



**Arte e scienza
del cibo**



periodico gratuito
anno 2 - n. 7
28 luglio 2014
www.cibiexpo.it

Con il Patrocinio di

MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

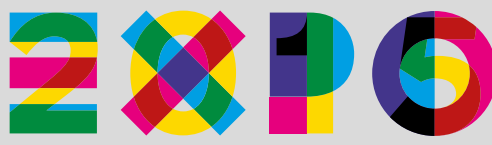
Con il Patrocinio di
Milano

Comune
di Milano

Il gelato di Riva Reno



Nicola Greco, amministratore
delegato delle gelaterie Riva Reno,
con la moglie Lynn Ya Ping



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA
**-277 giorni
all'inaugurazione
dell'esposizione
universale**

FILO DIRETTO

**Frutti rossi,
Frutti di pace**



A PORTA APERTA

Al rifugio Brioschi



A PROPOSITO DI ACQUA

**Il servizio idrico
in un touch**





29.30.31
VIII
2014
undicesima
edizione

Programma, informazioni,
prevendita - biglietti € 3,50 - 7,00
www.festivaldellamente.it  

Sarzana Festival della Mente

*Come e perché nascono le idee.
Interventi sulla creatività,
spettacoli, incontri con scienziati,
artisti, letterati, storici e filosofi.*



EDITORIALE

Sapori e colori d'estate

Luglio è un mese speciale: giornate lunghe, vestiti leggeri, sentore di vacanze. E cibi freschi o addirittura ghiacciati per combattere il caldo. Parliamo naturalmente di gelati e semifreddi, ma anche di birra, anguria e melone. A una gelateria scoperta per caso e mai più abbandonata, Riva Reno, è dedicata la copertina: la prima volta che sono entrata mi ha servito una soave signora orientale. Ho saputo poi che Lynn Ya Ping, ex giornalista della BBC, metà cinese e metà vietnamita, era sposata con un italiano e con lui si era lanciata in quest'avventura imprenditoriale. Risoluti e coraggiosi! Quasi quanto le donne di Bosnia che, come ci hanno raccontato, sono riuscite a rialzarsi dopo

la tragedia della guerra investendo nella raccolta e nella vendita dei frutti di bosco. A proposito di guerra, era pane quotidiano per il grande generale romano Giulio Cesare al quale questo mese è dedicato. Nato il 13 luglio del 101 a.C., smentisce il detto che il 13 sia un numero fortunato vista la terribile fine che ha fatto, pugnalato a morte da un gruppo di congiurati. Meglio evitare le guerre e dedicarsi a lavori più rasserenanti, anche se faticosi, come quelli dei campi: a luglio si miete il grano, si annaffia l'orto, si strappano le erbacce. E si raccolgono insalate e pomodori, pesche e albicocche. Profumo d'estate. ■

Paola Chessa Pietrobboni





Sommario

Ben fatto L'estate a strati 5

Il dolce che ogni bambino sogna di mangiare: una doppia mousse di lamponi e vaniglia, tempestata di meringhe. *a cura di Chiara Porati*

Filo diretto Birra allo stato puro 6

Ha il profumo dei fiori di sambuco, o delle castagne, o degli aromi delicati di tutte le stagioni: è la birra Menaresta. *di Marina Villa*

Frutti rossi, Frutti di pace... per rinascere 7

Tre anni e mezzo di guerra sanguinosa, un solco di odio e diffidenza: difficile pensare a ricostruire, ma non impossibile. *di Bianca Senatore*



Verso l'Expo Più food ai foodies 9

Le parole d'ordine dell'Expo risuonano sulla scena milanese: "Nutrire il Pianeta" sembra voler dire "Nutriamo Milano". *di Emanuele Bonati*

L'area Expo 10

Scopriamo come sarà organizzata l'area espositiva di Expo 2015. *a cura della Redazione*

I segreti della spesa Il frutto tricolore: passione estiva 13

L'estate è la stagione giusta per apprezzare meloni e angurie, basta sceglierli bene. *a cura di Chiara Porati*

Mitili ignoti 15

In Veneto li chiamano peoci, in Toscana datterri neri, nelle Marche muscioli: scopriamo il mondo delle cozze! *di Chiara Porati*



Protagonisti Voglia di gelato Riva Reno 16

A Milano, e non solo, è meta degli appassionati del gelato di qualità, ma come ha fatto, dal nulla, a diventare un marchio così famoso in Italia e all'estero? *di Bianca Senatore*

A porta aperta Intervista a mio suocero, degustatore di cozze crude 18

Fra tradizioni e divieti scopriamo una passione ancora vivissima nel Mar Piccolo di Taranto. *di Stefano Marras*

L'ospite privilegiato della montagna 19

Al rifugio Brioschi, sul cucuzzolo della Grigna Settentrionale, la spesa si porta volando... *di Chiara Porati*

Cibi LAB Street food in Circolo 20

Un festival dedicato allo street food: tra pizza frita e kebab è stato presentato il libro di Rita Tersilla "Cucine di strada". *a cura della Redazione*

Tendenze Quando il cocktail non è... Sbagliato 22

Estate... tempo di aperitivi all'aria aperta. Ma sappiamo davvero tutto di quello che beviamo? *di Bianca Senatore*

La grande ricchezza 25

Straordinari ortaggi pugliesi a rischio di erosione genetica. Ma ora nelle attenzioni di un progetto di recupero di BiodiverSO. *di Pietro Santamaria*



Basta intrusi nella dispensa 26

Dagli oli essenziali delle piante aromatiche un metodo naturale per tenere lontani gli insetti. *di Stefano Bedini, Barbara Conti, Francesca Cosci*

Le cucine italiane? Non sono da incubo 27

Incontro ravvicinato con il conduttore del celebre programma in onda su FOX Life. *di Bianca Senatore*

A proposito di acqua 400 sorsi per il Milano Film Festival 29

Un concorso per cortometraggi dove l'acqua è protagonista: è la novità della 19° edizione del Milano Film Festival. *a cura di Claudia de Luca*

Il servizio idrico in un touch 30

È nata Acca2o: la nuova APP del Gruppo CAP che offre utili servizi legati all'acqua di rete. *a cura di Claudia de Luca*

Sagre e mercati di agosto 31

a cura di Chiara Porati

Hanno collaborato a questo numero

Daniela Bianchi: cuoca, nel 1987 approda al ristorante La Brisa di Milano dove si dedica alla preparazione dei dolci, con un'attenzione costante alle materie prime. Dal 2008, a Milano, partecipa al progetto Caminadella Dolci con Elena Rasi: un laboratorio dove si sperimenta un'alternativa alla classica pasticceria.

Emanuele Bonati: nell'editoria cartacea e multimediale da parecchi lustri, nel tempo libero è l'infaticabile sperimentatore, assaggiatore e blogger di BlogVs.it, e si occupa di CibiVs.com, sito che raccogliendo gli articoli di tantissimi blogger e food-writer italiani propone un quadro sempre aggiornato di tutto ciò che "bolle in pentola" o nella rete.

Barbara Conti: ricercatrice del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali all'Università di Pisa. Le sue aree di studio principali riguardano la difesa delle colture, la repellenza, gli estratti vegetali, le piante officinali. Ha svolto studi di laboratorio sui fattori abiotici limitanti lo sviluppo e il pullulamento di insetti dannosi in agricoltura e ricerche sugli insetti dannosi alle derrate conservate e alla salute umana.

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 principali una corretta informazione dei consumatori, la tutela del loro potere d'acquisto e la sicurezza alimentare.

Stefano Roberto Marras: sociologo, dal 2011 conduce un progetto di ricerca sul "cibo di strada" co-finanziato dalla Regione Lombardia e dall'Università di Milano-Bicocca in partenariato con Expo 2015. È impegnato nella realizzazione del documentario *Esta es mi comida. Street food stories from South America*. Dal 2012 gestisce la rete internazionale di esperti Street Food Global Network (www.streetfoodglobalnetwork.net).

Pietro Santamaria: ricercatore del Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". Tra le sue principali aree di studio: la qualità degli ortaggi, la nutrizione minerale, le coltivazioni senza suolo, l'agrobiodiversità.

Rita Tersilla: esperta enogastronomica, ha inaugurato nel 2008 i Sarti del Gusto (www.sartidelgusto.it) che organizzano degustazioni ed eventi enogastronomici pubblici e privati. Cultrice delle tradizioni culinarie e del cibo di strada, collabora con varie testate giornalistiche.

BEN FATTO

L'estate a strati

Questo è il dolce che ogni bambino sogna di mangiare, ma anche se non si è più ragazzini da un pezzo, è impossibile resistere a una doppia mousse di lamponi e vaniglia, tempestata di meringhe, cioccolato, frutta e... fantasia



La mousse si può fare con qualsiasi frutto. Ottimi gli abbinamenti tra lamponi e pesche nectarine o albicocche e fragole. La bavarese risulterà di colore e di gusto più o meno intensi in relazione alla quantità di frutta utilizzata.



Caminadella Dolci per il mese di luglio ha deciso di esagerare: Daniela Bianchi ci propone un dolce al cucchiaio, fresco, estivo e molto scenografico. Non è magnifico? È anche semplice da preparare, ma ha bisogno di riposo in frigo. L'unica difficoltà sarà vincere la tentazione di assaggiarlo prima che si sia raffreddato!

Ingredienti:
per le meringhe:
- 2 albumi
- 100 g di zucchero a velo
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di cioccolato fondente

per la mousse alla vaniglia:
- ¼ di litro di latte
- 2 tuorli
- 40 g di zucchero
- 125 g di panna montata
- 1 + ½ fogli di colla di pesce
- ¼ di stecca di vaniglia

per la mousse ai lamponi:
- 200 g di frutta
- 60 g di zucchero a velo
- 125 g di panna fresca
- 1 + ½ fogli di colla di pesce

Preparare le meringhe
Mescolate i due tipi di zucchero. Con un frullino montate gli albumi fino a renderli spumosi.

mosi, aggiungete la metà del composto di zucchero e continuate a montare; incorporate anche l'altra metà e montate la meringa fino a ottenere un composto ben fermo. Riempite con il composto una tasca da pasticceria munita di bocchetta e formate tanti ciuffetti disponendoli ben distanziati tra loro su una teglia foderata di carta da forno. Se non avete la tasca da pasticceria, servitvi di un cucchiaino. Cuocete in forno a 90 °C per circa 3 ore.



La bavarese alla vaniglia
La bavarese è una mousse fatta a partire da una crema inglese, una salsa a base di latte, uova e zucchero, adatta ad accompagnare dolci da tè. Se si aggiungono panna montata e colla di pesce, si ottiene la bavarese. Fate ammorbidire nell'acqua fredda i fogli di colla di pesce e nel frattempo metteteli in un tegame sul fuoco e portatelo a bollore con la stecca di vaniglia. In un recipiente a parte mescolate i tuorli con lo zucchero e aggiungete il latte caldo. Rimettete sul fuoco il composto e, mescolando con un cucchiaino di legno, aggiungete la colla di pesce ben strizzata e cuocete lentamente fino a quando la cre-

ma non formerà una sottile velatura sul cucchiaino. Passate al setaccio e fate raffreddare velocemente, poi incorporate la panna montata. Versate la bavarese in un recipiente di vetro e mettetela in frigorifero per almeno 2 ore.

La mousse ai lamponi
Fate ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce. Frullate i lamponi con lo zucchero e passate il composto ottenuto al setaccio per eliminare i semi.



Se volete accontentare qualche amico golosissimo, potete accompagnare questo dolce con un cucchiaino di crema inglese. Questo dessert può essere presentato anche in monoporzioni, utilizzando le coppette "da Martini" o piccoli bicchieri da caffè.

mini. Montate la panna. Fate sciogliere la colla di pesce ben strizzata a bagnomaria e aggiungetela alla frutta frullata. Incorporate la panna montata mescolando delicatamente. Togliete la bavarese dal frigo e formate uno strato di meringa sbriciolata sopra la bavarese stessa. Se vi piace, fate sciogliere del cioccolato a bagnomaria o al microonde e fatene colare un po' sulle meringhe. Ora potete ricoprire con la mousse alla frutta. Quindi lasciate rapprendere in frigorifero per 1 ora. Passate infine alla decorazione, ricoprendo la superficie con frutta fresca, meringhe e cioccolato fuso. ■

a cura di Chiara Porati

Abbinamenti consigliati
Moscato Rosa (Alto Adige) - vino di colore rosso chiaro, aromatico e delicato al naso, con evidenti note di rosa.
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (Piemonte) - ottenuto dall'antico vitigno Malvasia Schierano, che presenta una bacca nera, di sapore delicatamente aromatico.

Birra allo stato puro

Ha il profumo dei fiori di sambuco, o delle castagne, o degli aromi delicati di tutte le stagioni: è la birra Menaresta, nata nel cuore della tradizione brianzola, proprio come la sorgente del Lambro da cui prende il nome

Il nome "Menaresta" è frutto di un attaccamento al territorio che ha indotto a cercare un riferimento all'acqua della sorgente del fiume Lambro che, per la particolare conformazione carsica del terreno, ha una portata variabile: un po' lascia andare l'acqua, quindi "mena"... ("va") e un po' la trattiene, cioè "resta". Acqua viva, dunque, proprio come questa birra di Brianza! L'azienda è giovane e ha tutta l'energia vitale dell'area in cui è nata. Dalla passione agricola di Enrico Dosoli, "il birraio", già agronomo e appassionato birraio, nasce la prima idea del birrificio che si concretizza nel 2007 con l'aiuto del cugino Marco Rubelli, "il bottegaio", come ama ironicamente definirsi. Più tardi, nel 2012, il progetto imprenditoriale

si espande anche grazie al nuovo apporto di Marco Valeriani, tecnologo alimentare e birraio superesperto.

Dagli aromi alla Gazeuse

Marco, "il bottegaio", spalanca le porte del laboratorio di produzione e l'inconfondibile profumo del "pane liquido" (*pain liquide*, così i Belgi chiamano la birra) ci investe. «Il nostro birrificio – inizia a raccontare con passione – ha un impianto da 6 ettolitri, è ben radicato nel territorio e coniuga la creatività di Enrico con la competenza tecnica di Marco Valeriani e con il mio desiderio di far viaggiare ovunque la nostra birra, orgogliosamente prodotta qui in Brianza. La scelta delle materie prime è mirata, acquistiamo solo prodotti italiani, con esclusione del luppolo, che prendiamo dalla Germania, perché da noi non esiste una produzione su larga scala. Dedichiamo molta attenzione all'acqua (presente per l'85-90%), che è diversa per ogni tipo di birra: differen-

Da sinistra Marco Valeriani, Marco Rubelli, Enrico Dosoli al Concorso Birra dell'Anno 2013: un primo e due terzi posti.



Le Birre Menaresta, prodotte in Brianza. Nel marchio del birrificio la stilizzazione della "sperada", la tipica acconciatura delle spose brianzole fino agli inizi del Novecento. Nella foto sopra, Birra Flora profumata al sambuco.

ze nella salinità, durezza e pH (acidità o basicità) caratterizzano ognuna delle 20 birre

Carta d'identità

Birrificio Menaresta
Piazza Risorgimento 1
20841 Carate Brianza (MB)
Tel. 0362 900345
info@birrificiomenaresta.com
www.birrificiomenaresta.com

attualmente in produzione. In aggiunta ai lieviti attivi, che fanno "vivere" la birra, utilizziamo anche ingredienti stagionali come le castagne Gabiana dell'entroterra saronese, i fichi di Arnasco, le carrube di Modica, le arance di Sicilia e fiori freschi di sambuco e acacia raccolti da noi in Brianza. Uno dei nostri prodotti più richiesti è la Birra Madre che noi consideriamo appunto "la madre" di tutte le birre: in aggiunta a malto, luppolo e acqua utilizziamo il lievito madre fornito da uno storico panificio locale. Lasciamo fermentare la birra per un mese e poi riposare per altri 9 in barrique di Nebbiolo della Valtellina; solo metà del contenuto della barrique viene imbottigliato! Il risultato è una birra particolarissima, secca e vinosa, senza schiuma, tipo Lambic belga. L'altra metà è invece rifermentata con l'utilizzo del lievito da spumante. Ha una maturazione lunga un anno. È frizzante, è la Gazeuse!»

Non solo birra

La nostra visita sta per concludersi, ma Marco si affretta a presentarci anche una serie di prodotti da sgranocchiare durante una degustazione di birra: il biscotto Trebbino, morbida frolla impastata con la trebbia (un residuo della lavorazione della birra); gli Asciugoni, fatti con malto d'orzo e una spolverata di luppolo, e il Bircotto, una marmellata di birra che richiama il vin cotto. ■

Marina Villa

Slow Food e Nutrire Milano

Sin dalla sua nascita il Birrificio Menaresta ha collaborato con le Condotte di Slow Food di Monza e Brianza, Lecco e Milano. Dal 2010 partecipa al Progetto NUTRIRE MILANO, piattaforma di idee ed eventi nata attorno al concept di Expo 2015, che vede una rete di produttori enogastronomici locali uniti dalla comune filosofia del "buono, pulito e giusto".

Frutti rossi, Frutti di pace... per rinascere

Tre anni e mezzo di guerra sanguinosa e feroce (dal 1992 al 1995), un solco di odio e diffidenza: difficile pensare a ricostruire, ma non impossibile

Le ferite della guerra erano ancora brucianti quando nel 2000 dieci persone, uomini e donne, pensarono che proprio in quel territorio martoriato, la Bosnia Erzegovina, doveva crescere qualcosa di bello. Il progetto è nato nell'area di Srebrenica e Bratunac, dove erano ritornati soltanto pochi profughi e dove mancavano comunque opportunità di lavoro. Chi pensava che l'entusiasmo, il riscatto, l'amore per la vita potessero dipendere da... Frutti rossi, Frutti di pace? Si chiama proprio così il progetto, ufficializzato nel 2003 con la creazione della cooperativa che aveva come obiettivo raccogliere lamponi, mirtili, more... «Era un'attività tradizionale, della nostra zona – racconta Radmila Zarkovic, presidentessa della Cooperativa. – Il nostro vivaio forniva piantine per iniziare una nuova attività o riprendere quella interrotta dalla guerra. Ancora oggi i piccoli frutti sono raccolti nelle aziende a carattere familiare da giugno a settembre. I campi sono di diverse dimensioni – spiega Radmila – di solito proporzionati alla forza lavoro che la famiglia può esprimere».

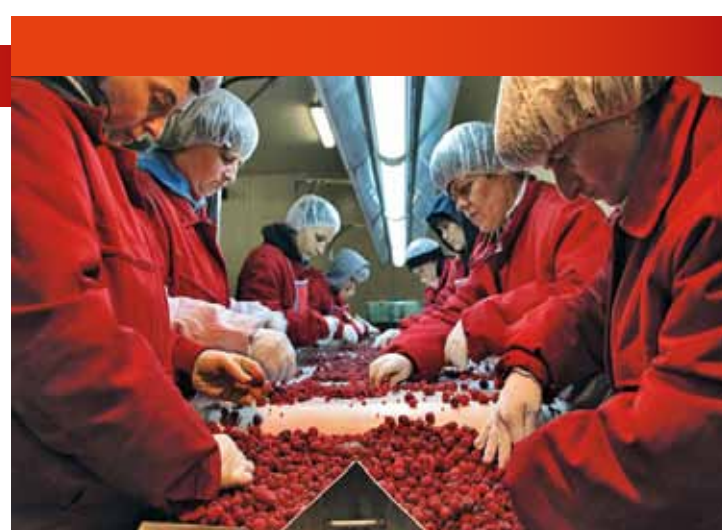
Il sostegno della Coop e l'alleanza con Alce Nero

L'inizio è stato difficile, soprattutto per le donne, rimaste sole e con la famiglia a carico, ma si sa, l'unione fa la forza e nonostante la fatica le cose hanno iniziato a cambiare. Soprattutto dopo che la Coop (la più grande catena distributiva italiana, con quasi mille e cinquecento punti vendita) è venuta a conoscenza del progetto e ha voluto sostenerlo. «Il rapporto con Coop è molto importante per noi – spiega Radmila – non solo perché ci garantisce una presenza diffusa su tutto il territorio, ma per come ci hanno accolti. Ci permettono di salvaguardare la nostra identità, mantenendo le nostre etichette; così diffondiamo noi stessi un messaggio

di pace, attraverso appunto le etichette e i dettagli delle confezioni. Forse questo feeling positivo tra noi e Coop nasce dal fatto che siamo una piccola cooperativa e loro, tanto più grandi, condividono con noi questa radice storica comune». Il progetto è piaciuto tanto a Coop che dopo poco ha messo in contatto la Cooperativa Frutti di pace con Alce Nero, il marchio di prodotti biologici



che è diventato importatore e distributore in Italia. Insieme, dunque, le due realtà hanno lavorato sul controllo di qualità e sulla commercializzazione della linea Frutti di Pace, valorizzando l'aspetto sociale di tutto il processo produttivo. «Prima del 2010 – racconta Radmila – la frutta era venduta come materia prima, selezionata e surgelata, in tutti i Paesi dell'Unione Europea, per un volume di prodotto (lamponi, more e altri frutti) di circa 400 tonnellate annue. La ven-



I frutti rossi vengono controllati dagli agronomi in tutte le zone di produzione. Vengono selezionate le varietà migliori, per ridurre gli interventi chimici. Le coltivazioni, infatti, sono a basso impatto ambientale. Alla fine si producono confetture di more, lamponi, succhi di frutta, e frutti congelati.

data del prodotto trasformato (confetture e nettari di frutta) è iniziata nel 2010». Oggi i Frutti di pace sono venduti principalmente in Italia, ma la Cooperativa sta lavorando per

l'allargamento del mercato ad altri Paesi europei. «Non vogliamo puntare sull'emotività o sui sensi di colpa dell'Europa per vendere i nostri prodotti – ha sottolineato Radmila. – Si tratta di una scelta insieme etica e commerciale. La pietà ci trasforma in vittime da aiutare, stimola la passività e congela la situazione in un eterno dopoguerra. Puntare sulla qualità del prodotto, al contrario, ci restituisce dignità di lavoratori e lavoratrici, ci rende protagonisti del nostro futuro». ■

Bianca Senatore





Comunicazione per le industrie creative Moda, Gusto, Design

Master Universitario di primo livello

FACOLTÀ DI SCIENZE POLITICHE E SOCIALI
a.a. 2014/2015

Informazioni
Centro per lo studio della moda e della produzione culturale
Università Cattolica del Sacro Cuore
Largo A. Gemelli, 1 - 20123 Milano
Tel. 02-7234.2505; fax 02-7234.3665
e-mail: centro.modacult@unicatt.it
www.unicatt.it/modacult
http://masterunicatt.it/milano/mastercomunicazione

Ufficio Master
Università Cattolica del Sacro Cuore
Via Carducci 28/30 - 20123 Milano
tel. 02-7234.3860; fax 02-7234.5202
e-mail: masteruniversitari@unicatt.it
http://masterunicatt.it

ModaCult
Centro per lo studio della moda
e della produzione culturale



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

In collaborazione con:



sustainability-lab



VERSO
L'EXPO

Più food ai foodies

Le parole d'ordine dell'Expo risuonano sulla scena milanese: attenzione alla sostenibilità, alle tradizioni, alla sicurezza alimentare, alla biodiversità. Anche se il motto "Nutrire il Pianeta" sembra più voler dire "Nutriamo Milano"

Il percorso che porta il povero foodie (l'appassionato di cibo, più o meno raffinato, ndr) all'Expo è un vero e proprio tour de force tra offerte gastronomiche molteplici e nuove aperture a ripetizione.

A Milano

Cosa succede in città? Cosa si muove? Il **Cibo di strada** sicuramente. E anche fisicamente: maggio si è concluso con lo *Street-Food Truck Festival*, ma l'etichetta "street food" è rimasta attaccata a una serie di furgoni e camioncini attrezzati per la consegna di portate prelibate (anche se un po' lontane dall'aria "rozza" e unta delle origini, quella che ha il suo testimonial principe in Chef Rubio). E quindi, ecco l'insegna "street" appiccicata un po' ovunque, compresi i locali specializzati in brodini e minestrine.

L'**Etnico** ha sempre il suo fascino: l'Expo sarà l'occasione per esplorare le cucine straniere più autentiche, alle quali stanno spianando la strada una serie di aperture all'insegna dell'esotico—come *Maido!*, che propone l'Okonomiyaki, street food di Osaka. Anche la **Cucina locale** sta ritrovando un suo spazio, rinnovato nell'iconografia ma sempre all'insegna della tradizione (per quanto rivisitata e alleggerita) e della genuinità dei prodotti.

prezzi almeno (a volte molto) teoricamente più bassi, in location più o meno originali, tendenzialmente post-industriali, con grande attenzione al design (e risparmio sui tovagliati).

Tendenze e speranze collettive

Un trend? I **Ristoranti monotematici**, dedicati a un'unica specialità o ingrediente, dal Ramen (una zuppa cino-giapponese, ndr) alle polpette, alle braciole, ai toast. Sembra reggere il trend **Hamburgerie**: vediamo locali che si convertono come *Sir Simon*, già *Taverna del Sacripante*, o *Different Burger*, ex-Del Vuoto, o locali nuovi come *Bruschette & Michette*, firmate da Simone Rugiati.



Emanuele Bonati è il "foodie" per eccellenza: sempre pronto a testare le novità del panorama food e raccontarle su cibvs.com.

gionali; la corsa all'oro degli chef celebrati e dei grandi investitori; il cauto cabotaggio delle piccole botteghe da street food, che incassano veloci, limitando le spese; i locali di cucina monotematica, che aspirano a trasmettere con la massima urgenza il loro messaggio pubblicitario. E vedremo spuntare debolmente anche qualche trattoria imbottita di aspirazioni e di cambiali. Per elementari ragioni di mercato, questo esubero d'offerta incontrollata si salderà a uno scadimento sul piano qualitativo. Ma, almeno, potremo vantarci d'avere più sede al ristorante che abitanti in città.» ■

Emanuele Bonati

Il Ramen (sotto) è un piatto giapponese ma di origini cinesi a base di tagliatelle di frumento servite con brodo di carne o pesce, maiale, alghe, cipolle verdi, salsa di soia o miso e altri ingredienti variabili.



Tra i ristoranti monotematici aperti a Milano, gettonatissimi quelli dedicati alle polpette e agli hamburger (di manzo, di pollo, di pesce, vegetariani).

E l'**Alta cucina**? Da un lato, c'è un gran movimento di chef e di stelle. Nuove tendenze si stanno delineando, come quella della "bistronomia" (neologismo da "bistrot" e "gastronomia"), giunta da noi qualche tempo dopo la sua affermazione in Francia: locali aperti da cuochi stellati, dai



Facebook: Cibi Lab

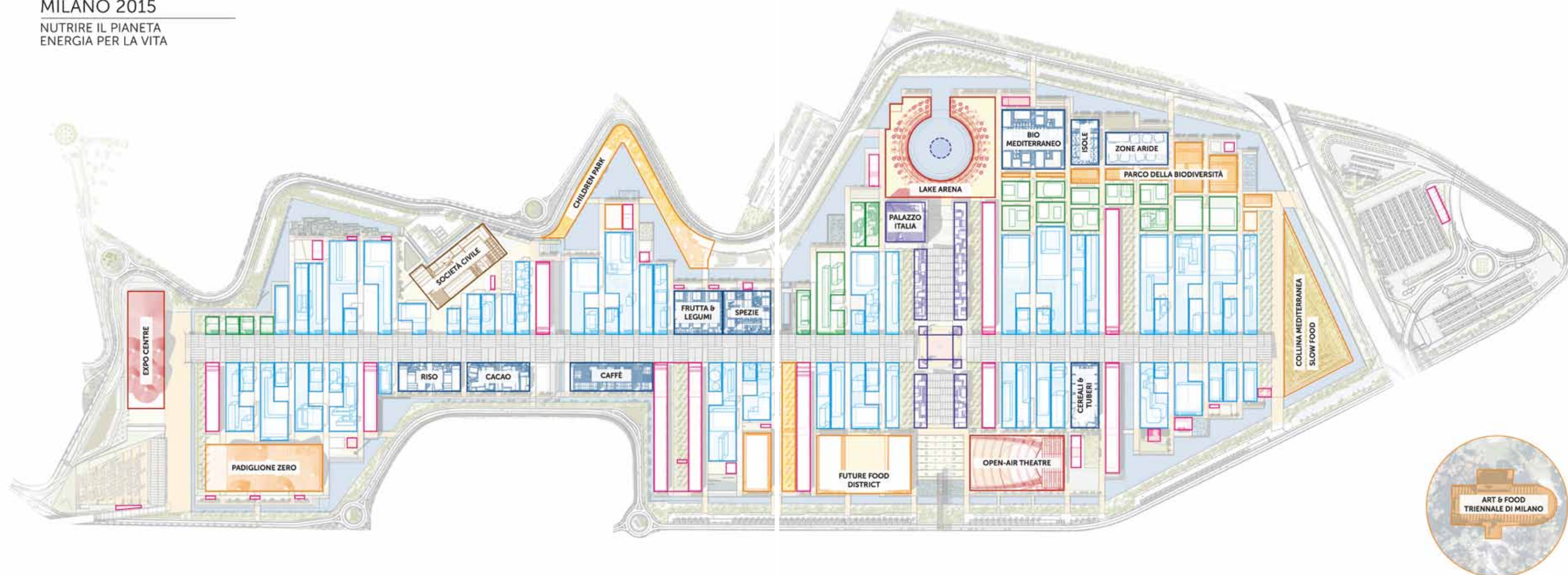
www.cibiexpo.it

9



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



LEGENDA:

AREE TEMATICHE

AREE EVENTI

AREE DI SERVIZIO

CLUSTERS

PARTECIPANTI UFFICIALI
CON PADIGLIONE PROPRIO

AZIENDE

PADIGLIONE ITALIA

SOCIETÀ CIVILE

L'area Expo

L'area espositiva è organizzata come un'isola circondata da un canale d'acqua ed è strutturata secondo i due assi perpendicolari della World Avenue, il decumano e il cardo, ripresi dall'architettura delle città romane.

Tutti i padiglioni nazionali sono affacciati sul grande viale principale, lungo 1,5 km e largo 35 metri, mentre quelli dedicati a Regioni e Province sono dislocati lungo il cardo, 325 metri di lunghezza per 35 metri di larghezza. Alla confluenza dei due

assi si crea una grande piazza, Piazza Italia, di 4.350 m². A nord del cardo sorge il Padiglione Italia che si affaccia sulla Lake Arena, un lago-arena di 98 metri di diametro. Nel lato sud, invece, sorgerà un Open Air Theatre da circa 10.000 posti. Agli estremi del decumano sono previsti da un lato una grande collina artificiale, dall'altro l'Expo Center, formato da tre blocchi funzionali indipendenti: auditorium (blocco sud), performance area (blocco centrale) e palazzo uffici

(blocco nord), per un totale di circa 6.300 m². I primi due blocchi sono progettati per essere smantellati alla chiusura dell'Expo, mentre il palazzo uffici sarà permanente. Lì vicino, il Padiglione Zero è dedicato alla narrazione della storia dell'uomo.

I due ingressi principali del sito, quello sud e quello ovest, presentano due passerelle per i collegamenti rispettivamente verso l'area della cascina Merlata e verso il polo extraurbano della Fiera di Milano. L'attività in cantiere

procede secondo programma: il viale principale, il Decumano, è delineato in maniera chiara. A dicembre 2013 sono state date in consegna le prime aree su cui i Paesi a breve inizieranno a costruire i padiglioni nazionali. È stata avviata la costruzione del Palazzo Italia. Sono cominciati gli scavi per i Cluster, l'Expo Center e l'Open Air Theatre. Procedono nel frattempo le attività di rimozione delle interferenze e le opere di realizzazione della Piastra. Sta procedendo nei tempi previsti la

realizzazione degli Spazi Tematici sul sito. L'allestimento dei Padiglioni dei Paesi è affidato ai Paesi stessi; gli spazi gestiti da Expo 2015 S.p.A. alla società stessa. La Cascina Triulza è la sede del Padiglione della Società Civile che sarà gestito dalla Fondazione Triulza, network di organizzazioni nazionali e internazionali del Terzo Settore.

Il sito espositivo di Expo Milano 2015 si estende su una superficie di circa 1,1 milioni di metri quadrati, in un'area a nord-ovest di Milano, lungo la direttri-

ce ideale che collega la Fiera di Rho a Malpensa. Il sito espositivo sarà illuminato grazie alle tecnologie più moderne installate da Enel (Smart Energy & Lighting Solutions Official Global Partner), che creerà una Smart Grid (rete d'informazione e di distribuzione che consente di gestire l'energia elettrica in modo intelligente) volta a ottimizzare l'utilizzo dell'energia nell'area espositiva. Tra le tecnologie previste: sistemi per la gestione e il controllo della rete elettrica, per l'integrazione

della generazione distribuita da fonti rinnovabili e per l'accumulo dell'energia elettrica. Sarà poi realizzata una vasta rete di illuminazione pubblica basata su tecnologia LED. Saranno messi a disposizione dei visitatori servizi di diversa natura – informativi, educativi, di intrattenimento, di ristorazione ecc. – grazie alle soluzioni tecnologiche sviluppate per la Digital Smart City del sito espositivo. Entro aprile 2015 saranno ultimati anche gli allestimenti del sito espositivo. ■

Dal 30 giugno in tutta Milano avviata la raccolta dell'umido

Dal 30 giugno i rifiuti organici domestici si raccolgono separatamente anche nell'ultimo quarto di Milano: la raccolta differenziata dell'umido è ora attiva sull'intero territorio cittadino.

Cosa mettere?

Principalmente gli scarti della cucina: avanzi di cibo, scarti di frutta, verdura, carne e pesce, gusci d'uovo, pane, pasta, riso, biscotti, farinacei, alimenti avariati senza confezioni, fondi di caffè, filtri di tè, tovaglioli e fazzoletti di carta usati o imbrattati con residui di alimenti, fiori recisi e foglie di piante d'appartamento. Per ulteriori informazioni consultare il sito **www.amsa.it**, sezione **dove lo butto**, oppure scaricare l'**App PULiamo** sul tuo smartphone o tablet.

Cosa non mettere?

Alcuni materiali compromettono la qualità della raccolta differenziata dell'umido. Bisogna fare attenzione a non inserire nel cestello contenitori di cibi (vasetti yogurt, buste mozzarella, confezioni affettati), carta per confezioni alimentari (carta oleata, plastificata o con alluminio), liquidi, olio, mozziconi di sigaretta, polvere o altri materiali di pulizia per i pavimenti e per la casa, prodotti chimici e plastica non compostabile (non certificata ai sensi della UNI-EN 13432-2002).

Cosa si ottiene dal recupero dell'umido?

Gli impianti di trattamento e recupero nei quali vengono inviati i rifiuti umidi raccolti a Milano producono fertilizzante naturale per le coltivazioni e consentono di recuperare energia rinnovabile mediante la produzione di biogas.

Info

Per maggiori informazioni sulla raccolta dell'umido e sui servizi dell'Amsa è sempre possibile telefonare al **Numero Verde 800.332299**, scrivere a **servizioclienti@amsa.it** o consultare la guida completa alla raccolta differenziata sul sito web **www.amsa.it** o l'**app PULiamo** per smartphone e tablet, disponibili in italiano e in nove lingue straniere (Arabo, Cinese, Cingalese, Francese, Inglese, Romeno, Spagnolo, Tagalog e Ucraino).



www.amsa.it
servizioclienti@amsa.it

Seguici su:



Facebook



Twitter



I SEGRETI DELLA SPESA

Il frutto tricolore: passione estiva

Anguria

Cocomero, melone d'acqua o anguria? Chiamatela come volete e vi risponderà con dolcezza, ma solo se sapete scegliere quella giusta. Fresca, dissetante e zuccherina l'anguria è il frutto estivo per eccellenza. Ne esistono più di 50 varietà, dalle forme disparate e dalla polpa rossa, bianca o gialla, con i semi neri o marrone scuro. È ottima come spuntino, come colazione o fine pasto. In Grecia la mangiano anche in insalata, condita con olio d'oliva e accompagnata con la feta, il tradizionale formaggio a pasta semidura. Per sceglierla bene bisognerebbe vederla tagliata in due: solo così, infatti, si può verificare il colore rosso vivace e la compattezza della polpa interna che deve essere succosa. Se presenta molti semi bianchi e la buccia è spessa più di 1 cm, significa che è ancora acerba. Se la comprate intera è meglio conoscere i trucchi per capire se è matura al punto giusto.

Occhio a...

Buccia: se si vedono striature con una sfumatura gialla significa che il cocomero è ben maturato a terra ed è stato raccolto nel momento giusto. L'an-

guria infatti quando viene colta smette di maturare. Inoltre deve risultare ben soda: se cede alla pressione delle dita significa che è troppo matura.

Picciolo: se notate la fuoriuscita di succo significa che il frutto è maturo e dolcissimo; se appare secco significa che il frutto è stato raccolto da tempo, anche da un paio di settimane.

Suono: "bussate" sulla buccia con le nocche delle dita; se l'anguria è buona avvertirete un suono sordo.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Acqua 92%
Proteine 0,6 g
Grassi 0,4 g
Zuccheri 7 g
Calorie 31

Melone

Ne esistono numerose varietà, sia estive sia invernali. Quelle estive compaiono sui banchi dei mercati già a fine maggio e continuano per tutta l'estate. Tra questi troviamo il melone reticolato o retato, con la buccia divisa in spicchi e la polpa rosa-arancione, e il melone cantalupo, che comprende la varietà Charentais, con la buccia liscia e la polpa arancione. Tra i me-

lioni invernali ci sono il galletto (forma allungata, buccia gialla e polpa bianca), il Santa Claus (forma allungata, scorza verde, striature gialle, polpa bianca) e l'Honey Dew (rotondo, scorza liscia verdina e polpa arancione, bianca o verde). Le varietà con la polpa bianca

sono più difficili da scegliere perché la buccia è più spessa ed è difficile capire il grado di maturazione. Ecco alcuni consigli per sceglierli correttamente.

Occhio a...

Profumo: deve essere dolce e persistente. Annusate l'estremità opposta all'attacco del picciolo, avvertirete un profumo inconfondibile. Vale però solo per i meloni gialli, quelli a buccia verde non hanno odore.

Consistenza: se provate a schiacciarlo, avvertirete il melone cedere leggermente alla vostra pressione, per poi tornare alla sua forma originaria.

Suono: ebbene sì, anche il melone parla! Se picchiate sulla buccia dovrete ottenere una risposta sorda, non un suono di "vuoto".

Picciolo: quando il melone è maturo al punto giusto, il picciolo, che lo teneva attaccato alla pianta, si stacca facilmente lasciando una cicatrice un po' infossata e fresca, con un collarino verde brillante; perciò se vedete meloni con il picciolo ancora attaccato o la superficie d'attacco secca e gialla, è probabile che siano stati raccolti acerbi.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Acqua 90%
Proteine 0,5-1 g
Grasso 0,1 g
Zuccheri 8-9 g
Calorie 35 g



Mitili ignoti

In Veneto li chiamano peoci, in Toscana datteri neri, nelle Marche sono i muscioli, ma quasi tutti le conosciamo con il nome di... cozze!

In verità si chiamano mitili e oltre a essere buoni, fanno bene alla salute. Contengono sali minerali come magnesio e potassio, molte vitamine (anche la C) e un'alta percentuale di acidi grassi polinsaturi (Omega-3). Fanno parte del gruppo dei Molluschi Bivalvi, cioè protetti da due valve (conchiglie) o Molluschi Lamellibranchi (per l'aspetto lamellare delle branchie). Le valve, con la caratteristica forma a goccia e il colore scuro, sono serrate grazie al muscolo interno, detto "mantello", che contiene gli organi (la parte da mangiare).

I mitili sono organismi filtratori, cioè ricavano nutrimento dagli organismi presenti nell'acqua marina e vivono ancorati agli scogli grazie al "bisso", un filamento proteico prodotto dall'animale. Le specie più conosciute sono il *Mytilus galloprovincialis*, la cozza più comune nel Mediterraneo, il *Modiolus barbatus*, detta volgarmente cozza pelosa, e il *Mytilus edulis*, la cozza atlantica. Poco distinguibile dalla cugina mediterranea, la cozza atlantica si differenzia per una forma più allungata e una tonalità più violacea delle valve rispetto alla cozza nostrana, tendente al viola scuro o nero. La differenza

del colore nella parte interna, il mantello, è dovuta invece al sesso dell'organismo: il rosa pallido è caratteristico dei maschi, mentre le femmine sfoggiano un mantello arancione acceso.

La mitilicoltura

L'allevamento dei mitili era praticato già dai Romani nel Golfo di Taranto. Oggi è attuato in molte zone lagunari e in aree riparate. Importanti sono gli allevamenti nel golfo di La Spezia e in provincia di Messina. Il ciclo d'allevamento dura all'incirca 14 mesi e la taglia minima consentita per la vendita corrisponde a un calibro di 5 cm. Una volta raccolti, i mitili subiscono un trattamento di depurazione: vengono lasciati in ammollo 24 ore in vasche di stabulazione per eliminare gli agenti inquinanti assorbiti dagli organismi. Questo passaggio è importante anche per debellare le sostanze tossiche prodotte dalle alghe (tossine algali), estremamente dannose per l'uomo. Dopo questo trattamento possono essere messe sul mercato.

Come scegliere le cozze

Le cozze vengono vendute sia fresche sia congelate, surgelate e in conserva. Il periodo migliore per mangiarle va da maggio a settembre, ma le trovate in tutte le stagioni. Per essere considerate fresche le cozze devono essere ancora vive e quindi devono avere le valve ben chiuse. Vi consigliamo di acquistarle il giorno stesso in cui desiderate cucinarle, in modo da evitare di tenerle in frigorifero. Meglio conservarle in una bacinella piena d'acqua corrente fino al



momento in cui le cucinerete. Essendo organismi filtratori continueranno a vivere e a nutrirsi. Le cozze che si apriranno andranno eliminate. Ricordatevi di controllare che sulla confezione sia descritta la provenienza, la data di raccolta e di confezionamento.

Come pulirle

Mettete le cozze a bagno in un catino con un filo d'acqua corrente; se sulla superficie delle conchiglie ci sono dei piccoli vulcanetti bianchi (i cosiddetti "denti di cane"), significa che le cozze sono di scoglio. Queste escrescenze possono essere eli-

Nei mercati di redistribuzione il prezzo medio delle cozze non supera i 3 euro al kg. Ormai in quasi tutti i banchi del pesce si trovano le cozze già pulite, ma è sempre meglio spazzolare la conchiglia prima della cottura.

minate raschiando la conchiglia con un coltellino. Strappate poi la barbetta (il bisso) con le mani e spazzolate le valve con l'aiuto di una spugna abrasiva per togliere eventuali altre impurità. Una volta risciacquate, sono pronte per essere cotte in pentola. Per farle aprire basteranno pochi minuti. ■

Chiara Porati



Voglia di gelato Riva Reno

A Milano, e non solo, è meta degli appassionati del gelato di qualità, ma come ha fatto, dal nulla, a diventare un marchio così famoso in Italia e all'estero?

Scegliere un gusto è davvero arduo. Conviene lasciarsi ispirare da quelle voglie improvvise che, dopo interminabili minuti col naso schiacciato sul vetro del bancone frigo, ti chiariscono le idee, finalmente. NewYork NewYork, Sweet Alabama o Gran Torino? Meglio tutti e tre! Nicola Greco, amministratore delegato della società Riva Reno, ci ha raccontato l'inizio di questa impresa.

Come si è evoluto, poi, il progetto?

Chiedemmo a Leonardo Ragazzi, della cremeria Funivia, di comprare le sue ricette, ma lui, invece, decise di unirsi al progetto insieme a un altro amico avvocato. Così, in quattro, creammo la società Riva Reno per portare sul mercato un gelato italiano di altissima qualità. All'inizio volevamo esportarlo direttamente negli Stati Uniti, poi capimmo che prima dovevamo affermarci come marchio qui a casa. E da allora la nostra missione, basata sul lavoro di squadra, è stata quella di far crescere Riva Reno.

Da dove viene il nome?

Al momento di creare la società pensammo a qualcosa che avesse attinenza con il gelato, ma erano tutti nomi troppo comuni, stra-usati. Allora decisi che ci voleva un nome d'impatto e pensai al nome del quartiere che attraversavo tutte le mattine



Poi in America ci siete arrivati?

Eh no... ci manca. In compenso abbiamo esportato Riva Reno a Sidney e a Malta. Ma in futuro... chissà!

Ok, parliamo del gelato. Quali sono le sue caratteristiche?

Il nostro è un gelato fatto con materie prime di altissima qualità e realizzato secondo antiche ricette che, negli anni, sono state rielaborate e affinate fino ad arrivare al risultato perfetto ed equilibrato di oggi. Utilizziamo zucchero di canna, latte e panna provenienti dalla Valle Stura, la nocciola gentile trilobata delle

Nicola Greco e la moglie Lynn Ya Ping hanno iniziato l'avventura per scommessa, spinti dalla voglia di cambiare vita e di investire in qualcosa di buono. Oggi Riva Reno è in sedici città italiane, tra cui Torino, Imperia, Firenze e Roma, e in due località estere a Sydney (Australia) e St. Julian's (Malta).

e cremosa. Inoltre, serviamo il gelato a una temperatura più alta rispetto alla norma, dando la sensazione di gustarlo meno freddo del solito, ma con una percezione del sapore più netta e piacevole.

Quanti gusti avete?

Esattamente 100, che alterniamo a seconda delle stagioni e dei gusti tipici del posto. Ma sono tutti sempre realizzati con ricette originali e precise al microgrammo. Non si può sbagliare!

Come riuscite a realizzare tutto con tanta esattezza?

Con un piccolo trucchetto! Ho semplicemente messo in atto le mie capacità tecniche e ho realizzato un software che controlla una bilancia computerizzata. È una specie di mini computer che ha in memoria tutte le 100 ricette: una volta selezionata quella che si vuol preparare, basta seguire le istruzioni. Se c'è un errore viene registrato, così che noi sappiamo che cosa è successo. È semplicissimo, tanto che per la formazione di un addetto alla preparazione del gelato ci mettiamo poco, una settimana. Diverso, invece, il discorso per il banconista.



Che tipo di addestramento fate ai vostri dipendenti?

Il banconista deve sapere tutto sui gelati, su ogni ingrediente, sulla preparazione; deve saper rispondere alle domande dei clienti e poi, ovviamente, deve realizzare un cono o una coppetta impeccabili. Ci vuole un po', perché il nostro gelato è molto morbido e quindi va adagiato con molta cura, come fosse una crema. Diciamo che per la preparazione completa di un collaboratore ci vuole un mese.

Quali sono i gusti Riva Reno?

Abbiamo Ricotta e fichi, fatto con ricotta di pecora proveniente da un piccolo produttore di Salemi (Trapani) con l'aggiunta di fichi interi cotti e caramellati al forno. Poi c'è Leonardo, gelato al pinolo mediterraneo arricchito con pinoli interi che tostiamo direttamente in laboratorio per esaltarne la croccantezza. Sweet Alabama, cioccolato e burro d'arachidi. NewYork NewYork, d'acero canadese biologico e noci pecan caramellate. GranTorino, creato per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia, inneggia all'unione fra Nord e Sud esaltando il sapore del gianduia fondente, realizzato con le migliori noccioline tonde gentili, con un pizzico di sale di Trapani. Ma ce ne sono tantissimi altri.

Si trovano anche gusti classici e gelati alla frutta, vero?

Certamente. Le creme sono quelle di sempre, ma preparate con ingredienti speciali, e poi ci sono i gelati alla frutta, fatti con i raccolti di stagione, senza aromi e marmellate, e soprattutto senza latte e derivati. In realtà, sono più sorbetti che gelati, sorbetti cremosi, grazie all'utilizzo della farina di carruba e delle alghe marine.

Rispetto ad altre note gelaterie, voi per che cosa vi distinguete?

Beh, diciamo che ogni marchio ha pun-

tato su un elemento distintivo, noi sulla freschezza. Non produciamo mai grandi quantità di gelato e comunque le dosi variano in base al gusto più richiesto, alla clientela, al giorno della settimana. Ma a fine giornata non deve rimanere mai, perché ogni mattina riprendiamo la produzione e se un gusto finisce già nel pomeriggio ci mettiamo subito al lavoro.

Insomma, un gran gelato, riconosciuto da tutti!

Già dal 2005 è stato segnalato dalle guide del Gambero Rosso e Il Golosario, poi nel 2008 ha ricevuto il premio "Migliore gelateria d'Italia" dell'associazione Golosaria e comunque tutte le gelaterie Riva Reno sono recensite dalle principali guide di viaggio. ■

Bianca Senatore



A caratterizzare il gelato è la cura nella ricettazione, il dosaggio equilibrato di zuccheri e grassi e la formulazione attenta che impediscono la formazione nel gelato di cristalli di ghiaccio. La consistenza è vellutata e cremosa e la temperatura più alta serve per esaltare i sapori.

Qual è la storia di questo gelato?

Tutto è cominciato per caso, come una sfida... Io lavoravo alla Ducati, ma a un certo punto ci furono cambi di direzione, e decisi di uscirne insieme a Carlo Di Biagio. Per un attimo pensai di tornare a fare il manager di un'azienda automobilistica, poi quella fantasia fu presto superata dal desiderio di cominciare qualcosa di nuovo. Quella del gelato è un'idea meditata insieme a mia moglie Lynn Ya Ping, che, essendo orientale, non amava creme e dolci a base di latte. Ma quando, un giorno, a Bologna, la portai alla Cremeria Funivia e vide il gusto al pinolo, che in Oriente è una leccornia, ne rimase impressionata. Da allora ogni settimana dovevo comprarle una vaschetta di quel gusto, da un chilo. Fu allora che ci venne in mente di creare un gelato di qualità da esportare negli Stati Uniti.

per andare al lavoro in azienda. All'inizio mi dissero che non era proprio una buona idea, dato che era un quartiere un po' malfamato, ma io lo adoravo ed ero convinto che avrebbe funzionato. Avevo ragione.

Dopo tutte le questioni burocratiche, dove avete aperto il primo punto vendita?

Nel 2005 decidemmo di inaugurare il marchio a Milano, anche se eravamo indecisi con Roma, ma io sono cresciuto qui e conosco meglio la città. E così l'avventura è partita in via Col di Lana, dove l'accoglienza è stata molto buona. I clienti hanno apprezzato il gelato e sono sempre tornati. Il successo ci ha incoraggiato e abbiamo aperto altre gelaterie in franchising a Torino, Chieri (Torino), Bordighera, Ferrara, Milano Marittima, Firenze, Pescara, Roma, Ostia, Asti, Pavia, Brescia e Bergamo.

Langhe, il pistacchio di Sicilia... insomma, tutte le eccellenze italiane, anche se non seguiamo per forza l'IGP (Indicazione Geografica Protetta) perché non è sempre garanzia di un sapore intenso e distinguibile. E invece a noi interessa essere netti: un gusto diventa Riva Reno quando a occhi chiusi si riconosce che cos'è! Il cioccolato, poi, è fatto con una miscela di cacao africano, soprattutto quello proveniente dalla Costa d'Avorio, che io trovo più amabile, meno acido e aspro, mentre l'extrafondente è del Madagascar.

E poi?

Seguiamo un dosaggio equilibrato di zuccheri e grassi e ciò evita che nel gelato si creino mini cristalli di ghiaccio. In questo modo si ottiene una consistenza vellutata

Intervista a mio suocero, degustatore di cozze crude

«Le cozze, in spiaggia, si mangiano crude, appena scaricate dalle barche!»

Parola di Vito. Fra tradizioni e divieti una passione ancora vivissima nel Mar Piccolo di Taranto

Vito Sgobio assicura che le cozze di Taranto sono «le migliori del mondo», tanto da non aver bisogno di alcun condimento.

Domenica, alzandomi dalla tavola di nonna Rosetta, cuoca dal 1950 nel suo ristorante ad Alberobello, posso dire di aver mangiato le stesse patate, riso e cozze servite al grande Eduardo de Filippo. Chiedo se mi dà la ricetta. Risata generale. La famiglia della mia fidanzata mi consola: «Figurati, quella nemmeno a noi l'ha mai detta!» La nonna, dopo qualche secondo di riflessione, alza lo sguardo fiero: «E a lui la dico!» Stupore generale. «Domattina vieni in cucina che ti mostro.» La mattina, la tavolozza di ingredienti era lì che mi aspettava. Ma non scriverò qui la ricetta segreta delle patate, riso e cozze di nonna Rosetta. La ricetta delle cozze di Vito, mio suocero, quella sì, la posso scrivere. «Ste, uno di questi giorni ti faccio assaggiare le cozze di Taranto. Le migliori del mondo.» «Una bella pepata?» «No no, crude!» «Cozze crude?! Ma sono pericolose!» «Macché pericolose! Se le raccogli nei posti giusti non sono pericolose.» «E come le cucini?» «Sono crude!» «Non le fai neanche bollire?» «Nooo!»

«Col limone sopra...» «Mannegghia! Cuss è proprie stued'ci! (scemo, ndr)» «E non fanno male?» «A me era venuto il tifo da ragazzino. Ma era il destino. Ho saltato un anno di scuola, e nella classe nuova ho incontrato mia moglie. Io e i miei amici andavamo di notte nel Mar Piccolo, il mare interno di Taranto, a prendere le cozze dagli allevamenti.» «E le mangi ancora?» «L'altro giorno entro in una pescheria. Il pescivendolo stava offrendo cozze fresche a un tizio. Dal mio sguardo ha capito come farmi diventare un cliente affezionato. Ci siamo messi comodi e ne abbiamo aperto un vassoio. Il "crudo di mare" da noi è un fatto culturale, sociale, economico. Fa parte della nostra storia. Pare che le cozze si allevino qui dal X secolo.»

Come si allevano?

«I vivai di mitili sono fatti da lunghi pali di legno di castagno

immersi per 2 o 3 metri, che fuoriescono dalla superficie per circa 1 metro. Tra i pali sono tese funi alle quali vengono appese le "reste", specie di reti dove crescono le colonie di cozze. Innestate a novembre, le cozze sono pronte dopo 14 mesi. Le cozze tarantine godono di due condizioni che le rendono uniche: prima di tutto, le reste di fibra vegetale utilizzate qui, oltre a essere coperte di micro-alghe, sono "riciclate" dai frantoi e dunque sono imbevute d'olio d'oliva. Il secondo ingrediente è l'acqua del Mar Piccolo, dove scorre anche acqua dolce da sorgenti sottomarine. Per questo le cozze del capoluogo pugliese sono inimitabili: non troppo grandi, dolci e delicate. Ricca di grassi "buoni", vitamine e sali

Rosetta Capotorto, storica cuoca del ristorante Lanzillotta di Alberobello (BA).

minerali, la "carne" del mitilo è un alimento molto nutriente.»

I pericoli?

«Le cozze coltivate in acque pure, secondo i criteri dettati dalla legge e dall'esperienza secolare dei mitilicoltori sono sane. Per evitare abusivismi e garantire sia i consumatori, sia i produttori onesti, si vuole istituire un marchio di qualità per gli allevamenti che si trovano in aree sicure. Un marchio che, esposto nei punti vendita, garantisca la tracciabilità del prodotto.» «Marchio e marketing possono aiutare. In Liguria hanno progettato un furgone Ape Piaggio attrezzato per preparare e vendere cozze in spiaggia.» «Sicuramente saranno buone quelle cozze, perché sono state impiantate in Liguria da noi tarantini, come in Veneto e in Sardegna. Ma sient' a me, per l'ultima volta: le cozze, in spiaggia, si mangiano crude, appena scaricate dalle barche, le uniche al mondo a procedere di poppa invece che di prua!» ■

Stefano Marras



L'ospite privilegiato della montagna

Ecco come si fa la spesa a 2400 metri d'altitudine. Al rifugio Brioschi sul cucuzzolo della Grigna Settentrionale, in provincia di Lecco, la spesa si porta volando



la prima costruzione, la "Capanna Grigna Vetta" (non molto distante dalla più antica Capanna Moncodine); ma è stato Luigi Brioschi (al quale il rifugio è intitolato) a finanziare l'ampliamento ultimato nel 1926. Purtroppo nel 1944 i Repubblicani (i fascisti che avevano aderito nel 1943 alla Repubblica di Salò) hanno raso al suolo la costruzione, ricostruita e inaugurata nuovamente nel 1948.



Il rifugio Brioschi è un'istituzione per gli alpinisti. Chi conosce la montagna lo considera un luogo privilegiato per la sua posizione e perché offre un servizio importante agli amanti delle escursioni: il riparo. Per arrivarci si raggiunge la vetta della Grigna, tra il lago di Lecco e la Valsassina. Si possono scegliere sentieri con vari gradi di difficoltà. In estate basta avere una buona forma fisica e una discreta conoscenza della montagna. D'inverno invece solo gli alpinisti esperti azzardano la salita.

La vista che si gode dalla vetta è unica e mozzafiato: si possono ammirare i laghi lombardi, la Pianura Padana e l'arco alpino a perdita d'occhio.

La storia del Brioschi ha inizio nel 1895, quando la sezione del CAI di Milano ha voluto La struttura odierna è frutto dell'ampliamento del 1995, avvenuto nel centesimo anniversario della prima costruzione. Ora è Alex a gestire il rifugio. Con amici e volontari si occupa dell'accoglienza e della cucina, offrendo un servizio di vitto e alloggio agli alpinisti.

Come si fa la spesa per un rifugio? Come fate rifornimento? Una volta le provviste si portavano con gli zaini, ora la spesa arriva in elicottero e in quantità maggiore. Abbiamo frigoriferi e freezer per conservare gli alimenti deperibili e una dispensa per il resto delle provviste. Spesso alcuni volontari, a piedi, ci portano il pane fresco, ma solo quando i sentieri sono praticabili.

Quante persone riuscite a ospitare? Il rifugio ha una capienza di 34 posti letto, compresi quelli di emergenza. Cuciniamo per tutti a pranzo, a cena e prepariamo anche la prima colazione.

Chi si occupa della spesa? Me ne occupo io. Abbiamo vari fornitori e compriamo rigorosamente i formaggi della valle. Fare rifornimenti è un po' più costoso che per un ristorante. Quando d'inverno tira vento e ci sono metri di neve, aumentano anche i costi dell'elicottero. Le condizioni meteo comunque sono decisive, estate compresa. Basti pensare all'afflusso di alpinisti. Quando piove nessuno fa una camminata fino in cima alla Grigna! Purtroppo non si può programmare con molto anticipo il rifornimento e non ci sono quindi giorni fissi in cui facciamo la spesa.

Il Brioschi è uno dei rifugi più amati dagli alpinisti. Per raggiungerlo si possono scegliere sentieri più o meno

impegnativi ed è anche possibile volare sulla vetta in elicottero decollando dalla Valsassina.



La Delegazione di Lecco dell'Associazione Italiana Sommelier organizza presso il rifugio Brioschi degustazioni

guidate di vini in vetta, privilegiando i vini naturali del territorio, accompagnati da pizzoccheri, polenta e selvaggina.



Che cosa acquisti?

Compro tutto ciò che serve a preparare i piatti del classico menu dell'alpinista: zuppe, pasta con sughi e ragù di carne, polenta, carne in umido e alla piastra, funghi, formaggi e crostate. Poi ci sono le bevande: vino, birra artigianale e acqua (essendo in vetta non c'è una fonte a disposizione, quindi va comprata in bottiglia). Per la colazione prepariamo il caffè (fatto rigorosamente con la moka), latte, tè e proponiamo pane, burro e marmellata.

Che tipo di energia utilizzate per cucinare e riscaldare il rifugio?

Il rifugio è riscaldato e alimentato da pannelli fotovoltaici. È autosufficiente, ma se dovesse mancare la corrente attiveremmo stufe a pellet, cucina a gas e riscaldamento a legna o a carbone; per ora, comunque, non è mai successo. Cerchiamo di non essere una presenza ingombrante per la montagna e di rispettare il posto in cui siamo ospitati. ■

Chiara Porati

Street food in Circolo

Un vero e proprio festival dedicato allo street food: tra pizza frita e kebab, crocchette e gelati, è stato presentato anche il nuovo libro di Rita Tersilla "Cucine di strada"

Si è svolto domenica 8 giugno, nella splendida cornice del Circolo degli Artisti di Roma, Street Food in Circolo: i migliori artigiani della ristorazione, provenienti da tutta Italia, si sono riuniti per far

Nonostante il caldo di inizio giugno, i primi partecipanti sono arrivati muniti di plaid e hanno conquistato il loro angolo di giardino per godersi l'estate, il sole ma soprattutto il cibo. La festa è continuata



Rita Tersilla, esperta enogastronomica dei Sarti del Gusto e organizzatrice del festival Street Food in Circolo, ha presentato il suo nuovo libro "Cucine di strada": non solo un libro di ricette, ma un racconto di luoghi e tradizioni, spesso rimaste pressoché invariate nel tempo, a dimostrazione che l'autentico cibo di strada resiste alle nuove proposte delle grandi catene commerciali e dei fast food.



carattere popolare e verace, patria del caciucco, del riso al nero, delle triglie alla livornese e del 5 e 5, il cibo di strada per eccellenza di questa città. Si tratta di un panino farcito con la "torta", che non è altro che un modo diverso di chiamare la farinata genovese (focaccia di farina di ceci e olio). Il nome deriva dalla consuetudine di mangiare la torta come companatico del pane; entrambi gli ingredienti venivano venduti a peso e al tortaiolo (il venditore di torte) si chiedevano 5 centesimi di pane e 5 centesimi di torta.

Lazio

La pizza bianca ripiena è tipica di Roma. Altro companatico di origine laziale è fichi (con o senza buccia) e prosciutto. Se qualche romano vi dice "mica è pizza e fichi" significa che vi sta parlando di qualcosa che possiede un valore importante a differenza della pizza che è fatta con ingredienti poveri e dei fichi che in passato erano considerati il pane dei poveri.

Per chi ancora non sa che cos'è un Trapizzino...

Un prodotto street food nato nella capitale: la pasta è quella della pizza ma la forma è quella di una tasca triangolare che può essere riempita con ogni bendificio: coda alla vaccinara, lingua in salsa verde, padellaccia di maiale, parmigiana, polpette al sugo, seppie con piselli, trippa alla romana... e chi più ne ha più ne metta.

Dove trovarlo

Trapizzino Ponte Milvio
piazzale Ponte Milvio 13, Roma

Trapizzino Testaccio
via Giovanni Branca 88, Roma

Puglia

Altamura è famosa per il pane DOP, ma ora lo è ancora di più grazie al film di Nico Cirasola "Focaccia Blues". Il film racconta la magica storia del piccolo forno di Altamura che mise in crisi il colosso dei fast food. Una favola a lieto fine dove la focaccia made in Italy ha "mangiato" l'hamburger a stelle e strisce. La storia ha



La pizza frita è tipica di Napoli: è nata nel dopoguerra per rimediare alla povertà degli ingredienti principali (mozzarella e pomodoro).

degustare ai visitatori le specialità del cibo di strada. All'apertura dei cancelli a metà pomeriggio le friggitrice erano pronte e l'olio cominciava a sfrigolare: olive ascolane, cremini, supplì, pizza frita... E per i (pochi) non amanti del fritto: Trapizzini croccanti al forno e sulla brace kebab di pecora (come vuole la tradizione).

fino a tarda notte quando i ragazzi più giovani hanno preso il posto delle famiglie. Tra un'esperienza gastronomica e l'altra, ha trovato spazio anche un piccolo momento culturale con la presentazione del libro *Cucine di Strada. Luoghi e ricette del cibo popolare in Italia* di Rita Tersilla, edito da Edizioni Estemporanee (2014), scritto per far vivere al lettore le atmosfere, i richiami, gli odori delle piazze, porti, vie delle città italiane dove si mangia per strada. Ne presentiamo qui alcuni estratti: un vero e proprio tour

"Cucine di strada" raccoglie 70 ricette di street food italiano, tutte sperimentate dall'autrice Rita Tersilla dopo un lungo lavoro di ricerca "sul campo".

su e giù per l'Italia a caccia di golosità "street"! ■

Veneto

Venezia città di ponti, di campanili e di campane, di canali e di gondole, di calle e campi, di locali e aperitivi, di bacari e di ombre. [...] I bacari erano vignaioli o vinai ambulanti che si recavano a Venezia, con le botti piene di

vino per venderlo alla mescolta in piazza San Marco. Una volta arrivati nella piazza, per non rovinare la merce, spostavano il loro carretto all'ombra del campanile. Fu così che i clienti che volevano un bicchierino di vino dicevano "andiamo all'ombra" fino a quando, per abbreviare i dialoghi, il bicchierino di vino acquistato dai bacari divenne l'ombra. Un'ombra non si prende mai da sola, ma si accompagna sempre con un cicheto, piccolo stuzzichino tradizionale della cucina veneziana.

Una frittura di pesce nel tipico cono di carta paglia: un cibo di strada che, con qualche differenza nelle varietà di pesce, è presente da Nord a Sud.

Friuli Venezia Giulia

Come retaggio delle usanze Austro Ungariche, i buffet sono diventati un'istituzione di cui i triestini vanno fieri tanto che se gli viene chiesto per strada un parere, ti rispondono: "Coss' te credi, g'avevo inventato el fast food molto prima dei americani, noi".

Liguria

Un tipico menù giornaliero della cucina di strada potrebbe partire dalla colazione con la fugassa, una focaccia bianca soffice, alta circa 2 centimetri, morbida, lucida di olio ligure. Viene sfornata a tutte le ore del giorno e della notte. I genovesi iniziano la giornata mangiandola la mattina con il caffè e continuano fino a tarda sera.

Toscana

Livorno, una città di porto, città aperta e multietnica, ma nello stesso tempo con un

Gli arancini (o "le arancine") di riso sono uno dei vanti della cucina di strada siciliana: la ricetta tradizionale prevede un ripieno di ragù e piselli.

Campania

La pizza frita è un'altra testimonianza della creatività del popolo napoletano nel periodo post bellico: per ovviare alla povertà e alla mancanza degli ingredienti principali (mozzarella e pomodoro) si mise a friggere l'impasto della pizza e venderla ancora calda con banchetti di fronte a casa.

fatto il giro del mondo, qualcuno dice che non sia vera, altri giurano che lo sia.

Sicilia

Molti ambulanti si sono trasformati in focaccerie, dove si può gustare serviti ai tavoli le "vastedda" [pagnotte che si usano nel tipico "pane con la milza", ndr] dopo aver risposto alla semplice domanda: "A vuoi schitta o maritata?". Schitta solo con le carni previste oppure maritata dove viene aggiunta anche la ricotta. ”

Quando il cocktail non è... Sbagliato

Estate... tempo di aperitivi all'aria aperta, serate divertenti e cocktail colorati, freschissimi, dai nomi curiosi ed esotici. Ma sappiamo davvero tutto di quello che beviamo?

Del mondo del *beverage* ci racconta qualcosa Emilio Soggi, barman esperto, vincitore nel 2011 del Concorso Nazionale per Barman Professionisti "Di che colore è il tuo Martini?" con il drink *Sweet&Chic*. Nello stesso anno è stato finalista al Concorso Nazionale organizzato da *Bargior-nale* "Cocktail Roma" con il drink *Next Empire*.

Quali sono i cocktail più alla moda, in questo momento?

Senza dubbio quelli che si rifanno alla storia e a culture lontane, come quella polinesiana. Quindi sono cocktail esotici, che utilizzano ananas, passion fruit e tanti altri frutti che pian piano si stanno inserendo sempre più nel mondo *beverage*. Ma tornano in voga anche cocktail che ricordano gli albori della miscelazione, quelli che si rifanno al periodo proibizionista e anche post Grande Guerra. Mi riferisco, per esempio, al *Sazerac*, nato nel 1830, grazie al farmacista Antoine Pechaud, che aveva inventato per i suoi clienti una bevanda energetica a base di Cognac, una miscela segreta dei suoi bitter, zucchero e acqua. O all'*Aviation*, creato nel 1916 da un barman di un circolo di ufficiali d'aviazione che lo preparò in onore dei piloti inglesi, e in generale a tutti i *Sours*, realizzati con base di whisky più liquore,



Emilio Soggi è di Cava de' Tirreni (SA) ma ha lavorato in giro per l'Italia diventando sempre più esperto di cocktail, della loro

storia e di tanti aneddoti curiosi. Per le sue creazioni utilizza sempre materie prime di alta qualità e il risultato è perfetto.

meno di un secolo dopo, a Milano, Gaspare Campari, proprietario di una bottega in piazza Duomo e più tardi in Galleria, inventò il celeberrimo *Bitter*. Solo per caso un oste miscelò le due bevande e si rese conto che il gusto era davvero molto buono. Lo servì ai suoi clienti che lo chiamarono *Milano-Torino*, in onore delle due città da cui tutto era nato. Oggi questo cocktail è conosciuto come *Americano*, in onore del pugile Primo Carnera che nel 1933 divenne campione mondiale dei pesi massimi al Madison Square Garden di New York. Il *Negroni* non è altro che una versione differente dell'*Americano*. Fu creato a Firenze nel 1920 appositamente per il conte Camillo Negroni, che in memoria dei suoi viaggi in Inghilterra fece sostituire nelle stesse parti il Gin alla Soda. Da qui il nome che tutti conosciamo. Lo *Sbagliato*, invece, nasce intorno agli anni '70 al Bar Basso di Milano, quando per errore si sostituì il Gin con il Prosecco.

C'è tanto da sapere sui cocktail che beviamo...

In omaggio a Crotone, dove sta lavorando, Emilio ha creato un nuovo cocktail estivo. Si chiama Achinòs ed

è a base di vodka, succo di arancia e limone, zucchero bianco, polpa di riccio di mare e prosecco brut.

Questo mondo è pieno di storie e s'impazzisce nel cercare di rintracciare la vera paternità di ogni drink. Si dice che il *Mai Tai* fu ideato nel 1944 al Trader Vic's, un ristorante di Oakland, in California. In occasione dell'arrivo da alcuni amici di ritorno da Tahiti, il barman Victor J. Bergeron creò questo cocktail e uno di loro, al primo assaggio esclamò: «Maita'i roa aei!» (letteralmente "molto buono" in tailandese). Ma ci sarebbe da dire tantissimo anche su *Mojito*, *Daiquiri*...

Secondo te i giovani sono consapevoli di quello che bevono?

I ragazzi vanno educati: devono capire quanto sia delicato, vasto e interessante il mondo dei miscelati e che lo "sballo" è spesso terribilmente lontano dal concetto di

alla portata di tutti, a discapito non solo del risultato finale, ma anche della salute dei bevitori. Se l'alcol non è buono, lo stomaco fa male, se è annacquato l'effetto è ritardato e se ne bevono di più per raggiungere l'euforia. Ricordiamoci sempre che bere è un piacere della vita e allora rendiamolo davvero tale!

Un'ultima domanda: gradazione



di cui per la prima volta ha parlato il barista americano Jerry Thomas, nel libro del 1862 *How to mix drinks*.

Poi, però, ci sono i grandi classici: Negroni, Sbagliato, Martini... da dove nascono queste ricette?

Sicuramente questi sono drink che non

tramonteranno mai, perché in tutto il mondo bere un *Negroni* o uno *Sbagliato* che sia, o un *Martini*, tanto citato anche sui grandi schermi, è sinonimo di eleganza, d'italianità e quindi di stile...

Ma come sono nati?

Nel 1786, a Torino, Benedetto Carpano creò il Vermut e all'inizio c'era chi lo usava come curativo e lo vendeva nelle farmacie. Poco

Da sinistra: Daiquiri, MaiTai, Mojito e Negroni. Sono tutti cocktail molto famosi e molto estivi, tra i più ordinati durante gli aperitivi serali.

Molti sono attratti dall'origine di questi drink e infatti spesso ne ordinano anche di inusuali, non tanto di moda ma molto buoni.

"piacere". Penso che i barman devono essere professionali e competenti e guidare anche nella scelta dei cocktail, così da rendere i clienti più consapevoli del loro consumo. Se i primi "irresponsabili" stanno proprio dietro i banconi, va da sé che si butti giù di tutto, giusto per perdere il controllo. Quindi, io dico: «a ognuno il suo lavoro e largo alla professionalità».

Quanto contano le materie prime? Beh, sono alla base di un'ottima riuscita. La qualità si paga, ma in Italia, oggi, si preferisce il basso costo rendendo i cocktail più

costante? A salire? A scendere? Come fare per non ubriacarsi?

Innanzitutto bisogna bere bene, con tanto ghiaccio per tenere quanto più bassa la temperatura di ciò che si ha nel bicchiere. Poi che sia costante, a salire o scendere non ha grandissima importanza, tutto è soggettivo. L'importante è accompagnare un buon drink anche con un buon food. Diciamo che un barman che si rispetti consiglia il suo cliente e costruisce con lui la giusta strada da percorrere, per lasciargli il sorriso sulle labbra e garantirgli una bella serata. Farlo ubriacare, per me, sarebbe una sconfitta. ■

Bianca Senatore

Banchieri svizzeri dal 1873

Giovedì 18 settembre 2014
Ore 14.30 – 16.30
CIS Centro Studi d'Impresa
Via Privata della Rocca, 20
Valmadrera, Lecco

Architettura e Arte in armonia con la Natura

Il patrimonio culturale architettonico e artistico spesso è minacciato dalla vita sociale ed economica dei nostri giorni. Solamente vegliando alla conservazione dei beni e monitorando lo sviluppo delle nuove opere, possiamo impedire l'impoverimento e la decadenza delle nostre ricchezze culturali. La conservazione delle opere artistiche di ieri unitamente alla creazione delle nuove opere di domani nel rispetto dell'ambiente e della natura, saranno il tema della conferenza.

Coordinatore:

Dott. Giacomo Corno, Presidente del CIS

Relatori:

Dott. Giuseppe Canova, Direttore Branch Chiasso

Dott.ssa Francesca Martinoli, Head of Art Management BSI

Arch. Margherita Visconti del Favero, Responsabile Coordinatrice dei Delegati Ambiente FAI Lombardia

Aperitivo al termine dell'incontro.

Iscrizioni entro il 12 settembre 2014
ciscorno@ciscorno.it, tel. +39 0341 583222

BSI

CIS centro studi e ricerche d'impresa

Con la collaborazione di

FAI
Fondo Ambiente Italiano

BSI Europe SA
Succursale italiana
Via Turati 9
20121 Milano
tel. +39 02 722 2271
www.bsi-europe.it

BSI SA Chiasso
Corso S. Gottardo 20
6830 Chiasso
tel. +41 (0)58 809 61 11
www.bsi-bank.com

TENDENZE

La grande ricchezza

Carote gialle, arancioni o viola, carote viola screziate di giallo, cavoli con foglie frastagliate e il probabile progenitore del cavolo broccolo: straordinari ortaggi pugliesi a rischio di erosione genetica. Ma ora nelle attenzioni di un progetto di recupero a cura di BiodiverSO



I Mùgnuli. Noti anche come Mùgnoli, sono ortaggi rari coltivati in Salento. Simili al cavolo

broccolo, hanno però un'infiorescenza più piccola e compatta. In cucina si utilizzano sia le foglie sia

le infiorescenze, preferibilmente nella stagione invernale da novembre a marzo.

Le Carote di Polignano e di Tiggiano, il Cavolo riccio e i Mùgnoli sono quattro delle decine di varietà locali che il progetto "Biodiversità delle specie orticole della Puglia" (BiodiverSO) sta recuperando per poterle caratterizzare e salvaguardare.

Le Carote di Polignano sono coltivate in un'area molto ristretta, vicino a Polignano a Mare. La grande varietà di colori, dal giallo al viola è determinata dalla selezione dei semi fatta direttamente dai contadini e non stabilizzata dall'industria sementiera. Coltivate in terreni sabbiosi dalla salinità media piuttosto alta, per le irrigazioni con acqua salmastra, sono raccolte a mano da novembre a maggio.

Che cos'è la biodiversità

La biodiversità è l'intera variabilità delle forme di vita. È un complesso di comunità di piante, animali, insetti, microrganismi e altri organismi viventi in continua evoluzione, che interagiscono con il loro ambiente.

Prima del 1986 il termine non esisteva. È con il Forum Nazionale sulla Biodiversità, tenutosi a Washington dal 21 al 24 settembre di quell'anno, che fa la sua prima apparizione in pubblico. Saranno poi gli atti del simposio, pubblicati nel 1988, a dare notorietà e rilevanza internazionale alla parola.

L'importanza della biodiversità è immensa. È dimostrato che gli ecosistemi con maggior numero di specie si conservano meglio. Purtroppo oggi se ne parla perché la biodiversità sta scomparendo sotto la minaccia delle attività dell'uomo.

Dalla Puglia un progetto virtuoso

Il progetto BiodiverSO, coordinato dall'Università di Bari, coinvolge 14 partner pubblici e privati ed è stato finanziato dalla Regione Puglia con altri quattro progetti integrati, appunto, per recuperare il patrimonio di biodiversità di ortaggi, vite, ulivo, fruttiferi, leguminose e cereali da granella pugliesi.

La Puglia destina alla coltivazione di ortaggi il 22% della superficie nazionale

Le Carote di Tiggiano sono molto simili nell'aspetto a quelle di Polignano, ma la colorazione è

sempre screziata di violetto. Sono un "ecotipo" coltivato a Tiggiano, in provincia di Lecce.

ed è ai primi posti a livello regionale per molte produzioni. Ne citiamo solo alcune: cima di rapa, sedano, prezzemolo, pomodoro da industria, carciofo, patata precoce e asparago. Una grande ricchezza di varietà locali, selezionate nel corso dei secoli dagli agricoltori.

Gli ortaggi per i quali il legame con le tradizioni pugliesi è molto forte appartengono alle famiglie delle Apiacee (ad esempio, Carota di Polignano, Carota di Tiggiano), Liliacee (Cipolla di Acquaviva delle Fonti, Cipolla bianca di Margherita), Brassicacee (Cima nera, Cavolo riccio, Mùgnoli, decine di varietà di cima di rapa), Cucurbitacee (meloni immaturi, meloni d'inverno e zucche), Leguminose (fagiolino dall'occhio), Asteracee (cicorie catalogne – Cicoria di Molfetta, Cicoria di Galatina, lattuga, carciofo), Solanacee (Pomodoro Regina, Pomodoro di Morciano, Pomodoro da serbo).

Il motivo di un così ampio patrimonio di biodiversità è da ricercare nell'eterogeneità ambientale del territorio e nella sua storia, nel corso della quale si sono succedute varie dominazioni e diversi popoli, spesso depositari di lontane civiltà agricole.

Visto da vicino

Il progetto BiodiverSO sta studiando l'agrobiodiversità degli ortaggi pugliesi; cioè la diversità dei sistemi agricoli coltivati. Le attività di studio comprendono ricerche di etnobotanica, recupero delle risorse genetiche, conservazione *ex situ* e *in situ*, caratterizzazione ed eventuale risanamento fitosanitario. L'avanzamento del progetto può essere seguito su internet all'indirizzo www.biodiversitapuglia.it. Pillole informative sulla biodiversità degli ortaggi sono fornite nella pagina Facebook del progetto (<https://www.facebook.com/BiodiverSO>). ■

Pietro Santamaria
Coordinatore del progetto BiodiverSO

Facebook: Cibi Lab

www.cibiexpo.it

25

Basta intrusi nella dispensa

Nuove funzioni per gli oli essenziali di piante aromatiche: un metodo naturale per tenere lontani gli insetti

L'Istituto Superiore della Sanità (ISS) effettua spesso revisioni di analisi di campioni alimentari non regolamentari. La diagnosi delle infestazioni è molto importante per garantire l'igienicità della filiera di ogni alimento.

Gli oli essenziali di piante aromatiche sono una complessa miscela di sostanze volatili, prodotte dalle piante con la finalità di richiamare gli insetti impollinatori e proteggersi da quelli nocivi. Nell'ultimo decennio gli oli essenziali, che trovano tradizionalmente impiego in cosmetici, negli alimenti e in fitoterapia, sono studiati anche come metodo alternativo per combattere gli insetti dannosi per le derrate alimentari.

La bioattività degli oli essenziali

Gli insetti delle derrate (comunemente detti farfalline, tonchi, ecc.), presenti anche nelle dispense casalinghe, attaccano non solo cereali e legumi, ma anche pasta, biscotti, tè, spezie e ogni sorta di prodotto secco. Gli oli essenziali, per le loro proprietà insetticide e repellenti potrebbero essere un ottimo sistema naturale, privo di tossicità per l'uomo, per proteggere

dispense e magazzini. Negli ultimi anni, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, vengono condotte ricerche sulla bioattività degli oli essenziali e dei loro componenti chimici per mettere a punto un sistema in grado di contenere il problema delle infestazioni di insetti delle derrate alimentari. Le ricerche finora svolte hanno evidenziato che alcuni, tra le decine di oli e loro componenti chimici testati, esplicano un notevole potere repellente nei confronti dei principali insetti infestanti le derrate, presentando nel contempo aromi gradevoli (gran parte degli oli essenziali presentano profumazioni decise o sgradevoli all'odorato, risultando poco compatibili con i cibi). In particolare, sono risultati molto promettenti gli oli di finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.), luppolo (*Humulus lupulus* L.) e lentisco (*Pistacia lentiscus* L.).

Gli artropodi infestanti le derrate alimentari sono di circa 800.000 specie diverse. Sopra un coleottero con il rostro; infesta in genere i cereali.

Pasta profumata, pasta salvata

Tra le possibili applicazioni dei risultati di queste ricerche, di grande interesse è l'utilizzo degli oli essenziali e dei loro composti in pacchetti e imballaggi a prova d'insetto per la pasta. La pasta di grano duro, infatti, cibo simbolo della tradizione e delle abitudini alimentari italiane, è prodotta ed esportata in tutto il mondo in grande quantità e viene stoccata in magazzino anche per lunghi periodi (fino a 2-3 anni). Un singolo insetto che riesca a penetrare in un pacco di pasta può colonizzare velocemente l'intera confezione e danneggiare seriamente non solo la qualità del prodotto, ma anche l'immagine dell'azienda produttrice, con conseguenze

Insetti e acari negli alimenti possono causare danni anche seri alla salute umana: dalle allergie ai disturbi digestivi, alle lesioni della mucosa intestinale.

economicamente gravi. Per questi motivi, la messa a punto di soluzioni eco-compatibili e senza rischi per la salute umana, basate sull'utilizzo di sostanze naturali come gli oli essenziali, non può che suscitare un forte interesse da parte delle industrie del settore alimentare. Oltre che per il packaging, le stesse sostanze potrebbero inoltre essere utilizzate per trattamenti murali in depositi e magazzini, oppure in diffusori collocati all'interno delle dispense casalinghe al fine di costituire un deterrente per l'ingresso degli insetti. ■

Stefano Bedini, Barbara Conti, Francesca Cosci
Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-ambientali
Università di Pisa



© CHIMA VISCONTI

Le cucine italiane? Non sono da incubo

Incontro ravvicinato con il conduttore del celebre programma in onda su FOX Life. Chiedergli un consiglio può essere davvero utile, ma niente lacrime se la risposta è brutale

Lo chef Antonino Cannavacciuolo, star del programma *Cucine da incubo*, non ha peli sulla lingua e non esita a urlare (anche con qualche efficace parolaccia) pur di correggere gli errori che si commettono nei ristoranti italiani. Nonostante l'aspetto burbero, però, Cannavacciuolo è una persona piacevole. Sempre pronto a dare suggerimenti a chi li chiede, le sue risposte, credeteci, sono concise ma efficaci.

Dove nasce la sua passione per la cucina?

La passione per la cucina mi si è cucita addosso crescendo: a casa mia, tra mamma, nonna e zie sono sempre stato a contatto con la tradizione e i prodotti della mia terra. Non credo avrei potuto prendere una strada differente, il mondo della cucina mi ha sempre affascinato e incuriosito. **Durante il programma, si è davvero stupito degli errori e delle cucine da incubo?** Mi hanno colpito tantissimo la sofferenza e la difficoltà delle persone nell'accettare le critiche che interferivano con comportamenti ed errori consolidati nel tempo.

Ha notato differenze con il programma americano condotto da Gordon Ramsay? In Italia c'è più attenzione, oppure la situazione è ugualmente "disperata"?

Credo che la cucina italiana, in genera-

le, sia molto diversa da quella americana. Forse noi siamo più attenti alle tradizioni. **Come sono le cucine da incubo nelle nostre case?**

Credo che l'incubo peggiore sia la conservazione e l'utilizzo delle materie prime.

Quali sono gli errori più comuni?

Comperare frutta e verdura fuori stagione, utilizzare prodotti congelati, perdendo il gusto e le caratteristiche delle materie prime.

Qualche suggerimento per correggerli?

Credo sia importante basarsi sulla stagionalità del mercato, non riempire il frigorifero con prodotti destinati a rimanere per mesi congelati: meglio fare la spesa una volta in più e comperare solo il necessario.

È importante gestire bene l'economia in cucina?

Credo che fare la spesa in modo corretto sia il punto di partenza fondamentale per evitare cucine e frigoriferi da incubo.

Ci dia una ricetta al volo per un piatto raffinato e squisito da preparare a casa.

"Linguine di Gragnano" in salsa di pesce
Far rosolare due spicchi d'aglio, aggiungere calamari tagliati a rondelle e spadellarli velocemente. Aggiungere il fumetto (brodo di pesce ristretto, ndr), l'olio extra vergine d'oliva, sale e pepe. Cuocere le linguine in acqua salata e finire la cottura in padella. A cottura ultimata aggiungere i calamari, il prezzemolo e i pomodorini. Con l'aiuto di un colapasta e di una pinza fare un nido e posizionarlo al centro del piatto. Attorno alle linguine aggiungere la salsa di pane (pane a cubetti, tostato in forno, saltato in padella con scalogno, aromi, brodo di pollo e vino bianco e frullato alla fine); infine posizionare i calamari sopra le linguine. ■

Bianca Senatore



Gli errori più comuni? Secondo lo chef Cannavacciuolo comperare frutta e verdura fuori stagione, utilizzare prodotti congelati

e conservare male alimenti deperibili come pesce e carne, che hanno bisogno anche di essere consumati nei tempi previsti.



The ITALIAN



See more on housegrafik.com

HouLe
GRAfik

MULTIDISCIPLINARY CREATIVE AGENCY

A PROPOSITO
DI ACQUA

400 sorsi per il Milano Film Festival

Un concorso per cortometraggi dove l'acqua è protagonista: è la novità della 19ª edizione del Milano Film Festival

Tutte le proiezioni e gli eventi della diciannovesima edizione del Milano Film Festival si terranno in sette luoghi d'eccezione: Teatro Studio Melato, Teatro Strehler, Parco Sempione, Triennale di Milano, Spazio Oberdan, Auditorium San Fedele e Cascina Cuccagna.

L'acqua è una **risorsa essenziale** per la vita del Pianeta. In questi ultimi anni tanto si è raccontato e scritto, anche al cinema, dell'emergenza acqua, dello spreco e dell'uso sconsiderato che se ne fa. Ma raramente si presta attenzione a quanto l'acqua sia presente nella nostra vita quotidiana, al ruolo essenziale che ha anche nei contesti urbani, ai suoi molteplici utilizzi e alla sua **componente di socialità**: dai lavatoi alle fontane, sono tanti i luoghi legati all'acqua che creano comunità, attorno a cui fioriscono storie, si fanno incontri, nascono o finiscono amori...

Il concorso per cortometraggi **"I 400 sorsi"**, indetto dal Milano Film Festival in collaborazione con Metropolitana Milanese e Gruppo CAP, è nato proprio per raccontare queste storie, tutte diverse ma con un filo conduttore comune: l'acqua è un bene di cui non potremo mai fare a meno. I cortometraggi sono già al vaglio della commissione giudicatrice e saranno presentati in una proiezione speciale durante la diciannovesima edizione del Milano Film Festival (4-14 settembre 2014). Da ottobre i film selezionati saranno disponibili su una piattaforma online: il pubbli-

co potrà vederli, commentarli e condividerli. Una giuria composta da rappresentanti di Milano Film Festival, Metropolitana Milanese e Gruppo CAP decreterà il film vincitore, a cui verrà assegnato un premio di 2.000 euro.

Per avere aggiornamenti e ulteriori informazioni sulla proiezione dei filmati, è consigliabile consultare i seguenti siti: milanofilmfestival.it, metropolitanamilanese.it, milanoblu.com ■

Chi è Metropolitana Milanese

Controllata dal Comune di Milano, Metropolitana Milanese S.p.A. 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. Dal 2012 MM ha creato MilanoBlu, il marchio dell'acqua di Milano (la prima città in Italia a dare un nome alla propria acqua con un brand e un sito dedicato). Metropolitana Milanese S.p.A. 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.

 **METROPOLITANA MILANESE SPA**



Il servizio idrico in un touch

È nata Acca2o: la nuova APP del Gruppo CAP che offre utili servizi legati all'acqua di rete

Si chiama "Acca2o" ed è la nuova APP del Gruppo CAP, disponibile sugli APP Store da fine aprile. Interfaccia semplice e immediata, grafica colorata, Acca2o offre tanti servizi utili ai clienti del Gruppo: l'applicazione permette di tenere sotto controllo i consumi dell'acqua, verificare i pagamenti, comunicare l'autolettura, leggere l'etichetta dell'acqua di rete, accedere ai contatti per l'assistenza.

La nuova APP per smartphone e tablet è gratuita e compatibile con Android e Ios (Apple). Presto Acca2o verrà implementata con la possibilità di trovare sulla mappa del territorio le Case dell'Acqua realizzate dal Gruppo CAP e gli sportelli aperti nei Comuni serviti, per essere sempre più in linea con la TAP Policy: Transparency,

Accountability e Participation (trasparenza, responsabilità e partecipazione), le parole chiave che contraddistinguono la politica del Gruppo CAP nel rapporto con i Comuni e i clienti, per offrire un servizio sempre più efficiente, a misura di cittadino. ■



Chi è il Gruppo CAP

Il Gruppo CAP, composto dalla capogruppo CAP Holding e dall'azienda operativa Amiacque, è una realtà industriale interamente pubblica, che gestisce il servizio idrico integrato in provincia di Milano, Monza e Brianza, Pavia, Varese, Como, secondo il modello *in house providing*, ovvero garantendo il controllo pubblico degli enti locali.

Per effetto della recente aggregazione delle aziende lanomi, Tam e Tasm in CAP Holding, oggi il Gruppo CAP, per dimensioni e patrimonio, si pone tra le più importanti monoutility (cioè società specializzate in un settore) nel panorama nazionale per quanto riguarda il servizio idrico.



Sagre e mercati di agosto

Dal 16 luglio
**Panettone d'estate
2014**
Milano e altre città italiane

Con "panettone d'estate" si destagionalizza ufficialmente il panettone. L'idea è del Gastronauta Davide Paolini, che promuove il tour al quale parteciperanno pasticceri di tutto lo stivale. I più grandi maestri del lievito madre proporranno il famoso dolce abbinato ad ingredienti freschi e fantasiosi come la frutta e il gelato, ma anche erbe aromatiche e sorprese salate. La prima tappa è il 3 agosto al Dopolavoro Bicocca per il brunch di apertura a base di panettone. Tanti produttori vi aspettano nelle varie tappe: Salsomaggiore Terme (PR),

Bibbona (LI), Forte dei Marmi (LU), Firenze, Barbona (PD) e Rapallo (GE).

Gastronauta
Tel. 02 86462555
info@panettonetuttolanno.it
www.panettonetuttolanno.com

Dal 31 luglio al 3 agosto
**Sagra del mirtillo
Rasura (SO)**

La più dolce delle feste estive della Valgerola prevede pranzi e cene con specialità a base di mirtilli e numerosi prodotti tipici della Valtellina. Potrete tagliare, mordere e gustare buonissime torte e dolci marmellate, ma anche piatti salati come il risotto al mirtillo, gli gnocchetti,

le tagliatelle e la polenta con cervo al mirtillo. Se volete guadagnarvi pranzo e cena potete anche partecipare alla "Mirtillo Sprint Running", un ottimo pretesto per giustificare una bella abbuffata. E poi si sa, i mirtilli fanno bene alla salute, dovrete provarli in ogni piatto!

Proloco Rasura
Tel. 0342 616073
prolocorasura@valtellina.it
www.prolocorasura.com

Dal 9 al 17 agosto
**49ª Sagra delle Sagre
Barzio (LC)**

La Sagra delle Sagre non si chiama così a caso. Nata nel 1966 è

diventata famosa non solo in Valsassina, ma in tutto il territorio lombardo. Qui trovate i prodotti tipici della zona, famosa per la produzione di taleggio, robiole e prodotti caseari. L'altra particolarità, ormai storica, dell'altopiano è la produzione di coltelli. Oltre a curiosare tra le bancarelle, potrete gustare i piatti tipici del territorio, come la polenta Taragna, cucinata con grano saraceno, taleggio e molto, molto burro.

Associazione La Fornace
Tel. 0341 910725
direzione@associazionelafor-nace.org
www.sagradellesagre.it



Cibi
Arte e scienza del cibo
periodico gratuito
anno 2 - n. 7
Milano
28 luglio 2014

La redazione contatti

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietroboni

Art director
Marco Matricardi – matricardi@fastwebnet.it

Redazione
Claudia de Luca – claudia.deluca@cibiexpo.it
Flavio Merlo – flavio.merlo@cibiexpo.it
Marta Pietroboni – marta.pietroboni@cibiexpo.it
Chiara Porati – chiara.porati@cibiexpo.it
Bianca Senatore – bianca.senatore@cibiexpo.it

Relazioni istituzionali
Arianna Censi – arianna.censi@gmail.com

Consulenza scientifica
Flavio Merlo – Sociologo
flavio.merlo@unicatt.it
Ettore Capri – Ordinario di Chimica agraria
ettore.capri@unicatt.it

Fotografo: Chiara Visconti

Immagini di copertina:
foto principale: Riva Reno; minimali,
dall'alto in basso: senza crediti, Signalkuppe43,
Gruppo CAP.

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

Fotolito: Equipe Prestampa srl, Milano
Stampa: Industria Grafica Rabolini srl,
via Tanaro snc, Parabiago (MI)
Stampato su carta riciclata certificata PEFC
App. – A. matt.
Registrazione n. 104 del 3/04/2013
presso il Tribunale di Milano

© 2014 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.

Ufficio stampa e comunicazione
Alfredo Lomi – alfredo.lomi@cibiexpo.it
Pubbliche relazioni
Marta Pietroboni – marta.pietroboni@cibiexpo.it



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



presentati
con questo coupon
SCONTO 5%
per te
alla cassa

ICO COMPUTER MARKET

- ➔ HARDWARE
- ➔ SOFTWARE
- ➔ VENDITA
- ➔ ASSISTENZA
- ➔ NOLEGGIO
- ➔ CONSUMABILI
- ➔ CONNETTIVITA'
- ➔ SITI INTERNET

BUSINESS PARTNER



ICO computer market - via diaz, 28 - 20090 Opera (Mi) - @ : ico@ico-computer-market.it - ☎ : 02 57 60 21 46

Tutti i marchi riportati appartengono ai legittimi proprietari; marchi di terzi, nomi di prodotti, nomi commerciali, nomi corporativi e società citati possono essere marchi di proprietà dei rispettivi titolari o marchi registrati d'altre società e sono stati utilizzati a puro scopo esplicativo ad a beneficio del possessore, senza alcun fine di violazione dei diritti di Copyright vigenti.

Milano
FilmFestival 19TH

UNA PRODUZIONE  esterni — WWW.MILANOFILMFESTIVAL.IT

4 — 14
SETTEMBRE
2014

*Abbonati
online!*

MILANO FILM FESTIVAL
**SEGGNI
PARTICO-
LARI**

Zetelab

con il patrocinio



sponsor ufficiali

GRUPPO



METROPOLITANA MILANESE SPA

special project partner



BANCA PROSSIMA
PER LE IMPRESE SOCIALI E LE COMUNITA'