

CiBi



Con il Patrocinio di

Milano



Comune
di Milano

**Arte e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 4 - n. 1
22 gennaio 2016
www.cibiexpo.it



Ambra Romani
**Il volto dolce
della TV**



Birra e lavoro



**Il carciofo:
poche calorie,
tante virtù**



**Sempre più
sicura l'acqua
del rubinetto**



QUEL CHE CONSUMI, CONSUMA IL PIANETA.

**Non mangiare senza sapere,
alimenta le buone abitudini.**

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

EXPO
MILANO 2015
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE



Civil Society Participant

Campagna creativa realizzata dagli studenti Rodrigo Birot, Matteo Sampaolo, Chiara Tedone, Maria Tedone
del corso di Advertising di **RUFA** Rome University of Fine Arts

wwf.it/lanaturadelcibo

La responsabilità dei contenuti è del beneficiario del progetto e non rappresenta la posizione ufficiale del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.
Progetto "La Natura del Cibo. Una sola Terra per Nutrire il Pianeta" realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali,
Decreto n. 93824 del 30/12/2014 - Codice CUP J83G14001750001

EDITORIALE

Inizio d'anno in gran fermento

Questo numero è dedicato alla birra, bevanda che ha lasciato traccia di sé già in alcune antichissime brocche persiane. La birra si ottiene grazie alla fermentazione spontanea di cereali zuccherini esposti ai lieviti presenti nell'aria. Un processo tanto semplice che nei millenni si è attivato in quasi tutto il mondo. Così facile che si può mettere in pratica anche a casa, seguendo le regole del Decreto Legislativo n.504/95, che permette la fabbricazione domestica a patto che non si venda quello che si produce. Basta acquistare un kit ad hoc, tutto incluso, comprese le istruzioni. Da ricordare solo che la birra può anche andare a male. In questo caso il sapore cattivo dovrebbe mettere subito sull'avviso.

Cosa che non sempre succede con altri alimenti. Ricordo una serata in un celebre ristorante di Venezia. Consiglio dello chef: granseola alla veneziana. Tutti d'accordo, tranne mio fratello, 8 anni. Dopo essersi concentrato a lungo chiese... un uovo alla coque. Sconcerto generale e suggerimenti paterni prima pacati, poi inviperiti, perché cambiasse idea. Niente da fare. Uovo era e uovo è rimasto. La fortuna, si dovrebbe dire in questo caso, premia i testardi. Lui, in ottima forma. Gli altri membri della famiglia, traditi da granseole impercettibilmente avariate, ricordano quella notte come una delle più tormentate della loro vita. ■

Paola Chessa Pietrobboni

© BRUNIFA



**Speciale Birra**
Pollo alla birra con tortino caldo di carote

a cura di Chiara Porati

5

Un bicchiere vale l'altro?
Assolutamente no

di Daniele Cogliati e Andrea Legittimo

7

Birra e lavoro

di Chiara Porati

9

Birra, una storia lunga...

di Bianca Senatore

11

Produzioni in grande

La redazione

12

MA'AM: nascita di un birrificio

di Chiara Porati

13

Il senso di Michela per la birra

di Marta Pietroboni

15

Protagonisti
Ambra Romani, il volto dolce della TV

di Marina Villa

16

I segreti della spesa
Piccoli impasti crescono

di Bianca Senatore

19

Bello come... un carciofo

A cura di Chiara Porati

21

Alimentazione e salute
Il carciofo: poche calorie, tante virtù

di Giorgio Donegani

22

Storia del cibo
Birra, tra mito e realtà

di Toni Sàrcina

23

Tendenze
Cibo: strutture complesse per una percezione semplice

di Marco Ceriani

24

Il copyright di un piatto

di Chiara Porati

25

Nuova vita ai copertoni

La redazione

26

Cibo e ambiente
Il Patto delle città per un cibo sostenibile

28

A proposito di acqua
Sempre più sicura
l'acqua del rubinetto

31

Hanno collaborato a questo numero**Marco Ceriani:**

Laurea in Scienze delle preparazioni alimentari, ha al suo attivo centinaia di formulazioni di supplementi finalizzati alla performance e al benessere fisico. È consulente per la nutrizione di aziende, atleti e team professionistici. È autore di diversi libri sulla nutrizione, attualmente ha fondato una start up e dirige un progetto di ricerca scientifica sui nuovi alimenti presso il PTP-Science Park di Lodi.

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.

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.

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*.

SPECIALE BIRRA

Pollo alla birra con tortino caldo di carote

Una ricetta golosa, nata dalla collaborazione di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, e lo storico Birrificio Angelo Poretti. All'insegna di tradizione, innovazione e sostenibilità

La birra, proprio come il vino, si accompagna ottimamente a molti piatti e può essere un ingrediente piuttosto interessante in alcune preparazioni, soprattutto se si sanno individuare profumi e sapori che esaltino le materie prime. Per questa ricetta si suggerisce la *5 Luppoli Bock Chiara*, una birra chiara che si caratterizza per l'aroma fruttato, bilanciato da un amaro moderato, deciso, ma non troppo accentuato. Ha un gusto articolato e aromatizza-to grazie ai 5 luppoli.

Ingredienti per il pollo alla birra:

- 66 cl di birra 5 Luppoli Bock Chiara
- 4 cosce di pollo
- 1 carota dell'Altopiano del Fucino IGP (Abruzzo)
- 1 cipolla
- 1 porro

- 1 costa di sedano
- 30 g di burro
- sale e pepe q.b.

Ingredienti per il tortino di carote:

- 300 g di Carote dell'Altopiano del Fucino IGP (Abruzzo)
- 250 g di latte
- 25 g di burro
- 30 g di farina di grano tenero 00
- 4 uova
- 1 g di semi di cardamomo
- sale q.b. e pepe q.b.

Come cucinare il Pollo alla birra

Affettate a julienne la cipolla, il porro, il sedano e la Carota dell'Altopiano del Fucino IGP e fateli rosolare in una casseruola con il burro.

Adagiatevi poi le cosce di pollo, pulite separando fusello e sovracoscia, disossate e legate. Irrorate con la birra, aggiungete sale e pepe e cuocete in forno a 140 °C per 45'.

Grazie all'ampia varietà di profumi e sapori, la birra è ormai entrata di diritto nelle preparazioni culinarie di oggi, tanto da convincere anche i grandi chef a utilizzarla sempre più spesso nei loro menu.

Tortino di Carote dell'Altopiano del Fucino IGP

Portate a ebollizione il latte con i semi di cardamomo, quindi eliminateli filtrandolo. Fate fondere il burro, aggiungete la farina e versate il latte filtrato dai semi di cardamomo, quindi fate cuocere fino a ottenere una besciamella densa. Regolate la sapidità. Cuocete al vapore le Carote dell'Altopiano del Fucino IGP, frullatele e setacciatele, ricavando così una purea alla quale aggiungerete la besciamella e le uova.

Imburrate e infarinate stampini da budino, versatevi il composto e cuocete in forno a 150 °C per 25'. Aggiungete sale e pepe.

Come impiattare

Distribuite sul fondo del piatto le verdure. Adagiatevi sopra le cosce di pollo e irrorate con il fondo di cottura alla birra. Accompagnate con il tortino di carote.

La ricetta è tratta dal volume *La birra in cucina* per gentile concessione delle Edizioni PLAN. ■

A cura di Chiara Porati

**I contatti della redazione**

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 4 - n. 1
Milano
22 gennaio 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 Ambra Romani:

Chiara Visconti; minimali, dall'alto in basso:

Lauren Topor, Chiara Visconti, Gruppo CAP.

Realizzazione editoriale: Cibi srl**Redazione e segreteria:**

via Carlo Crivelli 15/1, 20122 Milano

Telefono: 02 89053232**Email:** redazione@cibiexpo.it**Editore:** Cibi srl**Presidente del consiglio d'amministrazione:**

Paola Chessa Pietroboni

Sede legale: viale Montenero 7, 20135 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

pubblicita@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:
Fida, la cucina palestinese in un blog

Con il Patrocinio di



© EDIZIONI PLAN

© CARLSBERG S.P.A.



```
extrn a, b, c;
putchar(a); putchar(b); putchar(c); putchar('!\n');
}
a 'hell';
b 'o, w';
c 'orld';
```



I LIBRICINI SULLA SOSTENIBILITÀ PER EXPO

Coordinamento scientifico di Ettore Capri, Università Cattolica del Sacro Cuore

MATTIOLI 1885

www.mattioli1885.com/books



HO FAME: IL CIBO COSMICO
DI MARIA MONTESSORI
a cura di Maria Francesca Venturo

TUTTO L'ECO (DEL) VINO
a cura di Chiara Corbo e Lucrezia Lamastra

A TAVOLA CON GLI INSETTI
a cura di Giovanni Sogari e Paul Vantomme

QUANDO IL CIBO È NANO.
LA TECNOLOGIA SERVITA A TAVOLA
a cura di Luca Leone

L'INSALATA ERA NELL'ORTO...
CIBO PER IL CORPO, CIBO PER L'ANIMA
a cura di Silvana Chiesa e Matteo Bosi

GRANDI UOMINI CON GRANDI IDEE:
I CRESPI DI CRESPI D'ADDA
a cura di Sandro Danesi



C'erano una volta i Caffè Letterari, antichi luoghi in cui ci si sedeva a bere una tazza di caffè e si discuteva di temi culturali, ci si scambiava idee e opinioni, racconti di viaggio, libri e manoscritti. Come ieri, oggi, grazie al dibattito culturale stimolato da EXPO2015, i Caffè Letterari diventano un importante strumento di promozione culturale e scientifica. Questa collana raccoglie alcune conversazioni, dialoghi e riflessioni sul concetto di "sviluppo sostenibile" così come compreso dai giovani e meno giovani cittadini.

PER INFORMAZIONI E ACQUISTI

MATTIOLI 1885 EDITORE • STRADA DELLA LODESANA 649/SX • 43036 FIDENZA (PR) •

TEL. 0524-530383 FAX 052482537 • E-MAIL: DISTRIBUZIONE@MATTIOLI1885.COM

SPECIALE BIRRA

22/1/2016, anno 4, n. 1



Un bicchiere vale l'altro? Assolutamente no

La scelta del
bicchiere giusto
è fondamentale
per presentare
la birra al
meglio e
non si tratta
solamente di
una questione
estetica



Boccale in vetro



Goblet



Colonna conica da weiss



Biconico

Ogni birra ha un bicchiere di riferimento perché è importante avere a disposizione un recipiente funzionale a far risaltare al meglio le caratteristiche organolettiche di ciascuna. La geometria del bicchiere influenza l'aspetto, l'aroma e il sapore della birra: il manico serve a reggere i boccali di grande formato, lo stelo del calice allontana il calore della mano rallentando il riscaldamento della birra, lo spazio di testa permette agli aromi volatili di liberarsi e concentrarsi, il bordo sostiene la schiuma.

Sono davvero tantissimi i bicchieri da birra in commercio. Qui ne sono rappresentati alcuni tra i più diffusi. Fondamentale che siano in vetro per apprezzare le tonalità di colore dei vari tipi di birra. I bicchieri stretti e lunghi con imboccatura un po' più larga aiutano la tenuta della schiuma e valorizzano il colore, mentre quelli più ampi con imboccatura rientrante sono indicati per birre complesse e più corpose.

La forma del bicchiere influenza inoltre il modo in cui aromi e sapori vengono percepiti: un'imboccatura stretta valorizza la schiuma, trattiene e convoglia gli aromi volatili; viceversa un'imboccatura larga dà sfogo alla schiuma e consente di apprezzare le virate aromatiche mentre la birra si scalda. La forma

influenza anche l'area di ingresso e la superficie di distribuzione del liquido in bocca. Più l'imboccatura è svasata, maggiore è l'area boccale ricoperta dal liquido e la percezione del dolce. Viceversa un'imboccatura stretta convoglia la birra verso il fondo del cavo orale e aumenta la percezione dell'amaro e dell'acido. In linea di massima Lager, Pilsner, Bock, Witbier, Saison e altri stili di birra con aromaticità delicata possono essere serviti nel bicchiere biconico Willi Becher. Una Pilsner, specialmente se molto aromatica, trae giovamento anche da un bicchiere conico detto, appunto, Pilsner glass. In Baviera è molto comune incontrare il Masskrug da un litro, in vetro spesso e sagomato: è il classico bicchiere dell'Oktobfest. Una Weizenbier va servita nel Vase, un tipo di bicchiere sovradimensionato con un profilo leggermente

rientrante per accogliere l'ampio cappello di schiuma. Kölsch e Alt vogliono la loro Stange da 20 cl. Goblets e coppe vanno bene per le birre belghe scure e aromatiche, le trappiste e le birre d'abbazia. Una Kriek o una Geuze possono essere elegantemente servite in una flûte che ne esalti il perlage. Un bicchiere "jolly" è il calice a tulipano, anche se l'utilizzo primario riguarda le belghe chiare e molto aromatiche. Dal 2004, con lo sviluppo del movimento artigianale, anche in Italia si è assistito alla nascita di bicchieri dalle forme bizzarre, come il famoso TeKu. Quest'ultimo nasce come bicchiere da degustazione su progetto di Teo Musso, famoso birraio, e Kuaska, degustatore. In seguito ha letteralmente spopolato in tutto il mondo. ■

Daniele Cogliati
e Andrea Legittimo



TeKu



Tulipano



Mug o Seidel



Calice a chiudere

Chi siamo

Gustop è un progetto della cooperativa sociale VIA LIBERA finalizzata all'inserimento lavorativo di persone con disabilità cognitiva.

I nostri eventi personalizzati

Siamo a disposizione per offrire a privati e aziende i seguenti servizi personalizzati:

- cene aziendali
- cerimonie (battesimi, comunioni, matrimoni)
- compleanni (adulti e bambini)
- lauree e occasioni speciali
- feste in famiglia



Servizi di ristorazione
& catering

Nel nostro Ristorante o nella tua Location

Informazioni & Contatti:

Ristorante: tel. 02 89.30.92.63

Responsabile | Roberto Strada: tel. 346 87.78.737

clienti@gustop.it | www.gustop.it

Via Selvanesco, 77 - Milano

SPECIALE BIRRA

Birra e lavoro

Le professioni legate al mondo della birra sono molteplici e da qualche anno è possibile specializzarsi spaziando dal corso professionale al master universitario

Dal *mastro birraio* al *cervoisier*, sono molti i percorsi di formazione per imparare i mestieri legati alla birra. Tuttavia, l'importante, se si vuole raggiungere una certa professionalità, è scegliere corsi riconosciuti a livello europeo.

Corso di birraio artigiano

Per diventare *mastro birraio* (chi conosce le tecniche di produzione della birra artigianale e le sue tipicità) ci sono corsi di durata variabile, da 600 ore a 1 settimana. Per esempio, un corso di 600 ore, riconosciuto a livello europeo (Livello EQF3) e frequentabile nel weekend, è organizzato dall'*Accademia delle Professioni* di Padova. La qualifica è rilasciata dalla Regione Veneto e il programma è suddiviso in lezioni teoriche, laboratorio birrario e stage in microbirrificio. Un altro tipo di corso, erogato dal CERB-Centro di Eccellenza per la

Ricerca sulla Birra, è strutturato su 6 giorni di lezione *full-time* e si concentra sulle caratteristiche della produzione (maltaggio, ammostamento, fermentazione, maturazione, confezionamento e assicurazione di qualità e analisi), oltre che sulla degustazione della birra.

Corsi di degustazione

Molti tipi di corso permettono di conoscere il prodotto dal punto di vista sensoriale. Possono avere un taglio amatoriale oppure professionalizzante e consentono di diventare *publican* (chi conosce le qualità di birra, i tipi di spillatura e gli abbinamenti con il cibo) e *cervoisier* (è l'equivalente per la birra del sommelier, e si occupa di mescita e degustazione). Il CERB ha attivato il corso di degustazione della birra, dedicato a chi lavora già nel settore birrario (pub e ristoranti) e per chi vuole approfondire la conoscenza della birra e la tecnica di degustazione. È un corso suddiviso in 18 ore di lezione in cui viene approfondita la natura degli ingredienti, come questi modificano il profilo sensoriale della bevanda e gli eventuali difetti (origine, riconoscimento, prevenzione), l'analisi sensoriale.

22/1/2016, anno 4, n. 1



9

Indirizzi utili

Ecco i siti più importanti per trovare un corso adatto alle proprie esigenze:

Associazione Culturale Unionbirrai

www.unionbirrai.it

Assobirra

www.assobirra.it

CERB - Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra

www.cerb.unipg.it

Master di I livello in Tecnologie birrarie "Brewing Technologies"

Questo master universitario, organizzato dall'Università di Perugia in collaborazione con il CERB, è rivolto a chi è già in possesso di una laurea ottenuta nelle facoltà di Agraria, Scienze Biologiche, Chimica e Ingegneria Chimica.

Questa specializzazione dura 1 anno, con 1500 ore di lezione dedicate alle seguenti materie: legislazione, qualità e sicurezza, tecnologia maltaria, tecnologia birraria, analisi degli ingredienti e dei prodotti, degustazione. ■

Chiara Porati

A partire dai classici corsi di degustazione per amatori, fino ad arrivare ai master universitari, le scuole che propongono corsi dedicati alla birra stanno crescendo molto anche in Italia.

© LAUREN TOPOR



Birra, una storia lunga...

Scura, rossa, bionda. La birra è donna e non è un caso che, secondo la storia, sia stata proprio una contadina a scoprirla, forse per caso, lasciando dell'orzo a macerare per giorni

Si narra che la birra sia stata inventata dalle dee, come la dea armena della terra Armalu o la dea romana Cerere. Che siano leggende oppure no, quel che è certo è che tutto ha avuto inizio quando l'uomo è diventato stanziale e ha scoperto la coltivazione dei cereali. Le prime testimonianze della preparazione della birra risalgono a sei mila anni fa, quando i Sumeri vivevano tra il Tigri e l'Eufrate. Su un bassorilievo, infatti, è riportata la descrizione di un procedimento per la preparazione di questa bevanda ottenuta facendo macerare del pane con l'acqua. Dopo di loro, i Babilonesi recuperarono la tradizione della birra e ne svilupparono le preparazioni arrivando a creare, secondo le fonti, addirittura venti varietà diverse. Si dice che il re Hammurabi ne fosse un gran bevitore, tanto da decidere di inserire una legge nel suo Codice che stabiliva la quota massima di birra concessa giornalmente agli abitanti, che variava, a seconda della classe sociale, dai 2 ai 5 litri. Questa bevanda, offerta in dono agli

dei, piaceva molto e si credeva avesse proprietà benefiche, dal momento che chi la beveva avvertiva una sensazione di benessere. Ma non era bella da vedere. Non immaginatevi, infatti, la birra bionda e cristallina di oggi. All'epoca non era filtrata e risultava al palato molto pastosa. Eppure tutti i popoli che si sono susseguiti nella storia ne hanno conservato la tradizione. Anche gli Egizi ne migliorarono la produzione. Addirittura pare che gli scribi abbiano coniato un nuovo geroglifico che indicava proprio il mastro birraio.

Più salutare dell'acqua

I Greci e soprattutto i Romani sono famosi per il loro amore per il vino, ma anche la birra aveva la sua importanza e infatti continuò a essere prodotta, benché solo dalle donne. Il

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

tema della femminilità ritorna insistentemente ripercorrendo le origini della birra. Persino nel Medioevo la sua produzione era una prerogativa delle donne fin quando non si spostò all'interno dei monasteri. I monaci la consumavano quotidianamente e iniziarono a venderla all'esterno, capendo le potenzialità del prodotto. Il consumo tra la popolazione in quel periodo divenne molto consistente soprattutto perché spesso l'acqua era contaminata. Il sapore era molto più amaro delle più amare birre oggi in commercio, perché la bevanda era prodotta con una miscela di erbe chiamato "Grut". Soltanto molti secoli dopo fu introdotto il luppolo. Nel 1516 Guglielmo IV duca di Baviera promulgò la *Legge Germanica di Purezza della Birra*. Da amante qual era di questa bevanda, stabilì che per la sua produzione fossero impiegati esclusivamente orzo, luppolo e acqua di fonte. Si tratta della prima vera legge sulla birrificazione. Il procedimento e gli ingredienti sarebbero poi cambiati con la scoperta del malto e del lievito. ■

Bianca Senatore



Il monastero di Andechs in Germania ospita un antico birrificio, il maggiore dei 6 birrifici tedeschi, gestiti da religiosi.

Nel Medioevo furono proprio i monaci ad affinare la tecnica di produzione della birra, così come di molti altri alimenti.

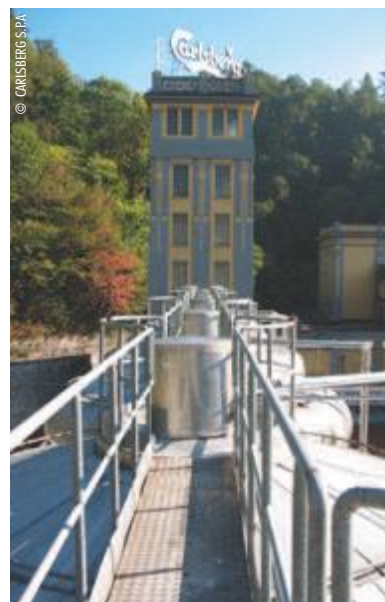


Produzioni in grande

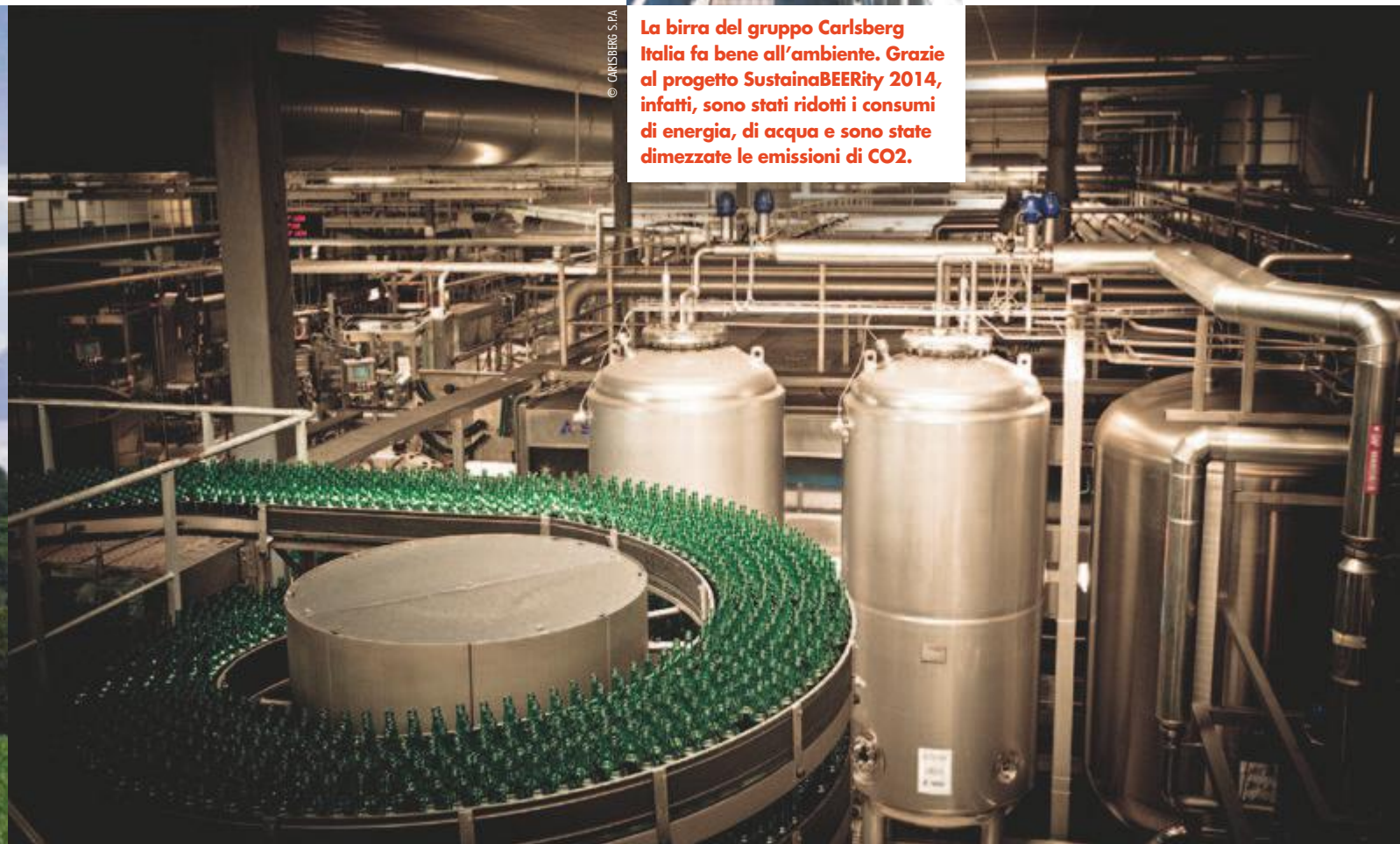
In Italia sono attive e in buona salute diverse industrie birrarie indipendenti e le filiali di quattro grandi gruppi internazionali

Sul nostro territorio sono presenti marchi storici, con stabilimenti propri, spesso di proprietà familiare, a volte con capacità produttiva non molto più forte dei birrifici artigianali. Tanto per dare qualche numero, producono in genere dai 100 mila ai 700 mila ettolitri l'anno. Poi ci sono i colossi, le grandi multinazionali. In Italia dominano in quattro: *Heineken* (suoi tra gli altri i marchi Moretti, Dreher e alcuni regionali come quello sardo Ichnusa), *SabMiller* (con Peroni e Nastro Azzurro), *AB InBev* (tra i più noti il tedesco Beck's e l'americano Budweiser) e *Carlsberg*. L'*Heineken* è olandese. Fondata nel 1863, è molto interessante visitare ad Amsterdam la sua vecchia fabbrica, quella dell'odierno *Heineken Experience*: attraverso un tour originalissimo si possono osservare i processi di fermentazione e di fabbricazione e ammirare gli splendidi antichi silos di rame ancora oggi perfettamente funzionanti.

Se vi capita di bere una birra Poretto o una Tuborg, sappiate invece che sono di *Carlsberg*, il 4° produttore al mondo (primo in Europa Settentrionale e Orientale ndr), presente in oltre 150 mercati.



La birra del gruppo Carlsberg Italia fa bene all'ambiente. Grazie al progetto SustainaBEERity 2014, infatti, sono stati ridotti i consumi di energia, di acqua e sono state dimezzate le emissioni di CO2.



L'esperienza di Carlsberg

Fondato nel 1847 a Copenaghen, il Gruppo è approdato sul territorio italiano nel 1975 dopo la fusione con *Tuborg* e nel 2001 ha acquisito anche il *Birrificio Angelo Poretto*. Produzione totale annua: oltre un milione di ettolitri.

Nello stabilimento di Induno Olona, in provincia di Varese, fondato dal Poretto nel 1876, nascono alcune delle birre più bevute in Europa, «con materie prime tutte d'importazione – come racconta Alberto Frausin, AD di *Carlsberg Italia* – tranne l'acqua, che arriva dalla "Fonte degli ammalati", una sorgente dei monti di Varese, chiamata così perché gli abitanti della città credevano avesse doti curative.

Orzo e malto arrivano dalla Francia, il luppolo da regioni storiche come la Repubblica Ceca e la Germania, mentre dall'America, dall'Australia e dalla Slovenia si fanno strada nuove varietà di luppolo aromatico. Il lievito proviene essenzialmente dalla Banca del lievito in Danimarca».

In questi ultimi tempi l'industria sente il peso crescente della concorrenza dei birrifici artigianali, più creativi anche se non competitivi sul terreno dei prezzi. ■

La redazione



CERCHIAMO PROGETTI D'IMPRESA AD ELEVATO VALORE AGGIUNTO

Cerchiamo imprenditori innovativi, startupper seriali con grandi progetti per cambiare il mondo

PARTECIPA ALLA CALL ALIMENTA2Talent

Invia il tuo progetto d'impresa dal 16/11/2015 al
29/02/2016 su www.alimenta2talent.eu



ENTRA NELL'ALIMENTA ACCELERATING PROGRAM

I vincitori accederanno al programma di
accelerazione per far decollare il proprio business
entro 12 mesi

#InAlimenta troverai fondi, competenze e strutture. *

FAI DECOLLARE IL TUO BUSINESS

ALIMENTA INCUBATORE CERTIFICATO (L.221/212 DEL 17/12/2012) - PTP SCIENCE PARK
bepartofit@alimenta2talent.eu

*leggi attentamente il regolamento sul sito: www.alimenta2talent.eu

www.alimenta2talent.eu

@Alimenta2Talent

Progetto
co-finanziato da:

Milano



Comune
di Milano

PTP
SCIENCE
PARK

ALIMENTA
ACCELERATORE

SPECIALE BIRRA

MA'AM: nascita di un birrificio

*Birra
artigianale.
Vi siete mai
chiesti come
si comincia?
Al Birrificio
MA'AM di
Abbiategrosso
(MI), tutto è
iniziato per
passione*

Nel 2006 Renato Marzorati e Federico Ammendola, giovanissimi, hanno cominciato a produrre la birra in casa. Da allora, dopo anni di sperimentazione casalinga, hanno aperto il Birrificio MA'AM.

Dalla birra fatta in casa al birrificio. Come avete fatto?

Abbiamo cominciato con i classici kit in commercio, ma già alla terza produzione abbiamo aggiunto all'estratto di malto d'orzo i grani speciali interi. Subito dopo siamo passati all'utilizzo di luppolo (nei kit è diluito in latte di melassa). Ci siamo poi dotati di attrezzature per fare "all grain", una produzione totalmente di grani. Nel 2014 abbiamo comprato un impianto professionale e abbiamo replicato, in grande, le nostre ricette casalinghe.

Il 12 marzo 2015 abbiamo deciso di fare il passo importante per avviare ufficialmente il Birrificio MA'AM: trovare un



I mastri birrai del birrificio MA'AM, Renato Marzorati e Federico Ammendola ci spiegano che il fulcro del birrificio è la sala di cottura, composta da una caldaia di ammostamento, una caldaia di bollitura e una caldaia per il risciacquo delle trebbie.

capannone, metterlo a norma, iniziare le pratiche ASL, seguire il corso HACCP, ottenere la licenza per produrre alcolici, fornendo documentazione sugli impianti, sulle materie prime utilizzate e sulle ricette. Alla fine dell'estate l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli ha apposto all'impianto dei sigilli irremovibili (servono per evitare le frodi) e il 1° ottobre è iniziata la produzione della prima cotta, arrivando a imbottigliare da ottobre ad oggi 3500 lt di birra.

Come è fatto il vostro birrificio?

L'anima è la "sala di cottura" composta da una caldaia di ammostamento, una di bollitura e una terza che scalda acqua per sciacquare le trebbie. C'è la "sala refrigerata dei fermentatori", che regola la temperatura di fermentazione dai 14-15 °C ai 25 °C a seconda della birra. Abbiamo anche un magazzino per le materie prime e una macina, che ci permette di lavorare autonomamente il malto d'orzo e i cereali. Sono basilari anche il grande tavolo, la zona di lavaggio, la postazione ufficio e il magazzino per la birra imbottigliata.

Che materie prime utilizzate?

Per la stragrande maggioranza malti tedeschi, ma lavoriamo anche con l'Agriturismo L'Aia di Cassinetta di Lugagnano (Milano). Da Enea Radice, il titolare, acquistiamo il frumento biologico con il quale produciamo la birra *Blanche*, bianca (un tipo di birra chiara, così denominata secondo la tradizione birraria belga, ndr). Con lui abbiamo seminato anche l'orzo, utilizzato dal prossimo anno per produrre la *Blanche* al 100% con cereali biologici. Stiamo lavorando per avere la nostra partita di luppolo italiano. Infine, utilizziamo l'acqua di rete perché ad Abbiategrosso è molto buona.

22/1/2016, anno 4, n. 1



13

Carta d'identità

Birrificio MA'AM
Via Marinetti 11
20081 Abbiategrosso (MI)
Tel. 3472588737
birrificio.maam@gmail.com
www.birrificioaam.it

Quali sono le caratteristiche principali delle vostre birre?

La Rima è una birra chiara, una *Golden Ale* ad alta fermentazione, 5 gradi alcolici. Viene prodotta con malto d'orzo chiaro, luppoli di varietà originarie della Slovenia, Repubblica Ceca e Germania.

Amerigo è una birra rossa ad alta fermentazione, un'*American Brown Ale* fatta con malti scuri, tostati per dare una nota caramellata e un lieve retrogusto di caffè. I luppoli sono di varietà originaria americana, con toni agrumati e fruttati. Ha 6,5°, corposa.

La *IPA 12-03* è una *Indian Pale Ale*, dedicata al giorno in cui abbiamo deciso di aprire la società. Ha 5° alcolici, colore chiaro ambrato e note fruttate. La *Vindes* è la *Blanche*: 50 % frumento biologico non maltato, 50% di malti chiari, avena, coriandolo, buccia d'arancia dolce e cumino, per dare il classico tono speziato delle *Blanche* belghe, 4,5° alcolici.

Come avete imparato a fare i birrai?

Siamo autodidatti. Abbiamo seguito corsi su alcuni aspetti della birra, ma solo di recente. La nostra esperienza l'abbiamo raggiunta con metodo empirico e studiando nei ritagli di tempo. ■

Chiara Porati



I mastri birrai del birrificio MA'AM, Renato Marzorati e Federico Ammendola ci spiegano che il fulcro del birrificio è la sala di cottura, composta da una caldaia di ammostamento, una caldaia di bollitura e una caldaia per il risciacquo delle trebbie.



La birra in cucina

Beer for Foodies

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

Il manuale, in edizione bilingue italiano e inglese, propone 180 ricette, dagli antipasti ai dolci, per una cucina di qualità sorprendente e gustosa.



Il senso di Michela per la birra

Michela Cimatoribus, tra i fondatori di The Good Beer Society, un progetto per appassionati degustatori di birra, ci parla di stili, di differenze e di sfumature

Labbiamo intervistata e insieme ci siamo immerse nella degustazione e nell'analisi sensoriale dell'antica bevanda. In Italia siamo tutti abituati a valutare i vini e ad associare solo a questi la parola "sommelier". Di fatto, però, ci sbagliamo perché esistono anche... gli assaggiatori di birra!

In quali Paesi la tradizione è

più forte e dove sono le scuole migliori?

Le principali scuole con corsi strutturati, di 1 o 2 settimane e a tempo pieno (circa 80-100 ore), si trovano in Germania, Inghilterra, Stati Uniti e Messico.

In Italia esistono varie organizzazioni che offrono corsi di formazione per degustatori di birra, con programmi che si sviluppano in media

su una trentina di ore di lezione. Le principali sono: l'Associazione Degustatori Birra (ADB), Fermento Birra, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Birra (ONAB), Unionbirrai, e l'ultima nata, The Good Beer Society, che ho contribuito a produrre. I corsi sono principalmente di degustazione e in quelli più

della schiuma e del liquido, seguono quello olfattivo (intensità, persistenza, descrizione), gustativo (5 gusti fondamentali, sensazioni boccali/tattili - astringenza, metallico, calore, ecc.), infine la valutazione del corpo e dell'equilibrio tra le diverse caratteristiche.

Quando una birra si può dire di qualità?



L'abbinamento cibo-birra a volte dà maggiori soddisfazioni dell'abbinamento cibo-vino. Esistono birre adatte ad accompagnare molto bene salumi, formaggi, crudi di pesce e di carne, dolci, pietanze più o meno complesse a base di cereali, carni, legumi, verdure.

avanzati vengono trasmesse anche nozioni di analisi sensoriale.

Quali sono, a grandi linee, le "categorie di birra" e i modi migliori per berla?

In ambito birrario si parla di "stili": sono molti e ognuno è caratterizzato dalla combinazione di una serie di attributi misurabili quali colore, grado Plato, grado alcolico, grado di amaro, attenuazione e altri. Non solo! Attraverso l'analisi sensoriale sono identificabili anche una serie di sfumature che completano l'identikit di una birra: aroma, flavor, corpo, sensazioni boccali. Ogni stile ha il suo bicchiere, la sua temperatura di servizio, i suoi abbinamenti d'elezione.

Per valutare una birra a che cosa dobbiamo prestare attenzione?

Si parte dall'esame visivo

Per dirla con le parole di Lorenzo Guarino del Birrifico Rurale, "ogni eccellenza enogastronomica si basa su un amalgama delle seguenti caratteristiche: sapiente selezione delle materie prime, processo produttivo allo stato dell'arte, un produttore capace di padroneggiare gli aspetti scientifici e al tempo stesso in grado di spendere il suo animo artistico nel prodotto finito".

Quali le differenze fondamentali tra birra artigianale e industriale?

Come discriminanti tra un approccio industriale e uno artigianale si citano: la pastorizzazione (industriale sì, artigianale no); l'utilizzo di materie prime di qualità (selezionate personalmente dal birraio per realizzare ricette sempre in evoluzione, industriale non sempre); la dimensione della produzione (finora in Italia si sono ritenuti artigianali i birrifici con produzione inferiore ai 100.000hl/anno); l'indipendenza (l'azienda artigianale non legata a grandi gruppi); la ricerca continua (in ambito artigianale si riflette in prodotti non sempre costanti nella loro qualità e caratteristiche).

Marta Pietroboni

Ambra Romani, il volto dolce della TV

Brillante, estroversa, comunicativa. Ambra Romani è così come abbiamo imparato a conoscerla nella trasmissione di Antonella Clerici, La prova del cuoco e in Dolci dopo il Tiggì

Dolce e salato le sue passioni. Come chef si esprime molto bene nelle ricette salate, ma è anche abilissima pasticciera. La sua cucina ha una forte impronta mediterranea, eredità della nonna umbro-marchigiana, condita con un tocco di esotismo (il padre è nativo del Mali).

La tua vera avventura in cucina inizia con Gianfranco Vissani e continua con Aimo e Nadia. Cosa ti hanno trasmesso i maestri?

Ho vissuto ospite della famiglia Vissani per due anni e ho conosciuto bene lo chef Gianfranco Vissani. È stato il mio secondo innamoramento, dopo

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

la sapienza e la cultura degli alimenti. È il "dizionario vivente" della cucina italiana: non c'è prodotto che sfugga al suo sapere.

La tua parentesi parigina ti ha portato da Fauchon, il tempio della grande pasticceria. Cosa ti è rimasto?

Ho lavorato per 6 mesi nel laboratorio di pasticceria, la mia grande passione. Ho contribuito alla preparazione di importanti banchetti per l'Eliseo, l'Opera e il Festival di Cannes. È lì che ho imparato a fare i *macarons*, un prodotto d'avanguardia negli anni '90. Il *macaron*, una semplice meringa che si sposa con polvere di mandorla, è l'alter ego del nostro confetto. Lo amo perché è un dolce che si tuffa nei colori, è una bella interpretazione dell'arte pasticciera in versione fashion. Fauchon ha significato per me la scoperta delle grandi materie prime, l'interpretazione del cioccolato nella versione più raffinata. Le praline ricche di spezie e di frutta esotica mi hanno rivelato come il cioccolato possa diventare glamour, di moda.

Che cosa significa per te la cucina?

È stile di vita perché tocca le corde dell'anima, è convivialità, piacere, ma soprattutto... magia. Quando sperimento nuovi prodotti e trovo nuovi abbinamenti, gioco con la materia prima, creo consistenze diverse, dò vita a sapori insoliti, sento che in tutto questo c'è magia: è il momento più emozionante.

Si può reinventare la tradizione?

La cucina si deve rivisitare. Siamo in un momento di grande cambiamento nella società e anche il rapporto con il cibo sta cambiando. È vero, si deve superare la tradizione, tutta l'eredità che le vecchie generazioni ci hanno lasciato, ma con molta umiltà, senza sopravvalutare le novità. Noi cuochi siamo artigiani. A un certo livello usiamo tutti le stesse materie prime di qualità, solo tecnica e creatività fanno la differenza.

Hai una grande passione per i profumi. Le loro fragranze ti ricordano i prodotti che utilizzi in cucina?

Amo in particolare un profumo prodotto da un mastro profumiere che esalta le fragranze di acqua di mare, fico, sandalo e caviale. La persistenza dell'aroma dell'acqua di mare e del sandalo mi ricordano la mia Africa, quello dolce del fico mi fa sentire il sole dell'estate, quello sapido del caviale mi porta verso mari lontani. È un vero choc dei sensi!

Qual è il tuo interesse più grande?

Amo la musica nera, il rhythm & blues, colleziono libri di cucina (ho già superato i 200) e foto d'autore. Prima di tutto, però, c'è comunque mia figlia Gloria che chiamo affettuosamente "minimoy" (il mio piccolo me).

Marina Villa

A Milano Ambra Romani ha aperto con grande anticipo sulle mode il suo primo Temporary Cake Shop che ha ispirato anche la sua pubblicazione Cup Cake, in fascicoli da collezione. Attualmente gestisce un laboratorio di catering e tiene corsi di formazione presso numerose scuole di cucina professionale. ambra.romani@yahoo.com



Dolci dopo il Tiggì a cui Ambra ha preso parte, è stato un format di successo perché le ricette sono state riproposte da molti ristoranti e pasticceri.

Italia/Mali: quale tradizione di cucina ha influenzato la tua crescita?

La cucina mediterranea mi entusiasma. A casa tutti hanno sempre avuto passione per il buon cibo, a cominciare dalla nonna che riprendeva le ricette del celebratissimo Pellegrino Artusi e da suo padre che era pasticciere. Della cucina africana amo i profumi e i colori che ho riscoperto negli anni, in particolare quelli delle spezie e della frutta esotica che uso molto in pasticceria.

quello per Gualtiero Marchesi che mi ha affascinato da quando ero ragazzina per la sua cucina colta, sapiente, elegante. Vissani, invece, mi ha incantato per quel pizzico di follia che sapeva trasferire negli abbinamenti più azzardati. In quegli anni, 1996-98, era l'unico cuoco in TV (gli chef non erano ancora rock star e non c'erano le food blogger). Allora s'iniziava semplicemente a portare gli insegnamenti della grande cucina nelle case e tutto era più vero. Aimo, infine, è stato il nonno che non ho avuto. In lui ho scoperto

È vero che la pasticceria resta la tua più grande passione?

Io sono una cuoca, con spiccata attitudine alla pasticceria. Nel programma di Antonella Clerici I dolci dopo il Tiggì, ho avuto la fortuna di incontrare grandi come Sal De Riso, Luca Montersino, Guido Castagna, tutti veri pasticceri.

Qual è il tuo piatto preferito?

Sono volubile, stagionale, mi piace cambiare anche se nel mio frigorifero non mancano mai prosciutto crudo e tortellini, rigorosamente fatti in casa.





• BISTROT •

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

*Ampia offerta di vini artigianali biologici e biodinamici.
Ma anche birre, cocktails, long drinks, distillati, succhi di frutta.*

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

Piccoli impasti crescono

*E se vi dicessimo che il lievito è un fungo?
Non immaginate porcini o champignon, ma
un microrganismo con potenti proprietà...
espansive*

Che siano brioches, panini, biscotti, pizze o cracker, tutti noi ingeriamo il lievito più volte al giorno, magari senza nemmeno rendercene conto. In pochi fanno caso al tipo di lievito, anche se, proprio di recente, le intolleranze stanno spingendo tanti a leggere bene le etichette. Per ogni alimento, infatti, è specificato che tipo di lievito è stato utilizzato ed ecco quindi una classificazione che tutti dovremmo conoscere. I lieviti possono essere di due tipi: naturali o chimici.

I lieviti naturali...

Il **lievito di birra** è un lievito naturale ottenuto dal *Saccha-*

romyces cerevisiae, prodotto con la melassa di risulta della produzione della barbabietola da zucchero. Viene chiamato "di birra" perché anticamente era estratto dalla sua fermentazione. Chi fa pane, o paste lievitate in generale, sa che può trovare il lievito sia in polvere sia in cubetti, molto più semplici da usare, ma attenzione alla conservazione. Quello *in polvere* può rimanere in dispensa anche un anno, a patto che sia lontano da calore eccessivo o umidità. Quello *in cubetti* invece può rimanere in frigo per un mese al massimo, dopo di che il suo potere lievitante diminuisce fino ad annullarsi. In realtà, l'azione lievitante di questo prodotto è molto variabile: raggiunge il massimo tra i 26 e i 28 °C, e il minimo con umidità alte, con climi aridi oppure a contatto con elevate concentrazioni di sale o zucchero.

Un pizzichino di zucchero invece accelera la lievitazione naturale. Anche la **pasta madre** (o lievito madre, o lievito acido) è un lievito naturale, vivo perché composto da un impasto di farina e acqua in cui prolifera un insieme di microrganismi (in particolare batteri lattici) che inducono la fermentazione del composto. Sono proprio i *Lactobacilli* che garantiscono una maggiore digeribilità di questo lievito e la possibilità di una lunga conservazione. La temperatura ideale per la preparazione del lievito madre è di 20 - 25 °C, mentre per la proliferazione dei batteri ci vuole una temperatura compresa tra i 26 e i 28 °C.

... e quelli chimici

Sono tali i lieviti formati da una sostanza basica e da una acida che combinate generano anidride carbonica sfruttando il caldo. Ecco perché per far crescere una torta basta il calore del forno! Sono senz'altro i lieviti più usati in cucina perché si trovano in bustina e sono istantanei. I principali agenti lievitanti, ammessi per legge, sono l'*Acido tartarico* (E334), il *Carbonato d'ammonio* (E503) *Carbonato di sodio* (E500) e l'*Acido citrico* (E330). ■

Bianca Senatore



I lieviti in commercio consentono di realizzare velocemente le proprie ricette. Inducono infatti una lievitazione quasi istantanea: è sufficiente aggiungerli all'ultimo nell'impasto preparato, mettendolo subito in forno preriscaldato.

Nuovo viaggio sul Po

Storie
Gastronomia
Turismo

In un viaggio articolato in sei tappe, il volume propone storie di uomini, borghi, mestieri di un tempo, accanto alla presentazione di un ambiente ricco di animali, piante, fiori e tutti i prodotti di un territorio che propone tipicità uniche e innumerevoli.

E le tante ricette da provare a casa, una volta tornati.



Bello come... un carciofo

Può raggiungere i 5 metri d'altezza, ha foglie dentellate e molto spesso spinose. Eppure è esteticamente bello, soprattutto è buono e fa bene!

Spesso si pensa erroneamente che il carciofo sia un fiore. In realtà si tratta del bottone floreale della *Cynara scolymus*. Non è una pianta spontanea, ma il risultato della coltura e della selezione della *Cynara cardunculus* (cardo), la cui diffusione è iniziata nel XV secolo.

Esistono una quindicina di tipologie di carciofo che si possono distinguere per la presenza o meno delle spine sulle brattee (le foglie che compongono il frutto ndr), per la forma più o meno allungata, il colore, la grandezza e la precocità.

Varietà spinose

I carciofi spinosi più conosciuti sono quelli *sardi* e *liguri*.

Hanno forma allungata, il colore varia dal verde al violetto e hanno una spina sulla punta di ogni foglia. Le brattee più esterne sono particolarmente dure, quelle più interne sono più tenere e una volta pulite possono essere mangiate anche crude. Queste tipologie di carciofo sono molto adatte alla conservazione sott'olio o sott'aceto e, più in generale, sono ottime crude e cotte, come condimento per la pasta o ridotte in purea per il ripieno di carni e torte salate.

Varietà senza spine

Tra i carciofi senza spine, quelli più facilmente reperibili al mercato sono il carciofo *pugliese*, con una forma affusolata, e il *romano*, o *mammola*. Quest'ultimo ha una forma più tondeggiante e brattee più morbide rispetto alle varietà con spine. I gambi sono ottimi:

si possono sbollentare e gratinare al forno. Si usa anche friggerli, saltarli in padella, mangiarli crudi o esaltati dalla ricetta tipica romana dei *Carciofi alla Giudia*.

Occhio a...

Le brattee: se i carciofi sono freschi non devono presentare macchie nere. Devono essere croccanti, oppure tenere a seconda della varietà, ma mai molli.

Il gambo: deve essere verde e rigido.

Conservazione: se i carciofi sono interi e freschi, trattateli come se fossero dei fiori, posizionandoli in un vaso con acqua fresca. Se

sono già puliti e confezionati, toglieteli dalla pellicola trasparente e conservateli in frigo per pochi giorni.

Pulizia: si procede staccando le brattee più esterne, dure e rovinare. Con un coltello tagliate la sommità delle foglie e se sono in buone condizioni utilizzatelo per un decotto depurativo). Tagliate il carciofo a metà ed eliminate la parte centrale, detta *fieno* o *barba*. Mettete infine i carciofi puliti in acqua e limone fino al momento di cucinarli. Stagionalità: dall'autunno fino a primavera.. ■

a cura di
Chiara Porati

Presso le bancarelle dei mercati spesso gli addetti puliscono i carciofi davanti ai vostri occhi. Può essere comodo, ma se li comprate interi potete utilizzare gli scarti in modo virtuoso e salutare. Per esempio l'acqua di bollitura è ottima per depurare il fegato. Un vero e proprio elisir detox.



Il carciofo: poche calorie, tante virtù

22 kcal e praticamente zero grassi per un etto di carciofo pulito: l'ideale per chi lotta contro la bilancia! Tanto più che, a fronte della sua leggerezza, il carciofo vanta eccezionali proprietà salutari...

Già basterebbero l'ottimo contenuto di ferro, potassio, calcio e magnesio a consigliare di portare spesso in tavola il carciofo come potente remineralizzante, indicato anche per recuperare il tono muscolare dopo l'attività fisica. Sono però le proprietà depurative e protettive nei confronti del fegato a fare di questo ortaggio un vero portento di salute; merito della *cinarina* di cui è ricco, una sostanza amara che stimola la produzione della bile (*azione coleretica*) e ne facilita l'espulsione verso l'intestino (*azione colagoga*), evitandone il ristagno nella cistifellea.

L'amico del cuore

Ed è sempre la *cinarina* alla base anche delle proprietà *ipocolesterolemizzanti* che il carciofo ha dimostrato di possedere. Diversi studi hanno evidenziato, infatti, come questa sostanza non solo ostacoli la produzione di colesterolo da parte dell'organismo, ma contrasti anche l'ossidazione di quello "cattivo" (LDL), che tanta responsabilità ha nel rischio cardiovascolare. Se a questo aggiungiamo che il carciofo contiene anche interessanti quantità di fattori antiossidanti, in particolare di acido clorogenico, capaci di agire anch'essi come protettivi contro le patologie arteriosclerotiche, possiamo davvero dire di aver trovato un amico del cuore.

Un ortaggio prebiotico

Sempre a proposito del cuore, va ricordato che nel carciofo l'azione anticolesterolo della *cinarina* è ulteriormente potenziata dall'alta presenza di fibre, che riducono l'assorbimento intestinale dei grassi e del colesterolo stesso, con vantaggio anche sul tasso di trigliceridi. Ma il ruolo delle fibre nel carciofo è interessante soprattutto per un altro motivo: sono una delle migliori fonti di *inulina*, sostanza sulla quale si è concentrato in questi ultimi anni l'interesse di molti studiosi perché è un eccellente composto prebiotico, capace cioè di fornire nutrimento alla naturale flora intestinale, mantenendola in buona salute.

Come ricavarne il meglio?

L'ideale per trarre il massimo dal carciofo sarebbe consumarlo crudo (gli esemplari più piccoli e teneri sono eccellenti in pinzimonio con del buon olio Extra Vergine d'Olive), mentre lessandolo si disperde una parte del contenuto salino e si attenua un po' l'attività della *cinarina*. Un consiglio: tenere l'acqua di cottura e usarla nelle minestre permette di recuperare i nutrienti in essa disciolti, senza dimenticare che bere l'acqua di lessatura del carciofo è uno dei più vecchi rimedi popolari per combattere i disturbi tipici del cambiamento di stagione, dall'inverno alla primavera. ■

Giorgio Donegani

© CHINA VSCOTTI

Birra, tra mito e realtà

Sono tante le leggende che accompagnano il mondo della birra, dagli esordi di millenni orsono a oggi. Il fatto che siano così numerose, ne testimonia l'importanza

Le raffigurazioni riprodotte nelle tombe degli antichi Egizi testimoniano il consumo alquanto diffuso della birra. La bevanda, realizzata con ingredienti diversi da oggi, era molto alcolica e, al gusto, più simile al nostro vino bianco.



E infatti, tra i Sumeri, ma anche durante il grande periodo egizio, la magica bevanda, oltre a costituire lo *status symbol* di chi la possedesse e la gustasse in grande quantità e della migliore qualità, era considerata al pari della valuta nazionale ed era utilizzata per gli scambi commerciali. E dire che non era raffinata come oggi e il gusto non doveva essere dei migliori, visto che il malto avrebbe atteso parecchio prima di far parte dei suoi componenti. Credo che la "preziosità" della birra consistesse principalmente nel fatto di non essere una semplice bevanda per dissetare, ma, per le sue caratteristiche organolettiche, un vero e proprio alimento con la non trascurabile qualità di rendere i suoi consumatori più euforici e portati a dimenticare tristezze private e pubbliche. Nelle famiglie dominanti la birra non mancava mai e, secondo alcune leggende, alcuni amavano berla in situazioni particolarmente romantiche, servita in grandi coppe dette "dell'amore", a temperatura ambiente e talvolta addirittura tiepide con risultati ormai collaudati di subitanea euforia ed eccitazione. Da allora, quanta birra "è passata sotto i ponti" e, nell'era moderna, quanto si è raffinata ed affermata, moltiplicando la gamma di proposte secondo il gusto del consumatore. Negli ultimi anni, inoltre, la birra si

è imposta come valida alternativa al vino e, nella competizione, specialmente in alcuni accostamenti ai piatti, risultando addirittura vincitrice.

La birra nella dieta mediterranea

Sembrerebbe un paradosso accostare alla filosofia del cibo, fiore all'occhiello della cucina di tutto il bacino meridionale d'Europa, la mitica bevanda dell'Est e del Nord Europa, eppure, da qualche anno, soprattutto in considerazione della vasta gamma di offerta di birre, differenziate per colore, tenore alcolico e gusto, l'idea di sostituire la sequenza classica dei vini con una valida sequenza di birre, sta prendendo piede con crescente successo. Io stesso, alla continua ricerca di novità in cucina, mi sono diletto a proporre accostamenti di birre con piatti di alta cucina, cosa che, solo qualche anno fa, avrebbe fatto indignare i gourmet più ortodossi. Tutto cominciò due anni orsono, in una sera autunnale, quando, con alcuni amici gastronomi, di fronte a un piatto di vago sapore orientale, con il maiale in agrodolce e una salsa di peperoni, eravamo in difficoltà nell'ac-

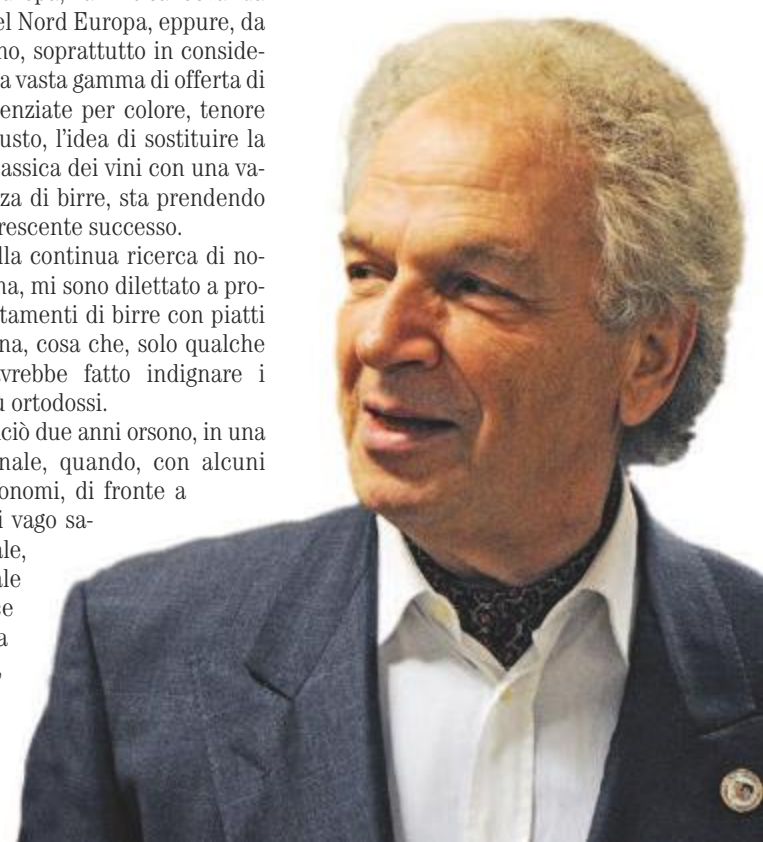
costare un vino bianco adeguato e ci eravamo arresi senza vincitori, finché una signora presente suggerì di assaggiare una birra scura artigianale, quasi a temperatura ambiente: magicamente, si rivelò l'accostamento ideale per il piatto. Da allora, riuscire a trovare le birre adatte a ogni situazione gastronomica è diventato un gioco nuovo e piacevole. Tutto avviene come nella migliore liturgia enologica: birra giusta, temperatura adeguata, mai ghiacciata e, cosa di grande importanza, nei bicchieri più adatti, con il bando assoluto ai boccali bavaresi. In definitiva, non la "bevuta" classica estiva, ma quasi un nuovo rito di cibo e birra serviti nella perfezione dell'accostamento.

La birra aperitivo

Si sa che l'aperitivo più gettonato, per chi se lo può permettere, è lo Champagne oppure un ottimo spumante italiano.

Tuttavia, se non si disponesse di un prodotto di qualità, per creare un netto stacco tra il momento dell'aperitivo e il pranzo, la birra, ovviamente di ottimo livello, servita intorno ai 5/6 gradi, in calici adatti, diventa l'aperitivo perfetto con la sua possibilità di accostamento anche a salumi e formaggi, sempre più presenti tra stuzzichini e bevande prima del pranzo o della cena. ■

Toni Sarcina
(altopalato@altopalato.it)



Cibo: strutture complesse per una percezione semplice

Abituati a mangiare tutti i giorni, pensare al cibo può sembrare a volte banale. Ma il concetto di alimentazione è oggi tutt'altro che semplice

Si può considerare "cibo" solo quello che viene progettato per esserlo (un frutto diventa cibo non quando viene raccolto, ma quando viene confezionato e commercializzato). Il cibo è sempre più scienza e tecnologia. Basta soffermarsi a pensare ai cibi considerati "tradizionali" come il pane o il vino, per accorgersi che si tratta di alimenti ottenuti tramite applicazione di processi chimici, fisici e molecolari. Il pane, oltre all'applicazione della lievitazione alla farina, è la risultante del processo di gelatinizzazione della sua struttura molecolare (passaggio dalla forma cristallina ordinata a una disordinata in ambiente

mercato) è la risultante di un aggregato complesso di processi chimici, modelli fisici, equazioni matematiche e leggi naturali. Le scienze alimentari studiano i modelli e le strutture molecolari per applicazioni industriali e nuove esperienze gastronomiche. La definizione di cibo può variare a seconda delle finalità del suo utilizzo principale. Se è pensato come "salva-vita" e mezzo per eliminare la fame nel mondo può essere considerato "sano, sicuro e nutriente" (FAO), se invece contempla anche aspetti gastronomici può intendersi come "buono, pulito e giusto" (Slow Food).

acquoso in presenza di calore) che, in questo modo, viene resa utilizzabile dagli enzimi digestivi. Il vino è una preparazione ottenuta tramite fermentazione alcolica degli zuccheri dell'uva. Questi esempi potrebbero continuare all'infinito.

Alcune definizioni

Anche il mito del "cibo naturale" è un modello da sfatare perché irrealista. Il cibo come noi oggi lo percepiamo (coltivato, allevato, lavorato e immesso nel

Queste definizioni, che sono corrette, devono essere estese a includere anche tutti quei valori sensoriali, organolettici ed estetici, oggi assolutamente imprescindibili per poter comprendere appieno l'universo "cibo".

Cibo bello, buono, vero

La ricetta è un termine a valenza nutraceutica che unisce la scienza del medico con il sapere del cuoco. Una ricetta è da considerare come la

Chi è ZEROFOODLAB

Science & design
for consumer acceptance

È un'organizzazione di ricerca e sviluppo con un approccio umanistico e scientifico alla creazione di nuovi alimenti. Lavora con materie prime non convenzionali per ampliare la percezione e la qualità del cibo.
www.zerofoodlab.org



zerofood LAB

Oggi il cibo rappresenta un potente sistema di comunicazione e risponde ad esigenze

estetiche e psicologiche. Ecco perché deve essere innanzitutto "bello".



Il copyright di un piatto

Il tema della proprietà intellettuale di una ricetta, anzi, di un piatto, è di grande attualità. Gualtiero Marchesi, con una provocazione, ne ha fatto molto parlare

Il Maestro Marchesi, una carriera stellata quasi come la Via Lattea, ha cercato risposta a un tema molto dibattuto in ambito gastronomico, non solo in Italia. Anche su note piattaforme gastronomiche come *eGullet* la diatriba è accesa da tempo: è possibile attribuire la proprietà intellettuale di un piatto come si fa per un'opera d'arte, una canzone, un manoscritto o un film? Una ricetta può essere considerata opera dell'ingegno, se i libri, le trasmissioni televisive e la rete permettono di fare la propria versione di un piatto firmato da uno chef? Come si può tutelare l'originale rispetto alla copia?

Il Risotto Oro e Zafferano di Gualtiero Marchesi è diventato un' icona dell'alta cucina e anche uno dei piatti maggiormente imitati, rivisitati e copiati.

Alla Triennale di Milano è stato messo in scena un finto processo sull'argomento: le parti sono il Maestro Gualtiero Marchesi con il suo Risotto Oro e Zafferano e Guido Rossi, allievo dello Chef. L'antefatto: Guido Rossi, dopo aver lavorato con Marchesi, decide di aprire un proprio ristorante e mette in carta un "Risotto oro e zafferano, omaggio a Marchesi". Peccato che il risotto in questione sia fatto con riso *Basmati* di scarsa qualità e non con *Carnaroli*. Peccato anche che venga proposto al medesimo prezzo del celebre riso di Marchesi.

Risotto a processo

Così inizia la simulazione di processo, con veri giudici, veri avvocati, due plance con fornelli e due cuochi. I legali delle parti, Mario Franzosi per Marchesi e Cristiano Bacchini per Rossi, chiamano a testimoniare il consulente, Cinzia Simonelli,

del Centro di Ricerche dell'Ente Risi Italiano. Il collegio, composto da Marina Tavassi (Presidente della Sezione Imprese del Tribunale di Milano), Roberto Magnaghi (Direttore dell'Ente Risi Italiano) e Anna Maria Stein (Avvocato), si riunisce ed emette la sentenza, accertando la tutelabilità del piatto in nome del diritto d'autore. Guido Rossi è condannato per contraffazione, violazione di marchio di forma, violazione del disegno registrato, violazione del diritto d'autore e atti di concorrenza sleale. C'è da dire che la giurisprudenza in questo campo, sia in Europa sia oltreoceano, non è ancora

esaustiva. Molti avvocati sostengono che non sia possibile attribuire la proprietà intellettuale di una ricetta. Di certo un precedente per l'affermazione di tale copyright c'è: la *Legge di Sibari* (510 avanti Cristo): "qualora un ristoratore o un cuoco inventi un piatto originale ed elaborato, nessuno altro che l'inventore è autorizzato ad utilizzare la ricetta, prima che un anno sia passato, in modo tale che l'inventore abbia il diritto esclusivo di ricavare un profitto da esso all'interno del suddetto periodo, e in modo da indurre altri a fare uno sforzo e a distinguersi per le invenzioni nello stesso campo". ■

Chiara Porati



Nuova vita ai copertoni

Si tratta di una particolare categoria di rifiuto, complicato da smaltire. Ma convertibile in risorsa

Lo sa bene *Ecopneus*, società senza scopo di lucro che si occupa d'individuare, raccogliere, trattare e avviare alla destinazione finale gli Pneumatici Fuori Uso (PFU). *Ecopneus*, che gestisce gran parte della filiera e riunisce i principali produttori di pneumatici operanti in Italia, i costruttori di auto e motoveicoli e le imprese che effettuano lo smaltimento delle gomme, ha recuperato in 4 anni l'equivalente di circa

1 milione di tonnellate di materiale. Ma si stima che le gomme fuori uso siano 2 milioni di tonnellate. Di queste, una piccola percentuale arriva anche dal settore agricolo che usura i copertoni molto lentamente (la maggioranza degli agricoltori utilizza poco le macchine), ma adopera una parte dei PFU per ancorare i teli di copertura dei silos orizzontali dedicati allo stoccaggio di merci e prodotti granulari sfusi.

Riciclare è vantaggioso

Le gomme abbandonate nelle discariche abusive o sul ciglio delle strade, con grave rischio d'incendi e di conseguenti esalazioni tossiche, sono dunque un notevole ammasso. In parte, questo dipende dall'alto costo dello smaltimento, ma in realtà lo stoccaggio è economicamente svantaggioso dato il valore delle materie prime usate per i copertoni: acciai speciali, fibre tessili, gomma e pigmento nero, derivati dal petrolio. Dal riciclo si possono invece ottenere ottimi risultati. La ricerca sta facendo grandi progressi. Di recente, per esempio, è stato perfezionato il progetto per la fabbricazione di un cemento ottenuto dalle ruote di auto e tir, finanziato dall'Unione Europea e portato avanti da ricercatori provenienti da Sheffield, dall'*Imperial*

College di Londra e dallo *European Tyre Recycling Association* (ETRA). Le fibre tessili e metalliche contenute nelle gomme, opportunamente lavorate, possono aumentare la resistenza flessionale del cemento, sostituendo il polipropilene nelle riparazioni delle fessurazioni del calcestruzzo. Le sperimentazioni subito avviate hanno prodotto un 'cemento additivato', disponibile sul mercato entro il 2020, con una riduzione stimata fino al 97% del consumo dell'energia necessaria per la sua produzione rispetto a quella impiegata per ottenere il cemento tradizionale. Dalla gomma riciclata si ottiene anche un granulato, utilizzato, per esempio, per realizzare pavimenti fonoassorbenti o cuccette più confortevoli per le vacche da latte. ■

La redazione

Ecopneus contribuisce ogni anno alla realizzazione di asfalti modificati con polverino di gomma, garantendo maggiore durata, meno rumore, riduzione delle buche e dei costi di manutenzione.
www.ecopneus.it

A tutela della salute dei cittadini Ue

No al mais glifosato tollerante.

In nome del principio di precauzione

Nessuna nuova autorizzazione di OGM in Europa senza un sistema che garantisca i cittadini. Sugli Organismi Geneticamente Modificati al Parlamento europeo continueremo a chiedere il rispetto del principio di precauzione e un sistema di autorizzazione a livello Ue che permetta gli Stati membri di vietare nuove coltivazioni, mantenendo intatti allo stesso tempo i principi del mercato unico europeo. Sulla questione in Europa si discute da anni e a oggi non si è ancora arrivati a un sistema equilibrato che rispetti le differenti politiche degli Stati membri.

senza tenere conto che i prodotti circolano liberamente in Europa. In attesa che la Commissione presenti una nuova proposta non vogliamo che vengano autorizzati prodotti OGM. Per questo motivo nella sessione plenaria di dicembre al Parlamento europeo abbiamo approvato una risoluzione per chiedere alla Commissione di ritirare l'autorizzazione all'uso di mais glifosato tollerante NK603xT25 negli alimenti e nei mangimi. Il glifosato, un erbicida, è classificato dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) come "probabilmente cancerogeno" e noi eurodeputati riteniamo che fino

la loro introduzione o gestire la loro diffusione. Secondo noi però molte delle più preoccupanti specie esotiche invasive non sono contenute nel progetto, mentre allo stesso tempo alcune specie che non comportano impatti negativi rilevanti vi sono elencate. Secondo un'indagine di Eurobarometro sulla tecnologia alimentare, il 58% degli Europei crede che gli OGM non siano sicuri per le generazioni future.



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.



L'ultima proposta della Commissione europea l'abbiamo bocciata a Strasburgo a ottobre perché significava rinazionalizzare le autorizzazioni a discapito del mercato unico. Avrebbe significato permettere agli Stati membri di limitare o vietare sul proprio territorio la vendita e l'utilizzo di alimenti e mangimi contenenti OGM approvati a livello europeo,

a quando non ci sarà una procedura di autorizzazione migliorata non debbano essere concesse nuove autorizzazioni. Nella sessione di dicembre abbiamo anche approvato una risoluzione non vincolante che si oppone a un progetto di lista Ue per 36 Specie Esotiche Invasive (IAS - Invasive Alien Species, ndr), proposto dalla Commissione con lo scopo di prevenire

Abbiamo tenuto conto di queste preoccupazioni, dal momento che le nostre priorità su questo tema sono la salute e la sicurezza dei cittadini europei. ■

Patrizia Toia

Il Patto delle città per un cibo sostenibile

Due iniziative di Food Policy che coinvolgono Milano e altre 100 metropoli nel mondo per combattere lo spreco alimentare e garantire un pasto a tutti

Oggi nel mondo una persona su due vive in città; si stima che nel 2050 gli abitanti delle aree urbane saranno oltre 6 miliardi, i due terzi della popolazione globale. Le metropoli si troveranno di fronte a sfide importanti: una delle principali sarà come garantire a tutti i cittadini cibo sano e acqua potabile senza mettere a rischio le risorse della Terra.

Il tema di come nutrire il Pianeta in modo sostenibile è stato al centro di Expo 2015, e proprio nell'anno dell'Esposizione universale il Comune di Milano ha deciso di lanciare due iniziative che hanno l'obiettivo di cambiare il rapporto delle città con il cibo. La prima di carattere internazionale è il *Milan Urban Food Policy Pact*, un patto tra i sindaci di oltre 100 città del mondo che si impegnano a lottare contro lo spreco, assicurare un pasto a tut-

Il sindaco di Milano Giuliano Pisapia con il segretario generale delle Nazioni Unite Ban Ki-moon, al quale è stato consegnato il documento del MUFPP.

ti i cittadini, promuovere un'alimentazione più sana. La seconda è l'adozione di una *Food Policy* (politica del cibo ndr), una strategia per migliorare il modo in cui il cibo è prodotto, distribuito e consumato a Milano e nella sua area metropolitana.

MUFPP: che cos'è

Nel 2014 il sindaco di Milano Giuliano Pisapia durante un incontro tra i sindaci della rete C40, che raggruppa le grandi aree urbane del mondo attive nel contrasto al cambiamento climatico, ha lanciato l'idea del Patto. A partire dall'autunno 2014 un gruppo di 45 città da New York a Dakar, da Londra a San Paolo hanno lavorato insieme a Milano per scrivere il patto con l'ausilio di un gruppo di esperti e il sostegno di vari organismi internazionali. Nel corso dei mesi il numero delle aree urbane coinvolte è più che raddoppiato. Il 15 ottobre 2015 a Palazzo Reale 116 città hanno firmato il *Milan Urban Food Policy Pact* (MUFPP), in rappresentanza di oltre 400 milioni di cittadini. Il 16 ottobre 2015, giornata mondiale dell'Alimentazione, il Patto è stato consegnato al segretario generale delle Nazioni Unite Ban Ki-moon.

Il documento comprende l'impegno a realizzare politiche che promuovano sistemi alimentari equi, sostenibili e resilienti (cioè capaci di adattarsi ai cambiamenti) e un quadro d'azione che suggerisce interventi in sei ambiti:

1. **Governance:** attraverso azioni quali la mappatura delle realtà esistenti sul territorio, lo scambio di informazioni, il coinvolgimento di tutti gli attori del sistema alimentare locale;
2. **Diete sostenibili:** con attività quali lo

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

sviluppo di linee guida sull'alimentazione sana;

3. **Giustizia sociale ed economica:** che comprende il sostegno alle fasce più deboli attraverso la creazione di mense e cucine comunitarie, e la promozione di attività di inclusione sociale come gli orti condivisi;

4. **Produzione del cibo:** con interventi a sostegno della produzione urbana e periurbana.

5. **Distribuzione del cibo:** attraverso la pianificazione di sistemi logistici a basso impatto ambientale, il sostegno ai mercati comunali e ai mercati dei contadini;

6. **Spreco alimentare:** con l'adozione di politiche che favoriscano la diminuzione delle eccedenze e perdite lungo tutta la filiera alimentare e aumentino la consapevolezza sulla necessità di ridurre lo spreco.



Milano



Per maggiori info

www.foodpolicymilano.org

Facebook: FoodPolicyMilano

Twitter: @FoodPolicyMi

L'intento del Patto è stimolare lo scambio di idee e soluzioni su come affrontare concretamente problemi comuni. Per esempio per contrastare l'obesità e promuovere diete sane New York ha aumentato le porzioni di frutta e verdura servite nelle scuole, incentivandone l'acquisto da produttori regionali. Belo Horizonte (la prima città brasiliana costruita su progetto a fine Ottocento ndr) offre pasti a prezzi contenuti nella sua rete di ristoranti popolari. A Milano, in oltre 60 scuole servite dalla società pubblica *Milano Ristorazione* (che ogni giorno distribuisce 80mila pasti a scuole e non solo), è partita la campagna "Io non spreco" con la consegna di sacchetti per inco-

raggiare gli alunni a portare a casa gli avanzi non deperibili del pranzo.

Strategie per Milano

Il 5 ottobre 2015 il consiglio comunale ha adottato anche le "Linee di indirizzo per la Food Policy di Milano 2015-2020": la strategia cittadina sul cibo. Il percorso anche in questo caso è partito nel 2014 con la firma di un protocollo tra comune e Fondazione Cariplo. Nei mesi successivi i ricercatori dell'associazione Està hanno analizzato punti di forza e di debolezza del sistema alimentare milanese, scoprendo che a Milano una famiglia spreca in media ogni anno il valore della spesa alimentare di un mese (circa 400 euro), che il 74% dei Milanesi compra cibo al supermercato, ma che in città esistono almeno 80 gruppi di acquisto solidali. Sulla base di questa ricerca è stata lanciata la consultazione con le

associazioni del terzo settore, imprese e start-up del settore alimentare, esperti, giunta e cittadini, culminata in una grande assemblea che si è svolta il 14 giugno 2015 a Palazzo Marino. Le idee emerse dal confronto con la città sono state accolte nella *Food Policy* che prevede cinque priorità: garantire cibo sano e acqua potabile sufficiente per tutti; promuovere la sostenibilità del sistema alimentare; educare al cibo; lottare contro gli sprechi; sostenere e promuovere la ricerca scientifica in campo agroalimentare. Il documento indica anche azioni che saranno tradotte in progetti concreti. Il consiglio comunale ha inoltre approvato la costituzione di un *Food Council*, un consiglio metropolitano del cibo, che sarà costituito nei prossimi mesi per dare voce alle varie componenti del sistema alimentare milanese. ■

116 città del mondo, in rappresentanza di oltre 400 milioni di individui, hanno sottoscritto il patto del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP).



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

A PROPOSITO DI ACQUA

22/1/2016, anno 4, n. 1

31

Sempre più sicura l'acqua del rubinetto

L'innovazione del Water Safety Plan nell'accordo tra CAP e Istituto Superiore di Sanità. Controlli più stringenti e su misura dei singoli territori

Si scrive *Water Safety Plan* (WSP) e si legge rivoluzione per l'acqua del rubinetto. È quella annunciata a Milano da Gruppo CAP, gestore del servizio idrico integrato della Città metropolitana, con un convegno internazionale, venerdì 15 gennaio al Museo della scienza e tecnologia "Leonardo da Vinci".

umano e che concede due anni di tempo ai singoli Stati per adeguarsi alle nuove norme. Concretamente, il WSP ridefinisce il modello del controllo dell'acqua potabile, trasformandolo in un sistema globale di gestione del rischio esteso all'intera filiera idrica, dalla captazione al punto di utenza finale.

in innovazione tecnologica, in ricerca e sviluppo della conoscenza – spiega Alessandro Russo, Presidente di Gruppo CAP –. Tutto per garantire un'acqua ancora più di qualità, sulla quale i controlli non sono solo puntuali e continui, come avviene già adesso, ma anche ritagliati sulle caratteristiche della nostra falda e del nostro territorio, anche grazie al dialogo con i Comuni e con i cittadini». «Per ogni sistema acquedottistico – dichiara

Luca Lucentini dell'Istituto Superiore di Sanità – vengono valutati i possibili pericoli che possono compromettere la sicurezza dell'acqua in ogni fase della sua presenza nell'ambiente naturale, captazione, trattamento e distribuzione fino al rubinetto, stimandone il rischio e il possibile impatto sulla salute e, soprattutto, ridefinendo le misure per evitare pericoli. Il risultato è un sistema sotto controllo e un'elevata qualità dell'acqua fornita nel tempo, garantita da evidenze misurabili. Certamente, data la portata innovativa, le esperienze del progetto contribuiranno alle azioni di prevenzione in tema di acqua e salute, coordinate dal Ministero della Salute e condotte da molte Regioni». Il WSP è una delle 21 azioni concrete di CAP 21 (il programma di CAP che prevede 21 impegni concreti di sostenibilità), per rispondere al *climate change*. ■

Grazie al coinvolgimento attivo dei Comuni e degli stakeholder, si ridurranno drasticamente le possibilità di contaminazione delle acque prelevate e si attenuerà o rimuoverà la presenza di fattori di rischio chimico e microbiologico.



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.

Proprio il Gruppo CAP sarà il primo in Italia ad adottare il WSP sul proprio sistema di acquedotti, in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità. Il Water Safety Plan è divenuto parte integrante della legislazione europea, con una direttiva recente che riguarda la qualità dell'acqua destinata al consumo

In pratica il WSP consentirà a CAP di decidere insieme alle ASL e alle altre autorità competenti quali parametri monitorare sulla base di una valutazione dei rischi realmente presenti sul territorio e accuratamente analizzati. «Il passaggio al WSP rappresenta per la nostra azienda un investimento importante

REFETTORIO AMBROSIANO

LOTTA ALLO SPRECO, BELLEZZA, RELAZIONI E DIGNITÀ.



In Italia in cinque anni sono più che raddoppiate le persone che non possono più permettersi una dieta equilibrata. Solo a Milano e dintorni nel 2014 **quasi mezzo milione di concittadini** hanno dovuto **ricorrere agli aiuti alimentari** erogati da mense e parrocchie.

Il Refettorio Ambrosiano un segno concreto di solidarietà.

Sostienilo anche tu.

Scopri come su **www.refettorioambrosiano.it**

Caritas Ambrosiana ringrazia l'editore per lo spazio offerto.

