

CiBi

Con il Patrocinio di



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

Con il Patrocinio di

Milano



Comune
di Milano

**Arte e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 3 - n. 7
20 settembre 2015
www.cibiexpo.it



**Con Patrizio
Roversi
alla scoperta dei
sapori del mondo**

**Faravelli:
verdure
a filiera corta**



**Caseus: il mondo
dei formaggi
in un libro**



**MM: il contributo
alla Carta
di Milano**

Caseus

Il grande libro dei formaggi italiani

Tutti i formaggi italiani DOP e IGT

Storia, legislazione, informazioni tecniche, descrizione approfondita, classificazioni, conservazione, modalità di servizio, criteri per la scelta, abbinamenti e ricette della tradizione.

Un'opera fondamentale sia per il professionista che per l'appassionato che desidera acquisire la capacità di valutare in modo autonomo il profilo qualitativo dei prodotti proposti dal mercato.



Sfoglia un estratto su www.edizioniplan.it/caseus

EDITORIALE

Oggi verdura, domani chissà!

Gli antichi erano convinti che i fenomeni che accompagnavano la loro esistenza fossero governati da una moltitudine di divinità, di cui immaginavano ruolo, carattere, residenza, perfino bevande e cibo prediletti, vale a dire nettare e ambrosia, sostanza dolcissima che racchiudeva in sé tutti i sapori. Deliziose sostanze che per di più garantivano loro immortalità ed eterna giovinezza.

Nonostante gli effetti evidentemente straordinari, i moderni nutrizionisti avrebbero molto da eccepire circa questo regime alimentare. Altrettanto criticerebbero la passione smodata per un altro cibo che rimanda a banchetti sovranaturali: il cioc-

colato, *Theobroma* (cibo degli dei) *cacao* è il termine scientifico coniato da Linneo nel Settecento in omaggio alle sue numerose proprietà, incluse quelle curative. Purtroppo nella dieta contemporanea si consiglia di inserire il cioccolato solo in dosi omeopatiche. Visto però che nutrirsi è indispensabile, scarta di qua, riduci di là, oggi l'alimento che ci dicono possiamo consumare copiosamente senza sentirci sconsiderati autolesionisti è la verdura. Guai se non ci fosse, e in questo numero ne parliamo con il dovuto entusiasmo. Ma che invidia, gli dei! ■

Paola Chessa Pietroboni





4

Sommario

I superlativi di Faravelli Verdure & Co. 5

Dal campo al banco vendita solo 20 km.
di Daniele Faravelli

Ben fatto Un'insolita bavarese 6

Una ricetta leggera e versatile, che valorizza la cucina vegana e supporta nelle intolleranze alimentari.
di Raffaele Mancini

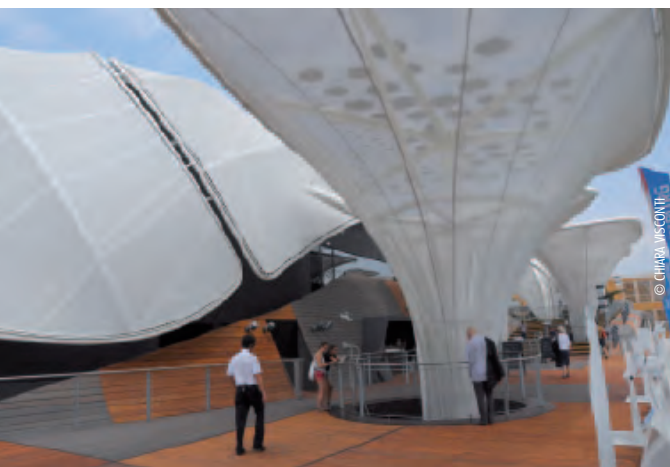


Expo Lo Yin e lo Yang degli OGM 8

di Ettore Capri

Il fotovoltaico organico al Padiglione tedesco 9

La Germania prende sul serio il tema dell'Esposizione Universale anche nella costruzione del padiglione nazionale.
di Bianca Senatore



Il Cile in tavola 10

di Bianca Senatore

Associazione Coniglio Italiano e social responsibility 12

Pane, amore e formazione Caseus, che buono! 13

L'affascinante mondo dei formaggi italiani nel nuovo libro di Brancaloni e Mondin, edito da PLAN, con il contributo di Alma.
a cura della Redazione

Protagonisti Globetrotter per caso 16

Se solo lo avesse conosciuto, Jules Verne gli avrebbe dedicato il *Giro del mondo in 80 giorni* o forse addirittura lo avrebbe scritto dopo aver sentito i suoi racconti.

di Bianca Senatore

I segreti della spesa Sedano: non solo nel soffritto 21

A cura di Chiara Porati

Tendenze Competitivi con poca spesa 22

di Cinzia Maddaloni

Cibo salutista anche fuori casa 23

di Marina Villa

Produzioni sostenibili nei Paesi in via di sviluppo 24

L'acquacoltura di acqua dolce integrata con produzioni di ortaggi.
di Paolo Berni

A proposito di acqua Dall'acqua alla vita 27

di Bianca Senatore



È gara tra chi ne beve di più 28

Buona e sostenibile, l'acqua di rete di Milano piace tantissimo ai visitatori.

Il contributo alla Carta di Milano 30

MM SpA, Ato Città di Milano e Utilitalia sottoscrivono l'impegno più importante per il futuro: fornire acqua pulita e sicura.

Sagre e mercati 31

a cura di Chiara Porati

Hanno collaborato a questo numero

Paolo Berni: è ricercatore presso l'Università di Pisa, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali. Insegna Acquacoltura Ecosostenibile, corsi di laurea in "Produzioni agroalimentari e gestione degli agroecosistemi" e "Biosicurezza e qualità degli alimenti"; è corrispondente dell'Académie d'Agriculture de France. Al suo attivo, oltre 120 pubblicazioni, comprensive anche degli studi su policolture e coculture in acquacoltura, finalizzate al miglioramento della sicurezza alimentare e alla riduzione dell'impatto ambientale degli allevamenti.

Ettore Capri: dal 2011 è professore ordinario di Chimica agraria presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. È direttore di OPERA, Centro di Ricerca per lo Sviluppo sostenibile in agricoltura, ed esperto presso l'Autorità europea per la Sicurezza alimentare EFSA. Con alcuni colleghi di Agraria, Giurisprudenza ed Economia organizza gli incontri di CaffExpò, il primo caffè scientifico-letterario europeo rivolto ai giovani ricercatori e dedicato a sicurezza alimentare e sviluppo sostenibile.

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

Raffaele Mancini: Chef e consulente di cucina, docente per ICIF e per Food Genius Academy, ha fondato una sua scuola, CUCINA NOVA, Accademia di cucina vegetariana e vegana, ricerca e sperimentazione per le intolleranze alimentari.
www.cucinanova.it

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.

I SUPERLATIVI DI FARAVELLI

Verdure & Co.

*Freschissime,
assolutamente
naturali,
ecologiche.
Dal campo al
banco vendita
solo 20 km*

Noi Faravelli abbiamo un'azienda agricola a Certosa di Pavia: lì, da aprile a novembre, coltiviamo la nostra verdura. Selezioniamo le sementi, le piantine e lavoriamo a campo aperto: per prime le insalate e gli spinaci, poi le zucchine, i pomodori, più avanti i broccoli, i cavolfiori... insomma gli ortaggi di stagione. Per quanto riguarda le insalate, le raccogliamo in modo continuativo, dalle lattughe in primavera alle ultime, chioggia, trevisana, cicoria milanese, pronte a no-

Carta d'identità

Macelleria Faravelli

corso Italia 40

20122 Milano

Tel. 02 876287

info@macelleriafaravelli.it

www.macelleriafaravelli.it

Orari: dal lunedì al sabato

8.00-20.00



vembre. Per la frutta tipica della zona, per esempio le ciliegie a Ponte Nizza a maggio-giugno o la pesca di Volpedo tra giugno e settembre, attingiamo da piccole aziende dell'Oltrepò. Per il resto, compresi i prodotti che vengono da lontano come l'ananas, scegliamo il meglio ai mercati generali. E sempre ai mercati generali ci riforniamo nei mesi in cui non abbiamo produzione, da novembre ad aprile.

Ecologici anche se non certificati

Anche se non abbiamo chiesto la certificazione biologica per ovvi motivi di costo, non utilizziamo prodotti chimici per il terreno, solo concime che recuperiamo dalla stalla. E nemmeno ricorriamo a insetticidi o fungicidi tipo il verderame: i nostri pomodori a volte hanno piccoli difetti dovuti all'umidità della notte, ma sono buonissimi. Idem per le zucchine: tutte diverse una dall'altra, c'è quella dritta, quella storta. È una scelta coerente con il rifiuto dello spreco: se i prodotti devono essere calibrati, tutti uguali, il diverso viene eliminato. Noi non lo facciamo. Anzi, siamo particolarmente fieri delle nostre zucchine, buone perché del tutto naturali. La qualità Faravelli è evidente soprattutto nelle insalate. Perché è essenziale che le verdure siano fresche. Noi raccogliamo manualmente lunedì, mercoledì e venerdì e l'arrivo è immediato: campo e banco vendita sono distanti appena 20 Km. Per chi non ha

20/9/2015, anno 3, n. 7



5



tempo, abbiamo aggiunto, sempre partendo dalla nostra materia prima, alcuni prodotti confezionati. Una ragazza prepara frutta e verdura pulita e tagliata, pronta all'uso. In questo caso la scadenza è di 3 giorni. Se la verdura fresca si conserva in frigorifero (d'inverno il frigo naturale è il balcone) dura un po' di più. Il pomodoro per esempio non subisce alcuna alterazione, al limite matura. I più delicati sono gli ortaggi a foglia. ■

Daniele Faravelli

**Nel negozio
di corso Italia,
accanto a
macelleria,
salumeria ed
enoteca,
i fratelli Faravelli**

**ospitano anche
il "frutteto"
con frutta e
verdure prodotte
nell'azienda
agricola di
famiglia.**

Un’insolita Bavarese

Ovvero come valorizzare la cucina vegana, vegetariana e light e supportare nelle intolleranze alimentari. Dalla ricerca di chef Mancini, l’incredibile leggerezza di un piatto salato... simile a un budino dolce

La Bavarese salata al sedano su crema di patate e carote, “pancetta” croccante di soia e foglie di sedano cristallo è una ricetta vegan e gluten-free (niente latte, glutine, farine, lieviti, zuccheri) utilizzabile da tutti.

- Ingredienti per 4 persone

Per la bavarese

 - 125 ml di latte di soia al naturale
 - 125 ml di panna vegetale
 - 250 ml di succo di sedano
 - 3 coste di sedano
 - 4 g di agar-agar (gelatina vegetale ottenuta da alghe rosse)
 - Sale q.b.
- Gli ingredienti sono di facile reperibilità, ma se si volesse sostituire il sedano a coste con il sedano rapa (previa bollitura) il periodo di raccolta inizia proprio a settembre.

Per la crema

 - 2 patate
 - 3 carote
 - Latte di soia q.b.
 - Sale e pepe bianco q.b.

Per tutte le portate
Questa bavarese si presta:
come antipasto (bavarese più piccola)
come secondo (tale e quale)
come pre-dessert (sostituendo la “pancetta” con mandorle a scaglie leggermente tostate).
Abbinamenti
Centrifugato di sedano, carote e un pezzetto di zenzero
Sauvignon Vecchie Scuole, Fattori (Veneto)
Cidre Matterhorn, Maley srl (Valle d’Aosta).

- Per la “pancetta” di soia

 - 8 fette sottili di tempeh (un ricavato dai semi di soia gialla)
 - 1 cucchiaino di olio di oliva
 - 1 cucchiaino di salsa di soia
 - 1 cucchiaino di paprika affumicata
 - Sale e pepe nero q.b.
- Per le foglie di sedano cristallo

 - Foglie di sedano
 - Olio di arachidi q.b.

Come prepararla
 Per la bavarese
 Per il succo di sedano, frullatene le coste e passatele poi a un setaccio fine. In una casseruola unite latte di soia, panna vegetale e agar-agar, miscelate, portate a ebollizione. Mantenete un’ebollizione leggera per 4’. Levate dal fuoco e lasciate riposare per 3-4’; incorporate delicamente

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

tamente il succo di sedano, trasferite il composto in stampi e lasciate a temperatura ambiente per 30’.
 Si può conservare in frigorifero a + 4 °C per 48 ore.
 Per la crema
 Bollite le patate con la buccia; sbucciatele, schiacciatele, passatele al setaccio. Bollite le carote in acqua salata; passatele con un mixer e poi al setaccio. Unite patate e carote, mescolate fino a ottenere una crema; se troppo densa aggiungete qualche cucchiaino di latte di soia, aggiustate di sale e pepe e tenete al caldo.
 Per la “pancetta” di soia
 In una padella ben calda mettete l’olio, spolverate con paprika, aggiungete il tempeh e quando si colorerà mettete sale e pepe; giratelo e cuocete fino a renderlo croccante. Tenete al caldo. Se preparata in anticipo, prima di utilizzarla passate la “pancetta” in forno a 150 °C per farla ritornare croccante.
 Per le foglie di sedano cristallo
 Cuocete le foglie di sedano in olio a 160 °C per 5”, mettetele su carta assorbente e tenetele al caldo.
Finitura
 Impiattate ogni bavarese, appoggiandovi sopra la “pancetta”. A lato decorate con la crema di patate e carote, aggiungete le foglie di sedano cristallo. Gustatela a temperatura ambiente, ma con crema e sedano cristallo ben caldi. ■

Raffaele Mancini

A slightly different Bavarian cake

A great way to try vegan, vegetarian, and light cuisine and to find a way around food intolerances. Thanks to the research done by chef Mancini, we have an incredibly light savory dish which looks like ... a soft pudding.

Savory Bavarian cake with celery, potato and carrot cream, crunchy soy “pancetta” and “crystal” celery leaves is a vegan and gluten-free recipe (with no milk, gluten, flour, yeast, or sugar) so pretty much anyone can try it.

- Ingredients for 4 people

For the Bavarian cake

 - 125 ml of soy milk
 - 125 ml of vegetable cream
 - 250 ml of celery juice
 - 3 celery stalks
 - 4 g of agar agar (vegetable gelatin from red algae)
 - salt q.s.
- For the cream

 - 2 potatoes
 - 3 carrots
 - soy milk q.s.
 - salt and white pepper q.s.
- For the soy “pancetta”

 - 8 thin layers of tempeh (made of yellow soybeans)
 - 1 tablespoon of olive oil
 - 1 tablespoon of soy sauce
 - 1 teaspoon of smoked paprika
 - salt and black pepper q.s.
- For the “crystal” celery leaves

 - celery leaves
 - peanut oil q.s.
- How to make it**
The Bavarian cake
 To make the celery juice, mix the celery stalks in a blender and pass them through a fine sieve. Pour soy milk, vegetable cream and agar agar in a pot, stir the mixture and boil. Then reduce the heat and cook slightly for 4 minutes. Remove from heat and leave the pot to cool off for 3 to 4 minutes. Gently mix with celery juice and then pour the mixture into molds and leave them on room temperature for 30 minutes. The Bavarian can be kept in the fridge at +4 °C for 48 hours.

with potato and carrot cream and add celery leaves. The cake should be eaten at room temperature, but the cream and the “crystal” celery leaves should be quite warm. ■
 Translation by Bojana Murisic
 Scuola Civica Interpreti e Traduttori

Good for all the courses
The Bavarian cake is best eaten:
as an appetizer (a smaller Bavarian cake)
as a main dish (the size suggested in this recipe)
as a pre-dessert (substituting the “pancetta” with lightly toasted almond flakes).
Suggested pairings
Celery, carrot, and ginger juice (with only a small piece of ginger)
Sauvignon Vecchie Scuole, Fattori (Veneto)
Cidre Matterhorn, Maley srl (Valle d’Aosta).



Carta d’identità
Raffaele Mancini
www.byraffaelemancini.it
www.cucinanova.it



Lo Yin e lo Yang degli OGM

Rischi e benefici degli OGM tra ricerca scientifica e pregiudizi (prima parte)

Che cosa accomuna garofani, tabacco, zanzare, mais? Il fatto che, opportunamente trattati, possono diventare OGM, cioè Organismi Geneticamente Modificati. Spesso l'opinione pubblica percepisce il "geneticamente modificato" con diffidenza e lo contrappone al "naturale" o al "genuino". Ma quante persone sanno veramente che cosa sono gli OGM? CaffExpò, il ciclo di incontri organizzato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore per dialogare sui temi di Expo 2015 (www.caffexpo.it), ha cercato di fare chiarezza sui termini, sulle problematiche e sul contributo della ricerca scientifica nel corso

di un incontro organizzato in EXPO, presso il Padiglione dell'Unione Europea.

Un progetto di ricerca tutto europeo

La Direttiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo afferma che per "Organismo Geneticamente Modificato (OGM)" si intende un organismo, non umano, il cui materiale genetico è stato trasformato in modo diverso da quanto avviene in natura. I processi transgenici, cioè le modificazioni del patrimonio genetico di un organismo, avvengono normalmente in natura e sono alla base dell'evoluzione delle specie. L'espressione "geneti-

camente modificato" non implica dunque necessariamente manipolazione tecnologica. Esistono organismi geneticamente modificati naturali e altri artificiali, cioè ottenuti mediante processi tecnologici.

Perché manipolare volutamente il patrimonio genetico di un vegetale o di un animale? Per ottenere effetti desiderati diversi da quelli che la natura non manipolata potrebbe offrire. Il garofano assume colori sgargianti, il tabacco è usato in ambito farmacologico, la zanzara diventa meno pericolosa per la salute umana e il mais sopporta condizioni climatiche sfavorevoli. Risultati desiderabili, economicamente rilevanti e tecnicamente possibili, ma con quali margini di rischio per l'ambiente e la salute umana e animale? Da un lato la fondamentale ponderazione tra rischi e benefici, dall'altro l'indispensabile dialogo tra scienza e disciplina normativa im-

plificano un problema di governance del fenomeno degli OGM che può trovare supporto solo nella ricerca indipendente. Per questo, nel corso del CaffExpò dell'Università Cattolica, è stato presentato il progetto di ricerca europeo Prest OGM ERA-Net che ha come obiettivo primario la creazione e l'implementazione di un "ERA-Net" (European Research Area Network) che coordinerà la ricerca transnazionale sugli effetti degli OGM sulla salute umana e animale, sull'ambiente e sugli aspetti tecnologici/economici.

(Continua nel prossimo numero di CiBi) ■

Ettore Capri



CaffExpò è un'iniziativa dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e dei suoi studenti. Nato da un'idea del Centro di Ricerca sull'agricoltura sostenibile OPERA.

© FISHAWK

Il fotovoltaico organico al Padiglione tedesco

La Germania prende sul serio il tema di Expo 2015

Che il Padiglione tedesco punti sull'energia solare è reso evidente, anche agli occhi del visitatore inesperto, dal suo progetto architettonico: infatti, è stata realizzata un'opera incredibile con celle fotovoltaiche OPV (celle fotovoltaiche organiche ndr) sospese da una rete di cavi di acciaio, che da un lato genera elettricità e dall'altro rappresenta un colorato complemento d'arredo. «È una tecnologia relativamente nuova – spiega Till Deininger, responsabile ufficio stampa del Padiglione della Germania – perché si tratta di moduli flessibili, fissati su una piattaforma strutturale estremamente leggera che quindi può essere utilizzata non solo sul tetto, ma anche sulle pareti. In questo modo la tecnologia solare è diffusamente fruita». Una delle parti più belle del Padiglione è senza dubbio il tetto dove sono collocati cinque "alberi solari", coperti con circa 30 quadri di celle OPV che generano ciascuno fino a 1.100 Wp (watt di picco, la potenza massima erogata in condizioni ottimali ndr). Queste cel-

le rappresentano una vera novità nel settore del fotovoltaico perché sono costituite da un film sottile a base di polimeri, realizzate con materiali di facile disponibilità e riciclabili; sono leggere, flessibili, poco costose e facili da installare. «La particolarità di queste celle fotovoltaiche è il materiale – conferma Till – costituito da un foglio di composti di carbonio sintetici, realizzati con una pressa, che offre prestazioni eccellenti soprattutto in condizioni di scarsa illuminazione o di luce indiretta.

Ciò significa che il sistema può generare elettricità anche se non è perfettamente orientato verso la sorgente luminosa prevalente». Messe a punto da un team di ricercatori danesi, tedeschi, francesi, finlandesi e britannici, queste celle Opv si configurano come una promettente alternativa al silicio, anche se al momento rappresentano una tecnologia di nicchia e sono ancora in corso studi per testare la durata di vita degli impianti. ■

Bianca Senatore



© CHIARA VISCONTI

Uno degli elementi più rappresentativi è senza dubbio il tetto dove sono collocati cinque "alberi solari", coperti con circa 30 quadri di celle OPV che generano ciascuno fino a 1.100 Wp.

© CHIARA VISCONTI



Il Cile in tavola

Carne, pesce, uova, pane, frutta. Se non fosse che manca la pasta si potrebbe pensare che parliamo della cucina italiana

E invece vi raccontiamo del Cile, un Paese che ha antiche tradizioni e che sta riscoprendo il valore dei propri prodotti tipici. Quella cilena è una cucina molto variegata, quasi al pari dell'Italiana, forse proprio per le stesse ragioni geografiche: anche questo è un Paese stretto e lungo. Si snoda sull'oceano Pacifico, dal caldo al freddo dell'Antartide e proprio per la varietà dei climi ha molti prodotti che vengono sfruttati al massimo nelle ricette tipiche.

Tradizione e innovazione

Fra i piatti della tradizione c'è il *Curanto*, originario della Patagonia, uno stufato di pesce, frutti di mare, pollo, maiale, agnello, manzo e patate che, nel rispetto della tradizione, viene cotto in fosse profonde con il fondo rivestito di pietre. E c'è la *Cazuela*, una zuppa con carne o pollo, patata e zucca gialla. Molti altri piatti tipici, alcuni

poco noti, riemergono dalle memorie familiari dei cuochi. La preparazione preferita di Axel Manriquez, la nuova star della cucina del Cile, chef executive del ristorante *Bristol* di Santiago è la salsa Norma, chiamata così perché era una ricetta preparata da sua madre Norma quando era piccolo. Si tratta di un condimento a base di coriandolo, prezzemolo, peperoni verdi dolci e non piccanti, aglio e olio. Anticamente si mangiava come una zuppa, ma attualmente è utilizzata per arricchire i piatti e dare un tocco di colore e freschezza a carne e pesce. Abbiamo incontrato Manriquez a Milano in un tour organizzato per far conoscere i prodotti e la cucina cilena, inclusi i vini oggi abbastanza famosi. Suoi piatti forti sono la Tartara di tonno marinato con lamponi e caviale, o il Filetto di salmone croccante su patate rosse *micuñe* e gamberetti dell'Atlantico. Ecco invece la sua ricetta originale dell'*Affumicato di Cozze*.

Axel Manriquez, star della cucina cilena, ha ideato il menu del Padiglione cileno, utilizzando ingredienti autoctoni, in particolare il salmone, prodotto di punta dell'esportazione nazionale.

Affumicato di cozze per 6 persone

- 30 mitili autoctoni
- 300 g di lattuga romana
- 1 carota tagliata a bastoncini
- Coriandolo q.b.
- 1 peperoncino rosso tagliato a strisce
- 2 cucchiari di alghe
- 2 cucchiari di olive nere tagliate ad anelli
- Sale q.b.
- Origano fresco tritato q.b.
- Succo di limone q.b.
- 18 uova di quaglia sode,
- 1 avocado e ½ tagliato a dadini
- 3 cucchiari di olio di semi d'uva

Pulite e lavate le cozze, cuocetele in una pentola con coperchio finché non si aprono.

Estraete i molluschi dai gusci e teneteli in frigorifero. Tagliate la lattuga a strisce larghe, spremete i limoni filtrando il succo. Mettete in una ciotola la lattuga e aggiungete la carota a strisce, il coriandolo e il peperoncino. Poi unite le alghe, le olive e le cozze. Condite con sale, origano e succo di limone. Infine aggiungete le uova sode, l'avocado ed emulsionate accuratamente con l'olio di semi d'uva.

Servite subito. ■

Bianca Senatore

Have lunch with Chileans

Meat, fish, eggs, bread, fruit ... If it weren't for pasta missing, one could think that we are talking about Italian cuisine

We are talking instead about the wine and food tradition of Chile, a country with an old food tradition currently rediscovering the value of its typical products.

Chilean cuisine varies a lot, almost as much as Italian, and the reason could be its geography: Chile is a narrow and long country, as well. It spreads along the Pacific Ocean, from the heat to the cold of the Antarctica. The variety of its climate allows the full use of many local products in the typical Chilean recipes.

Tradition and innovation

Curanto is one of the traditional dishes originally from Patagonia. It is a stew made of fish, seafood, chicken, pork, lamb, beef, and potatoes cooked following the tradition in deep ditches with a layer of stone on the bottom. Then, there is *Cazuela*, a red meat or chicken soup with potatoes and butternut squash. Other typical

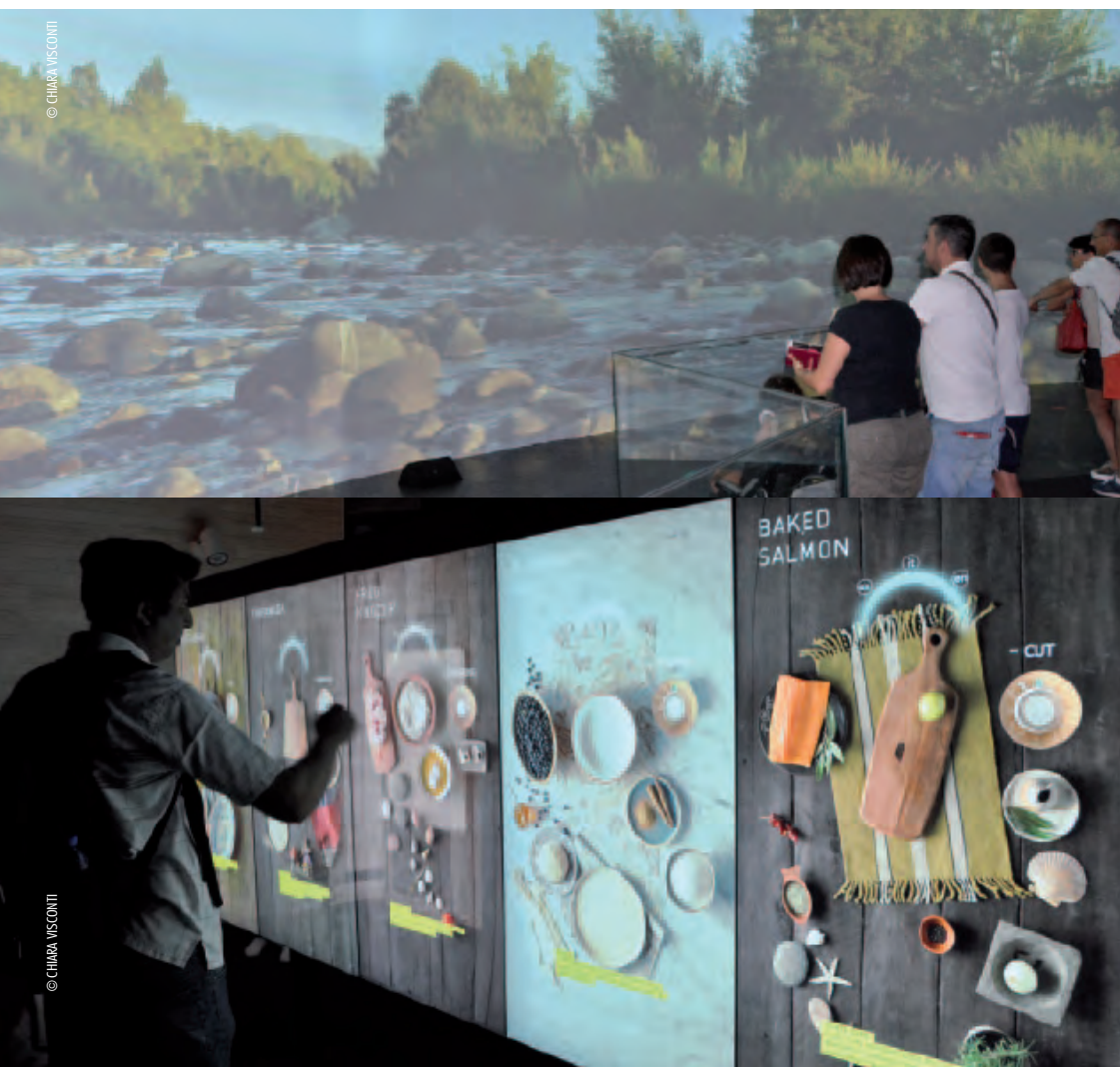
dishes, some of which are little known, emerge from the memories of chefs as they were growing up. What Axel Manriquez enjoys preparing the most is salsa Norma, named after his mother who used to make it when Axel was a child. It is a dressing made of coriander, parsley, sweet green peppers (not spicy), garlic and oil. Once, it was eaten as a soup, but currently it is used to enrich the dishes and add a touch of color and freshness to meat and fish. Axel Manriquez is the new star of Chilean cuisine and the executive chef of the restaurant *Bristol* in Santiago. We met up with him in Milan, in a tour organized so that people can get to know Chilean food and its products, including its quite famous wines. Axel is known for his marinated tuna tartare with raspberries and caviar and his crunchy salmon fillet with *micuñe* red potatoes and shrimp

from the Atlantic. Here is the original recipe of his Smoked mussels.

Smoked mussels for 6 people

- 30 native mussels
 - 300 g of Romaine lettuce
 - 1 carrot cut into sticks
 - coriander q.s.
 - 1 chili pepper cut into stripes
 - 2 tablespoons of algae
 - 2 tablespoons of black olives cut into small rings
 - salt q.s.
 - fresh chopped oregano q.s.
 - lemon juice q.s.
 - 18 boiled quail eggs
 - 1 ½ avocado cut into cubes
 - 3 tablespoons of grapeseed oil
- Clean and wash the mussels and cook them in a pot with a lid on, until they open up. Take away the shells and keep the mussels in the fridge. Cut the lettuce into wide stripes, squeeze the lemon and filter the juice. Put the lettuce in a bowl together with the carrot cut into sticks, coriander, and chili pepper. Add the algae, olives, and mussels. Then, add a little bit of salt, oregano, and lemon juice. Add the boiled eggs, avocado, and grapeseed oil. Serve immediately. ■

Bianca Senatore



What Axel Manriquez enjoys preparing the most is salsa Norma, named after his mother who used to make it when Axel was a child. It is a dressing made of coriander, parsley, sweet green peppers (not spicy), garlic and oil.



Associazione Coniglio Italiano e social responsibility

L'Associazione nasce grande e si distingue in generosità

Costituita soltanto all'inizio dell'anno, l'Associazione Coniglio Italiano, ospite di Coldiretti in Expo a Milano, ha già raccolto l'adesione di oltre 130 imprenditori. In EXPO i vertici dell'Associazione hanno riassunto gli obiettivi della loro iniziativa, che intende porsi a protezione dell'intera filiera agroalimentare per la produzione del Coniglio Italiano, difendendone qualità e valori nutrizionali. Attraverso il marchio "Coniglio Italiano - Sigillo di Qualità" (nella foto) l'Associazione intende presentarsi sul mercato promuovendo specifici valori quali: italianità, salubrità, garanzia, qualità e come simbolo a tutela di tutti gli associati che compongono la filiera.

Abbiamo chiesto al presidente Zeno Roma quali sono gli obiettivi dell'Associazione e quali le differenze con il passato.

«L'obiettivo - ha detto Roma - è stato quello di promuovere il consumo di

carne di coniglio nazionale e di proteggere il neomarchio. La principale differenza che ci distingue da precedenti iniziative aggregative è che per la prima volta si è riunito l'intero comparto cunicolo, dando vita così al primo gruppo di operatori che insieme chiudono l'intero cerchio della filiera». Le aziende aderenti all'Associazione sono in gran parte (per l'80%) concentrate al nord Italia, soprattutto in Friuli-Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna.

L'Associazione infine ha stipulato un accordo con la Fondazione Banco Alimentare, presieduta da Andrea Giussani, che prevede la consegna, proprio in questi giorni, di oltre 16.000 razioni di carne di coniglio italiana, destinate a contribuire alle esigenze alimentari di oltre 2.000.000 di poveri che il Banco Alimentare assiste, attraverso la sua capillare organizzazione territoriale. ■



Nella foto il Presidente dell'Associazione Coniglio Italiano, Zeno Roma, con il giornalista Mauro Nalato.



Caseus, che buono!

L'affascinante mondo dei formaggi italiani nel nuovo libro della collana Alma-Plan. Un manuale completo per professionisti e appassionati di cucina

Molto più di una guida: una raccolta preziosa d'informazioni, teoriche e pratiche, di approfondimenti e curiosità su uno dei migliori "ambasciatori" della nostra cultura gastronomica. Come annota Andrea Sinigaglia (direttore generale di ALMA) nella prefazione, "le sue peculiarità dipendono dall'incrociarsi di molteplici fattori, legati a particolari zone e quindi non riproducibili altrove. Ecco perché l'Italia è la culla di un inimitabile patrimonio di sapori anche in questo ambito".

E proprio di queste peculiarità dà conto *Caseus - Il grande libro dei formaggi italiani*, illustrando anche le tecniche e gli strumenti per la conservazione e il taglio, le modalità di servizio e i criteri per procedere alla scelta della tipologia, delle quantità e degli abbinamenti. Qualche assaggio?

Secondo il regolamento UE la definizione generica di "latte" si riferisce soltanto al latte vaccino, mentre per gli altri tipi è d'obbligo la specificazione d'origine (di bufala, di asina, di capra, ecc.).

I numeri

I primi in classifica per volumi prodotti sono, nell'ordine, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, il Gorgonzola. Seguono due formaggi del Centro-Sud: la Mozzarella di Bufala Campana e il Pecorino Romano. Si torna a Nord con Asiago, Taleggio, Montasio, Provolone Valpadana e Fontina. Questi i magnifici dieci. Ma oltre che grandi produttori di formaggi gli Italiani sono grandi acquirenti: il consumo annuo pro capite si

aggravava a fine 2013 attorno ai 23 kg, un dato notevolmente superiore non solo a quello medio europeo (circa 17 kg) ma anche a quello di molti altri Paesi extraeuropei, Stati Uniti inclusi.

La classificazione dei formaggi

I criteri di classificazione dei formaggi tengono conto di diversi parametri: i più noti sono la specie dell'animale di origine (formaggi da latte vaccino, caprino, ovino, bufalino, misto), la consistenza della pasta (formaggi a pasta molle, tenera, semidura, dura, extra dura); la durata della maturazione-stagionatura (formaggi freschi, semi-stagionati, stagionati).

I momenti del formaggio

Durante il pasto, il formaggio è servito in genere dopo il piatto forte e prima della frutta, ma può essere proposto anche come antipasto, come piatto di portata vero e proprio o come dessert. I criteri di selezione devono tener conto della posizione assegnata a questa portata nel corso del pasto. Importante anche non sbagliare l'ordine nel quale è opportuno degustare i vari bocconi e gli abbinamenti con pietanze e bevande.



A proposito di latte

La normativa UE circa l'utilizzo del latte in polvere per i formaggi comuni non impedisce ai produttori italiani di continuare a utilizzare il latte fresco per realizzare formaggi di standard elevato, valorizzando sempre più la qualità italiana.



Caseus

Il grande libro dei formaggi italiani
A cura di Renato Brancaleoni e Davide Mondin

Il libro è stato realizzato con la guida di Renato Brancaleoni, maestro affinatore di antichissima

tradizione, e di Davide Mondin, già docente di ALMA, esperto di prodotti tipici e certificazioni.



è anche social... seguici!



Su facebook:
Su twitter:

Cibi Magazine
@CibiLab



Aspetti nutrizionali

Il formaggio costituisce un alimento fondamentale per chi vuole impostare una dieta sana ed equilibrata purché sia assunto nella frequenza e nelle quantità adeguate. Le sue caratteristiche nutrizionali derivano dal latte di origine e dal grado di stagionatura, che influenza il contenuto di acqua e, quindi, la concentrazione dei principi nutritivi. La principale proteina del latte è la caseina, che favorisce la crescita muscolare, mentre i composti solubili, come il lattosio (lo zucchero del latte), le sieroproteine (un prodotto ad altissimo valore biologico per la qualità delle proteine contenute) e alcuni minerali sono presenti nel formaggio in quantità proporzionale al suo contenuto di acqua. I fenomeni fermentativi che si verificano durante la produzione forniscono anche sostanze probiotiche (organismi vivi che pare abbiano effetti positivi sulla salute).

La valutazione sensoriale

Ecco qualche suggerimento per apprezzare al meglio le peculiarità di un formaggio: procedere all'assaggio in

locali ben aerati e abbastanza illuminati per poter percepire correttamente l'aspetto della pasta (soprattutto le tonalità di colore); fare attenzione alle interferenze causate da sigarette, caffè, alcolici e cibi dai sentori particolarmente forti; non utilizzare saponi profumati per la pulizia delle mani prima dell'analisi. Infine degustare preferibilmente lontano dai pasti e comunque non nei 30 minuti che li precedono e li seguono. I momenti ideali si collocano tra le 10 e le 12 e tra le 17 e le 19. Il prodotto deve trovarsi alla giusta temperatura, più bassa nel caso delle tipologie a pasta molle e più alta per quelle a pasta semidura o dura e in generale tra i 15 e i 20 °C. Meglio se il boccone comprende sia la parte interna sia quella esterna per valutare le caratteristiche della pasta, passando dall'esterno verso l'interno. L'assaggio dovrebbe partire dal cuore della pasta, per chiudersi con l'eventuale crosta che, quando si può mangiare, va lasciata perché concorre a definire il profilo organolettico del prodotto. Leggere per imparare ad apprezzare... ■

A cura della Redazione

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

**Come classificare i formaggi**

I parametri per la classificazione dei formaggi sono determinati dai seguenti fattori:

- latte dell'animale d'origine
- trattamento termico del latte e della cagliata
- contenuto di grassi
- consistenza della pasta
- presenza e tipologia della crosta
- maturazione/stagionatura

LE FOTO DI QUESTO ARTICOLO SONO GENTILMENTE FORNITE DA:
ACADEMIA UNIVERSA PRESS - EDIZIONI PLAN
WWW.ACADEMIAUNIVERSAPRESS.COM
WWW.EDIZIONIPLAN.IT



SCOPRI IL PAESE DOVE NASCE IL CACAO PIÙ BUONO DEL MONDO.



São Tomé e Príncipe

Vieni a EXPO 2015 al Padiglione di São Tomé e Príncipe.

Seguici su



Globetrotter per caso

Se solo lo avesse conosciuto, Jules Verne gli avrebbe dedicato il Giro del mondo in 80 giorni o forse addirittura lo avrebbe scritto dopo aver sentito i suoi racconti

Patrizio Roversi è il volto noto di *Turisti per caso*, trasmissione in onda dai primi anni Novanta. Da allora ha incontrato migliaia di persone, si è perso e ha ritrovato la strada, su e giù per il globo, ma anche su e giù per l'Italia, soprattutto da quando ha iniziato a condurre Linea Verde per Rai 1.

Com'è arrivata la proposta di condurre Linea Verde?

Un giorno mi hanno chiesto se mi avrebbe fatto piacere condurre questo programma. Io ho pensato fosse uno scherzo. Per fortuna era vero! Ho colto l'occasione con gioia infinita, per una questione professionale, ma anche per un altro motivo. Il mio

faccione compare da anni in televisione e i miei genitori mi hanno sempre guardato. Mia madre diceva "beh, dai... qualcosa combina, è in tv" e mio padre "si vabbè, finché non gli fanno condurre Linea Verde non fa niente di serio...".

Questo per dire che cos'era nell'immaginario della mia famiglia questa trasmissione, il programma per

Nei suoi viaggi Patrizio Roversi ha mangiato davvero di tutto. Alcune cose molto buone, altre

un po' meno. Sicuramente per lui la cultura del cibo è cosa seria. Conoscerne tutti i segreti è importante.

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

eccellenza. Quindi, papà... hai visto?! Ora conduco *Linea Verde*!

Stai girando tantissimo per registrare le puntate, quali sono i posti che ti sono piaciuti di più?

È impossibile fare una classifica. L'Italia è uno dei pochissimi Paesi al mondo che ha una biodiversità infinita di paesaggi, linguaggi, climi, tradizioni gastronomiche, contesti storici.

Credo che l'agricoltura oggi sia uno degli argomenti più importanti, anche dal punto di vista economico, e i temi legati alla produzione agricola e all'allevamento siano fondamentali. Per me *Linea Verde* non è una trasmissione per gli agricoltori, ma una trasmissione in cui gli agricoltori parlano ai consumatori.

Hai viaggiato parecchio: riesci a paragonare la cucina italiana con qualche altra cucina?

No, è imparagonabile, però ci sono delle cucine orientali, come quella giapponese, cinese o vietnamita che hanno uno spessore incredibile. Sono squisite, interessanti e molto varie.

In Europa la cucina francese è super rinomata, ma io la trovo un po' pesante. Credo che la nostra cucina, anche grazie

alla collocazione geografica al centro del Mediterraneo, abbia prodotti inarrivabili che le permettono di essere semplice e leggera. Poi la varietà è infinita perché abbiamo cucine regionali, cucine provinciali, anzi... ti potrei parlare delle cucine comunali e, addirittura, di quelle di quartiere.

Qual è la cosa più strana che hai mangiato nei tuoi viaggi?

Mmh... vediamo! Ho assaggiato le vipere in Giappone, cucinate in vari modi. Sono simili alle anguille, sfido qualcuno a riconoscerle. E della vipera ho anche bevuto il sangue. Sempre in Asia ho mangiato i grilli fritti e la balena, che non mi è piaciuta per niente perché è molto grassa, stopposa, quindi sono convinto che sia meglio lasciarla vivere in pace.

La cosa più cattiva che ho provato, mi spiace dirlo, è la birra artigianale sudafricana. Sono andato in queste antiche birrerie, luoghi storici dove i seguaci di Mandela organizzavano la resistenza: tutto interessante, ma la birra non mi è piaciuta, perché è fermentata lì per lì, servita alla temperatura di 30 °C con un tasso alcolico del 3%. Anche le teste di capra cotte sulla strada non mi hanno esaltato.

C'è un episodio particolare che ricordi?

Non scorderò mai quando abbiamo bevuto il tè tibetano, che in realtà è una specie di brodino con molto burro, non esattamente gustoso. Ma conta

il contesto e noi eravamo in un monastero, ad un'altitudine incredibile, circondati da un'aura di storia e spiritualità indescrivibili.

Secondo te alimenti tipici di una parte del mondo, come insetti e larve, possono davvero rappresentare la soluzione per i problemi di nutrizione del Pianeta?

Io non ho pregiudizi particolari, perché è vero che quello che per noi è sgradevole per altri è delizioso, ma spero che in futuro il cibo rimanga legato al territorio e alla tradizione. Piuttosto, credo che si debba lavorare ovunque nel mondo per favorire la filiera produttiva, creare un'equa distribuzione delle materie prime e calmierare il libero mercato. Detto questo, è comunque utile sapere che sulla Terra tutto, o quasi, si può mangiare.

Poi ci sono delle cose che devono cambiare: il prezzo della materia prima che io produco non deve subire l'influenza della borsa di Tokyo, per esempio.

Una volta ci si era rotta la barca e siamo dovuti scendere a Haiti. Una suora francescana con cui ho parlato mi diceva che è improponibile che il prezzo del riso mangiato dai poveri del luogo debba essere deciso a New York. Così lì non se lo possono più permettere! ■

Bianca Senatore

"Sostenibilità, ambiente, produzione alimentare sono tutti e tre legati, non c'è l'uno senza l'altro". Parola di Patrizio, che proprio per le sue idee e le sue competenze è diventato un Ambassador per Expo Milano 2015.



Globetrotter by chance

If Jules Verne only had a chance to meet him, he would have dedicated to him his Around the World in 80 Days or maybe would have even written it influenced by his stories

Patrizio Roversi is a face we know thanks to *Turisti per caso* (Tourists by chance), a TV series since the beginning of the Nineties. From that time he has met many different people, has lost his way and then



Italian TV host and actor, he worked for several years in RAI, presenting shows such as: "Per un Pugno di Libri" and "Turisti per Caso".

found it again all around the globe. He has also travelled a lot in Italy, especially with his program *Linea Verde* on Rail.

How did the proposal to do *Linea Verde* come about?

One day they asked me if I would like to run this TV program. I really thought it was just a joke. But it was true! I was incredibly enthusiastic for two reasons – one is professional and one is personal. My face has been appearing on the TV screens for years and my parents have always watched my programs. My mom was saying: "come on, he is doing something at least, he is on TV." My father's reply was: "Until I see him doing *Linea Verde* I will

think all he does is a joke." This shows how highly my family respect this excellent TV program. So, you see dad? It's me running *Linea Verde* now!

You are travelling a lot for *Linea Verde*. What are the places you liked the most?

It's very hard to say what place I liked the most. Italy is one of those few countries that has an endless biodiversity of landscapes, dialects, climates, culinary traditions, and historical contexts. I think that agriculture seems to be the most important topic considering also the economic point of view. Topics that are fundamental range from agricultural production to farming. For me *Linea Verde* is not a program for farmers; it is a program about farmers who are trying to reach out to consumers.

You have visited many countries. Is Italian cuisine comparable to any other?

No, it can't be compared to any other. Even if some oriental cuisines like Japanese, Chinese, or Vietnamese cuisines are sophisticated, interesting and quite diverse. In Europe the French cuisine is very famous but I find it rather heavy. Given its location in the middle of the Mediterranean, I

think that our cuisine is simple and light and that its products cannot be matched. It is very heterogeneous given the regional and provincial cuisines... I could even talk about how cuisines vary from town to town or from neighborhood to neighborhood.

What is the strangest thing you have eaten during your trips?

Mmm...let's see! I've eaten vipers in Japan, prepared in many different ways. Basically, they are similar to

eels. They are so similar that I dare anyone to try to differentiate them. I have even drunk viper's blood. Also in Asia I have eaten fried crickets and whales which I didn't like at all because it's very greasy and chewy. So, it is better not to eat it. The worst thing I have ever tasted is artisanal

beer from South Africa.

They took me to these old breweries – historical places where Mandela followers used to gather. I didn't like this beer at all because it is fermented on the spot and served at 30 °C with an alcohol content of 3%. Also, when I saw the goat heads roasted in the streets I wasn't particularly thrilled.

Is there a particular episode you remember?

I'll never forget when we drank Tibetan tea which is basically broth with a lot of butter. So, it's not exactly tasty. But, what matters

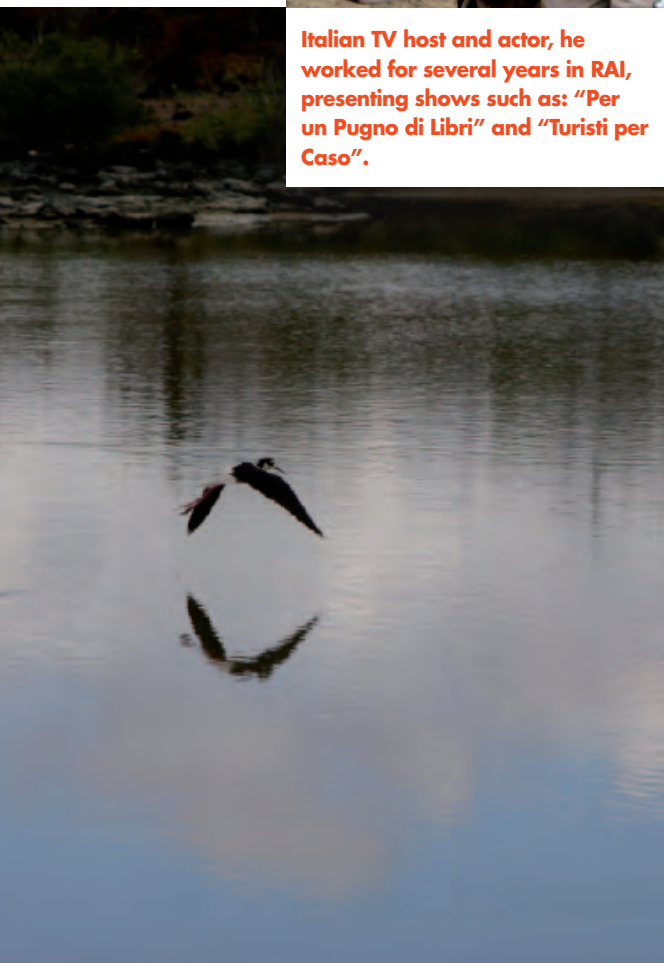
are the circumstances under which we drank the tea – in a monastery at a very high altitude, surrounded by an aura of indescribable history and spirituality.

Do you think that foods typical for one part of the world, such as insects or larvae, can be a solution for feeding the Planet?

What we think is not tasty, others find delicious. I do hope though that in the future the food will keep its ties with its origin and its tradition. I think that we all need to work on improving the production line, on creating an equal distribution of raw materials and on controlling the free market. That being said, it's useful to know that we can eat everything or almost everything. Then, of course, there are things that have to be changed: the price of the raw product that I am making cannot be influenced by the stock market in Tokyo, for example. Once we had a boat accident and we ended up in Haiti. A Franciscan nun told me that it makes no sense that the stock market in New York determines the price of rice eaten by the poor Haitians. They are not able to buy it anymore! ■

Bianca Senatore
Translation by
Bojana Murisic

"Expo must clearly be global, in the sense that it is a general point of view - said Patrizio Roversi - which must consider and involve people from all over the Globe. In a remarkable Expo a single vision should not prevail, but rather an exchange of many different visions."



Comunicazione per le industrie creative

Moda, Gusto, Design

- **Offerta formativa innovativa**, articolata in attività formative di base, specialistiche, tecniche e di orientamento
- **Percorsi integrati** di apprendimento, progetti sul campo, visite in realtà significative del settore di riferimento
- **Network** consolidato di aziende partner per docenza, esercitazioni pratiche e opportunità di stage
- **Borse di studio** per merito a copertura parziale della quota di iscrizione
- Possibilità di **iscrizione** a singole attività didattiche in qualità di uditor

Scadenza domanda di ammissione:
22 gennaio 2016 (master.unicatt.it/ammissione)
Riduzione della quota di iscrizione per chi completa
l'immatricolazione entro il 20 novembre 2015

**Ma
ste
r Cattolica**

**FACOLTÀ DI SCIENZE LINGUISTICHE
E LETTERATURE STRANIERE**

a.a. 2015/2016 - XIII edizione
Milano, febbraio - dicembre 2016

Master universitario di primo livello

Info e contatti

Ufficio Master
Via Carducci, 28/30 - 20123 Milano
Tel. 02 7234 3860
E-mail: master.universitari@unicatt.it - centro.modacult@unicatt.it
Sito web: master.unicatt.it/industriecreative



**UNIVERSITÀ
CATTOLICA**
del Sacro Cuore

I SEGRETI DELLA SPESA

Sedano: non solo nel soffritto

Ha proprietà diuretiche, toniche, remineralizzanti, depurative, ma anche antisettiche e antireumatiche.
Nome in codice Apium

Appartenente alla famiglia delle Ombrellifere, è una pianta biennale, della quale si possono utilizzare i gambi, le foglie, i semi e in un caso anche le radici. Il suo succo ha buoni effetti sull'insonnia, l'artrite, i malanni stagionali e la digestione lenta. È anche cicatrizzante. La più conosciuta delle varietà è quella del Sedano da coste, detto anche Sedano "dulse", ma esistono anche il Sedano Rapa e il Sedano Rosso, ortaggi da non sottovalutare.

Sedano da coste (*Apium graveolens var. dulce*)

È il più comune, viene venduto in ogni stagione. È usato principalmente per soffritti e brodi vegetali per la spiccata aromaticità, soprattutto delle sue foglie. Il *Sedano Bianco* si ottiene da una particolare coltivazione del sedano verde: fatto crescere al riparo da fonti di luce, assume una colorazione bianca e il sapore è più dolce. Questo lo rende più adatto all'utilizzo nei pinzimoni e in generale nelle preparazioni a crudo.

Sedano Rapa (*Apium graveolens var. rapaceum*)

Largamente impiegato nella cucina nordeuropea, è ormai conosciuto e utilizzato anche in Italia. È venduto ovunque, è un prodotto autunnale e invernale. L'aspetto non è dei migliori, simile a una palla biancastra e bitorzoluta. Se ne utilizza solo la radice e non gli steli. È ottimo cotto al vapore, bollito o gratinato, ma anche a crudo in insalata.



© LUCA BODRINI

Si usa sgranocchiare il sedano a fine pasto per "pulire" il palato e favorire la digestione. Provatelo a gustarlo anche prima del pasto, perché predispone a una buona digestione.

Sedano Rosso

Il Sedano Rosso di Orbassano (TO) è il diretto discendente del Sedano di Tours, importato dalla Francia in Piemonte nel Seicento. Le coste alla base sono di colore rosso-violetto. Al gusto risulta leggermente ammandorlato ed è molto versatile in cucina. Oggi è anche un Presidio Slow Food.

Sedanina d'acqua (*Apium nodiflorum*)

Conosciuta anche come 'cre-scione', è una pianta acquatica. Viene raccolta d'estate ed è coltivata per le sue foglie. Il gambo non si mangia.

Come sceglierlo

Deve essere turgido, privo di macchie e con le foglie fresche. Meglio evitare quello impacchettato, che non permette di testarne la consistenza. Se potete, prendetelo intero, non a pezzi. Sarà più facile conservarlo. Mettetelo in frigorifero nel ripiano meno freddo e consumatelo entro 5 giorni dall'acquisto. ■

a cura di
Chiara Porati

Il Sedano Nero di Trevi

È un presidio Slow Food e si coltiva unicamente a Trevi (PG), lungo le rive del Clitunno e necessita di cure molto laboriose. È venduto solo in zona. Il suo colore verde scuro (per questo 'Nero') denota un'aromaticità spiccata.



© CHIARA VISCONTI

Competitivi con poca spesa

Un'interessante opportunità da tenere presente, aperta a tutte le forme d'impresa e a tutti i settori produttivi italiani che abbiano almeno un dipendente

Si tratta dei **Fondi Paritetici Interprofessionali**, organi che erogano risorse per la formazione e l'aggiornamento di tutti i lavoratori e che aiutano a rendere competitiva l'impresa.

Cosa sono i Fondi Interprofessionali
Sono organismi bilaterali, gestiti pariteticamente dalle rappresentanze dei datori di lavoro e dei lavoratori, senza fini di lucro. Promuovono lo

sviluppo della Formazione Continua per le persone occupate, in modo da sviluppare le loro conoscenze e competenze professionali in coerenza con i mutamenti del mondo del lavoro e in stretta connessione con l'innovazione tecnologica e organizzativa del processo produttivo. E quindi la Formazione Continua, ricorda l'ISFOL, "... è volta a mantenere le condizioni di occupabilità lungo il corso della vita e a migliorare la capacità di adattamento dei lavoratori". I Fondi (nati nel 2003) sovrintendono a un uso efficace delle risorse dedicate per legge alla formazione: il cosiddetto contributo dello 0,30%, che ogni azienda trattiene sulla busta paga di ciascun lavoratore e che viene versato all'Inps sulla base dell'assicurazione obbligatoria contro la disoccupazione involontaria. L'adesione ai Fondi consente alle imprese di intervenire sulla gestione delle risorse riservate alla formazione, autorizzando l'Inps a versare i contributi al Fondo prescelto per la formazione dei propri dipendenti. Insomma sono le imprese che decidono come e quando utilizzare le risorse per la Formazione Continua e non il sistema

pubblico. È un particolare di non poco conto.

I vantaggi dei Fondi e come aderire

I Fondi costruiscono la propria offerta sui reali fabbisogni di sviluppo delle imprese associate. Naturalmente, le modalità di offerta si differenziano da Fondo a Fondo, poiché ciascuno è dotato, in modo autonomo, di una propria struttura. È poi il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali che svolge - oltre i compiti di vigilanza e di controllo - una funzione strategica di monitoraggio delle attività finanziate.

Da ultimo, senza entrare nei tecnicismi, ricordo che per aderire a un Fondo esistono dei software (commerciali o scaricabili dal sito dell'Inps), a disposizione di chi si occupa della contabilizzazione delle buste paga dei lavoratori dell'azienda.

L'adesione ai Fondi è semplice, gratuita, può avvenire in qualsiasi momento dell'anno, si rinnova automaticamente e si può revocare quando si vuole. Insomma converrebbe aderire, voi che ne dite? ■

Cinzia Maddaloni

La formazione "continua" sul lavoro mira alla riqualificazione professionale e all'aggiornamento.



Cibo salutista anche fuori casa

È la proposta di iGOURMET- FEEL VEGAN, una start up torinese nata nel 2014 per vegani e non

Appassionata di cucina naturale e attenta ai problemi dell'ambiente, Cristina Seymandi, fondatrice di iGOURMET - FEEL VEGAN, si è già guadagnata l'interesse del mondo della ristorazione vegana. L'abbiamo intervistata per scoprire qualcosa di più.

Che cosa significa essere vegani oggi?

Sicuramente non è solo seguire un'alimentazione priva di derivati animali. Si arriva alla scelta vegana attraverso percorsi personali molto diversi, ma se manca una motivazione profonda si finisce per ab-

bandonare subito perché non è un cammino semplice. Però oggi si sta facendo strada anche il "vegano inconsapevole": il consumo di alimenti d'origine animale si sta riducendo in modo significativo, mentre è aumentato quello di vegetali e cereali. Molte persone non si considerano ancora vegane, ma lo stanno diventando progressivamente e inconsapevolmente.

Una tendenza in crescita

Secondo il Rapporto Eurispes 2014 il numero complessivo dei vegetariani e dei vegani rappresenta il 7,1% della popolazione italiana.



A Milano RadiceTonda, catena di ristoranti-bistrot vegan-bio, ospita i prodotti iGOURMET. La distribuzione sarà a breve in tutta Italia presso bar, ristoranti, alberghi, palestre e negozi specializzati.



Vegotto è stato il primo gianduiotto vegan style prodotto nel mondo, così come l'uovo di Pasqua Vegg di cioccolato al latte di soia, senza glutine e senza lattosio.

Che cosa offre iGOURMET?

Prodotti che rispettano l'ambiente ed evitano ogni sfruttamento animale; inoltre abbiamo scelto di utilizzare solo materie prime di altissima qualità, tutte naturali. Abbiamo privilegiato i prodotti da forno dolci: brioches, biscotti, barrette al cioccolato di soia, panettoni e colombe (tra l'altro, tutti senza olio di palma). La linea di biscotti vegan 100% riso è arricchita da bacche di goji, semi di chia e lampone, gocce di cioccolato, cacao e mandorla, per migliorare l'apporto di vitamine, antiossidanti e fitonutrienti per il controllo del colesterolo. C'è anche una vasta gamma di succhi di frutta rigorosamente Bio. I nostri preparati incontrano anche la domanda di persone intolleranti o sensibili ai derivati del latte, del glutine o delle uova e anche di chi segue diete particolari.

E per il futuro?

Stiamo studiando una linea di prodotti da forno salati. Il progetto vede la partecipazione di *Women at work*, un'associazione no profit per l'imprenditoria femminile che con la Regione Piemonte ha creato un laboratorio per la lavorazione dei grani antichi e di pane fatto con lievito madre, di pasta fresca ripiena fatta a mano e di gelati senza glutine con latte di riso. Cerchiamo di rispondere alle esigenze dei vegani, ma anche di chi soffre d'intolleranze alimentari e di chi vuole semplicemente godersi i sapori in modo salutista anche fuori casa. ■

Marina Villa

Carta d'identità

iGOURMET srl
corso Matteotti 21
10121 Torino
Tel. (+39) 011 5178602
info@i-gourmet.it
www.i-gourmet.it

ISFOL (Istituto per lo Sviluppo della Formazione professionale dei Lavoratori) è un ente pubblico nazionale di ricerca su formazione, politiche sociali e lavoro.



Produzioni sostenibili nei Paesi in via di sviluppo

L'acquacoltura di acqua dolce integrata con produzioni di ortaggi

Realizzare progetti in alcuni Paesi in via di sviluppo per organizzare le produzioni alimentari in maniera sostenibile e compatibile con l'ambiente sociale non è sempre facile.

Spesso l'offerta di progetti ready made (preconfezionati ndr) non ha dato i risultati attesi. A volte le conseguenze sono state addirittura disastrose, con sviluppi tragici per le società locali e l'ambiente, sebbene tutti i progetti avessero in comune un idealistico punto di partenza: offrire aiuti alimentari.

Nel pianificare gli interventi nei Paesi a lento sviluppo spesso non si è tenuto conto che, oltre a usanze e costumi locali, sono presenti rigidi ordinamenti sociali, imperniati su regole di casta e di ruolo, basati sull'appartenenza etnica, sul sesso e sull'età, con speciale riferimento ai bambini.

Dunque, vorremmo dare un contributo che, partendo da una base tecnico-scientifica sostenibile, proponga soluzioni che non mettano in crisi i progetti e gli interventi, al di là della bontà dei propositi o della loro qualità.

Un progetto di acquacoltura integrata

Un progetto di acquacoltura sostenibile integrata nasce dall'osservazione di alcuni territori, in particolare africani, a sviluppo ritardato, dove esistono delle risorse idriche di acqua dolce importanti, scarsamente utilizzate.

L'idea di base consiste nell'organizzare la superficie disponibile realizzando delle vasche di medie dimensioni, con argini in terrapieno alti circa 150 cm, dove far accumulare e variare il livello dell'acqua finalizzato a un ciclo di allevamento ittico, seguito da una o più successioni, in base alla durata del ciclo vegetativo, di coltivazioni orticole.

Con dispositivi semplici, come tubi e barriere in legno, si regola il livello dell'acqua per ottenere una profondità di circa 1 m per la produzione di pesci tropicali come la Tilapia. Al termine del ciclo di allevamento il livello dell'acqua viene abbassato, dapprima per facilitare le operazioni di pesca e di seguito, messo a secco il bacino, per le



coltivazioni successive. Si effettuano così zappature a mano o sarchiature a macchina o con animali, per rendere assimilabili dalle piante i composti azotati, fosfati e potassici depositati sul fondo del bacino durante la fase acqua-culturale. Si organizzano, quindi, le coltivazioni a file, utilizzando diverse specie di ortaggi. L'acqua che prima invadeva il bacino adesso scorre in un canale al suo interno, permettendo di gestire e indirizzare il flusso idrico lungo i filari di coltivazioni e irrigare le colture per scorrimento.

Nella progettazione dei bacini si dovrà prevedere un

canale di adduzione, che derivi una quota di acqua da un fiume in una zona a monte dell'impianto di produzione, per ottenere una pendenza sufficiente a far affluire l'acqua captata ai bacini. La portata del canale sarà dimensionata per eccesso. Il canale sarà collegato a uno svaso di livello per il troppo pieno, sufficiente ad alimentare i bacini che, nel caso dell'acquacoltura, dovranno assicurarsi un ricambio completo del volume di acqua ogni 2-5 giorni in base alle loro dimensioni, e per l'uso di orticoltura dovranno ricevere l'acqua necessaria all'irrigazione. L'agricoltura, in particolare

L'Africa è la terra più assetata del Pianeta, pur avendo un sottosuolo ricchissimo d'acqua. Studi recenti danno nuove speranze e 300 milioni di Africani, oggi ancora senza accesso all'acqua potabile.

Schema della sistemazione delle pendenze del fondo dei bacini polivalenti per orticoltura.



l'orticoltura, è gestita negli stessi bacini durante le fasi asciutte. Negli argini dei bacini sono realizzate rampe per facilitare l'accesso per le lavorazioni di zappatura, raccolta e pulizia.

I vantaggi del progetto

I vantaggi di questo tipo di produzioni integrate sono

molteplici. Vediamoli insieme.

- È possibile produrre senza l'uso di fertilizzanti. Anzi, le coltivazioni orticole contribuiscono a eliminare i residui organici degli allevamenti ittici accumulati sul fondo durante la fase di acquacoltura.
- Grazie all'alternanza produttiva, anche i parassiti, sia dei vegetali, sia dei pesci, sono eliminati a seguito

dell'interruzione del ciclo vitale e pertanto si eviteranno interventi con pesticidi.

- Le produzioni alternate consentono di ottenere proteine nobili (pesci) e ortaggi.
- Le produzioni integrate consentono di mantenere inalterata e in molti casi anche di potenziare la fertilità dei suoli.
- Si risparmia sul consumo

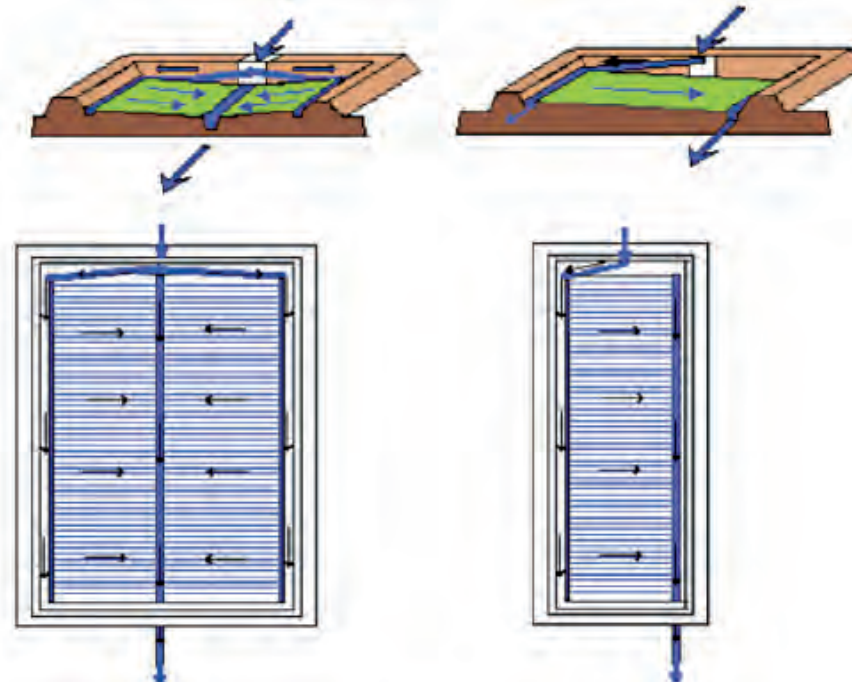
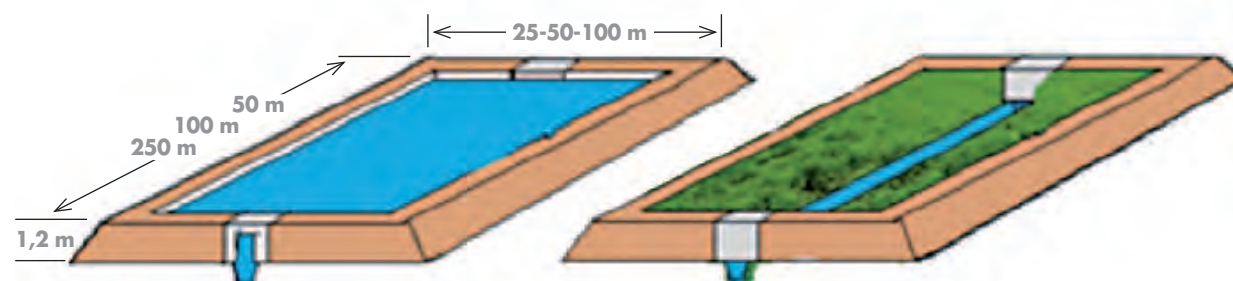
dell'acqua in quanto, alla fine della fase d'allevamento ittico, l'acqua, passata attraverso un bacino orticolo, sarebbe depurata e quella in eccesso sarebbe restituita al corso d'acqua di derivazione.

- La gestione di tale sistema potrebbe fornire grandi quantità di prodotto di qualità elevata per il mercato locale e anche per altri mercati, creando reddito d'impresa.
- L'integrazione delle attività produttive consentirebbe di utilizzare gli scarti delle produzioni vegetali e gli sfalci erbosi, somministrandoli ai pesci erbivori/onnivori come la Tilapia. Volendo fare una previsione, con un investimento di circa 15.000 € si otterrebbe l'allestimento di circa 100 ettari (1 ettaro = 10mila mq) di bacini. Alla fine si avrebbe un'area attrezzata da destinare alle coltivazioni e agli allevamenti ittici, in una distribuzione teorica del 50% per ciascuno dei due tipi di attività. ■

Paolo Berni
Università di Pisa
Nutrafood

Schema di progetto di vasca polivalente per le attività di acquacoltura (sinistra) e orticoltura.

Dimensioni variabili delle vasche



Europa tra abbondanza e povertà

Il 2016 sarà l'Anno europeo contro lo spreco alimentare. Raccogliere il testimone lasciato da Expo e proseguire nella difficile battaglia

Mentre in altre parti del mondo si fa la fame nell'Unione europea si distruggono ogni anno 89 milioni di tonnellate di alimenti. Ognuno di noi butta annualmente 179 chili di cibo. Uno spreco immorale che, se non verranno presi provvedimenti, entro il 2020 raggiungerà la cifra di 126 milioni di tonnellate.

Sono questi i numeri chiave che al Parlamento europeo a Strasburgo abbiamo voluto mettere nero su bianco in una risoluzione approvata a larga maggioranza, grazie soprattutto all'impegno degli eurodeputati Socialisti e Democratici, in occasione dell'apertura di Expo.

Il successo dell'evento che ha richiamato a Milano milioni di visitatori per riflettere sull'importanza del cibo deve essere un'occasione per mobilitare l'Europa contro lo spreco alimentare e per continuare la battaglia con coerenza anche quando i padiglioni dell'Expo chiuderanno i battenti. Per questo nella risoluzione abbiamo chiesto alla Commissione europea di incoraggiare gli Stati membri a prendere provvedimenti contro lo spreco di cibo a tutti i livelli della catena di approvvigionamento e di stabilire obiettivi ambiziosi e vincolanti. Allo stesso tempo bisogna continuare a mobilitare e a sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema, come stiamo facendo oggi con Expo, designando il 2016 Anno europeo contro lo spreco alimentare.

La questione è mondiale, non soltanto europea, ma l'Ue può avere un ruolo guida. Al momento si stima che la crescita della popolazione mondiale richiederà un aumento del 70% dell'offerta alimentare entro il 2050, eppure il 30% del cibo di tutto il mondo viene buttato o sprecato. Tutto questo mentre 898 milioni di persone sono sottoalimentate e patiscono la fame e un altro 1,4 miliardo di persone, è in sovrappeso. Ridurre lo spreco alimentare è una questione urgente che riguarda la giustizia sociale, ma anche

l'ambiente. Produrre più cibo di quanto consumiamo comporta un peso insostenibile su un pianeta sempre più affollato e le cui risorse sono in via di esaurimento. Basti pensare che mentre la scarsità delle risorse idriche è un problema sempre più diffuso, per produrre un solo chilo di manzo servono 15.500 litri di acqua. Dobbiamo tenere presente ogni giorno che quando buttiamo via il cibo sprechiamo anche le risorse di energia, acqua e terra utilizzate per produrlo. ■

Patrizia Toia

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.

S&D

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



© CHIRIA VISCONTI



© EUROPEAN UNION 2013 - EP

Dall'acqua alla vita

Sole, Acqua, Terra sono elementi fondamentali per la crescita e lo sviluppo di un territorio. Ovunque è così, ma soprattutto in Senegal

E forse è per questo motivo che l'associazione Sunugal (significa "la nostra barca" in wolof, la lingua più diffusa in Senegal) ha chiamato così il suo progetto (SAT-Sole, Acqua, Terra) per portare acqua potabile a molti villaggi del Paese. «Abbiamo portato l'acqua al villaggio di Beud Dieng» racconta Modou Gueye, Presidente di Sunugal, Italia-Senegal, un'associazione socio-culturale nata per iniziativa di un gruppo di cittadini stranieri, in gran parte senegalesi, ma anche italiani, con l'obiettivo di favorire iniziative di scambio tra i due Paesi.

Un pozzo di speranze

«Abbiamo costruito un sistema d'irrigazione goccia a goccia e comprato dei pannelli solari che alimentano il generatore del pozzo a trivellazione del campo agricolo. Sfruttiamo il sole per fare un lavoro che senza

quest'energia ci costerebbe tantissimi soldi in carburante per il generatore. È davvero una cosa incredibile». Con l'istallazione di un pozzo è stato possibile non solo dar da bere a centinaia di persone, ma soprattutto dare impulso all'agricoltura che, a causa dell'aridità del terreno, è un'attività produttiva molto complicata. Ora, nel villaggio, un centinaio di donne sono riuscite a coltivare pomodori, melanzane, peperoncini e gombo (un legume locale di colore verde, simile nella forma a un peperoncino allungato, molto usato in cucina) e si sono talmente appassionati al lavoro nei campi che hanno chiesto a Sunugal di poter lavorare anche i propri orti privati. «Quello che abbiamo fatto a Beud lo stiamo replicando anche in altri villaggi» ha detto Modou Gueye - perché crediamo che portare l'acqua sia fondamentale per lo sviluppo dell'agricoltura, certo, ma anche del lavoro in generale e quindi per un miglioramento delle condizioni di vita. Spesso - ha raccontato ancora - noi giovani andiamo via per mancanza di prospettive, ma se qualcosa inizia a cambiare forse ci sarebbe anche meno emigrazione». Nel villaggio di Diokoul, a una ventina di chilometri da Dakar, è stato realizzato un altro pozzo solare e anche lì l'acqua, come un potente fluido vitale, ha rilanciato l'economia e dato una speranza a tutti gli abitanti. ■

Bianca Senatore



Il gruppo opera sia in Africa sia in Italia, per la diffusione ad un pubblico più ampio di informazioni sul Sud del Mondo e sulle migrazioni. Fa da rete di collegamento tra gli immigrati in Italia e le famiglie rimaste in Senegal.

Sunugal è un'associazione socio-culturale nata per iniziativa di un gruppo di cittadini stranieri, in gran parte Senegalesi e Italiani, con l'obiettivo di favorire iniziative di scambio tra i due Paesi.



È gara tra chi ne beve di più

Boom di consumi alle Case dell'Acqua all'Esposizione Universale di Milano

Sin dai primi giorni di avvio di Expo le Case dell'Acqua hanno riscosso un grande successo e il loro indice di gradimento presso il pubblico è elevatissimo. L'acqua erogata dalle 32 Case dell'Acqua in Expo è soggetta a periodici controlli, effettuati con nuove metodiche analitiche, con lo scopo di monitorare 24 ore su 24 la qualità dell'acqua che serve l'area di Expo e quella microbiologica delle installazioni all'interno dei padiglioni dell'esposizione. La più gettonata è la Casa dell'Acqua in piazza Francia. Apprezzatissime anche le Case di piazzetta Germania e di piazzetta Cina. Nella top ten, in ordine di litri erogati, anche la Casa dell'Acqua allestita davanti a Cascina Triulza e le Case di piazzetta Spagna, dell'Open Air Theatre, di piazzetta Irlanda,

del Cluster Cereali e Tuberi, dell'Hortus Techno-gym e dell'Hortus Turchia. I consumi più elevati si registrano quasi ovunque tra le 15 e le 17, con picchi significativi anche tra le 21 e le 22, poco prima della chiusura di Expo. Sul sito del Gruppo CAP (www.gruppocap.it/attivita/servizio-idrico-integrato/case-dell-acqua/consumi-in-tempo-reale) è presente il dato costantemente aggiornato, a partire da gennaio 2015, dell'acqua erogata dagli impianti sul territorio dei Comuni serviti e quello delle Case dell'Acqua realizzate appositamente per Expo 2015.

E dopo Expo?

Alla fine dell'Esposizione universale le Case dell'Acqua troveranno una nuova collocazione e continueranno a dissetare i cittadini. Per assegnarle è stato

ideato un concorso di idee aperto a tutti i Comuni dell'Area Metropolitana. Tra le proposte pervenute, ne sono state selezionate 18 in base ai criteri di rilievo artistico, culturale o paesaggistico, affluenza di persone e accessibilità. Se le sono aggiudicate i Comuni di Bollate, Canegrate, Cassina de' Pecchi, Cernusco sul Naviglio, Cinisello Balsamo, Garbagnate Milanese, Gorgonzola, Gudo Visconti, Lainate, Magenta, Marcallo con Casone, Noviglio, Pieve Emanuele, Robecchetto con Induno, Rodano, Senago, Sesto San Giovanni e Solaro.

«Abbiamo scelto la formula del concorso d'idee – ha spiegato Alessandro Russo, Presidente del Gruppo CAP – perché abbiamo ricevuto molte richieste da parte dei Comuni. Ci è sembrata la maniera migliore per portare dentro Expo le bellezze del nostro territorio. Nello stesso tempo siamo orgogliosi di dire che il nostro impegno non si esaurisce con l'Esposizione. Sono i Comuni, nostri soci, che potranno utilizzare queste innovative Case dell'Acqua, più piccole ma più potenti rispetto alle tradizionali». Fino al 30 ottobre, però, le Case dell'Acqua rimangono in Expo per dissetare i visitatori.

Importante guardare lontano

Dalla rete idrica nazionale a una fitta rete d'acquedotto che come una ragnatela sotterranea,



indispensabile e preziosa, unisce Bruxelles a Milano, Bari a Parigi, Cagliari a Edimburgo. In Expo si è recentemente concluso il Convegno APE (Aqua Pubblica Europea) sulla rete idrica, promosso da APE stesso, in collaborazione con il Gruppo CAP e MM e con l'intervento conclusivo del ministro italiano per le Politiche agricole Maurizio Martina. APE è l'associazione internazionale degli operatori pubblici del Servizio Idrico Integrato che sono giunti in Expo da tutta Europa per un incontro sul futuro dell'acqua e sulle sfide globali

per gestirla al meglio. La popolazione mondiale raggiungerà i 9 miliardi entro il 2050 secondo le più attendibili stime. Ciò determinerà una preoccupante pressione sulle risorse ambientali, a partire da quelle idriche che dovranno soddisfare una domanda crescente per consumi personali, agricoli e industriali. Un recente rapporto ONU prevede che entro il 2050 la domanda

d'acqua crescerà del 55%, mentre già nell'arco di una quindicina d'anni potrebbe registrarsi una carenza di risorse idriche pari al 40% del fabbisogno mondiale. In questo quadro, il Convegno ha discusso i limiti del nostro modello di sviluppo, esplorando le possibili soluzioni gestionali e politiche che consentano di coniugare i bisogni di crescita mondiale con un uso sostenibile

delle risorse. Nel loro complesso, le aziende di APE servono oltre 80 milioni di abitanti in otto Paesi (Francia, Italia, Belgio, Svizzera, Spagna, Germania, Scozia e Portogallo): «Mettere in rete le nostre esperienze è un aiuto e uno stimolo per il miglioramento continuo del servizio ai cittadini» ha commentato Alessandro Russo, Presidente del Gruppo CAP. Per l'Italia sono 10

le aziende aderenti ad APE: Gruppo CAP, Brianzacque, Uniacque, SAL, MM, Alsi per la Lombardia; Abbanoa (Sardegna); SMAT (Torino); Acquedotto Pugliese (Bari) e il consorzio Viveracqua (Veneto).



Chi è il Gruppo CAP

Il Gruppo CAP è una realtà industriale che gestisce il servizio idrico integrato in provincia di Milano, 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 della provincia di Milano per dimensione e patrimonio, il Gruppo CAP si pone tra le più importanti monoutility nel panorama nazionale.

Le Case dell'Acqua grandi possono servire 6 persone in contemporanea (3 di acqua liscia e 3 di acqua frizzante).

Il Contributo alla Carta di Milano

MM SpA, Ato Città di Milano (Ambito Territoriale Ottimale, ndr) e Utilitalia sottoscrivono l'impegno più importante per il futuro: fornire acqua pulita e sicura

Con il Contributo alla Carta di Milano – Expo 2015, l'Ufficio d'Ambito della Città di Milano, MM SpA, gestore del Servizio Idrico Integrato della Città di Milano e Utilitalia, hanno voluto mettere nero su bianco il loro impegno. Intervenuto all'incontro, Pierfrancesco Maran, Assessore alla Mobilità, Ambiente, Metropolitane, Acqua pubblica ed Energia, ha dichiarato: «Per arrivare a garantire a tutti un diritto umano fondamentale come l'acqua è importante partire dalle basi, dalla consapevolezza di quali siano gli atteggiamenti più responsabili da mettere in atto quando si tratta di

un bene così prezioso. È proprio questo l'obiettivo primario del Contributo alla Carta di Milano. La qualità dell'acqua della nostra città, certificata dal marchio Milano Blu, deve essere un ulteriore sprone per accompagnare i cittadini verso questo percorso di conoscenza».

Impegno e sensibilizzazione

Determinante da parte dei gestori del servizio idrico la decisione di farsi carico della scarsità di questa risorsa a livello planetario. «Non smettiamo di sperare che si realizzi l'Agenzia Mondiale dell'Acqua, l'istituzione che potrebbe essere lo strumento per mettere a disposizione saperi e conoscenze a tutta l'umanità» ha concluso Davide Corritore, Presidente di MM SpA. Tra i primi impegni sottoscritti dagli estensori del Contributo alla Carta di Milano si riconosce la «responsabilità di sollecitare i decisori politici a qualsiasi livello per porre in essere le azioni e le leggi per avere acqua pulita e accessibile per tutti».



Chi è MM SpA

Controllata dal Comune di Milano, MM SpA dal luglio 2003 gestisce il servizio idrico integrato di Milano: cura la captazione, la potabilizzazione e la distribuzione dell'acqua, raccoglie le acque dagli scarichi fognari e ne coordina la depurazione prima del rilascio all'ambiente.

È una società d'ingegneria creata nel 1955 per progettare e realizzare linee di metropolitana nel capoluogo lombardo, divenuta leader in Italia nel settore delle opere civili e degli impianti di linee ferroviarie urbane ed extraurbane. Dal 1° dicembre 2014 gestisce anche le case popolari del Comune di Milano.

«Le aziende che gestiscono quotidianamente il ciclo idrico sono il miglior testimone del fatto che per garantire un diritto si debba assolvere a precisi doveri... La Carta di Milano e l'EXPO sono un'occasione preziosa per fissare nuovi paradigmi nella cooperazione internazionale e nello sviluppo. Di fronte a questa opportunità, tutte le imprese di servizi pubblici riunite in Utilitalia hanno deciso di sottoscrivere la Carta di Milano e di far seguire iniziative di illustrazione e sensibilizzazione, iniziando la prima settimana di ottobre con il Festival dell'Acqua proprio a Milano, presso il Castello Sforzesco» ha ricordato Mauro D'Ascenzi, Vice Presidente di Utilitalia. Da Milano, dunque, l'invito a un impegno oltre i propri naturali confini, mettendo a disposizione esperienza ed energia. Rispetto al tema dell'acqua è un impegno indifferibile.



Nella prima settimana di ottobre, presso il Castello Sforzesco, si terrà il Festival dell'Acqua, promosso dalle aziende aderenti a Utilitalia.

Sagre e mercati

Dal 18 al 27 settembre
Cous Cous Fest
San Vito Lo Capo (TP)

Il Cous Cous Fest è molto più di un festival gastronomico, è il Festival Internazionale dell'Integrazione Culturale. La festa di sapori e civiltà, arrivata alla 18a edizione, celebra il cous cous come piatto della pace, comune a tantissime culture mediterranee. Gli ingredienti variano a seconda delle tradizioni dei Paesi. Mai provato con le albicocche?

Pro Loco di San Vito lo Capo
Tel. (+39)0923 974300
proloco@sanvitoweb.com
www.couscousfest.it



© VEGAN FEAST CATERING

Dal 9 all'11 ottobre
Mele a Mel
Mel (BL)

La mela è il prodotto principe di questa mostra mercato che si srotola nei cortili e nelle vie del centro storico di Mel.

Saranno in mostra oltre 100 varietà di mela che potrete imparare a degustare insieme al sidro. Non mancheranno i piatti tipici dolci e salati a base di mela.

Pro Loco Zumellese
Tel. (+39) 333 9102177
prolocozumellese@sinistrapiave.it



© BETACOURT

10-11 ottobre
8° Gran Galà del Tortèl Dòls
Colorno (PR)

Quando c'è di mezzo una confraternita le cose si fanno serie. È questo il caso del Gran Galà di Colorno, in cui gli ospiti d'onore sono la migliore pasta fresca farcita di pan grattato, vin cotto e mostarda di frutti poveri (cocomero bianco, pere e mele cotogne). Questi ingredienti compongono lo speciale ripieno del tortello dolce, tipico piatto invernale della bassa Pianura Padana. Vale la pena di passare di lì per assaggiarlo, rigorosamente condito con burro fuso e Parmigiano Reggiano.

Confraternita del Tortèl Dòls
Tel. (+39) 0521 313118
info@torteldols.it
www.torteldols.com

I contatti della redazione

Cibi

Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito

Anno 3 - n. 7

Milano

20 settembre 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

Fotografo: Chiara Visconti

Immagini di copertina: foto di Patrizio Roversi:

Chiara Visconti; minimali, dall'alto in basso:

Chiara Visconti, Edizioni Plan, Nick Grosoli.

Traduzioni in lingua inglese: a cura della Civica Scuola Interpreti e Traduttori



Civica Scuola Interpreti e Traduttori

Realizzazione editoriale: Cibi srl

Redazione e segreteria:

via Ausonio 9, 20123 Milano

Telefono: 02 91437802

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 - Pignoli Group Printing

Division; Loreto - Trevi

Stampato su carta riciclata certificata PEFC

App. - A. matt.

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013

presso il Tribunale di Milano

© 2015 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:
Gualtiero Marchesi
il padre della cucina italiana





ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



DIZIONARIO DELL'ALIMENTAZIONE

IN 9 LINGUE

INGLESE • TEDESCO • FRANCESE
ITALIANO • SPAGNOLO • PORTOGHESE
ARABO • CINESE • RUSSO

OFFERTA RISERVATA
AI LETTORI DI CIBI

TUTTE LE PAROLE DI EXPO

Una app con le parole fondamentali di

- scienza e tecnologia per l'alimentazione
- prodotti, preparazioni e tecniche di cucina
- nutrizione ed educazione alimentare
- sicurezza alimentare

che contiene

- Oltre 50.000 voci
- Traduzioni di tutti i lemmi
- Traduzioni e definizioni chiare, che precisano il significato delle parole e aggiungono note informative
- Pronuncia delle parole nelle diverse lingue
- Migliaia di illustrazioni che aiutano a conoscere meglio prodotti e tecniche

VAI SU WWW.EXPODICTIONARY.COM, NELLA SEZIONE **ACQUISTA** INSERISCI IL
CODICE SCONTO **CIBI2015** E AVRAI LA VERSIONE DIGITALE ONLINE

A SOLI 2,49 EURO