



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 9 - n. 10
20 ottobre 2021
www.cibiexpo.it



centro studi
anticorruzione



**Gourmonde
Norvegia**



**Preservare
freschezza
e ambiente**

**Roberta Garibaldi:
nuova AD dell' Agenzia
nazionale del turismo**



inrete
● ● Digital

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

EDITORIALE

Problemi e soluzioni

Uso abitualmente il computer, ma io e lui ci capiamo a stento; e, di conseguenza, di fronte a ogni piccolo o grande ostacolo vado in ansia. Il tecnico che mi soccorre non è sempre tempestivo, le figlie mi snobbano. Per fortuna, ho scoperto l'esistenza di Salvatore Aranzulla, una garanzia per noi, più o meno maldestri internauti: ideatore di Aranzulla.it, uno dei 30 siti più visitati d'Italia, è miracolosamente in grado di rispondere con chiarezza ai nostri dubbi di tipo informatico, che spesso colpiscono a tradimento nei momenti meno opportuni: una consegna improrogabile, una riunione imminente...

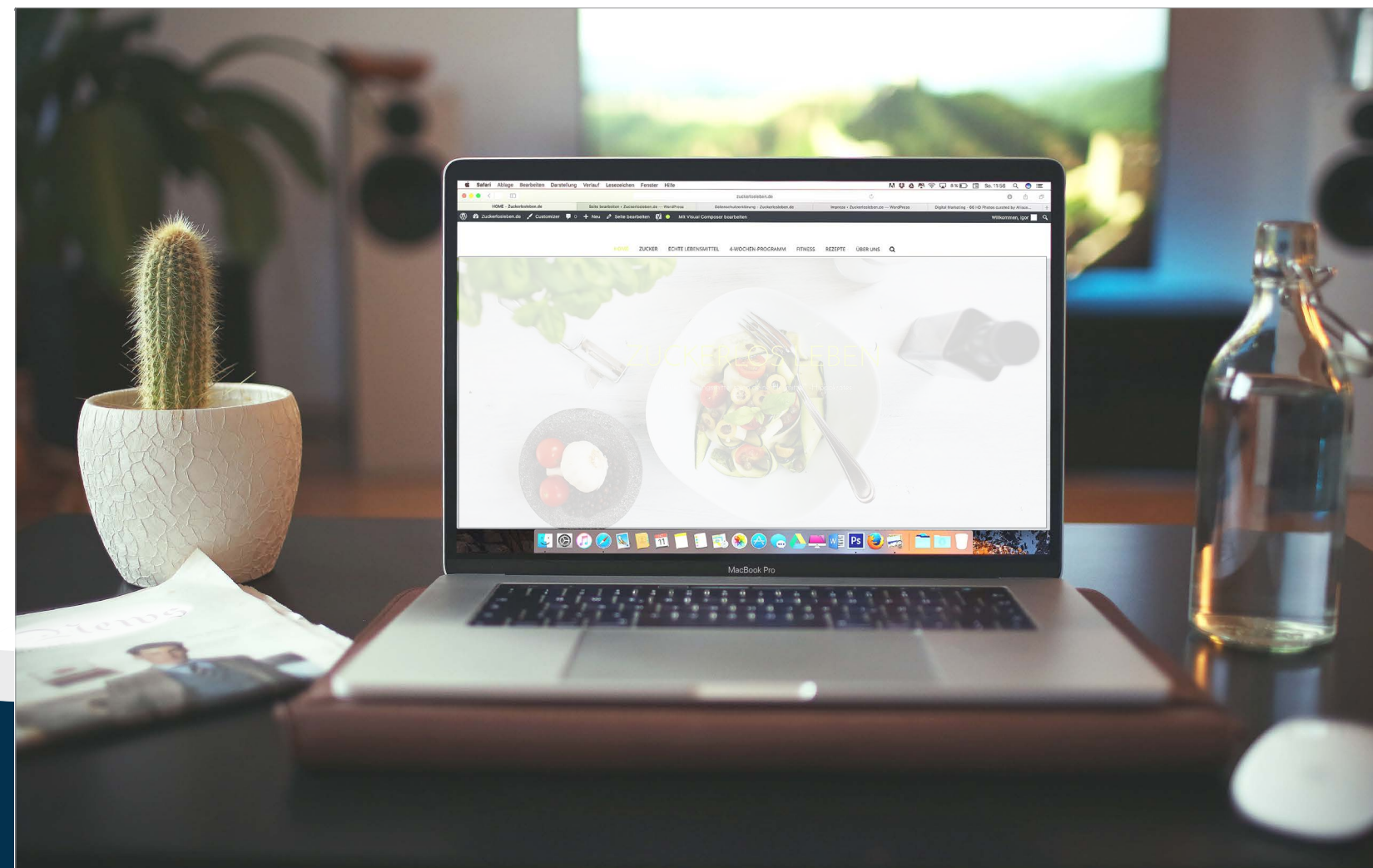
Ma, oltre a questo servizio impagabile, ho scoperto altre, per me sorprendenti, sezioni. Aranzulla, per esempio, spiega come funziona Tinder, una tra le più famose app di dating – cioè d'incontri – del mondo, un'evoluzione del sensale vecchia manie-

ra. Vuoi fare nuove conoscenze? Lui ti guida, passo dopo passo, a partire dalla creazione di un account ad hoc fino alla consultazione di un elenco di persone potenzialmente compatibili e alla realizzazione di un incontro, il match, con quelle più affini.

E ho visto che esistono davvero (ne avevo solo sentito parlare) programmi per spiare i cellulari altrui, con fini leciti (come il controllo di un figlio minorenne) e illeciti; e i keylogger, che s'installano come un qualunque altro software e consentono di intercettare tutto quello che viene digitato sulla tastiera del computer.

Bello il progresso, indubbiamente, ma non c'è rosa senza spine. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*





4

Sommario

Ben fatto

Paccheri alla Vittorio **5**

di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

C'è del buono

Una birra sempre più sostenibile **6**

di Anna Francioni

Preservare freschezza

e ambiente **7**

di Anna Francioni

Ricerca e innovazione

Energia elettrica dal Sole **8**

di Paola Chessa Pietrobboni

Inulina dai carciofi **10**

di Paola Chessa Pietrobboni

In-ovo sexing **11**

di Marta Ferrazzi

Gourmonde

Norvegia **12**

di Margherita La Francesca

Storia del cibo

Dolcetto o Scherzetto **14**

di Riccardo Vedovato

Protagonisti

Roberta Garibaldi **16**

di Marta Pietrobboni

Segreti della spesa

Uova di pesce **18**

di Alessandra Meda

Alimentazione e salute

Pancia gonfia e FODMAP **20**

di Andrea Fossati e Elisabetta Amoruso

Made in Italy

Mai sprecare! **22**

di Daniela Mainini

Free from fake

"Latti" vegetali **23**

di Giorgio Donegani

Tendenze

Ahmed e Zahra Ahmadi **24**

di Marta Pietrobboni

Il pomodoro zebrato **27**

di Caterina Marcucci

Rizzo Come a Casa **28**

di Paola Chessa Pietrobboni

Ambiente e cosmetici **29**

di Carolina Cusumano

Pawse **30**

a cura della Redazione

Vendemmia 2021 **31**

di Elisa Alciati

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.

Andrea Fossati

Biologo nutrizionista, laureato in biologia applicata alla ricerca biomedica, ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze Genetiche e Biomolecolari presso l'Università degli Studi di Milano dove è attualmente ricercatore presso il dipartimento di Biotecnologie mediche e Medicina traslazionale. È nutrizionista ufficiale per gli atleti di pallanuoto A1 Sport Management di Busto Arsizio (VA).

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 Cipputi di Altan e del Signor Rossi di Bozzetto. Molti i lavori per l'editoria e la Scuola di Fumetto.



BEN FATTO

Paccheri alla Vittorio

Piatto mediterraneo in ricordo di Vittorio Cerea, fondatore nel 1966 insieme alla moglie dello storico ristorante Da Vittorio

È uno dei piatti di pasta al pomodoro più famosi del pianeta. Parliamo dei paccheri alla Vittorio, portata del ristorante 3 stelle Michelin dei fratelli Cerea a Brusaporto, in provincia di Bergamo. La pasta al pomodoro è la proposta regina della cucina italiana.

La più antica fonte scritta che ne parla è l'*Apicio Moderno* di Francesco Leonardini, nella seconda edizione del 1807-1808. Primo grande cuoco che utilizza ampiamente i pomodori, si attribuisce la paternità del connubio napoletano della pasta con la pummarola.

Ma torniamo ai paccheri di Vittorio. La peculiarità di questa ricetta stellata consiste nella scelta degli ingredienti, tutti di eccezionale qualità. I figli, nonché eredi di Vittorio, definiscono il piatto "interattivo", in quanto viene completato in sala davanti agli ospiti. È semplice da preparare. Di seguito presentiamo la ricetta.

Ingredienti per 4 persone

- 240 g di paccheri
- 200 g di pomodori San Marzano
- 50 g di pomodori Piccadilly
- 40 g di Parmigiano grattugiato
- 20 g di burro
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe
- basilico fresco

Preparazione

In una casseruola rosolare l'aglio con abbondante olio; unire le carote, la cipolla e il sedano tagliati precedentemente a *mirepoix* (una dadolata di taglia media, 5-6 mm). Dopo qualche minuto, aggiungere i pomodori San Marzano tagliati in precedenza a dadi-

Giovanni Romano e Matteo Scirpoli
Fondatori di GeoFood
geofoodadvisor@gmail.com



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 9 - n. 10
Milano
20 ottobre 2021

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietrobboni
Redazione:
Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it
Giovanni Romano - giovanni.romano@cibiexpo.it
Marta Pietrobboni - marta.pietrobboni@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 Carehidio 2,
20144 Milano
Email: info@cibiexpo.it
Editore: Cibi srl
Presidente del consiglio d'amministrazione:
Paola Chessa Pietrobboni
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 Pietrobboni – marta.pietrobboni@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: Saturnino, tra passioni e consapevolezza.



© PAOLO CHIODINI



5

20/10/2021 anno 9, n.10

Una birra sempre più sostenibile

Nuovo direttore dello stabilimento di Roma di Birra Peroni. E l'azienda ribadisce il suo impegno alla sostenibilità in tutti i suoi birrifici

Sotto: lo stabilimento di Roma e, più a destra, Francesco Salernitano, il nuovo Plant Director. Ingegnere meccanico, Salernitano ha maturato una significativa esperienza professionale in Procter & Gamble.

Avete mai sentito parlare di “greenwashing”? Si tratta della recente tendenza, da parte di molte società, di assumere atteggiamenti ecologisti a livello superficiale, come mera strategia di marketing per attrarre clienti. Ovviamente questo tipo di approccio è facilmente individuabile perché non presuppone cambiamenti radicali nella filiera aziendale e nemmeno programmazioni a lunga scadenza: proprio l'esatto contrario di ciò che invece da anni sta attuando Birra Peroni. Lo storico birrificio è infatti da tempo impegnato nella definizione di standard di eccellenza per una produzione sostenibile, un uso consapevole delle materie prime e per il rispetto delle comunità in cui opera.

A fronte di obiettivi tanto ambiziosi, i siti produttivi costituiscono quindi il

punto da cui partire per l'ottimizzazione di tutto il processo.

Svolta ecologica

L'azienda già da molto tempo sta rafforzando i suoi obiettivi di sostenibilità e intende proseguirli entro il 2030, affinché gli impianti diventino sostenibili utilizzando energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili e coinvolgendo fornitori e partner nella riduzione delle emissioni di CO2 del 30% sui prodotti lungo l'intera filiera e successivamente entro il 2050 lungo tutta la sua supply chain.

L'importanza delle persone

Elemento chiave del percorso di decarbonizzazione sono naturalmente le persone: il team di Birra Peroni che condivide e porta avanti la visione di

un'azienda realmente “green”. A questi oltre 750 lavoratori recentemente si è aggiunto Francesco Salernitano, nuovo Plant Director dello stabilimento di Roma. A diretto riporto di Roberto Cavalli, Technical & Supply Chain Director di Birra Peroni, Francesco avrà la responsabilità di supervisionare e gestire il corretto funzionamento del sito produttivo al fine di rafforzarne i processi innovativi e assicurare il continuo miglioramento delle performance ambientali. «Sono orgoglioso di entrare a far parte di questa azienda simbolo del Made in Italy – ha commentato Salernitano – e di avere la possibilità di guidare uno stabilimento ricco di storia ma al contempo proiettato verso il futuro. La sede di Roma è infatti al centro di importanti progetti che riguardano la progressiva riduzione dell'impronta di carbonio, ma anche lo sviluppo di nuovi segmenti di produzione lo sviluppo di nuovi segmenti di produzione, come per esempio le birre no alcol, per offrire ai clienti una scelta più ampia e promuovere modelli di consumo responsabile.» ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it

Preservare freschezza e ambiente

Qualità e sostenibilità sono le parole chiave dell'accordo tra BASF e Gruppo Tecnocap per produrre imballaggi alimentari a impatto minimo

Se il dato dello spreco annuale di cibo equivallesse a quello di una nazione, sarebbe il terzo maggior responsabile di emissioni di gas serra al mondo. È la stima degli esperti del World Resources Institute, uno degli osservatori più autorevoli sul tema delle risorse naturali. Per provare a salvare l'ambiente, è perciò fondamentale ridurre la dispersione alimentare.

Il ruolo degli imballaggi

Secondo il Report 2021 di Waste Watcher, una delle principali cause dello spreco di cibo è la perdita di freschezza. Per questo, è cruciale il ruolo degli imballaggi, che devono proteggere l'alimento mantenendone il gusto e la qualità. E non si intendono solo le confezioni di cartone, plastica o allu-

minio, ma anche i vasetti in vetro: si pensi ai sughi pronti, alle pappe per bambini o ai prodotti sottaceto, dove la freschezza è preservata dal contenitore, ma anche dalla chiusura che, oltre a essere ermetica, deve garantire la sicurezza dell'alimento. Per poter offrire queste caratteristiche, e al tempo stesso contribuire a non danneggiare ulteriormente l'ambiente, BASF e Gruppo Tecnocap hanno di recente stretto un accordo per la produzione di chiusure metalliche realizzate con un plastificante innovativo.

Un materiale sostenibile

Da anni impegnato nella produzione di soluzioni per l'imballaggio sempre più sicure, riciclabili all'infinito e dal minimo impatto sull'ambiente, Gruppo Tecnocap ha oggi scelto He-

xamoll® DINCH BMB, il plastificante da biomassa prodotto da BASF utilizzando bionaftha o biogas, materie prime derivate da rifiuti organici o da oli vegetali.

Il risultato? Prestazioni di tenuta, unite a minor emissione di CO2 rispetto ai tradizionali plastificanti! «Questa iniziativa riflette il nostro impegno a produrre soluzioni sempre più responsabili, in linea con il nostro Piano di Circular Innovability, che punta a una forte riduzione delle emissioni di CO2 entro il 2030», ha commentato Michelangelo Morlicchio, CEO e Presidente del Gruppo Tecnocap.

A queste parole ha fatto eco Wolfgang Bien, Vice Presidente Industrial Petrochemicals Europe di BASF: «Condividiamo l'impegno di Tecnocap e stiamo già implementando numerose misure per raggiungere la neutralità climatica, entro il 2050. L'approccio del bilancio della biomassa è uno dei pilastri del nostro programma di misurazione e riduzione delle emissioni di CO2 e ha un impatto importante sul risparmio di risorse fossili.» ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it



L'impianto di Roma

Birra Peroni produce birra a Roma dal 1864. Lo stabilimento attuale, un vero punto di riferimento nel panorama industriale della Capitale, risale al 1971, quando l'azienda decise di trasferirsi dalla centralissima via Mantova, dove dal 1901 era concentrata la produzione, alla zona industriale di Tor Sapienza. Occupa attualmente una superficie di oltre 200.000 mq, impiega più di 150 collaboratori e ha una capacità produttiva media annua pari a 3,5 milioni di ettolitri.



Per saperne di più

“Creare chimica per un futuro sostenibile” è l'obiettivo alla base del successo di Gruppo BASF. I più di 110.000 dipendenti lavorano infatti per contribuire al successo dei clienti in quasi tutti i settori industriali e, praticamente, in ogni Paese del mondo. Quotata alla Borsa tedesca di Francoforte e negli Stati Uniti come American Depositary Receipts, BASF nel 2020 ha generato un fatturato di oltre 59 miliardi di euro. Per maggiori informazioni: www.basf.com

Produttore di imballaggi metallici, Gruppo Tecnocap è specializzato in chiusure per barattoli realizzati in vetro e contenitori in plastica. Oggi è il terzo produttore a livello mondiale, per quanto riguarda le dimensioni, di chiusure per imballaggi di alimenti, cibi per l'infanzia e bevande. Il Gruppo, inoltre, si sta imponendo come leader mondiale nella proposta di soluzioni integrate per il confezionamento, come per esempio le bombole aerosol monoblocco in alluminio e i flaconi in alluminio destinati ad alcuni dei marchi di consumo più noti al mondo nel settore alimentare, delle bevande, degli alcolici, dei cosmetici, dei nutraceutici, dei farmaceutici, dei prodotti industriali e per la casa. www.tecnocapgroup.com

Energia elettrica dal Sole

Per contrastare il cambiamento climatico, diverse direttive dell'Unione Europea prescrivono la riduzione dei consumi energetici e delle emissioni di gas serra

Tra queste, la direttiva sul rendimento energetico nell'edilizia aveva già fissato, a partire da gennaio 2020, l'obbligo di emissioni zero per gli edifici di nuova costruzione. Il settore più energivoro – che ne impiega cioè in maggior misura – è quello degli edifici commerciali e residenziali, con livelli che in alcune regioni raggiungono l'80% del totale dei consumi di questa natura. Ma, visto che sulla Terra arriva un'enorme quantità d'energia solare, circa 10mila volte più del fabbisogno umano, sono molto attive le ricerche che studiano come avvalersene, riducendo l'uso delle fonti non rinnovabili.

In questo contesto, nasce nel 2016 Glass to Power, uno spin-off dell'Università degli Studi di Milano Bicocca (lo spin-off è un'iniziativa imprenditoriale che deriva da un'attività di ricerca, ndr), con l'obiettivo di sviluppare una tecnologia innovativa per i cosiddetti "concentratori solari luminescenti" (LSC): si tratta di lastre trasparenti dotate di coloranti fluorescenti in grado di assorbire una quota della radiazione ricevuta dal Sole.

Ogni vetrata Glass to Power contiene una lastra di plexiglass all'interno della quale vengono disciolte delle nanoparticelle capaci di deviare la traiettoria della luce solare. Grazie ad esse, i raggi che colpiscono la superficie vengono diretti verso i bordi della vetrata, fino a incontrare la striscia di celle fotovoltaiche che l'avvolge. Una cella fotovoltaica, o cella solare, è per esempio l'elemento costitutivo dei pannelli solari. Parliamo in sintesi di un dispositivo che converte l'energia della luce solare in energia elettrica.

Glass to Power si propone di dare vita a una vera e propria rivoluzione energetica in campo edilizio, rendendo tale tecnologia disponibile a costi sostenibili e in quantità sufficiente. I sistemi di questo tipo funzionano bene anche in condizioni di scarsa illuminazione diretta, permettendo così risparmi sui costi sia di investimento sia di manutenzione. In edilizia si possono utilizzare, oltre che per finestre, lucernari o serre, anche per tutte quelle applicazioni che richiedono contemporaneamente una produzione ener-

gica e l'illuminazione degli ambienti. In esperimenti condotti in collaborazione con il Politecnico di Milano (dove sono stati impiegati alcuni pannelli LSC) si è osservato un netto miglioramento del comfort visivo in ambienti indoor. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Finanziamenti innovativi

Glass to Power ha avviato una campagna di Crowdfunding®, che permette a qualsiasi società di capitali comunitaria di offrire proprie quote o azioni alla platea di investitori e di raccogliere diverse risorse sulla piattaforma Opstart opstart.it. Le campagne in modalità Crowdfunding, marchio registrato e concesso in licenza esclusiva ad Opstart, prevedono che la società, al termine della raccolta, si quoti in Borsa. L'obiettivo minimo della raccolta è di 1 milione di euro, e quello massimo è di 5 milioni.

Nella foto, la piramide energetica realizzata per GreenHub, un progetto di Ferrovie dello Stato, di cui Glass to Power è partner.



Inulina dai carciofi

Le radici delle piante di carciofo sono ricche d'inulina, un carboidrato non digeribile dagli enzimi prodotti dal corpo umano

Una delle colture orticole più importanti della Puglia è quella del carciofo. Le sue radici sono uno scarto da valorizzare, perché possono fornire fino a 200 grammi di inulina – un polimero del fruttosio – per chilogrammo. Ne ho parlato con Pietro Santamaria, professore ordinario del Dipartimento di Scienze agroambientali e territoriali dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro e prezioso punto di riferimento di CiBi.

Le radici dei carciofi sono passate da scarto a risorsa?

Sì, perché sono un buon contenitore di inulina, uno zucchero che si comporta come una fibra, con i vantaggi delle fibre e senza i difetti degli zuccheri. Molto utilizzata nell'industria alimentare in qualità di addensante – si aggiunge per esempio alle zuppe preparate – si sostituisce anche al burro nelle aziende dolciarie. Specifico però che come materiale di partenza da cui estrarre l'inulina il più delle volte viene utilizzata la radice della cicoria.

La cicoria è della stessa famiglia del carciofo?

Sì, fa parte delle Asteracee, un'ampia famiglia di piante e ortaggi, la più numerosa perché comprende circa il 10% di tutte le specie da fiore conosciute. Torniamo al carciofo, che ha una buona dotazione di inulina in tutte le sue parti, ma soprattutto nelle radici.

Allora, qual è stata la nostra intuizione? Stiamo parlando di una specie pluriennale; cioè, la medesima pianta può essere coltivata per più anni nello stesso appezzamento. Però, così facendo, si va incontro a problemi di stanchezza del terreno: i patogeni diventano più aggressivi. Da alcuni anni c'è la possibilità di utilizzare degli ibridi F1 che vengono coltivati come specie annuale e, quindi, possono essere inseriti in una normale rotazione colturale.

Cosa sono gli F1?

Sono degli incroci tra due genotipi che si caratterizzano per l'eterosi, che è l'esplosione di vigore della pro-

genie. Questi ibridi sono molto rigogliosi e molto produttivi, e ogni anno possono essere coltivati partendo dal seme, in effetti un achenio, cioè un frutto secco.

Nel momento in cui si conclude il ciclo colturale di quest'ibrido, bisogna eliminare le radici che sono piuttosto voluminose.

La nostra intuizione è stata, verificata il ricco contenuto di inulina, di proporre all'industria di estrarla.

Le aziende hanno apprezzato l'idea; speriamo che in futuro, soprattutto quando la coltivazione di questi ibridi diventerà quella prevalente, ci si dedichino. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Sviluppo sostenibile agroalimentare

Dal 9 novembre '21 al 28 ottobre '22 si svolgerà presso l'Università Statale degli Studi di Milano un nuovo master sulla Cooperazione per lo sviluppo sostenibile rurale e agroalimentare che si propone di formare operatori per supportare lo sviluppo rurale dal punto di vista tecnico, sociale, ma anche economico e istituzionale. La finalità è individuare i diversi percorsi di sostenibilità che possano garantire l'equilibrio delle risorse con il contesto naturale, culturale e istituzionale.



Giorgio Parisi premio Nobel per la Fisica 2021

**L'altra metà del premio a Syukuro Manabe
della Princeton University e Klaus Hasselmann
del Max-Planck-Institut für Meteorologie**



© SAPIENZA UNIVERSITÀ DI ROMA

Il Premio è stato assegnato ai tre scienziati «per i contributi innovativi alla nostra comprensione dei sistemi complessi» con una metà assegnata congiuntamente a Syukuro Manabe e Klaus Hasselmann «per la modellazione fisica del clima terrestre, quantificando la variabilità e prevedendo in modo affidabile il riscaldamento globale» e l'altra metà a Giorgio Parisi «per la scoperta dell'interazione tra disordine e fluttuazioni nei sistemi fisici dalla scala atomica a quella planetaria».

I lavori di Giorgio Parisi sono tra i contributi più importanti alla teoria dei sistemi complessi. Consentono

infatti di comprendere e descrivere molti materiali e fenomeni apparentemente del tutto casuali, non solo in fisica ma anche in molti altri diversi settori, come la matematica, la biologia, le neuroscienze e l'apprendimento automatico.

Giorgio Parisi è uno dei principali promotori della campagna "Salviamo la ricerca italiana", che si propone di far aumentare i fondi a disposizione della ricerca scientifica in Italia.

Per saperne di più e contribuire: salviamolaricerca.it



In-ovo sexing

Dopo la determinazione del sesso dei pulcini, solo le femmine vengono portate negli allevamenti per divenire galline ovaiole

Il processo di produzione industriale delle uova prevede pratiche cruenti per l'eliminazione dei pulcini maschi, inadatti alla commercializzazione della loro carne. Dopo la determinazione del sesso, infatti, si allevano solo le femmine per farle diventare galline ovaiole; i maschi, inadeguati al mercato perché hanno una carne troppo magra, vengono soppressi. La maggior parte dei consumatori non è consapevole di questa realtà, che ha un evidente impatto etico. Ogni anno vengono infatti uccisi miliardi di pulcini maschi in tutto il mondo: le stime parlano di una cifra compresa tra i 2,5 e gli 8 miliardi; 330 milioni all'interno dell'Unione Europea e circa 40 milioni nella sola Italia. A tale proposito, alcune aziende stanno esplorando diverse soluzioni. Una tra queste, già in parte utilizzata, è la tecnologia basata sul "in-ovo sexing": un insieme di

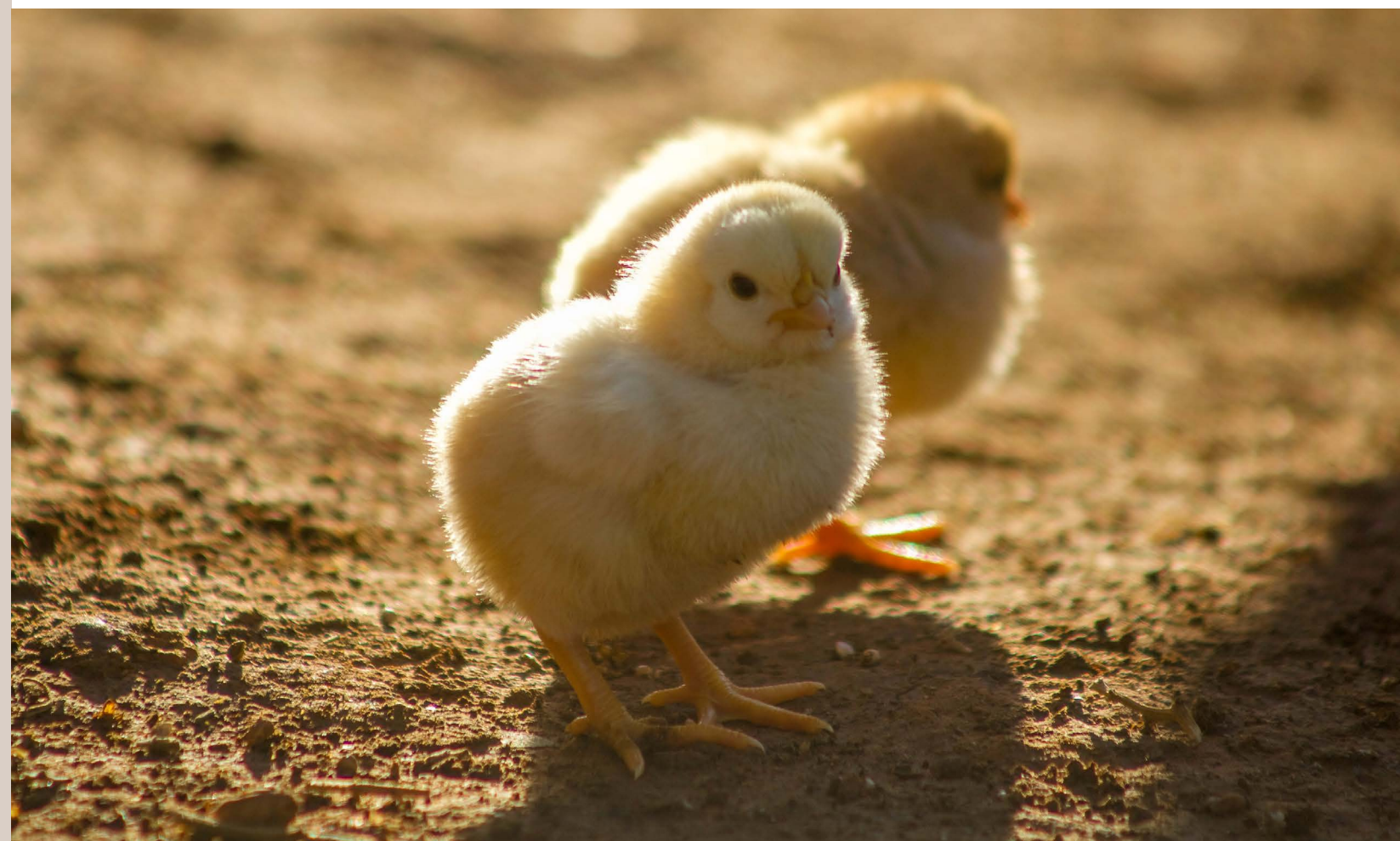
procedimenti fondati sulla determinazione del sesso nei primissimi giorni di fecondazione dell'uovo. Dopo l'identificazione, solo gli embrioni femmina continuano nella maturazione, mentre gli embrioni maschi vengono soppressi.

Nel 2018 l'azienda tedesco-olandese Seleggt è riuscita a sviluppare un metodo di selezione sulla base delle ricerche del professor Einspanier dell'Università di Lipsia, in Germania. Da un forellino praticato nel guscio di un uovo al nono giorno dopo la fecondazione viene prelevata una piccola quantità di fluido; questa viene mescolata con una soluzione capace di virare in blu nel maschio e in bianco nella femmina.

Il processo è stato sviluppato industrialmente e, nel maggio del 2019, si è approntata una macchina in grado di riconoscere il sesso dei pulcini a

una velocità di 3.600 esemplari all'ora. Identico risultato ha raggiunto l'azienda In Ovo, spin-off dell'Università di Leida, in Olanda, che ha sviluppato un dispositivo simile chiamato Ella. L'azienda tedesca Plantegg, invece, utilizza il DNA per determinare se l'uovo da cova è maschio o femmina. Anche in Italia, Assoavi, l'associazione dei più grandi produttori di uova, ha dichiarato di volersi impegnare a favore di queste metodiche a seguito del dialogo con Animal Equality, organizzazione internazionale impegnata nella lotta contro le crudeltà verso gli animali da allevamento. È la dimostrazione che la tecnologia, se utilizzata correttamente, può dare un contributo rilevante alla soluzione dei problemi del mondo. ■

Marta Ferrazzi
ferrazzi.marta@gmail.com



Norvegia

Paesaggi incantati, aurora boreale, prati sconfinati, villaggi fiabeschi. Anche a tavola però il Paese scandinavo saprà stupirvi

Un proverbio norvegese recita “*Bedre med tørr kake enn intet å smake*”, ovvero “meglio una torta secca che nulla da gustare”. Oggi scoprirete che questa cucina offre molto più che torte secche! Entriamo nella casa di Oslo di Øydis, ingegnere e mamma di due biondissimi pargoli. Ci racconta le tradizioni alimentari del Paese, anche se ci tiene subito a sottolineare che in Norvegia non si parla così tanto di cibo come in Italia. “Nessuno ti domanda cos’hai cucinato o mangiato!”. Io, invece, ho fatto l’impertinente e le ho chiesto cosa avesse gustato per colazione!

Sveglia! È ora di alzarsi!

La colazione può essere sia dolce sia salata. Latte freddo con cereali e uvetta, tè, caffè e succhi si trovano con frequenza in tavola, così come il porridge (una specie di zuppa, *ndr*). Il pane integrale coi semi, spesso nero, non manca mai – mentre il pane bianco è pressoché assen-

te – ed è accompagnato con marmellata, oppure formaggio bianco o con il *brunost*, icona della Norvegia! Il nome significa “formaggio marrone” e il suo colore è il risultato dell’ebollizione del siero di latte di capra, mantenuto a una temperatura di circa 40 °C per 8 ore. Il lattosio cristallizza, conferendo al formaggio il tipico colore scuro. Ha un sapore forte e particolare, dolce e quasi caramellato. A forma di cubo, viene tagliato a fettine sottili con un apposito strumento chiamato *ostehøvel*. Grazie alla sua consistenza morbida, si mangia sul pane ma anche su tipiche cialde, i *waffle*, o utilizzato come ingrediente per varie ricette. Molto consumati a colazione anche lo sgombero col pomodoro, il salmone, il caviale, le uova e paté vari.

A tavola! È pronto!

Il pranzo non riveste particolare importanza. Di solito, si tratta di un pasto

freddo, consumato sul posto di lavoro portando da casa le stesse cose che si mangiano a colazione: pane, formaggio, paté, sgombero in scatola... A volte c’è la mensa; quasi nessuno pranza invece al bar o al ristorante durante la settimana, salvo che per incontri di lavoro.

La cena ha un ruolo più importante ed è molto varia. Si mangia tanto pesce: merluzzo o salmone con patate o accompagnati da cetriolo marinato in acqua, zucchero e aceto; ma anche carne, spesso polpette. Si consumano parecchi frutti di mare: gamberi, granchio reale, ostriche e cozze. In estate, il “grande classico” è il pane spalmato di maionese farcito con gamberi spruzzati di limone. In inverno, e soprattutto nel nord del Paese, è diffusa la carne di renna, spesso in brodo, con panna, funghi e marmellata acida di mirtillo rosso. Anche l’alce, il montone e il cervo si portano in tavola durante il periodo di caccia. È popolare il cibo etni-



A destra: Øydis, la nostra guida alle abitudini alimentari norvegesi. Nelle foto sotto: 1. il formaggio brunost, protagonista delle colazioni nordiche; 2. la “Pizza Grandiosa”; 3. lo *smalahowe*, testa di pecora

cotta cucinata e servita a Pasqua; 4. Il Kransekake, il dolce a base di pasta di mandorla, qui interpretato da Melissa Yanc, proprietaria della pasticceria Quail & Condor.



co in generale: thailandese, giapponese, messicano. I *tacos* in versione norvegese si preparano spesso a casa durante il week-end. La pasta è molto consumata, in particolare quella “alla bolognese”, anche se Øydis ci tiene a sottolineare che non assomiglia per nulla all’originale!

Auguri! I piatti della festa

Sono pochi quelli che vengono consumati solo durante le festività. I più comuni sono: gli antipasti di pesce e le arianghe marinate, il *ribbe* (pancia di maiale croccante al forno) e il merluzzo con patate e uova sode unite al burro fuso. Il 24 dicembre si mangiano anche crauti con patate e würstel. A Capodanno è diffuso il tacchino al forno, ma non sempre ripieno; a Pasqua l’agnello, di eccellente qualità anche grazie agli ampi pascoli. Come per il nostro maiale, dell’agnello “non si butta niente”, e infatti si può ancora assaggiare un

piatto “estremo”: lo *smalahove*, ovvero la testa di pecora cotta, servita intera. Una volta, era tradizione preparare 7 diverse torte in occasione del Natale; oggi, alcune si cucinano e altre... si comprano! La più tipica è il Kransekake, dolce composto da più “anelli” di pasta di mandorle sovrapposti a formare un cono. Famoso anche il Multekrem: panna montata con marmellata di rovi camemori – particolari bacche gialle – zucchero e vaniglia.

I norvegesi sono molto affezionati anche al *Risgrøt*, porridge preparato con farina di riso, latte, burro, zucchero e cannella: contiene una mandorla intera che porterà fortuna al commensale che la trova! Viene anche lasciato come dono a Babbo Natale dai bambini la notte della Vigilia.

Zibaldone delle curiosità

La pizza è molto diffusa ed è famosis-

sima la “Pizza Grandiosa”... surgelata! Alcuni norvegesi l’hanno addirittura definita “piatto nazionale moderno” ed è diventata anche parte della cultura pop con i suoi famosi jingle pubblicitari! Vino e birra sono consumati, ma la bevanda tradizionale è l’Akevitt, ovvero acquavite di patate, in particolare la “Linie”, che significa Equatore, nome evocativo. Posta in botti scolme (riempite solo parzialmente) di rovere precedentemente occupate da Sherry, dopo la tostatura viene caricata su navi che ripercorrono l’antica rotta che nel 1800 diede vita a questa tradizione: fanno il giro del mondo, passando due volte per l’Equatore e tornando a Oslo dopo 4 mesi e mezzo di viaggio. Le bottiglie sono commercializzate dopo altri 12-14 mesi di invecchiamento. ■

Margherita La Francesca
margherita.lafrancesca@cibiexpo.it



Dolcetto o Scherzetto

Il 31 ottobre in molti Paesi si festeggia Halloween: ci si traveste, s'intagliano le zucche, si raccontano storie macabre, si guardano film horror

“Non sei un po' grande per andare a fare ‘Dolcetto o Scherzetto?’”

Il nipote esitò, ma poi abbassò la maniglia e varcò la soglia.

Il buio in cui si immerse, però, non era quello del giardino di casa sua. Pallide strisce di Luna velavano le case di un antico villaggio. Il nipote si voltò all'istante. Non c'era più la sua porta, ma un pesante portone di quercia, dal quale un volto deformato in ottone lo fissava stringendo tra i denti un batacchio. Deglutì, bussò, e la porta, lentamente, si aprì scricchiolando. L'interno era buio come la gola di un mostro.

Alle sue spalle, tra i cespugli, sentì un fruscio. Paralizzato, lo stomaco stretto in una morsa, ruotò piano la testa. Due occhi gialli lo fissavano tra il fogliame. Udì un ringhio sordo; il cespuglio tremò, ma, prima che potesse rivelare ciò che nascondeva, il nipote si era già chiuso il portone alle spalle, rifugiandosi nel maniero.

Cercò il cellulare, sbloccò lo schermo, accese la torcia, puntò il flash davanti a sé e...

“AAAH”

Un volto spettrale apparve davanti a lui.

“Non si è mai troppo grandi per fare scherzi e spaventare le persone... Sei d'accordo?”

Le candele nella stanza si accesero all'unisono, rivelando lo zio in abiti gotici scuri pieni di fronzoli.

“Che cosa ti sei messo?”

“Cosa ti sei messo tu!” Ribatté lo zio, indicando sornione i pizzetti e merletti che affollavano la camiciola del ragazzo.

Il nipote lo guardò torvo, percorse la stanza e si lasciò cadere su una vecchia poltrona che lo avvolse con una nuvola di polvere. Tossì.

Qualcuno bussò alla porta.

“Ecco! Ora vedrai com'era il vero ‘Dolcetto o Scherzetto!’”

E con un cestino in mano gli fece segno di raggiungerlo all'uscio.

Dietro il portone, un coro bizzarro di bambini vestiti da bambine e viceversa, con abiti bianchi e camicie da notte, intonò una cantilena stonata e vagamente inquietante, nella quale, in sintesi, si chiedeva all'ospite di turno di forag-

giarlo con quanto avesse in casa: pane, frutta...

Lo zio sfoderò dei biscotti, ammutolendo i bambini; evidentemente il bottino era più ricco di quanto sperassero. Il piccolo comitato si dileguò nella notte, marciando inesorabile verso la dimora successiva.

“Quello che hai appena visto...”, disse richiudendo la porta, “...è il *souling*, un rituale tardo medioevale per chiedere donazioni di cibo alla vigilia del Giorno dei morti, l'antenato di ‘Dolcetto o Scherzetto’. Beh, questa volta ci è andata bene; pensa se fossero stati spiriti veri”.

“Ch-che vuoi dire!?”

Lo zio ridacchiò.

“Halloween è un periodo liminale, di confine: le linee di demarcazione tra il nostro mondo e l'altro si fanno più sottili, permeabili; e così, fate e spiriti possono varcarle, riversandosi sulla Terra. Per evitare effetti nefasti, si usava lasciare del cibo sui davanzali delle finestre, per ammansire gli spiriti. Ma anche le anime dei defunti varcano il confine per

fare visita alle proprie case passate, cercando ospitalità. Per questo, si apparecchiava un posto a tavola in più. Il perché, poi, ai bambini sia toccato di dover impersonare gli spiriti e riscuotere per loro cibi e vivande, beh, è una storia un po' più lunga e complicata. Ma andiamo a fare due passi!”

“Là fuori!?”

Un lontano ululato fece rabbrivire il nipote, incollato allo zio, mentre passeggiavano in una stretta strada di campagna circondata da alberi e arbusti.

“Dove siamo questa volta?”

“Beh...”

Un uomo a cavallo avvolto in un lungo mantello sbucò dalla vegetazione tagliando loro la strada. Il possente animale impennò, il cappuccio scivolò giù dalla testa dell'uomo, rivelando una grossa zucca dall'intagliato sorriso diabolico. L'uomo si lanciò di nuovo al galoppo attraverso la fitta boscaglia.

“E quello che diavolo era?!”

“‘Diavolo’... curiosa scelta di parole. Non conosci la leggenda di Jack-o'-lantern?”

Il nipote scosse la testa.

“Beh, te la farò breve. Un uomo riesce a ingannare il Diavolo e a ottenere di non andare mai all'Inferno. Però poi non è che si sia comportato bene. Quando la nera signora giunse a prenderlo, il Paradiso non lo volle e l'Inferno gli sbatté le porte in faccia. Così, il povero Jack fu costretto a vagare sulla Terra per l'eternità.”

“E la zucca che c'entra?”

“Ottima domanda! L'usanza di intagliare zucche ha origine nell'antica Irlanda. All'inizio si intagliavano delle grosse rape per tenere lontani gli spiriti maligni... o per spaventare le persone. Evocare la paura in qualcuno fa sentire potenti. Ma fu solo quando gli immigrati irlandesi portarono in America la leggenda di Jack-o'-lantern che alle rape si sostituirono le grosse e più scenografiche zucche!”

“Sì, ok, ma perché quel tizio ha una zucca al posto della testa?”

“È morto decapitato: che altro doveva fare?” ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com

La tradizione

Nel Medioevo, a Ognissanti, il primo di novembre, i poveri si mascheravano per andare di porta in porta a elemosinare cibo in cambio di preghiere per i morti. Una tradizione che ha molti punti di contatto con la ricorrenza di origine celtica di Halloween, parola scozzese che significa “Notte di tutti gli spiriti sacri”. A Halloween sono i ragazzini a girare di casa in casa minacciando scherzi e dispetti a chi non offre loro qualcosa di dolce.

Le immagini a corredo di questo racconto sono di **Liberio Gozzini**, illustratore professionista, che ha all'attivo innumerevoli e importanti lavori per la pubblicità, l'editoria e anche il cinema di animazione. Da diversi anni, infine, collabora stabilmente con **CiBi**.



Roberta Garibaldi

Difficile non conoscerla, perché in questi anni si è spesa tantissimo per il turismo, in particolare per quello enogastronomico italiano

Da poco nominata amministratore delegato di ENIT (Agenzia nazionale del turismo), ma anche docente universitario, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, nel Board del Consiglio di Presidenza della Società Italiana di Scienze del Turismo (SISTUR) e di associazioni e istituti nati per preservare e promuovere la cultura del cibo e del vino – valore sociale e culturale, motore di crescita economica e di stile di vita sano – Roberta Garibaldi è autrice di importanti Rapporti sul tema, a cadenza annuale: il primo del 2018. In questa produzione, la più rilevante del settore, ha raccolto informazioni che spaziano dalle nuove tendenze all'attuale offerta italiana, passando per i comportamenti dei turisti di ogni nazionalità.

Roberta, come è nata questa professione dalle tante facce?

Adoro viaggiare, scoprire luoghi e cultu-

re nuove, studiare, analizzare, comprendere e condividere conoscenze. Dalla passione è nata la mia professione. Un'esperienza importante legata al turismo culturale mi ha spinto a specializzarmi in turismo enogastronomico, e così sono diventata docente di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo.

Immagino che le cose stiano molto cambiando.

Negli ultimi vent'anni ho approfondito le numerose sfaccettature del mondo dei viaggi e del settore turistico, rimanendo al passo coi tempi. La pandemia ha disegnato un quadro particolare.

Il turismo enogastronomico ha continuato a crescere, nonostante il Covid: se nel 2016 soltanto il 21% degli intervistati aveva svolto almeno un viaggio con quest'ambito come principale motivazione, per poi salire al 30% del 2018

e al 45% del 2019, con l'analisi 2021 la percentuale è cresciuta fino al 55%. La situazione contingente ha avuto un significativo impatto sul comportamento del consumatore: il numero delle proposte fruite è diminuito in media del 27% rispetto al 2019, ma nello stesso tempo è emerso un desiderio peculiare: vivere da protagonista le esperienze, a diretto contatto con la natura.

Ci fai qualche esempio?

Le tradizionali visite in cantina sono state sostituite da esperienze nelle quali agli ospiti è consentito prendere attivamente parte alla vita dell'azienda vitivinicola, diventando elemento della comunità agricola. Un buon esempio è quello della vendemmia attiva.

Non solo; l'ultima edizione del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano evidenzia che è raddoppiata la percentuale di chi vuole raggiungere l'azienda

in bicicletta e scesa quella di chi sceglie l'automobile. I mesi trascorsi in casa durante il lockdown hanno spinto e spingeranno i viaggiatori a vivere sempre più all'aria aperta.

Il turista contemporaneo apprezza e richiede molteplici azioni relative alla sicurezza: investire in questo e comunicare che lo si fa rassicura il visitatore e lo porta a scegliere una determinata destinazione, un hotel o una cantina.

Hai notato altro?

Con la pandemia è cresciuto anche il desiderio di sposare un'alimentazione corretta e salutare.

Il cibo è divenuto "bene di conforto" fondamentale per ritrovare un equilibrio olistico.

L'effetto di questa trasformazione continuerà nei prossimi anni: il consumatore diventerà sempre più esigente e attento, e il tipo di cibo proposto sarà fattore determinante per la scelta di un itinerario o di una destinazione.

La salute è diventata un bene più che mai prezioso, da tutelare e migliorare. In quest'ottica, i ristoranti tesseranno rapporti sempre più stretti con i fornitori locali, trasformandosi in loro ambasciatori, comunicando la tracciabilità dei prodotti, scelta strategica per

rassicurare i clienti sulla qualità dei piatti realizzati.

Hai fatto direttamente o hai scoperto esperienze particolari che consiglieresti?

Alcune esperienze mi hanno colpito in ragione delle buone pratiche che le caratterizzano e che esprimono molto bene alcuni dei trend evidenziati prima. Tra queste, a livello nazionale: Costa dei Trabocchi, un percorso in bicicletta fra i trabocchi (vedi box) della costa abruzzese – molti dei quali trasformati in ristoranti – e le cantine dell'entroterra, arricchito da diversi servizi collegati; Olio&Benessere in Valdichiana Senese, un itinerario tra frantoi e uliveti, sempre in bici, completato da beauty farm con massaggi all'olio.

Che cosa cambierà ancora in Italia?

Sicuramente l'interesse per l'Italia da parte degli italiani continuerà. Per tanti, il 2020 è stata una bella scoperta, riconfermata anche quest'anno. Le esperienze saranno sempre più richieste, in particolare quelle legate al benessere, che è un trend in pieno sviluppo. Il 65% dei turisti enogastronomici è interessato a frequentare percorsi e workshop che diano informazioni utili sul benes-

sere psicofisico, e il 64% vorrebbe praticare yoga, forest bathing (aromaterapia) e sport come palestra, trekking e ciclismo in ambiti rurali.

Ami viaggiare?

Viaggiare è fondamentale. Ovunque nel mondo, perché ovunque c'è da scoprire, conoscere, sperimentare e imparare. ■

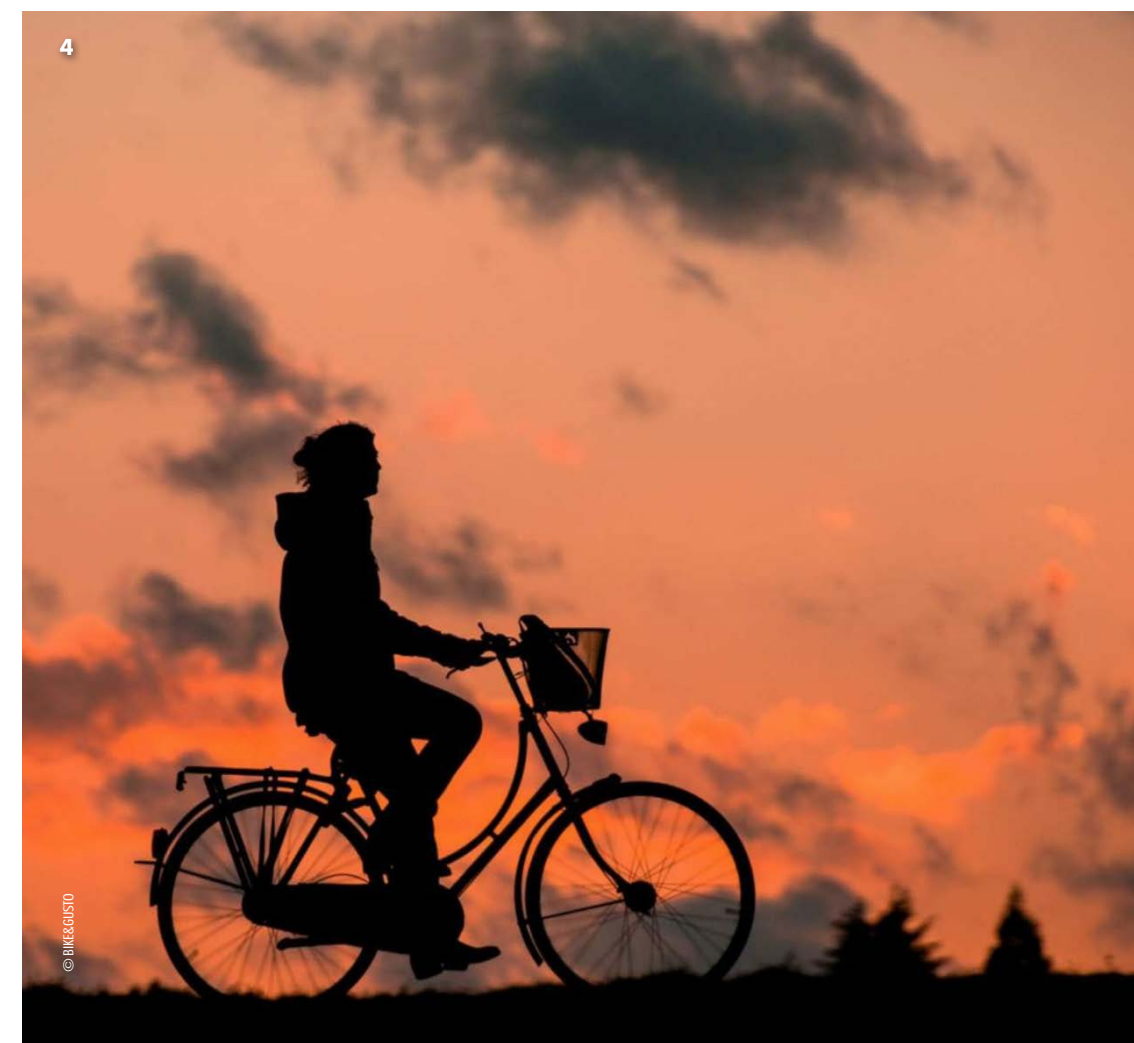
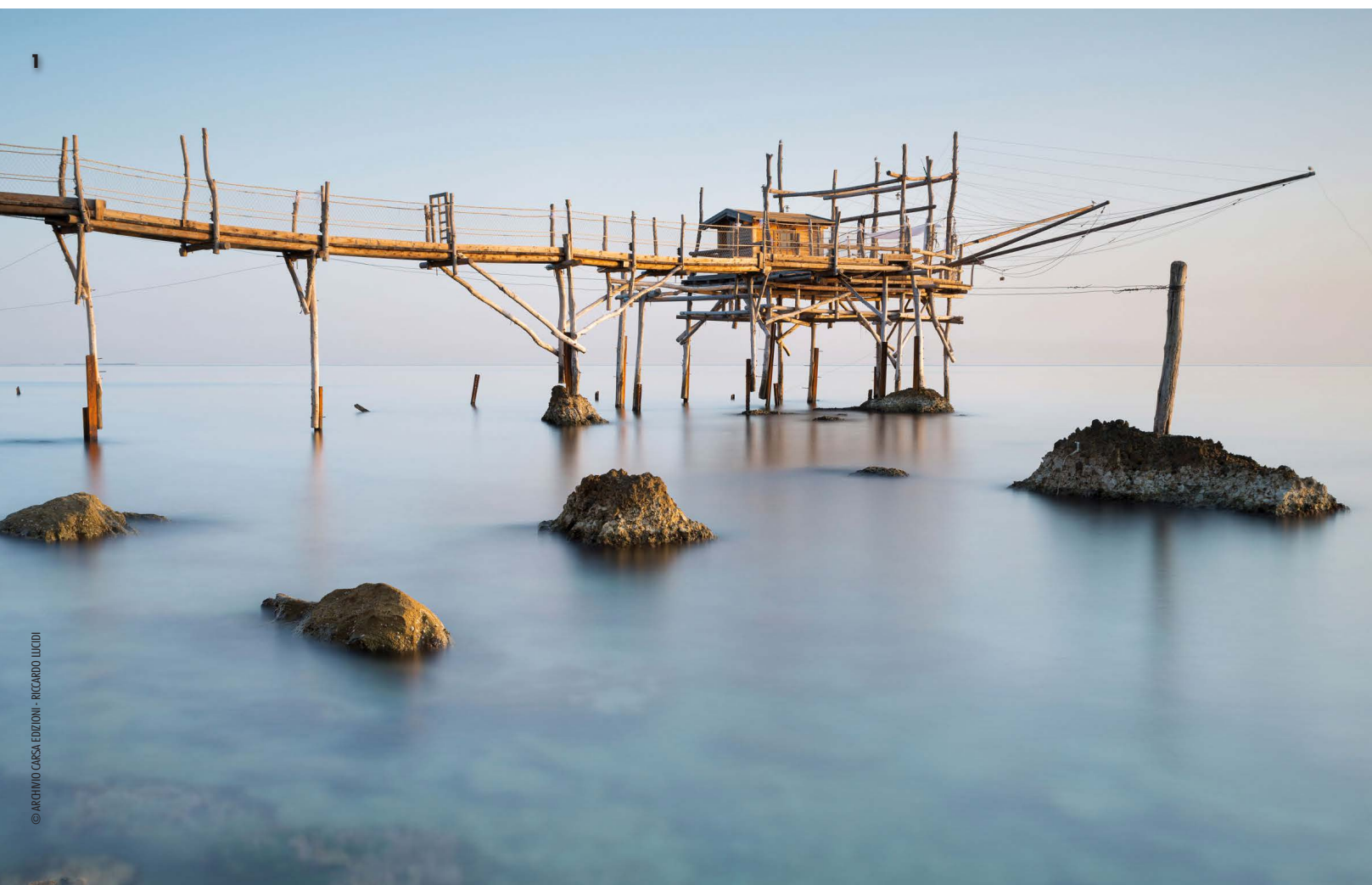
Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Che cosa sono i trabocchi?

I trabocchi o trabocchi sono "macchine da pesca su palafitte", secondo alcune testimonianze di origine fenicia. Sono costruzioni colossali fatte di legno composte da una piattaforma che si allunga sul mare ma ancorata alla roccia – dalla quale si protendono, sospese sull'acqua, le cosiddette antenne, due o più bracci che sostengono reti da pesca a maglie strette dette "trabocchetti".

Nelle foto in queste due pagine:

1. trabocco a San Vito Chietino (CH); 2 e 3. Roberta Garibaldi ritratta in un oliveto e in una cantina; 4. un'esperienza di cicloturismo.



Uova di pesce

Origini e caratteristiche nutrizionali di quelle più usate in cucina. Parliamo di un cibo ambito e prelibato con grandi proprietà nutrizionali

Le uova di pesce sono tecnicamente i gameti femminili delle specie ittiche – pesci di mare, di acqua dolce, crostacei e ricci di mare – e solitamente sono destinate alla fecondazione da parte del maschio. Ne conosciamo oltre 20 specie, che si differenziano per dimensioni, caratteristiche, costi e svariati usi in cucina. A queste si aggiungono quelle di allevamento e le selvatiche. Senza dubbio, la più conosciuta e costosa è rappresentata dal caviale, ricavato dalle uova di storione, un pesce che vive in mare ma che, per riprodursi, risale i corsi d'acqua dolce. Le sue uova – piccole, sgranate e di colore nero o rosso – non sono tutte uguali. Infatti, differiscono per razza di provenienza e collocazione geografica, oltre che per la tecnica di prelievo e per il metodo di conservazione, salagione inclusa. Molto spesso si consuma da solo o sui crostini in serate speciali, considerando il prestigio e gli altissimi costi.

Fattura diversi miliardi di euro ogni anno. La Russia, che ne è il maggior produttore, l'ottiene catturando gli animali selvaggi (prassi che ha causato problemi alla sopravvivenza degli storioni e, per qualche specie, addirittura l'estinzione). In Italia, Francia e Spagna si trovano diversi allevamenti che realizzano un ottimo prodotto. Altre uova piuttosto diffuse, che utilizziamo spesso in cucina, sono quelle di salmone. Anche questo pesce risale l'acqua dolce per deporre le uova, che si presentano rosse e sgranate, hanno un sapore intenso e possiedono ottimi principi nutritivi. Parte delle uova di salmone viene usata come esca o pastura nella pesca con la canna per catturare altre prede. Ottime sulle tartine o per guarnire dei primi piatti, dai tagliolini al nero di seppia alle vellutate. Le uova di storione e di salmone sono le più famose, ma ne esistono altre da cui si ricava-

no i succedanei del caviale. Interessanti e con differenti caratteristiche organolettiche e affumicature sono le uova di aringa: sono gialle e si presentano racchiuse nella placenta. Buonissime con gli spaghetti ai pomodorini o per arricchire una *tartare* di pesce. Non comunissime nel nostro Paese, sono molto diffuse in Giappone e in Olanda dove si mangiano fritte. Piuttosto simili, in termini di sapore e di forma, sono le uova di merluzzo, amatissime in Giappone dove vengono cotte alla piastra o alla griglia. In Svezia sono prima essiccate e poi lavorate in una crema spalmabile da gustare con il pane. Le uova di triglia vengono usate nella cucina giapponese per molti piatti; si trovano anche essiccate e abbinate al rafano. Nel nostro Paese accompagnano diverse pietanze: famosi gli spaghetti al sugo di triglie, ricetta della tradizione ligure e dell'alta Toscana.

Anche dalla carpa si estraggono le uova, gialle e di medie dimensioni; le possiamo trovare unite nella placenta o sgranate a seconda della maturazione. In Italia vengono consumate in particolar modo con la pasta fresca o con la zuppa di pesce. In passato, nella Padania, venivano lavorate insieme alla farina di grano tenero e all'uovo per creare un delizioso impasto fritto nello strutto. Sono molto usate in Grecia, in Turchia e in Romania come base per le insalate.

Tra le più saporite e pregiate possiamo gustare le uova di riccio di mare, che sono giallo-arancio o, a volte, rossastre. Si presentano racchiuse in alcune placente a forma di petali di fiore dentro l'invertebrato; il momento migliore per estrarle è quando il riccio ne è ricco ma non ha ancora iniziato a deporre.

Non possiamo non menzionare la famo-

sa bottarga, denominata anche “caviale sardo”. Si tratta di uova ambrate, gialle o arancioni, di muggine, il comune cefalo. Vengono salate ed essiccate ancora nella sacca ovarica di questi pesci, conferendo loro un forte e squisito sapore di mare. La bottarga, il cui nome deriva dal termine arabo *buttarikh* (uova di pesce salate), va mangiata cruda. Le ricette sono molte: si può gustare a fettine su crostini con olio extravergine o grattugiata o tagliata in fette sottili su un bel piatto di spaghetti, magari con le vongole. Questo straordinario prodotto è reperibile tutto l'anno.

Possiamo ricavare uova anche dall'ovario del tonno: queste sono diverse dalle precedenti in termini di gusto, il sapore è più deciso, e di colore, più rosato, con varie tonalità di rosa. Sono particolarmente ricche di grassi buoni e proteine, anche se troppo dotate di sodio. Si accompagnano a diverse

pietanze; sono ideali per crostini, insalate e primi piatti.

Sempre rimanendo nel mondo della bottarga, ne esiste una, in Grecia, particolarmente pregiata: l'*avgotaraho*. Questa ha delle caratteristiche veramente uniche in termini di gusto, consistenza e aspetto. Si tratta di uova di muggine prodotte dai cefali di acque semi-dolci, per esempio nel delta dei fiumi, cosa che permette una salatura più leggera. Si possono degustare in purezza, o anche su una sottile fetta di pane, appena tostata, con un filo d'olio. Non sono facilissime da reperire. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

Nelle due pagine, sono mostrate tre diverse tipologie di uova di pesce e gli spaghetti al sugo di triglie.



Pancia gonfia e FODMAP

Sempre più spesso al Centro EMMEA – lo studio polispecialistico del dottor Fossati – arrivano persone che lamentano dolori e disagi dovuti a gonfiore addominale legato all'alimentazione

Quasi sempre questi pazienti hanno già provato a fare un test per le intolleranze alimentari e, nonostante siano riusciti a identificare qualche cibo (di solito la pizza) che li fa “gonfiare”, i risultati delle ricerche sono sempre negativi.

Verrebbe da chiedersi: ma come può una persona non essere intollerante a nulla se quando ad esempio mangia la pizza si ritrova con un alvo intestinale gonfio e duro come una mongolfiera?

Negli ultimi anni, sempre più spesso ci si scontra con un termine, FODMAP, a cui si attribuisce la causa di molti problemi di gonfiore intestinale.

Ma cosa sono i FODMAP?

FODMAP è un acronimo, che significa *Fermentable Oligosaccharides, Disaccharides, Monosaccharides And Polyols* (i polioli sono carboidrati usati come dolcificanti, ndr), cioè “famiglie” di zuccheri che, se inseriti negli alimenti,

vengono fermentati dai batteri presenti nell'intestino crasso con produzione di aria. Prima di capire come queste sostanze agiscano e come possano essere causa di disturbi, occorre farsi un'idea di cosa siano.

Partiamo dai monosaccaridi: sono l'unità di base dei carboidrati, i più noti dei quali sono il glucosio e il fruttosio; legandosi tra loro, formano zuccheri sempre più complessi quali i disaccaridi – il lattosio ad esempio formato da glucosio + galattosio –, gli oligosaccaridi e, aumentando ancora la lunghezza della catena, i polisaccaridi (i carboidrati).

Il problema nasce dal fatto che alcuni di questi zuccheri, in taluni soggetti, possono creare disagi in quanto risultano scarsamente assorbiti dal tratto dell'intestino tenue.

Quest'ultimo rappresenta la porzione più sviluppata in lunghezza dell'intestino, lunga circa 7 metri, e si divide in tre

parti chiamate, partendo dallo stomaco, duodeno, digiuno e ileo. Sfocia nell'intestino crasso.

Torniamo ai problemi: ad esempio, il fruttosio, per il quale normalmente non abbiamo nessuna difficoltà digestiva, se si trova a far parte di particolari catene polisaccaridiche (in oligo o in polisaccaridi) può risultare indigeribile.

Queste catene, visto che nel tenue non sono state assimilate, arrivano nell'intestino crasso, dove vengono digerite, al contrario di ciò che avviene normalmente, cioè solo il recupero dell'acqua (per la formazione delle feci) e la digestione della fibra solubile.

La nostra flora batterica, che è costituita da moltissimi tipi di batteri (importanti, tra l'altro, perché si occupano di produrre alcune vitamine) e che in condizioni fisiologiche metabolizza solo la fibra solubile con produzione di acidi grassi a catena corta, si ritrova a dover me-

tabolizzare anche questi zuccheri (i FODMAP) che, essendo fermentativi, portano alla produzione di aria. Ma quali sono in pratica questi FODMAP?

Sono cinque zuccheri o famiglie di zuccheri:

- il lattosio, un disaccaride che, per poter essere digerito, richiede la presenza dell'enzima lattasi;
- il fruttosio, un monosaccaride presente in alcuni frutti, nel miele e in tanti prodotti industriali sottoforma di sciroppo;
- i fruttani e i galattani, oligosaccaridi presenti in alcuni frutti, in verdure e cereali;
- i polioli, che altro non sono che gli edulcoranti che finiscono in -olo (maltilolo, xilitolo, mannitolo, ecc.)

Cosa si può fare?

Le persone che presentano questo tipo

di disturbi gastrointestinali, appurato che non si tratti di problematiche più gravi di malassorbimento come celiachia (intolleranza al glutine) e morbo di Crohn (infiammazione cronica che può colpire tutto il tratto gastrointestinale), dovrebbero cercare di evitare gli alimenti che contengono FODMAP.

Per capire se i FODMAP sono il vostro problema, potete provare per qualche settimana a eliminare dalla dieta quanto di seguito elencato:

- frutti a nocciolo duro centrale (pesca, albicocca, ciliegia, susina, ecc.) e, in minor misura, mele e pere;
- verdure: sono ricchi di FODMAP i cavoli (broccolo, cavolfiore, cavoletti di Bruxelles), i carciofi, gli asparagi, l'aglio e le cipolle;
- i cereali che contengono glutine, anche se non vi è alcuna connessione tra glutine e FODMAP;
- legumi in genere;

- alimenti contenenti lattosio (soprattutto, latte e formaggi freschi e morbidi);
- miele.

Il protocollo normalmente seguito per i FODMAP è quello di sospendere l'assunzione di cibi che li contengono per 6-8 settimane, per osservare se i disturbi migliorano. Segue, poi, una fase più delicata di graduale reintroduzione e, nel 70% dei casi, secondo diversi studi, la soglia di tolleranza si alza. Questo è dovuto al fatto che, sospendendo l'assunzione di tali alimenti per un certo periodo di tempo, non si darà nutrimento a quegli specifici batteri che nel crasso causavano la produzione di aria, riportando così in equilibrio la flora intestinale. ■

Andrea Fossati e Elisabetta Amoruso
fossatiandrea@centroemnea.it
info@centroemnea.it
www.centroemnea.it



Mai sprecare!

Sapevate che ogni anno viene sperperato circa un terzo del cibo prodotto nel mondo per consumo umano?

Parliamo di circa 1,6 miliardi di tonnellate



Daniela Mainini,
Presidente del Centro Studi
Anticontraffazione.



Secondo uno studio del 2018 della BCG (Boston Consulting Group, multinazionale statunitense di consulenza strategica), in un anno buttiamo circa 51 tonnellate di cibo al secondo; con questo ritmo, lo spreco alimentare aumenterà di un terzo entro il 2030, raggiungendo l'equivalente di 66 tonnellate al secondo. Specie nei Paesi industrializzati questo è diventato un serio problema.

Lo spreco alimentare riguarda tutte le fasi della filiera, dalla produzione sino al consumo domestico e alla ristorazione. Le modalità sono differenti a seconda che si tratti di Paesi sviluppati, in cui è collegato al consumo domestico e alla ristorazione, o di Paesi in via di sviluppo, dove si verifica in special modo in una fase precedente, per criticità nella conservazione, trasporto e stoccaggio.

L'impatto ambientale, sociale ed economico ha rilevanti ripercussioni sulle materie prime, come l'acqua. La situazione

è particolarmente grave nel settore agroalimentare, visto che il 52% dell'acqua è utilizzato per coltivare riso e frutta. Basti pensare che per un chilo di mele ne servono circa 970 litri e per un chilo di riso ne occorrono fino a 3.400.

Un'inversione di tendenza

Dal 2019 al 2020 in Italia si è assistito a una sensibile riduzione dello spreco: certamente una buona notizia; ma ognuno di noi butta nella spazzatura ancora circa 3 chili di cibo al mese.

Il tema è attuale, con importanti risvolti etici. La portata della legge n.166/2016 – che favorisce la riduzione dello spreco nelle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari in surplus, attraverso una politica di sgravi fiscali e agevolazioni – è stata estesa con un decreto-legge approvato dal governo lo scorso febbraio nel quale si è notevolmente ampliata la gam-

ma dei prodotti che le aziende potranno donare a favore di enti pubblici e non profit beneficiando delle agevolazioni.

Il consumatore può fare la sua parte iniziando da alcuni semplici accorgimenti: mai comprare più del necessario, verificare la data di scadenza, conservare gli alimenti con le corrette modalità e alle giuste temperature e, laddove possibile, riutilizzare gli avanzi.

Ricordo ancora il sapore della torta di pane della mamma fatta con il pane secco ammorbidente nel latte: per noi bambini una prelibatezza, per lei il modo più semplice per non buttare neppure un pezzetto di pane. ■

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

Nella foto, cibo fresco conservato in uno scomparto del frigorifero.



"Latti" vegetali

La ricerca di alternative al latte ha portato alla ribalta i cosiddetti "latti" vegetali: di riso, di soia, di mandorla, d'avena... Li consuma chi non tollera quello vaccino o segue un regime vegano. Ma non solo

Queste bevande vengono apprezzate anche da persone convinte che i "lati" vegetali siano nutrizionalmente più validi e salutari. Ma è vero?

Innanzitutto, chiariamo una cosa: per legge, l'unico latte che esiste è quello ottenuto dalla mungitura di un animale, la vacca se non ci sono ulteriori specificazioni. Al di là delle denominazioni di legge, però, la cosa che rende radicalmente diverse le bevande vegetali proposte come alternative è il loro profilo nutritivo. Il latte vaccino fornisce proteine di altissima qualità, ricche di tutti gli amminoacidi che necessitano all'organismo; è un eccellente fonte di calcio, ci dà grassi facilmente digeribili che veicolano anche una discreta quota di vitamina A, e contiene uno zucchero (il lattosio) che l'organismo utilizza soprattutto a scopo energetico. Nonostante l'aspetto ricordi quello del latte, la composizione nutrizionale del-

le bevande vegetali è diversa, in misura maggiore o minore in base all'ingrediente di partenza. Quella di soia nutrizionalmente si avvicina maggiormente al latte vaccino (se non altro per contenuto proteico e di carboidrati), ma non certo per minerali, grassi e vitamine, motivo per cui è preferibile scegliere la versione corretta con vitamina D, vitamina B12 e calcio, in modo da rendere il prodotto più equilibrato. La bevanda di riso, invece, è molto ricca di zuccheri e povera di proteine, ed è lontana dalla composizione del latte, alla quale spesso si cerca di avvicinarla aggiungendola di olio di girasole, per renderla meno acquosa al palato. La bevanda di avena è abbastanza zuccherina, con la differenza che contiene glutine. Quella di mandorle, invece, è una buona fonte di calcio e di antiossidanti, tra cui la vitamina E, e di utili acidi grassi polinsaturi, ma spesso viene arricchita

eccessivamente di zuccheri per bilanciarne il sapore.

Una composizione ancora più peculiare è quella poi della bevanda di cocco, che può avere una percentuale di grassi anche superiore al 20% a seconda del grado di diluizione.

In sostanza, preferire le bevande vegetali al latte vaccino credendo che siano nutrizionalmente equivalenti e più salutari è un errore. Possono essere delle alternative in caso di alimentazione vegana, di allergia alle proteine del latte, o semplicemente per chi ne gradisce il sapore. Chi non ha problemi con il latte vaccino non ne ha bisogno. ■

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it

L'illustrazione sottostante è stata realizzata da Libero Gozzini.



Ahmed e Zahra Ahmadi

Racconto dell'Afghanistan, Paese smarrito a cui i fratelli Ahmadi aspirano, dividendosi tra ristorazione, attivismo e cultura

Forse conoscete Ahmed e Zhara. La cronaca ha seguito in questi ultimi mesi il faticosissimo, pericoloso e sofferto abbandono dell'Afghanistan da parte di Zhara, fuggita dal nuovo regime talebano. Per lei è stato "un lutto" lasciare il Paese in cui è nata e in cui – imprenditrice e attivista – si è sempre battuta per i diritti delle donne. Il 19 agosto è atterrata a Roma e ora è a Venezia, dove suo fratello Ahmed vive da 15 anni.

Come mai Venezia, Ahmed?

Sono arrivato il primo settembre 2006, e ogni anno, in quella data, festeggio l'anniversario veneziano. Facevo parte di un'équipe invitata alla Mostra del Cinema per presentare un documentario e un cortometraggio (*Maama, Buddha, la ragazza e l'acqua*), e avevo intenzione di dedicarmi al cinema, ma ho dovuto

presto cambiare piani di vita... A causa del cortometraggio abbiamo ricevuto minacce dal nostro Paese e ho deciso immediatamente di chiedere asilo politico in Italia.

La storia è lunga. Hamed, rifugiato politico, è stato scelto come mediatore linguistico e culturale, e ha iniziato a lavorare in un Centro di accoglienza, un luogo molto bello, decentrato e verde, dove presto è stato deciso di organizzare feste, con lo scopo di attrarre persone.

Persone giovani?

Ero con una quarantina di ragazzi tra i 16 e i 18 anni – i minori non accompagnati del Centro – afgani, iraniani, pakistani, bangladesi, siriani, iracheni e turchi, e abbiamo pensato di cucinare noi alle feste. Non eravamo cuochi,

ma un collettivo di profughi, con esperienze e nazionalità variegatissime, e ci piaceva l'idea di costruire un menu che raccontasse attraverso il cibo i nostri diversi viaggi da sfollati. Viaggi illegali, con tantissimi confini da passare clandestinamente, molto costosi (6-8.000 euro), punteggiati di soste necessarie a racimolare i soldi sufficienti a ripartire. Soste che per tanti sono state anche le prime esperienze culinarie autonome della vita, che hanno generato pietanze meticce, frutto della fusione di gusti e tradizioni della casa lasciata con i prodotti della terra straniera.

Nato il nostro menu, è venuto naturale pensare all'apertura di un locale, il primo *Orient Experience*, spazio di incontro culturale, ritrovo e ristorante in cui proporre in modo stabile questi "piatti-viaggio". Ancora oggi non mi sento tanto

un cuoco quanto un regista, perché in fondo anche tutto questo è un film.

Dimmi almeno due o tre ingredienti tipici della cucina afghana.

Tante verdure come in Italia – melanzane, patate –, riso, prevalentemente basmati, e carne d'agnello.

Oggi quanti posti avete aperto in Italia o nel mondo?

Oltre a quello di Venezia ne avevamo uno a Catania, ma all'inizio del lockdown abbiamo deciso di chiuderlo. Tre sono a Kabul: l'*Orient Experience III* e i due ristoranti di mia sorella. Con quelli io non c'entro niente. Il suo lavoro è molto più raffinato.

Zhara, raccontami tu.

Ho 32 anni, e in Afghanistan avevo 2 ristoranti, *Cucina di Sahar* (soprannome di Zhara a Kabul) e *Ospite di Sahar*. Ma non ero solo un'imprenditrice; ero anche un'attivista e mi battevo per i diritti delle donne e dei bambini di strada. I miei stessi ristoranti erano di fatto degli hub culturali, in cui facevamo musica dal vivo, utilizzando strumenti tipici afgani, avevamo un cinema per le famiglie, una bibliote-

ca. Servivamo piatti afgani e anche persiani. Avevamo avviato l'attività all'inizio del Covid, consegnando piatti a domicilio e impiegando da subito 6 persone.

Oggi *Cucina di Sahar* è chiuso purtroppo, mentre il secondo – dal momento che tante donne sono vedove e non possono lavorare – vorrei aprirlo solo per loro e renderlo un luogo di lavoro femminile, forse così quegli str... dei talebani non potranno bloccarlo. Siamo in una fase di studio, legale e diplomatico. Vedremo.

Finché lo scenario non cambierà, lavorerete insieme qui, tu e Zhara?

Non lo so. Zhara è una donna molto indipendente e mi ha già detto che non vuole lavorare per me.

Per te lo capisco, ma con te?

Vedremo; certamente devo fare in modo di renderla autonoma al più presto possibile. Non voglio litigare più su questo fronte...

Ridi. Ma qui siete tranquilli tutti e due?

Sì. Al momento non abbiamo problemi a livello di sicurezza e di lavoro; l'uni-

ca preoccupazione rimane quella della nostra diaspora. Non c'è nessuna certezza in merito. Zhara vuole tornare in Afghanistan e non ha intenzione di abbandonare tutto quello che ha costruito, il suo mondo, le persone... Ma oggi, purtroppo, il ritorno a casa resta un desiderio e una speranza.

Se vi capiterà di passare in queste settimane da Venezia, e fare un salto all'*Orient Experience*, troverete sia Hamed sia Zhara.

Assaggiate per noi riso, cous cous o ravioli afgani con lenticchie, yogurt, cipolle caramellate, oppure spinaci con ceci, formaggio e yogurt, pollo con panna, hummus, dolci particolari come la Muhallabia – un budino di riso con acqua di rose e mandorle – e diteci come li trovate. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Nelle foto di queste due pagine sono illustrati, da sinistra a destra: Zahra e Ahmed Ahmadi a Venezia; una pietanza tipica servita all'*Orient Experience* e una sala del ristorante.



Il pomodoro zebrato

Come suggerisce il nome, la caratteristica peculiare di questo tipo di pomodoro è l'aspetto rigato, che gli è valso in inglese l'appellativo di "Zebra tomato"

Tale frutto striato può avere diverse colorazioni, e le più diffuse sono la verde, la rossa e la nera.

Verso la metà degli anni '80, il coltivatore americano Tom Wagner ottenne, incrociando quattro diverse varietà, il pomodoro che battezzò "Green Zebra". L'esigenza dello statunitense, appassionato di pomodori verdi, era quella di trovare un modo per capire con maggiore facilità quando il suo ortaggio preferito avesse raggiunto il punto di crescita ideale per essere colto.

Infatti, invece di un colore compatto che si mantiene fino a quando diventa maturo, il pomodoro verde zebrato acquista delle striature più chiare a mano a mano che si disacerba.

Alla fine degli anni '90 cominciò la coltivazione della variante rossa, derivante dall'incrocio tra il "Green Zebra" e pomodori dalla tinta scarlatta, che ha preso quindi il nome di "Red Zebra".

L'ultimo arrivato, proveniente dallo stesso progenitore incrociato con pomodori con buccia e polpa rosse scure, è stato introdotto nel 2000 e il colore intenso gli ha conferito il nome di "Black Zebra".

Coltivazione

È un pomodoro di mezza stagione facile da coltivare.

Le piante maturano tardi rispetto ad altri tipi di pomodoro e hanno rese abbondanti di frutti di forma rotonda di circa 4-6 cm di diametro.

La buccia è liscia, la consistenza interna è soda e polposa.

Il periodo di maturazione e raccolta è prolungato, e le piante sono note per la buona resistenza alle malattie e la tolleranza alla siccità.

Ciononostante, si suggerisce di tenerle coperte durante le piogge per evitare la contaminazione da peronospora, un fungo che fa marcire i frutti.

Utilizzo in cucina

Tendenzialmente è ideale da consumare crudo nelle insalate, grazie alla consistenza tosta e compatta e alla colorazione peculiare che aggiunge un tocco vivace al piatto.

Oltre all'aspetto particolare, anche il sapore è caratteristico: un brioso connubio tra aspro e dolce.

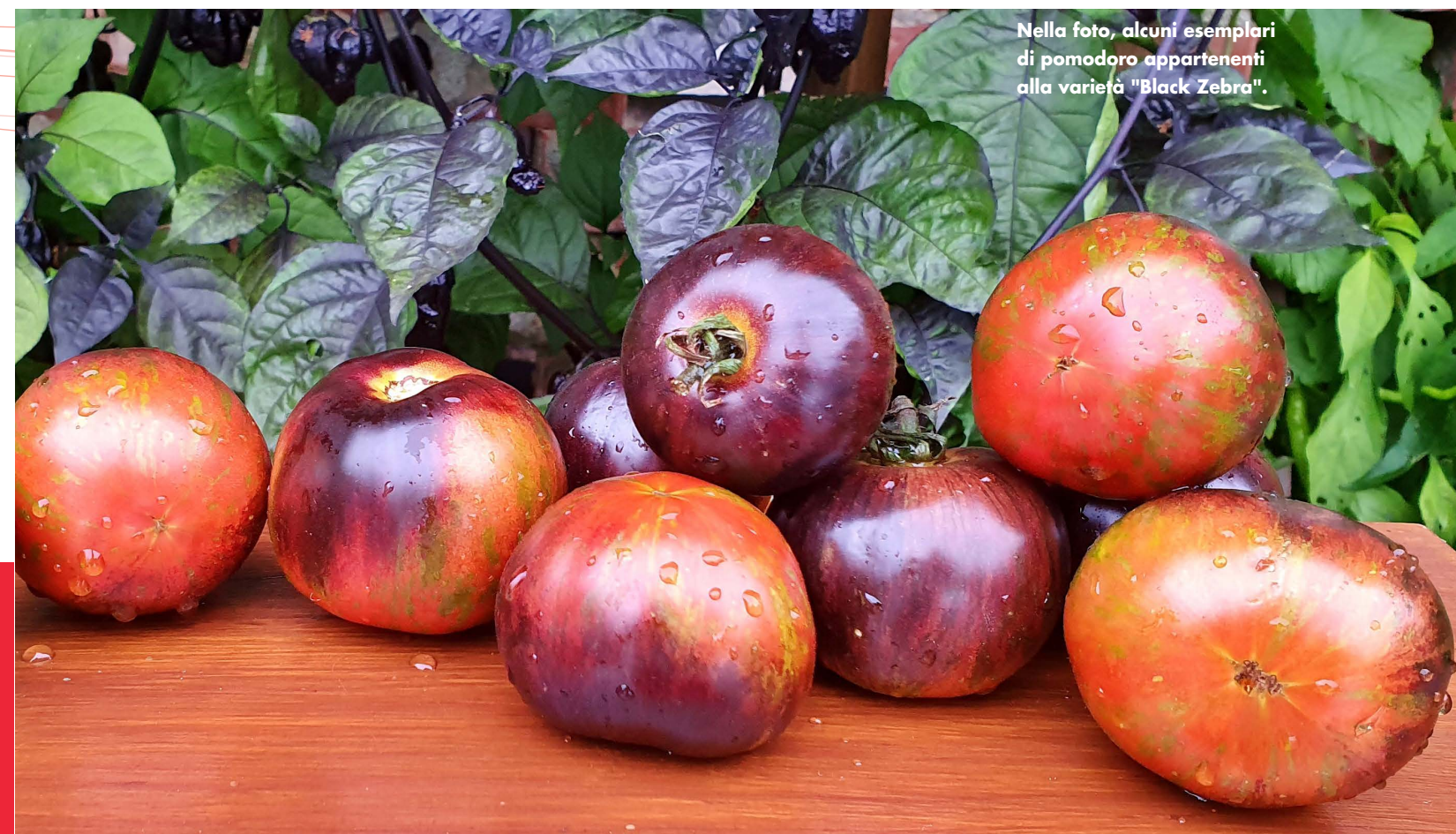
Nel caso del "Black Zebra" sono presenti inoltre delle note affumicate; ciò lo rende interessante anche per la preparazione di salse.

Fresco e fruttato se raccolto appena maturo, il pomodoro zebrato è di gusto più rotondo se lasciato ancora per qualche tempo sulla pianta.

Bisogna però fare attenzione a non esagerare perché, se raccolto troppo tardi, la polpa tende a diventare farinosa. ■

Caterina Marcucci
cat.marcucci@hotmail.it

Nella foto, alcuni esemplari di pomodoro appartenenti alla varietà "Black Zebra".



Rizzo Come a Casa

Questa è la storia di Domenico Rizzo, origini calabresi, dedizione assoluta al lavoro e grande capacità imprenditoriale

Il suo locale è nella periferia milanese, in via Varesina, sede di grandi aziende e multinazionali. Fai il ponte e sei a Quarto Oggiaro, luogo un tempo di pessima reputazione e oggi quartiere in veloce trasformazione. Il giornalista Andrea Galli, che era appunto a Quarto Oggiaro per seguire un caso di cronaca nera, dopo qualche prima colazione da Rizzo pensò che meritasse un'intervista sul Corriere della Sera: fatta e pubblicata il 15 dicembre 2013.

Il caffè & bistro *Rizzo Come a Casa* è molto accogliente, sia dal punto di vista architettonico sia da quello umano: l'ospitalità è calorosa, il servizio veloce, le proposte gastronomiche invitanti. 22 dipendenti e conduzione familiare: lui e le sue sorelle, una in particolare con il ruolo di factotum e padrona di casa. Anche la madre sarà presto arruolata in virtù della sua speciale abilità di sfoglina, visto che, a fianco di *Rizzo Come a Casa*, il 26 ottobre aprirà un ristorante con menù a base di carne

e pasta fresca, che completerà la già ricca offerta del bistro di Domenico, dalla prima colazione alla cena.

Come è andata con il Covid?

Ce la siamo cavata: abbiamo mantenuto il posto di lavoro a tutti quanti, utilizzando delivery e take away. Produciamo lievitati, panettoni e colombe, e li abbiamo venduti bene: 2mila panettoni a Natale e mille colombe a Pasqua.

Lavori tanto?

Inizio alle 4 del mattino e finisco a mezzanotte. Prendo 10 caffè al giorno. Mi occupo in prima persona dei lievitati: brioche, panettoni e colombe. C'è tanto da fare. Potrebbe essere anche di più, perché qui ci sono le multinazionali; ma, in questo periodo, solo il 20% dei dipendenti viene regolarmente in ufficio.

La gente ci conosce, sa che siamo seri; produciamo tutto noi, e questo è il nostro valore aggiunto.

Nel bistro cosa si prepara?

Veniamo da Tropea, e sul pesce siamo molto forti. Lavoriamo con un'azienda del Trentino-Alto Adige per i vini bianchi e con una toscana per i rossi. Le bottiglie si possono anche comprare. Poi, nel nuovo locale offriamo carne e pasta fresca. Ci sarà un bancone di macelleria dove si potrà scegliere la tipologia di carne; e, dietro, la griglia. Al piano rialzato due "sciure" faranno orecchiette e tagliatelle.

Voglio preparare anche delle salsine, così la sera chi esce dagli uffici potrà portar via una schiscetta con pasta fresca e sughetto.

Una bella idea! Cibi lo inserisce senz'altro tra gli indirizzi da raccomandare. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Sotto, le proposte di Rizzo Come a Casa per la prima colazione.



Ambiente e cosmetici

L'inquinamento ambientale è provocato anche, e in percentuale non irrilevante, dalla produzione e dall'uso dei cosmetici. È il lato nascosto dell'industria della bellezza

Oggi, grazie al lavoro delle industrie cosmetiche, non è più solo un sogno essere belli a lungo; ma ci siamo mai chiesti a che prezzo? Se da una parte, infatti, ci siamo noi che riusciamo a mantenere un aspetto fresco e curato, dall'altra parte il nostro pianeta, anche a causa dell'uso superficiale dei prodotti di bellezza, si deteriora sempre più rapidamente.

Il problema principale è l'inquinamento da plastica, perché quello della cosmetica è un settore particolare, per il quale vengono usati tubetti o contenitori dalle forme più strane, difficili da smaltire. Il packaging, inoltre, ha un impatto notevole sul trasporto.

È perciò fondamentale sviluppare l'eco-design per eliminare il superfluo e studiare confezioni facilmente impilabili e semplici da trasportare, riducendo ad esempio il numero di camion che viaggiano inquinando con le loro emissioni. Un altro tema è quello del rilascio ambientale delle sostanze contenute all'in-

terno dei prodotti: dentifrici, scrub e creme racchiudono microplastiche, ossia minuscole particelle che non riescono a essere trattate dai filtri di depurazione, finendo così per essere scaricate direttamente nel mare. Persino alcuni ingredienti naturali sono molto dannosi: la mica, per esempio, minerale usato in rossetti, smalti e fondotinta per renderli brillanti, non è altro che un composto di alluminio, magnesio e ferro, la maggior parte del quale proveniente dall'India ed estratto da miniere illegali attraverso lo sfruttamento di bambini.

Fortunatamente, oggi sono già molte le aziende, dalle più piccole a quelle già affermate nel settore, che si stanno attivando per porre rimedi: la Bioclin, per esempio, ha da poco lanciato un detergente la cui peculiarità sta nel fatto che l'acqua è estratta per il 99% dagli avanzi di arance rosse biologiche del Gargano, così da ridurre in modo considerevole lo spreco.

E crescono in modo esponenziale i

consumatori che prediligono cosmetici biologici realizzati nel rispetto dell'ambiente: sono sempre di più quelli che ricercano un packaging sostenibile o comunque ricaricabile, che scelgono prodotti per i quali non sia previsto il risciacquo dopo l'applicazione, o ingredienti ottenuti da fonti rinnovabili con riduzione della produzione di CO2. ■

*Carolina Cusumano
carolinacusumano@hotmail.com*

Qualche dato

Secondo Quantis, società di consulenza ambientale, le emissioni totali di gas serra dell'industria cosmetica sono comprese tra lo 0,5% e l'1,5%. Nello specifico, in termini di sostenibilità a incidere sono soprattutto l'estrazione delle materie prime (10%), il packaging (20%), il trasporto (10%) e anche l'utilizzo stesso del prodotto (40%).

Nella foto, il nuovo detergente prodotto da Bioclin con l'acqua estratta per il 99% dagli avanzi di arance rosse biologiche.



Pawse

È la prima birra per cani realizzata in Italia, in una lattina da 33 cl, analcolica, non gasata, proteica e vitaminica, senza additivi chimici

Sembra uno scherzo: possibile che qualcuno si dedichi allo studio di una birra per cani? Possibile. Un'azienda veneta, la Da Pian, ha capito che, tra i sogni di un pastore tedesco (quello a 4 zampe) o di un golden retriever, c'è la bevuta di una birretta con il padrone. Vogliamo deludere i migliori amici dell'uomo?

Ecco pronta Pawse, la prima birra per cani 100% italiana. La nazionalità della bevanda potrebbe in realtà non essere un atout, visto che i consumatori sono soprattutto di origine germanica o inglese (le razze più apprezzate nel nostro Paese non sono autoctone). Ma per ora i cani non sanno leggere.

Il nome "Pawse" è nato da un gioco di parole tra "paw" (zampa) e "pause" (pausa). Insomma, una bibita per un aperitivo che, dice l'azienda, sia un momento di relax per le persone e anche per gli accompagnatori pelosi. Confezionata in

lattine d'alluminio da 33 cl, comode da stappare e versare, la bevanda si può abbinare alla normale "bionda" consumata dai padroni. Insomma, "Beer for Two" dopo il più famoso "Tea for Two", il duetto cantato nel musical *No, No, Nanette* che ha avuto fortuna nel corso del secolo scorso in numerose versioni, compresa una per bambini inserita nell'album "The Chipmunks Sing with Children". I Chipmunks sono 3 scoiattoli cantanti tuttora in auge.

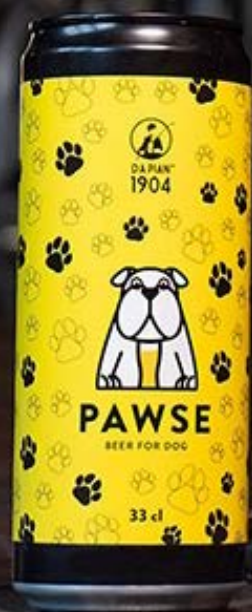
Come nasce l'idea

È un effetto collaterale della pandemia. Durante il lockdown, i cani sono stati per molti l'unica compagnia. In Italia, 3 milioni e mezzo di famiglie ne hanno acquistato uno durante o poco dopo il primo lockdown del 2020 (fonte: Coldiretti). Le adozioni di cani e gatti sono aumentate del 15% rispetto all'anno pre-

cedente (fonte: Enpa). Pensando al loro benessere, e a quanto avrebbero amato condividere una sosta festaiola al pub, è stato studiato da Alessandro Marcucci, titolare della Fidovet, azienda marchigiana esperta in produzione alimentare per animali, un liquido analcolico, non gasato, proteico e vitaminico, senza additivi chimici e con materie prime di altissima qualità. Tra gli ingredienti della Pawse, oltre all'acqua pastorizzata, ci sono fruttosio, miele e un pizzico di sale. Racconta la famiglia Da Pian che i primi test hanno dato risultati entusiasmanti: i cani di famiglia sono stati i primi ad assaggiare la nuova bevanda e l'hanno apprezzata moltissimo.

Avranno pensato al sapore, al pub o ai proventi in arrivo? ■

La redazione
info@cibiexpo.it



© DAPIWINE

Vendemmia 2021

Una vendemmia controversa. Se dal lato economico si segnala un rilancio, da quello ambientale si parla di disastro. Si contano le perdite quantitative ma si attende una grande qualità

I dati quantitativi

I dati di Assoenologi, UIV e ISMEA per questa vendemmia incoronano l'Italia primo Paese assoluto nella produzione di vino. Ampio il distacco dalla vicina concorrente, la Francia, che scivola al terzo posto, dietro la Spagna.

Si attendono 44,5 milioni di ettolitri di produzione di vino in Italia, 40 milioni in Spagna e 33 milioni in Francia. Importanti le perdite rispetto all'anno precedente: -9% per l'Italia e -29% per la Francia.

Il clima

Protagonista indiscusso dei dati di questa vendemmia è il clima.

Per i suoi eventi avversi. Le gelate primaverili del mese di aprile distruggono le gemme e annunciano già le prime perdite quantitative. Colpiscono la Francia, soprattutto la Borgogna e la Valle del Rodano, e il nord Italia. Arrivano poi le gran-

dinate del mese di luglio. Infine, la siccità e gli incendi, che fanno danni in tutto il mondo: dal Sudafrica alla California, alla Francia, in particolar modo in Provenza, e poi anche in Italia, che questo agosto registra la temperatura europea più elevata con 48,8 °C a Siracusa e una siccità dichiarata estrema soprattutto lungo la costa adriatica.

Le variazioni del clima e le loro conseguenze impattano sugli aspetti organolettici (l'insieme delle caratteristiche chimico-fisiche di un alimento percepite dagli organi di senso: aspetto, colore, forma, aroma, sapore, consistenza, ndr).

Un difetto correlato su tutti è lo *smoke taint*, il problema dell'odore di fumo dovuto agli incendi.

Il contesto in cui viviamo da anni non consente più di parlare di eventi climatici straordinari; la follia è ormai cronica e i colpevoli noti.

Diventa sempre più cruciale puntare sulla sostenibilità a 360 gradi e, quindi, anche su quella del vino, e in questo panorama, volenti o nolenti, si sentiranno citare sempre più spesso i vitigni resistenti.

Economia e qualità

Si manifestano grandi aspettative per la qualità del vino che berremo l'anno prossimo, mentre in economia si parla già di rilancio del mercato: aumentano esportazioni e prezzi, e crescono i canali online specializzati insieme al budget di spesa, segno oltretutto di una maggiore attenzione alla qualità.

Il punto è che l'economia del vino potrà pur essere sana, ma quanto riuscirà a durare se il pianeta Terra, cioè il mondo che l'alimenta, è gravemente malato? ■

Elisa Alciati
elisa.alciati@libero.it

Le associazioni di categoria

Assoenologi Società Cooperativa, l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Organizzazione nazionale di categoria dei tecnici del settore vitivinicolo, è l'unione di categoria maggiormente rappresentativa sul territorio nazionale. L'UIV (acronimo di Unione Italiana Vini) è dal 1895 l'associazione più importante delle imprese italiane del vino. L'ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) è un ente pubblico economico istituito nel 1999.



BLACK SAPOTE

ZAPOTE NERO

PIANTA DEL CIOCCOLATO



**IL FRUTTO MATURO HA UNA COLORAZIONE SIMILE
AL CIOCCOLATO E UNA POLPA MORBIDA E CREMOSA
E IL GUSTO DI UN BUDINO AL CIOCCOLATO.**

RICCO DI VITAMINE E DI MINERALI.

TUTTE LE NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG 27 NOVEMBRE 2021