



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito
Anno 10 - n 9
20 settembre 2022
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



La cucina per gli animali



A tavola con Marilyn



Denny Mendez: l'importanza delle Radici (del Gusto)



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

Car* tutt*

Nella lingua italiana è pratica comune usare in modo automatico il plurale maschile per i termini collettivi e per i gruppi misti di uomini e donne. Per evitare di ricorrere a questo artificio, che comincia a essere considerato irrispettoso nei confronti del genere femminile, oggi ci si può aiutare con gli asterischi, come abbiamo fatto nel nostro titolo. Non solo. Per rendere la lingua più inclusiva, si sta riflettendo molto, per esempio, sull'utilizzo dello *schwa*, un carattere dell'Alfabeto Fonetico Internazionale – compilato alla fine dell'Ottocento – la cui pronuncia è un suono indefinito e il cui simbolo “ə” è simile a una “e” rovesciata. Una specie di sostituto del genere neutro che l'italiano non prevede. Per alcuni, è una pericolosa deriva assecondata da incompetenti in materia linguistica. Ma, in passato, lo *schwa* è stato già usato come

convenzione grafica: alla fine dell'Ottocento, il celebre studioso svizzero Ferdinand de Saussure teorizzò che la famiglia linguistica indoeuropea – origine della maggior parte degli idiomi parlati in Europa – avesse un'unica vocale indistinta e pronunciata a gola stretta che identificò appunto con lo *schwa*, da cui si sarebbero sviluppate in maniera autonoma tutte quelle che conosciamo attualmente. Oggi lo *schwa* è presente nell'inglese moderno in varie forme – avete in mente come si pronuncia la “a” di about (a proposito)? – ma anche in alcuni dialetti italiani: è ad esempio la vocale indistinta che i napoletani usano per l'imprecazione “mamm't”. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



Ben fatto		
Zuppa Imperiale	5	
<i>di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli</i>		
C'è del buono		
Verso uno sviluppo sempre più responsabile	6	
<i>di Anna Francioni</i>		
Ricerca e innovazione		
Alimenti essiccati innovativi	8	
<i>di Julia Rizzo</i>		
Mi chiedo se sono un topo GM	10	
<i>di Marta Pietroboni</i>		
Il cervello di vetro	11	
<i>di Marta Pietroboni</i>		
Le tappe dei tappi		
Domenico Tappero Merlo	12	
<i>di Elisa Alciati</i>		
Storia del cibo		
Nomi che ingannano	14	
<i>di Riccardo Vedovato</i>		
Protagonisti		
Denny Mendez	16	
<i>di Marta Pietroboni</i>		
Segreti della spesa		
Gobbetto, il gambero dalle uova blu	19	
<i>di Carolina Cusumano</i>		
Bello da mangiare		
A tavola con Marilyn	20	
<i>di Ave Appiano e Chiara Caprettini</i>		
Made in Italy		
Etichettatura del pesce	22	
<i>di Daniela Mainini</i>		
Free from fake		
Formaggio e colesterolo	23	
<i>di Giorgio Donegani</i>		
Tendenze		
La cucina per gli animali	24	
<i>di Giovanni Romano</i>		
Katsuobushi	27	
<i>a cura della redazione</i>		
Nuove tecniche di affumicatura	28	
<i>di Alessandra Meda</i>		
ProUp: l'innovazione si beve d'un fiato	29	
<i>di Tiziana Mazzitelli</i>		
Gli insoliti ignoti	30	
<i>di Paola Chessa Pietroboni</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.

Giorgio Donegani

Tecnologo esperto di educazione

alimentare, consigliere OTALL

(Ordine dei Tecnologi Alimentari

Lombardia e Liguria).

www.giorgiodonegani.it

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

Zuppa Imperiale

Conosciuta anche come “minestra reale”, è un piatto tradizionale tipico della cucina emiliana a base di brodo di carne, cubetti di semolino e Parmigiano Reggiano

Citata da Pellegrino Artusi nel suo famoso libro *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiare Bene* – pubblicato la prima volta nel 1891 a Firenze, arricchito per vent'anni fino all'ultima edizione da lui curata, la XV, che arriva a 790 ricette – è stata chiamata Zuppa Imperiale, nome imponente che ben si confà a un piatto ricco nel gusto e nelle materie prime utilizzate, come il Parmigiano e il burro, un tempo disponibile solo sulle tavole dei ricchi. Veniva proposto durante il periodo natalizio e pasquale il giorno dopo le festività come pranzo per le persone inferme, perché si pensava potesse garantire loro una ripresa immediata d'energia. Vediamo insieme come preparare questo gustosissimo piatto.

In alto a destra, il Parmigiano Reggiano, ingrediente chiave della Zuppa Imperiale.

Ingredienti (per 4/5 porzioni)

Per l'impasto:

- 120 g di semolino
- 4 uova
- 100 g di Parmigiano Reggiano
- 50 g di burro
- noce moscata

Nelle foto sotto, due fasi della preparazione e il piatto pronto da portare in tavola.



seguiamo con l'impasto. In un pentolino fondere il burro. In una ciotola versare il semolino, il Parmigiano grattugiato, le uova sbattute, il burro fuso (cioè sciolto e spumeggiante) e il sale. Aromatizzare con la noce moscata grattata e mescolare il tutto con l'aiuto di una frusta. Nel frattempo, imburrare una teglia di 30x20 cm e foderarla con carta forno. Trasferirvi il composto (foto 1) e livellarlo con il dorso di un cucchiaino. Cuocere in forno statico per 35 minuti a 180°. A fine cottura, sfornare e tagliare l'impasto a cubetti di 1 cm per 1 cm (foto 2). Versare il brodo caldo in un piatto fondo, aggiungere i citati cubetti di semolino, guarnire a piacere e servire la zuppa (foto 3). ■

*Giovanni Romano e Matteo Scirpoli.
geofoodadvisor@gmail.com*



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 10 - n 9
Milano
20 settembre 2022

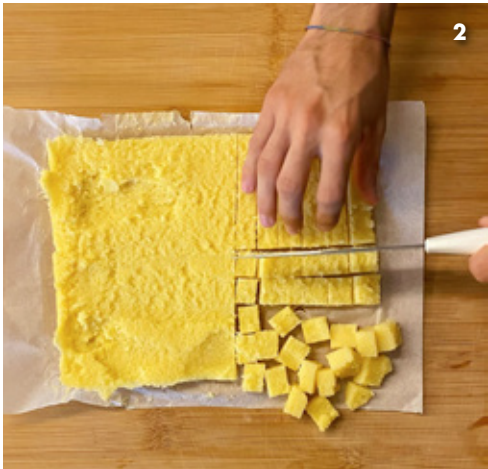
Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietroboni
Redazione:
Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it
Giovanni Romano - giovanni.romano@cibiexpo.it
Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

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
Illustratore: Libero Gozzini
info@gozzinilibero-illustratore.com
Collaboratore editoriale: Anna Francioni
Fotografo: Guido Valdata
Realizzazione editoriale: Cibi srl
Redazione: Via Carchidio 2, 20144 Milano
Email: info@cibiexpo.it
Editore: Cibi srl
Presidente del consiglio d'amministrazione:
Paola Chessa Pietroboni
Sede legale: Corso Sempione 62, 20154 Milano
P.IVA: 08210050962
Progetto grafico: Marco Matricardi
Stampa: © 1994—2020 Pixartprinting S.p.A.
a socio unico
Stampato su carta patinata opaca 170 gr
CLASSIC DENIMATT PATINATA OPACA

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013
presso il Tribunale di Milano
© 2019 Cibi srl
È vietata la riproduzione anche parziale
di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari
senza l'autorizzazione dell'Editore. L'Editore
dichiara la propria disponibilità a regolarizzare
eventuali omissioni o errori di attribuzione.
Pubbliche relazioni:
Marta Pietroboni – marta.pietroboni@cibiexpo.it

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

**Nella prossima uscita:
Marino Sinibaldi,
giornalista, critico letterario
e conduttore radiofonico**



Verso uno sviluppo sempre più responsabile

Edenred Italia presenta la seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità

People, Planet e Progress (in italiano, persone, pianeta e progresso) sono le 3 aree tematiche del Bilancio di Sostenibilità presentato da Edenred, che, in un volume intitolato "Percorsi", ripercorre le linee strategiche dell'azienda. Giocando con le parole, potremmo dire che si tratta di un vero e proprio "piano di sviluppo in 3P". Perché l'intero operato del Gruppo in questi ultimi anni ha ruotato attorno a questi 3 concetti.

Le persone

Nello specifico, il capitolo "People" comprende azioni e ambizioni in tema di benessere delle persone, equilibrio vita-lavoro, uguaglianza e inclusione, valorizzazione femminile, promozione dei talenti. Diversità e inclusione di genere sono fattori che stimolano creatività e innovazione; Edenred li promuove, considerandoli importanti alleati nel processo che porta alla nascita di nuove idee. Per

questo motivo, nel 2021 ha aderito al Manifesto di Valore D per l'occupazione femminile e nel 2020 ha sottoscritto la Carta per le pari opportunità per l'uguaglianza sul lavoro promossa da Fondazione Sodalitas. Un impegno che si traduce anche in azioni concrete come la politica volta a realizzare un equilibrio di genere all'interno dell'azienda e orientata all'empowerment femminile, per supportare una crescente partecipazione delle donne in azienda, che ad oggi ha raggiunto quota 45% nel top e nel middle management.

Il Pianeta

Il capitolo "Planet" riassume invece il contributo di Edenred Italia volto alla salvaguardia dell'ambiente e all'integrazione con la strategia di business, che comprende lo sviluppo di soluzioni che aiutino le aziende clienti a ridurre l'impatto ambientale. Internamente, Edenred è impegnata nella riduzione delle

emissioni di CO2e (CO2e significa anidride carbonica equivalente, ndr) grazie per esempio all'utilizzo nei propri uffici di energia elettrica derivante al 100% da fonti rinnovabili. Questa politica completa una serie di azioni, come l'eliminazione della plastica monouso, la pratica della raccolta differenziata e l'utilizzo di lampade led, che offrono un contributo diretto importante al raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità. L'azione del gruppo si proietta anche all'esterno con la promozione di iniziative contro lo spreco alimentare e con l'utilizzo, per esempio, di strumenti come carte elettroniche e voucher cartacei di materiali riciclati e certificati FSC, per un minor impatto ambientale.

Il Progresso

Infine, nella sezione "Progress" il Bilancio di Sostenibilità descrive il dialogo continuo con i diversi interlocutori di Edenred

Italia, finalizzato alla creazione di valore in maniera sostenibile. Il confronto virtuoso si traduce nel supporto alle aziende nella realizzazione di azioni in grado di offrire un contributo alla loro strategia di sostenibilità. All'interno di quest'area rientra, ad esempio, Edenred Mobility, che offre soluzioni di mobilità sostenibile per realizzare piani di spostamento casa-lavoro riducendo l'impatto ambientale derivante dal traffico. Un elemento che si aggiunge alla spinta verso la promozione del benessere di dipendenti e delle loro famiglie e che, insieme ad azioni simili, può essere rendicontato all'interno del Bilancio di Sostenibilità di ciascuna azienda, rafforzando così il racconto del loro impegno in questo senso.

«Rispetto al passato – commenta Fabrizio Ruggiero, Amministratore Delegato di Edenred Italia – tutte le aziende hanno maggiore consapevolezza del loro

ruolo nella società, di quanto impattano sul contesto ambientale, economico e sociale dei territori in cui operano. Edenred ha nel suo DNA questo tipo di consapevolezza, perché da sempre impegnata nel miglioramento della vita delle persone. Oggi abbiamo un'attenzione diversa, più ad ampio raggio, che, oltre il discorso economico, comprende la qualità della vita, la salute, il benessere psicofisico, l'inclusione e la valorizzazione della diversità, la salvaguardia del patrimonio naturale. Tutti questi elementi ci portano a parlare di sviluppo sostenibile, e di importanza del loro ruolo sociale».

"Percorsi" riassume quindi tutto l'impegno di Edenred Italia in tema di sostenibilità ambientale e sociale e ne illustra la strategia per il futuro, segnalando allo stesso tempo indicatori di performance su quanto è stato fatto e target precisi a cui mirare. Il titolo

infatti richiama la strada intrapresa dal Gruppo Edenred ormai da anni, da quando ha definito nel 2015 l'impegno per uno sviluppo sostenibile sottoscrivendo il Global Compact delle Nazioni Unite e orientando strategie e azioni al raggiungimento degli obiettivi indicati dall'Agenda 2030.

«Nel nostro Bilancio di Sostenibilità – conclude Ruggiero – abbiamo voluto raccogliere quanto è stato fatto e quali sono i nostri obiettivi, difficili ma non impossibili da raggiungere. Sappiamo che nell'ottica dello sviluppo responsabile è importante il contributo di tutti gli attori che fanno parte di un unico ecosistema. Ciascuno con la sua peculiarità può portare il suo utile contributo in una logica di collaborazione e condivisione». ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it



In queste pagine, da sinistra: Fabrizio Ruggiero, Amministratore Delegato di Edenred Italia; valorizzazione del lavoro femminile; esempio di mobilità sostenibile.

Al fianco delle aziende e di chi lavora

Da oltre 40 anni, Edenred innova il mondo del lavoro migliorando il benessere delle persone e la produttività delle aziende, generando valore per l'intero sistema economico locale e nazionale. Si posiziona come acceleratore di business per la propria rete di partner, con la volontà di fornire servizi aggiuntivi puntando sulla digitalizzazione. Nasce come inventore del Ticket Restaurant® e diventa leader mondiale nelle soluzioni che innovano e semplificano il mondo del lavoro, favorendo inoltre il benessere della popolazione aziendale. Oggi il Gruppo rappresenta una rete unica nel suo genere, con 50 milioni di beneficiari, 900.000 aziende ed enti pubblici clienti e 2 milioni di esercizi commerciali affiliati. www.edenred.it

Alimenti essiccati innovativi

Il Centro di Sperimentazione Laimburg in Alto Adige ha acquistato un impianto pilota per la produzione di alimenti essiccati

Nel quadro della valorizzazione strategica dei prodotti agroalimentari locali, vengono implementate, grazie alla ricerca scientifica, tecnologie idonee alla produzione di alimenti innovativi di frutta e ortaggi.

L'impianto pilota di cui parlo sfrutta la tecnologia DIC (Decompressione Istantanea Controllata) – vedi il box – la quale permette di ottenere una texture particolarmente porosa, friabile e croccante, sfruttando le caratteristiche intrinseche della matrice vegetale.

I fulcri delle tendenze alimentari degli ultimi anni sono: prodotti del territorio nutrienti e salutari, freschi o essiccati; sostenibilità; minimizzazione degli scarti durante la produzione. Tuttavia, caratteristiche apprezzate, quali croccantezza e friabilità, possono rovinarsi durante i tradizionali processi di essiccamento in corrente di aria calda. «L'obiettivo delle sperimentazioni con la tecnologia DIC è recuperare la struttura persa durante l'essiccamento e conferire al prodotto friabilità e croccantezza, nel rispetto della sostenibilità e mirando anche alla riduzione degli scarti», spiega

Elena Venir, responsabile del gruppo di lavoro Trasformazione dei Prodotti Ortofrutticoli del Centro di Sperimentazione Laimburg. Nata e cresciuta in provincia di Udine, dove ha conseguito la laurea in Tecnologie Alimentari, dopo il percorso di dottorato si è occupata anche di alcuni progetti di innovazione e consulenza per piccole aziende o cooperative locali con il fine di ottimizzare i prodotti, i processi, o semplicemente per consulenze. Questa doppia attività le ha consentito di muoversi a cavallo tra il mondo della ricerca e quello della produzione. Le abbiamo fatto qualche domanda.

Cosa osserva come ricercatrice del settore agroalimentare industriale in Alto Adige?

Le tradizioni sono tenute vive da un ricco e articolato tessuto industriale. Ci sono due significative tendenze dell'alimentare locale: da una parte, aziende famigliari di piccola-media dimensione; dall'altra, industrie riconosciute leader di mercato a livello mondiale.

Nelle produzioni su piccola scala, la spinta propulsiva alla lavorazione dei

prodotti vegetali in alimenti trasformati è dettata dall'eccesso di materia prima in autoproduzione, e non è una attività dettata dalla volontà di fare business, ma dalla necessità di conservare le materie prime deperibili. L'azienda deve prolungare nel tempo e nello spazio la vita dei propri prodotti agricoli; perciò, tende a trasformarli in derivati a maggiore valore aggiunto, il che permette anche di ampliare il ventaglio dell'offerta. Le caratteristiche delle produzioni su scala medio-piccola sono l'artigianalità della trasformazione, la variabilità delle materie prime e la stagionalità, che fanno di questi alimenti dei prodotti di nicchia difficilmente standardizzabili. Ciò viene sempre più percepito come un valore aggiunto rispetto a quelli di massa.

Le grandi industrie invece?

Un'industria nasce da una volontà imprenditoriale, e le sue finalità dipendono dalle decisioni di coloro che la governano. Principalmente in questo caso gli obiettivi sono di far fruttare le risorse locali, di generare reddito, di massimizzare il profitto e di avere (un certo) suc-

cesso sociale. Gli effetti di tali attività sono la creazione e diffusione del valore, la ricaduta sull'indotto e sul tessuto produttivo del territorio.

Questi rappresentano valori economici nel breve-medio periodo, ma diventano valori etici nel lungo periodo. Qui è stato applicato nei decenni un approccio rispettoso della qualità dei prodotti, con particolare attenzione all'impatto ambientale. Si può dire che in Alto Adige anche le produzioni di massa sono volutamente di alta fascia. O, almeno, questa è l'immagine che l'Alto Adige si è creato in Italia, in Europa e nel mondo.

Come si inserisce la ricerca scientifica nel supportare sia le aziende familiari sia le aziende leader di mercato?

Per sopravvivere in questo mondo in evoluzione, le aziende devono innovare, a livelli necessariamente diversi per le due categorie: "produzioni su piccola-media scala" e "industrie alimentari". Perciò, i progetti di ricerca che sviluppiamo al Centro Laimburg

per le aziende medio-piccole sono nati per risolvere problematiche tecnologiche concrete sollevate dalle aziende stesse in ambito di sicurezza alimentare relativamente ai criteri di stabilità degli alimenti.

Invece, le proposte per le industrie alimentari sono idee maturate in autonomia, sulla base di conoscenze pregresse e apprendimenti di tecnologie in evoluzione in settori anche diversi da quello prettamente alimentare, per le quali si sono intraviste potenzialità importanti.

Cosa significa per lei fare la ricercatrice?

Cercare costantemente interpretazioni (alternative) degli accadimenti. Questo inevitabilmente porta ad ampliare la conoscenza di sé e del mondo circostante. ■

Julia Rizzo

Responsabile Comunicazione

Scientifica del Centro

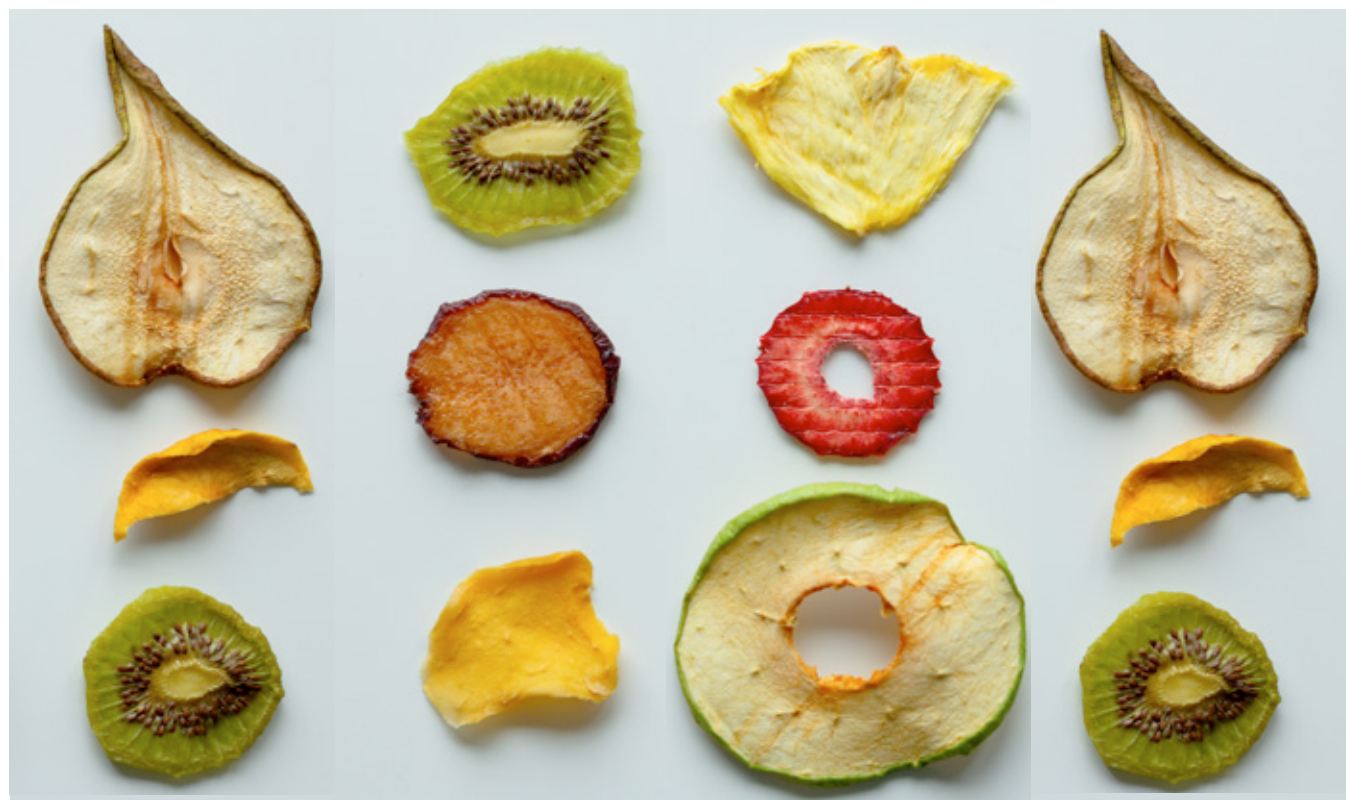
di Sperimentazione Laimburg

julia.rizzo@laimburg.it

Come funziona la tecnologia DIC

Durante i processi tradizionali per la realizzazione di essiccati, si verifica un collasso strutturale con conseguente contrazione e gommosità del materiale.

La tecnologia DIC evita risultati di questo tipo, grazie a un impianto composto da 3 moduli: il primo, di pre-essiccamento, porta il prodotto all'umidità idonea e a una consistenza plastica gommosa; nel modulo 2, in un reattore di espansione viene insufflato per alcuni secondi del vapore surriscaldato al fine di produrre nella matrice del prodotto una situazione di sovrappressione, che viene subito rilasciata a seguito di un repentino abbattimento a valori inferiori a quelli atmosferici (decompressione), provocando l'espansione del tessuto; un terzo modulo consente di rimuovere gli ultimi punti di umidità. Si ottiene un essiccato con migliori caratteristiche di consistenza, re-idratabilità e aspetto estetico.



In queste pagine, metodi di essiccazione a confronto: a sinistra, frutta trasformata con i processi tradizionali; a destra, invece, la dott.ssa Venir durante la sperimentazione con l'innovativa tecnologia DIC. Elena Venir, tecnologa alimentare, da 8 anni svolge progetti di ricerca finalizzati ad aumentare la competitività delle aziende altoatesine.



Mi chiedo se sono un topo GM

GM sta per 'geneticamente modificato'. Parliamo dell'evoluzione delle analisi di laboratorio, in vivo e in vitro, fatte per migliorare la nostra salute

I topi sono i vertebrati più utilizzati nella ricerca in vivo, ma le specie animali che dalla fine dell'Ottocento a oggi sono state sottoposte a sperimentazioni cliniche sono molte. Qualche esempio? Louis Pasteur, microbiologo francese, riconobbe i germi come causa delle malattie contagiose delle pecore. L'insulina fu isolata per la prima volta nei cani, nel 1922, rivoluzionando il trattamento del diabete.

Negli anni Settanta, grazie agli armadilli, furono sviluppati i trattamenti antibiotici multi-farmaco per la cura della lebbra. Camillo Golgi e Rita Levi Montalcini fecero diverse importanti scoperte sulla struttura e lo sviluppo del sistema nervoso effettuando esperimenti su polli e topi. La scoperta della penicillina, l'attuale conoscenza del sistema immunitario e delle infezioni, la messa a punto delle tecniche di trapianto di organi e tessuti si devono ai

test che tanti premi Nobel hanno fatto su animali.

Nel 1996, la pecora Dolly è stato il primo mammifero clonato a partire da una cellula somatica, ovvero del corpo adulto, e gli studi sulle cellule staminali del genetista Mario Capecchi sono partiti da esperimenti compiuti sul cosiddetto *knockout mouse*, un topo geneticamente modificato.

Ma, nonostante la sicura utilità del metodo, la cosa impressiona. Anche perché sappiamo, ad esempio, che i topi sono dei mammiferi complessi, che provano dolore in modo simile alle persone. La loro vita emotiva è ricca e comprende eccitazione, piacere nei contatti sociali, empatia per i loro compagni, così come paura e disperazione, e quando sono usati come cavie per studi sulle malattie neurologiche spesso soffrono un'ansia che li spinge a vivere nascosti; e soffrono di tremo-

ri, perdono il controllo dei movimenti, sono talmente disturbati mentalmente da mordersi la pelle e ferirsi il muso. Il correttivo c'è, anzi ce ne sono due. Innanzitutto, rispettare la cosiddetta regola delle 3R: valutare se non esistono metodi alternativi (*Replace*), ridurre al minimo il numero di animali su cui testare, qualora si sia obbligati a utilizzarli (*Reduce*), e migliorare le condizioni di vita degli animali, minimizzandone lo stress e il dolore (*Refine*). Poi, confidare nella ricerca, in primis in quella italiana, che fa passi da gigante nella costruzione di modelli in vitro tridimensionali e multicellulari. Leggere il prossimo articolo per credere. ■

Marta Pietrobboni
marta.pietrobboni@cibiexpo.it

Nella foto, topolini da laboratorio.

La normativa in materia

Nell'ambito dell'Unione europea la legge italiana è la più restrittiva in tema di sperimentazione animale; è disciplinata principalmente dal DL 27 gennaio 1992, numero 116, "Attuazione della direttiva numero 86/609/CEE in materia di protezione degli animali utilizzati a fini sperimentali o ad altri fini scientifici". Nel 2013 è stata emanata anche la legge numero 96 del 6 agosto 2013, articolo 13, "Delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti dell'Unione europea - Legge di delegazione europea 2013.", che ha introdotto un articolato regime di auto-controllo dando dei precisi limiti entro cui può essere svolta la sperimentazione; al di fuori di tali limiti si commette un illecito di natura amministrativa e, nei casi più gravi, di natura penale.

Il cervello di vetro

Oggi è a disposizione dei ricercatori un dispositivo miniaturizzato destinato allo studio di nuovi farmaci per le patologie cerebrali

Un paio di anni fa, CiBi aveva dedicato 2 articoli al progetto europeo DIANA, appena finanziato dall'ERC (European Research Council). Al Politecnico di Milano erano nati i laboratori speciali MINERVA e ATHENA, diretti dalla professoressa Carmen Giordano, destinati allo sviluppo di dispositivi in grado di migliorare la capacità di previsione dei processi biologici che si effettuano non in un organismo vivente (cioè "in vivo") ma in provetta (ossia "in vitro").

Nelle foto sotto: immagini relative ad alcune analisi e osservazioni eseguite sulle cellule del tessuto cerebrale e su neuroni in coltura durante lo svolgimento del progetto DIANA.

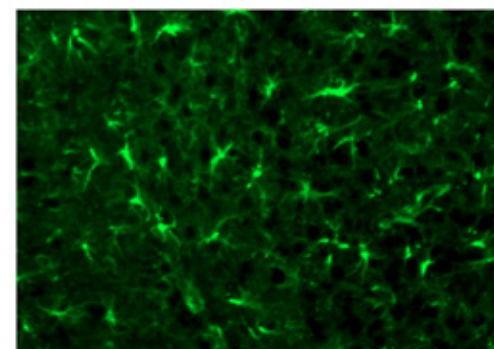
Oggi, dopo 2 anni di ricerca portata avanti con Neuro-Zone s.r.l. – partner industriale impegnato nella scoperta di farmaci per patologie neurologiche e neurodegenerative – e con Diego Albani – studioso di neuroscienze dell'Istituto Mario Negri di Milano – il Politecnico, utilizzando la stessa tecnologia sperimentata in MINERVA e ATHENA, ha sviluppato una piattaforma

ma che consente di riprodurre funzionalità complesse di organi su dispositivi della dimensione di un vetrino da microscopio. La piattaforma, Chip4D Brain, rappresenta un ulteriore tassello verso lo sviluppo di modelli in vitro evoluti, capaci di riprodurre alcune delle caratteristiche fondamentali dei sistemi biologici, come ad esempio la tridimensionalità o la presenza contemporanea di diversi tipi di cellule, e quindi di sperimentare e valutare in laboratorio l'efficacia di nuovi farmaci. Nello specifico, la Chip4D Brain è in grado di simulare, integrandoli in un unico sistema (in vitro), la barriera emato-encefalica, che protegge il cervello dall'aggressione di molecole e agenti esterni, e un modello di tessuto cerebrale. Questo consente di valutare la capacità di alcuni farmaci di attraversare la barriera citata e raggiungere efficacemente le aree del cervello

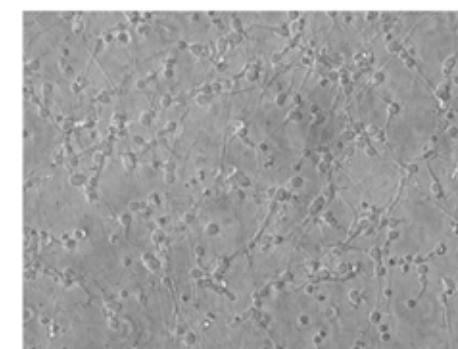
da curare. Non solo. La piattaforma ha un'altra caratteristica importante: ha infatti implementato modelli cellulari già impiegati da Neuro-Zone, rendendoli più prossimi al profilo biologico di un paziente grazie all'uso di cellule staminali umane ricavate da donatori, poi isolate, processate e quindi rese "comprabili".

Le ricerche e le sperimentazioni portate avanti da DIANA sono di forte attualità: in futuro, le patologie cerebrali – come la malattia di Alzheimer o il morbo di Parkinson – avranno certamente, un notevole incremento. Sfortunatamente, il tempo per sviluppare farmaci efficaci è lungo, gli investimenti economici altissimi, e il tasso di fallimento, per la sola malattia di Alzheimer, è oggi prossimo al 95%. ■

Marta Pietrobboni
marta.pietrobboni@cibiexpo.it



Cellule del tessuto cerebrale viste in fluorescenza e coltivate nel Chip4DBrain di DIANA



Neuroni in coltura, possibile bersaglio terapeutico di DIANA

Domenico Tappero Merlo

Le tappe dei tappi è la nuova sezione dedicata al racconto della viticoltura italiana. In questo primo articolo raccontiamo una storia di radici ritrovate

Iniziamo, per chi non lo conoscesse, con qualche informazione su Domenico Tappero (cognome perfetto per l'avvio della rubrica): nasce e cresce nel Canavese, terra di vignaioli ancor prima che i Romani cominciasse a coltivare la vite. Per la Regione piemontese è stata la principale fonte di sostentamento e ha raggiunto risultati eccellenti: nell'Ottocento si producevano alcuni tra i migliori vini del Regno di Sardegna (federazione che comprendeva i cosiddetti "Stati di terraferma" della dinastia sabauda).

La viticoltura è dunque nella tradizione delle famiglie canavesane, inclusa la sua. Ma lui, come tanti compaesani, è attratto da una nuova tecnologia e dal suo principale protagonista, l'ingegner Adriano Olivetti, proprietario a Ivrea dell'azien-

da che ha rappresentato l'avanguardia italiana dell'informatica. Decide dunque di affrontare un'importante esperienza imprenditoriale nel mondo del software e porta avanti l'impresa fino agli anni Duemila. Al vertice del successo, cede la sua creatura a una multinazionale e nel 2001 sceglie di tornare alle origini e di proseguire la tradizione del nonno.

Un percorso inconsueto. In pratica, cosa succede?

Decido di dedicarmi a una nuova avventura nella mia terra d'origine, ripiantando i vigneti di famiglia, acquistandone altri e destinandoli alla sperimentazione dell'Erbaluce di Caluso, un vitigno autoctono a bacca bianca. Inizio quindi a fare vino. Vendo la prima bottiglia nel

2017 (annata di vendemmia 2011). Avevo idee precise su quello che stavo cercando; ho perseverato finché non ci sono riuscito.

Questo dice molto sul suo modo di vedere l'Erbaluce di Caluso e sulla sua filosofia produttiva.

Ognuno di noi ha una sua naturale propensione verso le cose. Io ho sempre amato la natura, e la vigna è sempre stata il mio luogo del cuore; sono ripartito dalle mie radici. Per me il lavoro è recuperare quanto di più valido si facesse in passato e rielaborarlo con le moderne tecniche agronomiche, operando con il massimo rispetto per l'ambiente. Godo delle certificazioni bio ma non le uso in etichetta, perché sono convinto



che, per avere la percezione del valore e della salubrità di un vino, sia necessario e sufficiente attraversare la vigna. È questa la certificazione che preferisco.

Qual è il suo vino più identitario?

Quello dedicato a mio nonno, che mi ha richiesto 15 anni di pazienza; l'ho ricreato e lui stesso mi diceva di dargli tempo affinché potesse esprimersi al meglio. L'ho ascoltato e finalmente ce l'ho fatta: quindi, KIN da Domenichin, l'appellativo del nonno.

Questo vino – ma come tutti i miei – nasce al 90% in vigna. Il lavoro più importante è quello dei microrganismi del suolo. Solo se la vite assorbe i minerali di cui ha bisogno, il vino acquisirà i caratteri del luogo.

Quindi KIN è un vino bianco, 100% Erbaluce. L'uva è posta in grandi tini di acciaio in attesa che i lieviti indigeni diano il via alla fermentazione; poi matura sulle fecce fini per 18 mesi in grandi botti di rovere da 20 ettolitri, e vengono effettuati battonage settimanali (azione svolta utilizzando un attrezzo che rimette in sospensione la feccia depositata sul fondo della botte, ndr). Segue poi un lungo affinamento di 3 anni in bottiglia. Questo vino è passione e pazienza, una vera e propria

antitesi del tempo in cui viviamo.

CiBi ha di recente dato il via a una ricerca che abbiamo chiamato *autoctono da scoprire*. Quindi, un suo vino in particolare ha catturato la nostra attenzione: Acini Perduti. Ce ne parla?

Giovanni Battista Croce, orafo, agronomo ed enologo, scrive nel 1606 un libro sul vino delle colline torinesi e la prima uva che descrive è l'Erbaluce; ma poi parla anche di altre varietà. Una è la Malvasia Moscata. L'ho ricercata e, una volta trovata, ho iniziato a impiantarla, facendo così un lavoro di recupero di un vitigno che era stato protagonista in Piemonte nei secoli passati ma che mancava da 200 anni.

Il motivo è che la Malvasia Moscata era meno produttiva e più vulnerabile alle malattie rispetto al Moscato Bianco. Inoltre, quest'ultimo era la base dei Vermouth e aveva aromaticità e profumi più intensi. Il mercato l'ha premiato e di conseguenza deciso le sorti della Malvasia Moscata. Ma oggi i palati sono differenti e si tende a premiare più l'equilibrio gusto-olfattivo rispetto a una travolgente onda aromatica.

Acini Perduti rappresenta un sorso di

passato. L'80% è Malvasia Moscata e il restante 20% è Erbaluce. La fermentazione avviene su lieviti indigeni in tonneaux (particolari botti di legno) da 500 litri e l'affinamento prosegue sulle fecce fini per 12 mesi con continui battonage settimanali; poi per altri 4/6 mesi in bottiglia. È un vino con una bella aromaticità ma è allo stesso tempo molto aggraziato, complice la vinificazione in blend con l'Erbaluce che gli conferisce anche maggiore acidità e struttura. Si abbina bene a moltissime preparazioni, tra cui pesce di lago e verdure in tempura. ■

Elisa Alciati
elisa.alciati@libero.it

Malvasia Moscata

Vitigno a bacca bianca, la cui presenza è attestata nel XV secolo su tutto il territorio piemontese, progressivamente scomparso in favore del più noto Moscato Bianco verso la fine dell'Ottocento. Dal 2012 la Malvasia Moscata è iscritta nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite. Il grappolo cilindrico-conico, compatto, di media grandezza, come gli acini, presenta una o due ali. La buccia è di colore giallo-verde.



Nomi che ingannano

Ce ne sono tanti. Per qualcuno, risalire alle origini è complicato, per altri, meno. La “vera” storia della pasta alla carbonara

Cos'è una mitopoiesi? In antropologia culturale, è la creazione di un mito, che di solito spiega l'origine di qualcosa, collocandola in un passato più o meno definito. Questo “dare un'origine antica” a una pratica, un'usanza o una credenza, fa in modo di legittimarne le implicazioni politiche, sociali e culturali che di solito si colorano di sfumature identitarie. Il concetto di mitopoiesi va infatti a braccetto con quello di “invenzione della tradizione”, introdotto nel 1983 dallo storico inglese Eric Hobsbawm. Facciamo un esempio: il kilt a quadretti colorati non ha nulla a che vedere con gli antichi abitanti della Scozia che in film come *Braveheart* vediamo loro indossare: è un'invenzione dell'Ottocento, che viene fieramente esibita come simbolo dell'identità scozzese in tutto il mondo. È un esempio di mitopoiesi anche l'*Eneide*, che collega l'origine di Roma alla fuga di Enea dopo la sconfitta

nella guerra di Troia, rendendo i romani discendenti della dea Afrodite, madre del citato eroe troiano.

Allo stesso modo, il nome di qualcosa può ingannarci o portarci fuori strada riguardo alla sua provenienza: in età moderna, la sifilide era anche conosciuta come il nome di “mal francese”, o “morbo gallico” (tranne in Francia, dove veniva chiamata “mal napolitain”), nonostante l'ipotesi più accreditata ne suggerisca un'origine amerinda.

Ma, quindi, la carbonara?

Cerchiamo di capirne di più sull'origine del meraviglioso piatto (ho l'acquolina solo a pensarci). Se per un'operazione di archeologia del sapere volessimo partire dal nome, esiste una narrazione che la vuole piatto preferito dei carbonari, pastori che tra Lazio, Marche e Abruzzo erano anche dediti alla raccolta della legna per farne carbone. Perché si tratta

di una mitopoiesi? Per prima cosa, un nome non è sufficiente a determinare l'origine di qualcosa, né a volte ne ha l'intenzione: occorre indagare meglio il contesto storico e culturale per comprendere l'origine sia del piatto sia del nome. Innanzitutto, nei vari ricettari storici che hanno censito la cucina italiana non troviamo traccia della carbonara: né di nome, cioè come piatto chiamato in quel modo, né di fatto, come ricette che, pur con nome diverso, abbiano gli stessi ingredienti e la medesima preparazione. Il primo riferimento interessante risale al 1881 ne *Il principe dei cuochi, o la vera cucina napoletana* di Francesco Palma (a Napoli, dunque, non a Roma), dove nella *parte V: maniere di fare i maccheroni* troviamo la ricetta dei “maccheroni con cacio ed uova”, in cui però tra gli ingredienti non vi è ancora l'indispensabile guanciale. Lo incontriamo, ma senza le uova, ne *Il*

Talismano della felicità di Ada Boni Giaquinto, ricettario edito nel 1927.

Americani, panna e pancetta

La prima ricetta che mette insieme uova, formaggio e carne di maiale risale al 1952, solo che è americana. Si trova infatti nella lista del ristorante Armando's (è dunque, almeno, italo-americana) raccolta nell'opera *Vittles and vice: an extraordinary guide to what's cooking on Chicago's Near North Side*. Pancetta affumicata, niente guanciale. In effetti, si specifica “mezza libbra di *mezzina*” definendola “italian bacon”. I duri colpi non sono finiti. Nelle ricette che negli anni successivi affiorano anche nella nostra Penisola è frequentemente citata... la panna. Se in questo momento sentite una fitta al costato, condivido il vostro dolore. Per la versione con guanciale e la sua at-

testazione di un debutto ufficiale nella cucina italiana dobbiamo aspettare altri 8 anni, quando nel 1960 appare per la prima volta in *La grande cucina* di Luigi Carnacina, ma lo spettro della panna sopravviverà nei ricettari italiani fino alla fine degli anni Ottanta, quando poi inizierà pian piano a essere rinnegata dai “puristi della carbonara” - e da me, che tendo ad avere problemi con il lattosio.

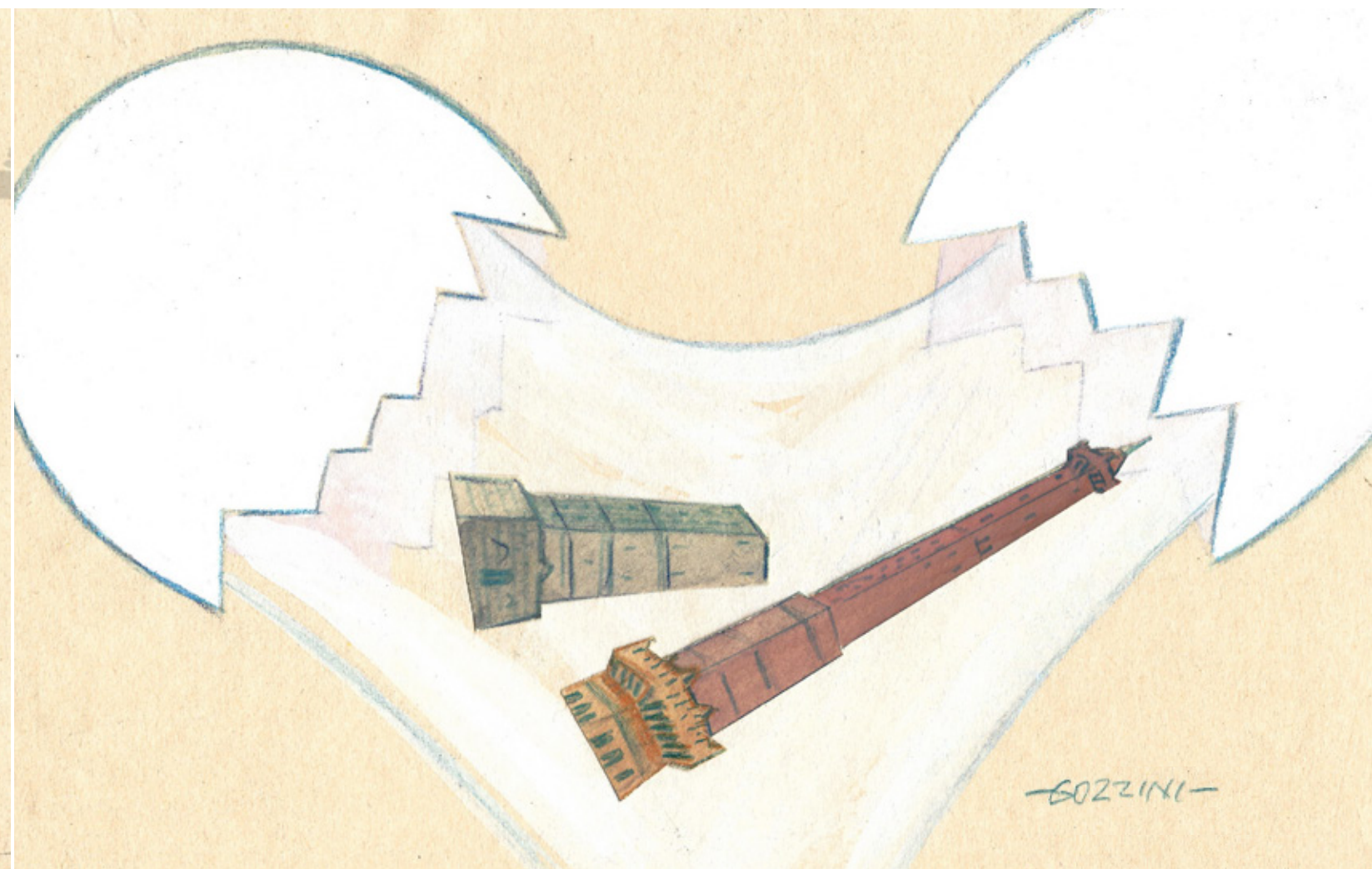
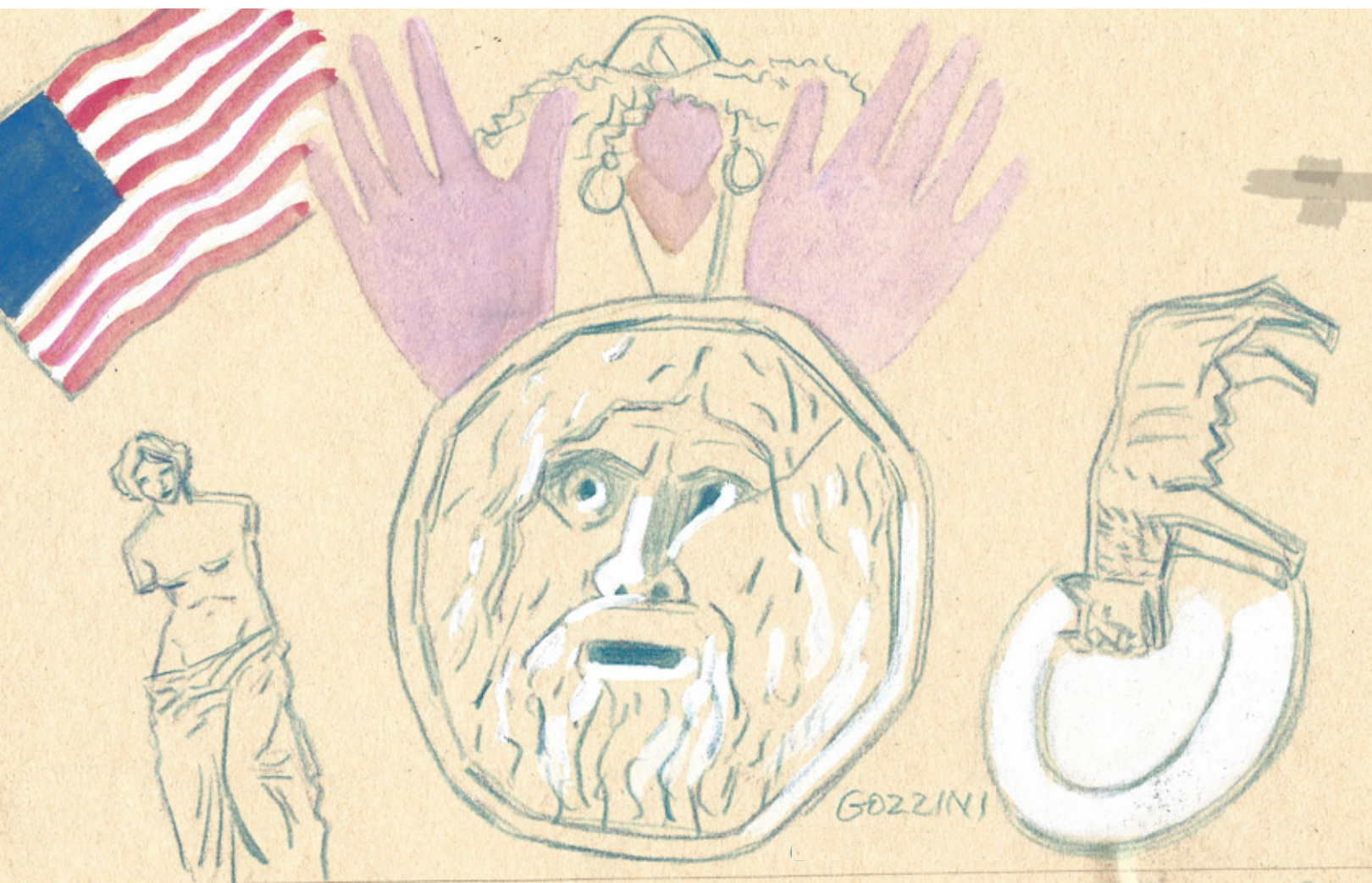
Ma sappiamo quand'è che nasce ufficialmente questo piatto?

Sarà mica vero che c'entrano gli americani? Ho paura di sì, ma tranquilli: non è tutto merito loro. È vero che sia l'accostamento uova-pancetta sia la pasta col formaggio sono abbinamenti culturalmente tipici degli Stati Uniti; basti pensare alla classica colazione americana e ai famosi “maccheroni al formaggio”. Tuttavia, l'italianità della ricetta è salva, perché la sua invenzio-

ne è stata resa possibile dalla presenza degli americani nella nostra Penisola durante la Seconda guerra mondiale che dallo sbarco in Sicilia nel 1943 (nome in codice: *Operazione Husky*) risalirono lo Stivale fino ai confini settentrionali dell'attuale Emilia-Romagna. La paternità del piatto è reclamata, e tuttora mai smentita, dal cuoco Renato Gualandi, di origine bolognese, che nel 1944 avrebbe per la prima volta cucinato per gli ufficiali alleati una “carbonara prototipica” a base di bacon, crema di latte, formaggio, tuorlo d'uovo in polvere (ragione per cui forse possiamo perdonargli la panna) e una spolverata finale di pepe. ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com

Le immagini di queste pagine sono state realizzate da Libero Gozzini.



Denny Mendez

Attrice e conduttrice, ci racconta la sua vita cosmopolita e l'importanza delle Radici (del Gusto)

Prima donna di colore eletta Miss Italia – era il 1996 – Denny Mendez, bellissima nativa di Santo Domingo ma trasferita in Italia poco più che bambina, ha iniziato la sua carriera come modella. Affascinata dal teatro, ha poi studiato recitazione sia a Roma sia a Los Angeles e per anni ha fatto l'attrice; oggi è anche conduttrice televisiva di un programma che le sta molto a cuore.

Racconta

Sono attrice, mamma e conduttrice di un programma che viene trasmesso su Sky. Ne sono molto fiera, si chiama *Pole Position* e parla di piccole e medie imprese, quindi anche di aziende di food. Le interviste che faccio mi hanno permesso di scoprire tutto quello che c'è dietro il cibo che vediamo sulle nostre tavole, il percorso che fa, il mondo complessissimo del trasporto alimentare. Anche il tema del packaging mi ha molto affascinato, perché non è solo una questione di aspetto e di appeal, necessari a far com-

prare il prodotto, ma anche di sostenibilità. È molto importante che quello che si mangia rispetti tutto quello che c'è intorno.

Avevo ovviamente guardato, prima di intervistarti, *Pole Position* e l'avevo effettivamente trovata una trasmissione unica e molto utile

Credo davvero che lo sia, perché in Italia ci sono tantissime piccole e medie imprese che non hanno ancora ceduto alle multinazionali. Hanno un grande valore e meritano spazio.

Adesso, come madrina del progetto *Le Radici del Gusto*, che cosa dovrai fare?

Sicuramente, una cosa che mi viene bene è mangiare! Da sempre, fin da piccolissima. E nella Repubblica Dominicana, dove sono nata, si mangia sempre, a tutte le ore... Ma torno in versione professionale: sono grata a questo progetto perché penso che le radici siano una cosa forte, importante. Il cibo

costituisce il nostro DNA, è il ponte che ci lega alle radici. Ci trasmette tantissimo. E quando poi si mangia, si chiacchiera. E il cibo diventa spesso il pretesto o il mezzo per sviscerare questioni più profonde.

Sono curiosa: tu cucini anche?

Cucino è una parola grossa e non la userei... [Ridiamo]. Però sì dai, cucino abbastanza. Ci tengo comunque a dire che non credo sia obbligatorio, in quanto femmina, saperlo fare. C'è una schiera di haters pronta ad attaccarti se sei donna e non cucini, e lo trovo sbagliatissimo. Ognuno di noi compie delle scelte, e tutto non si può fare. Tornando a me, preparo il cibo seguendo un po' gli usi dominicani e un po' quelli italiani, ma apprezzo anche molto la cucina internazionale. Io vivo sia in Italia sia negli Stati Uniti, e lì ho riscoperto tante ricette tipiche di Paesi diversi e ho pensato – e mi ricollego a *Le Radici del Gusto* – che a volte non devi andare in un posto lontano per fare

esperienze diverse, per assaggiare gastroonomie etniche. Grazie alla globalizzazione, puoi sperimentarle, vere, intense, anche a casa tua. Pensiamo al quartiere ebraico a Roma. E tutte queste storie, queste tradizioni, bisogna tenerle vive. Sono le radici di tante persone.

Come fai a vivere un po' qui e un po' là? Mi hai detto che sei mamma.

Per ora, mia figlia – che è piccolina – mi ha seguito sempre. Da settembre, inizierà la scuola e sarà più italiana. Dopo periodi nei nidi degli States, ci tengo che la scuola la faccia qui, anche proprio per il tema “educazione alimentare”, che per me è molto importante. Vorrei che assorbisse le buone abitudini italiane, ma anche la varietà dei sapori di qui; credo che siano esperienze formative e abituino alla varietà in genere.

Lasciando un po' il cibo e venendo a te, che cosa hai in programma?

Sarò prossimamente in tournée con lo spettacolo “Cose di ogni giorno” di David Norisco con la regia di Francesco Brancetti. A ottobre, invece, sarò nel film *Global Harmony* di Fabio Massa. Sono molto contenta. E il cibo sarà fondamentale anche lì! Perché gli attori sono sempre affamati! Devo dire che io non sto molto attenta a quello che mangio durante l'anno, ma cerco ogni tanto di fare dei periodi detox, quando cambia la stagione. E sono invece scrupolosa per i check up medici, perché la salute è importante.

E la forma fisica?

Mi alleno circa 2 volte alla settimana. L'unica attenzione vera che ho è cenare in modo leggero la sera, perché so che, dopo una certa età, è più difficile smaltire. E mangio con estrema calma. Il corpo va amato anche durante i pasti: non si dovrebbe fare in fretta o abbinare al nutrirsi altre occupazioni. Per lo stesso motivo,

cerco di non frequentare posti troppo affollati o stressanti.

Tra le tante cose che hai fatto nella vita qual è quella che ti è piaciuta di più, oppure quella che non hai fatto e vorresti fare?

Beh, ovviamente un corso per diventare chef! Per me, ma anche per mia figlia, in modo che si ricordi in futuro dei piatti che le ho cucinato. Devo solo trovare il tempo. Perché stare in mezzo al cibo è una cosa che fa bene, non logora. Mi affascina la forza delle ricette vere, contadine: una forza che senti sia quando te le raccontano sia quando poi le prepari. Insomma, è bello sedersi a tavola, guardarsi intorno e avere il tempo di gustare il cibo. Spero che sarà così anche per mia figlia e per le generazioni future. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it



Gobbetto, il gambero dalle uova blu

I gamberi gobbetto sono crostacei contraddistinti da carne dolce e compatta e da caratteristiche uova blu dal sapore molto delicato

Vivono a una profondità che va da un minimo di -150 metri fino a un massimo di -700, poiché per riprodursi hanno bisogno di fondali molto bassi e fangosi, e sono particolarmente diffusi in tutto il Mar Mediterraneo, soprattutto nel canale di Sicilia e nel Mar Tirreno; oggi però si trovano in abbondanza anche nel Mar Adriatico. La peculiarità di questi gamberi risiede nel fatto di essere pescati esclusivamente con la tecnica delle antiche nasse. La nassa è una trappola che attira le prede bloccandole al suo interno. Di solito questo avviene grazie a un ingresso a imbuto che permette con facilità agli animali marini di entrare ma non di uscire. Costruite in giunco e mirto e annodate a mano e con pazienza dagli artigiani, si avvalgono di una tecnica che offre il valore aggiunto di mantenere il gambero vivo e fresco fino

alla risalita sulla barca. Dopo essere stato posizionato in una cassetta, il pescato viene ricoperto con un foglio di carta cerata per evitare il contatto diretto con il ghiaccio tritato che viene cosparsa sopra, ma soprattutto per evitare di rovinare le prelibate uova blu. Per quanto riguarda il gusto, il gambero gobbetto, se mangiato crudo, sprigiona un ottimo sapore, molto simile a quello del gambero rosso, ma con consistenza e aroma più delicati e meno pungenti. Dal punto di vista nutrizionale, invece, si tratta di crostacei magri, in quanto contengono solo 94 calorie ogni 100 grammi, con un contenuto minimo di grassi e carboidrati; le proteine, invece, sono abbondanti e circa il 75% delle calorie deriva proprio da queste. Sono molto ricchi anche di sali minerali, in particolare di fosforo, ferro, sodio e potassio, tutti

elementi fondamentali per una dieta sana ed equilibrata.

Questi gamberi possono essere preparati in svariati modi: serviti crudi con un filo d'olio, pepe e limone, aggiunti alla pasta per garantirle un tocco inconfondibile, oppure cucinati alla griglia per esaltare al meglio la loro dolcezza. Anche le uova blu, conservate sotto la pancia, sono un elemento prezioso per insaporire molti piatti: grazie al loro gusto così delicato al palato e al loro colore così acceso, sono l'ideale, per esempio, per una buona zuppa o come prezioso elemento decorativo. ■

Carolina Cusumano
carolinacusumano@hotmail.com

Sotto, gamberi gobbetto, con le caratteristiche uova blu.

inrete

Relazioni Istituzionali e Comunicazione

Sviluppiamo progetti. Gestiamo strategie.

in-rete.net

Advocacy e Lobbying

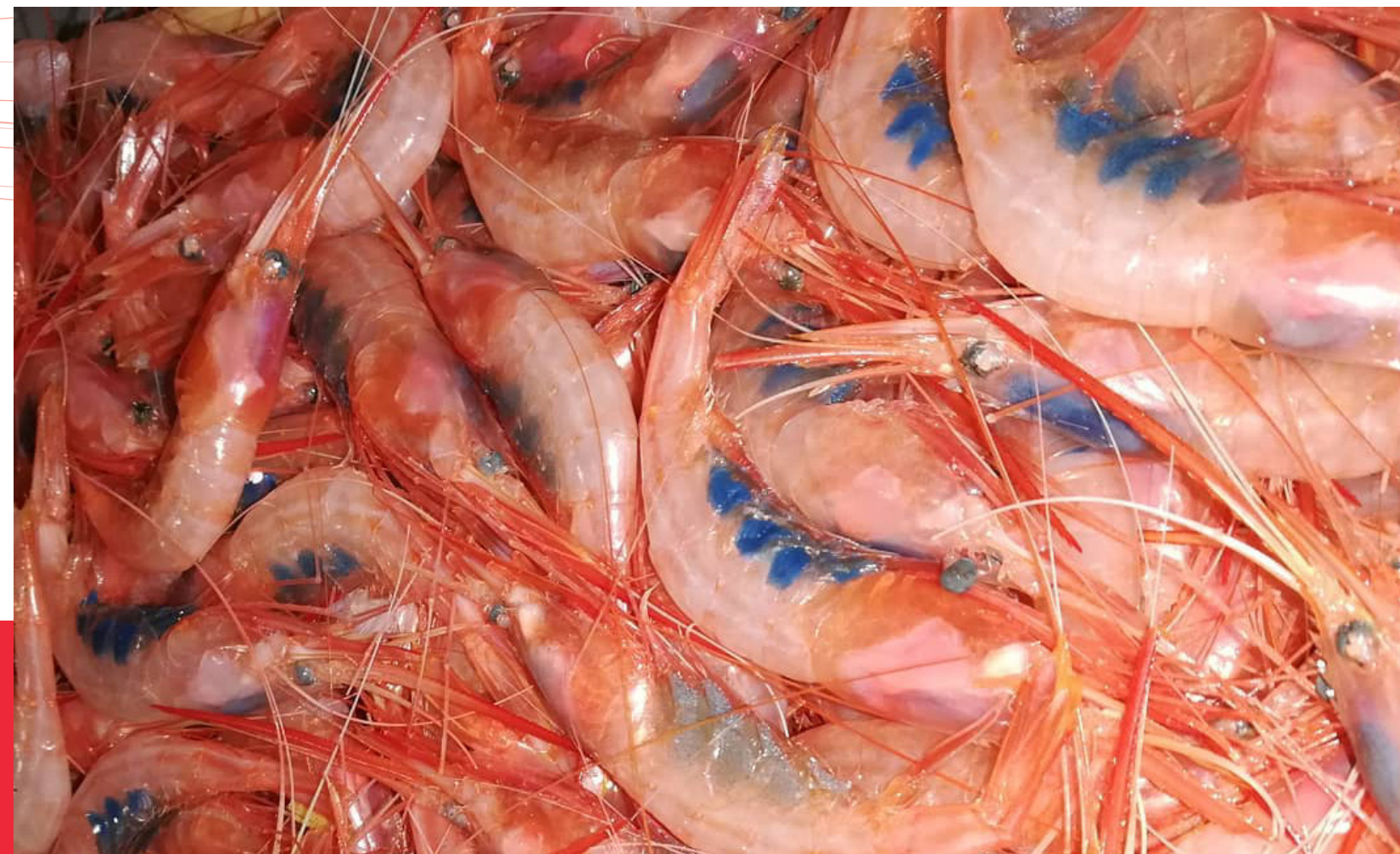
Organizzazione Eventi e Mostre

Media Relation e Crisis Management

Strategie di Marketing e Comunicazione

Digital PR & Social Media

Consulenza Healthcare



A tavola con Marilyn

L'intramontabile bellezza, l'esuberante vitalità, la spumeggiante giovinezza di Marilyn Monroe, la diva che adorava mangiare bene, soprattutto la tradizionale cucina italiana

Filippo Juvarra (Messina 1678 - Madrid 1736), architetto, scenografo e orafo italiano, lavorò a lungo per casa Savoia, per cui progettò la Palazzina di Caccia di Stupinigi, uno dei capolavori del Barocco italiano, dal 2 luglio al 18 settembre 2022 location per un'antologica fotografica dedicata a Marilyn Monroe: un sontuoso splendore architettonico per celebrare l'immagine della bellezza femminile più dirompente, effervescente e intramontabile di Hollywood. E anche per presentare i suoi peccati di gola.

La mostra

La scenografia barocco-rococò, realizzata su progetto di Juvarra tra il 1729 e il 1733, è stata scelta, nei locali dell'ala destra

della Palazzina, come luogo ideale di *Forever Marilyn by Sam Shaw - The Exhibition*, per ricordare la grande, intramontabile star, icona straordinaria di fascino insuperato, con testimonianze e un repertorio fotografico realizzato da Sam Shaw.

Una bella sfida: una perla della storia dell'architettura piemontese scelta per accogliere una celebrità d'Oltreoceano, a sessant'anni dalla sua morte.

La vita, i successi, gli amori e i cibi preferiti della più brillante stella del cinema, che si spense in circostanze misteriose nella notte del 4 agosto 1962, vengono rievocati come un inno alla bellezza senza tempo, al mito della femminilità sperimentata senza freni, all'insegna della più disinibita voglia

di vivere da diffondere in ogni angolo di mondo.

Fu proprio quell'energia contagiosa e ammaliante, sexy e di classe, a fare di Marilyn una protagonista indiscussa dell'allora neonata Pop Art, che, scendendo dal piedestallo delle teorie estetiche e filosofiche dell'arte cosiddetta classica, irraggiungibile, doveva tradursi in messaggio popolare e insieme mitologico, all'insegna della riproducibilità di una creatività diffusa e alla portata di tutti.

Una fotografia di Marilyn realizzata da Gene Korman per la promozione del film *Niagara* del 1953 – il suo più celebre ritratto pubblicitario – ispirò infatti Andy Warhol nella produzione di serigrafie seriali a tinte contrastanti,

chiassose, dissonanti, a chiazze di colore che si coagulano sapientemente a delineare i tratti fisiognomici della diva. Marilyn in versione Pop Art in alcune delle numerosissime varianti di Warhol finisce per rinnovare e imprimere nell'immaginario collettivo quell'esemplare di eterna e amata attrazione oggi ancora più celebrata nella spettacolare Palazzina barocca. Ma è emerso anche, nella mostra, oltre alle mille sfumature di fascino irresistibile della diva, un suo aspetto meno divulgato e conosciuto: quello della sua passione per la cucina, per il cibo all'italiana preparato secondo le più prelibate e originali ricette regionali. ■

Sotto, il piatto proposto da Chiara Caprettini e ispirato a Marilyn Monroe. A destra, uno degli abiti iconici dell'attrice, presente nella rassegna.

Ave Appiano

La ricetta di Chiara

Marilyn amava molto tre cose: la carne, in particolare l'agnello arrosto; la pasta, in tutte le sue versioni, e le verdure. Le dedichiamo allora una sintesi delle sue passioni in un solo piatto, tra energia, bellezza, eleganza e sapori forti.

Spaghettoni con polpettine d'agnello e verdure grigliate

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di spaghettoni di semola di grano duro
- 650 g di passata di pomodoro
- 250 g di carciofi puliti e tagliati
- il succo di mezzo limone
- prezzemolo fresco
- olio evo + olio evo piccante
- sale e pepe
- fiori di zafferano per decorare
- 100 g di pane raffermo
- Per le polpettine d'agnello:
- 500 g di carne di agnello macinato
- 2 uova intere
- 1 scalogno
- 2 spicchi d'aglio
- pane ammolato e strizzato
- prezzemolo fresco
- sale e pepe
- farina
- olio di semi

Preparazione

Formate le polpette: ammorbidite il pane in una vaschetta d'acqua fredda. In una ciotola mescolate la carne con

le uova, il pane, lo scalogno e l'aglio tritati finemente, sale, pepe e prezzemolo sminuzzato. Modellate delle piccole palline, passatele nella farina e frigatele in olio di semi bollente per circa 6-8 minuti, fino a renderle belle dorate. Una volta pronte, trasferitele su un piatto con carta assorbente. Condite i carciofi con il limone, qualche cucchiaino di olio evo, sale e pepe. Cuoceteli su una griglia bollente, girandoli di tanto in tanto fino a completa cottura. Tagliateli a spicchi. Trasferite i carciofi in una padella insieme alla passata di pomodoro, le polpettine, un paio di cucchiaini di olio e fate andare per una decina di minuti a fiamma molto bassa.

Nel frattempo, cuocete gli spaghettoni in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e finite la cottura in padella insieme al condimento, aggiungendo se necessario dell'acqua di cottura. Servite la pasta con i fiori di zafferano e ancora un giro di olio e un pizzico di pepe. ■

*Chiara Caprettini
www.nordfoodovest.com*



Etichettatura del pesce

“La carta di identità” con le informazioni che contiene è l'unico mezzo che consente al consumatore di compiere scelte consapevoli

Le fonti normative che regolano l'etichettatura dei prodotti ittici si trovano nel Reg. UE n. 1169/2011, emanato al fine di uniformare le legislazioni degli Stati europei, e nel Reg. UE n. 1379/2013, avente a oggetto una specifica normativa per il pescato e l'acquacoltura: pesci vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati e affumicati e i filetti di pesce oltre che molluschi e crostacei. Secondo questo regolamento, l'etichetta dei prodotti destinati al consumatore finale deve riportare le seguenti informazioni obbligatorie: la denominazione della specie e il nome scientifico in latino in base a un elenco predisposto da ciascuno Stato membro; la condizione fisica, ad esempio se è surgelato o congelato; l'indicazione del metodo di produzione, ovvero se il pesce è pescato – in mare o in acque dolci – o allevato; la zona di pesca o d'allevamento (per il pesce

d'acqua dolce è necessaria sia l'indicazione del fiume o del lago sia del Paese, mentre per il pesce proveniente da acquacoltura si deve indicare il Paese di provenienza) e la tipologia di attrezzi da pesca impiegati e gli ingredienti, se presenti. Se invece il prodotto ittico è confezionato, ai sensi del Reg. UE 1169/2011 sono obbligatorie anche le informazioni relative alla quantità netta e al lotto di produzione che permette di risalire all'origine in caso di necessità di ritiro dal mercato; il nome o ragione sociale e indirizzo del responsabile commerciale; la data di scadenza, di congelamento e quella sino alla quale l'alimento preserva le sue proprietà. Inoltre, è possibile indicare varie informazioni facoltative a condizione che siano riportate in modo chiaro e inequivocabile, come la data di cattura dei prodotti ittici o il porto di sbarco



Daniela Mainini,
Presidente del Centro Studi
Anticontraffazione.



**centro studi
anticontraffazione**

o la tipologia degli attrezzi da pesca. Le informazioni obbligatorie devono essere di facile lettura e non possono essere in alcuna maniera oscurate da altre indicazioni. Sono all'ordine del giorno i sequestri delle Forze dell'Ordine per irregolarità nelle modalità di etichettatura commesse da soggetti senza scrupoli che, per motivi di lucro, agiscono in spregio alle norme mettendo molte volte a rischio la salute dei consumatori. Il consiglio dunque è sempre quello di rivolgersi a fornitori di comprovata fiducia e, naturalmente, di buttare sempre un occhio all'etichetta. ■

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

Nella foto, pesce fresco pronto per essere cucinato.



Formaggio e colesterolo

“Cerchi di evitare i formaggi!” è uno degli imperativi che il medico solitamente rivolge a chi si trova con i valori di colesterolo ematico un po' troppo alti

Ma davvero il formaggio è quella miniera di colesterolo che lo pone tra i primi alimenti da eliminare quando la colesterolemia cresce oltre i limiti? Per rispondere, vale la pena di partire dai numeri.

Le linee guida per una sana alimentazione suggeriscono di non assumere ogni giorno più di 300 mg di colesterolo che, come è noto, è contenuto nei grassi animali. Ma 300 mg sono una quantità alta o bassa nell'ambito di una dieta normale? È facile superarla? Sempre i numeri ci aiutano a capire, e sono piuttosto rassicuranti. Chi direbbe, per esempio, che mangiando la bellezza di un etto (una quantità non certo usuale) del tanto demonizzato lardo si assumono solo 95 mg di colesterolo? E che la porzione standard di burro da 10 g, gustata al mattino, ne dà soltanto 25? Sono valori decisamente lontani dal limite suggerito...

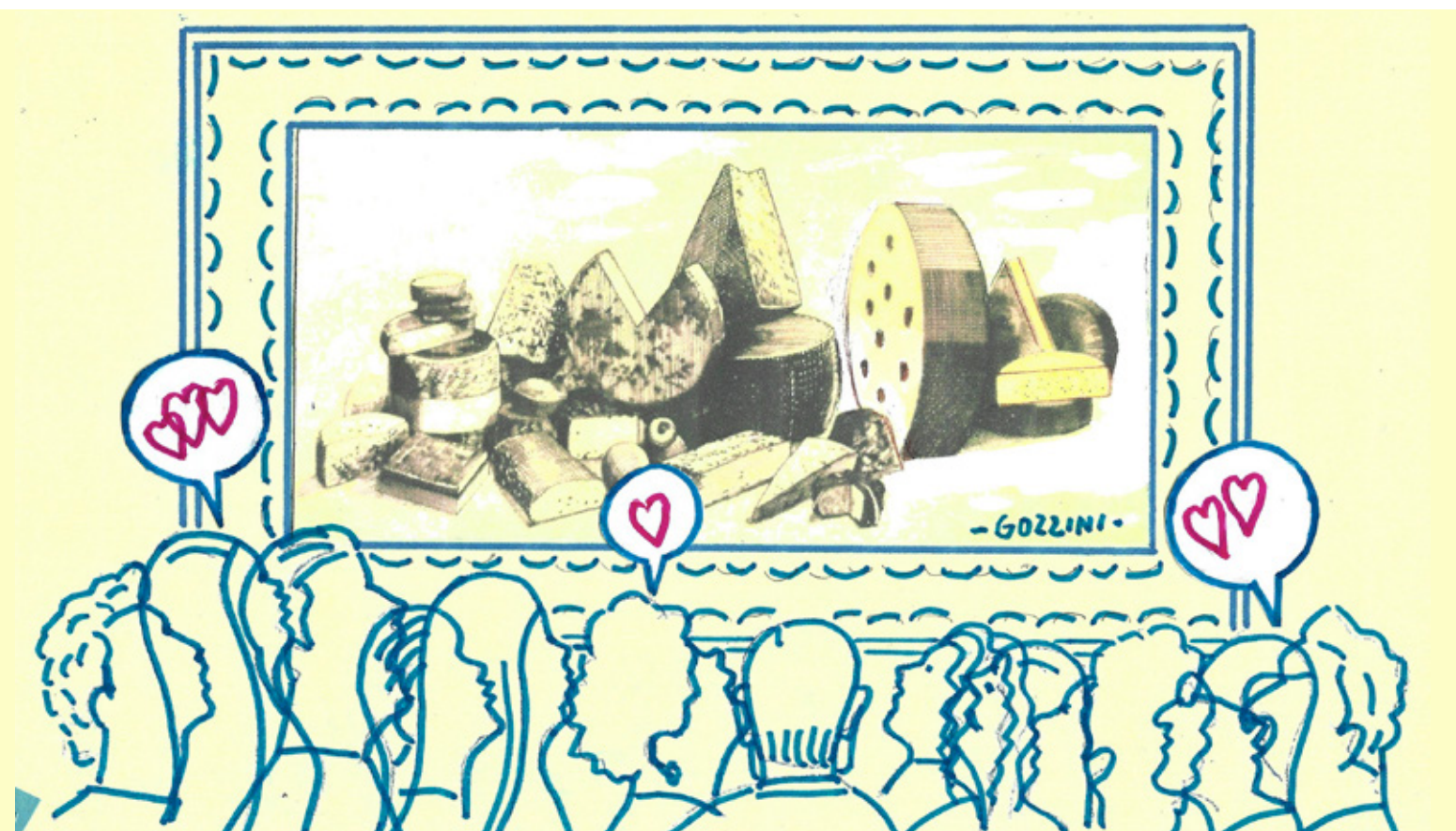
Venendo ai formaggi, poi, i numeri sono ancora più rassicuranti: una normale porzione da 50 g di Parmigiano dà 42 mg di colesterolo, praticamente la stessa quantità di una mozzarella da 100 g, mentre mezzo etto di gorgonzola ne apporta ancora meno, solo 35 mg. Non sono davvero molti se si considera che, mangiando un etto di coscia di tacchino, cotta e privata della pelle, si ingeriscono 108 mg di colesterolo e che la stessa quantità di filetto di vitello, saltato in padella senza grassi, ne dà quasi 100 mg. Tra l'altro, è dimostrato che il colesterolo assunto con gli alimenti pesa relativamente poco sulla colesterolemia: la maggior parte del colesterolo che circola nel sangue, infatti, viene prodotta da nostro stesso organismo.

Considerando tutto questo, è evidente che non c'è proprio nessun motivo di escludere il formaggio dalla dieta di

una persona sana. Bilanciandone l'assunzione nella giornata con alimenti poco grassi, è possibile sfruttare al meglio tutti i suoi pregi, che peraltro sono davvero tanti, perché presenta in forma concentrata tutte le virtù del latte da cui si ottiene: digeribile e completamente assimilabile, il formaggio è ricco infatti di proteine nobili, importanti per la crescita e il ricambio dei tessuti corporei, costituisce una fonte primaria di calcio, presente in perfetto rapporto con il fosforo e in forma facilmente utilizzabile dall'organismo, senza dimenticare infine che contiene anche buone quantità di vitamine A, D e di quelle preziose del gruppo B. ■

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it

L'immagine qui sotto è realizzata dall'illustratore Libero Gozzini.



La cucina per gli animali

La biologa marina Laura Castellano ci racconta il "dietro le quinte" dell'Acquario di Genova

All'Acquario, che fu aperto nel 1993, è stata aggiunta nel 1998 la parte chiamata *Nave Blu*, che contiene il Padiglione della Biodiversità, e nel 2013 quello dei Cetacei. A oggi la superficie è di circa 27.000 mq. Il percorso di visita si svolge su 2 piani, e l'Acquario si sviluppa su 4 livelli. All'interno di questi ci sono parti e piani non visibili al pubblico, per esempio laboratori, vasche dedicate alla quarantena di animali provenienti da altre strutture, a progetti di ricerca, conservazione e riproduzione.

L'Acquario ospita circa 10.000 esemplari di 400 specie: pesci, rettili, anfibi, invertebrati, mammiferi e uccelli.

A questo si aggiunge la Biosfera di vetro esterna: ospita piante, uccelli, rettili, insetti e un esemplare di *Cacatua* in ambiente tropicale.

L'acqua nelle vasche viene pescata dal mare?

Sì certo. Alla distanza di 1,5 km c'è una presa a mare che pesca a una profondità di circa 50 metri. Viene poi filtrata, disinfettata e pompata all'interno dell'Acquario tutti i giorni.

Quante cucine ci sono per soddisfare la fame di tutti questi animali?

3: in quella dedicata ai mammiferi e agli uccelli viene allestito il cibo per foche, delfini e pinguini; un'altra è riservata a pesci, invertebrati e rettili; la terza è per i lamantini e qui viene preparata la verdura soltanto per loro.

Quanto cibo viene consumato annualmente?

Pesci, crostacei e molluschi consumano

circa 6 tonnellate di cibo all'anno. Più circa 120 kg di plancton surgelato e altri 1.200 kg di verdure. In più, per rettili e anfibi abbiamo un utilizzo di insetti tipo i grilli, per i serpenti invece topi o pulcini. A parte gli insetti che sono vivi e la verdura che è fresca, tutto il resto viene acquistato surgelato e stoccato in una cella a 20° sottozero e suddiviso in base alle scadenze (a cui si presta grande attenzione). Delfini, foche e pinguini mangiano in un anno 21 tonnellate di pesce, circa 400 kg a settimana. I 2 lamantini, erbivori, consumano circa 22 tonnellate di verdura all'anno.

In particolare, come viene studiata l'alimentazione per ogni singola specie?

In base a diverse variabili tra cui peso, età ed esigenze degli animali (che pos-

sono variare nel corso dell'anno) viene calcolata la quantità di cibo in termini di chilocalorie. Per esempio, i pinguini mangiano 700 g a testa di cibo al giorno, i delfini da 6 a 10 kg. Le foche invece dai 2 a 4 kg di pesce a testa. La dieta può variare a seconda della fase in cui si trovano. Nel momento della riproduzione mangeranno sicuramente di più. I lamantini consumano al giorno 30 kg di verdura a testa.

Sono come gli esseri umani? Fanno colazione, pranzo e cena?

Non necessariamente. Per fare qualche esempio, pinguini, foche e lamantini hanno ciascuno uno specifico metabolismo. I delfini hanno bisogno di mangiare 4/5 volte al giorno, i pinguini dalle 2 alle 3 volte. I lamantini hanno sempre a disposizione il cibo. Facciamo un paragone. Gli squali, considerati famelici, mangiano 3 volte a settimana, e solo un pasto giornaliero. Hanno bisogno del 3-5% di cibo rapportato al loro peso corporeo. Invece, delfini e foche il 10%. Questo perché gli squali sono dei pesci a sangue freddo e hanno un metabolismo molto più lento rispetto a un delfino, mammifero a sangue caldo, che ha bisogno di mangiare più spesso.

Conta la taglia dei singoli soggetti?

È un problema di difficile gestione, visto che vivono in gruppo. Quelli di grossa taglia come gli squali o i delfini vengono alimentati uno per uno, monitorando così anche lo stato di salute. Per i pesci il cibo viene distribuito in modo tale che tutti abbiano la possibilità di mangiare e raggiungere la dose di cui hanno bisogno. Viene immesso il cibo nelle vasche a pezzature diverse, tritato finemente o più grossolanamente, in misura adeguata alla dimensione della bocca e del loro corpo. Posizionato in punti diversi nelle vasche in modo tale che anche gli animali più timidi abbiano la possibilità di mangiare. Oppure vengono utilizzati dei tubi, all'interno dei quali viene messo il cibo e fatto arrivare sul fondo. Questo perché i pesci che vivono nella parte più bassa della vasca abbiano la possibilità di cibarsi senza il rischio che venga mangiato da quelli che abitano nella colonna d'acqua superiore.

Tutto il cibo preparato è freddo?

Viene somministrato tutto a crudo. Il congelato viene scongelato e arricchito con integratori e vitamine, che si perdono tra la fase di congelamento e scongelamento.

Il cibo arriva tutti i giorni?

No. Viene stoccato nelle celle. Il cibo per pinguini, foche e delfini arriva 3 volte l'anno in grossissime quantità. Quello per i pesci 4 volte l'anno. Invece le verdure arrivano 4 volte a settimana.

Come per gli esseri umani, è importantissimo, oltre all'alimentazione, l'ambiente in cui si vive.

Fondamentale per garantire una buona crescita degli animali è monitorare il loro stato di salute. Il momento dell'alimentazione è nodale. Gli acquaristi non hanno solo il compito di lanciare in acqua il cibo ma anche quello di osservare se viene mangiato o meno e annotarlo. Questo per studiare modifiche nel caso di eventuali problemi. ■

Giovanni Romano
giovanni.romano@cibiexpo.it

L'esperta

La biologa marina Laura Castellano è curatrice del settore Mediterraneo, acque fredde, rettili e anfibi dell'Acquario di Genova.



Nelle foto in queste pagine:
1. preparazione del cibo per i pesci;
2. alimentazione dei delfini;
3. cibatura dei lamantini; 4. pasto e addestramento delle foche;
5. pasto dei pinguini.



FOOD

AND MASTER IN GESTIONE E SOSTENIBILITÀ
DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

BEVERAGE



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO

II EDIZIONE

L'Università Cattolica del Sacro Cuore, consapevole dell'importanza di formare figure professionali adatte a raccogliere le sfide di un settore complesso e in continua evoluzione come quello della ristorazione, promuove la seconda edizione del Master di I livello in Food & Beverage: gestione e sostenibilità dei servizi di ristorazione. Il Master ha lo scopo di formare professionisti con una solida preparazione basata su formazione interdisciplinare e on-the-job.

Il Master si rivolge ai LAUREATI TRIENNALI di qualsiasi disciplina. La laurea triennale è il titolo minimo di ammissione: i titoli affini ai settori di studio del master sono preferibili, altri titoli di studio saranno oggetto di valutazione da parte del consiglio direttivo.

La figura professionale formata dal Master potrà collocarsi, anche in qualità di responsabile, in:

- AZIENDE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE (nei servizi di refezione, ristoranti, hotel e nei servizi catering)
- AZIENDE ED ENTI IN AMBITO PRIVATO E PUBBLICO (nelle Asl, Case di riposo, Comuni, Enti di certificazione)
- AZIENDE DEL SETTORE AGROALIMENTARE (produttori, trasformatori, etc.)

Il professionista potrà inoltre svolgere attività libero professionista come consulente e formatore relativamente agli argomenti trattati dal Piano di Studi e in materia di riqualificazione di processi per la ristorazione commerciale e collettiva, ricerca e sviluppo di nuove linee di prodotto.

La rete

Il Master si arricchisce degli input di una rete sinergica tra università, associazioni NGO, scuole di formazione, settori di produzione primaria, industria, fornitura di servizi, editoria, distribuzione, nazionali e internazionali. Questa pluralità di voci forma un vero e proprio comitato di indirizzo che dà e riceve input partecipando attivamente all'ideazione e realizzazione del Master Food & Beverage. Il consiglio direttivo del Master si confronta in modo continuo con i partners e gli stakeholders, per fornire e ricevere stimoli che collochino l'offerta formativa in uno scenario della ristorazione contemporaneo e in continua evoluzione, che prende spunto sia dall'ambito commerciale che dall'ambito collettivo e non-profit.

CONTATTI

CONTENUTI DIDATTICI
gloria.luzzani@unicatt.it

SEGRETERIA DIDATTICA
uff.master-pc@unicatt.it
0523 599 134 / 0523 599 200

DIRETTORE
Prof. Ettore Capri

SCOPRI DI PIU' SUL SITO DEL MASTER: masterfoodandbeverage.it

TENDENZE

20/9/2022 anno 10, n° 9

27

Katsuobushi

È uno degli ingredienti base della cucina nipponica: tonno essiccato con un gusto penetrante, perfetto per insaporire qualunque piatto

La varietà più pregiata del tonno striato lasciato fermentare per un tempo lungo, che va dai 12 ai 18 mesi, è il katsuobushi. È molto usato da sempre nei piatti giapponesi che utilizzano questo e l'alga kombu (oltre a salsa di soia, sakè, mirin o sakè dolce) come ingredienti principali.

Origini

Alla fine del XVI secolo, la pirateria giapponese imperversa nell'Oceano Indiano e arriva fino al Golfo del Bengala, ricco di tonno. È in questo scenario che compare il katsuobushi, utilizzato per garantirsi la sopravvivenza durante i lunghi viaggi. Il metodo di conservazione adottato allora per evitare che il pesce andasse a male è quello in uso ancora oggi.

Produzione

Il procedimento di lavorazione ha origini antichissime ed è molto lungo e laborioso: il pesce viene pescato, decapitato, eviscerato.

Poi si sfiletta in 4 pezzi e si sbollenta. In seguito, viene sottoposto a diverse fasi di affumicatura, con legno di quercia o di faggio, processo che dura oltre un mese e nel corso del quale diventa molto duro perché perde liquidi (e circa il 20% delle sue dimensioni iniziali).

Il passaggio successivo, 5 o 6 mesi circa, è la fermentazione, effettuata grazie alle spore di alcuni funghi, durante la quale si forma una particolare muffa. Questa fase è interallata dall'essiccazione al sole. Terminati questi processi, se ne ricava un blocco, il cui colore varia dal grigio al verde, che viene successivamente pulito, spazzolato e reso il più liscio possibile, pronto per essere grattugiato in piccole scaglie dal colore rosa pallido in una scatola di legno, il kezuriki, munita di una lama molto affilata e di un cassetto di raccolta.

Il suo apporto calorico è elevato. Possiede minerali in abbondanza: fosforo, ferro, iodio, zinco e magnesio.

Usi

Il sapore è molto intenso, sapido e affumicato. È tra i principali ingredienti del "dashi", un brodo di pesce tradizionale che viene usato come base per molti piatti, per esempio la "soba" (tagliolini di grano saraceno). È utilitzzatissimo per la guarnizione di specialità tipo i takoyaki (polpettine di polpo in pastella) e l'okonomiyaki (pancake fritto). Una curiosità che rende unici i piatti arricchiti da katsuobushi è che, quando le sue scaglie toccano il piatto, si muovono grazie al moto convettivo dell'aria calda. Il katsuobushi è alla base dell'umami, ovvero il "quinto gusto", quello più importante per i giapponesi. È acquistabile on line. ■

La redazione
info@cibiexpo.it

Nella foto in questa pagina,
un piatto di katsuobushi, antica
specialità giapponese.



Nuove tecniche di affumicatura

L'obiettivo, fin dalla preistoria, è conservare il cibo conferendogli un sentore di legno e bacche

Il procedimento dell'affumicatura, negli anni, si è modernizzato, fino ad arrivare alla costruzione delle cosiddette "smoke-house", all'interno delle quali il processo si compie attraverso la combustione di legna non resinosa. Quella di quercia, di castagno e di limone è ideale per le carni rosse; per le bianche, invece, quella degli alberi da frutto. Frassino e betulla sono utilizzati per il pesce, mentre l'acacia è la più adatta per insaporire le verdure.

Il fumo trasferisce all'alimento sostanze ad azione antimicrobica – fenoli, carbonili e acidi organici – donando proprietà organolettiche interessanti. Per essere preparati al meglio all'affumicatura, i prodotti devono subire un processo di "salatura a secco" con eventuale aggiunta di spezie e sali oppure passati in salamoia. Al legname si possono inoltre aggiungere erbe aromatiche che liberano fragranze in grado di intensificare il sapore "smoky" tipico dell'affumicato.

Le più tradizionali tecniche di affumicatura sono quella "a freddo", "a caldo" e "semi calda". La differenza principale sta nella temperatura oltre che nella durata del procedimento. In pratica, "a freddo" l'alimento viene trattato tra i 16° e i 25°C e rimarrà crudo. Questo processo può durare pochi giorni o alcune settimane, a seconda della dimensione delle pezzature del prodotto, ci permette di conservarle più a lungo ed è impiegato per profumare carni o pesci come il salmone e la trota.

Molto più rapido (qualche ora) è il processo "a caldo", con il fumo a una temperatura compresa tra i 50° e i 90°C; in questo modo gli alimenti, oltre ad affumicarsi, si cuociono. Tale tecnica è, infatti, usata per alcuni prodotti di pronto consumo. La modalità "semi calda", con un calore tra i 25° e 45°C, è utilizzata per il trattamento di salumi e insaccati. Oggi l'affumicatura è una tecnica molto di moda, tanto da essere svolta frequen-

temente anche in casa. Sono sempre più diffusi kit appositi da utilizzare sul barbecue, composti da un tubo forato entro il quale posizionare i pellet umidi e da affiancare alla carne.

Vi suggerisco un barbecue di inizio autunno, per stupire i vostri amici con un'appetitosa affumicatura personalizzata secondo il vostro gusto e realizzata con un semplice kit che potete trovare online per poche decine di euro. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

"Fumo liquido" (liquid smoke)

È un additivo utilizzato dall'industria alimentare, estratto dalle componenti aromatiche del fumo generato in modo naturale. Commercializzato per la prima volta nel 1895, per gli americani è un prodotto di culto.

Nelle foto, alcuni esempi di utilizzo del cilindro affumicatore.



ProUp: l'innovazione si beve d'un fiato

Le uova, alimenti semplici ma ricchi di valori nutrizionali, sono protagoniste di una storia di successo e diventano una bevanda altamente proteica

A metà del Novecento, a Ravenna, Raineri Lionello ha un'intuizione e inizia la sua attività nella lavorazione delle uova per realizzare ovoprodotti destinati a pasticcerie e pastifici.

L'impresa a conduzione familiare cresce e diventa il Gruppo Eurovo, impegna 3 generazioni e resta fedele ai valori del fondatore: ricerca dell'eccellenza, rispetto delle tradizioni, spinta all'innovazione e al benessere degli animali, dell'ecosistema e dei consumatori.

L'attenzione alla sostenibilità è alla base del packaging eco-friendly in polpa di legno, derivata dal recupero di carta e cartone certificato FSC.

Ottenuta per il 100% da materiali riciclati, la confezione è biodegradabile e compostabile.

Oggi Eurovo rivoluziona lo scaffale delle uova con 2 prodotti: le Naturelle, uova certificate per la qualità del prodotto e il rispetto degli allevamenti, e ProUp, la prima bevanda proteica senza latte

ottenuta attraverso le proteine dell'albume d'uovo.

Nuova energia allo sport e non solo

Al centro dell'interesse di Eurovo è la valorizzazione delle uova e delle proteine in esse contenute, nutrienti essenziali per l'organismo, ottimo supporto del sistema immunitario, garanti dello sviluppo della massa muscolare, del metabolismo osseo e di un buon equilibrio ormonale, nonché – informazione non secondaria soprattutto per gli uomini – della salute dei capelli.

Un'indagine che ha coinvolto più di 2 mila consumatori ha evidenziato le principali motivazioni di acquisto delle uova: il tipo di allevamento (48%), la freschezza (39%), l'alimentazione della gallina (26%), il benessere animale (22%). Quanto alla bevanda ProUp, realizzata per il mercato italiano, rappresenta il risultato di un mix tra ricerca,

innovazione e passione, pensata per gli amanti dello sport e per chi è attento a un giusto equilibrio psicofisico.

Perfetta per il pre o il post allenamento, e per chi manifesti forme di intolleranza al lattosio e al glutine, è priva di grassi e colesterolo ma ricca di minerali (sodio, potassio e magnesio), di vitamine del gruppo B, tra cui le ovoalbumine, e contiene solo gli zuccheri naturali della frutta ed è 100% gluten free.

Grazie all'albume, alimento proteico fra i più nobili, è una bevanda altamente digeribile e particolarmente gustosa, con il 20% di frutta, disponibile in due gusti, mirtillo o lime e zenzero, e può essere assunta tranquillamente anche se è rimasta fino a 6 ore fuori dal frigo. ■

Tiziana Mazzitelli
tiziana.mazzitelli@gmail.com

Sotto, la bevanda ProUp nelle due varianti: lime e zenzero, mirtillo.



Gli insoliti ignoti

Gli animali non ancora identificati potrebbero essere quasi 2 milioni, inclusi 4.500 mammiferi. Di questi ultimi, ogni anno vengano individuati mediamente 36 nuovi esemplari

Oggi non solo non sappiamo quante specie ci siano sulla terra o negli oceani, ma non è nemmeno noto a quanto ammontino quelle catalogate e registrate, dato che non esiste una lista riconosciuta a livello mondiale. Le notizie di avvistamenti di animali sconosciuti sono frequenti, ma nella maggior parte dei casi vengono smentite dagli scienziati che hanno calcolato in 480 anni il lasso di tempo necessario per completare la lista. Nel frattempo, molte specie potrebbero estinguersi prima di essere individuate dall'uomo.

Scoperte recenti

Negli ultimi 20 anni sono state identificate diverse nuove e curiose specie di mammiferi. In Indonesia, sui monti Foja, nel 2010 è stato ad esempio scoperto un pipistrello del genere *Syconycteris*, brutto ma delicato, che si nutre del nettare dei fiori, volando di bocciolo in bocciolo come una specie di colibrì e

contribuendo a spargere il polline che gli resta appiccicato al pelo sulle piante della foresta. Sempre in Indonesia, in una remota foresta dell'isola di Sulawesi, nel 2012 è stato individuato un roditore senza denti (*Paucidentomys vermidax*) totalmente privo di molari e con solo 2 incisivi posti alla sommità del muso; quindi non rosicchia, ma con l'aiuto del muso affusolato stana i vermi nel terreno.

In Madagascar, il microcebo di Goodman (*Microcebus lehilahytsara*), un lemure piccolo come un topo, dalle orecchiette rotonde, è stato avvistato per la prima volta nel 2005 nel Parco nazionale di Andasibe-Mantadia. Il nome, *lehilahytsara*, in lingua malgascia significa "uomo buono": un omaggio dei due scopritori del primate a Steven Goodman, scienziato del WWF e tra i maggiori esperti di lemuri.

Un altro roditore, ma questo ben dotato di denti, il topo cipriota (*Mus cypriacus*), è stato individuato per la prima

volta nel 2006. I ricercatori dell'Università di Durham, nel Regno Unito, a cui si deve la sua identificazione, l'hanno definito un "fossile vivente": è infatti l'unica specie di roditore che vive a Cipro da prima dell'arrivo dell'uomo sull'isola, circa 10 mila anni fa. Ha orecchie, testa, occhi e, come si è detto, denti più grandi di tutti gli altri topi europei.

Una coppia di americani, John e Tere-se Hart, hanno scoperto nel 2007 una scimmia che hanno ribattezzato "lesula" (*Cercopithecus lomamiensis*) dal nome con cui viene chiamata nel cuore della foresta delle Repubblica Democratica del Congo dove vive. Alta circa 50 centimetri, è magra, slanciata e dotata di un carattere tranquillo. Il volto senza peli è circondato da una fitta barbetta che può variare dal biondo al castano. Praticamente una nostra sosia.

Una nuova specie di scimmia del genere *Callicebus* è stata scoperta nel 2010 in una regione della foresta tropicale del

Mato Grosso (in Brasile) nel corso di una spedizione del WWF. I primati di questa famiglia vivono nel sottobosco delle foreste pluviali dell'America del Sud e sono ghiotti di frutta, insetti e foglie. Secondo gli esperti, l'animale si sarebbe evoluto in modo differente rispetto alle scimmie vicine a causa della presenza di 2 fiumi che, con i loro affluenti, hanno svolto la funzione di barriera naturale.

Del bradipo pigmeo (*Bradypus pygmaeus*), endemico dell'Isola Escudo de Veraguas, una piccola isola al largo di Panama, si è parlato per la prima volta nel 2001. Lungo una cinquantina di centimetri (il 20% in meno circa rispetto ai suoi simili che vivono sulla terraferma), si nutre di foglie e ha ritmi metabolici molto lenti. La scarsa dimensione del suo habitat e la presenza di massicce frotte di turisti nelle isole panamensi potrebbero mettere in serio pericolo la sua sopravvivenza, tanto

che il piccolo è stato iscritto nella lista IUCN (Unione Internazionale per la Conservazione della Natura) come "Critically Endangered", a grave rischio di estinzione.

Simile a un minuscolo cervo, il saola, che significa "dalle corna affusolate", (*Pseudoryx nghetinhensis*), un bovino che vive tra Vietnam e Laos, è stato descritto per la prima volta nel 1992, quando sono stati ritrovati 3 suoi scheletri, ma avvistato vivo solamente nel 2010. Finora, i rari esemplari tenuti in cattività sono deceduti, segno che il mammifero non è adatto per vivere accanto all'uomo.

E ancora, un animale abbastanza grande originario delle isole di Borneo e Sumatra è riuscito a sfuggire agli avvistamenti fino al 2006: è il leopardo nebuloso della Sonda (*Neofelis diardi*), che si è diversificato dai fratelli continentali un milione e mezzo di anni fa, a causa della presenza di barriere geo-

grafiche tra le due popolazioni. È stato filmato solo nel 2010: si tratta infatti di un tipo solitario. Il suo nome è dovuto alla forma delle chiazze nere che gli ornano il manto.

Conclusione

Tanti ignoti, dunque, scoperti da poco o ancora da scoprire. Ma i grandi numeri riguardano per esempio gli insetti (40 milioni di specie ancora ignote) e i batteri (su mille miliardi ne padroneggiamo solo lo 0,001%). Non è rischioso vivere circondati da sconosciuti? ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Nella pagina accanto: a sinistra, un esemplare di piccolo lemure del Madagascar e, a destra, un *Bradypus pygmaeus*. Qui sotto, la scimmia *Cercopithecus*.





LA PATATA BLU

BUCCIA BLU E POLPA BLU
PROFUMATA ALLA NOCCIOLA
E RICCA DI ANTOCIANI.

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 OTTOBRE 2022.