



**Arte e scienza
del cibo**



periodico gratuito
anno 2 - n. 6
16 giugno 2014
www.cibiexpo.it

Con il Patrocinio di



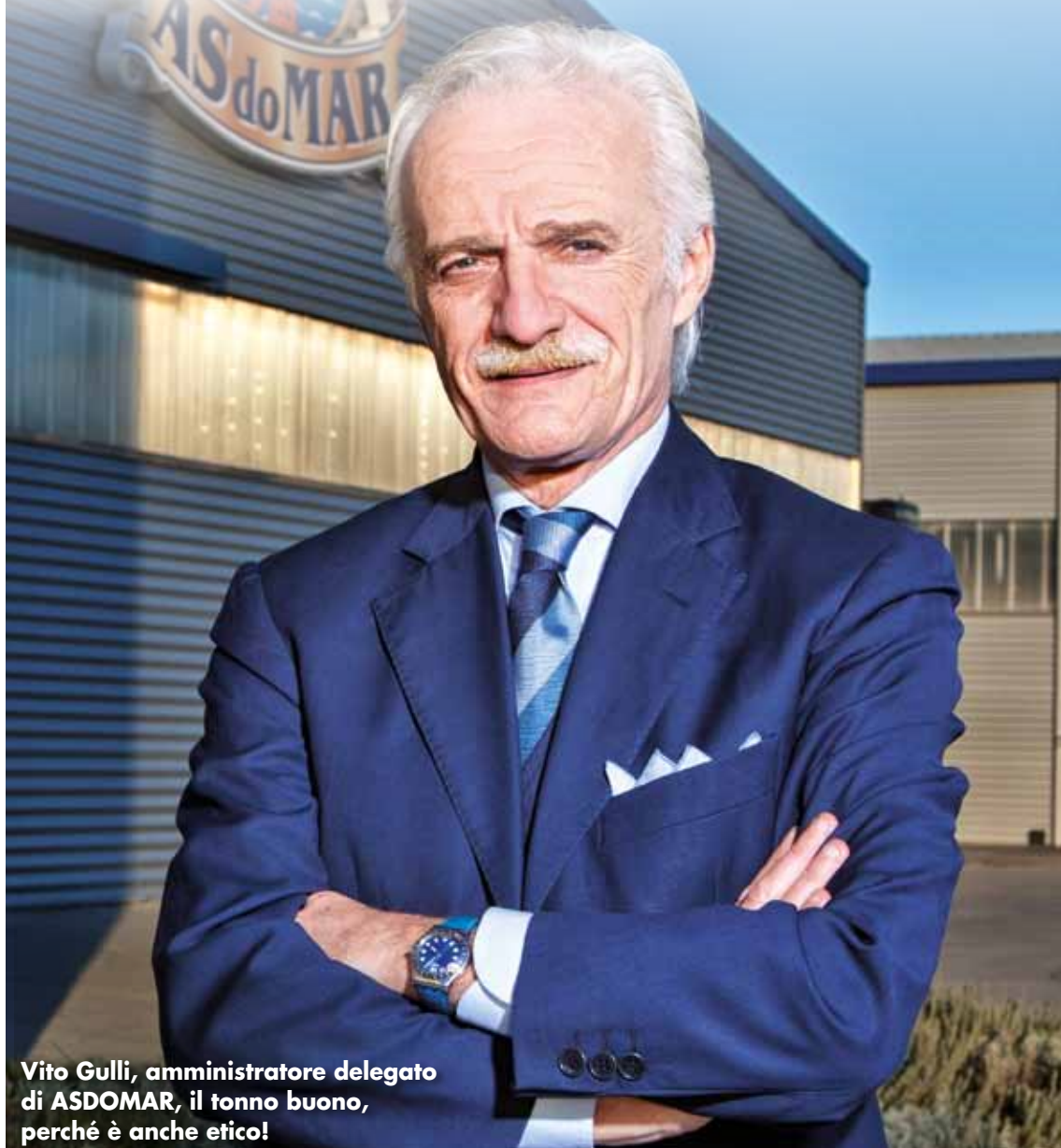
MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

Con il Patrocinio di

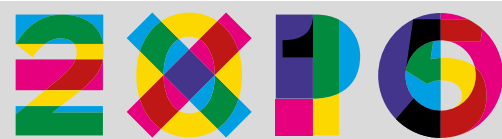


Comune
di Milano

Vito Gulli il re di ASDOMAR



Vito Gulli, amministratore delegato
di ASDOMAR, il tonno buono,
perché è anche etico!



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

**-319 giorni
all'inaugurazione
dell'esposizione
universale**





**Vuoi ricevere a casa
il nostro magazine?
Abbonati subito!**



Scegli tra:

- Abbonamento a 6 numeri: 24 euro**
- Abbonamento a 11 numeri: 40 euro**
- Abbonamento per gruppi (5 copie per 11 numeri): 120 euro**
- Abbonamento per gruppi (10 copie per 11 numeri): 200 euro**

Per abbonarti:

- vai sul sito www.cibiexpo.it e segui le istruzioni nella sezione Abbonamenti;
- oppure effettua un pagamento tramite bollettino postale intestato a CiBi srl, C/C 1018309607, specificando nella causale il tipo di abbonamento scelto e inviando la copia della ricevuta all'indirizzo abbonamenti@cibiexpo.it o via fax al numero 02 91437811

Per informazioni:
abbonamenti@cibiexpo.it
02 91437802
www.cibiexpo.it

EDITORIALE

Nutrimenti antichi simbolo di vita

In questo periodo siamo in tanti a provare repulsione e disagio. Repulsione per la corruzione che inquina tanta parte del Paese, rischiando di danneggiare anche una manifestazione importante come Expo 2015. E disagio per la sensazione di non potersi più fidare di nessuno. In effetti, i "furbetti" spuntano come funghi dopo la pioggia anche dove i controlli di legalità dovrebbero essere più stringenti (come mai sono invece tardivi e lacunosi?). Ciò nonostante le persone "per bene" non sono in via d'estinzione. Ma devono imparare a maneggiare sempre meglio un'arma potente: la conoscenza. Che permette di scegliere in modo intelligente. Nel migliore dei casi, intelligente ed etico. Nel nostro

piccolo e nel nostro ambito cerchiamo appunto d'informarci e d'informarvi in modo corretto. In questo numero parliamo di vino e di pesce, nutrienti antichi e preziosi: in Mesopotamia più di 5mila anni fa il simbolo dell'esistenza umana era una foglia di vite. E fin dal Paleolitico, l'età della pietra, i nostri progenitori mangiavano pesce, come provano numerosi reperti. Per questo è perfetto in copertina Vito Gulli, amministratore delegato di ASDOMAR, marchio notissimo per le conserve ittiche. Un vero Asso del Mare. Non solo per l'entità del fatturato ma per un'iniziativa all'avanguardia: la certificazione etica dell'azienda. ■

Paola Chessa Pietrobboni





Sommario

Ben fatto Riso in cagnone con pesce persico 5

Un piatto della tradizione lariana: pesce di lago e riso al profumo di salvia.
a cura di Chiara Porati

Filo diretto Dal mare al piatto in poche ore 6

Dalle acque del Cilento alle peschierie-bistrot di Napoli, Milano, Londra: l'intraprendenza firmata Mattiucci.
di Bianca Senatore

Dolci Libertà 7

Coop e CiBi nel carcere di Busto Arsizio per visitare un laboratorio speciale.
di Flavio Merlo

Alla Tenuta San Giaime un Syrah "beverino" 8

Ecco la storia di Alessio, che ha imparato dal nonno siciliano a conoscere la vigna.
di Chiara Porati

Verso l'Expo Gli scarti di cucina: carburante per una mobilità sostenibile 9

Nel prossimo futuro una parte dei nostri spostamenti avverrà grazie ai rifiuti.
di Alessandro Seregni



Gianni Fava, un assessore itinerante 10

L'Assessore regionale all'Agricoltura sceglie di privilegiare il contatto diretto con le aziende agricole lombarde.
di Paola Chessa Pietrobboni

Un'alleanza speciale tra un architetto e un maestro pasticciere 11

Lorenzo Palmeri nella vita fa, in modo serio, cose che lo appassionano. Anche progetti per cioccolatini.
di Marta Pietrobboni

I segreti della spesa Sano come... un pesce azzurro 13

Un alimento dalle straordinarie proprietà nutrizionali.
di Bianca Senatore

Magri come acciughe? Cosa ti inventa lo chef... 15

Con l'aiuto del nostro chef, ripassiamo i modi migliori per preparare le alici.
a cura di Maurizio Bosotti

Protagonisti Il tonno sfamerà il mondo 16

... e se lo dice Vito Gulli, patron del tonno ASDOMAR c'è da fidarsi! Pesca sostenibile, responsabilità sociale e codice etico: i fondamenti della sua azienda.
di Bianca Senatore

CiBi LAB Wine-training 19

Primo passo nel misterioso mondo delle enoteche, per non perdersi in un labirinto di vini mai sentiti...
di Claudia de Luca

Scuola di cucina Professione sommelier 21

CiBi inizia un viaggio nel mondo della sommelierie per conoscerne da vicino protagonisti e temi.
di Flavio Merlo

Alimentazione e salute Le virtù del pesce azzurro 22

Il pesce è il principe indiscusso delle tavole estive e, come ogni principe che si rispetti, è meglio se è... azzurro.
di Giorgio Donegani

Un bicchiere tira l'altro... ma cosa succede se si esagera? 23

Un'abitudine diffusa, soprattutto nelle serate del fine settimana...
di Bianca Senatore

A porta aperta Regola n.1: tenere solo il vino che ci piace 25

È il consiglio di Paolo Repetto, grande esperto di vini e fondatore di Vinifera.
di Bianca Senatore

Tendenze Solfiti nel vino, quanti ce ne sono? 26

Partiamo dal punto fermo che una parte di solfiti è presente naturalmente e capiamo il motivo del loro utilizzo.
di Marco Schiavello

L'eccellenza in tavola 27

Dalla Campania con orgoglio, rigore e passione: un progetto importante per valorizzare i prodotti di una regione straordinaria.
di Bianca Senatore

A proposito di acqua Un anno di street water 29

Le Case dell'Acqua del Comune di Milano festeggiano il loro primo compleanno con un boom di prelievi.
a cura di Claudia de Luca

Diamo spazio all'energia giovane! 30

Il Gruppo CAP dalla parte dei giovani: tirocini e stage formativi di orientamento all'interno delle aziende del Gruppo.
a cura di Claudia de Luca

Sagre e mercati di giugno e luglio 31

a cura di Chiara Porati

Hanno collaborato a questo numero

Maurizio Bosotti: chef, ha affinato la propria tecnica in ristoranti italiani e stranieri, passando da Gualtiero Marchesi a Milano, l'Antica Osteria del Teatro di Piacenza, l'Hôtellerie du Bas-Bréau a Barbizon. È stato chef e patron del ristorante Al solito posto di Milano. È docente all'istituto Carlo Porta e consulente di servizi per la ristorazione.

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.

Giorgio Donegani: dottore in Scienze e tecnologie alimentari e presidente della Fondazione italiana per l'Educazione alimentare. Già membro del Comitato "Scuola e Cibo" del MIUR, che ha definito le linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana, fa ora parte del Comitato Ministeriale EXPOScuola2015, per la messa a punto di attività educative di preparazione ai temi di Expo.

Federico Malgarini: dal 2011 scrive per la sezione Food&Wine del sito www.theoldnow.it. Dedica molto del suo tempo libero all'esplorazione di aziende vinicole per conoscere "sul campo" la storia e i metodi dei produttori locali. Nella vita di tutti i giorni, invece, lavora nel settore delle energie rinnovabili.

Fabio Mencarelli: professore ordinario dell'Università della Tuscia e Direttore del Dipartimento di Scienze e tecnologie Agroalimentari, svolge dal 1980 attività di ricerca sull'impiego dell'atmosfera controllata nella conservazione degli alimenti. Con la società PC Engineering Srl ha brevettato un protocollo tecnologico che sfrutta il processo di iperossigenazione controllata per la sanificazione delle uve e il miglioramento della loro qualità tecnologica.

Elena Rasi: da più di vent'anni nel mondo della ristorazione, ex titolare del ristorante milanese La Brisa, oggi gestisce il negozio-laboratorio di pasticceria Caminadella Dolci, a due passi da piazza Sant'Ambrogio a Milano.

Marco Schiavello: con Rita Tersilla, ha inaugurato nel 2008 i Sarti del Gusto (www.sartidelgusto.it) che organizzano degustazioni ed eventi enogastronomici pubblici e privati. Sommelier AIS, iscritto all'albo nazionale assaggiatori formaggi ONAF e assaggiatore olio d'oliva UMAO. Collabora con Slow Food per le guide Slow Wine e Osterie d'Italia.

BEN FATTO

Riso in cagnone con pesce persico

Scopriamo
un piatto della
tradizione
lariana
cucinando
il pesce di lago
accompagnato
a un riso al
profumo di
salvia e burro
sfrigolante.
Lombardo
doc? Sì, ma
di origine
mesopotamica

Il pesce persico si pesca nel lago di Como e nei laghi brianzoli. Lo cucinavano già gli antichi Romani che lo nobbbero probabilmente dagli Egiziani sul delta del Nilo, ma sembra che questo pesce sia originario della Mesopotamia, l'attuale Iraq. Carne morbida e delicata, è adatto alle cotture veloci in padella; l'abbinamento con il riso è perfetto, soprattutto preparato "in cagnone" come da tradizione lombarda. Questo nome deriva dal termine dialettale "cagnott", un vermicello bianco con la testa nera. Non preoccupatevi, non troverete vermi nella preparazione, ma sembra che questo riso, condito con salvia e burro color nocciola, ricordasse ai nostri avi un bel piatto di... "cagnotti". Comunque, anche dopo questo racconto, la ricetta continua a risultare invitante!

Ingredienti per 4 persone

- 12 filetti di pesce persico
- 3 cucchiaini di farina 00
- 350 g di riso Carnaroli
- 100 g di burro (se volete esagerare potete usarne anche 150 g)
- 1 mazzetto di salvia
- 1 spicchio d'aglio
- sale q.b.

Come preparare il pesce

Il pesce persico si pesca in primavera e in estate. Questo è il periodo giusto per mangiarlo ed Elena Rasi consiglia di prenotarlo nella propria peschieria di fiducia, perché il pesce di lago non si trova facilmente. Fatelo sfilettare in negozio e sarà molto veloce da cucinare. Passate i filetti nella farina e agitateli per toglierne l'eventuale eccesso. Dato che è una ricetta lombarda doc, si utilizza un unico tipo di condimento: il burro, la base di quasi tutte le preparazioni di quest'area geografica. In una padella fate dunque sciogliere circa 40 g di burro e adagiatevi i filetti di persico. Bastano meno di due minuti per lato per cuocerlo, ma assicuratevi che formi una bella crosta dorata in superficie. Spegnete il fuoco e, quando il burro è ancora caldo, mettetelo in padella qualche foglia di salvia e salate i pesci. Coprite con un coperchio e lasciate riposare al caldo.

Come preparare il riso

Fate cuocere il riso in acqua bollente salata. Scolate e fate intiepidire. Fate sciogliere in una padella 60 g di burro, aggiungete le foglie intere della salvia, lo spicchio d'aglio e fate diventare il burro color nocciola



(ma senza bruciarlo). Saltate il riso in padella per qualche minuto in modo che si insaporisca bene. Elena consiglia di lasciare lo spicchio d'aglio intero di modo che il sapore non risulti troppo forte. Se preferite un gusto più audace, potete fare un trito d'aglio (sconsigliato se avete in programma un appuntamento galante). Impiattate il riso in cagnone e adagiate sopra (o a lato) i filetti di persico. Decorate con qualche foglia di salvia e servite. Non eccedete con le dosi! ■
a cura di Chiara Porati



Sembra che il pesce persico (*Perca Fluvialis*) sia originario della Mesopotamia e che la tradizione di cucinarlo sia arrivata a noi dall'Egitto grazie agli antichi Romani. Attualmente viene anche allevato. È venduto sia fresco che surgelato. Il persico Sole "o gobbo" (*Lepomis Gibbosus*) è stato invece introdotto nei nostri laghi per la pesca sportiva e arriva dal Nord America.

Il menu dello chef

Piatto unico. Riso in cagnone con filetti di persico

Contorno. Insalata di stagione

Dolce. Gelato alla vaniglia con composta di ciliegie

Vini consigliati. Terre di

Franciacorta: un vino bianco, secco, con una nota acidula. Bière blanche belge: birra bianca con aromi di coriandolo e arancia, leggera (meno di 5° alcolici)



Dal mare al piatto in poche ore

Dalle acque cristalline del Cilento alle pescherie-bistrot di Napoli, Milano, Londra. Una storia di intraprendenza e creatività firmata Mattiucci

Dal mare di Napoli alle antiche di Portobello Road, Londra. La rotta sembra quella di un marinaio che si lascia portare dalle correnti e invece Luigi Mattiucci sa benissimo dove sta andando. Berretto da marinaio in testa, sguardo vispo, ha imparato a pescare quando era ancora un bambino grazie al nonno che lo portava con sé durante le traversate in cerca di alici e gamberi. Osservava ogni piccolo gesto e i movimenti si sono fissati nella sua mente, saldandosi a sensazioni tanto piacevoli che non è più riuscito a staccarsele di dosso. E anche adesso che non sta fermo nello stesso posto per due giorni di seguito, Luigi ha ancora sulla pelle l'odore del



Tortino di alici con straccetti di mozzarella campana (in alto). Piatto di gamberi rossi e involtini di tonno (in basso).

mare. Dalla pescheria di via Chiaia, all'ombra del Vesuvio, Luigi ha aperto un punto vendita a Londra e poco dopo anche a Milano trasformando la piccola pescheria in un bistrot elegante, ma dall'anima semplice. «Il primo banchetto per la vendita di pesce fresco della famiglia risale al 1870 – racconta Luigi – ma da allora le cose sono cambiate tanto e quando nel 2000 ho preso



Tutti i giorni è possibile comprare il pesce fresco scegliendo tra le varietà di pescato arrivato dalle acque del Cilento.

in mano l'azienda mi sono reso conto che l'aumento di passaggi tra il pescatore e il mercato finale non è più accettabile. Il pesce è sempre meno, i costi salgono e il mercato non sostiene più tutto il processo».

È stato allora che Luigi Mattiucci ha iniziato a investire sulla vendita diretta, dove il pescato di giornata arriva subito al consumatore finale. «Non era previsto, è un cambiamento dovuto all'evoluzione dei consumi». A Milano, in via Vincenzo Monti, il 20 per cento della clientela va ogni mattina a comprare il pescato, ma tutti gli altri arrivano per pranzo o per l'aperice-

Luigi Mattiucci è sempre in giro tra Napoli, Londra e Milano per controllare tutto, dalla pesca alla preparazione dei piatti nel bistrot di Portobello Road. E progetta il futuro, senza dimenticare le origini.

na, appositamente per gustare le prelibatezze dello chef Diego Simonetti. «A Londra ormai la pescheria è solo un bistrot, ma la cosa curiosa è che anche a Napoli sta diventando così: non me lo aspettavo in una città che ancora conserva le antiche abitudini, dove per fortuna ancora si cucina a casa per tutta la famiglia». Dal mare di Napoli e dalle acque cristalline al largo di Marina di Camerota, cuore della costiera cilentana, il pesce arriva in poche ore sui banchi dei tre negozi, in diversi momenti della giornata, a seconda della qualità del pescato. I merluzzi vengono pescati la sera, il gambero rosso e quello viola di pomeriggio. «Le barche arrivano a Napoli dove c'è la logistica (stoccaggio e distribuzione) – racconta Luigi – e poi a Milano alle 7 di mattina, mentre a Londra le alici pescate alle 6 arrivano alle 15, pronte per essere mangiate. Questa è la globalizzazione, con tutti i suoi pro e anche qualche contro. La pescheria Mattiucci, che è una piccola azienda di famiglia, non potrà mai competere più di così sul mercato internazionale della pesca, perché il prodotto verrà sempre paragonato a tutti gli altri e le aziende straniere, come quelle spagnole, hanno alle spalle colossi e investimenti ineguagliabili. Inoltre – spiega ancora Luigi – il pescato sarà sempre di meno, soprattutto in Italia dove vigono leggi giustissime, ma che non tutti i Paesi rispettano, mettendo in atto una concorrenza sleale. Per questo motivo il mio obiettivo è quello di creare il brand Mattiucci e diffondere il Made in Italy sotto forma di ricette gourmet con il pesce fresco e con altri prodotti di alta qualità. E su questo che si deve puntare».

Bianca Senatore



© CHIARA VISCONTI

Dolci Libertà

COOP e CiBi entrano nel carcere di Busto Arsizio per visitare un laboratorio di dolcezze veramente speciale

Giovedì 29 maggio. Di buon mattino, l'inviato di CiBi e un gruppo di soci COOP si trovano davanti al carcere di Busto Arsizio per un'iniziativa straordinaria: la visita di Dolci Libertà srl (www.dolciliberta.com), azienda che si occupa della produzione e commercializzazione di cioccolato e pasticceria artigianale di alta qualità nella Casa Circondariale di Busto Arsizio, dove è stato allestito un nuovissimo laboratorio. Non è la prima volta che CiBi racconta di produzioni alimentari, però è la prima volta che serve la carta d'identità pervisitare l'azienda mentre lo sguardo è rivolto a quegli alti cancelli che separano chi sta fuori da chi sta dentro. Il vice-comandante del carcere ci accoglie e ci accompagna all'interno.

le salette per i colloqui e gli agenti di guardia sulle torrette sono tutti elementi prevedibili, che fanno parte dell'immaginario; ma c'è un particolare che prende lo stomaco: le porte. Le porte sono sempre chiuse. Un agente le apre e poi le chiude. Le apre e le chiude. La sensazione è di essere sempre dentro! Poi, attraverso un lungo cortile, si arriva al laboratorio di Dolci Libertà, un progetto di Sport & Spettacolo Holding S.p.A. Le porte si aprono e accade una magia. Il profumo di dolce! Quel profumo di dolce, di buono e di caldo che la mattina ti avvolge le narici invitandoti a far colazione. Il luogo è grande: oltre 800 mq con due aree: una più piccola, dedicata a formazione, test e sviluppo prodotti; un'altra di 700 mq desti-



Tra gli obiettivi primari di Dolci Libertà c'è la massima qualità del prodotto, ottenuta anche grazie all'impiego di tecnologia all'avanguardia. L'azienda gestisce anche produzioni personalizzate e catering.

uova pasquali. La pasticceria sforna biscotti lisci e ricoperti, torte, tortine e, per il Natale, il classico panettone. Tra un assaggio e una degustazione, ho la possibilità di parlare con questi artigiani della dolcezza. Storie diverse che giungono da tutto il mondo creando una familiarità inaspettata. Così, chiacchiando di cioccolato, di praline e di panettone, ci si conosce e, per qualche ora, si condividono le esperienze così come av-

DOLCI LIBERTÀ
premiati artigiani del gusto

Carta d'identità
Dolci Libertà srl
Tel. 0331 1590111
www.dolciliberta.com
store.dolciliberta.com
info@dolciliberta.com



Tavolette di cioccolato con pistacchi, mandorle e nocciolate, materie prime di ottima qualità.

Stiamo entrando in un mondo diverso, che mette timore, il timore destato dalle cose che non si conoscono. Visitiamo alcuni luoghi del carcere. Le alte mura,

nata alla produzione di cioccolato e pasticceria. Qui, dal 2010, Dolci Libertà produce pasticceria e cioccolato di altissima qualità contribuendo al processo di rieducazione di tanti giovani – più di 70 in soli quattro anni – che, pur avendo commesso gravi errori, hanno capito che il problema non è

essere caduti, ma avere voglia e forza per rialzarsi. A loro s'insegnano i segreti dell'arte pasticceria e della cioccolateria: impastare, cuocere, decorare e confezionare. Con loro, Dolci Libertà ha meritato numerosi riconoscimenti internazionali tra cui l'Eurochocolate Award, Miglior Artigiano Italia-

no 2010 e, nel maggio di quest'anno, l'European Silver per i Dragées Nocciola Piemonte IGP tartufata cacao e per il Tartufo al Barolo Chinato Cocchi (una delizia!). La produzione artigianale di cioccolato comprende praline, cremine, gianduiotti, tartufi, dragées, tavolette, spalmabili e

viene a tavola, quando il mangiare insieme diventa occasione per condividere un pezzetto di noi. La visita è finita. I volti e il profumo di buono restano dentro, ma i prelibati prodotti di Dolci Libertà valicano quegli alti cancelli per raccontare storie veramente speciali. ■

Flavio Merlo

Alla Tenuta San Giaime un Syrah "beverino"

I sette anni che sono stati necessari per produrre le prime 1000 bottiglie di vino si intrecciano con la storia di Alessio bambino, nelle lunghe estati a Gangi, in Sicilia, quando imparava dal nonno a conoscere la vigna e i suoi tempi

«Adesso strappiamo tutto e ricominciamo da capo!». Ecco com'è nato l'esperimento di Alessio Cicco, di suo padre Salvatore e dello zio Franco Mastrandrea. Sono tornati nella vigna del nonno che ha oltre mezzo secolo di vita immettendo nella produzione del vino innovazione e tecnologia. Dal desiderio di rinnovare una tradizione familiare, è nato un progetto che si sta trasformando in una produzione all'avanguardia.

Siete riusciti ad avviare un progetto ben strutturato. Come siete ripartiti?

Abbiamo cominciato nel 2006 senza la pretesa di produrre molte bottiglie. Sapevamo che le viti piantate da mio nonno 50 anni prima non erano identificabili come vitigno e quindi, con l'aiuto dello zio Franco (lavora nel settore da vent'anni) e di un enologo, abbiamo cercato una pianta che si adattasse bene al clima difficile delle Madonie, al grado di insolazione, all'escursione termica tra giorno e notte e all'altitudine di Gangi (900 metri). Abbiamo scelto il Syrah e per le prime 3 vendemmie abbiamo cercato di conoscere meglio la pianta, sperimentando per capire come proseguire. Nel novembre 2013 abbiamo finalmente presentato il nostro vino.

State producendo con lavorazione naturale: di che cosa si tratta?

È una lavorazione senza filtri e senza aggiunta di solfiti: il nostro Syrah ne contiene 40mg/l (il livello consentito per legge arriva a 160mg/l). Questa caratteristica rende il

vino "beverino" (cioè leggero e fresco), ideale anche per chi tollera poco i solfiti, ma inevitabilmente non adatto all'invecchiamento. Questo per noi non rappresenta un problema, perché avendo una piccola produzione, le bottiglie vengono vendute e bevute in poco tempo; quest'anno sono già finite.

Siete orientati alla certificazione biologica?

Stiamo puntando al biodinamico, ma prima dobbiamo ottenere la certificazione biologica (devono passare ancora 2 vendemmie). Quando avremo ottenuto la certificazione come produzione biologica potremo fare richiesta per avere anche la certificazione biodinamica. In ogni caso, a tutt'oggi il nostro vino rispecchia già le caratteristiche della biodinamica.

Quali sono state le scelte più importanti?

Abbiamo fatto investimenti considerevoli sia per le vigne sia per gli impianti, nella logica del rispetto dell'ambiente e del risparmio energetico. Una serra fotovoltaica produce l'energia elettrica che alimenta tutta l'azienda, è stato costruito un "biolago" dal quale attingiamo l'acqua piovana per irrigare le viti attraverso un sistema di canalizzazione capillare e abbiamo scelto fornitori locali per l'acquisto di vetri, sugheri e imballaggi.

Alessio, tu sei nato e cresciuto a Milano, ti sei laureato e lavori nel capoluogo lombardo. Come fai a gestire l'azienda da lontano?

Il Tenuta San Giaime si può ordinare online ma si trova anche in alcune rinomate cantine.

Alessio Cicco, nella foto con il padre Salvatore, si divide tra Milano e la sua vigna a Gangi.



Io e mio padre andiamo a Gangi appena possiamo, mentre lo zio Franco è una presenza costante. Ci piacerebbe che la Tenuta diventasse il nostro lavoro, ma per ora è una passione sulla quale stiamo investendo molto. Abbiamo imparato che dipendiamo dalla pianta e non viceversa, quindi dobbiamo avere pazienza e prenderci gli anni che servono, proprio come fanno le viti! ■

Chiara Porati

Carta d'identità

Tenuta San Giaime
Azienda Agricola Alessio Gaetano Cicco
Contrada San Giaime
Gangi (PA)
Tel. 0921 564005
349 5074624
339 6665858
info@tenutasangiaime.it
www.tenutasangiaime.it

La nuova vita della tenuta e delle sue vigne forse ha portato fortuna anche a Gangi che quest'anno è il "Borgo dei borghi 2014", il più bello tra i borghi d'Italia, dominato sullo sfondo da uno scenario grandioso, quello dell'Etna.

Gli scarti di cucina: carburante per una mobilità sostenibile



In un futuro molto prossimo, una parte dei nostri spostamenti avverrà proprio grazie ai rifiuti, anche domestici, come gli scarti delle nostre cucine

Da uno studio recente è emerso che, entro il 2030, in Europa, il 16% del carburante usato per il trasporto su strada proverrà dalla frazione biodegradabile degli scarti agricoli e forestali e dei rifiuti raccolti nelle città. Teoricamente, dai rifiuti agricoli, forestali, domestici e industriali, prodotti annualmente in Europa, si potrebbero ricavare 900 milioni di tonnellate di combustibili liquidi (biofuel). In realtà di questo totale, un quarto, circa 225 milioni di tonnellate, diverrà effettivamente biocarburante. Un risultato considerevole se si pensa che si parte da materiali di scarto. Non solo: l'utilizzo di biocarburanti ridurrebbe le emissioni di CO2 (anidride carbonica) derivanti da trasporto su strada. Un settore, quest'ultimo, problematico per i Paesi

dell'Unione Europea, per la quantità di gas serra immessa nell'atmosfera.

Dalle biomasse ai biocarburanti

Qualche esempio: da un processo di fermentazione delle biomasse costituite da vegetali

zuccherini (come la canna da zucchero o il mais) si ricava come combustibile liquido il bioetanolo, che può essere miscelato alla benzina. Dalle piante oleaginose come il girasole o la soia e da grassi animali si ottiene invece, attraverso un processo chimico, il biodiesel,

L'attenzione per l'ambiente raggiunge percentuali altissime quando si compra un'auto nuova: il 96% degli automobilisti ritiene debba essere ecologica.



assimilabile al gasolio. Meglio però se il biofuel si ottiene da rifiuti "ambientalmente sostenibili": paglia di grano da agricoltura, residui forestali e dell'industria del legno, rifiuti solidi urbani (RSU). In questo modo è possibile arrivare a una riduzione dei gas serra immessi in atmosfera che va dal 60 al 300%. Producendo biocarburante dai rifiuti non si corre il rischio di sottrarre territorio all'agricoltura tradizionale, né di incidere sui prezzi all'ingrosso dei prodotti agricoli. Altro vantaggio riguarda i rifiuti solidi urbani, oggetto di riciclo in moltissime realtà cittadine piccole e grandi in tutta l'UE. In particolare si potrebbe intervenire sui rifiuti cellulosici domestici: utilizzarli per generare biofuel significa sottrarli a processi di decomposizione che portano a emissioni ad alto contenuto di CH4 (metano) e CO2, due gas serra molto attivi.

Rifiuti virtuosi

Secondo quanto riportato nel "Rapporto sui Rifiuti Urbani 2013" redatto dall'ISPRA - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, relativo al 2011, il 26% dei rifiuti europei viene avviato a riciclaggio e il 15% a processi di compostaggio. A livello nazionale, invece, si registra che il 34,4% dei rifiuti è sottoposto a processi di riciclaggio, e di questi l'11,6% è costituito da elementi organici provenienti da rifiuti domestici (verde e umido). Il Rapporto inoltre evidenzia chiaramente che negli ultimi anni la quantità di rifiuti raccolti è aumentata, soprattutto la frazione organica da raccolta differenziata. L'utilizzo di queste risorse, in Europa, genererebbe importanti risvolti economici e sociali. L'economia rurale potrebbe godere di ricavi addizionali, con la conseguente creazione di oltre 300mila nuovi posti di lavoro da qui al 2030. ■

Alessandro Seregni
Energia Media

Nel 2011 il trattamento della frazione organica da raccolta differenziata ha interessato un quantitativo di rifiuti pari a circa 3,5 milioni di tonnellate, segnando un aumento, rispetto al 2010, del 4,6% (dati del Rapporto sui Rifiuti Urbani 2013 redatto dall'ISPRA).



Gianni Fava, un assessore itinerante

L'Assessore regionale all'Agricoltura Gianni Fava sceglie di privilegiare il contatto diretto con le aziende agricole del territorio lombardo

Assessore, lei non è certo un tipo sedentario!

Ero un iperattivo anche da bambino, uno di quegli studenti che fanno fatica a stare seduti nel banco. Adesso sono sempre in giro perché mi sono accorto che la distanza tra il mondo agricolo e le istituzioni regionali era diventata abissale. L'idea di avere davanti a sé un muro di burocrazia spaventava gli agricoltori. Sto cercando di ribaltare il rapporto. Ho iniziato andando un anno fa in una stalla nel Lodigiano e ho continuato così. A oggi ho visitato più di 400 aziende agricole, ma in Lombardia ce ne sono 50mila, è un lavoro lungo, credo che da questo punto di vista una legislatura non sarà sufficiente. Però verifico che il mio modo di procedere è valutato positivamente, la gente apprezza il contatto diretto. Molti a volte hanno problemi banali, basta poco a risolverli.

Come seleziona le aziende in cui andare?
È il contrario: vado a visitare chi m'invita. Le seleziono, se si può dir così, in base alle loro richieste. Le aziende ormai

hanno capito come lavoro e tutti quelli che hanno cose belle da farmi vedere o problemi piccoli e grossi da risolvere mi convocano, chiedono la mia presenza. Appena posso, vado.

Cosa pensa della PAC (la Politica agricola comune dell'UE) e dei risultati che ha raggiunto?

Penso che i risultati veri non siano stati ancora raggiunti. Sul secondo pilastro (la politica di sviluppo rurale) abbiamo fatto un ottimo lavoro: abbiamo più risorse, siamo molto ottimisti, saremo in grado di investire. Sul versante del primo pilastro (pagamenti diretti agli agricoltori) invece, quello definito dei sussidi, siamo assolutamente al di sotto di qualunque aspettativa perché non sono state fatte scelte strategiche. Noi come regioni del nord, quindi non solo la Lombardia, chiediamo che la Conferenza delle Regioni si riunisca alla presenza del Ministro per definire le future linee d'azione. Non si potrà prescindere dalla necessità d'investire sulla zootecnia come hanno fatto gli altri paesi nostri competitori. Il comparto va messo in sicurezza. È il primo punto. Su questo versante dobbiamo ottenere un risultato che ci metta almeno nella condizione di giocare la partita con i nostri avversari naturali.



Gianni Fava, assessore regionale all'Agricoltura per la Lombardia. La regione è uno dei

protagonisti del negoziato interno sulla PAC, come ha ribadito lo stesso ministro Martina.

Ci sono comparti in cui non siamo autosufficienti.

Per lo zucchero nel 2006 abbiamo siglato un'intesa con cui abbiamo rinunciato alle quote di produzione. Tant'è che oggi siamo autosufficienti solo per il 12% del consumo di zucchero. Su altri comparti, per i quali non abbiamo fatto scelte precise, vedi per esempio il latte, siamo autosufficienti per poco più del 50% del consumo interno. Questo a fronte del fatto che in questi trent'anni di applicazione del regime delle quote, e con le medesime norme, molti dei nostri partner europei sono diventati forti esportatori. Qui si è sbagliato molto. Non continuiamo a ripetere gli stessi errori. ■

Paola Chessa Pietrobboni



© CHIMA VISCONTI

Un'alleanza speciale tra un architetto e un maestro pasticcere

Lorenzo Palmeri nella vita fa, in modo serio, cose che lo appassionano. Si vede subito. La sua ultima sfida: progettare un cioccolatino

Ho studiato un po' la tua biografia e mi sembra che quello che lega le tue tante e diverse esperienze lavorative sia la capacità di "avere idee", costruire ogni volta un nuovo "processo progettuale".

Vero. La premessa è che stiamo vivendo un mutamento epocale. Quando mi accingo a progettare un oggetto, provo una vaga sensazione di "fuori tempo". Tavoli, sedie, lampade: potremmo vivere per i prossimi 10mila anni con ciò che già esiste. Questo non vuol dire che non ci sia più nulla da progettare ma, al contrario, quanto sia sempre più importante ricercare il progetto capace di cogliere un'esigenza reale. Per me è interessante, più dell'oggetto in sé, ciò che

lo "muove" dall'inizio alla fine della sua storia. Per questo mi piace il ruolo di art director che svolgo per alcune aziende. **Da qui nasce il cioccolatino?** Il mio studio è diviso in due frazioni: "progetto" (design e architettura) e "musica". Quello che m'interessa davvero è la progettazione, una categoria trasversale. Un panettiere di alto livello è un grande progettista.

C'è una fase della progettazione in cui i materiali diventano stimolo o motivo? In questo caso, il cibo?

Sì, i materiali sono una delle variabili.

Trovo curioso, nel caso del cibo, che si disegni qualcosa che andrà distrutto.

Sì trasformerà, più che altro. Nel cibo mi affascina un concetto antichissimo: il tuo corpo e la tua mente sono fatti di quello che mangi. Senza retorica o moralismo, se uno si avvelena, diventa velenoso. Mi sono accorto che a seconda di quello che mangi, cambia il modo di

approcciare il mondo, la forza che hai, cambia tutto...

Ma quindi, questo cioccolatino?

Io sono curioso e ho studiato anche gli alimenti, ma l'idea è venuta a Ernst Knam, che mi ha chiamato e mi ha chiesto di disegnarlo. La richiesta era folle ma interessantissima. Mi ha fatto venire in mente quello che dicevi tu prima: disegnare un cioccolatino è progettare una cosa che sparirà... Come la musica, l'amore, ti lasciano una memoria, ma sono esperienze perdute... così anche il sapore. **Avresti potuto dirgli di no?**

Sì, ne ho detti molti, perché non credo all'innocenza dei materiali o dei mezzi. Una pistola, nelle mani di chiunque, rimane una pistola. Viceversa Ernst l'ho stimato subito, è un visionario e mi sono divertito.

Il cioccolatino ha varie declinazioni?

Sì, variano colore, composizione, fragranze e sapore. E disegno: uno skyline (il profilo dei

Lorenzo Palmeri con Ernst Knam: l'unione di creatività e competenze complementari ha dato vita a un cioccolatino d'autore.

punti più alti degli edifici di una città, ndr). Esistono due linee di cioccolatini, dedicati a una o più città: una è sulle "traiettorie" (per esempio, Milano-Roma), e una sui "luoghi" singoli.

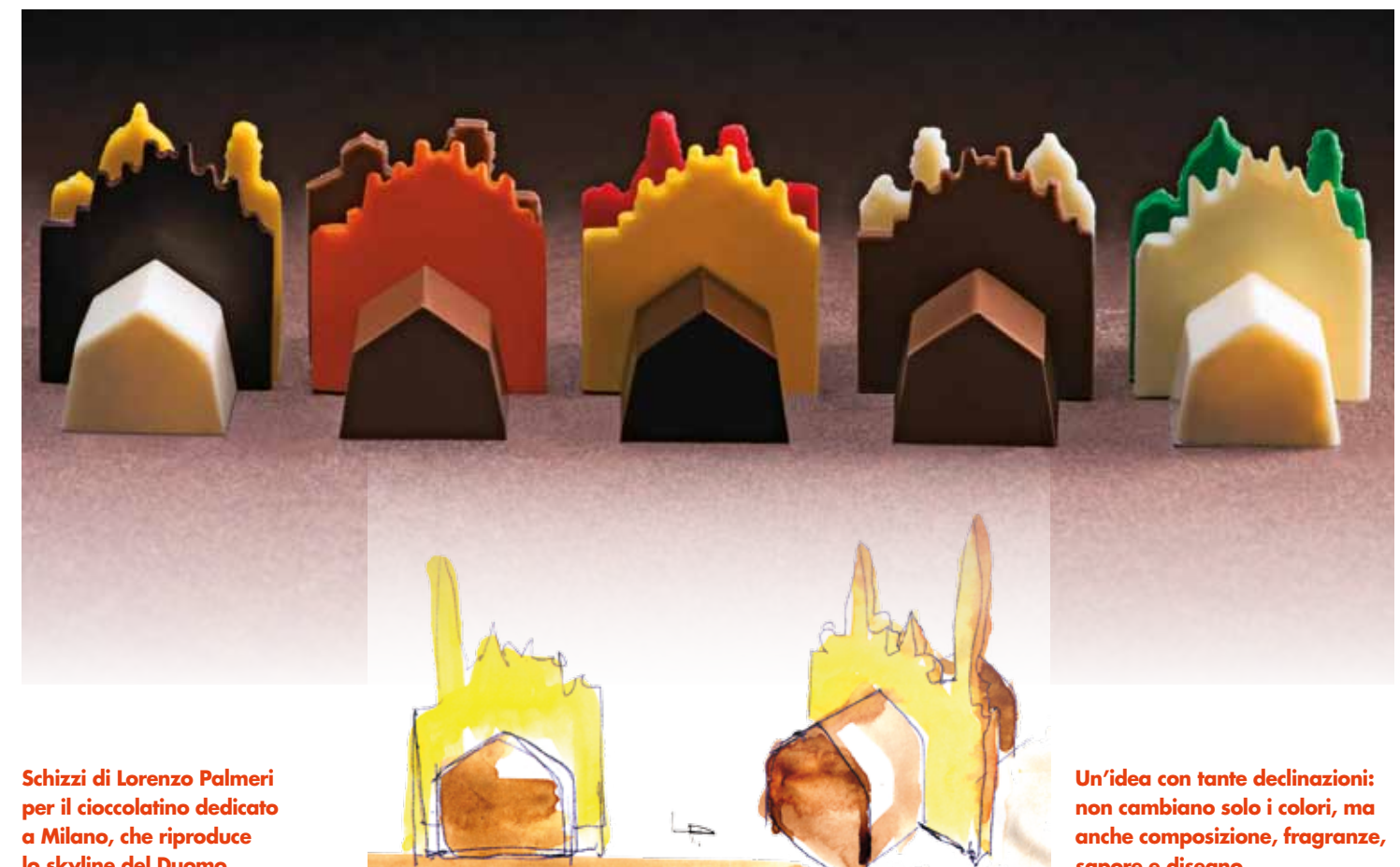
Hai disegnato solo la forma o sei anche entrato nel merito del sapore?

Sono intervenuto sul gusto in modo concettuale, con l'idea di trarre ispirazione dalle zone cui il cioccolatino avrebbe fatto riferimento. Poi Ernst è incredibile... Metti in bocca un semplice cioccolatino e ti arrivano lampi colorati... e il sapore cambia continuamente. All'inizio ne ha uno, dopo poco cambia e quando l'hai finito quello che ti resta è diverso ancora. E lui lo sa, lo progetta proprio così. ■

Marta Pietrobboni



Lorenzo Palmeri è autore del progetto "Home", pralina per Expo 2015, realizzata per Ernst Knam, il "re del cioccolato" di Real Time: i cioccolatini, con "facciate architettoniche" diverse e intercambiabili, sono deliziosi anche per il ripieno tutto milanese di zafferano, riso soffiato, pere, cioccolato fondente.



Schizzi di Lorenzo Palmeri per il cioccolatino dedicato a Milano, che riproduce lo skyline del Duomo.



Milano è il mio futuro. Per questo la tengo pulita.



Grazie all'impegno di tutti abbiamo
superato il 50% di raccolta differenziata.

Numero Verde
800-332299

www.amsa.it
servizioclienti@amsa.it

Seguici su:



Facebook



Twitter



I SEGRETI DELLA SPESA

Sano come... un pesce azzurro

Pur non essendo una categoria definita, le specie ittiche che rientrano in questo gruppo hanno straordinarie proprietà nutrizionali riconosciute dalla medicina e dalla dietologia

Fonte primaria di grassi insaturi Omega-3, gusto pieno e ben definito: si parla del pesce azzurro, di cui i nostri mari sono pieni. Si tratta principalmente di specie piccole, caratterizzate dalla livrea verde-azzurra sul dorso e argentea sui fianchi, che si spostano in grandi branchi. Gli italiani, in media, mangiano questo tipo di pesce almeno una volta ogni dieci giorni, troppo poco, secondo i nutrizionisti! In molti, infatti, sostengono che per la nostra salute, sarebbe bene mangiarne almeno due volte a settimana. I banchi del mercato ne sono pieni, perché le

varietà sono davvero tante: acciuga, detta anche alicia, sardina, sgombero, ma anche le meno note alaccia, costardella, suro, pesce sciabola, papalina, lanzardo, cheppia e aguglia. Quest'ultima, riconoscibile per la forma affusolata e per un lungo "becco" corneo (la mascella inferiore è prominente e allungata) è ingiustamente poco apprezzata, ma ha carni molto fini e delicate. Alcuni infine fanno rientrare nella categoria del pesce azzurro anche pesce spada e tonno. Il pesce azzurro è consigliato nella maggior parte delle diete perché poco calorico e molto digeribile. È ricco di proteine nobili, ma anche di fosforo, selenio, calcio, ferro e iodio, oltre che di vitamine B12, D, E. Per la grande quantità di pescato, è inoltre la varietà di pesce meno costosa. Le ricette col pesce azzurro non sono tantissime e fanno parte della cucina marinara povera. È particolarmente deteriorabile per cui, spesso, si trova congelato, o sott'olio, o sotto sale. Se è appena pescato se ne può riconoscere la freschezza da tanti piccoli particolari.

Occhio a...

Odore: il pesce fresco ha un profumo neutro, di acqua di mare e di salsedine; rifiutarlo se ha un sentore di ammoniaca o di acido.

Occhio: la cornea deve essere convessa, altrimenti vuol dire che il pesce non è di giornata (è più facile notare questo particolare nei pesci di media o grossa taglia). La perdita della convessità si manifesta nel pesce non più fresco, ma questa caratteristica può dipendere anche dal sistema di pesca e di conservazione. Nel pesce fresco, inoltre, la pupilla è nera e vivida, non grigiastria e spenta.

Branchie: il colore deve essere rosso-bordeaux vivo, se invece sono biancastre o sbiadite vuol dire che il pesce non è fresco. Addirittura, se sono ceree o con sfumature strane possono indicare che il pesce è malato o pescato in acque contaminate.

Muco cutaneo: protegge il pesce dalle infezioni dei microrganismi dell'acqua e si asciuga a mano a mano che passano le ore dalla pesca; se è presente molto muco può

essere che l'esemplare sia malato e se il colore è torbido il pesce non è fresco.

Rigor mortis: il pesce dev'essere turgido e integro a garanzia di freschezza e buona conservazione.

Alici, acciughe o sardine?

Se ancora non conoscete la differenza che c'è tra questi pesciolini o se li confondete, niente paura: pochi sanno distinguerli davvero!

Prima di tutto tra alici e acciughe non c'è differenza, sono solo due modi di chiamare lo stesso pesce. Mentre le acciughe e le sardine si differenziano per colorazione e dimensione.

Le **acciughe** sono piccole, tra gli 8 e i 15 cm, il corpo è affusolato, di colore nero centrale poi verde-azzurro sul dorso e argento sui fianchi, hanno il muso corto e l'occhio piccolo.

Le **sardine**, invece, arrivano anche a 25 centimetri, il corpo è ovale, di colore cangiante dall'argento al verde, la bocca è rivolta verso l'alto. Entrambe le specie si trovano fresche durante tutto l'anno. ■

Bianca Senatore

Nella foto: un trancio di tonno, uno sgombero, tre acciughe e due sardine. Parlando di pesce azzurro non si può non nominare la colatura di alici, salsa tipica della Costiera Amalfitana. È un succo ambrato ottenuto dalla maturazione delle alici in una soluzione satura di acqua e sale. La ricetta risale ai romani che la chiamavano Garum.



L'ARTE NUTRE E CAMBIA LA VITA

Con ANISA
l'arte diventa emozione, esperienza,
passione tutta da gustare



Pane e libertà
Installazione di Simonetta Ferrante, 2013

Con ANISA
aggiornamento, ricerca, promozione
e divulgazione del patrimonio artistico

Attività culturali e viaggi
di grande interesse storico-artistico
con guide di alto profilo professionale

FAI LA TUA PARTE... IMPARA L'ARTE!

ANISA
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
INSEGNANTI DI STORIA DELL'ARTE
E NON SOLO...

PER CONTATTI E ISCRIZIONI
INFO@ANISA.MILANO.IT
WWW.ANISA.MILANO.IT

Magri come acciughe? Cosa ti inventa lo chef...



Il pesce azzurro è adatto alla conservazione ed è anche piuttosto economico (tonno escluso). Ripassiamo i modi migliori per preparare le specie più comuni

LDelle acciughe (o alici) si mangia tutto (a parte la testa). Sono adatte sia alle marinature con limone o aceto, sia alle cotture al forno. Le consigliamo fritte e ripiene, ma anche conservate. Con quelle sotto sale si fa la pasta d'acciughe, ottima con pane e burro, nei soffritti e nei sughi. Dalle alici sotto sale si ricava anche la colatura, perfetta

per condire la pasta. E che dire delle sardine? Fresche, salate, sott'olio, affumicate, marinate, sono ottime fritte, ma danno il meglio di sé nella pasta con finocchietto selvatico, pinoli, uvette e pan grattato. Delle sardine si mangiano anche gli avannotti, il cosiddetto "novellame" (bianchetti o bianchetti), da servire crudi con olio e

limone, oppure cotti al vapore. Lo sgombrò è molto adatto a cotture al forno, alla griglia, al cartoccio o in *court bouillon* (bollito nel brodo di verdure e spezie), ma non vi deluderà nemmeno quello in scatola. Per finire parliamo del tonno: cru-

Le alici fritte si preparano come un sandwich: tra due alici si inserisce la farcitura di mozzarella, pane e aromi. Tutto viene poi immerso nella tempura e "calato" nell'olio ben caldo.

do, cotto o sott'olio dà sempre grandi soddisfazioni. Si ottengono buoni risultati al vapore, in *court bouillon*, ma è ottimo soprattutto alla griglia o in umido per un ragù. Del tonno poi non si butta via niente: il musciame è un filetto che si fa stagionare sotto sale e si mangia affettato; con le uova si fa la bottarga, da grattugiare su primi o da mangiare a fettine con un filo d'olio. Insomma, non fate "le acciughe in barile"! Scegliete una ricetta e sbizzarritevi! ■

Chiara Porati



Alici gratinate, farcite e fritte

La panatura croccante delle alici gratinate e il loro gusto saporito si abbinano bene a vini bianchi fermi e profumati come il Vermentino dei Colli di Luni.

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di alici freschissime
- Per le alici gratinate*
- 7 fette di pan carré
- 40 g di prezzemolo tritato
- ½ spicchio d'aglio
- 6-8 foglie di basilico
- 50 g di olio extravergine d'oliva

Per le alici farcite e fritte

- poca della panure avanzata delle alici gratinate
- 50 g di mozzarella di bufala o fior di latte
- ½ dose di miscela per tempura
- farina per infarinare q.b.
- 200 g di zucchine
- 1 cipollotto
- 300 ml di olio di riso
- sale e pepe di mulinello

Preparazione (eviscerare, lavare e sfilettare le alici)

Per le alici gratinate

Soffriggere l'aglio schiacciato e il basilico tagliato a julienne con l'olio.

Togliere la crosta al pan carré e passarlo al setaccio. Preparare la panure con l'olio

aromatizzato e filtrato, il pane passato e il prezzemolo. Disporre le alici su una placca unta di olio, cospargerle di panure e infornare a 220/230 °C per 5 minuti circa.

Per le alici farcite e fritte

Tagliare la mozzarella a cubi e farla sgocciolare. Tagliare a julienne le zucchine e i cipollotti.

Preparare la tempura. Infarinare, passare nella tempura le zucchine e i cipollotti, friggere in olio a 175 °C circa e asciugare su carta paglia.

Passare la mozzarella nella panure, porla nel centro di ogni filetto di alici, infarinare, passare nella tempura e friggere in olio a 165 °C circa e asciugare su carta paglia.

Servire le due preparazioni di alici molto calde accompagnate dalle verdure fritte. ■

a cura di Maurizio Bosotti



© CHIARA PORATI

Il tonno sfamerà il mondo...

... e se lo dice Vito Gulli, patron del tonno ASDOMAR c'è da fidarsi! Pesca sostenibile, tutela dell'ecosistema marino, responsabilità sociale e codice etico: i fondamenti di un'azienda manifatturiera che ha mantenuto in Italia tutto il ciclo di lavorazione dei suoi prodotti

Dalla rete alla tavola, il tonno ASDOMAR assicura sempre una pesca sostenibile: vengono pescati solo tonni della specie a pinne gialle adulti, lunghi almeno 1 metro, di minimo 20 kg di peso, e tonnetti striati pescati a canna.

Capitano d'industria dalle spiccate doti imprenditoriali, Vito Gulli è riuscito a sposare l'etica con la pesca del tonno, una delle più importanti risorse per l'alimentazione umana. **Ha vinto la sfida di mantenere in Italia il ciclo di lavorazione dei suoi prodotti, ma il tonno ASDOMAR è italiano?** Il nostro tonno è italiano perché è lavorato e prodotto in Italia, ma non viene pescato nel Mediterraneo o nel Tirreno. Essendo un

poiché sono a rischio estinzione. La nostra forza è proprio l'eticità della pesca. **Cosa intende per eticità della pesca?** Il 65% del nostro tonno viene pescato con reti a circuizione (sostenibili ed efficaci se utilizzate per pesci in banchi liberi come i tonni; le reti racchiudono in forma circolare una parte di mare agevolando la pesca; ndr), mentre il 10% a canna, due metodi caratterizzati da un basso impatto sull'ecosistema perché consentono una pesca più selettiva. E poi siamo

La ASDOMAR - Generale Conserve S.p.A. opera nel mercato dei prodotti ittici dagli anni '60. È nata importando le grandi latte, dette appunto lattoni, da 2 o 5 kg; a un certo punto, stanca dei produttori spagnoli e portoghesi ha avviato una produzione tutta sua. Ed è stata una bella cavalcata, con momenti di difficoltà e di timore, ma brillantemente superati, tant'è che da meno di 20 milioni di fatturato oggi superiamo un fatturato di 200 netto. Dopo una carriera da manager, nel 2001 sono diventato prima socio di minoranza e poi, negli anni successivi, socio di maggioranza. **Quali sono i problemi dell'industria ittica italiana?** Più che problemi, ci sono dei dati di fatto: l'Europa non vuole dazi all'importazione, da un lato perché è dominata da Paesi che importano a basso prezzo per esempio da India o Thailandia, dall'altro perché molti vogliono importare semi-lavorati. Le leggi

La qualità dei filetti di tonno ASDOMAR è il risultato del connubio tra l'artigianalità e la tecnologia più avanzata. La linea Premium comprende i tranci interi di tonno, prodotti dalla selezione delle parti più adatte. La linea Medium comprende scatolette da 80 o 160 grammi. E poi ci sono gli altri prodotti: filetti di sgombero, sardine e salmone. Qui sotto alcune delle certificazioni ASDOMAR.



precisione, dove nel 2010 abbiamo inaugurato un grande stabilimento. La nostra è una grande famiglia. Io non sono patriottico, ma ci tengo a sottolineare che l'azienda è forte per la qualità del prodotto, per l'attenzione ai problemi ambientali e per l'italianità garantita.

E come avviene il passaggio dalle barche alla fabbrica?

Le campagne di pesca sono lunghe e faticose, ma al rientro il pesce, congelato già dopo pochi secondi dalla cattura, è portato direttamente nel reparto di taglio. Lì viene sezionato e diviso prima in tronchi, poi in mezzelune e ancora in quei quarti che troviamo nelle scatolette. In seguito si passa alla cottura a vapore, per tre ore, in speciali pentoloni. Poi c'è la fase della pulitura, cioè i pezzi sono lavorati a mano e separati in base ai diversi formati in cui

L'azienda ha fatto una scelta in controtendenza dicendo No alla delocalizzazione in Paesi con

manodopera a basso costo. La produzione è in Italia e nel 2010 è stato inaugurato uno stabilimento a Olbia.

verrà venduto. Infine si arriva all'inscatolamento. Il tonno viene sistemato delicatamente nelle lattine che troviamo al supermercato o nei vasetti di vetro, lo si copre di olio o acqua e, infine, è sigillato e sterilizzato. È una filiera lunga ed è necessario immobilizzare tanti capitali per realizzare questo prodotto che per il consumatore è invece uno dei più economici. Nessuno lo sa, ma un vasetto da 200 grammi di tonno, pescato in mezzo all'oceano, in maniera sostenibile, con tutte le limitazioni del caso, costa meno di una pizza. **Perché si usano le scatolette di latta? Sono un po' scomode...**

ne e di qualità del prodotto, che così può essere conservato a lungo.

Ci descriva i controlli di qualità.

Si eseguono controlli durante tutte le fasi della produzione, fin da quando il tonno è ancora sulla barca. Lì ci sono esperti che verificano la temperatura e lo stato di conservazione e spesso vengono prelevati degli esemplari scelti a caso per una prova di cottura e per test chimici. Durante le fasi di lavorazione, invece, si controllano la temperatura di cottura, l'igiene e la fase di sigillo delle scatolette. Alcune, a campione, vengono aperte per vedere come si presenta il prodotto pronto per essere mangiato.

Tra l'altro il tonno ASDOMAR ha molte certificazioni.

Non sono tutto, ma è importante ottenerle e noi, effettivamente, ne abbiamo tante che attestano la qualità del nostro tonno, ma anche l'eticità del nostro lavoro. Abbiamo, per esempio, la "Friend of the Sea", che nasce dal



pesce migrante, che attraversa gli oceani, è difficile fissarne in modo preciso la collocazione, se non quella del luogo di pesca. Noi lo peschiamo per il 68% nell'Oceano Pacifico Occidentale e Orientale, il 22% nell'Indiano e il 10% nell'Atlantico.

Qual è la qualità di tonno?

Utilizziamo solo due qualità di tonno, quello a pinne gialle, lo *yellow fin*, e il tonnetto striato, lo *skipjack*, che insieme forniscono circa l'84% della materia prima all'industria conserviera mondiale. La pesca del tonno a pinne gialle viene effettuata principalmente nell'Oceano Pacifico Occidentale Centrale, davanti alle coste di Filippine, Papua Nuova Guinea, Indonesia e Australia del nord. In zone, insomma, dove l'acqua è calda. Non utilizziamo altre specie, come il tonno rosso,

molto attenti a non prendere mai esemplari che pesino meno di 20 kg. Il peso ci assicura che si sono riprodotti almeno una volta.

Quando dice pesca a canna, vuol dire che ci sono i pescatori con la lenza a bordo di una barchetta?

Beh, sì, quasi. (*Ride*). Diciamo che quando si pesca a canna i tonni vengono attirati con particolari esche e poi, una volta individuati a vista, vengono presi all'amo e tirati su. È più faticoso, per questo il tonno pescato così costa un pochino di più. Ma non pensate che siano delle barchettine, anzi, sono dei pescherecci enormi dotati di strumentazioni all'avanguardia e con sistemi di congelamento molto potenti, perché, appena preso, il pesce va subito portato almeno a -20 °C.

Com'è nata l'azienda?

non sono precise e la politica non ha inciso a sufficienza. Saranno le imprese che avranno la capacità di fare investimenti a salvare l'Italia. Però mi piacerebbe che la politica facesse una buona legge sull'etichettatura, per mettere il consumatore in condizione di essere esaurientemente informato. Io non ce l'ho con chi importa semilavorati, basta che il consumatore lo sappia. Noi garantiamo la tracciabilità completa del prodotto: il nome della nave, le date di pesca, la specie, il metodo di pesca e la zona di provenienza del pescato.

Dov'è la produzione?

Interamente in Italia. Abbiamo scelto di non delocalizzare, ma di utilizzare le potenzialità del nostro territorio e dei nostri lavoratori. Per questo siamo in Sardegna, a Olbia per la

In realtà quella delle scatolette in banda stagnata è stata una vera rivoluzione. All'inizio, negli anni Cinquanta, c'erano i lattoni da 5 kg e i prodotti venivano venduti sfusi nella carta oleata. Poi, verso la fine degli anni Sessanta, sono arrivati questi contenitori piccoli, monoporzione, garanzia d'igie-

successo del progetto Dolphin-Safe, che ha introdotto un marchio per certificare l'adozione di sistemi di pesca che riducono drasticamente la cattura accidentale di delfini, la "Renewable Energy", che attesta la nostra dipendenza da fonti 100% rinnovabili, e la "SA8000", che documenta alcuni aspetti della gestione aziendale come il rispetto dei diritti umani e il diritto dei lavoratori.

Dunque, lei dice che il tonno sfamerà il mondo nel futuro...

Il tonno in scatola è oggi la fonte di proteine più economica a disposizione del consumatore. E infatti, nonostante sia un periodo di crisi, l'azienda non ne ha risentito, anzi... il mercato ha reagito benissimo, uno dei pochi settori che ha registrato un incremento. ■

Bianca Senatore

È nata la nuova rubrica

CiBi LAB

In questo numero a p. 19

Per raccontarvi il "dietro le quinte": le nostre piccole-grandi scoperte, i nostri esperimenti culinari (riusciti e non), gli incontri che hanno lasciato un segno e i posti dove torneremo



Su facebook: **Cibi Lab**
Su twitter: **@CibiLab**

C I B I L A B

Wine training

Primo passo nel misterioso mondo delle enoteche. Per chi non è un habitué, il rischio è perdersi in un labirinto di vitigni, annate, zone di produzione e nomi di vini mai sentiti. Ma siamo state fortunate e ci siamo ritrovate in una "palestra"...

C'è quello che entra con l'aria di chi la sa lunga e per non sbagliare ordina la bottiglia più cara. Quello che storpia i nomi dei vini con assoluta nonchalance: "un Tüller Murgau, per favore!". Quello che sceglie un

il vino nel bicchiere fa in modo che la parte aromatica salga in superficie. Ha senso farlo soprattutto con i vini fermi, perché in quelli frizzanti le bollicine facilitano il compito. Anche il modo in cui si tiene il bicchiere è importante per due motivi: tenendo le dita sullo stelo, lontano dall'imboccatura del calice, si evita di scaldare il vino con il calore della mano e di alterare il profumo del vino con il proprio.

Un bevitore inesperto come fa a capire se un vino è "cattivo"? Innanzitutto il vino buono è quello che piace: bisogna sempre avere il coraggio di esprimere le proprie opinioni. Detto questo, è vero che il gusto va allenato, mai fissarsi con lo stesso vino. Bisogna essere curiosi, provare cose diverse. E poi, seconda regola, ricordarsi che il vino va bevuto soprattutto a tavola, l'accostamento a un piatto è fondamentale quando si giudica un vino.

Una dritta per non sbagliare abbinamenti?

Il piatto ideale è quello che riesce a unire tutti i gusti: dolce, amaro, acido e salato. Se poi accosta anche consistenze diverse – il morbido e il croccante – ancora meglio. Il vino perfetto è quello che completa il piatto, che aggiunge la nota che gli manca.

Ti capita spesso di mandare indietro un vino?

Ogni tanto succede ed è giusto farlo se si sente che una bottiglia non è a posto.

Spiegaci meglio: che cosa vuol dire che "non è a posto"?

Semplificando, i casi sono due. Se non si conosce il vino, ci si può accorgere che la bottiglia è difettata perché al naso si sente un odore sgradevolmente amaro, qualcosa che ricorda l'acqua stagnante o il sughero bagnato. Riconoscere che un vino sa di tappo è la cosa migliore anche per il produttore: vuol dire che il difetto è nel tappo, non nel vino. Se invece si conosce già il vino ci si può accorgere che quello che si sente non è conforme a quello che ci si ricorda, magari perché il vino è stato conservato male. Anche in questo caso è giusto mandare indietro la bottiglia: si rischia di proporre un vino che non è al massimo delle sue potenzialità. La cosa difficile è costruirsi una memoria olfattiva di tanti vini diversi.

Abbiamo capito: ci tocca studiare. Ma se volessimo prendere una scorciatoia?

Semplice: trovare un enotecario di fiducia, farsi consigliare da qualcuno che sappia intuire i vostri gusti. E fare tutte le do-

Bottiglie "travestite", calici neri e nomi inventati, per assaggiare un vino senza farsi influenzare dall'etichetta: è l'idea che dà il nome all'enoteca La Cieca. Qui si organizzano anche corsi di degustazione e incontri con i produttori.



Facebook: Cibi Lab

La Cieca Enoteca

Un'enoteca in zona Bocconi dove ogni sera, oltre a una carta dei vini "bianca" (in cui si può leggere tipo di vino, annata, produttore e costo al calice), c'è anche una carta "nera", in cui l'unica informazione è il costo del vino al calice e un nome di fantasia. I vini in carta nera vengono serviti in un calice nero, per una vera degustazione "alla cieca". Chi è così bravo da indovinare che vino sta bevendo potrebbe anche non pagare il calice.

Via Vittadini 6, Milano
Aperto tutti i giorni 18,30-1,00
Tel. 02 58437901
enoteca@lacieca.it
www.lacieca.it
facebook: laciecaenoteca

La passione per il vino di Federico Malgarini, wine-blogger di theoldnow.it, è nata quando ha sentito l'esigenza di scoprire "che cosa ci sta dietro" da quel mondo dei produttori.

manda che vi vengono in mente. In questo le donne sono un passo avanti, chiedono di più. Gli uomini piuttosto bevono la stessa etichetta per 15 anni...

(Captatio benevolentiae?) ■
Claudia de Luca



www.cibiexpo.it

19



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:



SCUOLA
DI CUCINA

Professione sommelier

CiBi inizia un viaggio nel mondo della sommellerie per conoscerne da vicino protagonisti e temi. Ci guida Giuseppe Vaccarini, presidente dell'Associazione della Sommellerie Professionale Italiana (ASPI)

Sbarazzatevi dei luoghi comuni e delle immagini stereotipate, quella del sommelier è una vera e propria professione che ha radici lontane e un futuro ancora tutto da scrivere (soprattutto nel nostro Paese).

Per capire che cosa è un sommelier, CiBi ha intervistato Giuseppe Vaccarini, Miglior Sommelier del Mondo nel 1978 e

Giuseppe Vaccarini è sommelier dal 1972. Nel corso della sua lunga carriera ha diretto il ristorante Gualtiero Marchesi a Milano, è stato insegnante di "sommellerie" all'Istituto Alberghiero Carlo Porta e docente per i master di Food & Beverage all'Università Bocconi e all'Università Cattolica di Milano. Oggi è presidente dell'ASPI.

attuale Presidente di ASPI, associazione che conta numerosi soci, molti dei quali professionisti.

Facciamo un po' di storia. Quando ha avuto origine la professione di sommelier?

La professione inizia con la nascita della ristorazione nei primi anni dell'800, subito dopo la Rivoluzione Francese, quando i banchetti si trasferiscono dalle corti ai ristoranti. In questi contesti diventa importante avere un esperto che sia in grado di occuparsi della cantina e garantire un perfetto servizio ai tavoli consigliando ai commensali i vini da accompagnare alle pietanze preparate dagli chef di cucina del tempo. Tuttavia, già prima del XIX secolo, il sommelier aveva un ruolo importante; ne troviamo notizia presso gli antichi Egizi e, soprattutto, nelle corti rinascimentali italiane: le prime "guide enologiche" risalgono al 1550 per mano di Sante Lancerio, il "Mastro Coppiere" di Papa III Farnese.

E oggi, chi è il sommelier?

L'A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale), di cui ASPI è parte, definisce il sommelier "un professionista



L'ASPI organizza corsi di formazione per sommelier su tutto il territorio

nazionale, offrendo agli allievi un percorso didattico di eccellenza.

della ristorazione. Colui o colei che sa consigliare ai propri clienti le bevande in rapporto al menu e ne garantisce il perfetto servizio". Per fare questo, un bravo sommelier deve avere 4 tipi di competenze:

- *teorico-generalista* (deve sapere di enologia, agraria, conoscere le lingue...)
- *teorico-tecnica* (deve saper degustare qualsiasi prodotto alimentare, suggerire abbinamenti cibo-bevande, gestire la cantina e definire la carta dei vini e delle bevande)
- *pratiche* (dalla decantazione alla *mise-en-place*, cioè la preparazione di tutto il materiale necessario per un corretto servizio di tavola)
- *comportamentali* (eleganza, cortesia, comunicazione...).

Ciò fa del sommelier un professionista e non un semplice appassionato!

Un professionista non riconosciuto dallo Stato...

Strano a dirsi, ma in Italia la figura del sommelier non è riconosciuta e, di conseguenza, non risponde a un profilo formativo definito e regolamentato! Solo in Francia e nella Confederazione Svizzera la figura del sommelier è legalmente riconosciuta come professionista della ristorazione.

Perché professionista della ristorazione e non solo esperto di bevande?

Perché un bravo sommelier conosce tutto della gastronomia. Il sommelier di un ristorante, oltre a gestire gli acquisti e a generare ricavi per l'azienda, deve conoscere uno a uno i piatti che vengono serviti per poterli abbinare alle giuste bevande. Non s'improvvisa. La cucina non è statica, bensì un'armonia in continuo divenire: mutano i gusti e s'intersecano i sapori e il sommelier, che ha oramai conquistato un ruolo fondamentale a livello internazionale, ha il compito di creare fantastiche e indimenticabili "emozioni gastronomiche".

Perché parla di bevande e non di vino? Il sommelier non è l'esperto dei vini?

Anche. Ma nel mondo non si beve solo vino. In Giappone si beve il saké, in tanti Paesi la bevanda preferita è la birra, in altri la vodka... Il sommelier deve conoscere e saper degustare queste bevande per poterle consigliare; il mondo è sempre più piccolo, trova spazio sulle nostre tavole e noi dobbiamo saperlo comprendere, gustare, raccontare e farlo apprezzare. ■

Flavio Merlo



Facebook: Cibi Lab

www.cibiexpo.it

Le virtù del pesce azzurro

*Il pesce è
il principe
indiscusso
delle tavole
estive e, come
ogni principe
che si rispetti,
è meglio se
è... azzurro*

Un tempo il pesce azzurro era considerato alimento "povero", perché poco costoso. Oggi, invece, la scienza della nutrizione ha messo in evidenza come questi pesci tipici dei nostri mari siano tra gli alimenti nutrizionalmente più ricchi e interessanti.

Grasso è bello...

Le carni del pesce azzurro contengono elevate quantità di proteine pregiate, ricche cioè di tutte le sostanze (aminoacidi) che servono al nostro organismo per crescere e ricambiare i tessuti, e vantano un ottimo contenuto di sali minerali (soprattutto di calcio, fosforo, ferro, potassio) e di vitamine. Il maggior pregio nutritivo del pesce azzurro è però nella sua parte grassa, proprio quella che, secondo un pregiudizio diffuso, lo vorrebbe penalizzato come "poco digeribile". Il grasso del pesce azzurro è di ottima qualità, particolarmente ricco (più delle altre specie ittiche) di quei grassi "omega 3" utili nella prevenzione delle malattie cardiocircolatorie,

oltre che per la salute del sistema nervoso. Il pesce azzurro vanta anche una buona digeribilità per la particolare tenerezza dei fasci muscolari, poveri di quel tessuto duro (connettivo) che rende più difficoltosa la digestione della carne. Naturalmente, per valorizzare al massimo i pregi alimentari del pesce azzurro è importante scegliere tecniche di cottura leggere, con pochi condimenti aggiunti.

I classici visti da vicino...

L'alice o acciuga nella prima estate popola abbondantemente le nostre coste per la riproduzione ed è facile trovarla sul mercato al massimo della qualità. Attenzione solo a non confonderla con specie di minor pregio: la vera alice ha la bocca grande, il cui taglio oltrepassa il margine posteriore degli occhi.

La sardina, cugina sfortunata dell'alice, da sempre considerata un pesce di serie B, è invece tra i più consigliati dai nutrizionisti. È molto delicata: deperisce in

fretta. Andrebbe consumata a poche ore dalla cattura, ma se proprio si deve conservarla (al massimo per il giorno dopo) va eviscerata e lavata bene prima di riporla in frigorifero, sui ripiani più freddi.

Lo sgombero come l'acciuga sale in superficie all'inizio dell'estate, vicino alla costa, e allora diventa più facile trovarlo freschissimo sui banchi di ogni pescheria. Nonostante sia grasso più o meno quanto la sardina, è considerato più pregiato, grazie alle sue carni bianche molto saporite che danno il massimo nelle cotture alla griglia e al forno.

Gli azzurri "minori"

Oltre ai tre leader, i nostri mari sono popolati da diversi altri tipi di pesce azzurro dalle dimensioni contenute. La loro presenza sul mercato varia da regione a regione e nei diversi periodi

I mesi più favorevoli per la pesca delle alici coincidono con il periodo riproduttivo, tra aprile e novembre.

dell'anno, così che possono costituire un'ottima alternativa ai "classici", quando questi scarseggiano.

L'aguglia ha carni pregiate, ottime in tegame con salsa di pomodoro.

L'alaccia è buona cucinata alla griglia.

Il lanzardo, con il manto caratterizzato da macchie scure disposte irregolarmente sul dorso e sui fianchi, ha carni bianche che non fanno rimpiangere quelle dello sgombero.

Lo spratto, chiamato anche "sarghina" o "papalina", ha carni ottime e molto saporite, ma va consumato entro poche ore dalla pesca. ■

Giorgio Donegani

Il pesce azzurro è anche ricco di minerali come il calcio, il fosforo, lo iodio, il selenio e le vitamine D e E.



© J. PINO



© CENTROPISSOVALLE/ROSCOQUARDO

Un bicchiere tira l'altro... ma cosa succede se si esagera?

Un'abitudine diffusa, soprattutto nelle serate di fine settimana: in compagnia si beve superando la misura per raggiungere una certa euforia, ma si distruggono i neuroni di un'intera giornata di vita

Un sorso, poi un altro e un altro ancora... fino a non sapere più quanti bicchieri si sono scolati, e ritrovarsi, alla fine, sul lettino del pronto soccorso del Policlinico. Molte serate finiscono così! A occuparsi di questi giovani in coma etilico, o quasi, ci pensa Alessio Di Fonzo, neurologo.

Perché?

«Purtroppo sono molti i ragazzi che bevono così tanto da stare male, ma spesso, per fortuna, ci sono con loro amici saggi che li portano dal medico – racconta il dottor Di Fonzo. – A volte è solo una "sbronza", ma altre la situazione è più seria ed è necessario intervenire». All'arrivo in pronto soccorso si cerca subito di capire che cosa ha bevuto il paziente, quando,

in che contesto e, soprattutto, se ha associato all'alcol altre sostanze. «Il quadro clinico può cambiare notevolmente in base a questi fattori – prosegue il dottore – ma la prima cosa che faccio è rassicurare la persona, spiegandole che i sintomi sono normali per lo stato in cui è, che basta stare calmi e dire la verità. Io – specifica Di Fonzo – devo capire se sono stati mischiati diversi tipi di alcolici e se l'ubriacatura è voluta o è stato un incidente». A volte, infatti, il bere nasconde la voglia di evadere da una situazione, di reagire a una delusione, di scappare da un problema e in quel caso si tenta un approccio di tipo psicologico. Altre volte, invece, può capitare senza rendersene conto. «Questo perché la cinetica dell'alcol è ingannevole, l'effetto può essere ritardato e, se bevendo un cocktail sembra che non ci sia quell'ebbrezza, a volte basta aspettare 20 minuti per avvertirla. E invece ci si scola subito un altro bicchiere e quella sensazione di sballo si



© SANIOWIT

associa all'altra, rischiando, così, la perdita di controllo».

Miscugli e assorbimento

Una birra da 330 ml e una gradazione di 4,5° contiene più o meno la stessa quantità di alcol di: un calice di vino (12°) da 125 ml, un aperitivo (18°) in un bicchiere da 80 ml, un super alcolico (36°) in un bicchiere da 40 ml. Basta sapere questo per regolarsi e considerare, poi,

Ordinare un semplice cocktail può essere un modo piacevole di passare una serata: spesso basta evitare gli eccessi per scongiurare i pericoli.

che l'alcol viene in parte assorbito dallo stomaco e in parte dall'intestino. Se lo stomaco è vuoto l'assorbimento è più rapido, cioè ci si ubriaca prima, e la sostanza inizia ad andare in circolo attraverso il sangue arrivando, infine, al cervello e al fegato. «Ai giovani che arrivano al Pronto Soccorso, dopo le domande di rito, cerchiamo di spiegare che è bene contenersi, ma soprattutto che non fa bene mischiare più alcolici, passando da una gradazione all'altra, perché si sovraccarica lo stomaco e si moltiplicano gli effetti». Secondo i dati dell'Oms, Organizzazione mondiale della sanità, con un'ubriacatura si perdono circa 100.000 neuroni, tanti quanti quelli di una giornata di vita. «Se poi l'alcol è assunto insieme a droghe, siano esse leggere o pesanti, la situazione può diventare ancora più complessa». Gli effetti immediati sono quelli di euforia, leggerezza, felicità, perdita dei freni inibitori, perché vengono sprigionate serotonina e dopamina, ma poi possono esserci complicazioni serie. «Il battito del cuore rallenta e possono presentarsi difficoltà respiratorie che, in alcuni casi, sfociano in un arresto della funzionalità polmonare...». Quindi, attenzione: bere sì, ma con buon senso! ■

di Bianca Senatore



© SGLIWO



ASSOCIAZIONE CULTURALE GASTRONOMICA

via Pinamonte da Vimercate 6 (MM Moscovia) - 20121 Milano

+39 392 8655198 - info@atelierdeisapori.it

www.atelierdeisapori.it



L'Atelier dei Sapori è una scuola che si propone di trasmettere il piacere della cucina a tutti quelli che provano curiosità in questo campo. I corsi ripropongono piatti della tradizione gastronomica con innovazione e creatività, offrendo tutte le basi essenziali per acquisire le tecniche giuste.

Il contenuto delle lezioni è molto ampio e l'attività didattica ricca di proposte che si rinnovano ogni anno: il corso base classico sempre rapportato alla stagione, le lezioni monotematiche ogni volta diverse e intriganti nelle loro molteplici sfaccettature, i corsi in lingua inglese e francese che appassionano gli ospiti stranieri, i corsi per bambini e ragazzi con mini laboratori adattati alle varie fasce di età.

I tre ingredienti indispensabili per partecipare ai nostri corsi sono: **passione, allegria e divertimento!**

- Corsi di cucina individuali o per piccoli gruppi
- Corsi di cucina attiva
- Corsi in lingua straniera
- Team Building
- Serate con cucina
- Addio al nubilato
- Feste per "piccoli cuochi"
- Serate gastronomiche personalizzate

A PORTA APERTA

Regola n.1: tenere solo il vino che ci piace

La passione per il buon vino va al di là degli affari e oltre la cantina aziendale! Paolo cura con amore anche la sua cantina privata, quella che custodisce in casa e che arricchisce bottiglia dopo bottiglia.

Da dove viene la tua passione per i vini?

Sono nato ad Alba, nelle Langhe piemontesi, dove si producono Barolo e Barbaresco, due tra i più grandi vini al mondo. Il vino è nel DNA di tutti gli albesi! Però la passione per il vino di qualità è nata dalla curiosità di capire perché ci fossero dei vini, o dei produttori, considerati migliori di altri, per acquistare le bottiglie dei quali molte persone erano disposte a spendere cifre importanti. E così ho iniziato questo percorso che mi ha portato a trasformare la mia passione in un lavoro.

Quante bottiglie hai?

La mia collezione personale è sempre in evoluzione. Raramente scende sotto le 3mila bottiglie.

Come scegli i vini?

Chiedo solo i vini che mi piacciono, non compro mai niente senza prima averlo assaggiato o senza sapere se si tratta di un produttore che ha dimostrato nel tempo una qualità più che affidabile. Poi devono essere capaci di durare nel tempo, migliorando nei primi 20-30 anni di vita: un grande vino deve essere in grado di sfidare i decenni. Mi piacciono, quindi, il Barolo nelle annate più classiche, i grandi Pinot Noir della Borgogna e alcuni Champagne.

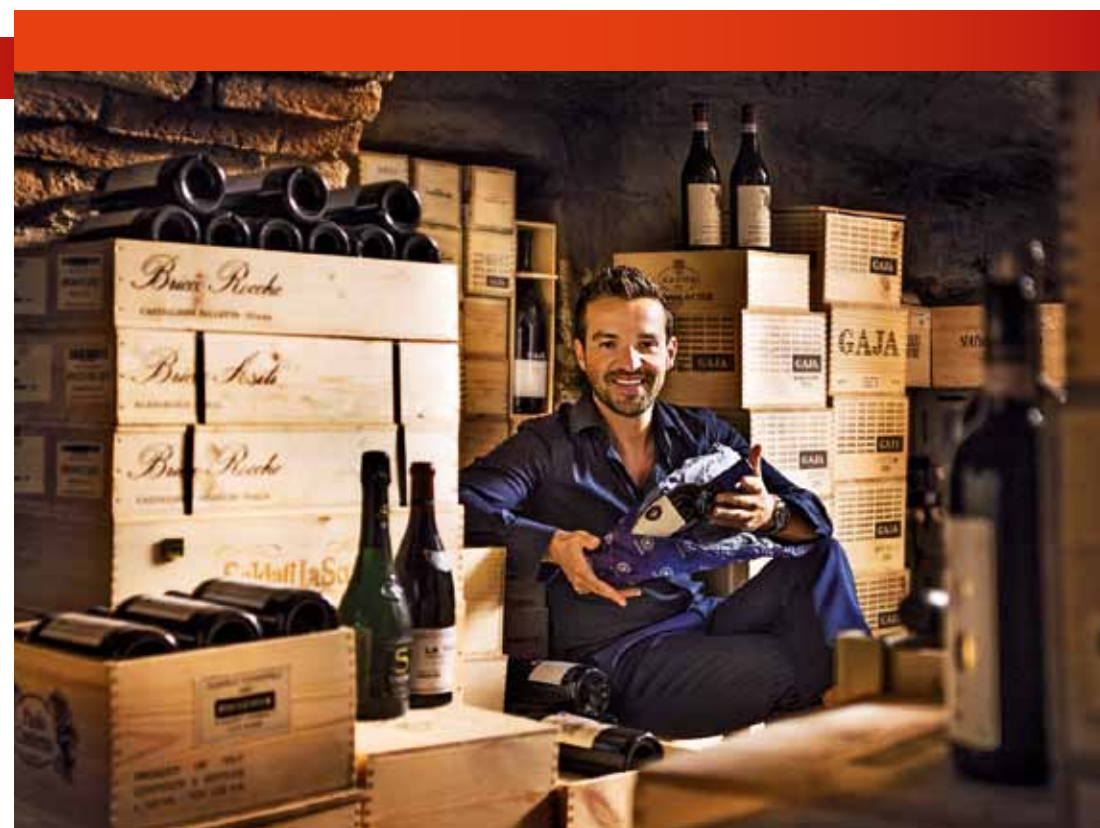
Dove li compri?

Acquisto direttamente dai produttori, ma anche da altri commercianti, collezionisti o ristoranti. La condizione principale è che le bottiglie siano di provenienza certa, e quindi prediligo l'acquisto di casse originali, piuttosto che di bottiglie singole. Inoltre le bottiglie devono essere sempre state conservate in perfette condizioni, quindi a temperatura e umidità controllata.

Com'è organizzata la tua cantina?

I vini sono suddivisi per regione di provenienza e per produttore, con bottiglie di varia tipologia e annata. Le tengo preferibilmente in posizione orizzontale. In alcuni casi, specie per le annate più vecchie, preferisco disporle con il collo leggermente sollevato di pochi gradi, ma sempre con il vino a contatto con il tappo, in modo che il sughero non asciughi troppo.

Qual è il tuo vino preferito?
Difficile dirlo! Sono un grande amante del Barolo, dei rossi



Vinifera è uno dei principali Fine Wine Merchant in Italia, con una clientela internazionale in aumento e un'ampia scelta di vini italiani e francesi. Paolo Repetto, amante di vini da sempre, l'ha fondata nel 2006 e la porta avanti con passione senza mai trascurare la sua cantina privata, che arricchisce con la stessa attenzione.

Quanto spendi?

Il costo della qualità è sempre elevato. I grandi vini hanno costi importanti e la passione spesso mette in secondo piano la spesa. Per quanto mi riguarda, sono disposto a pagare la vera qualità. Data la mia professione, sono un ottimo compratore e difficilmente spendo per un vino una cifra superiore al suo reale valore.

Qual è il tuo vino preferito?
Difficile dirlo! Sono un grande amante del Barolo, dei rossi

della Borgogna e dello Champagne. Se però naufragassi su un'isola deserta, cercherei di salvare qualche cassa di Krug Clos du Mesnil, uno dei miei Champagne preferiti! Ultimamente sto approfondendo la conoscenza dei bianchi alsaziani e della Mosella, vini immensi che possono superare in eleganza e longevità i bianchi borgognoni.

Che consigli dai a chi vuol farsi una bella cantina fornita?
Il primo consiglio è seguire il proprio gusto, acquistare vini

che si sono assaggiati e che piacciono davvero. Un altro consiglio è creare la propria cantina su 3 livelli: il primo per i vini quotidiani, da bere nell'arco di 3-4 anni; il secondo per i vini di lunga leva, in modo da godere della loro evoluzione negli anni; per ultimo consiglio sempre di tenere qualche *iconic label*, cioè grandi vini da offrire nelle occasioni più importanti. In ogni caso, è fondamentale sempre comprare da fornitori selezionati, per evitare di acquistare bottiglie che non siano state conservate nelle giuste condizioni. Diversamente si rischiano cocenti delusioni. ■

Bianca Senatore

Solfiti nel vino, quanti ce ne sono?

Prima di dire quanti ce ne sono, capiamo il motivo del loro utilizzo, partendo dal punto fermo che una parte di solfiti è presente naturalmente, poiché la fermentazione effettuata dai lieviti sulle bucce dell'uva può generarne fino a 40mg per litro

La società PC Engineering Srl, in collaborazione con il prof. Fabio Mencarelli dell'Università della Tuscia, ha brevettato un protocollo tecnologico che sfrutta il processo di iperossigenazione controllata per la sanificazione delle uve e il miglioramento della qualità tecnologica delle stesse. Diverse aziende hanno partecipato alla sperimentazione: Marchesi de' Frescobaldi in Toscana ha prodotto un Cabernet Sauvignon 2009 e un Montepulciano 2010; Marchesi Antinori, nel 2011, sia vini bianchi (Sauvignon Blanc, Ansonica e blend Sauvignon Blanc-Ansonica), sia vini rossi (come il Montereale di Massa Marittima DOC); l'Azienda Barberani ha partecipato con l'Orvieto Classico Superiore DOC (in commercio con il logo Purovino®), mentre l'azienda Falesco con il Petit Verdot. Infine, Tenuta Casteani a Gavorrano (GR) produce un Vermentino e un Sangiovese con la stessa tecnologia.

Se sono già naturalmente presenti perché aggiungerne altri? Perché evitano l'ossidazione del succo, combattono i batteri, aiutano i lieviti a far partire la fermentazione e a portarla a buon fine. Nei vini rossi aiutano anche a estrarre il colore durante la macerazione rendendolo più stabile. Da ultimo rendono più limpido il mosto e conservano al meglio il vino. Quanti ce ne sono? La legge fissa dei limiti, 150 mg/l per i rossi e 200 mg/l per i bianchi. Per il vino biologico i massimali sono più restrittivi, 100 mg/l per i rossi e 150 mg/l per i bianchi. Perché cercare di limitarli? Perché se non utilizzati correttamente alterano significativamente le caratteristiche del vino, l'odore di zolfo prende il sopravvento, mentre se usati in modo preciso aiutano la stabilizzazione del vino e la conservazione degli aromi originali. Inoltre a tutti gli effetti sono un conservante; nell'industria

alimentare si usano sostanze più discutibili, ma uno studio dell'OMS consiglia di limitarne l'assunzione giornaliera a circa 50mg per una persona di 70 kg di peso.

Limitare l'utilizzo si può, ma come?

Portando in cantina uve sane, prestando un'estrema attenzione all'igiene, controllando le temperature di fermentazione, in poche parole alzando l'attenzione nelle varie fasi di produzione. Negli ultimi anni in tanti hanno fatto la scelta di limitare i solfiti aggiunti. E allora parliamo anche del movimento del "vino naturale", perché l'equazione vino senza solfiti aggiunti uguale vino naturale è sbagliata e rischia di confondere. L'idea di vino naturale è molto più ampia e parte dal rispetto della naturalità della materia prima e dall'idea di artigianalità del lavoro in vigna e cantina. I produttori di vini naturali sono

Il brevetto

Il vino senza solfiti, terminologia impropria perché il vino ne contiene sempre una minima quantità, è sempre stato oggetto di molta attenzione da parte dei produttori e soprattutto dei consumatori. I prodotti a base di zolfo sono permessi da anni come additivi conservanti (le sigle sono: E220, E221, E222, E223, E226, E227, E228) e vengono impiegati in molti prodotti alimentari, dal pesce alla frutta secca e alle conserve. Sicuramente il vino non è quello che ne contiene di più come residuo. Nonostante ciò, la ricerca di alternative all'uso di questi additivi è sempre aperta e una via da intraprendere per il vino è quella di operare in

modo da evitare contaminazioni microorganiche. Il brevetto internazionale Purovino (www.purovino.it) è nato proprio nel segno di questa visione: sanificazione del prodotto e del processo mediante iperossidazione o iperossigenazione controllata. In particolare, operando con opportune concentrazioni gassose di ossigeno e adeguati tempi di trattamento, è possibile abbattere la carica microbica sulla superficie dell'uva. Inoltre, lavando tutte le attrezzature utili per la vinificazione con acqua arricchita in ozono, si mette l'enologo in condizione di lavorare sul "pulito".

Fabio Mencarelli



© CHIMA VISCONTI

solitamente piccoli vignaioli che si rifanno a pratiche naturali, dall'agricoltura biologica a quella biodinamica, nel rispetto dei cicli della natura. Spesso non aderiscono a regolamenti, classificazioni o associazioni, semplicemente non usano tecniche invasive né in vigna né in cantina evitando di utilizzare

prodotti di sintesi. In questo modo cercano di esaltare il terroir, cioè l'identificabilità del vino con le caratteristiche uniche della territorialità.

Vini naturali... senza radicalismi!

In assenza di legislazione o regolamentazione sui vini naturali, la cosa positiva è che negli ultimi anni è aumentato sensibilmente il dibattito, orientando l'attenzione sulla naturalità del prodotto vino e sulla sua sostenibilità. Forse l'uso della chimica nei vini convenzionali con il passare degli anni è arrivato a un punto di distorsione, contrariamente alla tendenza dei vignaioli naturali che, per esempio, stanno limitando anche l'uso di rame e zolfo, prodotti presenti da secoli per la protezione della vigna, spostandosi verso altri più naturali. L'obiettivo è trovare un equilibrio tra opposte tendenze, senza "fondamentalismi", nell'interesse dei consumatori e della sostenibilità della produzione del nostro amato vino. ■

Marco Schiavello



© CHIMA VISCONTI

L'eccellenza in tavola

Dalla Campania con orgoglio, rigore e passione: un progetto importante per educare i consumatori, riqualificare un territorio, rilanciare l'economia di una regione straordinaria

Il modello Eataly sembra funzionare e allora a Napoli, con tanta volontà di fare rete, si replica il riuscito esperimento di Oscar Farinetti. In uno spazio di duemila metri quadri, un ex capanno industriale, è nato Eccellenze Campane, contenitore di piccole imprese che lavorano nel settore enogastronomico, pensato per valorizzare prodotti tipici famosi in tutta Italia (e non solo). «L'idea nasce dalla volontà di contribuire alla valorizzazione del tesoro più prezioso della nostra terra: la filiera agroalimentare – racconta Achille Scudieri, figlio di Paolo Scudieri, presidente di Eccellenze Campane. – Queste produzioni rappresentano una delle nostre risorse principali ma non riusciamo a valorizzarle nel modo giusto».

Non solo simboli

Pane, pasta, mozzarella, caffè, dolci, cioccolato, gelato sono i simboli della cucina campana, ma spesso disinformazione e allarmismi isolano le buone pratiche relegandole ai margini. Altro che contaminazioni, i prodotti di Eccellenze Campane sono super controllati, genuini al 100 per cento e soprattutto squisiti. «Eccellenze Campane – aggiunge Achille – vuole essere proprio la risposta positiva alla Terra dei Fuochi. Guardiamo oltre, portando in primo piano le produzioni di qualità, quelle che il mondo ci invidia e che rappresentano il pilastro per il rilancio economico della regione». Il padiglione è aperto da cinque mesi, eppure in poco tempo è diventato una meta gettonatissima. Ad arrivare non sono solo gli abitanti della città, ma anche i turisti, attratti dalla possibilità di assaggiare e di comprare, guardando da vicino tutte le fasi di lavorazione. Quando si è iniziato a parlare del progetto, le migliori aziende del territorio non ci hanno pensato due volte. «Se l'obiettivo comune è

promuovere l'eccellenza – ha aggiunto Scudieri – diventa facile fare squadra. I nostri produttori hanno aderito con entusiasmo all'iniziativa, consapevoli dell'importanza di unire le forze per valorizzare le nostre produzioni e contribuire, nel nostro piccolo, alla riqualificazione di un'area di Napoli fortemente disagiata».

Un progetto in espansione... anche Oltreoceano

E non è escluso che prossimamente entreranno a far parte della famiglia anche altre aziende, a patto che siano eccellenti. L'obiettivo, dunque, non è solo dare una spinta al marketing, ma soprattutto creare educazione alimentare,

Andare da Eccellenze Campane vuol dire tuffarsi nei saperi e nei sapori della regione.

insegnando ai clienti a guardare le etichette, a badare alla provenienza e a preferire prodotti dalla filiera corta. Nel padiglione si mangia la pizza, si assaggia la birra artigianale, si comprano i pomodorini di Corbara (Salerno), ma si discute di dieta mediterranea e in un'aula magna, dove "si magna per davvero" perché la sera ci si siede a degustare l'aperitivo, si tengono lezioni di nutrizione ed esperti. Si parla di km zero, di sostenibilità, di qualità, di inquinamento e territorio e anche di cultura. Perché il cibo è sempre legato alla storia di un territorio e punta a farsi conoscere in tutto il mondo. «Eccellenze Campane – ha concluso Achille Scudieri – è un progetto in evoluzione, ora siamo presenti in Brasile per i mondiali di calcio 2014. La ristorazione del Momento Italia, il quartier generale del Made in Italy, è curata da noi. Ci sono pasta, dolci, pane e pizza, rigorosamente made in Campania». ■

Bianca Senatore



Da Eccellenze Campane si mangia a tutte le ore, prodotti tipici sempre freschi e di alta qualità, come il pomodoro.



La famosa treccia di mozzarella di bufala campana: da quella originale deve sgorgare il latte.

Design for Food / Design to Feed

In vista di Expo 2015 e nell'ambito delle collaborazioni tra diversi Comuni del territorio per il progetto "Brianza Experience", l'Amministrazione Comunale di Lissone esporrà la mostra "Design for Food Design to Feed" con l'esposizione delle tavole dei progetti partecipanti e anche dai relativi prototipi. Si tratta di un evento che rappresenta un'ulteriore e rilevante occasione per presentare ad un pubblico più ampio i designer che hanno partecipato al Premio Lissone Design 2013.

Nuove soluzioni intorno al tema del cibo capaci di trarre dal dibattito contemporaneo di Expo 2015 ipotesi e proposte in grado di generare stimolanti orizzonti immaginativi di progetto. Dal Design per il "Rito del Cibo", riguardante proposte legate alla cerimonia del cibo e alla socialità fino al Design per la "Funzione del Cibo", inerente oggetti commestibili e idee legate all'alimentazione e al nutrimento individuale.

Inaugurazione: 3 luglio ore 20.00 con i designer che hanno partecipato al Premio ore 21 concerto nel parco antistante la villa, e durante tutto il periodo espositivo, sono previsti settimanalmente dei concerti. Apertura fino al 27 luglio 2014

93 designer di 9 Paesi (Italia, Cina, Bulgaria, Svizzera, Spagna, Romania, Filippine, Venezuela, Albania) hanno partecipato alla sfida lanciata dalla quarta edizione del *Premio Lissone Design*: promossa dalla Città di Lissone e dal Museo d'Arte Contemporanea, sono rappresentati nel catalogo che riporta i progetti selezionati dalla Giuria. L'iniziativa ha raccolto patrocini delle più importanti Istituzioni del settore culturale e alimentare.

Di particolare interesse sono i risultati progettuali dei giovani del nuovo orientamento didattico di Design del Liceo Artistico di Brera di Milano "La proposta entusiasta di un gruppo di giovanissimi che si affacciano al mondo del design, sviluppa una semplice ma efficace soluzione di condivisione del cibo, mediante una forma che evoca la necessità degli sguardi e la complicità dei gesti".



Sequenza di studio ergonomico e prossimico



Modelli di studio



motto "Un posto a tavola" – REGARD. Progetto finale proposto, schizzi di studio, diagramma geometrico, modello di visualizzazione fotografica e digitale



Città di Lissone – Museo d'Arte Contemporanea www.museolissone.it

Brianza Experience:

www.comune.carugo.co.it/attachments/article/258/Comunicato%20Stampa%20Brianza%20Experience%2020%202014.pdf

Liceo Artistico di Brera Milano:

www.liceoartisticodibrera.com/wp-content/uploads/2014/01/cs_PREMIO_LISSONE_DESIGN_leaflet_dicembre_2013.pdf

PROPOSITO
DI ACQUA

Un anno di street water

Le Case dell'Acqua del Comune di Milano festeggiano il loro primo compleanno con un boom di prelievi

Sono oltre un milione e 270mila i litri d'acqua che i milanesi hanno prelevato gratuitamente, da marzo 2013 a oggi, grazie alle sei Case dell'Acqua della città, che distribuiscono acqua di rete naturale e gasata. «La risposta dei milanesi all'installazione di questi impianti è stata eccezionale – ha dichiarato l'assessore alla Mobilità e Ambiente Pierfrancesco Maran –. Il nostro impegno è

Dal marzo 2013 a oggi sono circa 520mila i litri di acqua naturale prelevati dalle Case dell'Acqua e circa 750mila i litri di acqua gasata.

di continuare ad assicurare l'accesso a questa fondamentale risorsa». Grazie a tutti i cittadini che hanno utilizzato questo servizio gratuito, gestito da Metropolitana Milanese che garantisce la qualità dell'acqua in città con oltre 190mila controlli annui, è stato possibile risparmiare 39.400 chilogrammi di CO2 e 34.316 di Pet (la plastica con cui sono fabbricati bottiglie e bicchieri). Inoltre, considerando una spesa media di 50 centesimi per 1,5 litri di acqua minerale di marca, si stima che i milanesi quest'anno abbiano risparmiato circa 420mila euro.

La Casa dell'Acqua più utilizzata è stata quella del parco Saverino-ex Bassi, seguita da quelle di parco Chiesa Rossa e del giardino Cassina de' Pomm. Una nuova modalità di fruire dell'acqua di rete che ha fatto coniare una nuova espressione accanto al concetto ormai

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.

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.

MM METROPOLITANA MILANESE SPA

diffuso di street food: il prezioso servizio offerto dalle Case dell'Acqua sommato a quello ormai consolidato delle vedovelle (le fontanelle della città) fanno di Milano la vera capitale della "street water". ■

Le Case dell'Acqua sono state installate in diverse aree verdi di Milano: parco Saverino-ex Bassi (zona 9), parco

Chiesa Rossa (zona 5), giardino Cassina de' Pomm (zona 2), via Morgagni (zona 3), largo Marinai d'Italia (zona 4).



© METROPOLITANA MILANESE



© METROPOLITANA MILANESE

Diamo spazio all'energia giovane!

*Il Gruppo CAP
dalla parte dei
giovani: tirocini
e stage formativi
di orientamento
all'interno
delle aziende
del Gruppo*



Sono 38 i giovani che avranno l'opportunità di intraprendere un'esperienza formativa con un tirocinio o uno stage: questo l'obiettivo del progetto "Diamo spazio all'ENERGIA giovane" promosso e sostenuto dal Gruppo CAP. La formazione delle nuove generazioni è considerata imprescindibile per la crescita della società, per questo il Gruppo CAP vuole consentire agli studenti di approfondire l'argomento di ricerca di proprio interesse, comprendendo a fondo le logiche industriali di funzionamento aziendale. «Questa importante esperienza – commenta il presidente di CAP Holding Alessandro Ramazzotti – è un'occasione per avvicinare e verificare modelli e schemi concettuali appresi durante i vari corsi di studio e applicarli alla nostra realtà operativa. Fornire un'opportunità di completamento della formazione accademica e un momento utile

per lo sviluppo dei propri interessi all'interno di uno specifico contesto professionale è il nostro impegno per valorizzare la forza delle idee dei giovani! Crediamo molto in questa iniziativa e per questo motivo l'abbiamo condivisa con tutti i Sindaci dei Comuni Soci». Le tipologie di tirocinio formativo e di orientamento offerte sono pubblicate nelle sezioni LAVORA CON NOI dei siti aziendali di CAP Holding e Amiacque raggiungibili tramite il sito www.gruppocap.it, dove è inoltre possibile consultare gli annunci di stage e tutte le informazioni per accedere al progetto. ■

Il titolo di studio richiesto per accedere agli stage e ai tirocini proposti dal Gruppo CAP varia in base alla tipologia scelta: dal diploma di Geometra alla Laurea in Giurisprudenza, Ingegneria, Chimica, Scienze Politiche ecc.

Chi è il Gruppo CAP

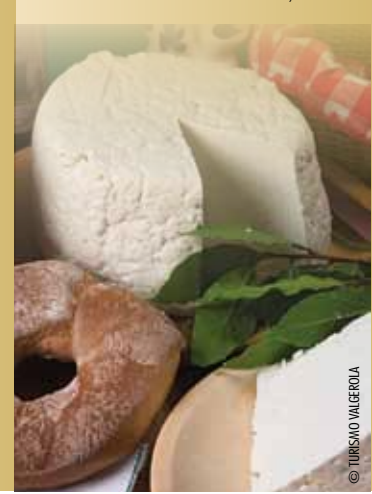
Il Gruppo CAP, composto dalla capogruppo CAP Holding e dall'azienda operativa Amiacque, è una realtà industriale interamente pubblica, che gestisce il servizio idrico integrato in provincia di Milano, Monza e Brianza, Pavia, Varese, Como, secondo il modello *in house providing*, ovvero garantendo il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

21-22 giugno
**Sagra della Mascherpa
Gerola Alta (SO)**

Se siete appassionati della Valgerola (una delle 14 valli del Parco delle Orobie Valtellinesi) amerete anche la Mascherpa, la ricotta d'alpeggio prodotta con il siero derivante dalla lavorazione del Bitto. Al siero viene aggiunto latte di capra del Presidio Slow Food delle Valli del Bitto e il risultato è questo fresco formaggio al quale è dedicato un intero weekend. Potrete partecipare a un percorso gastronomico e gustare la speciale ricotta della valle, in va-



rie declinazioni e in numerosi piatti, tradizionali e innovativi, dall'antipasto al dolce.

Ufficio Informazioni Gerola Alta
Tel. 334 9152272
info@ecomuseovalgerola.it
didattica@ecomuseovalgerola.it
www.ecomuseovalgerola.it

Dal 7 giugno al 7 luglio
**Melonaria 2014
Festival del Melone
mantovano
Provincia di Mantova**

Melonaria è più attesa che mai: la manifestazione, dedicata alla promozione e alla valorizzazione del melone mantovano, animerà nei week-end i paesi della Provincia di Mantova: Gazzoldo degli Ippoliti, Sermide, Rodigo, Goito e Viadana, per estendersi poi a Casteldidone in provincia di Cremona. C'è una "Stra melone", corsa non competitiva nei campi in cui si coltiva il prezioso frutto, e una "Motomelonata". Ma non si vive di solo sport, perciò godetevi il buon cibo: il melone sarà protagonista della tavola dall'antipasto al dolce



insieme ai prodotti tipici del territorio.

Settore Sviluppo Agricolo, Caccia e Pesca e attività estrattive
Tel. 0376 401831
prodottitipici@provincia.mantova.it
www.provincia.mantova.it

Ogni martedì, giovedì e sabato
**Mercato Agricolo
dei Navigli
Milano**

Al n. 116 dell'Alzaia Naviglio Grande si possono trovare tutti i sapori della campagna. Vi aspettano eccellenti prodotti lombardi: freschi, a filiera corta, agricoli e biologici e potrete acquistarli direttamente dai

produttori. Ci sono pasta e pane, birra artigianale, vini senza solfiti, risi e farine ottenuti con grande attenzione alle biodiversità, ortaggi, frutta anche da cultivar antiche, formaggi freschi e stagionati, carne varzese e piemontese: insomma, il meglio di 25 produttori selezionati. Questo "farmer's market" è all'interno di uno spazio recintato con posti auto per i clienti.

Mercato Agricolo dei Navigli
Alzaia Naviglio Grande 116
Orari: dalle 7.30 alle 14.00
In vacanza dal 12 luglio al 5 settembre
info@mercato-agricolo-navigli.it
www.mercato-agricolo-navigli.it



**master
uninauto**
master universitario di secondo livello
in ingegneria dell'autoveicolo

AZIENDE PROMOTRICI

Adler Plastic S.p.A.
Elasis S.C.p.A.
Ferrari S.p.A.
Landi Renzo S.p.A.

AZIENDE SOSTENITRICI

Alfa Romeo S.p.A.
Altran Italia S.p.A.
Italdesign Giugiaro S.p.A.
LMS Italiana s.r.l.
Oerlikon Graziano S.p.A.
Step S.p.A.
Webasto S.p.A.

Segreteria Master Uninauto
Università degli Studi di Napoli Federico II
Dipartimento di Ingegneria Industriale - sez. Meccanica ed Energetica
Tel. 081 7683295
Email: organizzazione@masteruninauto.it; info@masteruninauto.it
<https://www.facebook.com/MasterUninauto>
www.masteruninauto.it



Cibi
Arte e scienza del cibo
periodico gratuito
anno 2 - n. 6
Milano
16 giugno 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

Fotografia: Chiara Visconti

Immagini di copertina:
foto di Vito Gulli: ASDOMAR;
minimali, dall'alto in basso:
senza crediti, JohnLoo, Chiara Visconti.



Con il Patrocinio di



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

Raccolta pubblicitaria

O.P.Q. srl – Carlo Freschi

02 66992533 – carlo.freschi@opq.it



Visita il sito www.cibiexpo.it
Troverai approfondimenti, contenuti extra e la versione digitale dei numeri precedenti di Cibi.

**Nella prossima uscita:
il gelato di RivaReno**



LA TERRA E LA PASSIONE

RITA TERSILLA

CUCINE DI STRADA

LUOGHI E RICETTE DEL CIBO POPOLARE IN ITALIA



Edizioni
Estemporanee

