



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 9 - n. 6
20 giugno 2021
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



**Il viaggio
della
panzanella**



**Il Giardino
di Lipari**

**Pietro Santamaria
e la biodiversità
pugliese**





Ascoltiamo. Definiamo. Raggiungiamo.

www.inretedigital.it

MONZA

Via Latera Destra Nobel, 49 – 20851 Lissone MB

MILANO

Via G. Fara, 35 – 20124 MI

ROMA

Piazza di Pietra, 31 – 00186 RM

Solitudine uguale infelicità?

Non mi pare sia sempre così. Ci sono momenti della vita in cui si sta benissimo da soli; altri in cui la mancanza di compagnia fa soffrire.

Secondo uno studio della Oxford Economics, società leader nell'elaborazione di modelli previsionali, sedersi a tavola senza altri commensali è, per esempio, un indicatore di infelicità. Eppure il mondo è vario: so per certo che c'è chi non rinuncierebbe mai a una cenetta in solitudine per dedicarsi senza interferenze ai passatempi prediletti: l'ascolto della musica, la lettura, la meditazione. Personalmente, sto seguendo le puntate di una serie molto bella, *Shtisel*, famiglia di ebrei ultraortodossi che vive a Gerusalemme. I dialoghi sono in un misto di lingue

ebraica e yiddish, per fortuna sottotitolate. Le generazioni sono tre, bambini esclusi: Malka, la nonna in casa di riposo, dove ha scoperto la televisione appassionandosi a *Beautiful*, nonostante l'indignazione dei parenti; il patriarca rabbino Shulem, padre e guida spirituale della comunità; Akiva, il suo rampollo più giovane. Più tante figure di contorno. La loro vita è semplice e sobria, la dieta frugale: omelette tutto-fare a colazione, pranzo e cena e, per aperitivo, acqua frizzante. Ne sono affascinata, però prima mangio, in compagnia, e poi guardo. Sono a tratti felice e infelice, come tutti. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it





Sommario

Ben fatto

Gazpacho Marchesi 5

di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

C'è del buono

Effetto lockdown

sulla pausa pranzo 7

di Anna Francioni

Ricerca e innovazione

La cucina intelligente 8

di Anna Francioni

Il Siclex 10

di Marta Pietroboni

Gourmonde

Il viaggio della panzanella 12

di Marta Pietroboni

Storia del cibo

A cena con Toro Seduto 14

di Riccardo Vedovato

Protagonisti

Pietro Santamaria 16

di Paola Chessa Pietroboni

Segreti della spesa

Lo moleche 19

di Caterina Maercucci

Alimentazione e salute

Proteine alternative 20

di Davide Ederle

Protilla 21

di Marta Pietroboni

Made in Italy

Dealcolazione del vino 22

di Daniela Mainini

Free from fake

I salumi sono da eliminare? 23

di Giorgio Donegani

Tendenze

Ravioli "Shaomai" 24

Istituto Confucio

Avgotaraho 25

di Alessandra Meda

Orange wine 26

di Elisa Alciati

Il merluzzo carbonaro 27

di Chiara Caprettini

RoBidone 28

di Carolina Cusumano

Il gelato con latte di pecora 29

di Gabriele Gatti

Il Giardino di Lipari 30

di Marta Pietroboni

Hanno collaborato a questo numero

Istituto Confucio

L'Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano fa parte di una rete di 480 centri sparsi in 115 stati (12 in Italia), creati con lo scopo di promuovere e diffondere la lingua e la cultura cinesi grazie all'accordo tra autorevoli università cinesi e straniere.

Centro Studi Anticontraffazione

Il Centro Studi Anticontraffazione è il dipartimento del Centro Studi Grande Milano che si occupa esclusivamente di tutela della proprietà intellettuale, made in Italy e lotta alla contraffazione. Monitora i settori più colpiti dalla contraffazione nelle aree metropolitane, in Italia e all'estero, collaborando con tutte le Forze dell'Ordine preposte al contrasto del fenomeno.

Chiara Caprettini

Laureata in Filologia germanica, è appassionata da sempre di lingue e letterature europee, e di cultura del cibo. Con il progetto *Nordfoodvestest* punta alla valorizzazione di piccole realtà enogastronomiche italiane e straniere e alla realizzazione di ricette di ispirazione letteraria. Al progetto è collegato il foodblog www.foodblognordfoodvestest.wordpress.com.

Libero Gozzini

Vive e lavora a Milano come illustratore. Diplomato all'Istituto d'Arte applicata del Castello Sforzesco, è tra i fondatori dello Studio Ink e dell'Associazione Illustratori, della quale è stato presidente. Negli anni '70 e '80 collabora con numerose agenzie di pubblicità di Milano, realizzando anche spot televisivi. Per i lungometraggi di animazione *Joan Padan* e *Opopomoz* realizza i *modelling* tridimensionali, come pure i personaggi di Cippiuti di Altan e del Signor Rossi di Bozzetto. Molti i lavori per l'editoria e la Scuola di Fumetto.



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 9 - n.6
Milano
20 giugno 2021

Direttore responsabile:

Paola Chessa Pietroboni

Redazione:

Alessandro Caviglione

alessandro.caviglione@cibiexpo.it

Giovanni Romano - giovanni.romano@cibiexpo.it

Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

Relazioni istituzionali:

Cinzia Maddaloni - maddalonicinzia@gmail.com

Comitato scientifico:

Ettore Capri - Ordinario di Chimica agraria -

ettore.capri@unicatt.it

Giorgio Donegani - Tecnologo esperto

di nutrizione, consigliere OTALL

Flavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it

Toni Sarcina - Storico della cucina

e dell'alimentazione - altopalato@altopalato.it

Fotografo: Guido Valdata

Illustratore: Libero Gozzini

info@gozzinilibero-illustratore.com

Realizzazione editoriale: Cibi srl

Redazione: Via Carchidio 2,

20144 Milano

Email: info@cibiexpo.it

Editore: Cibi srl

Presidente del consiglio d'amministrazione:

Paola Chessa Pietroboni

Sede legale: Corso Sempione 62, 20154 Milano

P.IVA: 08210050962

Progetto grafico: Marco Matricardi

Stampa: © 1994–2020 Pixartprinting S.p.A.

a socio unico

Stampato su carta patinata opaca 170 gr

CLASSIC DENIMATT PATINATA OPACA

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013

presso il Tribunale di Milano

© 2019 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.

Pubbliche relazioni:

Marta Pietroboni – marta.pietroboni@cibiexpo.it

**Visita il nostro sito
www.cibiexpo.it**

Troverai approfondimenti, contenuti extra e la versione digitale dei numeri precedenti di CiBi.

**Nella prossima uscita:
Maria Rita Parsi
e la psicoanimazione**



Gazpacho Marchesi

Il gazpacho, piatto tipico della Spagna, esiste in diverse varianti. Si tratta di una zuppa fredda a base di verdure crude o frutta

Con il termine "gazpacho" viene indicato non solo il classico piatto a base di pomodoro ma anche zuppe o creme con verdure o, addirittura, frutta, come la ricetta che proponiamo dello Chef Marchesi. Gualtiero Marchesi aprì il suo primo ristorante a Milano nel 1977 e, nel giro di sei mesi, conquistò la sua prima stella Michelin, diventate due l'anno seguente. Famosissimo il suo "Riso oro e zafferano" con il quale nel 1986 ottenne la terza stella Michelin.

L'estate è alle porte, quindi abbandoniamo la classica zuppa calda e immergiamoci in questa freschissima proposta.

Ingredienti per 4 persone

- ½ anguria
- 2 cetrioli
- 10 pomodori ramati
- 1 mazzetto di erbe miste (menta, basilico, timo)
- 4 limoni
- 2 astici da 600 g
- zenzero
- sale
- pepe

Preparazione

Iniziamo a spellare i pomodori e a rimuoverne i semi. Poi frulliamo separa-

tamente l'anguria, i cetrioli sbucciati e i pomodori, precedentemente spellati e senza semi.

Una volta frullati questi ultimi, filtrarli con un colino metallico. Uniti i tre succhi, bisogna aggiungere le erbe miste e poi regolare di sale e pepe. Cuocere l'astice per tre minuti nel "court-bouillon". Nome di origine francese, deriva da "court" (corto) e "bouillon" (brodo), e indica la durata della bollitura, che deve essere appunto breve. Si prepara aromatizzando dell'acqua con sedano, carota e cipolla. Per lessare in "court-bouillon", bisogna partire sempre dal liquido freddo; quindi è consigliabile cominciare il giorno prima o al mattino, e lasciar raffreddare.

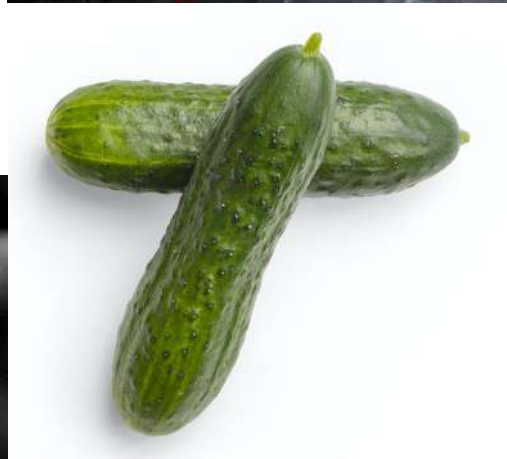
Porre sulla base di un piatto fondo il gazpacho, aggiungendo la crema al limone, preparata emulsionando olio di oliva, succo di limone e zenzero nel frullatore.

Adagiarsi sopra l'astice. Il gazpacho può essere servito come antipasto, oppure come primo piatto. Tenere in frigo fino al momento di servirlo. ■

Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

Fondatori di GeoFood

geofoodadvisor@gmail.com





NUOVI PERCORSI

 **MUSEO DEL NOVECENTO**

Piazza del Duomo 8, Milano
www.museodelnovecento.org

Effetto lockdown sulla pausa pranzo

Quanto e come sono cambiate nell'ultimo anno le abitudini e le preferenze degli italiani durante l'interruzione a metà giornata?

Ce lo rivela una ricerca internazionale condotta da Edenred, azienda leader nelle soluzioni a favore del mondo del lavoro. In azienda o a casa, la pausa pranzo continua a essere un punto fermo per la maggior parte dei lavoratori italiani: è quanto emerge dall'ultima indagine F.O.O.D. (*Fighting Obesity through Offer and Demand*), la ricerca del Gruppo Edenred che analizza le opinioni sul tema, espresse da dipendenti e ristoratori. Ovviamente, dato il contesto, l'obiettivo principale era capire quale fosse il reale impatto della pandemia sulle abitudini alimentari quotidiane. Inoltre, lo studio, che ha coinvolto oltre 40.000 lavoratori e 2.300 proprietari di ristoranti tra Europa, Asia e America Latina, ha cercato di identificare le misure attuate dai ristoratori per affrontare le molteplici difficoltà legate alle restrizioni.

Attenzione alla salute

Per quanto riguarda l'Italia, la ricerca conferma l'importanza di un'alimentazione salutare, anche in pausa pranzo: nel dettaglio, il 74% degli intervistati dichiara di prestare oggi ancora più attenzione alla qualità del cibo e il 33% ha

addirittura iniziato a seguire una dieta più equilibrata, con alimenti freschi e piatti sani. Un simile desiderio ha quindi spinto i consumatori a mantenere anche durante il periodo di quarantena il rapporto di fiducia instaurato con i propri ristoranti preferiti: il 72% del campione considerato ha infatti continuato a ordinare i pasti nei locali frequentati in precedenza, utilizzando i canali di vendita digitali, le piattaforme di food delivery e il servizio take-away.

La pausa in formato digitale

In particolare, hanno riscosso grande successo i buoni pasto digitali, apprezzati dall'87% degli utenti italiani, poiché consentono di ordinare il pranzo, riceverlo a casa e pagare senza utilizzare i contanti, diminuendo così le occasioni di contatto. Ma la comodità non è di certo l'unico vantaggio di questo tipo di incentivo, ha sottolineato Stefania Rausa, Direttore Marketing & Comunicazione di Edenred Italia: «Un altro elemento da evidenziare è la conferma della percezione del buono pasto come supporto economico, in qualità di sostegno al potere di spesa di chi ne usufruisce e



Stefania Rausa, Direttore Marketing & Comunicazione di Edenred Italia.

di utile alleato dei ristoratori. Per questo motivo, in questi anni, come società, abbiamo promosso la digitalizzazione, in modo da renderlo uno strumento ancora più facile, immediato e sicuro.» ■

*Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it*

Edenred Italia

Con i suoi 50 milioni di beneficiari, 850.000 aziende e 2 milioni di esercizi commerciali affiliati, da oltre 40 anni Edenred innova il mondo del lavoro, generando valore per il sistema economico locale e nazionale e puntando sul digitale. Nato come inventore del Ticket Restaurant®, oggi punta su tre asset principali commerciali:

- Employee Benefits (tra cui FlexBen®, Ticket Restaurant®, Ticket Welfare®...);
- Fleet and Mobility Solutions (come per esempio la Carta UTA Edenred...);
- soluzioni complementari che includono corporate payments, incentive and rewards (Ticket Compliments®...) e programmi sociali pubblici. Per info: www.edenred.it



Nella foto, pietanze confezionate nel caratteristico packaging della consegna a domicilio. Nell'ultimo anno Edenred ha promosso molte e diverse attività per supportare la ristorazione, uno dei settori più colpiti durante l'emergenza sanitaria. Per esempio, l'iniziativa #adottaunristorante, lanciata a novembre, ha permesso agli esercenti di accedere, a condizioni agevolate, a servizi di food delivery e di entrare in contatto con gli oltre 2 milioni di utilizzatori di Ticket Restaurant®.

La cucina intelligente

Nel 1964, in occasione dell'Esposizione Universale di New York, lo scrittore di fantascienza Isaac Asimov aveva provato a immaginare come sarebbe stata la vita quotidiana da lì a 50 anni

Che cosa si è avverato e quale realtà ha invece superato ogni fantasia? Riguardo alla cucina, il celebre romanziere (nonché professore di biochimica all'Università di Boston) scriveva così, per i lettori del *New York Times*:

«... Gli elettrodomestici continueranno ad alleviare le persone dalle incombenze più noiose. Verranno messe a punto cucine in grado di preparare "pasti istantanei", scaldare l'acqua e convertirla in caffè, tostare il pane, friggere, bollire o sbattere uova, grigliare pancetta, e così via. Si potrà "ordinare" la colazione la sera prima, così che sia pronta per una determinata ora. Pranzi e cene completi a base di cibo semipreparato verranno conservati in freezer fino al momento di essere cucinati. Ho il sospetto,

però, che anche nel 2014 sarà consigliabile avere un angolo nel reparto cucina dove poter preparare pasti fatti in casa, soprattutto quando si aspettano ospiti a cena (...) gli apparecchi elettrici non avranno cavi perché sfrutteranno batterie a lunga durata alimentate da radioisotopi...»

Era un momento di grande fiducia nel futuro e nel progresso. Le privazioni della Seconda guerra mondiale stavano ormai diventando solo un ricordo; non si parlava ancora di risparmio energetico e pareva che il nucleare sarebbe diventato d'uso quotidiano; da lì a 5 anni il primo sbarco sulla Luna induceva l'uomo a pensare che avrebbe colonizzato lo spazio. In un simile contesto, un visionario come Asimov aveva intravisto i primi passi di un percorso che

avrebbe portato a una casa e – nello specifico che a noi qui interessa – a una cucina intelligente, cioè in grado di interagire con i suoi abitanti.

Internet delle cose

Ora siamo nel 2021; dall'articolo del '64 sono passati ben 57 anni e possiamo dire che in effetti gran parte delle meraviglie descritte fa parte della nostra quotidianità. E anzi c'è molto altro, perché la fantascienza non aveva previsto lo sviluppo delle telecomunicazioni che invece domina il nostro presente; siamo nell'epoca dell'*Internet delle cose* (IoT – Internet of Things) in cui gli oggetti grazie alla rete scambiano dati e informazioni tra loro, con le persone e con l'ambiente circostante. Ormai il prefisso





“smart”, cioè intelligente, è applicato a molti dei congegni elettronici presenti nelle nostre case: non solo il telefono, ma anche la TV, l'impianto stereo, il sistema di riscaldamento, l'antifurto e naturalmente gli elettrodomestici della cucina sono collegati in rete e in grado di recepire le nostre indicazioni da remoto, attraverso speciali app.

Ma quali sono le soluzioni tecnologiche oggi più avanzate in fatto di cucina? Scopriamolo insieme in questa minirassegna dedicata alle innovazioni più significative proposte dalle maggiori case produttrici.

Il frigorifero antisprechi

Dotata di una telecamera interna, la nuova generazione di frigoriferi permette di conoscere il contenuto dell'elettrodomestico consultando il display sullo sportello, oppure la app scaricata sul telefono cellulare. Questo consente una migliore conservazione dei cibi, dato che si eviteranno sbalzi termici, oltre che un conseguente contenimento dei costi energetici. Inoltre, grazie alle notifiche inviate direttamente al telefono, i frigoriferi smart avisano dell'imminente scadenza di un prodotto contenuto al loro interno, sempre in un'ottica antispreco.

Il forno chef

Può essere programmato in modo da farci

trovare la cena pronta al nostro rientro a casa. Tramite il display, permette di scegliere tra molteplici ricette e di impostare i relativi tempi e metodi di cottura.

La lavastoviglie organizzata

Gestisce in modo autonomo il programma di lavaggio in base al carico e al livello di sporco delle stoviglie. Inoltre, invia direttamente sul telefono informazioni aggiornate sul proprio stato di funzionamento (per esempio, eventuali guasti o l'avviso di detersivo in esaurimento, ecc...). La connessione in rete con gli altri elettrodomestici di casa permette infine alla lavastoviglie smart di coordinare i propri tempi di funzionamento, per evitare eccessivi carichi di tensione e ridurre le bollette dell'energia elettrica.

L'assistente domestico

Se quella del maggiordomo sembra una figura d'altri tempi, l'assistente domestico è invece il partner ideale per gestire la quotidianità contemporanea: un vero e proprio sistema interconnesso che permette di monitorare e coordinare gli elettrodomestici smart e gli altri dispositivi di casa attraverso comandi vocali o il display del frigorifero. Così, stando in cucina, potremo per esempio rispondere al campanello senza il rischio di far arrostiti il risotto, oppure programmare l'agen-

da settimanale, guardare la Internet TV o addirittura effettuare video conferenze semplicemente osservando il frigorifero. Asimov direbbe che è fantascienza! ■

Anna Francioni

anna.francioni@cibiexpo.it

Un business “intelligente”

Il mercato italiano delle soluzioni smart per la casa è un settore in continua espansione. Secondo i dati diffusi dall'Osservatorio Internet of Things del Politecnico di Milano, nel 2019 questo ambito ha infatti raggiunto un valore di 530 milioni di euro, con un aumento del 40% rispetto al 2018. Tra gli apparecchi smart più acquistati, al primo posto vi sono quelli per la sicurezza (150 milioni di euro), poi gli altoparlanti con assistente vocale integrato (95 milioni di euro) e gli elettrodomestici (capaci di smuovere un giro d'affari di 85 milioni di euro).

A sinistra, una panoramica delle diverse potenzialità del display di Family Hub™, il frigorifero smart di Samsung.

Sotto, il nuovo forno di Candy, che permette di scegliere una ricetta, seguire il procedimento e monitorare la cottura, semplicemente interagendo con il pannello di controllo.



UNITI, FORTI, AIRC

A photograph of two men, Mario and Marco, embracing each other in a friendly manner. Mario, on the left, has a beard and is wearing a denim jacket over a grey t-shirt. Marco, on the right, is wearing a grey jacket over a white t-shirt. They are standing outdoors in a grassy area with trees in the background.

**Mario,
curato da un
osteosarcoma**

**Marco,
suo amico
da sempre**

La vita è fatta di sostegno reciproco. Per questo la fiducia che unisce i sostenitori, i volontari e i ricercatori di AIRC è la forza determinante che rende il cancro sempre più curabile.

Più forti contro il cancro, con il tuo 5x1000.

C.F. 80051890152

**Scopri i progetti sostenuti
nella tua regione grazie al
5x1000 su airc.it/5permille**



Il Siclex

L'agricoltura diventa hi-tech per resistere al cambiamento climatico: è stata progettata una serra mobile su rotaie che ha il compito di prevedere il futuro

Che il clima stia cambiando lo dicono in tanti; da anni il pianeta si surriscalda e l'atmosfera è più inquinata, cioè produciamo – attraverso diverse attività (riscaldamento degli ambienti, lavorazioni industriali, allevamento...) – gas a effetto serra, anidride carbonica inclusa, che contribuiscono al costante innalzamento delle temperature.

Per studiare gli effetti a lungo termine di questo processo sulle produzioni agroalimentari, e ipotizzare interventi che ne contrastino l'impatto negativo, l'INRAE – l'Istituto Nazionale della ricerca agronomica francese – ha inaugurato nel 2019 a Lusignan, nella regione del Poitou, una serra speciale, il Siclex, un simulatore di clima estremo progettato per preparare il terreno identificando le piante più adatte.

Sono tre i principali parametri osservati: precipitazioni, temperatura e contenuto di CO₂ nell'aria.

Il simulatore quindi intercetta la pioggia sopra gli appezzamenti, in modo che l'acqua alle piante sia fornita solo da un sistema di irrigazione; poi un dispositivo

di riscaldamento crea condizioni di calore di intensità variabile e uno di arricchimento di CO₂ altera la percentuale di gas presente nell'ambiente. Sensori di umidità, aria e temperatura del suolo sono posizionati in punti strategici, al fine di valutare l'impatto che le condizioni climatiche avranno sulla crescita della vegetazione nel corso degli anni.

La domanda che si è posto Jean-Louis Durand, direttore dell'unità di ricerca multidisciplinare denominata *Prairies et plantes fourragères* dell'INRAE, è come sopravviverà la vegetazione alle temperature e ad altri elementi del cambiamento climatico nei prossimi anni.

Se oggi infatti possiamo descrivere i singoli fenomeni legati alla siccità, all'aumento della temperatura o del contenuto di CO₂ nell'aria, non siamo invece in grado di ipotizzare l'evoluzione che vivranno campi e sistemi agricoli sottoposti per decenni a queste condizioni. Saperlo ci permetterebbe di selezionare le specie e le varietà vegetali più idonee alle condizioni future. Siclex consentirà infatti, ad esempio, di osservare e valu-

tare ibridi di specie e varietà formati sul campo, con lo scopo ultimo di dare vita a piante più resistenti.

Dal 2018 a oggi ha già condotto esperimenti di miglioramento genetico finalizzati all'adattamento delle piante ai cambiamenti climatici. Vedremo quali saranno gli sviluppi. ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it

L'esperimento

Nella serra sono attualmente allo studio due modelli genetici di erbe foraggiere: la dattile, specie erbacea dotata di un'eccezionale versatilità di adattamento a diverse condizioni pedoclimatiche; il festulolium, ibrido tra una specie di festuca spontanea, *Festuca glaucescens*, e una di loietto, *Lolium multiflorum*. Della prima si sfrutta la capacità dell'apparato radicale di estrarre l'acqua in profondità; della seconda la velocità di crescita fogliare nonostante la sensibilità alla siccità.



Il viaggio della panzanella

Tra tradizioni popolari e varianti internazionali, andiamo a scoprire un classico piatto antispreco



Oggi facciamo un giro del mondo mediterraneo alla scoperta delle tante varianti della panzanella, un piatto tipico di tutta l'Italia centrale a base di pane raffermo e verdure, con un condimento di olio d'oliva, aceto e sale, cugino di tante preparazioni della penisola iberica e mediorientali.

La panzanella, chiamata anche pansanella o panmolle o panmollo o pane 'nzuppo, è un piatto semplice e povero, nato per recuperare il pane raffermo, amato e consumato da molti secoli, soprattutto durante il periodo estivo. Una sua primigenia versione, il così detto "pan lavato", è citata dal Boccaccio già nel XIV secolo.

In merito alla sua origine, ci sono varie ipotesi. Alcuni ritengono che vada rintracciata nell'abitudine dei contadini di bagnare il pane secco prima di condirlo con le verdure disponibili nell'orto. Altri, invece, pensano che la panzanella sia nata in mare. Pare, in-

fatti, che i marinai utilizzassero l'acqua di mare per bagnare il pane raffermo e che poi lo consumassero insieme a verdure e ortaggi.

Anche sulla nascita del nome di questo piatto non ci sono certezze: da un lato, sembra che derivi dai termini "pane" e "zanella", ovvero zuppiera; dall'altro, che l'origine si debba al termine "panzana" (che originariamente significava "pappa").

Origine e varianti

La ricetta originale prevede l'uso di pane raffermo, cipolla, basilico, olio d'oliva, aceto e sale. Ma le versioni sono tantissime. Spesso tra gli ingredienti si trovano anche pomodori e cetrioli e, in certi casi, insalata.

Ciò che però cambia più spesso, in base al luogo di provenienza, è il modo in cui viene utilizzato il pane raffermo.

In Toscana e Umbria, ad esempio, viene lasciato a bagno in acqua, poi strizzato,

sbriciolato e spezzettato, e mescolato agli altri ingredienti, mentre nelle Marche bagnato ma non sbriciolato è la base perfetta, come nel caso delle bruschette, per tutte le aggiunte.

Nella regione d'origine, la Toscana, non presenta una diffusione uniforme: molto nota nella provincia di Lucca, diventa un "piatto per turisti" in Versilia e nella Garfagnana, almeno secondo l'Atlante Lessicale Toscano dell'Università di Firenze.

Nota in Italia come piatto del cuore del Paese, ha una versione "liquida" che viene cucinata in Sicilia, tra Enna e Piazza Armerina, già dall'800. Anzi, sembra che i Siciliani ne rivendichino la paternità. Si tratta di una zuppa fredda, a base ovviamente di pane raffermo, cipolla rossa, olio, aceto e sale, con l'aggiunta di aglio, alici e capperi, e a volte di pomodori e cetrioli, detta "panzanedda".

Secondo la tradizione, questa ricetta è entrata a far parte del panorama gastronomico siciliano grazie a un com-

Nella foto, la versione toscana della panzanella, con il pane bagnato, strizzato e sbriciolato.



mercante toscano: il Duca Alfio Panzanella. Nel resto del Sud Italia, la panzanella viene sostituita dalla sua parente stretta, la frisella (napoletana, pugliese e calabrese).

E non solo. Sempre in Puglia è nota anche un'altra variante del piatto, l'acquasale (o acquasala o cialdedda): pane raffermo e indurito recuperato secondo la tradizione contadina con immersione in acqua e sale, e poi condito con le verdure disponibili (di solito, solo cipolla o pomodoro), abbondante origano e olio.

Nel mondo

Dando uno sguardo al resto del mondo troviamo altre due preparazioni molto simili alla panzanella e comunissime nei Paesi d'origine. La prima è il gazpacho, la famosa zuppa fredda a base di verdure crude, nata in Andalusia e poi diffusasi in tutta la Spagna, i cui ingredienti principali sono – tra-

dizionalmente – peperoni, pomodori, cetrioli e cipolla, arricchiti di volta in volta con erbe aromatiche differenti, e pane raffermo ammorbidito in acqua, che rende cremoso il composto, spesso accompagnato da crostini. L'altra preparazione è il fattoush, insalata preparata in Libano, Giordania, Palestina, Siria, Turchia, Egitto e Iraq, a base di pane arabo tostato o fritto, condito con verdure crude, fresche e croccanti come i cetrioli, i pomodori, i ravanelli. Come la nostra panzanella toscana, nasce dalla voglia di recuperare gli avanzati di pane trasformandoli in un piatto gustoso e fresco. Essendo una pietanza casalinga, come spesso accade, non c'è una ricetta unica e ufficiale, e ognuno lo può preparare con gli ingredienti che preferisce. Ma non può mancare il sommaco (sumac) che caratterizza il fattoush tradizionale, una spezia dal sapore acidulo a metà strada tra il succo di limone e l'aceto, ricavata dalle

bacche rosse fatte seccare e finemente macinate di un arbusto, il *Cotinus coggygria Scop.* o *Rhus cotinus L.*, noto anche come scotano o con il suggestivo nome di "albero di nebbia" (dovuto alle infruttescenze, vistosamente piumate, e che paiono quasi sbuffi di fumo). La polvere, che ha un sapore non troppo invadente, leggermente aspro, pungente, acidulo e poco piccante, è utilizzata per insaporire la maggior parte dei piatti della cucina del Medio Oriente, del Nord Africa, dell'Asia e di alcuni Paesi del Sud America. Attenzione però, il sommaco nostrano non è commestibile. ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it

Sotto, l'acquasale, bruschetta pugliese a base di pane, pomodoro, origano e abbondante olio d'oliva.



A cena con Toro Seduto

Ricevere un invito da un grande capo indiano non è cosa di tutti i giorni

“Come sarebbe ‘Bisonte’ Seduto?”

“Vedi forse tori nei paraggi? Il nome è Tatanka Iyotake, e ‘tatanka’ vuol dire bisonte; quindi è ‘Bisonte Seduto’”.

Dal punto della prateria in cui si erano materializzati, zio e nipote avevano raggiunto una baracca assemblata con assi di legno ricavate alla bell'e meglio da lunghi tronchi d'albero.

“Pensavo avremmo trovato un villaggio di tende...”

“Vuoi direi dei *thípi*? Quei tempi sono finiti. Qui siamo nella Riserva di Standing Rock, nello Stato del Sud Dakota.”

Lo zio bussò tre volte alla porta di legno; si aprì rivelando dietro di sé un anziano sioux, cui improvvisamente brillarono gli occhi.

“Tahatan Hotan? Falco Grigio? Sei davvero tu?”

“In carne e ossa, vecchio amico! E questo è mio nipote. David, hai di fronte il grande capo Tatanka Iyotake”.

Una gomitata dello zio spronò il nipote a presentarsi.

“È... è un onore signore... capo...”

“Načá”, tossì lo zio.

“...Načá”.

L'anziano sioux sorrise.

“Entrate, siete giusto in tempo per la cena”.

Con un gesto della mano, lo zio invitò il nipote a entrare.

“Perché tu hai un nome indiano e io invece ‘David’?”, borbottò.

“Primo: gli indiani vivono in India, il mio è un nome sioux; secondo: cosa avresti fatto per meritare un nome sioux? Ma non hai fame? Senti che profumino!”

Lo zio si avvicinò al fuoco sopra al quale

borbottava un calderone. “Amico mio... è quello che penso?”

“*Wohanpi!*” Rispose una donna appena uscita dall'altra stanza.

“Quattro Vesti! Ti trovo benissimo!”, la salutò lo zio. “Ah, sai quanto adoro il *wohanpi!*”

“Cos'è il *wohanpi*?”

“Il *wohanpi*”, spiegò la moglie del capo, “è un brasato di bisonte, *timpsila* (specie di rape, ndr) e *blo* (patate selvatiche, ndr), ma oggi usano anche il manzo.”

Il nipote guardò lo zio.

“*Psoralea esculenta* e *solanum jamesii* non hanno un nome nella nostra lingua, ma sono due specie di tuberi; gli americani qui le chiamano ‘rapa della prateria’ e ‘patata selvatica’”.

“Ah. E la carne è di vero bisonte?”

“Certo! Amico mio, racconta al giova-



notto come i Sioux cacciavano prima che dal Vecchio Mondo portassero i cavalli!”

Lanziano tirò una lunga boccata di pipa.

“La cosa più importante è riconoscere la matriarca. Interpretare i suoi movimenti permette di sapere dove si potrebbe trovare il branco nei due o tre giorni successivi. Poi, i guerrieri sioux si vestivano con pelli di lupo, spaventavano le grandi mandrie e, separandone una parte, la spingevano verso un dirupo dal quale i primi animali della fila cadevano spinti da quelli dietro. Oppure, un guerriero vestito con pelli di bisonte imitava versi e lamenti di un cucciolo, attirando un adulto; gli altri guerrieri lo avrebbero abbattuto con lance e frecce.”

‘David’ stava per obiettare che gli sembrava poco corretto, ma pensò che sparare con un fucile non era cosa peggiore di un allevamento intensivo.

“I Sioux”, proseguì l’anziano, “usano tutto del bisonte: la carne sfama l’intero villaggio; con le pelli si costruiscono *thípi*, vestiti e scarpe; la pelliccia è utile per fare indumenti pesanti, le corna per creare utensili e il grasso è usato come colla, e tutta la carne che non può essere mangiata in tempo viene usata per fare il *pemmican*...”

Mentre parlava, Quattro Vesti porgeva agli ospiti un piatto con delle curiose barrette.

“Meraviglioso!”, esclamò lo zio. “David, assaggia il *pemmican*!”

Il nipote ne portò un pezzetto alla bocca “Caspita! Ma cosa sono?”

“Barrette di carne di bisonte essiccata al sole, tritata e mescolata a sego e a *canpa* in polvere, bacche viola scuro che crescono in buona parte del Nord America con le quali si prepara anche il *wojapi*, una marmellata di *canpa* e *timpsila*... Ricordi cos’è?”

“Le... rape della prateria?”

“Ben detto! Ma non farti ingannare, non sanno di rapa!”

Quando il brasato fu pronto, ‘David’ ebbe modo di constatare che la carne di animali liberi di pascolare era meno facile da masticare, ma che sapore!

Quella sera, dopo cena, il capo indiano gli raccontò per tutta la notte le storie del suo popolo e le sue avventure: di come si fosse guadagnato la prima penna d’aquila, che si ottiene solo dopo un atto di grande coraggio; delle imprese condotte a fianco del capo Nuvola Rossa contro l’esercito americano; di quando riuscì a riunire oltre tremila indiani contro il tenente colonnello George Armstrong Custer, sconfiggendolo nella battaglia di Little

Bighorn; e anche della resa, ma senza mai rinunciare a difendere i diritti del suo popolo, sempre più costretto nelle Riserve. Raccontò come si unì al Wild West Show di William Frederick Cody, in arte “Buffalo Bill”.

Erano passate le cinque del mattino quando lo zio lo interruppe bruscamente: “Oggi è il 14, non il 15”, disse indicando un calendario americano alla parete.

Il capo, perplesso, rispose: “Oggi è il 15 dicembre, non vedi?”

Lo zio impallidì. “Dobbiamo andare, subito. Amico mio, mi dispiace.”

Trascinò fuori il nipote, mentre a pochi passi dalla baracca incrociarono numerosi agenti di polizia della Riserva.

“Non guardare”.

La polizia fece uscire il capo. Gli abitanti della Riserva, svegliati dal rumore, accorsero alla baracca. Ci fu uno scontro, e poi tre spari. ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com

Le immagini di queste pagine sono state realizzate da Libero Gozzini, illustratore per la pubblicità, il cinema e l'editoria, nonché storico collaboratore di CiBi.



Pietro Santamaria

*Competenza accademica e sapienza contadina
tenacemente investite nella tutela dell'agrobiodiversità pugliese*

La Giornata nazionale per la biodiversità d'interesse agricolo e alimentare è stata istituita nel 2015. Si celebra il 20 maggio (a livello internazionale due giorni dopo). Nel triennio 2017-2019, la Regione Puglia ha organizzato un'intera settimana dedicata al tema.

Nel 2020 il Covid ha fermato tutto. Quest'anno si è ripartiti con un'edizione prevalentemente online. Pietro Santamaria, professore ordinario del Dipartimento di Scienze agro-ambientali e territoriali dell'Università di Bari, ne è stato il curatore.

Può aiutarci spiegando in termini semplici che cos'è la biodiversità?

È la variabilità di tutte le forme viventi. Noi ci occupiamo essenzialmente di quella legata all'agricoltura, quindi agrobiodiversità, però quest'anno il tema è: agricoltura, alimentazione e ambiente. Tre argomenti in merito ai quali l'Italia deve vincere sfide molto importanti.

Lei distingue tra ortaggi spontanei e varietà coltivate.

Le piante spontanee, oltre che in parte commestibili, sono sempre a disposizione per le attività di miglioramento genetico, per esempio consentendo d'introdurre forme di resistenze allo stress. Oggi si parla tanto di cambiamento climatico. Anche le piante spontanee possono essere utili per immettere in un organismo geni capaci di resistere alle alte temperature; oppure di tollerare alcuni patogeni. Quindi, attraverso una semplice selezione o degli incroci, possiamo ottenere un buon risultato. Gli agricoltori l'hanno sempre fatto.

Questa perdita di biodiversità riguarda anche le piante spontanee?

Certo. Le piante spontanee, molto spesso progenitori di specie coltivate, sono a rischio di estinzione perché vengono considerate erbacce, infestanti. Il diserbante chimico, soprattutto, ma anche

la raccolta indiscriminata possono portare alla scomparsa di alcune specie. Le piante per restare nel proprio habitat hanno bisogno di completare il loro ciclo e, quindi, di produrre semi che diano vita a una nuova pianta. Altrimenti si rischia di perdere quel genotipo. Le faccio l'esempio dei funghi. Quando si raccolgono, là dove è permesso, si suggerisce di farlo utilizzando un contenitore bucato, in modo che le spore possano cadere. Altro caso: in tutta Italia è molto diffusa la raccolta dell'asparago selvatico. In alcune regioni è tuttavia vietata perché si potrebbe andare incontro all'estinzione.

Da cosa dipende la ricchezza di varietà della Puglia?

Da diversi fattori. Sicuramente contano le condizioni pedoclimatiche e la tradizione.

Le varietà locali di pomodoro, per esempio, sono oltre 50. Noi lo consumiamo 12 mesi all'anno; lo si gusta anche sempli-

Santamaria intervistato sul progetto BiodiverSO. Nelle foto qui a destra, le copertine di due e-book in cui lo studioso ha analizzato la ricchezza della biodiversità pugliese.



cemente spremuto su un pezzo di pane. E conserviamo, ancora oggi, i pomodori appesi, quelle collane di grappoli di "pomodori da serbo" caratterizzati da una buccia molto consistente che consente loro di durare tutto l'autunno e in alcuni casi fino all'inverno. Del resto, pare che il ciliegino, oggi molto in voga, sia un miglioramento genetico originato proprio dai nostri pomodorini.

Qual è la differenza tra contadino e agricoltore?

Non c'è distinzione. Mio padre è sempre stato contadino, e chi coltiva la terra è un contadino. La differenza importante è tra imprenditore e non imprenditore. Chi coltiva la terra deve avere la capacità di fare impresa.

Si parla tanto e giustamente di sostenibilità, ma conta anche quella economica. L'agricoltore è l'ultimo anello della catena, perché ci sono tanti intermediari, tanti passaggi che determinano i prezzi sul mercato, che non sono quelli, molto più bassi, riconosciuti all'agricoltore.

Il contadino non ha capacità contrattuale; molto spesso non ha competenze organizzative, per fare gruppo, e quindi non ha l'attitudine commerciale che hanno gli agricoltori di altri Paesi.

Quali sono i Paesi in cui gli agricoltori hanno fatto il salto di qualità?

La Spagna. Non le parlo dell'Olanda, dei Paesi del nord, ma della Spagna che su diverse colture primeggia in Europa proprio perché i suoi agricoltori hanno avuto la capacità di affrontare l'innovazione anche dal punto di vista commerciale e dell'aggregazione. In Italia, soprattutto al sud, non è ancora come dovrebbe essere.

Lei consuma molti ortaggi? È rimasto legato alle abitudini dell'infanzia?

Sì, decisamente. Anche se da bambino ricordo di aver consumato le verdure sotto le minacce di mia madre.

Poi, con gli anni ho apprezzato la cucina contadina, e ogni giorno mangio verdura. Io ho due figli; quando erano piccoli, a tavola, finito il pranzo o la cena, chiedevo sempre a loro: abbiamo mangiato ortaggi o frutta? Per vedere se riuscivano a distinguerli. Non è una cosa così ovvia.

Sono frutti, per esempio, le melanzane, i pomodori, le zucche, i peperoni.

Che cosa le ha dato più soddisfazione nella sua vita professionale?

Vedere crescere tanti giovani. Consideri che con me si sono laureati oltre 100

studenti. Adesso si sta per dottorare un ragazzo: la sua tesi si compone di 7 pubblicazioni, prodotti già finiti. Queste sono sicuramente soddisfazioni. Ne abbiamo perso uno dei miei che oggi è ricercatore in Florida; qualcuno purtroppo va via. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Il progetto BiodiverSO

Coordinato da Pietro Santamaria per valorizzare la biodiversità pugliese, è stato avviato alla fine del 2013 e si è concluso nel 2018. Ma riprenderà. E questa volta raddoppiando: BiodiverSO Karpos, riservato agli ortaggi da frutto, e BiodiverSO Dec, dedicato a tutti quelli che vengono coltivati per le altre parti della pianta. Sul sito del progetto BiodiverSO, nella sezione editoria, ci sono una decina di libri che si possono scaricare liberamente. biodiversitapuglia.it

In questa pagina, da sinistra in alto, alcuni esempi del patrimonio agricolo pugliese: uva da vino primitivo, carote giallo-viola di Polignano, grappolo di "pomodoro da serbo", raccolta delle olive nere.





Relazioni Istituzionali e Comunicazione

Sviluppiamo progetti. Gestiamo strategie.

in-rete.net

Advocacy e Lobbying

Media Relation e Crisis Management

Digital PR & Social Media

Organizzazione Eventi e Mostre

Strategie di Marketing e Comunicazione

Consulenza Healthcare

Le moleche

Chiamate moeche in dialetto locale, sono dei crostacei alla base di un piatto tradizionale della cucina veneta

Questi granchi verdi trovano il loro habitat ideale nei fondali sabbiosi e nelle acque salmastre della laguna veneta e dell'area dell'alto Adriatico.

In particolare, le zone specializzate nella pesca e nell'allevamento di tale prodotto alimentare sono Chioggia e le isole di Burano e della Giudecca.

Hanno ricevuto il riconoscimento PAT, prodotti agroalimentari tradizionali, e sono stati inclusi nell'apposito elenco istituito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Il nome fa riferimento alla consistenza caratteristica – moeche in veneto vuol dire molli – dovuta allo specifico stadio vitale nel quale vengono pescate. La loro raccolta avviene poche settimane l'anno, tra marzo e maggio o tra ottobre e novembre, nei periodi in cui abbandonano per breve tempo il proprio carapace, sostituito da una corazza più grande e più dura nel processo di muta.

La selezione del pescato è affidata alle mani esperte dei molecanti, professionisti in grado di discernere lo stadio di crescita perfetto del granchio.

In cucina

Dal punto di vista nutrizionale sono alimenti ricchi di colesterolo, ma anche di omega 3 e omega 6, che hanno azione antinfiammatoria e antipertensiva.

La ricetta tradizionale prevede che si consumino fritte, dopo averle bucate per eliminare l'acqua interna e passate nella farina; in alternativa si immergono prima nell'uovo, ancora vive.

Oggi sono considerate un piatto gourmet; in origine invece erano un alimento povero mangiato dai pescatori locali.

Al mercato, le moleche sono merce rara e costosa: il loro prezzo può andare dai 40 ai 70 euro al chilo.

Ciò è dovuto alla difficoltà della tecnica di pesca e alla stretta finestra temporale di disponibilità del prodotto e, di conseguenza, alla sua ridotta quantità.

Indubbiamente il modo migliore per gustarle è andarle a mangiare nei caratteristici bacari (osterie, ndr) veneziani.

Curiosità

Le femmine del granchio verde vengo-



no pescate alla fine dell'estate, quando hanno il carapace e sono piene di uova. In questo caso prendono il nome di masanete e si mangiano lesse condite con aglio, olio e prezzemolo.

Recentemente, in New England è stata fondata la Greencrab.org, un'organizzazione dedicata allo sviluppo di mercati culinari per il granchio verde. Sul sito internet si trovano ricette e tecniche di lavorazione dedicate a questo crostaceo. ■

Caterina Marcucci
cat.marcucci@hotmail.it



Proteine alternative

Le proteine vegetali saranno una delle principali chiavi di volta dell'economia del futuro, circolare e sostenibile, grazie alle loro molteplici proprietà e al basso impatto ambientale

Stanno già "germogliando" in tal senso numerose iniziative destinate proprio alla realizzazione di sistemi di produzione che da un lato riducono gli sprechi e dall'altro sviluppano nuove proteine di origine vegetale o microbica con caratteristiche che rispondono sempre di più anche alle esigenze ambientali e insieme nutrizionali.

A rendere possibili e guidare tutti questi sforzi sono senza dubbio le biotecnologie, le quali, nella realtà, vanno ben oltre il semplice studio del DNA cui siamo abituati ad associarle e stanno portando a risultati e innovazioni di grande interesse. Per fare alcuni esempi, si possono citare le proteine dolci come la taumatina o la monellina, che puntano a sostituire i dolcificanti zuccherini, oppure le proteine vegane derivate da funghi, come quelle della società Mycorena, o le proteine del latte prodotte per fermentazione da Legendairy Foods, azienda che si occupa degli alimenti lattiero-caseari. Ci sono poi imprese come Protera che hanno sviluppato piattaforme di intelligenza artificiale per disegnare proteine a uso funzionale – che occupano cioè una posizione "centrale" nelle funzioni della materia vivente –, ingegnerizzarle e produrre per fermentazione additivi alimentari con specifiche caratteristiche.

Non mancano le realtà, come Prolupin, che sviluppano tecnologie per isolare la frazione proteica vegetale e sfruttarla per le sue proprietà funzionali in vari ambiti: dall'alimentare alla mangimistica, dal farmaceutico al cosmetico. Tra le esperienze più interessanti, in un'ottica circolare, c'è poi quella di 3FBIO che ha saputo accoppiare un impianto per la produzione di bioetanolo da biomasse vegetali a una coltura di

biomassa fungina per la realizzazione di proteine alternative.

Non mancano infine aziende, e ne abbiamo diverse anche in Italia, che puntano a sviluppare sistemi per la creazione di enzimi industriali, che spaziano dall'alimentare alle bioenergie, con l'obiettivo di sostituire i processi chimico-industriali con processi biologici meno impattanti o più efficienti.

Siamo all'inizio di un grande cambio di paradigma.

Nei prossimi decenni cambierà radicalmente non solo il modo in cui mangiamo, ma anche la modalità di costruzione delle filiere agroalimentari. Le biotecnologie e i biotecnologi saranno la chiave di questa nuova economia circolare e sostenibile. ■

*Davide Ederle
ederle@biotecnologi.org*



Protilla

Il “cercatore” virtuale di proteine a base vegetale.

Una via nuova per trovare quella perfetta per ogni destinazione

I cambiamenti climatici e la tendenza salutista stanno determinando una particolare attenzione dei consumatori di tutto il mondo nei confronti delle scelte d'acquisto. Con la diffusione crescente di diete etiche, sane e sostenibili – da quelle flexitarie (che prevedono il consumo di ogni tipo di alimento, ma che includono limitazioni, più o meno severe, sulla quantità o sulla frequenza dell'assunzione di proteine di origine animale) fino alle vegetariane e vegane – molte aziende del comparto agroalimentare hanno deciso di investire nella ricerca per lo sviluppo di nuovi prodotti, nei quali ingredienti proteici vegetali possano essere utilizzati in alternativa a quelli di derivazione animale.

Sviluppata da tecnologi alimentari e destinata a tecnologi alimentari, Protilla è una piattaforma che offre una particolare consulenza all'industria della nutri-

zione e della cosmesi, facendo leva sui valori della competenza, dell'affidabilità e della propensione al miglioramento continuo. Questo strumento digitale suggerisce ai formulatori di prodotti gli ingredienti proteici vegetali più adatti per l'applicazione desiderata.

Ciascuna matrice vegetale, infatti, come per esempio la soia, il pisello o il cece, e ciascuno dei loro derivati (isolato, concentrato, TVP, acronimo di proteina vegetale testurizzata, cioè sottoposta a un procedimento con il quale le proteine vegetali o le farine vengono aggregate in modo da formare delle "bistecchine") ha un impatto differente sul prodotto finale. Ad esempio, per realizzare un cappuccino vegano è necessario individuare una proteina vegetale ad alta capacità schiumogena. Ma non solo. Chi accede a protillapro.com può utilizzare il “finder” per avere un consiglio perso-

nalizzato e completo in pochi minuti. Da requisiti sul colore ai “free from”, dalla capacità emulsionante a quella di assorbimento dell'acqua e dell'olio, Protilla guida il formulatore nella sua ricerca fino all'ottenimento delle informazioni utili allo sviluppo del nuovo prodotto. Selezionando le caratteristiche e le proprietà funzionali desiderate, il tool (il programmino) suggerisce l'ingrediente che meglio risponde alle esigenze indicate, dando la possibilità di scaricarne la scheda tecnica e chiederne un campione. Anche l'esperienza di navigazione è molto curata, per un “virtual protein finder” (il citato “cercatore”) chiaro e intuitivo.

Curiosi? Non vi resta che dare un occhio a protillapro.com ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it



Dealcolazione del vino

L'acqua finisca ovunque ma non nel mio bicchiere di vino... Quante volte avete letto questo cartello nelle osterie italiane?



centro studi
anticontraffazione



**Daniela Mainini, Presidente
del Centro Studi
Anticontraffazione.**

Il segno del cambiamento dei tempi potrebbe essere l'accoglimento di una proposta dell'Unione Europea che permette ai produttori di ridurre il grado alcolico del vino diluendolo con acqua, pratica non prevista da alcun regolamento in nessuno Stato membro dell'UE e quindi illegale.

Se venisse accettata l'idea, sarebbe un pericolosissimo attacco alle pregiate produzioni vitivinicole italiane, in quanto consentirebbe ai produttori di apporre le denominazioni di origine, come IGP e DOP, al vino senza alcol. Ora, la pratica della dealcolazione del vino esiste da anni per quelli generici e consiste nel ridurre il valore di alcol fino a raggiungerne uno di legge che distingue le bevande analcoliche da quelle alcoliche.

Sotto la spinta dei Paesi del nord Europa, nella UE si sta discutendo se

includere alcune norme che permetterebbero di estendere le etichette delle denominazioni di origine come DOP e IGP anche ai vini dealcolati.

Il processo di rimozione dell'alcol dal vino non prevede l'utilizzo di sostanze chimiche, bensì di acqua che sostituisce il volume perso in alcol, al fine di ottenere un prodotto "il più possibile simile al vino". Le moderne tecniche di dealcolazione permettono la produzione di vini con gradazioni alcoliche inferiori sia ai 9 gradi sia a 0,5 gradi, e dunque analcolici, per la cui denominazione di vendita nella UE esiste al momento un vuoto normativo. Oggi, infatti, nei vari Stati membri tali bevande vengono chiamate in modo non uniforme: si va dal "vino a basso grado alcolico" al generico termine "bevanda a base di vino", mentre in Italia, correttamente, non viene utilizzato il termine "vino"

per prodotti di questo tipo. Normare la produzione di "vini" dealcolati è un'esigenza del mercato, per il quale la domanda è in costante crescita, potendo costituire un'occasione di nuovi sbocchi commerciali, sia nei Paesi in cui per motivi religiosi viene vietato il consumo di alcolici sia per quei consumatori che non possono assumere alcol per ragioni di salute. Si tratterà tuttavia di dare un nome che non crei confusione. La meravigliosa cultura del vino ci appartiene da secoli. Se lo annacquiamo, si abbia almeno la compiacenza di non chiamarlo vino. L'Europa lo consentirà? Forse sì o forse no, ma non chiedetelo a un astemio perché non vi risponderà: chi beve acqua, si sa, ha sempre un segreto da nascondere. ■

Daniela Mainini
info@anticontraffazione.org
www.centrostudigrandemilano.org



I salumi sono da eliminare?

Immancabili compagni di picnic e perfetti per piatti freddi, prosciutto, bresaola & C. vedono da sempre nell'estate il massimo momento di gloria

Da quando, però, nel 2015 l'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro (AIRC) ha inserito i salumi nel gruppo degli alimenti per i quali è provata la relazione con un maggior rischio di tumore, la loro immagine si è offuscata. Sarebbero veramente da evitare?

Iniziamo col dire che titoli di giornale come "salame = cancro" o "il prosciutto è come le sigarette" sono quanto di più lontano dalla realtà si possa immaginare, giustificati soltanto dalla ghiotta occasione di fare "audience" nel momento in cui il report periodico di AIRC inseriva i salumi nel gruppo di alimenti (come il vino, per esempio) per cui si è certi che un consumo eccessivo aumenta il rischio di ammalarsi. E proprio qui sta il punto: di quanto aumenta il rischio?

Qual è la dose per la quale si verifica l'aumento del rischio?

Ebbene, l'AIRC avverte che consumare ogni giorno 50 grammi di salumi (per tutti i giorni dell'anno per tutta la vita) aumenterebbe il rischio di sviluppare un tumore del colon-retto (il tipo di cancro per il quale è stata trovata la correlazione più forte) del 18%. Ciò non significa che chi mangia ogni giorno mezz'etto di salumi abbia il 18% di probabilità di ammalarsi, bensì che il suo livello di rischio aumenta del 18%. Così, se una persona ha mediamente il 5% di probabilità di contrarre questo tumore, mangiando ogni giorno 50 g di salumi la probabilità cresce al 5,9%. In Italia, dove l'industria è impegnata da anni nel produrre salumi con un minor contenuto di sale, grassi e nitrati, il consumo di prodotti di salumeria è decisamente inferiore a 50 grammi/die e, per valutare l'effettivo aumento del rischio legato alle nostre

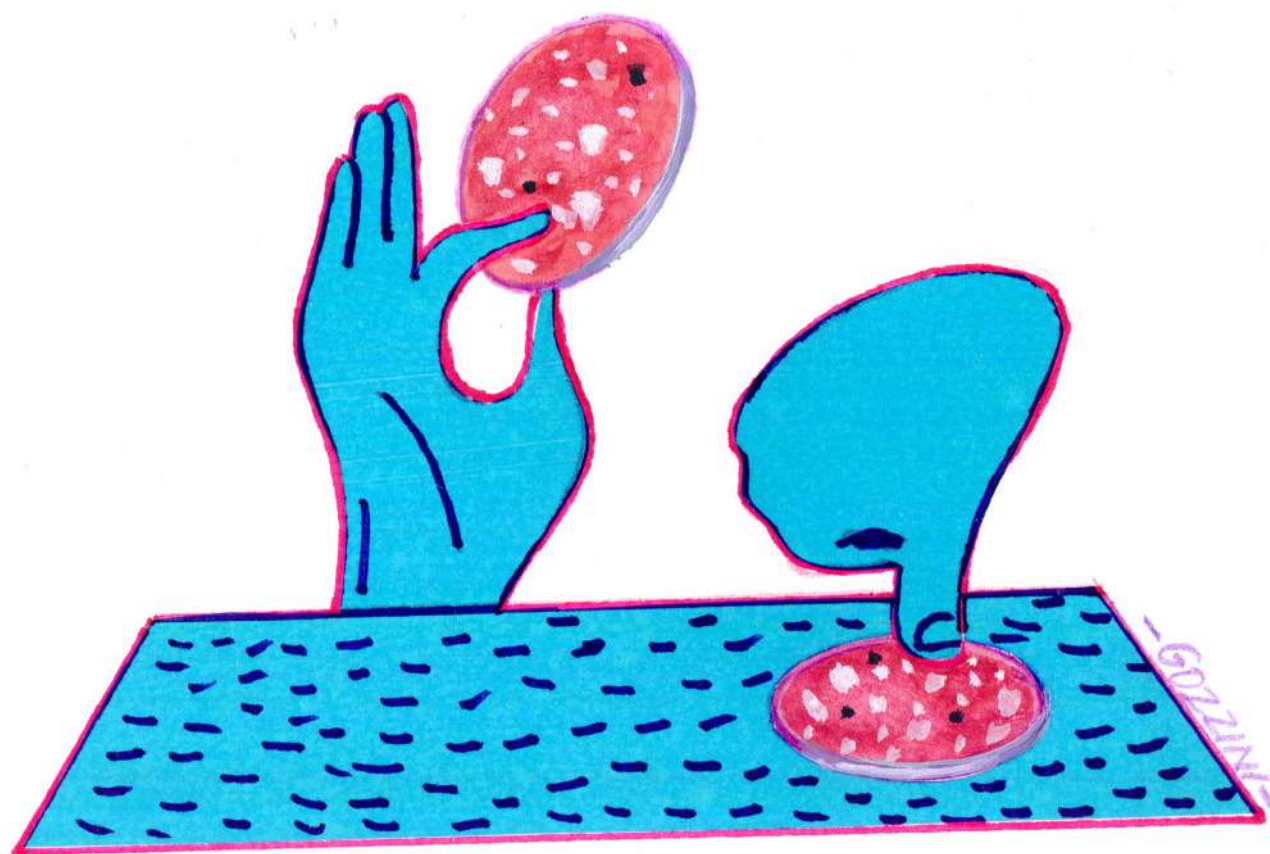


Qui sopra, foto di Libero Gozzini, collaboratore di CiBi e autore dell'illustrazione in questa pagina.

abitudini, è stato condotto un ampio studio su 3.745 casi e 6.804 controlli, con il coinvolgimento del CRO (Centro di Riferimento Oncologico) di Aviano, dell'Istituto dei Tumori di Milano, della "Fondazione G. Pascale" di Napoli e dell'Università di Milano (Divisione di Statistica Medica, Biometria ed Epidemiologia e Dipartimento di Scienze Biomediche e Cliniche). È risultato che, rispetto a chi non mangia salumi, chi ne fa un consumo moderato (tra i 15 e i 25 g/die, ossia più o meno tra uno e due etti la settimana) vede un aumento del rischio compreso tra 0,84 e 1,04: valori che identificano una correlazione molto debole.

In pratica, al di là degli slogan sensazionalistici, anche per i salumi vale la regola: non esagerare! ■

*Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it*



Ravioli "Shaomai"

Come preparare gli Shaomai, ravioli cinesi al vapore tipici della Cina del sud, per inaugurare l'estate insieme a Confucio!

La cucina cinese trae ispirazione dalla filosofia e dalla medicina.

Dice un famoso proverbio cinese, proveniente da un antico classico della scienza medica tuttora in uso: "I cinque cereali servono da nutrimento, i cinque frutti aumentano il nutrimento, i cinque animali domestici aggiungono benefici nutritivi, le cinque verdure completano il nutrimento". La composizione della dieta cinese passata e presente vede come alimenti base i cereali, e tutto il resto come complemento.

Ravioli "Shaomai"

烧卖 Shāomài

Ingredienti

Per l'impasto:

- 250 g di farina 00
- 125 ml di acqua tiepida

Per il ripieno:

- 300 g di riso glutinoso
- 150 g di carne di maiale macinata

Per i condimenti:

- 1 cucchiaino di salsa di soia chiara
- 1 cucchiaino di salsa di soia scura
- ½ cucchiaino di zucchero

- ½ cucchiaino di olio di sesamo

- 1 albume

- sale

Procedimento

1. Lavate sotto l'acqua corrente il riso glutinoso e, dopo averlo scolato bene, cuocetelo a vapore. Quando è ancora caldo, mettetelo in una ciotola e sgranate i chicchi.

2. Preparate l'impasto non lievitato (vedi procedimento "Impasto non lievitato" su www.istitutoconfucio.unimi.it).

3. In una terrina mettete la carne trita, aggiungete tutti i condimenti e mischiate bene.

4. Aggiungete al ripieno il riso e amalgamate bene.

5. Mettete l'impasto su una spianatoia e stendetelo con la punta delle dita per ottenere un filoncino di circa 3 cm di diametro. Tagliate dei tocchetti di pasta di circa 2 cm di spessore.

6. Appiattite i tocchetti con le dita e poi con un mattarello stendete l'impasto formando dei dischetti. Il centro deve essere più spesso dei bordi (foto 1).

7. Mettete il dischetto sulla mano si-

nistra e ponete al centro un cucchiaino abbondante di ripieno (foto 2).

8. Tenete il dischetto in mano nel palmo tra il pollice e l'indice e con l'altra mano formate delle pieghe pizzicando con le dita la pasta, lasciando la parte superiore aperta.

Fatelo girare così da formare le pieghe su tutto il perimetro (foto 3).

9. Riempite d'acqua la pentola a vapore, spennellate d'olio la base e disponete i ravioli (foto 4). Fate cuocere a vapore a fuoco alto per 20 minuti. ■

Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano



ISTITUTO CONFUCIO
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
米兰国立大学孔子学院

Nelle foto sotto: a sinistra, i ravioli "Shaomai" pronti per essere serviti.

A destra, invece, le principali fasi del processo di preparazione del piatto.



Avgotaraho

L'avgotaraho è una pregiatissima bottarga di muggine dalle caratteristiche uniche in termini di gusto, consistenza e aspetto

L'uso di questa bottarga ha origini antichissime; dobbiamo tornare indietro nei secoli fino ai tempi degli antichi Greci. È una eccellenza della "città sacra di Missolongi", all'imboccatura del Golfo di Patrasso, nella parte occidentale della penisola, area, da sempre, vocata alla pesca e ben nota nella geografia gastronomica del Paese.

La storia ci racconta che è stato Lord Byron a farla conoscere nel resto d'Europa mentre partecipava alle guerre per l'indipendenza dall'Impero ottomano. Un cibo prezioso, definito da Gualtiero Marchesi una delizia "da pulire come il salame e da degustare come il miglior San Daniele". Il cuoco stellato Ferran Adrià, spagnolo, l'annovera tra i 30 migliori alimenti della terra.

Ma cosa lo rende così famoso? Si tratta di uova di muggine, di un bel colore aranciato, selezionate tra quelle più dorate, e successivamente lavorate con una tecnica – via via perfezionata – che si tramanda da oltre 2.500 anni. Questa varietà si presenta come un lingotto bianco perlaceo che racchiude una selezione di sacche di uova estratte inte-

re, lavate e cosparse di fiori di sale del Mar Ionio.

I "lingotti" vengono quindi esposti al vento per raggiungere il giusto livello di essiccazione e poi racchiusi, senza additivi, in un bagno di cera d'api naturale che ne preserva l'umidità, garantendone una più lunga e migliore conservazione.

Caratteristiche

È un prodotto dal prezioso valore nutrizionale, ricco di proteine, Omega-3, vitamine e acidi grassi. Beneficia, inoltre, di una salatura leggera, in quanto prodotta da cefali delle acque semi-dolci della laguna. Interessante all'assaggio, è capace di fondere note dolci e sapide in un connubio dal gusto persistente estremamente equilibrato. La consistenza, inizialmente compatta, lascia subito spazio a cremosità e morbidezza. L'*avgotaraho mesolonghiou* si può degustare in purezza, tagliato a fettine, esperienza che vi farà apprezzare pienamente il suo sapore di mare. È consigliato anche su una sottile fetta di pane, appena tostata, con un filo d'olio



Qui sopra, l'avgotaraho, dalla tipica forma "a lingotto", bianco perlaceo, che racchiude una selezione di uova di muggine, nelle sfumature dell'arancione.

Sotto, la particolare bottarga greca di Missolongi servita su una fetta di pane appena tostata e condita con un filo d'olio d'oliva.

e una spolverata di pepe o, per i tradizionalisti, con un piatto di spaghetti. Spesso servito con champagne o vino bianco secco, ma stuzzicante anche in abbinamento a vodka o whisky.

Molti grandi chef – come Antonio Guida e Claudio Sadler – ne hanno esaltato il gusto. Unici difetti: il costo e la difficile reperibilità. Noi l'abbiamo trovato nella storica Macelleria Masseroni a Milano. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it



Orange wine

*Ma non è solo una questione di colore.
Facciamo il punto con Alexis Paraschos*

Alexis, per chi non vi conoscesse vediamo brevemente la vostra storia.

Papà Evangelos, di origine greca, giunge a Trieste per gli studi in farmacia. Qui conosce Nadia, la mia mamma, che a Gorizia conduce insieme alla famiglia un suo albergo-ristorante. In questa complicata terra di confine, quando molti tentano di fuggire dall'agricoltura, Evangelos si dedica alla vigna. Siamo nel 1997 alla nascita della cantina e nel 2003 alla prima vendemmia.

Oggi, insieme a nomi come Gravner e Radikon, siete un riferimento nel mondo degli Orange wine. Chiariamo subito questo primo punto: vino naturale e vino del contadino.

Il vino Orange è spesso associato al vino naturale e, di conseguenza, al vino del contadino, senza tenere conto che il vino una volta era un'esigenza alimentare che perciò guardava alla capacità immediata di sfamare: quantità e disponi-

bilità del prodotto in tempi molto brevi. Un vino Orange, ottenuto con fermentazioni spontanee, illimpidimento per decantazione e magari lunghi affinamenti, richiede tempo e genera costi. Per cui no, non è il vino del contadino. È certamente un vino naturale ma d'avanguardia; vini della qualità di oggi non erano alla portata di un'ottica contadina.

Orange wine non è solo una questione di colore, vero? Cosa distingue un Orange da un bianco macerato?

Questo fatto del colore e del nome "Orange", dato per la prima volta da una rivista inglese per indicare un vino di Gravner, ha distolto dalla realtà. Un vino Orange si riconosce al palato; è qui che lo distinguiamo da un bianco macerato. L'Orange wine è un vino di struttura e di tannino con sentori olfattivi, non necessariamente intensi, legati al mondo dei bianchi. Ma tutto dipende dal vitigno e dalla vocazione del terreno. Per questo,

tutti i vini bianchi si possono macerare ma non tutti possono essere vini Orange.

Orange One, dedichi il nome di questo "quarto colore" a un tuo vino e lo definisci "il vero bianco goriziano", perché?

È un viaggio che sta a ricordare il vino di una volta ed è un vino ricco, opulento che "spinge da tutte le parti": acidità, salinità, tannino e profilo aromatico. Chiamarlo Orange One per me è un rivendicare la proprietà, una proprietà territoriale, identitaria; è raccontare la storia di questa terra di confine e dell'unico modo che conosco di fare il vino. Per me potremmo chiamarlo anche semplicemente vino. Perché questo, per me, è il vino. ■

*Elisa Alciati
elisa.alciati@libero.it*

Sotto: a sinistra, Alexis Paraschos durante la potatura; a destra, una bottiglia del pregiato Orange One.



© PARASCHOS

© PARASCHOS



Il merluzzo carbonaro

Dal gelo artico, ecco uno dei pesci più pregiati al mondo, conosciuto anche come merluzzo nero

Nel 1665 Athanasius Kircher – gesuita, filosofo e storico tedesco – aveva parlato del gorgo di Saltstraumen, in Norvegia, definendolo “Norwegianus Vortex”, disegnandone accuratamente i movimenti. Il vortice marino più pericoloso e potente al mondo si genera sulla costa nord atlantica, all'imbocco di uno stretto fiordo. Due volte al giorno, in base al movimento delle maree, 400 milioni di metri cubi d'acqua oceanica premono sulla stretta bocca dei fiordi. Una potenza incredibile crea una pressione incontrollabile. Nessuna navigazione è pensabile. Soltanto una creatura riesce a dominare le forze estreme del mare che spinge la sua energia nell'imboccatura: il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), un pesce tipico dell'Oceano Atlantico, tra il Golfo di Guascogna e la Norvegia settentrionale, che può raggiungere un metro di lunghezza. Presente anche lungo le coste nordamericane del Ca-

nada e del New England, il merluzzo carbonaro, così detto per il colore nero della livrea verdastra scura o nera sul dorso e bianco-argentea sul ventre, si trova in banchi in acque libere tra 10 e 100 metri di profondità ma anche presso le rocce costiere.

La sua caratteristica etologica lo distingue per la capacità di approfittare della spinta estrema dell'acqua del gorgo per raggiungere rapidamente le zone di riproduzione tra le rocce dei fiordi.

In cucina

Molto apprezzata e diffusa nella cucina norvegese, questa specie ittica veniva anticamente conservata 'per fermentazione', ossia lasciata macerare completa di sangue in bidoni fra strati di sale. La fermentazione naturale ne assicurava la conservazione anche per molto tempo.

Oggi il merluzzo carbonaro è conside-

rato una delle risorse più preziose e richieste della terra e del mare ai confini con il Circolo polare artico.

Un'idea per prepararlo? In Norvegia potreste assaggiare il merluzzo al forno con salsa verde, con patate, pomodori, funghi e uno speciale intingolo con menta, prezzemolo e senape.

Ma anche, perché no, *nuggets* impanati nei corn flakes e serviti con salsa remoulade a base di maionese e senape. Se invece volete osare un piatto stellato, ci pensa il grande chef Nobu Matsuhisa che lo prepara in una speciale marinata di saké e miso! Nero come il carbone, gustoso da far paura, coraggioso e ricco della forza del mare più selvaggio: questo merluzzo carbonaro ci catapulta per davvero nella meravigliosa potenza e bellezza del grande, affascinante e gelido Nord! ■

Chiara Caprettini

www.nordfoodovestest.com



RoBidone

Un piccolo robot ci insegna in modo efficace e innovativo come fare la raccolta differenziata

Mai come ora è importante parlare di educazione ambientale tra i banchi di scuola: insegnare ai più giovani il rispetto per l'ambiente è infatti un passo necessario per formare dei cittadini consapevoli e in grado di agire un domani per il bene del pianeta.

Per questo motivo, negli ultimi anni è stata stilata una serie di linee guida che indirizzano gli istituti scolastici a trattare argomenti legati al rispetto dell'ambiente, essendo tutti consapevoli che tradurre concetti scientifici in un linguaggio più semplice è fondamentale per raggiungere le nuove generazioni e innescare in loro un cambiamento.

Nel suo piccolo, è proprio quello che ha voluto fare anche Matteo Suzzi con il suo RoBidone, un piccolo robot costruito interamente con materiali riciclabili. Creato a partire da un bidone verde per i rifiuti, è nato con lo scopo di insegnare ai più piccoli a effettuare la raccolta differenziata in maniera divertente.

Il progetto prevede un approccio del tut-

to originale che si fonda sui principi della didattica attraverso la robotica da intrattenimento. RoBidone è in grado infatti di parlare grazie alla voce del suo ideatore direttamente con gli studenti, si muove e si sposta, ed emula il comportamento umano, attirando l'attenzione dei bambini e stimolando la loro curiosità. Il suo insegnamento prevede un'entrata nelle aule accompagnata dalla canzone di presentazione; il testo è molto semplice, ma altrettanto efficace: *"la carta nell'azzurro, la plastica nel giallo, nel verde butti il vetro ma non il metallo, nel marrone metti il cibo che non hai mangiato"*. Il robot si rivolge ai ragazzi per insegnare loro quali bidoni utilizzare a seconda del materiale che deve essere cestinato, illuminandosi di verde in caso di risposta giusta o di rosso in caso di errore.

Il successo è dipeso anche dalla partecipazione al talent show televisivo Italia's Got Talent, in cui ha dimostrato che noi grandi abbiamo ancora molto da imparare: per esempio, non tutti forse sanno che

un bicchiere rotto dovrebbe sempre andare nella raccolta indifferenziata. Durante quella puntata, RoBidone ha dato prova di essere molto sensibile, ricordando a milioni di telespettatori che non tutto deve per forza essere buttato, come nel caso di un peluche che può essere semplicemente lavato e regalato ai bambini meno fortunati. E allora un piccolo grazie a questo robottino per averci insegnato tanto e dimostrato che imparare può essere divertente. ■

Carolina Cusumano
carolina.cusumano@cibiexpo.it

Nelle foto: a sinistra, il RoBidone e, a destra, Matteo Suzzi con un altro robot di sua ideazione. Suzzi ha fondato l'azienda TeoTronica, specializzata in progettazioni elettroniche, e inventato e costruito il RoBidone nel 2017, in collaborazione con Federica Ferri dell'Ufficio Ambiente del Comune di Imola.



Il gelato con latte di pecora

Dalla Sardegna, terra madre dell'allevamento di ovini, arriva il gelato a base di latte di pecora, ricco di proprietà benefiche

Nei caldi mesi estivi aumenta il consumo di gelato. Cono o coppetta che sia, uno dei dolci italiani più famosi s'imporrà come sempre tra le nostre abitudini alimentari.

Il rapporto con gli abitanti della Penisola è strettissimo: l'Istituto del Gelato Italiano ha calcolato che, nell'arco dell'intera stagione, lo consuma fuori casa il 56% della popolazione. Ma ci sono novità.

Tra storia e innovazione

Il gelato, come comunemente lo si intende, è composto in gran parte (parliamo del 60%) da latte, a cui si aggiungono zuccheri e panna. Ogni produttore poi incorpora altri ingredienti per arrivare al gusto che desidera ottenere.

Sul vasto assortimento di sapori, le gelaterie artigianali (e non) si sono sbizzarrite, rendendo possibile provare combinazioni veramente fuori dal comune. Pensiamo solo al 'puffo', must degli anni '80: si racconta che ognuna avesse una

propria ricetta collaudata. Ma la vera sfida oggi è un'altra: utilizzare materie prime di base che ne permettano la fruizione anche a chi ha qualche problema di dieta.

Un segnale arriva dalla Sardegna, dove l'Agenzia Regionale per la ricerca in agricoltura (AGRIS) e alcune aziende casearie hanno avviato importanti progetti per produrre gelato a base di latte di pecora.

Da questo territorio, che ospita 3 milioni di ovini, è partita la ricerca per realizzare un prodotto tanto buono quanto alternativo rispetto alla versione che tutti conosciamo.

Seguendo i consigli presenti nei regolamenti Ue, l'AGRIS ha studiato la formula di un gelato probiotico con una buona quantità di acidi grassi omega-3, oltre a un'alta percentuale di proteine e fibre che, secondo le dichiarazioni degli esperti, non subiscono alterazione nella fase di conservazione.

Un gelato originale, rispettoso dell'ambiente e delle tradizioni regionali.

Le sue caratteristiche

È bene allora soffermarsi su quali siano le proprietà di questa particolare ghiottoneria dolciaria.

Infatti, grazie proprio all'utilizzo del latte di pecora e di un edulcorante denominato eritritolo in sostituzione dello zucchero, è stato possibile creare una delizia ipocalorica (140 kcal per 100 g) e con un indice glicemico bassissimo.

Infine, è possibile pensare anche a tutti coloro che soffrono di intolleranze o allergie al latte vaccino e che da questa innovazione vedono finalmente aprirsi nuove possibilità.

Prepariamoci, allora, a mangiare tutti un beeeeee gelato! ■

Gabriele Gatti

gabriele.gatti@cibiexpo.it



Il Giardino di Lipari

Se da piccoli avete letto Il giardino segreto, e ne siete rimasti affascinati, trovandovi in Sicilia in un caldo pomeriggio d'estate cercate ristoro in un luogo magico: Il Giardino di Lipari

È Gli ha dato forma l'artista (oltre che ingegnere) Luca Cutrufelli. Di origine messinese, con tante esperienze di vita in Italia ma anche all'estero, Luca sin da bambino trascorre le vacanze alle isole Eolie e nel 2014, passeggiando per Lipari, scopre un gigantesco giardino, l'agrumeto di una palazzina, abbandonato da almeno trent'anni. "Essendo da tempo che ritenevo e sentivo dire da amici e turisti di passaggio che a Lipari mancava un bel luogo per ritrovarsi la sera, bere buoni drink accompagnati da cibi di qualità, e ascoltare buona musica" – inizia a raccontarci – "e sentendo qui le mie radici, ho pensato di fare qualcosa. Avevo dei bellissimi ricordi delle mie prime estati in queste isole e mi faceva soffrire l'idea che gli ospiti degli ultimi tempi vivessero esperienze diverse".

Detto, fatto?

I pregi erano tanti: un giardino abbandonato, nel centro storico, facilmente accessibile, ma allo stesso tempo non sul corso principale, raggiungibile dai vicoli più nascosti... Perfetto. E così decido. Siamo alla settima stagione e,

viste le difficoltà e l'approssimazione con cui spesso ci si muove in questo mondo, ci sentiamo già dei veterani.

Com'è oggi?

È nato come cocktail bar e locale di musica dal vivo, perché volevo fare un passo alla volta. Dopo 3 anni è diventato anche ristorante. Sono le piante le protagoniste principali del Giardino; negli anni ne abbiamo piantate di nuove ma manteniamo con cura tutte quelle iniziali, inclusi circa 25 mandarini, dei limoni, un nespolo gigante e un grande albero brasiliano, alto quasi 20 metri. Adesso è un posto davvero bello, un'oasi.

Soddisfatto?

Sì, da un paio d'anni abbiamo raggiunto lo standard di qualità che desideravo. La drink list dei cocktail che creiamo ha raggiunto un ottimo livello, grazie a barman come Nicolò Verde e Alessio Affè. Il ristorante ha uno staff complesso di persone con esperienze molto eterogenee e internazionali, dallo chef Raimondo di Cataldo fino al suo aiuto Diego Mercenaro, capaci di proporre

degustazioni creative che permettono di assaporare la nostra tradizione.

Qual è il legame con la tradizione e il luogo?

L'offerta è legata al territorio; puntiamo molto su prodotti del circuito slow food, tutti quelli a marchio tutelato (DOP, DOC, DOPG, IGP). La materia prima è siciliana. Assaggiamo e poi acquistiamo, facciamo tanta ricerca. ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it

Il negozio di Lipari

Luca sta dando vita a uno store online che venderà una linea a marchio "Il Giardino di Lipari". Prodotti creati nel territorio con materie prime locali, resi originali da ricette del Giardino: una grappa, dell'olio, conserve. Tutto sarà caratterizzato dalla grande presenza del mandarino e del suo aroma. Un modo per permettere al Giardino, che è aperto da giugno a settembre, di vivere anche d'inverno.





Per anni vi abbiamo fatto scoprire le peculiarità
e le qualità di alcuni prodotti
attraverso i nostri articoli.

Adesso è arrivato il momento di assaggiare.
Così è nato il nostro marketplace, per ospitare
prodotti innovativi, particolari per bontà,
o difficili da reperire, di cui parliamo
e raccontiamo negli articoli.
Speriamo l'idea vi piaccia.



MARKETPLACE



ECCO L'OCA...



E IL SALAME DELL'OCA
BUONISSIMO GUSTOSO PROFUMATO E MORBIDO
QUA' QUA' QUA'.

TUTTE LE NOTIZIE SUL NUMERO DI LUGLIO-AGOSTO PAG. 27