



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 10 - n. 5
20 maggio 2022
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



**Ciliegie
a portata
di mano**



**I colori
del cioccolato**

**Vittoria De Nittis,
nonna dentro**



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

Quante chiacchiere

L'etologia, disciplina che studia il comportamento animale, ha dimostrato che il linguaggio non è una prerogativa esclusiva dell'essere umano.

Ogni creatura, piccola o grande che sia, ha un ricco repertorio per comunicare con i suoi simili. Gli uccelli cantano per parlare tra loro e non per rallegrare noi, come pensava Aristotele. E questa è solo una correzione di prospettiva. Ma è un fatto inaspettato, per esempio, che siano loquaci i Loricati – coccodrilli, alligatori e simili – fin qui immaginati muti, depistati dalla celebre canzoncina per bambini *Il coccodrillo come fa? Boh...*: il loro verso è una specie di muggito. E gli elefanti non solo barriscono ma si esprimono con ruggiti, abbai, grugniti e, soprattutto, quelli africani con dei borbottii, i *rumble*.

Le analogie con il comportamento umano si manife-

stano anche nell'abitudine di alcune specie di mentire sapendo di mentire o di impegnarsi per imparare, passando dall'ascolto all'imitazione. Un altro esempio di trasmissione culturale è l'adozione dei dialetti, cioè di variazioni regionali sia per quello che riguarda i segnali sonori di uccelli, cetacei o lupi sia per quanto attiene a quelli luminosi come nel caso delle lucciole.

Un libro parla in modo approfondito del tema: *Senti chi parla. Cosa si dicono gli animali* di Francesca Buoninconti, naturalista e giornalista scientifica. Molto interessante, anche se ne usciamo ridimensionati: dal punto di vista della capacità di comunicare non siamo poi così speciali! ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



Ben fatto	
Risotto ca pummarola n'coppa	5
<i>di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli</i>	
C'è del buono	
La birra Nastro Azzurro torna alle origini	6
<i>a cura della redazione</i>	
Le spedizioni tra opportunità e sfide	7
<i>a cura della redazione</i>	
Ricerca e innovazione	
I colori del cioccolato	8
<i>di Susi Bonomi</i>	
Aria più sana grazie alle piante	10
<i>di Paola Chessa Pietrobboni</i>	
Gourmondo	
Il Cile	12
<i>di Alessandra Meda</i>	
Storia del cibo	
Le cotture in 4 elementi	14
<i>di Riccardo Vedovato</i>	
Protagonisti	
Nonna dentro	16
<i>di Marta Pietrobboni</i>	
Segreti della spesa	
Spaghetti konjac	19
<i>di Carolina Cusumano</i>	
Bello da mangiare	
A tavola con l'arte astratta	20
<i>di Ave Appiano e Chiara Caprettini</i>	
Made in Italy	
Etichettatura del pomodoro	22
<i>di Daniela Mainini</i>	
Free from fake	
Artigianale o industriale?	23
<i>di Giorgio Donegani</i>	
Tendenze	
Ciliegie	
a portata di mano	24
<i>di Paola Chessa Pietrobboni</i>	
Foggia, capitale del cotone	
biologico italiano	25
<i>di Tiziana Mazzitelli</i>	
Il platano e i suoi frutti	27
<i>di Alessandra Meda</i>	
Ultime news sul FAA	28
<i>di Carlo Basilio Bonizzi</i>	
Cortesias, sessismo e altre questioni	29
<i>di Marta Pietrobboni</i>	
Il rito del Sabrage	30
<i>di Marta Pietrobboni</i>	

Hanno collaborato a questo numero

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.nordfoodvestest.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.

BEN FATTO

Risotto ca pummarola n'coppa

Piatto saporito e semplice, nato dall'unione di pochi buonissimi ingredienti

Non lasciamoci ingannare dal suo nome: *risotto ca pummarola n'coppa* è per i napoletani il riso con sopra il pomodoro. In realtà il piatto non è nato a Napoli ma a Milano, tra i fuochi dello chef pluristellato Gualtiero Marchesi, uno degli indiscussi esponenti della cucina italiana ricordato anche a distanza di anni per le sue innovazioni. In questa ricetta, ma in realtà in tutte le sue preparazioni di risotti, lo chef Marchesi utilizzava il burro acido. Di cosa stiamo parlando? Dell'evoluzione di una preparazione francese, "le beurre blanc", burro emulsionato insieme a una riduzione di aceto e vino bianco che permette di eliminare il soffritto di cipolla.

Ingredienti per 4 persone

Per il riso:
- 320 g di riso Carnaroli
- 10 g di burro
- 20 g di Grana Padano
- 5 g di polvere di pomodoro

- 10 ml di vino bianco secco
- 1 litro di brodo di pollo
- sale
- basilico fresco

Per il burro acido:

- 50 g di cipolla
- 50 g di burro
- 50 ml di vino secco
- 30 ml di aceto di vino bianco

Preparazione

Per il burro acido. Prendere la cipolla e tagliarla a cubetti; in una casseruola dal bordo alto mettere tutti gli ingredienti tranne il burro. A fuoco moderato bollire in modo da dealcolizzare il vino; serve a far perdere la nota amara che lascerebbe in cottura. Abbassare il fuoco e far ridurre fino a che la cipolla non diventa trasparente. Allontanare la casseruola dal fuoco, aggiungere il burro tagliato grossolanamente e lavorare con una spatola. Prendere un colino e

filtrare. Lasciare solidificare in frigo prima dell'utilizzo. Per il riso. Tostarlo in una casseruola con 10 g di burro per 1 minuto circa a fiamma vivace. Aggiungere 10 ml di vino bianco, farlo evaporare bene e bagnare a più riprese con il brodo di pollo. Portare il tutto a cottura mescolando di tanto in tanto per 18 minuti circa. Fuori dal fuoco mantecare il riso con il burro acido preparato precedentemente e con il Grana Padano. Come impiattare. Stendere a velo il riso in un piatto da portata e cospargerlo con la polvere di pomodoro. Decorare con delle foglie fresche di basilico. ■

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

Nelle foto: 1. gli ingredienti necessari per la preparazione; 2. il riso già tostato e, a fianco, la polvere di pomodoro; 3. il piatto pronto per essere servito.



Questo simbolo indica un prodotto che si può acquistare sul MarketPlace di CiBi: marketplace.cibiexpo.it



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza del cibo
Periodico gratuito
Anno 10 - n. 5
Milano
20 maggio 2022

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 Sàrcina - 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 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

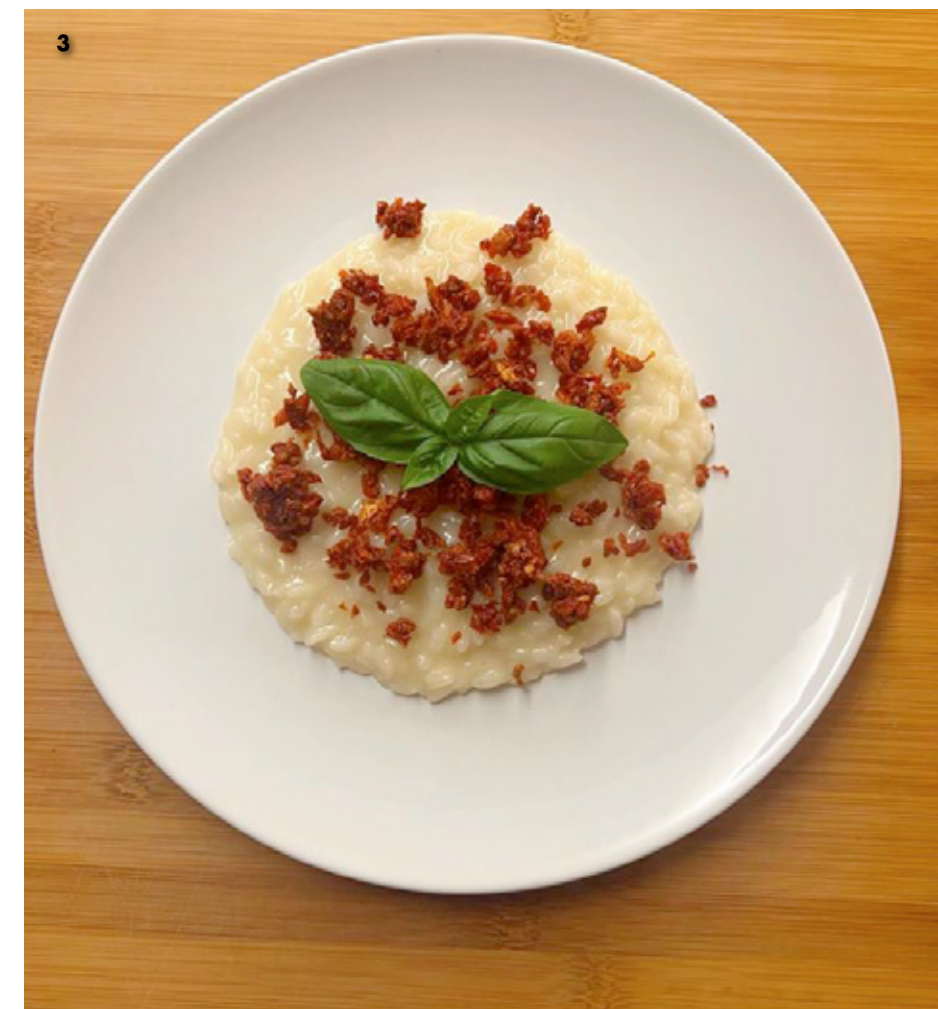
Registrazione: n. 104 del 3/04/2013 presso il Tribunale di Milano
© 2019 Cibi srl
È vietata la riproduzione anche parziale di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari senza l'autorizzazione dell'Editore. L'Editore dichiara la propria disponibilità a regolarizzare eventuali omissioni o errori di 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: Aldo Cazzullo, langarolo da generazioni.



© BASSO CANNARA



La birra Nastro Azzurro torna alle origini

Importante svolta: il nome "Peroni" rientra in etichetta, come nel packaging originale del lancio nel 1963

Con oltre 2 milioni di ettolitri venduti in più di 70 Paesi nel mondo, è la premium (qualitativamente superiore, ndr) più bevuta e apprezzata nel mondo. Stiamo parlando di Nastro Azzurro, ora presente anche in Italia come "Peroni Nastro Azzurro", con una nuova immagine coordinata a livello globale. Con questa scelta, Nastro Azzurro si uniforma infatti alla rappresentazione già conosciuta all'estero con l'obiettivo di comunicare in modo univoco sui mercati globali la sua personalità cosmopolita, ma autenticamente italiana, e il forte legame con l'universo storico e valoriale di Peroni. La nuova identità verrà supportata da un piano di comunicazione globale che avrà il suo focus nella campagna "Live every moment" (vivi ogni momento), ideata per celebrare la capacità degli italiani di rendere speciali anche i momenti ordinari grazie al loro stile di vita unico e inconfondibile che Peroni Nastro Azzurro incarna. La birra ovviamente rimarrà la stessa, con il suo gu-

sto originale, secco e rinfrescante dato dall'utilizzo del Mais Nostrano™, una varietà altamente pregiata, coltivata in Italia in esclusiva per Nastro Azzurro; la produzione resta in Italia, negli stabilimenti di Bari, Padova e Roma.

Nuovi investimenti

La vera innovazione di prodotto riguarda invece la versione no alcool, che viene contestualmente lanciata sul mercato italiano e internazionale. Realizzata in Italia con gli stessi ingredienti e la medesima passione, Peroni Nastro Azzurro 0.0% è pensata per offrire al consumatore la stessa esperienza di gusto di Peroni Nastro Azzurro ma con lo 0.0% di alcool, grazie a un nuovo processo di dealcolizzazione su cui il Gruppo ha investito molto: una spesa di oltre 20 milioni di euro per inedite tecnologie e aggiornamento degli impianti di Roma e Bari, spesa che va inquadrata nella più ampia strategia di sostenibilità del Gruppo. «Una sola bottiglia, una sola immagine,

una grande piattaforma di comunicazione globale per parlare al mondo e un'alternativa analcolica in grado di assicurare la stessa esperienza di gusto e intercettare nuovi consumatori – commenta Enrico Galasso, Amministratore Delegato di Birra Peroni –. Con questi asset puntiamo a conquistare una posizione di sempre maggior rilievo nel panorama delle premium lager internazionali e a tener fede all'impegno di raggiungere una quota del 20% di prodotti analcolici nel portafoglio prodotti entro il 2030.» ■

La redazione
info@cibiexpo.it

Nell'immagine sottostante, le due novità di prodotto in casa Nastro Azzurro: a sinistra, la nuova birra no alcool; a destra, la versione classica con il brand "Peroni" tornato in etichetta.



Un emblema del Made in Italy

Birra Peroni, nata nel 1846 e simbolo del Made in Italy a livello globale, è oggi parte del gruppo multinazionale Asahi Holdings, diffusa sui 5 continenti e in 90 mercati. Presente in Italia con oltre 750 dipendenti, tre stabilimenti produttivi - Roma, Bari e Padova - e una Malteria, la Saplo di Pomezia, ha una produzione annuale che supera i 6 milioni di ettolitri, dei quali oltre 2 milioni vengono esportati. Birra Peroni è impegnata nella definizione di standard di eccellenza per una crescita sostenibile, il consumo responsabile di alcol, un uso consapevole delle materie prime e il rispetto delle comunità nelle quali opera. Come parte del Gruppo Asahi, Birra Peroni aderisce ai Sustainable Development Goals sanciti dall'ONU con il programma Legacy 2030 che impegna tutte le aziende del gruppo al raggiungimento di obiettivi sfidanti in termini di carbon neutrality, sustainable sourcing, inclusion & diversity e consumo responsabile. Per maggiori informazioni: www.birraperoni.it

Le spedizioni tra opportunità e sfide

Se oggi è possibile gustare specialità di ogni angolo del mondo stando comodamente a casa, è soprattutto grazie al lavoro degli spedizionieri: ma quali sono le prospettive del settore per il futuro?

Se ne parla lunedì 23 maggio a Venezia, durante l'evento "Ispirati da un mondo che cambia", l'Assemblea Pubblica indetta da Fedespedi – la Federazione nazionale delle Imprese di Spedizioni internazionali – nella splendida location dell'Hotel Hilton Molino Stucky. Il tema centrale dei lavori è capire quali siano in questo momento le sfide per gli operatori e il modo più efficace per rispondere. Ma sono tanti altri gli stimoli che Fedespedi vuole fornire ai partecipanti – aziende associate e stakeholder del settore – durante l'Assemblea Pubblica, per sottolineare il ruolo fondamentale giocato dalle imprese di spedizione in un contesto di mercato sempre più sfidante. Durante la giornata si confrontano quindi illustri relatori di riferimento e istituzioni politiche, in uno scambio proficuo di idee. Dopo i saluti inaugurali da parte della città di Venezia e del Presidente di Confetra Guido Nicolini,

l'accoglienza degli ospiti è compito di Silvia Moretto, Presidente di Fedespedi, dando il via alla giornata di lavori, divisa in due sessioni moderate dalla giornalista Tiziana Ferrario.

Focus sulla normativa

La prima sessione di lavoro è intitolata "Shipping: tra efficienza dei servizi e norme europee", un'occasione preziosa per mettere a tema dati e riflessioni sull'andamento del settore del trasporto container via mare. La seconda parte della giornata ha invece come titolo "Sfide e opportunità del cambiamento: digitalizzazione, sostenibilità e nuove competenze" con gli interventi di autorevoli interlocutori pubblici e privati – Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, RAM, Cisco, Politecnico di Milano, Gi.Group – con cui la Federazione lavora per sostenere innovazione e sviluppo del settore. Al termine dei lavori, la

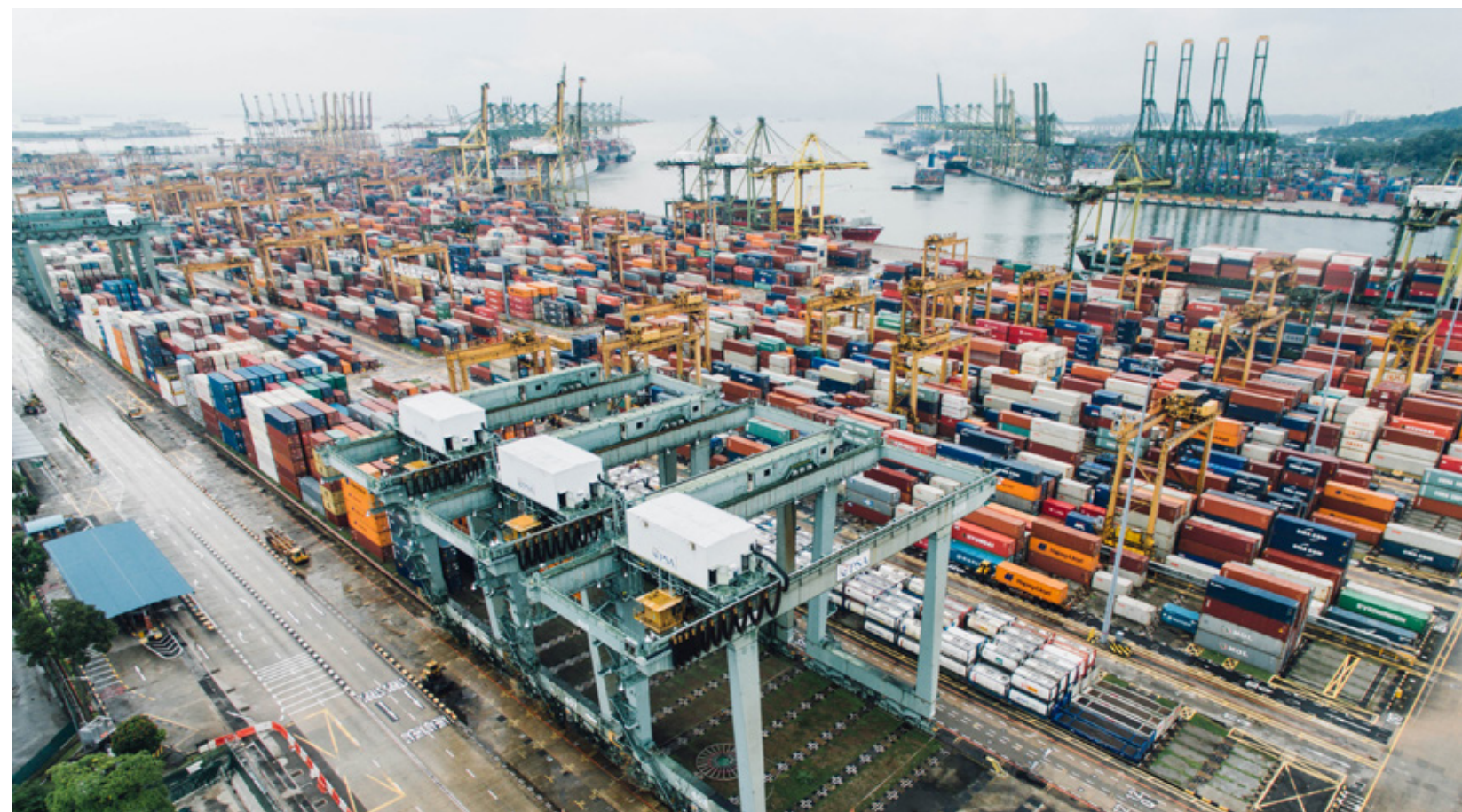
visione di scenario di Teresa Bellanova, Viceministro delle Infrastrutture e della Mobilità Sostenibili.

L'iniziativa vuole celebrare una ricorrenza importante, puntando lo sguardo verso il futuro. L'Assemblea Pubblica sarà l'occasione per Fedespedi di rinnovare il proprio impegno a sostegno del sistema imprenditoriale italiano e delle grandi sfide a cui è chiamato rispondere; sfide che una gestione della catena di distribuzione efficiente e correttamente normata può contribuire a risolvere e che Fedespedi è determinata ad affrontare. ■

La redazione
info@cibiexpo.it

Approfondimento

Fedespedi è l'unica organizzazione che in Italia rappresenta e tutela gli interessi delle imprese di spedizioni internazionali. Generando più di 15 miliardi di fatturato annuo, con il contributo di circa 50.000 addetti, promuove inoltre la crescita della categoria e il Made in Italy, valorizzando il ruolo delle persone e il talento e sostenendo la visione di un mondo interconnesso, digitale e sicuro, oltre che sostenibile. Per info: fedespedi.it



I colori del cioccolato

Le tipologie sono 3, escludendo quelle aromatizzate o con aggiunte di altri ingredienti (il gianduia, per esempio, contiene nocciole): bianco, al latte, fondente

Gli enunciati di legge che identificano le 3 tipologie citate sono molto dettagliati, ma di seguito riporteremo quelli che si possono trovare in etichetta.

Si definisce cioccolato bianco il prodotto ottenuto da burro di cacao (almeno il 20%), zuccheri e latte. Questa è la tipologia più bistrattata; c'è infatti chi ritiene non sia "vero" cioccolato. Come non dare loro ragione qualora il burro di cacao utilizzato sia deodorizzato, cioè trattato fisicamente e chimicamente come normalmente viene fatto dalle grandi aziende cioccolatiere? Ma, nel caso di produzioni su media e piccola scala con laboratorio dotato di pressa propria, il burro di cacao è talmente prezioso che non si va a snaturarlo, ma si cerca di preservarne l'impronta aromatica. E allora sì che il bianco avrà tutte le carte in regola per rientrare fra le tipologie interessanti!

Il cioccolato al latte si ottiene invece dalla massa di cacao, zuccheri e latte e deve avere un tenore minimo di sostanza secca totale del 25% (somma di massa di cacao e

burro di cacao). Qualora in etichetta compaiano termini che si riferiscono a criteri di qualità, il contenuto minimo sale al 30%. Passando alla tipologia più apprezzata dal consumatore, è interessante osservare che la normativa comunitaria recepisce anche dall'Italia – e che disciplina i prodotti "cacao e cioccolato" – non menziona mai il termine "fondente". Per legge, tale cioccolato ha un contenuto di cacao minimo del 35%, di cui non meno del 18% di burro di cacao e del 14% di cacao secco sgrassato. Qualora in etichetta vi siano termini che si riferiscono a criteri di qualità (fine, finissimo, extra), il contenuto minimo di cacao sale al 43%, di cui almeno il 26% di burro di cacao. Interessa comunque il primo valore, che permette di tracciare un profilo aromatico che si fa sempre più definito dal 60% in su.

Facciamo ordine

Quanto scritto su alcune confezioni potrebbe creare confusione, come nel caso in cui il lato frontale riportasse la per-

centuale minima di cacao (a cui si riferisce la normativa) e sul retro vi fosse quella della sola massa di cacao, inferiore alla prima. Ebbene, si tenga conto che quest'ultima indicazione è volontaria, e da apprezzare, poiché il produttore ci indica anche il burro di cacao aggiunto, dato dalla differenza fra i due valori. Ora, l'aggiunta di burro di cacao oltre a quello contenuto nel seme (il valore si aggira normalmente tra il 5 e l'8%) non fa altro che "diluire" l'aroma, a maggior ragione se il burro aggiunto è deodorizzato.

Potreste poi imbattervi in un sedicente esperto della materia che vi racconta della possibile postilla in etichetta dell'aggettivo "puro" o della dicitura "cioccolato puro" (menzioni oggi vietate nell'UE) a garanzia che non siano stati aggiunti grassi vegetali di origine tropicale diversi da quelli del cacao – che pur sono ammessi dalla normativa europea fino a un massimo del 5% del prodotto finito –, e purché siano mantenute le percentuali minime di burro di cacao stabilite per

massimo del 5% del prodotto finito –, e purché siano mantenute le percentuali minime di burro di cacao stabilite per legge. Eh sì, perché potremmo trovare nella nostra tavoletta: burro di illipé, olio di palma, grasso e stearina di Shorea robusta, burro di karité, burro di cocom, nocciolo di mango.

Per quanto riguarda ulteriori ingredienti aggiuntivi ammessi, abbiamo la vaniglia (da bandire la vanillina, prodotto di sintesi, e all'"aroma di vaniglia", che si ottiene da una sostanza estratta dalle ghiandole anali del castoreo), la lecitina di soia o di girasole (emulsionanti che servono a facilitare la lavorabilità del cioccolato) e nessun altro aroma artificiale o conservante.

Due parole sul "Ruby", il cioccolato rosa: non può assolutamente essere considerato una quarta tipologia, come afferma l'azienda svizzera Barry Callebaut che l'ha lanciato dichiarando di ottenerlo da "fave di cacao Ruby". Peccato che all'interno delle cabosse si trovino semi

di genetiche diverse e che il colore rubino sia tipico delle fave non fermentate e si perda dopo la fermentazione. La modalità di ottenimento del cioccolato rosa è, tuttora, un segreto industriale.

La conservabilità

In generale, minore è il contenuto di cacao e minore sarà il termine minimo di conservazione (TMC), cioè la data fino alla quale il prodotto alimentare manterrà le sue proprietà specifiche se custodito in condizioni adeguate: 6 mesi per il bianco, 12 mesi per il cioccolato al latte e 18 mesi per il fondente. Bisogna tener conto che il cioccolato teme la luce, l'alta o la bassa temperatura e ancor più l'umidità. Conservate perciò il vostro cioccolato in un luogo asciutto, a 14-20 °C. L'ideale sarebbe una cantinetta simile a quelle utilizzate per il vino. Rimarrete così stupiti dal fatto che un cioccolato fondente con almeno il 70% di cacao non ha, in realtà, una vera e propria scadenza. Il suo aro-

ma si manterrà intatto nel tempo molto più di quanto indicato dal produttore! Insomma, il tema del cacao e del cioccolato è vasto e complesso. Speriamo di aver fatto un po' di chiarezza e, soprattutto, di avervi incuriosito. ■

Susi Bonomi
susi.bonomi@gmail.com

Definizioni a norma di legge

Le denominazioni di vendita, definizioni e caratteristiche dei diversi prodotti derivati dalla filiera cacao-cioccolato seguono le regolamentazioni comunitarie e sono riportate nell'Allegato I del Decreto Legislativo n. 178 del 12.06.2003.

Nelle foto, da sinistra, le tre principali tipologie di cioccolato: bianco, al latte e fondente.



Aria più sana grazie alle piante

Abbiamo in casa o in ufficio delle piante verdi? Ottima idea.

Perché non solo sono belle; sono anche utili per ridurre l'inquinamento atmosferico nei locali in cui viviamo

Questo dice una ricerca condotta dall'Università di Birmingham in collaborazione con un'istituzione prestigiosa, la Royal Horticultural Society (RHS), la principale organizzazione benefica mondiale del giardinaggio.

Fondata nel 1804 da Sir Joseph Banks, presidente della Royal Society e supervisore dei giardini botanici reali del quartiere londinese di Kew, e da John Wedgwood, figlio del titolare dell'omonima fabbrica di ceramiche, si prefiggeva di rendere il Regno Unito un luogo più verde e più bello e la vita di tutti più gratificante grazie alla presenza delle piante. È ancora oggi una delle più famose organizzazioni mondiali dedite all'orticoltura: gestisce 4 giardini aperti al pubblico in diverse zone dell'Inghilterra e organizza alcune tra le più famose esposizioni floreali del mondo, prima tra tutte il Chelsea Flower Show, nato nel 1913.

La ricerca

Nel corso dell'indagine sono state monitora-

te piante d'appartamento comuni esposte al biossido di azoto (NO₂), un gas inquinante di odore pungente e altamente tossico, che si forma in atmosfera per ossidazione del monossido (NO) sia nei processi di combustione, dovuti per esempio al riscaldamento degli edifici o al traffico, sia nelle fasi produttive senza combustione (realizzazione di acido nitrico, di fertilizzanti azotati, ecc.). È un gas irritante per l'apparato respiratorio e per gli occhi.

I ricercatori hanno calcolato che, in alcune condizioni, le piante d'appartamento potrebbero essere in grado di ridurre l'NO₂ fino al 20%. Ne hanno testate 3, tra quelle che si trovano comunemente nelle case del Regno Unito, non eccessivamente costose e facili da mantenere: il giglio della pace (*Spathiphyllum wallisii*), la pianta di mais (*Dracaena fragrans*) e la felce arum (*Zamioculcas zamiifolia*). Ognuna di esse è stata messa, da sola, in una camera di prova contenente livelli di NO₂ paragonabili a quelli di un ufficio ubicato nei

pressi di una strada trafficata.

Nell'arco di un'ora, il gruppo di studio ha potuto documentare che tutte le piante, indipendentemente dalla specie, erano state in grado di rimuovere dalla stanza circa la metà dell'NO₂. Tali prestazioni non dipendevano dall'ambiente. Per esempio, risultavano ininfluenti le condizioni di luce o di oscurità o, per quanto riguardava il terreno, il grado alto o basso di umidità.

Il ricercatore capo, Christian Pfrang, ha dichiarato: «Le piante che abbiamo scelto erano molto diverse l'una dall'altra, eppure hanno mostrato tutte capacità sorprendentemente simili di rimozione dell'NO₂ dall'atmosfera. Questo è molto diverso da quanto era risultato in un nostro precedente lavoro relativo al modo in cui le piante d'appartamento assorbono CO₂, fortemente dipendente da fattori ambientali come la notte o il giorno o il contenuto idrico del suolo».

Il team ha anche calcolato cosa potrebbero

significare questi risultati per un piccolo ufficio (di 15 metri cubi) e per uno di medie dimensioni (100 metri cubi) con diversi livelli di ventilazione.

In un luogo di lavoro piccolo e scarsamente ventilato, con alti valori di inquinamento atmosferico, si è stimato che 5 piante d'appartamento avrebbero ridotto il biossido d'azoto del 20% circa.

In uno spazio più grande, l'effetto, pur minore, sarebbe incrementabile aggiungendone di più.

Sebbene gli effetti sulla riduzione dell'NO₂ siano chiari, il meccanismo che produce il fenomeno rimane un mistero. Il dottor Pfrang ha aggiunto: «Non pensiamo che le piante utilizzino lo stesso processo messo in atto per l'assorbimento di CO₂, in cui il gas viene assimilato attraverso gli stomi – piccoli fori – nelle foglie. Non c'era alcuna indicazione, anche durante esperimenti più lunghi,

che le nostre piante rilasciassero l'NO₂ nell'atmosfera; quindi è probabile che si stia verificando un processo biologico che coinvolge il terreno in cui cresce la pianta, ma non sappiamo ancora di cosa si tratti». La dottoressa Tijana Blanusa, una ricercatrice dell'RHS coinvolta nello studio, ha dichiarato: «Questo integra i nostri sforzi per comprendere i dettagli scientifici di quella che sappiamo essere una passione popolare. Comprendere i limiti di ciò che possiamo aspettarci dalle piante ci aiuta a pianificare e a consigliare combinazioni che non solo abbiano un bell'aspetto, ma forniscano anche un importante servizio ambientale». Nella fase successiva della ricerca, il team progetterà strumenti per simulazioni modellistiche della qualità dell'aria in ambienti chiusi, includendo una gamma molto più ampia di variabili chimico-fisiche. Il nuovo progetto, finanziato dal Met

Office (il servizio meteorologico nazionale del Regno Unito), utilizzerà strumenti mobili di misurazione per identificare gli inquinanti e testarne gli effetti sia negli spazi residenziali sia negli uffici. ■

*Paola Chessa Pietrobboni
direzione@cibiexpo.it*

Istituzioni di prestigio

I dati forniti dal Higher Education Funding Council for England (conosciuto anche come HEFCE) posizionano l'Università di Birmingham fra le 12 istituzioni d'élite in Inghilterra e tra le prime 100 del mondo.

La RHS pubblica testi di rilievo, conserva una collezione di libri di orticoltura e arte botanica di livello mondiale e vende piante di alta qualità e regali di giardinaggio.

**Nelle foto,
due diversi
ambienti arredati
con piante
da appartamento.**



Il Cile

In questo Paese la tradizione culinaria nasce dalla fusione della cucina degli indios precolombiani con quelle spagnola e francese

È un territorio vasto, con un suolo ricchissimo da un punto di vista produttivo; questo si riflette anche nella varietà e nella profusione dei sapori, dei condimenti e delle spezie. Infatti, i piatti sono moltissimi e diversi tra loro a seconda dei luoghi e del clima.

Sveglia! È ora di alzarsi!

Durante la settimana, i cileni fanno una colazione leggera con tè, caffè, frutta e un must: il pane. Quelle del fine settimana sono, invece, più ricche: avocado, uova strapazzate, prosciutto, burro, formaggio e pomodoro.

A tavola! È pronto!

Generalmente si pranza tra le 13.00 e le 14.30. Il pane, spesso fatto in casa, accompagna sempre le portate. Popolari sono le *empanadas*, una sorta di calzoni di farina e strutto, con svariati ripieni: prosciutto, formaggio, carne, frutti di

mare, cipolla, uva passa. Le *empanadas de pino* cotte al forno sono le più tradizionali; il ripieno è di carne macinata stufata con cipolle, uova sode, cumino, olive e uvette.

Tra gli antipasti, è diffuso il *chancho en piedra*, una salsa con cipolla, pomodoro schiacciato, aglio e sale che può accompagnare il pane o essere consumata da sola. Il *caldillo de congrio* è a base di pesce, congrio dorado o colorado, comune nel Mar del Cile, che viene fatto bollire insieme a cipolla, aglio, carote, coriandolo e pepe: si consuma solo il brodo. Il famoso poeta Pablo Neruda gli ha addirittura dedicato una poesia. Buonissimo il *porotos granados*: fagioli, purè di mais, cipolle, zucca, aglio, pomodori e basilico, servito d'estate. Una piacevole abitudine dei fine settimana sono i *barbecue di carne e pollo* accompagnati da insalate.

La cena, generalmente, si consuma dal-



le 20.30. Tipica è la *cazuela*, una zuppa di manzo, pollo o agnello con verdure, principalmente patate, zucca e pannocchie; una variante è la *cazuela nogada* con pollo, patate, riso, cipolla, prezzemolo, origano e pepe.

Piatto della tradizione è il *charquican*, uno spezzatino cucinato con zucca, spezie, patate e carne di vacca senza nervi. Una preparazione per i più audaci è la *parrillada*: una grigliata di intestini, mammella e sanguinacci. Un'antica specialità, infine, è il *pastel de choclo*, una torta di mais con carne stufata e un velo di zucchero. Il *pebre* è un condimento molto popolare che ha come base i pomodori con aggiunta di cipolle tritate, peperoncino, erba cipollina, aglio, coriandolo, olio e aceto. Meritano di essere citati anche piatti a base di pesce: il *pastel de jaiba* è una sorta di torta di granchi preparata con la carne delle zampe e con pane, latte, cipolla, aglio e

formaggio; le *machas a la parmesana* sono vongole condite con sale, vino bianco, burro e parmigiano, da gustare con un bicchiere di vino. Una tecnica di cucina tradizionale è il *curanto*, che prevede la cottura di alcuni cibi, come frutti di mare, patate, alghe, carne di manzo, di pollo e di maiale, su carboni ardenti posti in un buco nel terreno.

Auguri! I piatti della festa

Durante la Pasqua, l'80% della popolazione cattolica consuma pesce e frutti di mare. Tradizionali, come da noi, sono le uova di cioccolato. Nelle Giornate dell'Indipendenza, 18/19 settembre, i veri protagonisti sono i barbecue. A Natale, in genere, si mangia il tacchino e non manca mai la *cazuela* preparata con carne di pollo. Nelle tavole sono presenti generose portate di frutta fresca e gli *alfajores*, piccole delizie di farina e maizena o fecola di patate. I festeggiamenti terminano con il *pan de Pascua*, una torta speziata ricca di frutta secca e canditi. Questi piatti vengono accompagnati con vino, o dal popolare cocktail *Pisco Sour* e dal *Ponche di Cherimoya*, un frutto tropicale.

Zibaldone delle curiosità

A differenza di quello che si potrebbe

pensare, la cucina cilena non è particolarmente piccante, ad eccezione della *aji*, una salsa rossa usata come base. È comune anche la *palla* a base di mango. Interessanti sono le alghe: ne troviamo un'infinita varietà. Un esempio è il *cochayuyo*, che cresce nella zona antartica del Sud del Cile.

Lo street food e il fast food si sono fatti strada negli ultimi anni attraverso una grande varietà di *sopaipilla* o *cachanga*, un tipo di pasta fritta e pane.

Oltre alle specialità gastronomiche, il Cile è anche il più grande produttore di vini del Sud America con qualità e varietà straordinarie. Tra i rossi: Cabernet Sauvignon, Carmenere e Merlot; tra i bianchi: Chardonnay e Sauvignon Blanc. Concha y Toro sono cantine conosciute in tutto il mondo. Rimanendo in tema "alcolico", ricordiamo il *Pisco Sour*, un cocktail preparato con pisco, zucchero, succo di limone e bianco d'uovo. Non manca mai all'aperitivo neanche in Perù; la sua origine è da sempre contesa fra i due Paesi. Diffuso è anche il *Terremoto*, un cocktail che deve il suo nome al sisma del 1985 e che è composto da vino bianco Pipeño, gelato all'ananas e granatina. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

Street food

Tra i panini più famosi troviamo il *Barros Jarpa*, con formaggio fuso e prosciutto, e il *Barros Luco*, con formaggio fuso e carne alla griglia; entrambi prendono il nome da politici cileni. E poi l'*Americano*, farcito con manzo, uovo fritto, prosciutto e formaggio piccante, e l'*AS*, una specie di hot dog ma ripieno di manzo fritto, maionese, crauti, avocado e pomodoro. Altri cibi da strada sono: il *Churrasco italiano*, con filetto di manzo, maionese, avocado e pomodoro; il *Poultry mayo*, con petto di pollo macinato, mescolato con maionese, avocado e pomodoro; e il *Paprika poultry*, con aggiunta di paprika. Molto popolari sono gli hot dog, panini morbidi con wurstel: quelli tradizionali o il gigantesco *Completo*, al quale vengono aggiunti diversi ingredienti, come crauti, pomodori, salse e chi più ne ha più ne metta.

Nelle foto, da sinistra: la ricca colazione domenicale cilena, le *empanadas*, il *pan de Pascua* e il *pastel de choclo*.



Le cotture in 4 elementi

Se il fuoco si afferma come primo elemento del nostro viaggio alla scoperta delle cotture, il secondo non può che essere lei: la terra

Ma perché? Per due ragioni: perché è con la terra (ceramica, argilla, terracotta) e dalla terra (metalli) che troviamo i materiali con cui vengono creati i primi attrezzi e utensili per cucinare – se non vogliamo persino aggiungere la legna che serve al fuoco per bruciare, dato che una pianta nasce inevitabilmente dalla terra –; una seconda ragione, invece, è meramente cronologica: risalendo le sabbie del tempo incontriamo, subito dopo alla viva fiamma, un altro modo interessante per cucinare.

Seppellire il fuoco

Che cos'è un forno interrato? È semplicemente una delle prime forme apparse nella storia, utile soprattutto per cucinare una gran quantità di cibo tutta insieme quando si è sprovvisti di appositi attrezzi. Per la sua antichità, è una presenza che aiuta archeologi e paleoantropologi a individuare insediamenti umani durante gli scavi. Ma come si costruisce un forno interrato?

Nella sua versione più semplice, si lascia bruciare il legno fino a ridurlo in braci; dopodiché, si interrano in una buca i tizzoni ardenti, che vengono coperti con foglie verdi sulle quali verrà adagiato il cibo, il tutto a sua volta coperto per mantenere il calore fino a cottura ultimata. A un certo punto, però, qualcuno si accorge di qualcosa...

Le figlie della terra: le pietre

Se lasciamo una roccia vicino al fuoco, essa, pian piano, si scalda. Se ve la collochiamo nel mezzo, con le fiamme che la lambiscano fino ad avvilupparla, si arroventa. Ma cosa ce ne facciamo di una pietra arroventata? Beh, molte cose! Per esempio, cucinare. La pietra trattiene gelosamente il calore e ne restituisce con parsimonia l'energia al mondo esterno, sfogandola tutt'attorno ma, soprattutto, verso l'alto. Collocandovi sopra i cibi da cucinare avviene la magia: a differenza della fiamma,

che cerca in tutti i modi di divampare su ogni cosa che tocchi abbastanza a lungo, rischiando di innescare la combustione del cibo e bruciarlo, la placida pietra permette una cottura più tranquilla, distribuendo con calma il calore nell'alimento. Ma in che altro modo possiamo sfruttare le proprietà termiche della pietra?

Seppellire le pietre

Cosa accade se nei forni interrati al posto delle braci mettiamo una buona quantità di pietre arroventate a dovere? Due cose: la prima è che, a differenza della brace, la pietra non produce calore tramite la combustione dell'ossigeno. Quindi, continuerà a mantenere alta l'energia in un forno che, coperto e scavato in una buca, tende a trovarsi presto a corto del prezioso gas. Le cotture si allungano. La seconda sarà fondamentale nei nostri prossimi appuntamenti, perché, a differenza della

brace, una pietra arroventata, nello stesso forno, può scaldare, portare a ebollizione e far evaporare... l'acqua. Questo tipo di cottura, oggi, è diffusa in buona parte del Pacifico: la troviamo nei *lovo* alle Fiji, nell'*umu* samoano e nell'*imu* hawaiano. Ma anche le tribù native degli odierni Massachusetts, Maine e Connecticut cuocevano crostacei e molluschi sopra pietre arroventate e sotto una copertura di alghe nella cosiddetta *clambake*. Questo ora è considerato un piatto tradizionale del New England. Per inciso, pare che i coloni, in mancanza di pietre, le sostituissero con palle di cannone.

La prima pentola

Non possiamo parlare dell'origine della ceramica. Perché? Semplicemente, perché non ha un'unica origine: è stata inventata più volte nella storia, anche a distanza di millenni e di migliaia di

chilometri. Una statuetta neolitica risalente a più di 25mila anni fa è emersa nell'odierna Repubblica Ceca: è la Venere di Dolní Věstonice, un piccolo nudo femminile di appena 11 cm del periodo Gravettiano.

I più antichi frammenti di vasellame rivedono invece la luce nel 2012, dopo circa 20mila anni, in Cina, nella cava di Xianrendong.

In Giappone, frammenti di terracotta del periodo Jōmon vengono ritrovati nel 1998 nel sito Odai Yamamoto: risalgono a più di 14mila anni fa. Ma quand'è che i nostri antenati si sono accorti che da questa invenzione si poteva scatenare una totale rivoluzione nel modo di cucinare? Quando il mondo ha visto la prima pentola? Non è davvero facile stabilirlo, perché frammenti di vasellame, come dicevamo, ne abbiamo già trovati in Cina e in Giappone risalenti a svariate migliaia di anni fa.

Il punto è: venivano usati per cucinare? Perché anche trovare dei reperti accanto a un focolare non ne è una dimostrazione inequivocabile.

Per iniziare ad avere certezze, dobbiamo aspettare che sia l'arte a mostrarcene. Dipinti e incisioni non lasciano dubbi: se c'è una pentola sul fuoco, possiamo essere piuttosto sicuri che sia usata per cucinare. L'unico problema è che l'arte può parlarci solo del tempo in cui è stata prodotta, non di quello ad essa anteriore. Non sappiamo quindi quanto l'invenzione della pentola preceda l'arte che ne testimonia la presenza. ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com

Le immagini in queste due pagine sono state realizzate da Libero Gozzini, illustratore professionista con all'attivo una lunga carriera nella pubblicità e in editoria.



Nonna dentro

Ovvero Vittoria De Nittis, architetto in erba, conosciuta da tantissimi per le sue capacità culinarie da "giovane nonna"

Di Matera, laureata da poco in architettura al Politecnico di Milano, interior designer presso un'azienda multinazionale, all'inizio del primo lockdown sente di aver bisogno di una valvola di sfogo per salvarsi dallo stress milanese.

Vede per caso che *Chef in camicia* (una community di cuochi amatoriali e patiti della buona cucina) ha pubblicato una storia su Instagram che recita qualcosa tipo "Sei un terrone fuori sede? Sei a Milano da anni? Stiamo cercando proprio te" e, spinta dal fidanzato, manda un video di sé stessa all'opera in cucina.

È l'inizio di una seconda vita?

Quando liberarono le gabbie, a maggio, mi fecero un provino di persona e io risultai il contrario di quello che volevano. Stavano cercando uno studente fuori sede che cucinasse da studente cose tipo il tonno in scatola rivitalizzato, e invece io ero già a Milano da tanto, lavoravo da 2 anni e l'unico requisito giusto che avevo era essere

terrona! Però si incuriosirono, perché io riconosco di essere un soggetto: sono la classica persona di cui dici *ma questa ci fa o ci è?* E io ci sono proprio!

Anche a me effettivamente sei già molto simpatica. Continua a raccontare.

Mi chiesero che cosa mi piacesse cucinare. E io raccontai la verità, che per altro mi causa anche molti disagi sociali, e cioè che non mangio niente salvo piatti italiani, e meglio se cucinati da me, dalla mia famiglia o da qualcuno di noto. Che sono un po' vecchia nell'anima: non ho mai mangiato al McDonald's, non sono mai andata in discoteca, mai mangiato sushi o kebab; io mangio quello che cucina mia nonna e il mio piatto preferito è pasta e lenticchie. Si incuriosirono e mi invitarono a pensare a un format. E così io proposi loro *Piccole Nonne*, che poi decisero di realizzare con il nome di *Giovani Nonne*.

L'idea è semplice e, infatti, il pubblico ha

da subito amato molto il programma. Vittoria cucina i piatti tipici della tradizione meridionale, e ovviamente quelli nati dalla fantasia e dalla bravura di nonna Rosa, suo punto di riferimento sia sentimentale che culinario, senza arzigogoli, stranezze, dosaggi precisi, impiattamenti particolari.

Proponi quella che chiami una cucina "terra terra", ma buona e tipica. Senza copioni, senza schemi, con grande spontaneità, senza tempi morti.

Le persone mi vogliono molto bene e, se dedicassi tutta la vita a questa attività, un personaggio come il mio potrebbe avere un grandissimo successo. Ho mille acciacchi da vecchia, tipo il tunnel carpale, mia mamma mi dice che sono una pesantona, e quindi penso di essere un po' ridicola. Facendo però io un altro lavoro, non sono in realtà nota al grande pubblico. In più oggi, per avere successo, devi stare 24h su 24 su Instagram, sui social, ma io non riuscirei mai: avere l'ansia di dover continuamente

postare, raccontare sempre i fatti miei. Sembro una personalità esplosiva; in realtà, invece, faccio cose molto calme. Amo le poesie, e più tristi sono meglio è; mi piace la campagna, andare a cavallo, l'isolamento totale...

Quindi a Milano soffri tantissimo?!

Sì, infatti il mio fidanzato per San Valentino mi ha regalato l'iscrizione a un centro ippico. Cerco tutti i modi per lasciare la città, almeno nei weekend, e appartarmi da qualche parte, a contatto con la natura. Questo mi manca tantissimo del sud.

Visto il tuo amore per la natura, sei anche una che sperimenta e coltiva?

Tantissimo. Casa mia è una giungla e ho anche una micro-coltura idroponica con basilico, rosmarino, timo...

La cosa bella che ho fatto appena arrivata a Milano è stato metter davanti all'ingresso di casa mia, una casa di ringhiera, due ulivi presi all'Esselunga, adesso diventati

enormi! Sono il mio segno distintivo.

Che cosa ti ha spinto invece a cucinare?

Mia mamma lavorava fuori città, e quindi non c'era mai a pranzo, e io dovevo sfamare due bocche abbastanza esigenti come quelle di mio padre e di mio fratello. Già alla scuola media, piccolina, preparavo il pranzo per tutti. Non ho mai variato molto, però eh...!

Qual è il tuo cavallo di battaglia?

Pasta e lenticchie. Mi ricorda i giovedì da mia nonna: era il giorno in cui andavo a mangiare da lei. Era proprio quel tipo di piatto che, anche se ti veniva da pensare che non potevi mangiarlo perché eri a dieta, invece lo mangiavi. È la ricetta che mi ha avvicinato alla cucina. Dentro la pasta e lenticchie c'è la cultura contadina e il contadino che c'è in me. Una delle puntate di *Giovani Nonne* a cui sono più affezionata è infatti quella in cui racconto la ricetta della crapiata,

un piatto materano tipico, una zuppa di legumi che tradizionalmente veniva preparata e mangiata ogni agosto grazie ai frutti dei nuovi raccolti portati da tutti i contadini della zona. E l'altra cosa a cui pongo tantissima attenzione è l'olio, perché sono cresciuta con quello biologico e buonissimo di mia nonna.

Capisco che tua nonna è centrale nella tua vita...

Totalmente. Sia perché è l'unica nonna che ho conosciuto sia perché è diventata nel tempo un mio punto di riferimento nella cucina ma anche nella vita. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Nelle foto: 1. Vittoria durante la registrazione del programma; 2. a cavallo, una delle sue attività preferite; 3. la sua crostata fichi e cioccolato; 4. con l'adorata nonna.



Spaghetti konjac

La pasta di konjac, radice asiatica gluten free, è perfetta sia per gli intolleranti sia per chi si sta preparando alla prova costume

Si tratta di un tubero che cresce in Asia, dove è da sempre molto amato per i suoi benefici sulla salute. Non appena è maturo, viene raccolto, cotto, sbucciato e, una volta pronto, è lasciato a essiccare in modo da procedere poi con la macinazione, fase da cui si otterrà la farina necessaria per le diverse preparazioni. In Occidente, gli spaghetti di konjac sono comunemente noti come shirataki: nell'aspetto sono vermicelli sottili e trasparenti simili ai noodles, ma non hanno nessuna delle proprietà della pasta tradizionale, in quanto non contengono calorie, carboidrati, grassi o proteine, ma si compongono quasi esclusivamente di acqua, caratteristica che li rende un prodotto estremamente leggero (100 g di questa pasta contengono soltanto 20 calorie). La pasta di konjac è un ottimo coadiuvante nelle diete, perché, gonfiandosi fino a 70 volte in volume, ha un grande potere

saziante, con componenti (fibre, aminoacidi...) che non appesantiscono l'organismo; tuttavia, è bene consumarla in modo equilibrato, affinché il fisico non ne risenta e non vada in deficit di cibo.

Il konjac, oltre a essere molto ricco di fibre e favorire quindi il buon funzionamento dell'intestino, è anche un'ottima fonte di sali minerali, quali ferro, calcio, fosforo, zinco, cromo e rame. È anche in grado di ridurre il colesterolo, tanto da venire utilizzato spesso nei casi di sovrappeso e obesità, ma, soprattutto, è l'alimento ideale per chi è intollerante al glutine. Ha la peculiarità di contrastare gli stati di astenia e affaticamento, oltre che aiutare a combattere anche irritazioni cutanee come ustioni e punture d'insetto: le sue foglie sono, infatti, un potente repellente naturale.

Gli spaghetti di konjac si possono trovare nei supermercati più forniti,

nei negozi specializzati e in quelli di alimenti etnici; solitamente si trovano secchi, da reidratare in acqua bollente per circa 6/8 minuti, oppure già immersi in un liquido di conservazione, quindi da risciacquare prima della cottura.

Nella cucina giapponese tradizionale, gli shirataki vengono saltati in padella con verdure, funghi oppure carne, ma si prestano molto bene a essere cucinati anche con i sughi della nostra tradizione culinaria: basterà aggiungere la salsa di pomodoro, il pesto o prepararli alla carbonara, per avere la sensazione di mangiare un vero e proprio piatto di spaghetti. ■

Carolina Cusumano
carolinacusumano@hotmail.com

Nella foto qui sotto, spaghetti di konjac conditi con verdure e pronti per essere gustati.

inrete

Relazioni Istituzionali e Comunicazione

Sviluppiamo progetti. Gestiamo strategie.

in-rete.net

Advocacy e Lobbying

Organizzazione Eventi e Mostre

Media Relation e Crisis Management

Strategie di Marketing e Comunicazione

Digital PR & Social Media

Consulenza Healthcare



A tavola con l'arte astratta

Orfeo scende agli Inferi per riprendere l'amata Euridice, sulla scia del mito platonico di Er, morto in battaglia e poi risorto per raccontare cosa aveva visto nell'aldilà

Nelle foto:
1. Robert Delaunay, Rythme, Joie de vivre, 1930;
2. Sonia Delaunay Terk, Rythme, 1938.
 Entrambe le opere sono conservate al Museo Nazionale d'Arte Moderna, presso il Centro Georges Pompidou, Parigi.

Orfeo aveva ottenuto dalla dea Proserpina, intenerita dal suo grande amore, la possibilità di riportare in vita la sposa se nel percorso per uscire dall'Ade non si fosse mai voltato a guardarla. Ma all'ultimo aveva trasgredito e l'ombra di Euridice era stata riassorbita nel mondo infero. Trattato da Virgilio nel poema "Georgiche", il mito di Orfeo – cui allude anche Dante nel IV canto dell'Inferno – divenne un soggetto pittorico molto diffuso (celebre la versione di Tiziano) e un tema letterario che ha ispirato Poliziano ("La favola di Orfeo", opera teatrale scritta tra il 1479 e il 1480), rivisitato nel 1947 da Cesare Pavese nel racconto "L'inconsolabile" dai "Dialoghi con Leucò" e nel 1969 da Dino Buzzati nel "Poema a fumetti". Nel 1912 Guillaume Apollinaire aveva inaugurato il cubismo orfico, un movimento pittorico totalmente astratto (differente da quello con tratti figurativi alla

Picasso), che si era sviluppato in Francia e innestava sulla corrente originale ricerche sulla luce e sul colore. Nel cubismo orfico, rappresentato in particolare da Robert e Sonia Delaunay, il mito di Orfeo riaffiora come espressione astratta del dominio dell'arte sulle pulsioni originarie. Per la poesia e l'armonia, la loro pittura è definita da Apollinaire un "piacere estetico puro, una costruzione che colpisce i sensi e un significato sublime". I Delaunay hanno siglato un movimento artistico imbevuto di ritmo, d'equilibrio e, appunto, di quell'archetipo originario dell'amore che è il mito di Orfeo. Nei dipinti astratti dei due grandi artisti i piani si espandono, si sfaccettano, si moltiplicano nei colori dello spettro ed evocano vortici luminosi. La loro visione estetica 'orfica' si attiva in una sintesi armoniosa tra rigore strutturale, geometrico, ed evasione lirica, con

effetti di movimento illusorio. L'osservazione di una forma, un oggetto, un paesaggio, o un dettaglio, porta spesso a interrogarci su quale principio si fondi lo stupore che esso provoca in noi, quindi sulla conseguente nostra interpretazione estetica. L'arte astratta ci ha insegnato a individuare le forme per somiglianza, per sovrapposizione di piani, per gradi di astrazione, per contrasto di colore e di valore artistico che l'oggetto innesca nella percezione e nell'elaborazione cognitiva, portandoci alla ricerca di un significato che, coinvolgendo la sensorialità globale, la musicalità allusa dalle forme astratte e la loro evocazione gustativa, ci porta a un'esperienza estetica davvero unica. 'Assaporare' l'arte astratta promette risultati di grande suggestione. ■

Ave Appiano

La figlia Chiara ci propone una composizione – dischi di frittata – con cui ci avviciniamo a gustare l'arte astratta, cogliendone il fascino estetico. La ricetta è semplice, ma si fonda sull'originalità dell'accostamento dei colori; per intensificarli, possiamo utilizzare dei coloranti naturali: barbabietola, spinacio, pomodoro e spirulina in polvere, ma anche fiori di cartamo, paprica, zafferano, nero di seppia, curcuma... Fate attenzione, comunque, a dosare le quantità per assicurare sempre un giusto equilibrio nei sapori.

Dischi di frittata multicolore

Ingredienti per circa 8-10 frittatine di varie dimensioni

- 2 cipolle rosse
- 4 asparagi
- 50 g di carote grattugiate

- 1 spicchio d'aglio
- 3 uova
- 1 cucchiaino di paprica affumicata
- 1 cucchiaino di spinacio in polvere (in alternativa, polvere di spirulina)
- 1 cucchiaino di barbabietola in polvere
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Preparazione

Soffriggete qualche minuto le cipolle tagliate fini in olio, sale e pepe. Coprite con un brodo di verdure e cuocete a fiamma bassa per una decina di minuti. Private gli asparagi della parte dura del gambo e cuoceteli in due cucchiai di olio, l'aglio schiacciato, sale e pepe per circa 10 minuti (dovranno restare croccanti). Una volta pronti, tagliateli a pezzetti. Sbattete le 3 uova, ciascuna in un di-

verso recipiente. Nella prima ciotola aggiungete le carote grattugiate, la paprica affumicata, un cucchiaino di olio; nella seconda, gli asparagi in pezzetti, la polvere di spinacio, un cucchiaino di olio; nella terza, la polvere di barbabietola, un cucchiaino di olio. Ogni volta mescolate bene. Regolate eventualmente di sale. Rivestite 3 teglie rettangolari con carta da forno, versatevi le preparazioni e cuocete per circa 15 minuti in forno preriscaldato a 180°. Sfornate le frittate, fatele intiepidire e poi con dei coppapasta di diverse dimensioni ricavate dei dischetti. Componete i vostri piatti alternando dischi più piccoli a dischi più grandi. ■

Chiara Caprettini
www.nordfoodovestest.com



Etichettatura del pomodoro

In Italia esiste una grande tradizione di passate fatte in casa. Ma, anche per chi non è capace di prepararle, la scelta al supermercato è molto vasta

Il primo consiglio è di scegliere prodotti a base di pomodoro 100% italiano, e per questo è necessario leggere bene l'etichetta. Secondo recenti indagini di mercato, un'alta percentuale di consumatori preferisce i prodotti italiani rispetto a quelli importati da altri Paesi UE e, dunque, considera importante conoscere l'origine delle materie prime.

Il decreto del Ministero delle Politiche agricole del 28.12.2021 ha confermato per tutto il 2022 le norme vigenti dal 2017 che obbligano a indicare in etichetta l'origine della materia prima per i derivati del pomodoro. Di conseguenza, sughi, concentrati, salse, polpe, conserve e passate in cui la percentuale di questi derivati supera il 50% dovranno specificare il Paese di coltivazione e di trasformazione.

Il decreto stabilisce inoltre che le confezioni dovranno obbligatoriamente recare in etichetta il nome del Paese nel

quale il pomodoro viene coltivato e il nome di quello di trasformazione. È dunque necessario non commettere l'errore di considerare automaticamente un prodotto italiano solo per la presenza dell'indirizzo di un produttore con sede nel nostro Paese: informazione relativa al solo luogo di confezionamento.

Tali indicazioni dovranno essere collocate in etichetta in un punto evidente e nello stesso campo visivo in modo da essere facilmente riconoscibili, chiaramente leggibili e indelebili.

Il decreto 11 agosto 2017 è applicabile ai derivati del pomodoro ottenuti a partire da pomodori freschi, sani e maturi conformi alle caratteristiche del frutto di *Solanum lycopersicum*, di qualsiasi varietà, forma e dimensione, sottoposti a una adeguata stabilizzazione e confezionati in idonei contenitori, e classificati come conserve di pomodoro, concentrate di pomodoro, passata di pomodoro,

pomodori disidratati e pomodori semi-seccati. Secondo il decreto, inoltre, nella preparazione dei derivati del pomodoro possono essere utilizzati esclusivamente additivi e aromi autorizzati dalla normativa europea per l'alimentazione umana. Proibita invece l'aggiunta di coloranti, perché è bene che il colore sia quello del pomodoro.

Tali normative costituiscono un importante obiettivo per la tutela e la valorizzazione della filiera del Made in Italy, le cui esportazioni a livello globale ammontano a circa 2 miliardi di euro, rendendo il nostro Paese il primo produttore di derivati del pomodoro nella UE. ■

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

Nella foto, passate di pomodoro pronte per essere chiuse ed etichettate.



Daniela Mainini,
Presidente del Centro Studi
Anticontraffazione.



Artigianale o industriale?

Si avvicina la stagione più bella, e la regina delle golosità estive si appresta a celebrare il suo momento di massima gloria. Parliamo naturalmente del gelato

Ma quale: artigianale o industriale? C'è molta differenza tra i due? La parola "artigianale" che campeggia su molte insegne esercita senza dubbio un fascino particolare. Rimanda a immagini di naturalità, cura, tradizione, lontane da quelle che abitualmente associamo agli alimenti industriali. Occorre però essere chiari: quando parliamo di gelato, i veri artigiani sono sempre meno, e troppi si limitano a chiamare "artigianale" quello realizzato con semilavorati industriali già pronti, da inserire in macchinari che eseguono in automatico tutte le fasi di miscelazione, pastorizzazione e mantecatura. Allo stesso modo, è importante affermare che i molti pregiudizi rispetto al gelato industriale sono oggi decisamente da smentire. Il primo riguarda l'uso di conservanti: non è vero che vengano aggiunti, semplicemente perché la catena del freddo basta da sola. Gli altri additivi che si

impiegano sono per lo più addensanti, emulsionanti e stabilizzanti: sostanze assolutamente sicure e reperibili anche in natura.

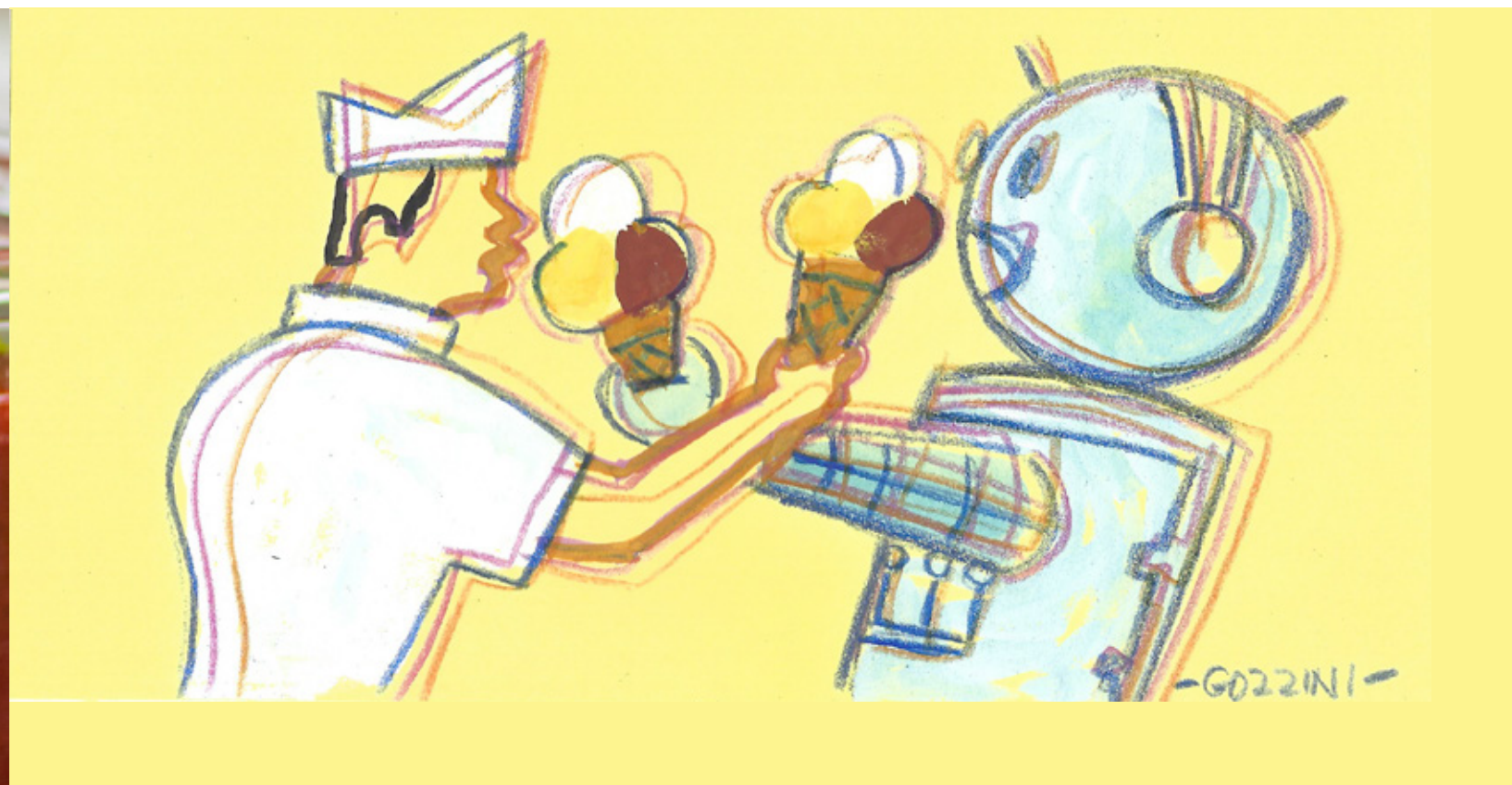
D'altro canto, è da evidenziare che il gelato è un prodotto comunque delicato, perché molti tra gli ingredienti utilizzati possono facilmente deperire, costituendo così un ottimo terreno per la crescita di germi nocivi. Nel caso dei gelati industriali il rischio igienico è pressoché nullo grazie agli attenti controlli cui sono sottoposti nelle fasi di produzione e trasporto; diverso è invece il discorso per gli artigianali. Anche se le disposizioni di legge impongono agli operatori l'adozione di precisi criteri di autocontrollo, in gelateria è sempre meglio dare un occhio ai piani di servizio (cioè ai requisiti igienici, funzionali...) e ai contenitori (devono essere pulitissimi), e assicurarsi che non venga utilizzata una sola paletta per

tutte le vaschette, e nemmeno che le varie palette stazionino in uno stesso bicchiere d'acqua che diventa un concentrato di germi!

Ma allora non c'è differenza tra industriale e artigianale? In definitiva, se ben preparati, possiamo certamente affermare che entrambi sono buoni e sani. La differenza, legata alla diversa lavorazione, sta soprattutto nel fatto che il gelato industriale ingloba molta più aria; così, a parità di volume e gusti, pesa meno e dà meno calorie. Da parte sua, quello artigianale, quando è davvero tale, ha un sapore più personale, una maggior consistenza e una più alta capacità saziante. ■

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it

L'immagine in questa pagina è stata realizzata da Libero Gozzini, illustratore professionista.



Ciliegie a portata di mano

Romano Micheletti in Italia è stato il primo; adesso una trentina di aziende applica il metodo di raccolta self-service per ciliegie, pesche, albicocche e susine. Hanno imparato tutte da lui

Micheletti è titolare della prima azienda – Il Frutteto – che vende il 100% del prodotto a chi vuole comprare senza intermediazioni, cogliendo direttamente la frutta in campo. L'idea e la metodologia sono sue: si dividono i filari a seconda del periodo di maturazione, in modo da dilazionare la raccolta nel tempo; si tengono le piante basse – altezza massima 2 metri e mezzo – e si spiega alle persone come fare per non rovinarle; poi si entra con un cestino, si raccoglie, si va in cassa e si paga. Lo abbiamo intervistato.

Che frutta avete?

Per le aziende mie e dei miei figli, ciliegie soprattutto ma poi pesche, albicocche e susine. Delle ciliegie abbiamo una trentina di varietà. In ordine di maturazione: Burlat, Nimba, Brooks... Il periodo delle ciliegie va dal 20-25 maggio al 20 giugno. In seconda battuta arriva l'albicocco in 20-30 varietà: inizia il 5 giugno e termina il 5 agosto. Per il pesco, una ventina

di varietà: si va, per scelta nostra, dal 20 giugno fino alla metà d'agosto.

Si fa la raccolta self-service anche in Australia o in California.

Io in Italia sono stato il primo, ho elaborato quest'idea negli anni Novanta; adesso ci sono una trentina di aziende. Una volta all'anno le riuniamo tutte a Gorle, dove facciamo un corso avanzato di frutticoltura finanziato dalla Camera di Commercio di Bergamo, con i migliori relatori.

Come fanno le aziende a sapere che c'è il corso?

Siamo un gruppo molto coeso: abbiamo tutti lo stesso tipo di vendita, gli stessi prezzi, gli stessi contenitori e ci sentiamo anche più volte al giorno quando serve.

La gente che viene si comporta bene?

Non abbiamo mai avuto problemi. La vendita diretta permette un maggior

guadagno; l'acquirente risparmia qualcosa, ma soprattutto ha una qualità diversa.

Avete anche i duroni?

Le ciliegie si chiamano ciliegie e basta. Impropriamente si dice durone una ciliegia che ha una durezza della polpa superiore alla media, durezza che è condizionata dalle temperature. Se durante il mese della raccolta fa molto caldo, son tutte un po' più molli; se invece fa fresco, sono duroni. La frutticoltura è un mondo complesso; a Bergamo, dove non è mai esistita, come gruppo stiamo cercando di progredire. La qualità nostra è molto alta perché spingiamo poco sulla concimazione, non usiamo ormoni della crescita. Alla fine avrà un grammo in meno ma è molto più buona. ■

Paola Chessa Pietrobboni
direzione@cibiexpo.it

Arriva a Milano il progetto

CiliegiaMi

Fabio Rolfi, assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia, ha trovato un terreno a Novate Milanese nel Parco della Balossa per un frutteto urbano con autoraccolta affidato a Nicola Micheletti, figlio di Romano, e a Matteo Locatelli. L'affitto durerà 20 anni, faranno solo ciliegie: quest'anno 2600 piante, l'anno prossimo 6.000, i primi frutti tra 3 anni. Per info: ilfruttetomicheletti.it

Foggia, capitale del cotone biologico italiano

Agricoltura, moda e non solo. Due giovani imprenditori hanno recuperato e stanno sviluppando in modo nuovo una coltivazione tradizionale, quella del cotone

Per l'ampia possibilità di impiego, capace di generare una redditizia filiera produttiva, si può parlare di una vera scoperta: da questa coltura si ottengono infatti derivati utilizzabili nella moda, in cosmesi e farmaceutica, in zootecnia e nella produzione di biomassa vegetale.

Ne hanno colto le opportunità di business due imprenditori pugliesi che si sono lanciati in una sfida: confezionare camicie in cotone biologico realizzando l'intera filiera produttiva, dal seme al capo finito. Tutto ha inizio nella piana di Capitanata, in Agro San Severo, nella provincia di Foggia, con la nascita del gruppo tessile Gest, che prende il nome dalle iniziali dei fondatori, Pietro Gentile e Michele Steduto.

L'idea è quella di realizzare camicie artigianali in cotone naturale, producendo direttamente la materia prima attraverso una filiera corta biologica, sostenibile,

100% Made in Italy. Fondamentale la collaborazione con i fratelli Luciani, i primi agricoltori ad aver creduto nelle potenzialità di questo tipo di coltivazione.

Dalla tradizione all'innovazione

La sfida è stata recuperare le tradizionali coltivazioni di cotone – che dal 1965 in poi si erano convertite in campi di pomodoro e grano – adottando sistemi avanzati di agricoltura biologica.

Si è scelta, ad esempio, l'irrigazione a goccia, che garantisce un risparmio del 75% sul consumo d'acqua, e si sperimentano approcci alternativi, come la diffusione di musica settata su frequenze a 432 Hz dall'apporto benefico.

L'obiettivo è ambizioso: contrastare sul mercato Grecia e Spagna, i principali fornitori di cotone (convenzionale, non biologico), restituendo all'Italia una

nuova autonomia produttiva a km 0. Dall'iniziale coltivazione di soli 3 ettari, poi aumentati a 50, si è ottenuto un raccolto di 150 quintali di cotone delle migliori varietà.

Entro il 2025 si intende estendere l'area coltivata a circa 500 ettari. Gest guarda lontano. Spinge sull'avviamento di coltivazioni sperimentali con particolare attenzione all'ambiente e mira a ottenere la certificazione GOTS (Global Organic Textile Standard) grazie alla produzione di tessuti d'eccellenza.

Punta a stringere accordi con importanti brand già interessati a una filiera bio certificata, interamente Made in Italy, e garantisce buone prospettive di redditività agli agricoltori che entreranno a far parte del progetto. ■

Tiziana Mazzitelli
tiziana.mazzitelli@gmail.com

Nelle foto:
a sinistra,
filari di
ciliegi;
a destra,
i frutti pronti
per essere
raccolti.



**Triennio Accademico di primo livello in
Recitazione indirizzo teatro (AFAM)**

**Triennio Accademico di primo livello in
Regia indirizzo teatro (AFAM)**

**Triennio Accademico di primo livello in
Danza Contemporanea (AFAM)**

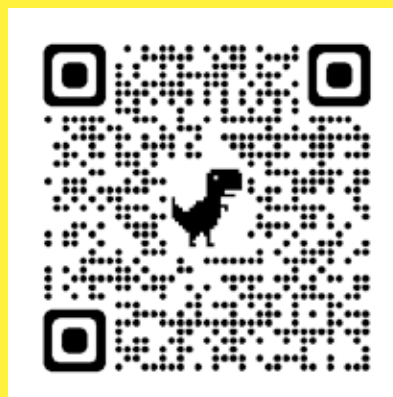
**Corso Triennale
Autore Teatrale**

**Corso Biennale
Organizzatore dello Spettacolo**

A.A. 22/23

**ISCRIZIONI
APERTE**

dal
1/06/2022



Il platano e i suoi frutti

*Originario della Malesia, coltivato in America Centrale
e Meridionale, ha frutti che vengono consumati come sostituti
della pasta, adatti per esempio per celiaci*

Il platano è una pianta tropicale della famiglia delle *Platanaceae*, appartenente al genere *Platanus*. I suoi frutti, che derivano dalla *Musa paradisiaca*, sono riuniti in grappoli e misurano al massimo 40 cm. Le foglie – distese, grandi e fibrose – possono essere usate anche come piatto o intrecciate per realizzare delle borse. La buccia è piuttosto spessa e il colore della polpa varia dal crema al giallo, a seconda dello stadio di maturazione che dura circa 4 settimane. I diversi momenti dello sviluppo hanno anche effetti sul sapore. Quando la buccia è verde, la polpa è delicatamente acerba e l'interno è sodo; se è gialla, il gusto ricorda quello delle banane. Nel momento in cui diventa più scura, avvicinandosi al marrone o al nero e cioè quando gli amidi vengono trasformati in zuccheri, la polpa è più dolce ed è simile alla patata, alla quale assomiglia anche in termini di consistenza.

**Nella foto,
un dettaglio
della pianta
del platano,
con i frutti riuniti
nella caratteristica
forma a grappolo
e le foglie larghe
e distese.**

Come si mangia

I modi di consumazione possono variare a seconda delle varie fasi appena descritte. Il frutto maturo può essere assaporato crudo. Se, invece, non ha ancora raggiunto la maturazione, è ideale cotto al vapore, bollito, o, ancor più gustoso, fritto esattamente come una patatina. Dal frutto possiamo anche ricavare una farina che è naturalmente senza glutine e può essere usata per preparare torte dolci o salate.

Proprietà nutrizionali

È classificato come il decimo tra gli alimenti di base più importanti al mondo. Ha diverse proprietà benefiche. È molto ricco di fibre, di amido e di vitamine, in particolare C e B. Non contiene colesterolo e, al suo interno, troviamo diverse sostanze minerali come il potassio, il ferro e il magnesio. Per questo motivo, viene

utilizzato come integratore per nutrire le popolazioni più povere. È un eccellente sostituto dei tuberi, dei cereali e dei suoi derivati. Può essere anche utilizzato come rimedio per chi soffre di infiammazioni intestinali e gastriti; bisogna, però fare attenzione all'alta percentuale di glucidi, potenzialmente dannosi per i pazienti diabetici.

Dove trovarlo

Lo possiamo acquistare in alcuni negozi etnici, al mercato e anche in qualche supermercato ben fornito. Attenzione a non confonderlo con le banane verdi, che sono più piccole. Per coltivarlo è necessario uno spazio piuttosto grande, esposto al sole con un terreno fresco umido, lontano almeno 6 metri dalle tubazioni di casa. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it



Ultime news sul FAA

Iniziato a novembre, termina a maggio il corso di Formatore Agricolo Ambientale (FAA) promosso dalla Casa dell'Agricoltura e sostenuto dalla Fondazione Cariplo

Il complesso dei temi affrontati passa da economia e politica agraria ad argomenti più tecnici e produttivi, in cui la sottolineatura della sostenibilità, declinata sotto molti aspetti, ha guidato l'insieme delle lezioni. L'agricoltura è infatti un settore che associa raffinata professionalità al servizio della produzione, alta tecnologia e capacità di governo del territorio, offrendo servizi diversi, definiti ecosistemici, e multifunzionalità: proposte di ospitalità, sollievo e cura per portatori di disagio e difficoltà. Tutto ciò legittima un corso che ha affrontato un ampio spettro di materie per offrire un quadro formativo completo alla figura del Formatore Agricolo Ambientale, prevedendo anche un periodo di stage trimestrale (da maggio a luglio) quale contributo all'avvio al lavoro.

Per una serie di positive ragioni, e mo-

tivo di soddisfazione per tutti, gli aspiranti FAA hanno già trovato definitiva sistemazione occupazionale, rendendo inutile, a eccezione di un caso, l'indicato periodo di stage.

Va da sé che la formazione ricevuta si riverserà positivamente nelle attività lavorative avviate.

Nell'ultima parte del corso l'attenzione didattica è stata rivolta al valore territoriale dell'agricoltura e alla complessità e difficoltà relative alla sua tutela e sostegno in riferimento alle indicazioni della nuova Politica Agricola Comune (PAC), ma anche ai molteplici interessi che sul territorio si riversano, alle necessità infrastrutturali e a quelle sociali e pubbliche.

Un'attenzione specifica è stata dedicata al tema di boschi e foreste, in ambito sia urbano sia agricolo. Si sono riscontrate

infatti sia una domanda sociale di verde pubblico fruibile sempre più estesa sia opportunità inedite nell'uso economico del bosco per motivi energetici e funzionali. A questi temi si uniscono i più tradizionali dell'ospitalità agrituristica o didattica, oltre a quello delle vendite dirette e degli acquisti in campagna e delle trasformazioni in loco dei prodotti primari.

L'agricoltura sociale è stata infine trattata in aziende che la praticano in collegamento con cooperative sociali e di assistenza oltre che con gli Enti locali. Attestati di frequenza e di risultato saranno consegnati in occasione del prossimo convegno che si terrà in Regione Lombardia il 21 giugno del 2022. ■

*Carlo Basilio Bonizzi
segretario@casagricoltura.org*

Nella foto, un agriturismo, attività esercitata da alcune delle aziende agricole visitate dagli studenti del corso FAA.



Cortesìa, sessismo e altre questioni

Storia della controversia nata intorno al menù di cortesia. Come probabilmente in tanti hanno letto, alcuni mesi fa si è ri-acceso sul tema un dibattito infuocato

A distanza di poche settimane, in 2 diversi ristoranti italiani, una modella argentina e un' influencer australiana, a cena con i compagni, hanno ricevuto un menu cieco, cioè senza prezzi, e hanno ritenuto il gesto offensivo e sessista.

Facciamo un passo indietro: quando è nato il menù?

Come abbiamo scritto l'anno scorso in un articolo dedicato proprio a questo, la carta con l'elenco dei piatti fa la sua apparizione all'inizio dell'Ottocento quando il servizio alla francese (il quale prevedeva che tutte le portate fossero contemporaneamente disposte in tavola) viene sostituito da quello "alla russa", che stabilisce invece che le portate vengano messe in tavola separatamente e secondo un preciso ordine, così

come ancora oggi accade.

Il primo esempio di menù moderno, stampato e curato da un punto di vista grafico, fu realizzato nel 1855 in onore dell'imperatrice consorte Eugenia, alla corte del marito Napoleone III. Per il primo in lingua italiana si deve invece aspettare il 1910. Certamente, dalla metà dell'Ottocento a oggi, da un punto di vista sociale, le cose sono cambiate molto. E, senza dubbio, è diversissimo il ruolo della donna nel mondo.

Possiamo però per questo dire che il menù di cortesia sia da buttare? È davvero una "deminutio" riceverlo? È sessismo? Che relazione c'è tra galanteria e sessismo? Si potrebbe probabilmente scrivere un intero saggio solo su questo.

Il menù senza prezzi, in realtà, non è

nato per le donne, ma per i commensali, e da qui il nome. Ha la finalità di non far sapere a chi viene invitato a pranzo o a cena quanto pagherà per lui chi lo ospita: una forma di eleganza. E, d'altronde, quando facciamo un regalo, stiamo tutti attenti a coprire il prezzo di ciò che doniamo. È vero che spesso il menù di cortesia viene dato alle donne senza sapere chi ha invitato, e forse — se questo urta la sensibilità delle generazioni più giovani — i ristoratori potrebbero fare più attenzione nel proporlo.

Ma le domande che restano sono almeno due: come mai ci sentiamo sminuite o addirittura discriminate ricevendo un menù di cortesia? Il valore che ci attribuiamo come persone, come donne, è così legato al nostro potere d'acquisto?

E, al di là delle giustissime aspirazioni a libertà, affermazione professionale e parità di trattamento, non vogliamo davvero più nessuna forma di galanteria? ■

*Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it*

Nella foto, una tavola apparecchiata per una cena speciale: chissà se il menù adagiato sui piatti riporta i prezzi?



Il rito del Sabrage

La sciabolatura, in francese sabrage, è una cerimonia antica che ancora affascina e richiama attenzione

Sarà che i gesti eclatanti hanno un qualcosa di liberatorio e che in questi ultimi 2 anni – pieni di costrizioni - tutti abbiamo cercato dei momenti d'evazione. Sarà che le tradizioni antiche, le armi e le spade fanno parte del bagaglio fiabesco, almeno in Italia, con cui cresciamo o, semplicemente, che la sciabolatura è una cosa divertente: fatto sta che il *Sabrage* non è mai stato così di moda come ora.

Ma di che cosa si tratta? Dell'arte di stappare le bottiglie di champagne – la tradizione vuole così, ma la tecnica può essere utilizzata anche per aprire bottiglie di prosecco o di spumante, insomma di qualsiasi vino ricco di anidride carbonica – con un colpo secco e ben posizionato di sciabola. Non c'è nessun dubbio: piuttosto che aprire lentamente la gabbietta del tappo con dita magari inesperte, cercando di tenerlo con for-

za per non trasformarlo in proiettile, e poi la schiuma che esonda... è molto più affascinante vedere una spada che scivola sicura, dal basso in alto, lungo il corpo di una bottiglia (seguendone il filo), colpisce il labbro del collo, stacca di netto il collare (o labbro) e lancia quest'ultimo e il tappo a metri di distanza, grazie alla forza del gas contenuto nel vino.

Non lo avete mai fatto? Non vi preoccupate; in Italia c'è un'Accademia anche per questo, perché l'arte noi amiamo insegnarla e impararla bene. Si chiama Sabrage Academy ed è nata di recente grazie all'idea di Francesca Negri, giornalista e "wine tutor". È l'unica in Europa e vi diplomerà *Sabreur*, spiegandovi storia e tecnica di questo gesto leggendario "da conoscere e praticare con cautela, eleganza, rispetto e felicità", come si legge nel sito dell'Accademia, conse-

gnandovi un attestato e regalandovi una bellissima sciabola.

Perché il nome è francese? Furono gli ussari, la cavalleria leggera dell'esercito napoleonico, in occasione delle tante vittorie belliche post Rivoluzione francese, ad avere l'idea, pratica e scenografica, di stappare le bottiglie di champagne con la sciabola. Era infatti la loro spada di ordinanza e, quindi, uno strumento sempre a portata di mano.

A chi volesse cimentarsi da solo diamo un'unica indicazione ma importantissima: il labbro del collo della bottiglia va colpito con il dorso della sciabola. Nessun cavaliere avrebbe infatti rischiato di rovinare la lama della sua spada per aprire una bottiglia di spumante. E così si continua a fare! ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Nella foto:
il kit del
perfetto
Sabreur.



Con il nostro marketplace vi diamo la possibilità di scoprire e assaggiare prodotti di qualità rara, a volte nuovi, spesso difficili da trovare. Vi arriveranno direttamente dal produttore, freschi e appena confezionati. Da tante regioni italiane diverse ma anche da altri paesi europei se davvero ne vale la pena!

Ogni produttore spedisce direttamente la merce. Questo garantirà a tutti i prodotti di arrivare nei tempi più brevi possibili, e quindi a voi di assaggiarli al meglio delle loro proprietà organolettiche e nutrizionali.



CiBi MARKETPLACE

UNO SPAZIO DEDICATO AI PRODOTTI DI ALCUNE DELLE PICCOLE REALTÀ DI CUI VI PARLIAMO OGNI GIORNO

Colatura di Alici.



SALSA LIQUIDA TRASPARENTE
COLORE AMBRATO
AGGIUNGE IL MARE
IN OGNI PIATTO.

TUTTE LE NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 GIUGNO 2021