



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 10 - n 11
20 novembre 2022
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



**Viaggio
nel mondo
della zucca**



**Il vino
nel mondo
antico**

**Giusi Battaglia,
alias Giusina**



inrete
● ● Digital

Ascoltiamo. Definiamo. Raggiungiamo.

www.inretedigital.it

MONZA

Via Latera Destra Nobel, 49 – 20851 Lissone MB

MILANO

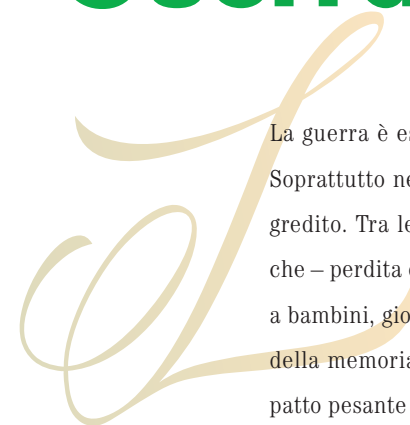
Via G. Fara, 35 – 20124 MI

ROMA

Piazza di Pietra, 31 – 00186 RM

EDITORIALE

Guerra e scienza



**Nella foto sotto,
un astronauta
della Stazione
Spaziale
Internazionale,
impegnato
in un'attività
esterna.**

La guerra è esecrabile, ma non sempre evitabile. Soprattutto nel caso ci siano un invasore e un ag-gredito. Tra le numerose conseguenze drammatiche – perdita di vite umane, danni fisici ed emotivi a bambini, giovani e vecchi, distruzione dei luoghi della memoria – una, di cui si parla poco, è l'im-patto pesante sullo sviluppo scientifico. Sta succe-dendo anche oggi. In Ucraina molte infrastrutture di ricerca sono state danneggiate e moltissimi ri-cercatori (circa un quarto del totale) sono fuggiti all'estero. D' altro lato, in Russia si riducono le col-laborazioni con gli scienziati europei e statuniten-si, le sanzioni penalizzano diversi laboratori, tanti giovani ricercatori se ne vanno.

A rischio sono soprattutto i settori di punta della fisica delle alte energie e dell'astrofisica, orgoglio

e vanto del Paese. In pericolo è pure la ricerca sul clima dell' Artico: è sotto il controllo russo metà del circolo polare e si teme si possa interrompere la condivisione dei dati con il resto della comunità scientifica internazionale.

Ancora: è pesantissimo l'impatto della guerra sul-la sicurezza alimentare. Pensiamo al blocco delle esportazioni di grano o di fertilizzanti, che ha reso indispensabile ridisegnare le sequenze di approv-vigionamento e ripensare le produzioni nazionali.

Un dettaglio singolare: la cooperazione scientifica è continuata senza intralci solo a bordo della Stazio-ne Spaziale Internazionale. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*



Ben fatto

Tordo matto 5

di Libero Gozzini

C'è del buono

Il delivery? Si paga con il buono pasto 6

a cura della redazione

Ricerca e innovazione

Applicazioni di Intelligenza Artificiale e Internet of Things 8

di Paola Chessa Pietroboni

Il naso elettronico 10

di Alessandra Meda

Le tappe dei tappi

Il vino nel mondo antico 12

di Riccardo Vedovato

Nomi che ingannano

Insalata... russa? 14

di Riccardo Vedovato

Protagonisti

Giusi Battaglia, alias Giusina 16

di Paola Chessa Pietroboni

Segreti della spesa

Viaggio nel mondo della zucca 18

a cura della redazione

Alimentazione e salute

Ha una bella fila di denti! 20

di Marta Pietroboni

MIH: Molar Incisor Hypomineralization 21

di Marta Pietroboni

Made in Italy

Sovranità o sovranismo alimentare 22

di Daniela Mainini

Free from fake

Il vino 25

di Giorgio Donegani

Tendenze

Le giuggiole 27

di Giovanni Francesco Romano

Dalla scuola al lavoro 28

di Paola Chessa Pietroboni

È italiano il più grande vigneto urbano d'Europa 30

di Tiziana Mazzitelli

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

20/11/2022 anno 10, n. 11

5

Tordo matto

È un'antica ricetta laziale. Si narra che nel 1820 un medico scrisse un saggio su questa pietanza e poi lo inviò al principe Giulio Cesare Rospigliosi, duca di Zagarolo

Nelle foto qui sotto, alcune fasi della preparazione del Tordo matto. Nella foto grande, una porzione pronta per essere portata in tavola, liberata dallo spago e servita su un letto di purè di carote e pinoli con spruzzata di formaggio grana.

mentò ripetendo varie volte la parola "drossel", cioè, come si scoprì in seguito, "tordo". Da qui il nome del piatto.

Ingredienti (per 1 porzione)

- una fetta di filetto o di scamone di cavallo di 150/180 g (o, in alternativa, di manzo)
- olio extravergine di oliva
- un trito di erbe aromatiche: peperoncino, prezzemolo, coriandolo
- aglio sminuzzato
- 25 g di un trito di grasso di prosciutto o di guanciale
- burro
- sale

Preparazione

Stendere la fetta di carne. Se non piace il cavallo, si può sostituire con gli stessi ta-

gli di manzo. Batterla bene. Spennellarla di olio da entrambe le parti (foto 1). Ricoprirla con il trito di aromi, l'aglio e il grasso di prosciutto sminuzzati (foto 2). Al posto del grasso di prosciutto si può usare eventualmente il guanciale. Arrotolarla a involtino e chiudere con un po' di spago da cucina o uno stecchino. Poi rosolarla in una padella antiaderente con olio e burro fino a doratura (foto 3). La cottura deve essere breve, altrimenti la carne indurisce. Appena prende colore, togliere dal fuoco, lasciar riposare qualche minuto e servire. È una pietanza saporitissima. Il massimo sarebbe cuocerla sulla brace, meglio se di legno di vite. ■

Libero Gozzini

info@gozzinilibero-illustratore.com



I contatti della redazione

CiBi

Arte e scienza

del cibo

Periodico gratuito

Anno 10 - n 11

Milano

20 novembre 2022

Direttore responsabile:

Paola Chessa Pietroboni

Redazione:

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.itGiovanni Romano - giovanni.romano@cibiexpo.it
Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

Comitato scientifico:

Ettore Capri - Ordinario di Chimica agraria -
ettore.capri@unicatt.itGiorgio Donegani - Tecnologo esperto
di nutrizione, consigliere OTALL
Flavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it
Toni Sarcina - Storico della cucina
e dell'alimentazione - altopalato@altopalato.itIllustratore: 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

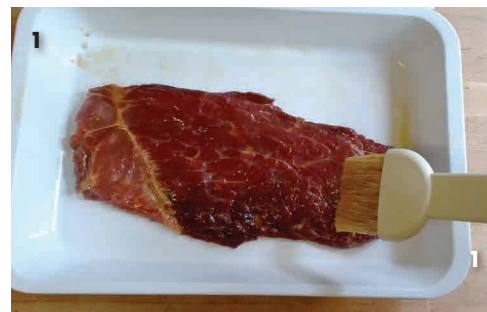
È vietata la riproduzione anche parziale
di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari
senza l'autorizzazione dell'Editore. L'Editore
dichiara la propria disponibilità a regolarizzare
eventuali omissioni o errori di attribuzione.

Pubbliche relazioni:

Marta Pietroboni – marta.pietroboni@cibiexpo.it

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

**Nella prossima uscita:
Massimo Polidoro,
affascinato dal mistero
e narratore della verità**



Il delivery? Si paga con il buono pasto

Per la prima volta in Italia, gli utilizzatori dei buoni pasto Edenred potranno utilizzare i propri ticket digitali su una piattaforma di consegne a domicilio

Edenred Italia, leader nel settore dei benefit per i lavoratori, e Glovo, la più grande app specializzata in consegne a domicilio multi-categoria in Italia, hanno siglato un accordo esclusivo. Questo significa che da oggi sarà possibile utilizzare i Ticket Restaurant® digitali di Edenred per effettuare e ricevere in pochi minuti gli ordini da migliaia di ristoranti affiliati a Glovo, sia da casa sia dall'ufficio.

Il servizio è già attivo in 18 città italiane (Milano, Roma, Torino, Firenze, Napoli, Genova, Bologna, Palermo, Bergamo, Ancona, Brescia, Cagliari, Novara, Olbia, Pescara, Prato, Treviso e Verona) e, entro la fine dell'anno, sarà disponibile nelle circa 500 località in cui opera Glovo.

Una risposta concreta alle necessità di chi lavora

L'obiettivo che Edenred Italia persegue da sempre è quello di rispondere prontamente ai diversi e mutevoli bisogni delle persone, così da migliorarne la qualità di vita: cambiano le esigenze e, di conseguenza, si ampliano i servizi messi a disposizione di chi lavora. Attraverso la collaborazione con uno dei più importanti operatori al mondo di consegne pasti a domicilio, Edenred arricchisce maggiormente la spendibilità dei propri buoni digitali, offrendo a tutti gli utilizzatori una modalità di fruizione ancora più semplice e immediata. Grazie a questa partnership, i possessori di Ticket Restaurant® po-

tranno usare i buoni pasto digitali per effettuare gli ordini tramite la piattaforma del servizio di delivery.

«Siamo davvero molto contenti di dare il benvenuto a Glovo nella nostra rete – commenta Agnieszka Piszczek, nuovo Direttore Merchant di Edenred Italia –. Questa partnership ci permette di offrire ai beneficiari dei nostri Ticket Restaurant® un'opportunità in più di utilizzo, immediata e comoda. L'innovazione e la diffusione di strumenti 100% full mobile come la nostra app, in grado di dialogare con la piattaforma di una delle principali realtà del food delivery, rendono la customer experience ancora più soddisfacente. I nostri partner potranno offrire ai propri clienti la pos-

sibilità di usare i Ticket Restaurant® anche per gli ordini da casa o dall'ufficio. Le abitudini delle persone, infatti, sono in continua evoluzione; abbiamo visto in questi ultimi anni come l'affermazione dello smart working abbia portato cambiamenti significativi che influiscono su modi e tempi di fruizione dei buoni pasto. Grazie a questa partnership, vogliamo renderli uno strumento ancora più flessibile, in grado di essere utilizzato in qualsiasi momento e luogo».

Alle parole di Piszczek fa eco Elisa Pagliarani, General Manager di Glovo Italia, che aggiunge: «Siamo orgogliosi di aver stretto questa collaborazione con un'importante realtà come

Edenred che ci consentirà di offrire ai nostri utenti un servizio ancora più completo, permettendo loro di usufruire dei buoni pasto all'interno della nostra piattaforma. Lavoriamo con impegno ogni giorno per cercare di garantire un servizio sempre più di qualità e di comodità per i nostri clienti, e questa partnership va in quest'ottica. Anche i nostri numerosi partner della ristorazione avranno modo di allargare la loro clientela, intercettando target diversi che potranno usufruire dei loro servizi attraverso i Ticket Restaurant®». ■

La redazione
info@cibiexpo.it

A proposito di Glovo

Glovo è una piattaforma che consente di ricevere e inviare qualsiasi prodotto nell'ambito cittadino. In Italia, il servizio è attualmente disponibile in più di 450 città, garantendo copertura delle grandi realtà ma anche dei comuni più piccoli. A livello internazionale, Glovo è presente in oltre 25 Paesi in tutto il mondo. Per chi desiderasse maggiori informazioni: www.glovoapp.com

In queste pagine, da sinistra: un operatore del delivery al lavoro; Agnieszka Piszczek, Direttore Merchant di Edenred Italia; una scena di smart working.



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 più di 2 milioni di esercizi commerciali affiliati. www.edenred.it

Applicazioni di Intelligenza Artificiale e Internet of Things

È grazie a loro che la nostra vita futura potrebbe migliorare

Un breve ripasso: l'IA è un ramo dell'informatica che permette la progettazione di sistemi che forniscono alle macchine caratteristiche "umane", tipo le percezioni visive, spazio-temporali e decisionali. Potremmo affermare che l'Internet delle Cose è l'estensione di Internet a elementi concreti che acquisiscono un'identità digitale in modo da poter comunicare con altri oggetti nella rete.

E adesso sciogliamo il mistero del sottotitolo: in che modo la nostra esistenza futura potrebbe essere migliore dell'attuale? Grazie alla ricerca. Vediamo cosa si sta studiando nei laboratori delle università e dei centri più all'avanguardia grazie, in particolare, all'integrazione tra varie discipline che fino a pochi anni fa non si parlavano.

Tra le novità più interessanti: la toilette che protegge dai virus e fa diagnosi di malattie gastrointestinali, i nasi elettronici (ne parliamo nel prossimo articolo), il robot che aiuta a ritrovare gli oggetti smar-

riti e le scarpe intelligenti che analizzano il modo di camminare e di correre.

Il water-laboratorio di analisi

Non storcete il naso: prevenire e diagnosticare i disturbi gastrointestinali senza doversi sottoporre a esami spiacevoli, se non addirittura dolorosi, è un'opportunità particolarmente interessante. Allora, superiamo il tabù che circonda l'argomento e complimentiamoci con i ricercatori dell'Università di Stanford che hanno sviluppato un prototipo di toilette con fotocamera basata su intelligenza artificiale, che traccia e monitora forma, colore e flusso delle deiezioni. Un dispositivo incorporato nel water analizza micro-campioni di materiale per capire se, per esempio, siamo stati aggrediti dal Covid-19 o se abbiamo piccole perdite di sangue. Molto utile per effettuare una diagnosi precoce e non invasiva di malattie come il cancro del colon retto o la sindrome del colon

irritabile. Lo smart water (il gabinetto intelligente), una volta prodotto, dovrebbe costare fra i 300 e i 1.000 euro.

Alcuni scienziati della Duke University hanno inoltre sviluppato una toilette che raccoglie e analizza i rifiuti, dopo che questi sono stati sciacquati via. Il sistema consente alle autorità di monitorare le acque di scarico per rintracciare virus patogeni a livello di edificio o di isolato. Questo genere di gabinetto potrebbe essere pronto in un paio d'anni.

IA e nasi elettronici

Leggete sul tema il prossimo articolo. I nasi elettronici che utilizzano l'IA possono essere utilizzati in ambito domestico sia per la sicurezza sia per assaggiare i cibi sia per identificare e quantificare gli odori. Verrebbero integrati nei frigoriferi smart per individuare i primi segnali di scadenza dei cibi. Scienziati della Nanyang Technological University di Singapore hanno sviluppato un codice a barre

colorato che reagisce ai gas dei cibi avvariati e un altro che utilizza modelli di IA per segnalarne la freschezza.

Un robot per recuperare gli oggetti smarriti

Alcuni encomiabili scienziati stanno lavorando per mettere finalmente fine all'ansia per lo smarrimento di chiavi, occhiali o altri oggetti di uso frequente. Ricercatori del Signal Research Group del MIT (Massachusetts Institute of Technology) hanno infatti sviluppato un robot che utilizza l'IA e tecnologie wireless (senza fili, ndr) per trovare oggetti seminati là dove non dovrebbero essere. Per individuare, per esempio, un paio di occhiali tra i cuscini di un divano.

La versione più recente del robot vanta una percentuale di successo del 96%. In futuro, questo aiuto casalingo potrà anche recuperare un cacciavite da una scatola d'attrezzi e aiutare un essere umano ad assemblare un pezzo

d'arredo. I ricercatori stimano di riuscire a costruire un robot per il mercato consumer in un tempo variabile da 5 a 10 anni, a un costo compreso fra 500 e 1.000 euro.

Scarpe intelligenti grazie all'IA

Le scarpe intelligenti possono fornire un aiuto nell'identificare i segni precoci di disordini motori (rallentamenti o eccessi di movimenti). Oppure migliorare le prestazioni degli atleti. Solette delle scarpe che analizzano i passi e ne tengono traccia esistono già, ma sono strumenti imprecisi. Damiano Zanotto, direttore del Wearable Robotic Systems Lab allo Stevens Institute of Technology, e il suo team hanno sviluppato SportSole, un nuovo sistema che utilizza modelli d'IA per analizzare i dati forniti dai sensori inseriti nelle scarpe e misurare in modo accurato la velocità e la lunghezza dei passi. Il prodotto potrebbe essere sul

mercato entro la metà del 2023.

Il sistema può aiutare anche a diagnosticare disturbi neurologici che colpiscono le funzioni motorie, a quantificare l'efficacia di trattamenti medici, e perfino a ridurre il rischio di cadute accidentali. Questa tecnologia, usata abitualmente dai ricercatori delle Università di Stanford e Columbia per il controllo dei bambini con disordini motori, presto sarà impiegata al Medical Branch dell'Università del Texas di Galveston come coadiuvante nella terapia fisica dei pazienti long-Covid. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Nella pagina accanto, uno schema che sintetizza le potenzialità legate all'Internet of Things.

Sotto, nella foto a sinistra, un esempio di smart toilette e, in quella di destra, la scarpa intelligente.



—smartshoe—

Il naso elettronico

Tecnicamente IOMS (Instrumental Odour Monitoring System), è un sistema rapido di rilevamento e riconoscimento degli odori e d'identificazione di gas e di miscele

Funziona attraverso un particolare meccanismo che simula l'olfatto dei mammiferi, e specificatamente quello umano, seguendone gli stessi principi. Il suo uso è sempre più diffuso e sempre più vasti sono i suoi ambiti di applicazione nell'industria: alimentare, agricola, chimica, farmaceutica, medica, biomedica, militare e ambientale.

In ambito alimentare, viene usato per riconoscere cibi di diversa provenienza, per monitorarne la freschezza e la durata al fine di ridurre gli sprechi e migliorare il livello di sicurezza.

In ambito ambientale, viene impiegato per individuare le sostanze potenzialmente dannose e per il trattamento dei rifiuti, oltre che per rilevare esplosivi e batteri nocivi. È altresì utilizzato per monitorare il rischio vulcanico, come nella Solfatara di Pozzuoli.

Viene usato nell'industria cosmetica nell'ambito del controllo di alcuni pro-

cessi e, addirittura, dalla NASA per alcune ricerche spaziali.

Nell'ultimo decennio, l'applicazione di questo sofisticato strumento di analisi, comparso alla fine degli anni '80, ha portato moltissimi benefici in vari campi della ricerca scientifica e medica, nella diagnosi di alcune malattie. La sua spiccata sensibilità, infatti, è in grado di sentire odori, impercettibili per l'olfatto umano, che potrebbero avere un ruolo chiave nello screening di alcuni tumori come quello ovarico e quello ai polmoni.

Come funziona

Per capire il meccanismo di questo interessante strumento, è necessario fare chiarezza e spiegare il funzionamento del processo olfattivo umano, di cui la regione del bulbo è parte essenziale.

L'olfatto è un senso chimico, poiché i suoi recettori rispondono a stimoli chimici. Gli odori sono composti da mole-

cole con dimensione e forma specifica che hanno un corrispondente recettore di dimensioni e forma nel naso umano. Questo è l'organo più esterno del sistema respiratorio ed è in grado di sentire un trilione di profumi, identificando l'insieme dei sensori ma non le singole molecole che lo compongono.

Il naso elettronico è un dispositivo complesso che simula il sistema olfattivo dell'uomo andando a replicare gli stadi del processo biologico di percezione dell'odore. Questi ultimi, attraverso i recettori olfattivi, inviano dei segnali al cervello che li riceve e li rielabora.

Allo stesso modo, l'e-nose (cioè il naso elettronico) usa dei sensori elettrochimici che sono in grado di rilevare gli odori; quando un recettore riceve le molecole, trasmette il segnale a un programma per l'elaborazione, così come il naso lo veicola al cervello.

La maggior parte dei nasi elettronici

utilizza un raggruppamento di sensori che reagiscono ai composti volatili con i quali vengono a contatto. Quelli più comunemente usati sono: i MOS (Metal Oxide Sensors), i sensori elettrochimici (EC), specifici per singoli inquinanti come ammoniaca e acido solfidrico e selettivi per composti insaturi (idrocarburi aromatici, olefine, composti carbonilici), oltre a sensori a onde acustiche di superficie (SAW). Questi complessi strumenti digitali sono costituiti da diversi elementi: un sistema di aspirazione del campione gassoso; un insieme di tipologie differenti di sensori, corrispondenti a diverse caratteristiche di molecole odorose, che funzionano tramite il riconoscimento di pattern (definito *pattern recognition system*); e, infine, un software di gestione dei dati. In pratica, il

campione gassoso, cioè la sostanza odorigena, una volta aspirato dalla macchina entra in contatto con la superficie dei sensori, i quali reagiscono a determinati composti volatili creando dei segnali che vengono poi elaborati dal software. Il campione analizzato viene descritto dal naso elettronico tramite un algoritmo che rielabora i segnali provenienti dai sensori e crea un'impronta odorigena che viene confrontata con altre impronte già presenti.

A livello strutturale, l'e-nose è costituito da 3 parti fondamentali. La *matrice di sensori chimici* che, a contatto con composti volatili, reagiscono provocando variazioni nelle caratteristiche elettriche. Il *sistema di elaborazione delle risposte dei sensori*: ogni sensore è sensibile in modo specifico a ciascuna molecola; ogni volta che i sensori

rilevano un odore, viene registrata una risposta distinta che il segnale trasmette a un computer. Il *sistema di riconoscimento e classificazione degli odori* è costituito da un semplice classificatore che, a partire dalle informazioni contenute in un apposito database, consente di assegnare un nome e un livello di concentrazione del composto chimico preso in esame. I dati raccolti vengono elaborati sulla base di modelli statistici e la risposta specifica viene registrata dall'interfaccia elettronica che trasforma il segnale in un valore digitale. La rivoluzione digitale busa alle nostre porte e l'e-nose ha trovato già molti ambiti di applicazione. Cosa ci riserva il futuro? ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

In queste pagine, due esempi dei principali ambiti in cui viene utilizzato il cosiddetto naso elettronico: a sinistra, la Solfatara di Pozzuoli e, nella foto a destra, un'azienda di produzione alimentare.



Il vino nel mondo antico

“Solo i barbari bevono vino non diluito”, sostenevano i Greci. C’è da dire che il vino dell’antichità non era esattamente la bevanda cui siamo abituati oggi

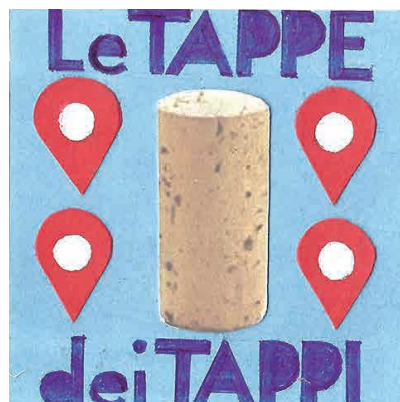
Le prime tracce di vinificazione le troviamo tra le montagne del Caucaso, nell’odierna Georgia, 8.000 anni fa. Il vino impiega qualche millennio a diffondersi nel mondo antico, accompagnando il nascere e il fiorire di numerose civiltà: 7.000 anni fa arriva in Persia, 6.100 anni fa in Armenia e 6.000 anni fa in Sicilia.

Come è accaduto molto spesso nella storia delle sostanze “speciali”, che provocano stati alterati di coscienza, come nel caso delle bevande alcoliche, il vino trova presto un inquadramento “sacrale”. La vite è il simbolo del dio Dioniso, patrono del vino, dell’ebbrezza, ma anche, come ci ricorda Giorgio Colli, filosofo e storico della filosofia, il dio bestiale che sta all’origine oscura della sapienza, un dio dell’estasi che scatena un sovraccarico di conoscenza (no, non significa che se ti ubriachi diventi più intelligente!)

In questa pagina, un’incisione greca (IV secolo a.C.) raffigurante una scena di pigiatura dell’uva.

Ma come bevevano il vino, i Greci? Beh, innanzitutto era una bevanda molto più dolce e corposa di quella di oggi. Spesso veniva bollito per ridurne la percentuale acquosa, e poi diluito a discrezione del simposiarca (colui che realizzava la miscela tra acqua e vino e determinava il numero delle coppe che ciascuno era tenuto a vuotare durante i simposi, ndr). Un’altra delle modalità è giunta fino a noi nel Retsina, un vino resinato che tuttora si produce in Grecia. La pratica di aggiungere resina al mosto sembra avere circa 2.000 anni. La fermentazione nelle anfore era arricchita con resina di pino d’Aleppo, consuetudine apprezzata anche a Roma, dove Plinio il Vecchio la descrive nella sua *Naturalis historia*, raccomandando quella proveniente da regioni montane, mentre Marziale incoraggia ad aggiungervi invece della mirra (pure lei

una resina). Anche nella Penisola il vino conquista il suo posto d’onore: era *sacer*, sacro, e, in quanto tale, un tabù: apparteneva solo agli dèi. Per poter essere consumato, doveva essere desacralizzato e purificato nei santuari con una libazione (il verbo latino *lĭbare* significa “versare”, ah e quando vedete quella specie di trattino sopra una vocale, fate finta che le vocali siano due), e Varrone ricorda con un po’ di incertezza l’antica usanza dei *Meditri-nalia*, festività in onore della dea Meditrina, celebrata l’11 ottobre. Molto probabilmente si trattava di un antico rito latino, in cui si assaggiava il vino nuovo con la formula “*Novus-vetus vinum libo; novo-veteri morbo medeor*”, che significa “verso il vino vecchio e nuovo; guarisco il vecchio e nuovo malessere”, come augurio apotropaico (cioè che allontana o annulla un influsso magico maligno, ndr).



Ma solo in occasione dei *Vinalia Priora*, il 23 aprile, si poteva introdurre il nuovo vino in città.

Non per tutti però! Esisteva, nel diritto romano, una legge detta *Ius Osculi*, che letteralmente significa “diritto di bacio”. In cosa consisteva? Semplicemente, marito o parenti avevano il potere legale di saggiare l’alito di una donna per verificare che non avesse bevuto vino. Perché in quel caso, in base a un’altra legge fatta risalire allo stesso Romolo, avrebbe dovuto essere uccisa sul posto. Insomma, il vino non era cosa da donne o, per lo meno, non adatto all’idea che la donna doveva rappresentare nel mondo latino. Questa pratica fu poi abolita dal *princeps* Tiberio (mi raccomando, non “imperatore”, titolo che si usa ufficialmente solo da Vespasiano in poi!) a causa della facilità con cui incentivava

la diffusione dell’herpes orale.

Tra le poche bevande (non troppo) alcoliche e non esattamente fermentate che le donne potevano invece bere c’erano i *dulcia* – la “c” non è dolce, e si deve pronunciare come una “k” –, vini dolci non sottoposti a una vera e propria fermentazione e che quindi sviluppavano un grado alcolico irrisorio; e la *lōra*, un vinello di qualità inferiore, ricavato dai grappi già pigiati.

Tra gli assolutamente vietati, invece, abbiamo il *mulsum*, un vino mielato e speziato. Marco Gavio Apicio – gastronomo e nostra principale fonte sulla cucina romana, vissuto tra il I e il II secolo avanti Cristo – vi aggiunge anche del pepe perché si conservi meglio. Al giorno d’oggi non è certa la sua preparazione: vi è chi sostiene che il miele veniva aggiunto nella prima pigiatura, lasciando

così che il mosto fermentasse insieme ad esso, e chi dichiara che fosse semplicemente aggiunto al vino già pronto insieme alle altre spezie. Sempre il nostro Apicio ci spiega invece passo passo come preparare il *vinum rosatum*: “raccolgi molti petali di rose, togli il bianco e mettili a bagno nel vino per 7 giorni, trascorsi i quali ripeterai l’operazione con petali freschi una seconda e una terza volta. Filtra il vino e aggiungi del miele prima di berlo. [...] Bada a scegliere rose belle e non bagnate dalla rugiada. Nello stesso modo, potrai realizzare il vino di viole”. ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com

Sotto, una scena allegorica, ispirata ai miti classici e raffigurante Bacco, la divinità romana del vino.



Insalata... russa?

È a un certo Lucien Olivier, nato nel 1838 a Mosca, russo di origini belghe, che si dovrebbe l'invenzione dell'insalata Olivier, meglio conosciuta con il nome di insalata russa

Lucien nel 1860 inizia a lavorare al ristorante Hermitage, famoso per adattarsi ai gusti russi la cucina francese. Dieci anni dopo, ne diviene il proprietario. È lui che avrebbe ideato l'insalata russa. Punto. E l'articolo potrebbe concludersi qui... se non fosse per un piccolo problema, beh più di uno in realtà; ma andiamo con ordine.

Problema numero uno: non si capisce bene da dove sia saltato fuori questo Lucien Olivier. Secondo i dati dell'Impero Russo, tra il 1840 e il 1850 sarebbe esistito un mercante, tale Anton Olivier, di cui però non si ha notizia di un possibile collegamento con il nostro misterioso Lucien. A far luce sulla faccenda provvedono (o almeno tentano di provvedere) le ricerche di Alexei Alekseev, che non trova traccia di alcun Lucien nei registri dell'Hermitage. Scopre piuttosto un certo Nicolaj Olivier, ipotizzando che il buon Nicolaj abbia

cambiato nome in un secondo momento per enfatizzare la pubblicità derivante dal suono francese del suo cognome. Volete mettere "chef Lucien Olivier"? Dai, suona mille volte meglio in un ristorante pseudo-francese!

Ma, quindi, l'insalata russa è russa oppure no? Se ci accontentiamo di stabilire che la ricetta sia stata inventata sul suolo russo, pur non essendo un piatto della tradizione o da essa derivato, potremmo dire di sì. Se non fosse per un secondo piccolo problema: la ricetta dell'Hermitage non è che abbia molto a che vedere con l'insalata russa che conosciamo oggi, a meno che voi non desideriate aggiungere ingredienti come lingua fredda, salsiccia, prosciutto, tartufi, qualche capperi e che ingentilite il tutto con un po' di alici sotto sale; oppure magari delle pernici, uova sode, cetrioli sottaceto, gamberi di fiume, gelatina e patate lesse. Queste sono

le due allettanti versioni che propongono le fonti. Ancora una volta, le origini sono più complicate di quanto il nome vorrebbe far pensare. Anche perché il piatto è ormai diffuso in tutto il mondo, e gli appellativi con cui viene indicato spesso contraddicono il suggerimento geografico che ci fornisce: in Danimarca, Norvegia e Finlandia è chiamato "insalata italiana", in Germania allo stesso modo oppure "insalata Olivier", nome con il quale è conosciuto in Russia, ma anche in Iran, mentre in Olanda è "insalata degli Ussari", in Lituania "insalata bianca", e invece in Portogallo, Spagna, Francia, Romania, Bosnia-Erzegovina, Bulgaria, Grecia, Serbia, Turchia, come da noi, si chiama "insalata russa". Per Sloveni, Croati e Ungheresi è l'"insalata francese". Ora, chi ha ragione? Il bandolo della matassa si potrebbe recuperare trovando il Paese nel quale è provato che nasca come ricetta; i nomi fuorvian-

ti si spiegherebbero così con il viaggio del piatto in giro per il mondo; ogni trasformazione potrebbe testimoniare una tappa di quella ricetta. Già, magari fosse così facile! Cerchiamo di non complicarci troppo la vita.

Un'altra ipotesi, la cui sussistenza in termini di fonti è alquanto discutibile, vedrebbe come protagonista l'invasione francese della Russia nel corso delle campagne napoleoniche, durante le quali il politico francese Lucien Olivier (sì, stesso nome. Coincidenze? Credo proprio di sì) l'avrebbe introdotta nel Paese.

Un'ulteriore ipotesi vuole invece come figura di spicco l'Italia, ma non semplicemente l'Italia, proprio Caterina de' Medici, che, quando si parla di origine di piatti e ricette, sembra sia il punto d'origine di ogni cosa: dall'anatra all'arancia all'insalata russa, appunto. L'ennesima versione-leggenda

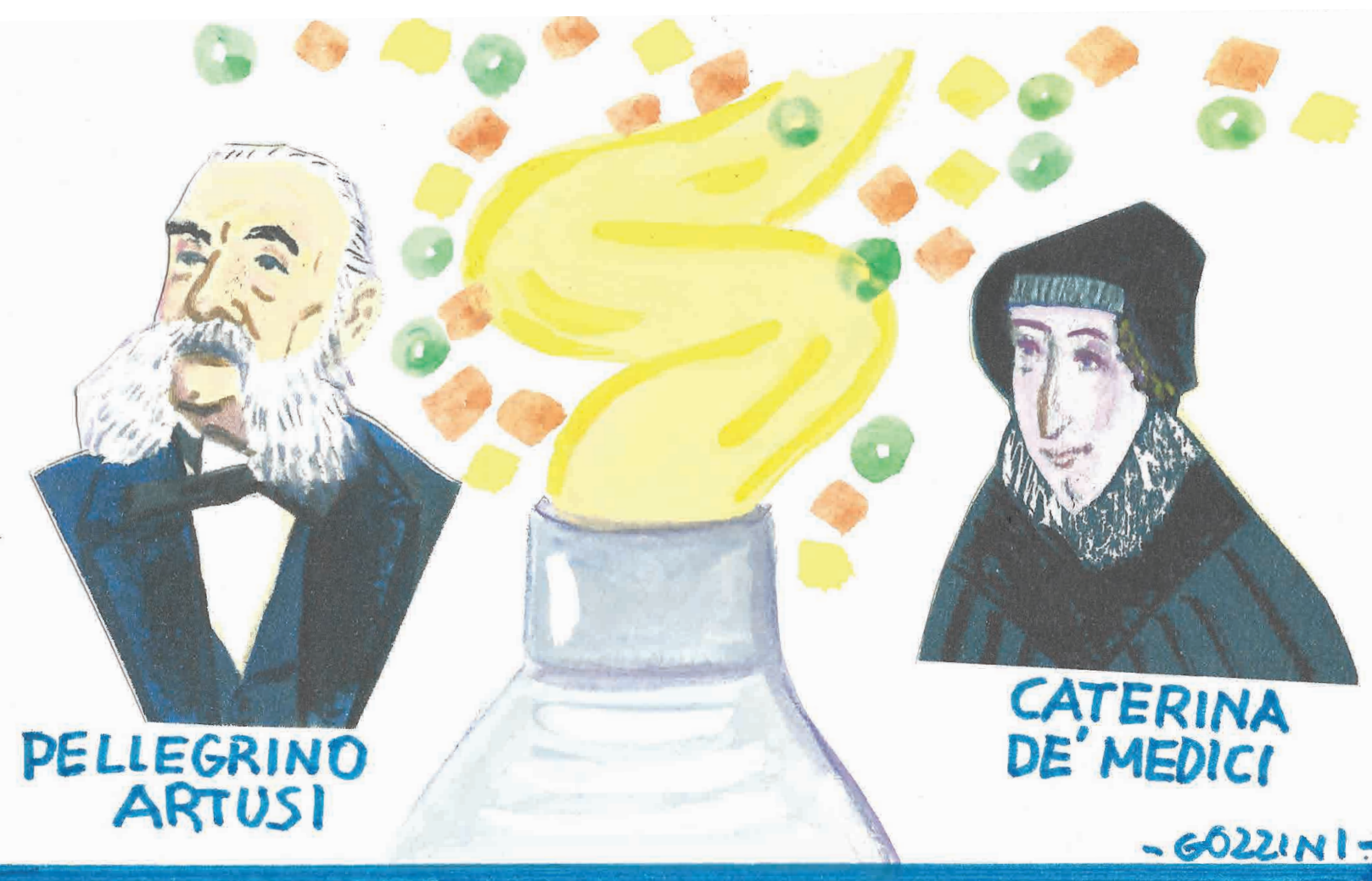
la vorrebbe inventata in Piemonte in onore della visita dello zar alla corte dei Savoia, che l'avrebbe amata tanto da portarsela in patria.

Per quanto ne sappiamo oggi, l'insalata russa, con questo nome, compare in Italia quando l'Ottocento sta ormai finendo. Nel 1868 fa la sua comparsa nel *Re dei cuochi*, storico trattato di gastronomia da chilo (letteralmente, il libro pesa un chilo) riproposto in 14 edizioni, le più antiche delle quali potete aggiudicarvi in siti e librerie specializzati per modiche cifre tra i 300 e i 400 euro. Nel Novecento, la ricetta viene ripresentata da sua eccellenza Pellegrino Artusi e da Nostra Signora Ada Boni, che abbiamo già conosciuto in articoli precedenti, rispettivamente autore e autrice de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* e *Il talismano della felicità*. La considerevole differenza tra la versione "originale" e

quella attuale potrebbe dipendere dal crollo della Russia zarista, in cui era un piatto da ricchi, a favore dell'Unione Sovietica, nella quale si sarebbe popolarizzato con l'uso di ingredienti più poveri, attestandosi come immancabile nei pranzi festivi, specialmente Natale e Capodanno. A fare il resto è stato probabilmente il concetto di "agency", ovvero la capacità degli esseri umani di far accadere le cose, di mettere le mani nella propria vita, cultura e tradizioni, catturando l'essenza dell'insalata russa in quanto "cose annegate nella maionese" e rielaborandola a proprio piacimento. ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com

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



Giusi Battaglia, alias Giusina

Il suo lavoro principale è quello di addetto stampa, ma oggi ha scoperto di essere anche un'efficace intrattenitrice

Gestisce sempre il suo lavoro da ufficio stampa, ma in questi ultimi 2 anni ha accolto come un dono, con entusiasmo e un po' di fatica, una nuova opportunità. Vediamo quale.

Sei giornalista professionista.

Ho fatto praticantato a Palermo e superato gli esami di Stato. Poi, in realtà, mi sono sempre occupata di ufficio stampa, che è proprio un altro lavoro rispetto al giornalismo. Ero venuta a Milano sperando di entrare in una redazione, ma non è andata e ne ho anche sofferto. Poi, però, è arrivata l'occasione della mia vita: il primo film da ufficio stampa; e da lì è iniziato tutto. Oggi sono molto felice del mio percorso professionale.

Poi arriva il Covid, ma non ti scoraggi...

Io cucinavo già, e dal 2012 nelle mie pagine social pubblicavo foto di quello che preparavo. Una di queste nel marzo del 2020 ha attirato l'attenzione del direttore di rete di Real Time Food Network, Gesualdo Vercio. Devo tutto a lui, alla sua lungimiranza o alla sua incoscienza, non so. Io all'inizio non avevo accettato la proposta di una trasmissione, e invece lui ha insistito. Dopo un mesetto, ci ho ripensato. È stato il primo programma della televisione italiana girato con i cellulari, grazie a mio marito Sergio, che in una prima vita faceva il cameraman. Sono passati un paio d'anni e... non è piaggeria, è stato tutto veramente inaspettato.

Quello che piace è proprio il "sapore" spontaneo.

Ma guarda, io sono quella che sono, nella

realtà come in TV. Non potrò mai cambiare. Non è che il mio sogno era fare televisione, ma la vita ti sorprende, nel bene e nel male. A me ha sorpreso anche nel male, ho avuto esperienze negative e dolorose, ma oggi questa opportunità mi ha procurato gioia.

Vedo che le riprese sono fatte in una cucina che immagino sia la tua.

Absolutamente sì, è casa mia. Siamo una piccola troupe, praticamente 5 persone, e questo forse è garanzia di autenticità. I miei due bambini, Marco e Luca, di 6 anni e mezzo, hanno preso coscienza dell'avventura della mamma e ne sono orgogliosi. Ogni tanto si svegliano e dicono: "oggi cuciniamo questa cosa?" E lo facciamo insieme; quindi abbiamo chef Luca e chef Marco.

E le riprese fatte in esterno?

Quello è uno spin-off della Seacily Edition "Giusina in cucina", che ho voluto fortemente, ed è stato un grande successo sia in termini di pubblico sia di mission, perché volevo far conoscere i luoghi della Sicilia in Italia e fuori (per fortuna, lo vedono anche in America e in tutto il mondo tramite il web). È stata un'altra bellissima avventura, questa volta nell'agrigentino; spero si possa rifare ogni anno. In tanti mi hanno scritto: "grazie a te ho scoperto posti che non conoscevo".

Tu sei particolarmente legata alla gastronomia siciliana.

Sì, il programma di Food Network di cucina regionale è stato il primo in Italia. Non ce n'era uno nelle TV generaliste. Sono ricette molto varie, figlie di diverse dominazioni. Perfette per i vegani, per i vegetariani, si mangiano parecchie verdure. C'è tanto pesce, tante carni, i dolci sono meravigliosi. Io credo che la cucina siciliana sia una delle migliori al mondo, e non lo dico per campanilismo. Tutti sanno cos'è il cannolo, o la cassata, l'arancina, lo sfincione. Sono prodotti davvero simbolici.

Questa è stata una forza. Mi ricordo una delle prime puntate che ho fatto, preparando lo sfincione (una specie di pizza alta e soffice, ndr). Mi scrissero signore di Udine dicendomi: "ma come ho fatto a vivere fino a oggi senza conoscerlo?"

E tu gongolavi!

Eh, sì. Però ci tengo a sottolineare che nella vita normale non preparo soltanto cibo siciliano. Sono consapevole che ogni cosa ha un inizio e una fine, e anche questa avventura finirà; e dico sempre che, anche se finisse domani, sarei felice, perché comunque la mia missione era quella: far conoscere i piatti della mia terra.

Parlami come ultima cosa delle sfide dei bar...

È stata un'idea mia; da noi il bar ha un significato importante. Il programma (*Ci vediamo al bar - Saperi di Sicilia in sfida*) è in onda da fine ottobre. Ho selezionato per ogni puntata un prodotto, salato o dolce, e ho messo 2 bar in competizione: uno scelto da me e uno dall'attore Paolo Briguglia, palermitano, appassionato di cucina. Chi è

il più bravo dei due a fare il cannolo? La cosa bella di questo programma è che a giudicare non siamo né io né Paolo. Noi andiamo in un luogo di Palermo con dei vassoi, delle guantiere anonime (lanciamo la guantiere di sfida), i passanti assaggiano e poi saranno loro a dire qual è il migliore. È stata un'esperienza straordinaria.

E i libri?

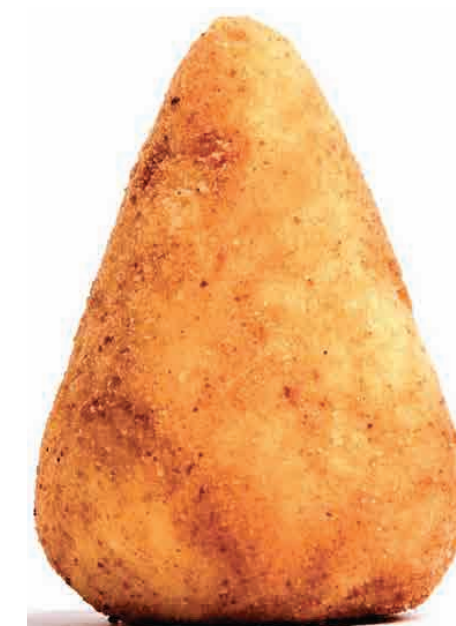
Il primo, *Giusina in cucina*, è uscito lo scorso anno; abbiamo superato le 20 mila copie. Io conosco bene il settore editoriale, perché lavoro anche per la promozione di libri e so che è un mercato saturo, soprattutto quello sul tema cucina. E invece è partito a bomba. E quindi mi hanno detto di fare il secondo: si intitola *Viaggio in Sicilia* e spero possa essere accolto bene tanto quanto il primo.

Sarebbe bello che li traducessero: la cucina siciliana va forte anche all'estero. E poi i siciliani sono ovunque nel mondo. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



Nelle foto in queste pagine, da sinistra a destra: Giusi Battaglia con ceramiche tipiche siciliane; l'ultimo suo prodotto editoriale, *Viaggio in Sicilia*; i cannoli e un arancino (detto anche arancina, a seconda della zona dell'isola in cui viene preparato), prelibatezze siciliane note in tutto il mondo.



Viaggio nel mondo della zucca

Originaria del Messico, la zucca è entrata fin dall'antichità nell'immaginario, lasciando segni indimenticabili del suo passaggio, nella fiaba come in letteratura

Charles Perrault nel XVII secolo fece diventare la zucca una regale carrozza per la sua Cenerentola; L. Frank Baum (1856-1919) inventò, per *Il meraviglioso mago di Oz*, un personaggio con una zucca al posto della testa. Nella versione di Halloween, la cui tradizione risale ad antichi riti celtici, la zucca si svuota, si anima, esorcizza il mondo degli inferi. Se, più prosaicamente, pensiamo semplicemente all'autunno, tra i cibi di stagione le zucche, con i loro molteplici colori, sono protagoniste assolute in cucina. Ma attenzione a distinguere tra zucche commestibili e non commestibili.

Zucche ornamentali

Si devono usare soltanto come oggetti

decorativi, e c'è un'ampia possibilità di scelta perché ne esistono decine di varietà. Come capire se una zucca non è commestibile? Un piccolo assaggio, se amaro, può essere un segnale di pericolo. Per evitare intossicazioni, è quindi opportuno evitarne il consumo.

Per mantenere il più a lungo possibile le zucche ornamentali dopo l'acquisto, l'ideale è adagiarle, senza sovrapporle, in una cassetta in legno; oppure tenerle su un davanzale a temperatura ambiente e lontano da ambienti umidi.

Per chi volesse coltivarle, il consiglio è di non piantare varietà edibili vicino a zucche ornamentali: il rischio, in questo caso, è quello di ibridazioni spontanee tra le due tipologie, oltre che quello di

confonderle (spesso l'aspetto, la dimensione e il colore sono simili).

Zucche commestibili

L'elenco è ampio. Quelle più note sono:

- la zucca Butternut o zucca dolce, di forma oblunga. La buccia giallo-arancio è liscia e sottile. La polpa è compatta;
- la zucca Hokkaido, non tanto grande, dalla forma tondeggiante e con un retrogusto di castagna. Rientra tra le varietà di zucche antiche ed è originaria del Giappone;
- la zucca marina di Chioggia, grossa (supera facilmente i 10 chili di peso), con una scorza bitorzoluta e un sapore prelibato. In cucina, è particolarmente indicata per i ripieni o per gli gnocchi;

- la zucca Potiron, dalla forma tondeggiante. Buccia marrone-verde, con striature chiare, ha polpa soda e colore arancione intenso. Molto dolce, viene comunemente definita anche "zucca da riso" dato che i due ingredienti si sposano perfettamente;

- la zucca trombetta d'Albenga. Il nome della varietà deriva dalla sua forma lunga e stretta. Dal sapore delizioso, può superare il metro di lunghezza e i 3 chili di peso;

- la zucca Delica, piccola e tonda. La buccia è verde scuro, con striature che variano dall'arancione al verde o al marrone chiaro. La polpa è compatta, di colore giallo intenso tendente all'arancione. Sono in molti a considerarla la migliore zucca commestibile in assoluto;

- la zucca lunga napoletana, detta anche cocozza o cucozza zuccarina. Lunga e stretta, di forma cilindrica e leggermente ricurva, ha buccia liscia, sottile, verde con striature giallo ocre che diventano arancioni a maturazione. Si tratta di un tipo di zucca che rischia l'estinzione: a sua difesa, la Regione ha promosso un programma di stabilizzazione genetica. È buona

cruda in insalata, al forno, alla griglia, ma dà il meglio in abbinamento con la pasta;

- la zucca siciliana o virmiciddara, di cui non si conoscono le origini, si è diffusa grazie alle monache benedettine, che la utilizzavano già nel XV secolo. Molto simile a un'anguria, ha dimensioni ridotte: non supera mai i 4 kg. Polpa stranamente bianca e semi che cambiano colore a seconda del grado di maturazione rendono questa zucca unica nel suo genere. Fritte a cotoletta quelle più tenere, le più dure, invece, sono eccezionali per diventare canditi. Ma la ricetta storica è una: le paste monacali delle benedettine, in cui la zucca si trasforma in una confettura che viene messa all'interno di un biscotto di farina, strutto e uova ricoperto da cioccolato;

- la zucca mantovana è una delle varietà più conosciute nel nostro Paese. Molto versatile in cucina, ha una forma simile a un turbante che l'è valso il nome di "Cappello del Prete". Contraddistinta da un gusto dolce e da una polpa di colore giallo-arancio, poco fibrosa e soda, viene coltivata nella provincia di Mantova, in Lom-

bardia. Le dimensioni e il peso di questo tipo di zucca, compreso tra 1 e 5 chili, sono variabili. Il sapore è dolce e delicato: una caratteristica che la rende adatta a ogni genere di portata, dall'antipasto al dolce. Il suo utilizzo gastronomico più conosciuto è nei famosi tortelli di zucca, specialità della gastronomia mantovana. La ricetta originale nasce nel 1500, per opera del cuoco dei Gonzaga. Si ricorda che i primi coloni spagnoli avevano portato dalle Americhe diverse nuove piante, inclusa la zucca, che divenne in breve tempo simbolo delle festività. I tortelli di zucca si preparavano e si preparano ancora oggi durante le feste natalizie. Il ripieno è composto di zucca, amaretti, mostarda di mela. Si condisciono con burro e parmigiano. ■

La redazione
info@cibiexpo.it

Nella pagina a sinistra, diverse varietà di zucca. Qui sotto, oltre ai citati tortelli mantovani (foto grande), altre due specialità gastronomiche a base di zucca: la crostata (sopra) e la vellutata (sotto).



Ha una bella fila di denti!

Un espediente per non dire di qualcuno: “è proprio brutto”. Comunque, che i denti siano perfetti o no, tutti li vorremmo sani e bianchi

Tra cibo e denti c'è una relazione strettissima: tutto quello che mangiamo e beviamo entra infatti in contatto con la dentatura. Ma alcuni alimenti sono pericolosi per la salute orale, mentre altri sono neutri o addirittura benefici.

La funzione dei denti è nota; struttura, morfologia e anatomia forse meno.

Cuore morbido e scorza dura, nonché forme variabili a seconda del ruolo che hanno nella masticazione, sono composti da diversi tipi di tessuti. Lo smalto, all'esterno, il tessuto epiteliale più duro del corpo umano, è composto al 96% da minerali; poi, la dentina – la sostanza giallognola, in parte organica e in parte inorganica, che emerge quando lo smalto si rovina, e che costituisce la vera e propria struttura del dente – e, infine, la polpa, un tessuto connettivo in cui passano terminazioni nervose e vasi sangui-

gni. Questi 3 strati compongono la parte visibile del dente, detta corona, ma a contatto con la gengiva c'è anche il colletto, fascia molto delicata perché sottile, attorno al quale è facile si depositi la placca batterica. Per finire, le radici, che affondano nell'osso della mandibola e della mascella e ancorano i nostri denti. Polpa dentale e dentina proseguono nelle radici del dente, ma non sono più protette da smalto, bensì da un tessuto particolare, sottile ma resistente, chiamato cemento.

Come preservare al meglio, quindi, questi particolarissimi elementi del nostro corpo? Facendo attenzione a specifici componenti dei cibi e al tempo in cui li teniamo in bocca. Acidi, amidi e zuccheri sono pericolosi, e maggiore è il tempo di masticazione o suzione più alto è il rischio di produrre danni. Per questo, do-

vremmo limitare al massimo il consumo di caramelle, perché dolci; di bibite gasate, perché acide; di bevande alcoliche, perché riducono la salivazione e quindi la naturale pulizia orale; di tè e caffè, che macchiano lo smalto; di patatine fritte in busta, perché ricche di amidi. È indispensabile lavar bene i denti dopo il consumo di agrumi – acidi –, di succhi di frutta – dolci – e di frutta disidratata – viscosa. Cerchiamo di avere una dieta varia e di assumere i minerali e le vitamine di cui anche i nostri denti hanno bisogno. E, quindi, calcio, fluoro, fosforo, magnesio e zinco: cioè, latte e derivati, pesce, frutti di mare, cereali, semi oleosi, legumi, frutta secca e frutta fresca, kiwi e mirtilli su tutti. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Nella foto: cereali e mirtilli, due tra gli alimenti più indicati per preservare la salute dei denti.



Alcuni suggerimenti

Come si legge sul sito *L' Osservatorio per la Dieta Mediterranea*, strumento nato per tutelare, promuovere, oltre che valorizzare, il capitale culturale della Dieta Mediterranea: i formaggi, contenendo fosfato, calcio e proteine, aiutano a riequilibrare il pH del cavo orale, neutralizzando gli acidi della bocca con il loro effetto corrosivo, e insieme a rinforzare lo smalto. I batteri buoni dei cibi fermentati contrastano l'azione di quelli responsabili delle carie; lo stesso fanno le fibre di diversi tipi di frutta e verdura che, aumentando la produzione di saliva, aiutano la pulizia del cavo orale e quindi l'eliminazione dei batteri dannosi. L'acido folico delle verdure a foglia verde protegge e cura le gengive. E l'acqua è, ovviamente, la bibita da preferire.

MIH: Molar Incisor Hypomineralization

In parole povere, quelle macchioline strane che vedete sui molari e gli incisivi dei vostri bambini

Niente resta immutato: lo impariamo a scuola, grazie a Eraclito. E succede anche – lo abbiamo purtroppo appena sperimentato tutti – che compaiano nuovi virus e malattie, per motivi ogni tanto immaginabili – il cambio climatico, nuovi stili di vita, diversa alimentazione – e a volte meno.

Da qualche anno, genitori di bambini tra i 6 e i 10 anni scoprono sugli incisivi e i molari definitivi dei loro figli – magari su uno, magari su tutti e 8 – delle strane macchioline biancastre, gialline, beige o marroncine. Eppure i denti da latte che li precedevano erano perfetti.

Spesso i pediatri non si accorgono o non sanno che cosa siano; i dentisti iniziano a dare delle risposte e delle soluzioni. Pare si tratti – essendo un fenomeno recente, il condizionale è d'obbligo – di un errato sviluppo dello smalto dei dentini.

E che la MIH oggi colpisca tra il 2,5% e il 40% di bambini nel mondo.

Le cause non sembrano ancora chiarissime. Traumi? Assunzione di farmaci nella prima fase di vita o durante la gravidanza? Alimentazione?

Lo scopriremo probabilmente nei prossimi anni. Intanto, qualcosa si può fare, ed è bene farlo, perché queste macchioline rivelano aree ipomineralizzate e, quindi, più fragili e più facilmente soggette a rottura, oltre che esteticamente bruttine. Alcuni studi dentistici suggeriscono l'ozonoterapia, ovvero la distribuzione – eseguita grazie all'utilizzo di un apposito macchinario – di una miscela di ozono (un gas igienizzante che serve a curare non solo le carie ma anche questa ipoplasia dello smalto) e ossigeno sui denti affetti da MIH, che induce la remineralizzazione e l'indurimento

degli elementi trattati. Altri consigliano l'impiego di dispositivi professionali topici come le vernici a rilascio di fluoro e ioni calcio e fosfato. Altri ancora propongono l'applicazione giornaliera, sui denti colpiti da MIH, dopo il normale lavaggio, di mousse o creme specifiche, a base di calcio e fosfato amorfo immersi in una matrice di fosfopeptidi di caseina (CPP-ACP), che aiutano a rafforzare i denti e a ridurre la sensibilità.

Come riassumono i professionisti di DentalAcademy, remineralizzare i dentini affetti da MIH è possibile in quanto, generalmente, lo strato di smalto coinvolto è solo quello superficiale.

Nei casi più gravi è invece suggerito il restauro. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it



MIH mite

Le macchie sono biancastre e generalmente interessano solo lo strato superficiale dello smalto, che non presenta reale perdita di sostanza ma solo un'alterata organizzazione dei prismi (cioè, i cristalli d'idrossiapatite costituenti appaiono un po' più arrotondati).

MIH moderata

Le macchie sono marroncine. Lo smalto dei denti ha una carenza significativa di calcio e fosfato, e una microscopica o visibile perdita di sostanza dentale. È quindi meno resistente, e i suoi prismi appaiono di forma alterata, con un aumento degli spazi inter-prismatici.

MIH severa

Si nota un'evidente perdita di smalto che provoca l'esposizione della dentina e quindi, spesso, dolorosi problemi di ipersensibilità dei denti e un maggior rischio di sviluppare processi cariosi.

Sovranità o sovranismo alimentare

Il Governo Meloni, in sostituzione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ha introdotto il nuovo dicastero dell' Agricoltura e della Sovranità Alimentare e Forestale

Questa nuova formulazione emula quanto è successo ai nostri cugini d' oltralpe, che hanno istituito proprio quest' anno l'omonimo "Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire" con il preciso scopo di difendere le produzioni agroalimentari nazionali.

Dai social non sono mancate molte critiche e ironie, sino a quando Carlin Petrini, dalle pagine di un noto quotidiano, ha comunicato che con la sovranità alimentare non si scherza, essendo alla base del lavoro di Slow Food degli ultimi trent'anni. È da allora che questo concetto è entrato nel lessico politico-economico di diversi Paesi e di organizzazioni del settore quali le Nazioni Unite e la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations. Fondata il 16 ottobre 1945 a Québec, in Canada, dal

1951 la sede è stata trasferita a Roma, ndr). Per maggiore chiarezza di chi legge, il termine è stato utilizzato per la prima volta nel 1996 dal movimento internazionale Via Campesina, in spagnolo "la via dei contadini", (che coordina le organizzazioni contadine dei piccoli e medi produttori, dei lavoratori agricoli, delle donne rurali e delle comunità indigene dell'Asia, dell'Africa, dell'America e dell'Europa, ndr), fondato nel 1993 in Belgio, durante il summit mondiale per l'alimentazione, composto da 182 organizzazioni in 81 Paesi. L'obiettivo era proporre un'alternativa alla liberalizzazione del commercio agricolo del WTO (World Trade Organization. L'Organizzazione mondiale del commercio, abbreviato in WTO o in OMC, ente internazionale creato allo scopo di supervi-

sionare molteplici accordi commerciali tra gli Stati membri, ndr).

Il Forum Internazionale per la Sovranità Alimentare nel 2007 ha poi specificato con la "Dichiarazione di Nyéléni" che: "La sovranità alimentare è il diritto dei popoli ad alimenti nutritivi e culturalmente adeguati, accessibili, prodotti in forma sostenibile ed ecologica, e anche il diritto di poter decidere il proprio sistema alimentare e produttivo", ovvero una gestione delle risorse alimentari fondata su principi di giustizia sociale e autodeterminazione anziché di massimizzazione del profitto.

E allora perché tanta ironia? È presto detto: il concetto di sovranità alimentare è confondibile con un'altra e ben diversa idea di sovranismo, chiaramente non scevro da connotazioni autar-



Daniela Mainini,
Presidente del Centro Studi
Anticontraffazione.



**centro studi
anticontraffazione**

chiche e nazionaliste tipiche di linee politiche conservatrici che spesso non fanno i conti con l'attuale realtà globalizzata. La scelta di utilizzare il termine "sovranità" per designare uno dei ministeri più importanti per l'economia nazionale è stato verosimilmente da alcuni interpretato come un richiamo all'autarchia proclamata nel ventennio, ossia quella della cosiddetta autosufficienza agricola, con un pensiero alla famosa battaglia del grano che vide lo stesso Mussolini a torso nudo impegnato nella trebbiatura. Altri invece hanno visto il nuovo dicastero come la volontà di mangiare solo italiano, eliminando ogni scambio di beni e di prodotti alimentari. Ora, diceva qualcuno (il fu Giulio Andreotti, famoso politico italiano, ndr),

a pensar male si fa peccato anche se alcune volte ci si azzecca, ma, al di là di tali interpretazioni e degli schieramenti politici, ritengo che il concetto di sovranità alimentare dovrà rimanere fedele alle originarie intenzioni espresse nel 1996 da Via Campesina. Sovranità alimentare significa schierarsi contro pratiche inique e dannose tipiche della grande distribuzione e dell'agroindustria e mettere al centro il valore del pianeta e delle persone, ma il concetto stesso di Unione Europea esprime rinuncia di una porzione di sovranità in favore di un progetto comune, senza il quale non staremmo in piedi né oggi né mai.

Non rimane altro che attendere gli atti del nuovo esecutivo, la cui azione non può evidentemente non tenere in se-

ria considerazione l'attuale scenario mondiale in pieno subbuglio tra pandemia, guerra in Ucraina e competizione Usa-Cina, ben consapevoli che non è cambiando il nome ai dicasteri che si protegge la qualità dei prodotti italiani. I primi a saperlo sono proprio i produttori agroalimentari del nostro Paese che, poco entusiasticamente, devono iniziare a cambiare il nome su tutti gli incarti dei loro articoli. ■

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

In queste pagine, due esempi di sovranità alimentare e forestale: a sinistra, alcuni vigneti piemontesi; a destra, un pastore sulle Alpi.





FOOD

AND MASTER IN GESTIONE E SOSTENIBILITÀ
DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

BEVERAGE

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 professionale 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.



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO

II EDIZIONE



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 PIÙ SUL SITO DEL MASTER: masterfoodandbeverage.it

FREE FROM FAKE

20/11/2022 anno 10, n. 11



25

Il vino

È vero che un po' di vino abbassa il colesterolo e protegge il cuore?

È un'idea che circola da secoli e che oggi sembrerebbe trarre ulteriore forza da una serie di ricerche scientifiche, secondo le quali il vino aiuterebbe a prevenire gli incidenti cardiovascolari e a tenere sotto controllo il colesterolo. Ma è proprio così?

All'origine di tale convinzione ci sarebbe "il paradosso francese": pur essendo grandi consumatori di formaggi e di burro, i francesi sono meno soggetti a malattie cardiovascolari rispetto ad altre popolazioni europee, e si è ipotizzato che questa fortunata condizione sia legata al fatto che sono anche grandi bevitori di vino rosso. In effetti, nel vino (in particolare quello rosso) si è riscontrata la presenza di una sostanza, il resveratrolo, che possiede proprietà antiossidanti e che, per questo, sarebbe capace di contrastare l'ossidazione del colesterolo e la formazione delle placche aterosclerotiche. Si è poi scoperto che il vino rosso contiene anche

saponine, particolari composti capaci di legarsi al colesterolo riducendo il suo assorbimento a livello dell'intestino. Sia le saponine sia il resveratrolo sono più abbondanti nel vino rosso che in quello bianco per il fatto che si ritrovano soprattutto nella buccia dell'uva nera. Per la verità, le ricerche hanno dimostrato che anche nel bianco sono stati trovati altri composti attivi, come l'acido caffeico, il tirosolo e l'idrossitirosolo, che fungono da inibitori dell'ossidazione delle LDL (lipoproteine a bassa densità, ndr).

Però, non si deve dimenticare che l'elemento che più caratterizza il vino è l'alcol. Inserito nel gruppo delle sostanze sicuramente cancerogene dall'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro, l'alcol non solo favorisce la comparsa di diversi tipi di tumore, ma è anche tossico per il fegato, aumenta il rischio di osteoporosi, danneggia il pancreas ed è nocivo per il sistema nervoso. A

tutto questo poi si aggiunge il fatto che rallenta i riflessi e determina un'euforia che risulta particolarmente pericolosa quando è richiesta una speciale attenzione, come nella guida o quando si lavora. Basterebbe l'evidenza della sua diffusa nocività a far passare in secondo piano una qualche possibile utilità del vino nel contrastare le malattie cardiovascolari. Il succo del discorso, dunque, è semplice: il vino va gustato perché piace e non perché fa bene, cercando di evitarne i danni seguendo la regola d'oro del "poco ma buono". Quanto poco? 2-3 calici (da 100-125 ml) al giorno per l'uomo, e al massimo un paio di calici per la donna. ■

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it

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



-GOZZINI-

Le giuggiole

Dette anche “datteri cinesi”, sono frutti selvatici quasi dimenticati. Il motivo della loro rarità è che non ne esistono coltivazioni intensive

Le giuggiole, caramelle gommose dei nostri avi, sono i frutti del giuggiolo, o *Ziziphus Jujuba*, pianta della famiglia delle *Rhamnaceae* originaria dell'Asia minore e diffusasi prima in Estremo Oriente e poi in Europa. Fino a poche decine di anni fa, questi alimenti erano molto comuni.

Il giuggiolo è un arbusto che si sviluppa in altezza dai 5 a 12 metri, ma i suoi frutti sono particolarmente piccoli. Se raccolte non mature, le giuggiole sono verdi (sembrano olive) e hanno un sapore simile alla mela. Quando raggiungono la maturazione, invece, assumono un colore scarlatto e il loro gusto diventa decisamente più dolce, simile a quello di un dattero. Per questo motivo l'albero è detto anche “Dattero Cinese”.

Nella foto, il giuggiolo, con i frutti maturi.

La pianta

Il giuggiolo è un albero da frutto. Si presenta con dei rami spinosi, dalle foglie verdi con il bordo seghettato.

Il fiore dal colore bianco sboccia a giugno e rimane sulla pianta fino ad agosto. Nella prima fase di maturazione, la giuggiola, come si è detto, è acerba e di colore verde. Successivamente diventa gialla, arancione e infine rossa. Quando è rossa, ha raggiunto la maturazione ideale, precisamente nel periodo che va da settembre a ottobre. All'interno, la polpa è giallastra dal sapore dolce.

Utilizzo e proprietà

Coltivata in Marocco, Corea e Medio Oriente, viene usata, oltre che in medicina, anche per la preparazione di infusi, confetture e caramelle. Per le sue proprietà anti-infiammatorie e anti-spastiche, nella medicina tradizionale cinese veniva utilizzata per combattere lo stress e come lassativo. È impiegata anche per la cura di mal di gola e tosse, preparando un ottimo infuso. In alcuni Paesi viene utilizzata come ingrediente

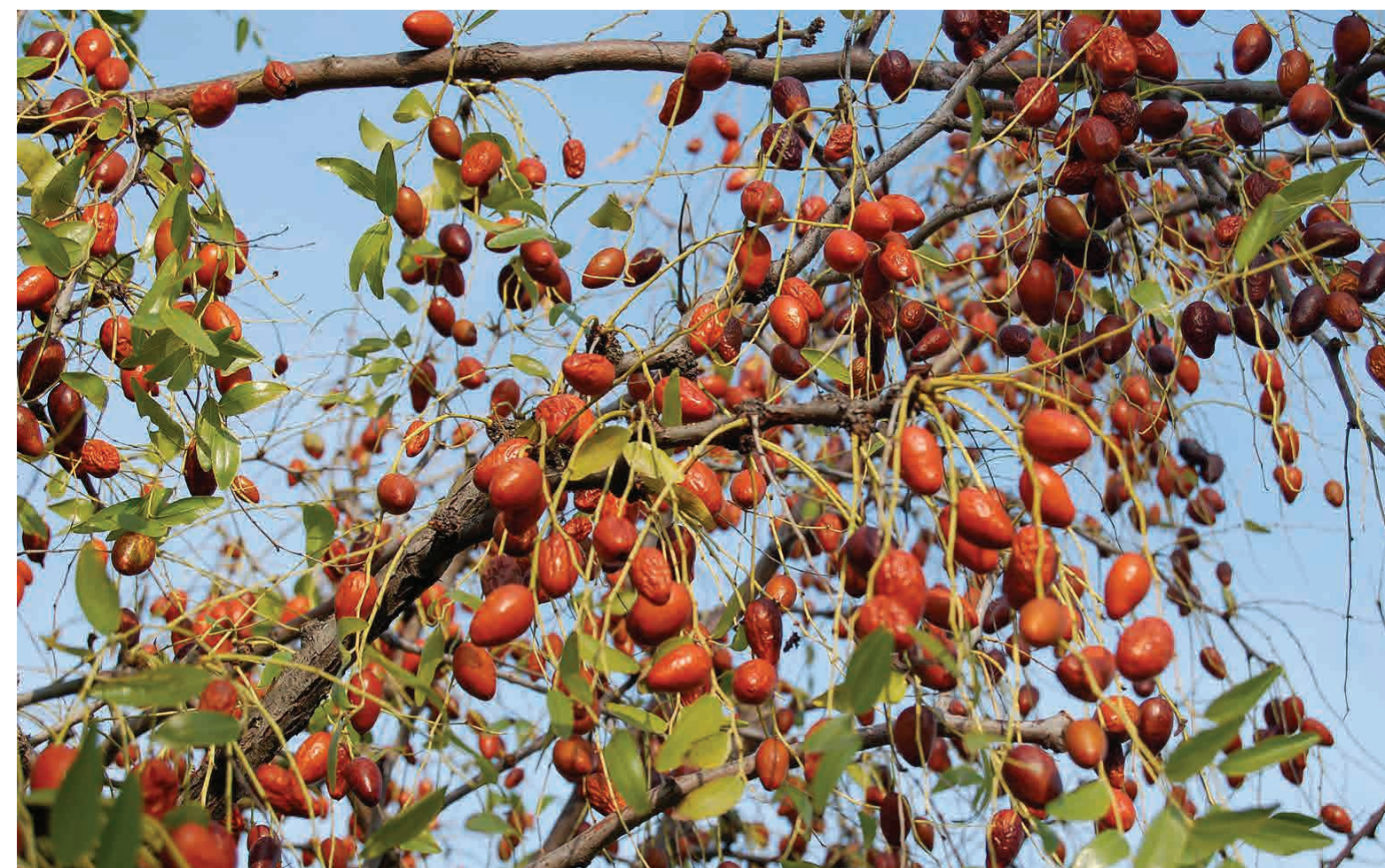
per ottenere una crema cicatrizzante da applicare sulle ferite. In Cina, dalla radice del giuggiolo viene invece ricavata una polvere con la medesima finalità. È bene consumarle con moderazione. La giuggiola contiene infatti circa il 10% di zuccheri sotto forma di fruttosio, che, se assunto in quantità elevate, può risultare dannoso alla salute. È possibile gustare il frutto anche secco. ■

*Giovanni Francesco Romano
giovanni.romano@cibiexpo.it*

Curiosità

“Andare in brodo di giuggiole” è un modo di dire che vuole indicare il raggiungimento di uno stato di contentezza-esaltazione.

In provincia di Padova viene prodotto l'originale “Brodo di Giuggiole”, liquore rosso e profumato tipico del territorio.



Dalla scuola al lavoro

I cambiamenti sociali, e in particolare quelli che investono il mondo del lavoro, richiedono risposte tempestive da parte sia degli istituti formativi sia delle imprese

I tipi di scuola presenti in Italia sono tanti: alcuni evolvono in fretta, altri meno. Attualmente, sono ormai in dirittura di arrivo ben 6 riforme del settore, volute dal precedente Governo, frutto della contrattazione con l'Europa sul PNRR (il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza). Per non perdere le ultime parti del finanziamento, bisogna portare a termine, alle scadenze di dicembre, quanto è stato avviato. Dato che le riforme previste riguardano tra l'altro il sistema di orientamento e il riordino degli istituti tecnici e professionali, ho intervistato Roberto Brilli, referente PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) dell'Istituto Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Carlo Porta di Milano.

Quali sono i principali nuovi contenuti?

Cambia molto soprattutto per quanto riguarda l'attività didattica. Gli istituti, e parlo in particolare di quello in cui lavoro, possono scegliere in base alla necessità del territorio un percorso professionale che non appartenga ai 4 canonici (cucina, sala vendita, pasticceria, accoglienza). Basta che ci sia un codice Istat che lo preveda (ad esempio, per chi opera nei bar o caffetterie oppure nella ristorazione collettiva).

Come si ottiene la massima collaborazione tra mondo della scuola e mondo del lavoro?

Da un lato, il mondo della scuola deve conoscere le necessità dei diversi comparti che caratterizzano il mondo del

lavoro: che tipo di competenze servono? Dall'altro lato, il mondo del lavoro deve fare lo sforzo di capire quali sono i termini normativi con cui noi dobbiamo lavorare. Perché il mondo della scuola è molto diverso da quello di 20 anni fa.

Mi faccia un esempio.

Non esiste più un programma ministeriale a cui fare riferimento. Un grande senso di libertà, ma questo obbliga anche a ragionare su che cosa vogliamo fare per la persona che dobbiamo formare. Un'altra cosa importante: la riforma non parla più di materie, ma di insegnamenti, di assi culturali, punta sempre più a un lavoro interdisciplinare dei docenti. Quali sono quindi le conoscenze da dare al mio studente in

funzione del suo punto d'arrivo?

Il Ministero ha indicato per gli istituti enogastronomici 23 competenze che, alla fine del quinquennio di studio, devono essere valutate e certificate: 12 sono generiche, ossia riguardano tutti gli istituti professionali (lingua italiana, lingue straniere, capacità informatiche e matematiche...), e 11 esclusive degli istituti enogastronomici. I docenti devono fare in modo che gli studenti arrivati in quinta acquisiscano un livello di preparazione adeguato con riferimento in particolare a queste 11 competenze.

Sono importanti gli "open day"?

Sono l'occasione in cui le scuole spiegano la loro offerta. Il Carlo Porta ha deciso di istituire 2 ITS, cioè Istituti Tecnici Superiori. Il primo, intitolato "Food & Beverage Management" è già sold out. Il secondo, "Agrifood and Marketing Management in Sport Events", guarda alle Olimpiadi Milano Cortina 2026. Finanziati dalla Regione Lombardia, permettono anche di conseguire gratuitamente alcune certificazioni. I ragazzi devono sempre più capire che nella vita professionale sarà ne-

cessario aggiornarsi costantemente, soprattutto perché l'evoluzione, anche tecnica, oltre ai cambiamenti sociali, è diventata molto rapida. Tra le competenze più richieste c'è l'imprenditorialità, cioè la capacità di gestirsi. Perché, e qui si arriva ai PCTO, lo scopo è quello di formare un cittadino consapevole, che sappia svolgere un determinato lavoro ma, nello stesso tempo, abbia una elasticità mentale che gli consenta di farne eventualmente un altro.

Quali sono gli indirizzi più amati?

Cucina e pasticceria. La sovraesposizione mediatica dei cuochi ha inciso: oggi sono percepiti come figure di alto livello, come creativi. Quello che soffre invece è il settore della sala. Eppure, le figure che operano al servizio sono forse le più complesse perché lavorano a contatto con il pubblico. Bisogna conoscere una lingua straniera, saper rispondere alle domande del cliente sulle caratteristiche dei piatti... sono implicate delle attitudini che non sono proprio di tutti: sorridere sempre, avere capacità empatiche.

Parliamo dei PCTO.

Sono dei percorsi che hanno lo scopo di dare delle competenze tecnico professionali in armonia con le attività didattiche svolte a scuola; ma devono anche insegnare allo studente, per esempio, a organizzare il lavoro. Per "competenze trasversali" si intende (e questo spetta alle aziende) fare in modo che lo studente acquisisca consapevolezza di sé, dei suoi obiettivi professionali e sappia lavorare in gruppo.

Quanto è il tempo in classe e quello per il tirocinio?

C'è un forte livello di autonomia nelle singole scuole. Gli allievi dell'Istituto Carlo Porta fanno parecchie ore di alternanza scuola-lavoro. L'esercizio è molto importante. Parliamo di attività che richiedono un'attitudine manuale. Una percentuale che si attesta intorno al 15/17% degli allievi prosegue con l'università, scegliendo corsi coerenti con gli studi fatti, quindi scienze alimentari, scienze della ristorazione... ma è comunque possibile iscriversi a qualunque facoltà. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Tra gli ambiti più amati dai giovani vi sono pasticceria e cucina (che sono rappresentate nelle foto della pagina a fianco). Il settore della sala (di cui le due immagini sottostanti costituiscono degli esempi), per il momento è invece poco apprezzato.



È italiano il più grande vigneto urbano d'Europa

Nel cuore pulsante di Brescia, il monumento verde sulle pendici del colle Cidneo stuzzica l'attenzione del settore vinicolo europeo. Il vigneto Pusterla torna a nuova vita

Alcune storie bisogna assaporarle, sorvegliandole con calma per sentirne tutti i profumi.

Questo racconto di passione, sostenibilità e impegno è bene scoprirlo con un buon bicchiere di vino in mano e gustarlo, goccia dopo goccia.

Il vigneto Pusterla è un esempio raro, ed eccellente, di agricoltura all'interno di un centro urbano, che vanta, su ben 4 ettari, l'unica coltivazione estesa al mondo di sola uva Invernenga.

Nel 2020 l'intuito e l'esperienza di Emanuele Rabotti, patron della cantina Monte Rossa della Franciacorta, lo portano ad accettare la sfida di riqualificare il vigneto e valorizzarlo "ripristinando il polmone verde di Brescia per renderlo unico, curato e accogliente".

Tra pergole secolari un sorso di storia

Primo fra i più rinomati vigneti prodotti urbani europei, di Montmartre a Pari-

gi e di Vienna, il Pusterla, posto sul lato nord dei bastioni del Castello di Brescia, è il più esteso d'Europa con i suoi filari centenari.

Vanta piante dal ceppo originale, di età compresa tra gli 80 e i 100 anni, e l'origine del suo nome sembra risalire alla porta grazie alla quale si accedeva ai passaggi segreti situati fra le mura dei castelli bresciani e le sue fortificazioni. Per seguire la sua storia, bisogna tornare indietro fino al 1037, anno in cui l'imperatore Corrado II concedeva giurisdizione su quei territori alle autorità ecclesiastiche, dando il via alle coltivazioni delle viti probabilmente a opera delle monache del Monastero regio di Santa Giulia.

È solo nell'Ottocento che, a opera dei fratelli Ricciardi, viene avviata l'azienda vinicola, che colleziona riconoscimenti e medaglie, prima alla Mostra Internazionale di Vienna nel 1873, e successivamente all'Esposizione Bresciana del

1904. Quando l'azienda passa di proprietà alla famiglia Capretti, viene depositato (nel 1940) il marchio "Pusterla", che si posiziona in maniera eccellente al Concorso Enologico dell'Italia Settentrionale del 1953 e al Concorso Enologico di Asti del 1966.

Un fil rouge unisce il Monte Rossa al Pusterla

Emanuele Rabotti è in parte imprenditore e in parte visionario. Eredita dai genitori una vera e propria passione per la viticoltura che inizia nel 1972 con la fondazione della storica cantina della Franciacorta.

Si fondono negli anni, con profonda armonia, il rispetto per la tradizione contadina e le contaminazioni di modernità e orientamento alla tecnologia.

Questo è il bagaglio, ma anche l'eredità, di Emanuele Rabotti, che si mostra sempre ispirato da decisioni strategicamente forti, nel tempo anche vincenti.

È lui, infatti, che sceglie di spostare la produzione della sua cantina dai vini fermi all'eccellenza del Franciacorta, impegnandosi in un processo di ricerca continua che diventa elemento distintivo della sua attività.

Quando nel luglio 2020 alla cantina Monte Rossa della Franciacorta viene proposto di acquistare i 4 ettari del vigneto Pusterla, per riqualificarlo e proteggerne le potenzialità, occupandosi della produzione di un vino eccezionale per storia, sentori e qualità organolettiche, non c'è bisogno di fermarsi a ragionare.

«Un'avventura bella e divertente, forse anche incosciente...», dice Rabotti, «c'era l'opportunità di rilevare questo vigneto e io me ne sono innamorato come se avessi trovato da un rigattiere un Van Gogh».

Ecco che la possibilità di preservare, curare e potenziare lo spazio verde di un centro cittadino travalica i confini

del sogno e diventa realtà.

Continua Rabotti: «Ho visto il suo splendore e non ho potuto dire di no; l'ho acquisito con l'obiettivo di valorizzarlo e renderlo qualcosa di unico, con un vino dedicato ai bresciani e a tutti quelli che hanno sete di cose buone».

Il vigneto Pusterla produce un'uva bianca coltivata a pergola, con acini dal colore cangiante che oscilla tra il giallo e il verde, una buccia ben spessa e ricca di polifenoli, che permette di consumare il frutto anche nei mesi invernali e regala il Bastione Pusterla, un vino fermo, piacevole che "entra educato in bocca ma poi mostra il suo carattere", per citare Emanuele Rabotti.

Eccezionale al bicchiere e non solo

La particolare qualità del vino Pusterla ha avuto estimatori eccezionali, tra cui il Primo Ministro inglese Winston Churchill.

Negli anni, il vigneto ha attirato l'attenzione dell'associazione Slow Food, che gli ha riconosciuto il titolo di "Patrimonio Storico della Cultura Agroalimentare Ambientale".

Per creare un racconto ancora più eccezionale di quella che può essere definita un'opera d'arte di Brescia, nell'estate 2021 il sodalizio con l'associazione BELLEARTI ha creato una Land Art con l'installazione "La Plage", che, dando corpo all'idea creativa dell'artista camerunese Pascale Marthine Tayou, ha arricchito il vigneto con 600 ombrelloni colorati piantati tra i filari trasformandolo di fatto in una spiaggia.

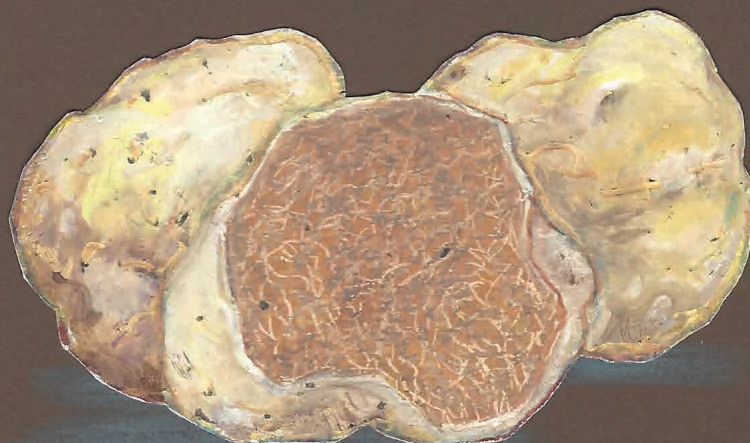
Una conferma di quanto, riportando le parole di Rabotti, "l'arte come il vino crea emozioni, e le emozioni avvicinano, creando amicizia e gioia". ■

*Tiziana Mazzitelli
tiziana.mazzitelli@gmail.com*

Nella pagina di sinistra, il vigneto Pusterla fotografato dall'alto. Qui sotto, un dettaglio dell'installazione "La Plage".



TARTUFO



**TARTUFO BIANCO È IL DIAMANTE
DELLA TERRA. INCONFONDIBILE E
INDESCRIVIBILE IL SUO PROFUMO.
INTENSO SELVATICO E BOSCHIVO
PROPRIO DEI FUNGHI,**

INFORMAZIONI E NOTIZIE A PAG.27 DICEMBRE 2022