha permesso di concretizzare un sogno di anni. Assistere a una nascita, anzi esserne il motore, è un vero miracolo: perché da zero passi a tutto, da un'idea "mah sì, tanto è solo un'idea" arrivi alla tua pagina, al tuo blog, ai primi articoli e ai primi incontri con i produttori. Un piccolo, grande miracolo.

Il libro e il blog

Nordfoodovestest è prima di tutto un progetto che punta alla valorizzazione

delle piccole, grandi meraviglie enogastronomiche italiane e straniere, ma è anche un libro in uscita (Cartman Edizioni) che racconterà dell'ospitalità nel mondo islandese medievale e nei moderni "home restaurant". Ed è un blog, <https://nordfoodovestest.wordpress.com/>, che porta tra osterie dimenticate, produttori di vino a conduzione familiare, antichi pastifici... Tutti luoghi dove la poesia si sposa con l'amore e la passione verso il proprio lavoro; racconti di dolci d'epoca, di piatti della tradizione, di primi sconosciuti e secondi mai provati. Narrazioni di un tempo in cui il *food&wine writing* si alterna a immagini, poesie d'autore, profumi di autentico. Da Nord a Sud, e poi vicino al mare, nelle montagne, tranquilli sul lago. Sulle rive del

fiume Tejo portoghese, in Sudamerica, al freddo di cantine tedesche, al caldo di taverne spagnole. E poi a Est e Ovest: fermarsi, ascoltare quella storia, assaggiare quel dolce, condividere quell'amaro. E raccontare...

La magia delle parole

L'origine di questo sogno concretizzato? Mio nonno paterno, che aveva viaggiato tanto per nave e sapeva preparare un pollo al curry e spaghetti al pomodoro che non reggono il confronto con nessuno. Ho ascoltato i suoi aneddoti, con curiosità e passione: vedevo in quel cibo le sue navi, i suoi percorsi, le sue fatiche. E lì forse, da piccolina, ho capito che il cibo vive se viene raccontato. E quando viene raccontato, permette di vivere, sognare e comprendere. Ascoltando mio nonno ho capito che volevo dare vita a queste storie in cui il cibo si unisce al cuore dell'uomo e alle sue mani, dove la fatica realizza capolavori, dove la terra e la sapienza producono grandi ed eterni miracoli... ■

Chiara Caprettini

www.nordfoodovestest.wordpress.com

Nordfoodovestest (Facebook)

nordfoodovestest (Instagram)

@nfoe_foodblog (Twitter)



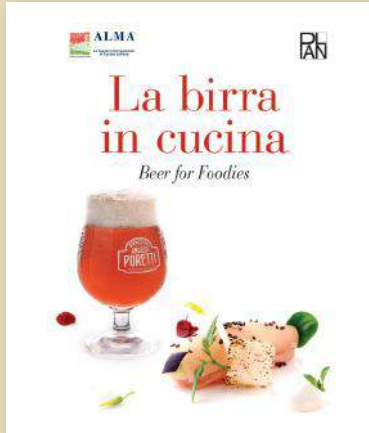


ALMA[®]
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



La birra in cucina

*La cucina d'autore
di ALMA incontra
la ricchezza
e i sentori
della buona
birra italiana*



La tradizione gastronomica italiana è un patrimonio dinamico e la birra fa ingresso a pieno titolo sulle nostre tavole diventando ingrediente in ricette sorprendenti o accompagnamento genuino ai prodotti dell'eccellenza Made in Italy. Il ricettario, in edizione bilingue italiano e inglese, realizzato in collaborazione con ALMA, propone 180 ricette, dagli antipasti ai dolci, per una cucina gustosa e di qualità.

336 p.

29,00 €

Acquista su
amazon

Cucina - Pasticceria - Ospitalità Marketing e Management Alimentazione e Benessere

Nuovo viaggio sul Po

*L'esplorazione
di un territorio
ricco di storia,
cultura,
gastronomia*



Nuovo viaggio sul Po sviluppa un itinerario in grado di incuriosire e di emozionare, dove tradizioni ed eccellenze enogastronomiche restituiscono al lettore la consapevolezza di una risorsa da conoscere e salvaguardare. Sono descritti tutti i prodotti e i vini del territorio, tipicità uniche e innumerevoli, le mille cucine e le tante ricette da provare a casa, una volta tornati.

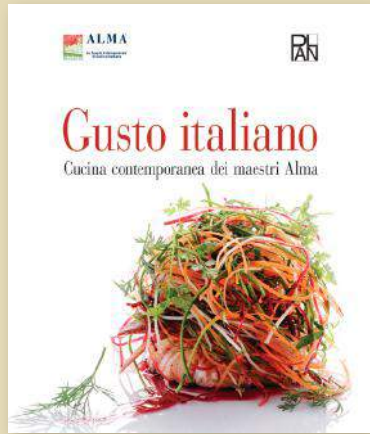
336 p.

28,00 €

Acquista su
amazon

Gusto italiano

*Una fotografia
unica e
straordinaria della
cucina italiana
contemporanea*



Perché un nuovo libro sulla cucina italiana? Ce n'era veramente bisogno? Sì, perché nessuno, fino a oggi, ha fatto il punto su cosa è successo negli ultimi dieci anni, dieci anni mozzafiato: un fiorire ininterrotto di novità nelle “carte” dei ristoranti italiani alla moda, nuove ricette e “rivelazioni” di piatti classici in cui ha avuto un rilievo non secondario l'avvento delle nuove tecnologie in cucina. Nasce la moderna cucina italiana d'autore, che presto si trapianta anche all'estero. Se questo è lo scenario, è giunta l'ora di fotografare il fenomeno attraverso 340 ricette ideate dai più importanti Chef italiani, con nome e cognome dei principali autori nei vari territori, i loro piatti, i loro profili culturali, le loro personalità.

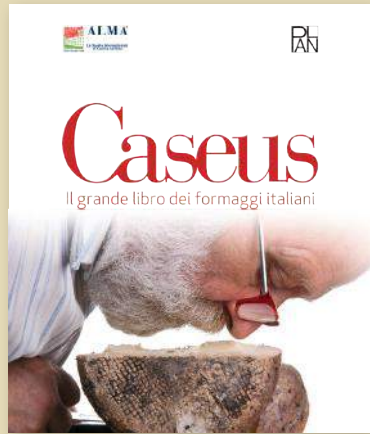
480 p.

37,00 €

Acquista su
amazon

Caseus

*Conoscere
e gustare
i formaggi
italiani*



Il testo mira ad esplorare l'affascinante mondo del formaggio analizzando i principali aspetti dai quali dipendono le caratteristiche che contraddistinguono i vari prodotti. Ci si sofferma in modo particolare sui formaggi italiani, offrendo anche un breve ma esaustivo contributo sui principali formaggi esteri. L'opera si rivolge non solo a coloro che sono chiamati a comunicare le peculiarità dei formaggi con competenza e professionalità e a curarne la gestione in modo corretto, ma anche al semplice appassionato desideroso di acquisire la capacità di valutare in modo autonomo e critico il profilo qualitativo dei prodotti presenti sul mercato e di saperli valorizzare.

512 p.

37,00 €

Acquista su
amazon



La dieta
intermittente
Ricette
per la salute
metabolica



Perché ingrassiamo ogni anno di più? Quali sono i legami tra alimentazione e malattie del progresso? Che cos'è la sindrome metabolica? Come proteggersi o riparare i danni già fatti? A tutte queste domande *La dieta intermittente* offre risposte semplici, documentate dalle più recenti ricerche scientifiche in materia di nutrizione. Per nutrirsi bene e proteggere la propria salute, basterebbe capire come funziona il proprio corpo e seguire poche semplici istruzioni. Il volume propone, accanto a suggerimenti per adottare uno stile alimentare corretto e salutare, una serie di deliziose ricette.

168 p. 21,00 € [Acquista su amazon](#)



La dieta
anti-
Alzheimer
Ricette
per la salute
del cervello



La malattia di Alzheimer rappresenta la tipologia di demenza senile più diffusa al mondo, per la quale non esiste alcuna forma di trattamento efficace. Il principale focus della ricerca si è pertanto spostato progressivamente sulle tecniche di prevenzione della malattia. In questo libro – unico nel suo genere nel panorama editoriale italiano – un neurologo e uno chef cercano di formulare un vero e proprio ricettario per la prevenzione dell'Alzheimer a tavola facendo ricorso alle informazioni validate dalla ricerca scientifica più recente e presentando una serie di ricette salutari e di facile esecuzione.

252 p. 28,00 € [Acquista su amazon](#)



La sicurezza alimentare
Manuale per l'applicazione dell'HACCP

Il manuale costituisce un utilissimo strumento per l'applicazione di un efficace piano di autocontrollo nella ristorazione commerciale, collettiva e veloce, che permetta di monitorare i rischi igienici delle lavorazioni eseguite. Il volume si concentra sul sistema HACCP, approfondendo in particolare l'analisi dei pericoli, le misure preventive da applicare e l'individuazione dei punti critici di controllo (CCP) e dei relativi limiti critici.

192 p. 14,50 € [Acquista su amazon](#)

Le materie prime in cucina
Conoscere le materie prime per produrre qualità

Le materie prime rappresentano una componente fondamentale della qualità del prodotto finale: solo materie prime di *qualità* permettono di produrre *qualità*. Strumento utilissimo per cuochi professionisti e appassionati, il testo illustra le caratteristiche generali delle materie prime in cucina descrivendone i tratti distintivi e peculiari, le caratteristiche organolettiche, le modalità di conservazione, gli aspetti nutrizionali, dando spazio anche a curiosità e trucchi del mestiere.

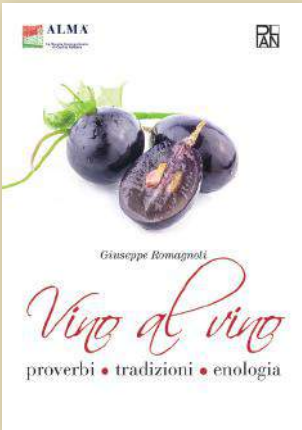
264 p. 28,00 € [Acquista su amazon](#)

Scienza e cultura dell'alimentazione
Un approccio dinamico e multidisciplinare per lo sviluppo delle competenze professionali

Il testo intende sviluppare competenze che, partendo da conoscenze tecnico-scientifiche professionalmente qualificanti, trovino un'attuazione concreta nel contesto di riferimento. La trattazione è articolata in funzione dell'interdisciplinarietà e della didattica laboratoriale, perché attraverso l'applicazione pratica, e non da ultimo il lavoro in gruppo, la conoscenza si trasforma in competenza tecnica, relazionale, organizzativa e culturale.

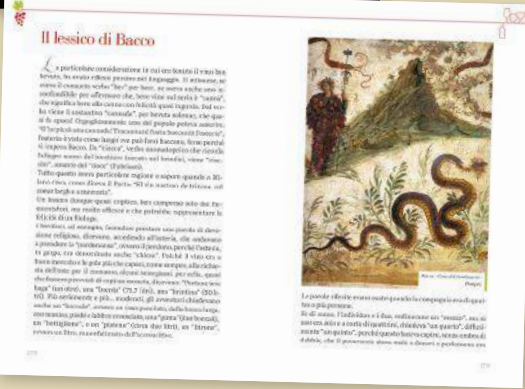
Sala e Vendita 552 + 264 p. Tomo A + Tomo B 32,90 €
Prodotti dolciari 624 + 192 p. Tomo A + Tomo B 32,90 € [Acquista su amazon](#)

Vino
al vino
Proverbi,
tradizioni,
enologia



Si calcola approssimativamente che nelle nostre campagne le esperienze acquisite e tramandate fra le genti, di generazione in generazione, attraverso proverbi, motti e versi dedicati al tempo e all’agricoltura in generale, stratificate nei secoli, costituiscano un tesoro di circa 50.000 massime! *Vino al vino* esplora il paradigma del vin proverbio proponendo una selezione di un formidabile patrimonio orale di esperienza e saggezza popolare al quale fanno da contrappunto costante una serie di note tecniche che spiegano al lettore di oggi quella sapienza pratica fondata sull’osservazione dei fenomeni della natura.

208 p. 15,00 € [Acquista su amazon](#)



Il
Pasticciere
Manuale
dell’arte bianca



Il manuale, oltre a una breve storia della pasticceria, offre un itinerario completo per accostarsi all’affascinante professione del pasticciere e del panificatore. Regole di base, materie prime, creme, salse, dolci morbidi, biscotti, pasticcini, pane, confetteria, cioccolatini e praline, sorbetti e gelati costituiscono le tappe di un percorso di eccellenza tecnica e creativa, arricchito da una panoramica aggiornata e completa sulla normativa in fatto di igiene e da un glossario dei termini tecnici della pasticceria italiana e internazionale.

304 p. 19,90 € [Acquista su amazon](#)



La Buona Lombardia
Ritratti eccellenti di una regione da gustare

In Lombardia c’è tutto. Vigneti e uliveti, pesci, selvaggina, mandrie, greggi, campi di grano e di riso eccellenti. Dietro un buon risotto, una gustosa fetta di salame, un’allegra flûte di bollicine non ci sono solo ottime materie prime e accorti processi di lavorazione. C’è molto di più. C’è fatica, ricerca, dedizione, cuore. Il volume, in oltre 70 interviste, propone un itinerario nella regione più importante d’Europa in tema di agroalimentare.

312 p. 28,00 €

Acquista su [amazon](#)



Le Buone Marche
Ritratti eccellenti di una regione da gustare

Non è un caso che le Marche siano la regione più longeva d’Italia. Cibi e vini delle Marche rappresentano il valore aggiunto di una regione a misura d’uomo, dove la manualità, la cura della materia prima, l’amore per la propria terra si esercitano quotidianamente. Quest’opera è un’inchiesta viva su tale mondo, di cui svela l’aspetto originale, primordiale, raccontando non solo i prodotti, ma l’uomo e la donna che li fanno.

272 p. 28,00 €

Acquista su [amazon](#)

Acqualagna capitale del tartufo
1966-2015 50 anni di fiera, storia, uomini, passione

Marche, terra di tartufi di ogni tipologia e in ogni stagione. Il volume ripercorre i 50 anni della Fiera Nazionale del Tartufo di Acqualagna, passando in rassegna la cronaca di questi cinque decenni attraverso la selezione di fatti di rilevanza nazionale e non solo. L'autore presenta inoltre i più rinomati ristoranti di Acqualagna. Concludono il libro 20 deliziose ricette a base di tartufo di Acqualagna, ideate dagli Chef di ALMA, Scuola Internazione di Cucina Italiana.

264 p. 28,00 €

Acquista su [amazon](#)



L'impegno Ue nella lotta all'obesità infantile

No all'eccesso di zuccheri negli alimenti per l'infanzia



© HTTP://DAVIDOFANORESKID.BLOGSPOT.IT/

Sono l'obesità e la cattiva alimentazione le sfide più grandi che ha di fronte la nostra società nel settore alimentare e sono le giovani generazioni quelle più a rischio. Per questo a febbraio del 2014 la Commissione europea ha pubblicato il Piano d'Azione contro l'obesità infantile nella Ue. Un documento che indica la strategia e le aree di intervento per ridurre l'incremento del sovrappeso tra i bambini entro il 2020.

Si tratta di una lista di obiettivi giusti e principi sacrosanti, ma che non servono a niente se poi non vengono tradotti in decisioni concrete. Lo scorso gennaio, per esempio, al Parlamento europeo abbiamo bocciato la proposta della Commissione sul contenuto di zuccheri negli alimenti per l'infanzia. Il testo preparato dall'esecutivo comunitario consentiva di avere fino al 30% di zuccheri negli alimenti a base di cereali per bambini, quando l'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda un tetto massimo del 10%, ma consiglia per sicurezza di limitarsi al 5%, cioè sei volte di

meno di quanto indicato dalla proposta che abbiamo respinto. L'introduzione di tali livelli di zucchero negli alimenti, specialmente in tenera età, potrebbe contribuire in modo decisivo all'incremento dell'obesità infantile. Ora spetta alla Commissione elaborare nuove proposte, tenendo presente la posizione del Parlamento europeo.

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.



Nella nostra risoluzione abbiamo anche detto chiaramente che "la cattiva alimentazione è oggi di gran lunga la principale causa di malattia e morte a livello globale". Per questo abbiamo anche lottato per avere dei sistemi di etichettatura che avvisino i consumatori sui livelli di zuccheri, sali e grassi. Inoltre, in linea con il "principio di precauzione", abbiamo chiesto che le tecnologie emergenti, come Ogm e nanotecnologie, siano vietate negli alimenti per l'infanzia, mentre si dovrebbe specificare chiaramente, nell'etichettatura e nella commercializzazione degli alimenti trasformati per bambini, che questi prodotti non sono adeguati ai lattanti al di sotto dei sei mesi di vita e non dovrebbero pregiudicare la raccomandazione di un esclusivo allattamento al seno per i primi sei mesi. ■

Patrizia Toia

S&D

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

Water Alliance: una rete virtuosa per l'acqua pubblica

Presentata la nuova rete lombarda per la gestione pubblica dell'acqua, una novità assoluta nel panorama regionale e nazionale



© GRUPPO CAP

A meno di un anno dalla sua nascita, si celebrano i primi passi di un modello virtuoso di gestione pubblica dell'acqua. Il progetto di *Water Alliance*, la nuova rete di



Chi è il Gruppo CAP

Il Gruppo CAP è una realtà industriale che gestisce il servizio idrico integrato nella Città metropolitana di Milano e 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.

Better water, better job

Better water, better job, "acqua migliore, lavoro migliore": è il tema che quest'anno ha fatto da filo conduttore alla Giornata Mondiale dell'Acqua, indetta dalle Nazioni Unite e celebrata come sempre il 22 marzo. Secondo le stime dell'Onu, oggi quasi la metà dei lavoratori del mondo - 1,5 miliardi di persone - fanno lavori che hanno a che fare con l'acqua: una quantità sufficiente di acqua e la sua qualità possono cambiare la vita dei lavoratori, trasformando le società e le economie. Il Gruppo CAP, sensibile a questi temi, è stato coinvolto in una serie di iniziative proprio per la Giornata Mondiale dell'Acqua. Inoltre, per la rassegna "Fa' la cosa giusta!", CAP ha promosso un confronto, "Better water, better job: le opportunità green per il lavoro di domani", dedicato ai giovani che si avvicinano al mondo del lavoro.

nel servizio idrico. Chiediamo che le aziende pubbliche possano beneficiare delle stesse regole delle società private». La principale forza aggregante di *Water Alliance* è il sistema di valori, caratterizzato dall'assenza di logiche di profitto, dalla vocazione all'eccellenza, dal legame con i territori, dall'attenzione alla sostenibilità ambientale e dalla focalizzazione sulla qualità. Al progetto oggi partecipano 8 aziende idriche, che nei prossimi 5 anni investiranno più di 800 milioni di euro nel potenziamento e ammodernamento delle infrastrutture: *Gruppo CAP* (area metropolitana di Milano), *BrianzaAcque* (Monza), *Lario Reti* (Lecco), *Padania Acque* (Cremona), *Pavia Acque* (Pavia), *SAL* (Lodi), *SECAM* (Sondrio), *Uniacque* (Bergamo). Insieme servono quasi mille Comuni, dove erogano ogni anno oltre 500 milioni di metri cubi d'acqua. ■

GRUPPO CAP



• B I S T R O T •

*Home is not a place,
it's a feeling.*

*Regola offerta di vini artigianali biologici e biochimici.
Ma anche birra, cocktail, long drink, distillati eucali di frutta.*

*Per accompagnare i nostri vini, ogni giorno proponiamo abbinamenti
con salumi, formaggi, carne, pesce e dolci.*

Tutto al servizio di una selezione estrema effettuata per potervi offrire le migliori eccellenze italiane.

Ogni settimana organizziamo degustazioni con la presenza dei produttori.

Via Salasco 21 – Milano - Tel 02 32960708
www.vinodromo.com

Nasce MM Academy

Per diffondere i saperi, creare eccellenze.

Un'azienda di Milano racconta al Paese il sapere ingegneristico per le grandi opere, la buona gestione delle acque pubbliche, le reti e le infrastrutture della mobilità, le case popolari.

MM ha acquisito, in sessant'anni di attività, competenze in settori specifici della progettazione, della costruzione e della gestione di opere, reti, infrastrutture e servizi.

In tutti i suoi ambiti, l'Azienda, ha i numeri per poter assicurare il passaggio e l'evoluzione di questo know how.

MM ha deciso di farlo con un'Accademia d'impresa, una scuola aperta dedicata a quadri, executive, giovani di talento della pubblica amministrazione, dei consorzi, dei gestori dell'acqua.

In aggiunta all'attività formativa, MM Academy mette a disposizione un portfolio di attività per la pianificazione degli interventi, il supporto operativo e la consulenza strategica nelle grandi opere e nella gestione di cruciali asset nell'organizzazione delle città.

È il nostro contributo per far crescere il Paese e la qualità della vita delle persone.



servire le città e i territori

SAPERI INNOVAZIONE KNOW HOW FUTURO INTEGRAZIONE
CITTÀ SVILUPPO URBAN UTILITY SHARE SOSTENIBILITÀ GESTIONE
SICUREZZA VIVIBILITÀ MANAGEMENT

mmspa.eu



*Anche a Pasqua
scegli il benessere dei succhi*
HUROM®

THE COMFORTABLE PIGS



**HUROM SLOW JUICER.
IL PRIMO ESTRATTORE DI SUCCO AL MONDO.**

I succhi Hurom mantengono il sapore, il colore e le sostanze nutritive naturali di frutta e verdura, spremendoli delicatamente nel tuo bicchiere. Per regalarti un equilibrio di gusto e benessere, anche a Pasqua.

huromitalia.it

