



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

Periodico gratuito
Anno 11 - n 2
20 febbraio 2023
www.cibiexpo.it



La pappa
fatta in casa



Perché
invecchiamo?



Francesco
Panella,
simpatico,
dinamico
e gentile

© LEONARDO CESTARI

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



Più o meno altruisti

Uno studio condotto dall'Università degli Studi di Milano e dall'Istituto Italiano di Tecnologia di Genova ha analizzato i meccanismi che stanno alla base delle scelte egoistiche o, al contrario, altruistiche dei topi. L'incrocio tra neuroscienze ed etologia – la disciplina che studia il comportamento animale – diventa sempre più utile per capire come il cervello controlla i modi di agire.

Alcuni topi, sottoposti a un test detto *dictator game* (Il gioco del dittatore), sono stati addestrati a “selezionare” una delle due opzioni: condividere o non condividere con altri loro simili una ricompensa. La maggior parte ha una preferenza di tipo altruistico, ossia sceglie più frequentemente di condividere la gratificazione, spiega il neuroscienziato Diego Scheggia, primo autore della pubblica-

zione. Ma cosa influenza questa scelta? 3 fattori: la familiarità – è più facile condividere un premio con un individuo conosciuto –; lo stato sociale – gli individui di rango gerarchico elevato tendono ad avere più comportamenti di tipo altruistico rispetto a quelli di rango inferiore –; l'empatia – la capacità di comprendere lo stato emotivo altrui. È emerso che i più empatici sono anche coloro che scelgono più spesso di condividere. Perché si mettono più facilmente nei panni degli altri?

Si indagherà anche su un altro aspetto: i topi beneficiati sarebbero pronti a ricambiare la cortesia? A naso, non è detto. E per gli uomini varranno le stesse correlazioni? ■

*Paola Chessa Pietrobboni
direzione@cibiexpo.it*



Ben fatto

Cavolfiore dorato **5**

di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

C'è del buono**Lavorare****in un hotel di lusso** **6**

a cura della redazione

Ricerca e innovazione**Il biologico****tecnologico** **8**

di Marta Pietroboni

Ogni buttata è persa **10**

di Paola Chessa Pietroboni

Le tappe dei tappi**Il Lambrusco... del Trentino!** **12**

di Elisa Alciati

Nomi che ingannano**Caesar salad** **14**

di Riccardo Vedovato

Protagonisti**Francesco Panella** **16**

di Paola Chessa Pietroboni

Segreti della spesa

Sogliola, platessa e passera**pianuzza** **19**

di Tiziana Mazzitelli

Alimentazione e salute**Perché invecchiamo?** **20**

di Andrea Fossati

Free from fake**Il latte fa male?** **22**

di Giorgio Donegani

Tendenze**Gli ingredienti del futuro** **24**

di Alessandra Meda

Astice blu **27**

di Marina Greco

La nuova PAC **28**

di Paolo Cova

La pappa fatta in casa **30**

a cura della redazione

Made in Italy**INAS** **31**

di Daniela Mainini

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

20/02/2023 anno 11, n.2

5

Cavolfiore dorato

Bello da vedere e buono da mangiare. La ricetta è semplice e d'effetto: il cavolfiore, che non richiede una preventiva bollitura, viene cotto direttamente in forno

Nelle foto:

1. gli ingredienti per preparare il cavolfiore dorato;
2. il momento di apertura del cartoccio, a metà cottura;
3. il piatto finito e pronto per essere servito.



parto, avevano il compito di tagliare il "cordone ombelicale" che lega il cavolo alla terra. Da qui la leggenda che i bimbi nascessero lì sotto.

Il cavolfiore è un ortaggio versatile. Può essere mangiato sia crudo che cotto, in forno o in padella; lessato, viene proposto in insalata con un filo d'olio e un pizzico di sale; ripassato al burro, è particolarmente gustoso. La ricetta che vi proponiamo è molto facile.

Ingredienti (per 4 persone)

- 1 cavolfiore intero da 800 g
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 25 g di salsa di soia
- 15 g di miele millefiori
- 10 g d'aceto
- 5 g di sale
- 2 g di curry
- 2 g di paprika
- 1 g di curcuma
- 1 g di pepe

Preparazione

Preriscaldare il forno a 200°. Eliminare le foglie esterne del cavolfiore.

Lavare e asciugare con carta assorbente. Posizionare l'ortaggio al centro di un foglio di carta da forno precedentemente immerso in acqua fredda e poi strizzato.

Unire tutti gli ingredienti in una ciotola. Con l'aiuto di una spatola, spennellare il cavolfiore prima a testa in giù e successivamente sull'altra parte. Chiudere bene il cartoccio e infornare per 35 minuti circa.

Estrarre la teglia dal forno, aprire il cartoccio, recuperare il liquido e continuare a spennellare.

Infornare nuovamente a 190° per altri 30 minuti senza avvolgerlo nuovamente nella carta da forno. ■

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

I contatti
della redazione

CiBi

Arte e scienza

del cibo

Periodico gratuito

Anno 11 - n 2

Milano

20 febbraio 2023

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:
Roberta Deiana racconta
i 5 sensi**

Lavorare in hotel di lusso

Sono 600, in tutta Italia, le posizioni per cui e-work sta effettuando ricerca di personale da collocare in strutture alberghiere e turistiche di alto livello

Chef, camerieri di sala, bartender, governanti... sono solo alcune delle figure che e-work, gruppo italiano specializzato nella consulenza, somministrazione di lavoro e gestione delle risorse umane per aziende e multinazionali, sta ricercando da parte di importanti clienti del settore turistico-ricettivo.

Si tratta di un'occasione unica, perfetta per chi ama viaggiare e scoprire le mete turistiche più rinomate.

La selezione sarà condotta su base nazionale per soddisfare le esigenze di personale qualificato in un momento di ripresa del settore alberghiero e del turismo in tutta Italia: 100 figure verranno inserite in strutture Luxury del Lazio, 130 a Milano, 180 nelle città d'arte (nel nostro Paese se ne segnalano una ventina, incluse Firenze e Venezia, ndr) e altrettante nella zona dei laghi. Le posizioni aperte in complessi a 5 stelle, tra Alpi e Dolomiti, sono in totale 260.

A partire dal mese di aprile, poi, inizieranno anche le selezioni per rispondere

alle esigenze delle aziende turistiche nelle località marine. Al termine del processo di spoglio, ai candidati risultati idonei verrà proposto un inserimento con contratto a tempo determinato.

«Il settore Ho.Re.Ca. (è un acronimo di Hôtellerie, Restaurant, Catering, ndr) è in forte ripresa, e i dati positivi che ci arrivano dal mercato permettono di stimare una crescita elevata dell'occupazione a partire da marzo 2023: un + 30% supportato dalla ripresa generale del turismo – commenta Cristina Palmieri, National Key Account Ho.Re.Ca. di e-work –. Una prospettiva positiva che incontra però la difficoltà oggettiva per il settore di reperire personale qualificato, fondamentale per soddisfare le esigenze dell'hôtellerie di lusso. Un incontro tra domanda e offerta di lavoro, oggi particolarmente complesso, che favoriamo con la selezione continua di profili, con la somministrazione di corsi di formazione a supporto dei candidati. Questo ci permette di proporre alle aziende del-

l'hôtellerie e della ristorazione i profili più qualificati per i ruoli proposti».

Al servizio di aziende e lavoratori

E-work è un'agenzia per il lavoro nata nel 2000 e presente sul territorio nazionale con 36 filiali: attraverso il lavoro di 210 professionisti, serve annualmente oltre 1.200 aziende e 40.000 persone. Grazie a una rete di divisioni specializzate anche nella ricerca e selezione di profili di difficile reperimento – come nell'ambito ICT (acronimo di Information and Communications Technology, cioè tecnologie dell'informazione e della comunicazione), Finance e Banking e Cyber Security – e-work è in grado di affrontare e gestire le necessità di compagnie multinazionali e corporate, enti pubblici, aziende dal profilo nazionale e regionale. I servizi offerti dal gruppo spaziano dallo Staffing (il personale Temporary e Permanent alla formazione anche finanziata, dall' Outplacement



Nella foto: Cristina Palmieri, National Key Account Ho.Re.Ca. di e-work.

(cioè l'attività di ricollocazione del dipendente all'interno del mercato del lavoro) all'Assessment (valutazione), sino alla gestione delle Politiche Attive del Lavoro. Nel 2016, e-work ha lanciato il format e-workafé: caffetterie del lavoro che creano un ponte diretto tra svago e mondo lavorativo. Attraverso la Fondazione Pino Cova, l'agenzia si occupa di promuovere l'inserimento nel mondo del lavoro di giovani in condizioni di emarginazione sociale e disabilità fisica e psichica.

Le figure più ricercate

Tra le diverse ripartizioni organizzative, e-work ha al proprio interno una divisione specializzata Ho.Re.Ca. che affianca sia le strutture che necessitano di trovare le risorse professionalmente adeguate a ricoprire il livello delle mansioni richieste sia i candidati nella valorizzazione delle esperienze e competenze.

Nel caso specifico di questa selezione

su larga scala per il settore Luxury Hotels, qui di seguito elenchiamo i profili ricercati.

- Personale food & beverage: chef de rang (il cameriere responsabile di un "rang", ovvero di una particolare sezione della sala), camerieri di sala, maître, restaurant manager, commis di sala (chi ha il compito di preparare i tavoli, di aiutare a riordinare tutta la mise en place del ristorante e supportare lo chef de rang per la preparazione quotidiana della sala), addetti alle colazioni, Barman, Bartender (in genere, il Barman prepara le bevande alcoliche utilizzando tecniche e strumenti tradizionali, con attenzione alle ricette e alla presentazione dei drink per ambienti di alto livello. Il Bartender lavora con un approccio più moderno, utilizzando tecniche che sveliscono la preparazione dei cocktail).
- Personale di cucina: commis di cucina (colui che affianca lo chef nella preparazione dei pasti), aiuto cuoco,

chef de partie (chi dirige un gruppo di cuochi specializzati in specifiche mansioni ed è responsabile di una serie di preparazioni, per esempio di pesce, di carne, di salse), sous chef (braccio destro dell'Executive Chef o dell'Head Chef, che sostituisce in caso d'assenza. Il sous chef organizza e dirige le preparazioni, distribuisce i compiti agli chef che dipendono da lui e svolge compiti di amministrazione della cucina).

- Personale housekeeping (gestione dell'albergo): facchini e cameriere ai piani, governanti e aiuto governanti, doorman (portiere) e bellboy (addetto ai bagagli).

Sul portale www.e-workspa.it si trovano maggiori dettagli sui diversi profili e si possono inviare la propria candidatura e il CV a questo indirizzo email: welcome.roma@e-workspa.it ■

La redazione
info@cibiexpo.it



In queste due pagine, alcune delle figure professionali ricercate da e-work:
1. addetto alle colazioni;
2. governante;
3. bellboy addetto ai bagagli.

Il biologico tecnologico

C'erano una volta la natura e l'agricoltura. La prima è costituita dall'insieme di animali, vegetali e minerali; la seconda è una pratica inventata dall'uomo

L'agricoltura è l'arte di lavorare la terra con l'obiettivo di ricavarne la maggior quantità e la miglior qualità possibili di prodotti per l'alimentazione umana. È quindi qualcosa di artificiale – ottenuto con arte –, ma non per questo meritevole di accezioni negative. È la prassi che da millenni permette di nutrirci.

Allo stesso tempo, è vero che l'agricoltura convenzionale, quella che ovunque nel mondo si è utilizzata fino alla Seconda Guerra Mondiale, ha avuto un importante impatto sull'ambiente, in termini di inquinamento, in ragione dei gas serra liberati e, nei terreni, di accumulo di nitrati, dovuto all'utilizzo di antiparassitari.

Non solo. Con l'obiettivo di aumentare le rese agricole, la salubrità dei prodotti e, in alcuni casi, il gradimento dei consumatori, la scienza ha permesso all'agricoltura, negli ultimi decenni (a partire dagli anni '70), di commercializzare prodotti frutto di modificazione genetica, i cosiddetti

OGM, organismi il cui DNA è stato alterato artificialmente: per esempio, aumentando la resistenza di una pianta a una malattia, a un insetto o alla siccità; o, invece, incrementando la sua produttività. Esempi di OGM che sarebbe importante fossero noti, visto il largo consumo che se ne fa, sono il mais, il cotone, la soia, la colza e la barbabietola da zucchero.

Per rispondere alle problematiche ambientali determinate dall'agricoltura, ma anche per limitare l'apporto scientifico e tecnologico applicato al settore – da una notevole percentuale di persone non visto di buon occhio – grazie a una moderna consapevolezza ecologica e a un sempre più diffuso sentimento naturalista, a partire dagli anni '60 – ma in Italia in modo concreto un ventennio dopo – è nata una forma alternativa di coltivazione: quella biologica. Tale approccio, a differenza di quello convenzionale, non è solo produttivistico, ma è orientato

al rispetto dei principi dell'agroecologia. Nello specifico, come si può leggere sul sito della Commissione europea, l'agricoltura biologica è un metodo volto a produrre alimenti con sostanze e processi naturali, con la finalità di limitare di conseguenza l'impatto ambientale. Quindi sono incoraggiati: l'uso responsabile dell'energia e delle risorse naturali; la salvaguardia della biodiversità; la conservazione degli equilibri ecologici regionali; il miglioramento della fertilità del suolo; il mantenimento della qualità delle acque.

Sappiamo però che tutto cambia e tutto è in divenire; e così da alcuni anni si discute della possibilità di “modernizzare” l'agricoltura biologica rispettando l'obiettivo comunitario di convertire almeno il 25% delle superfici agricole europee al regime di produzione biologica entro il 2030. E adottando le nuove tecnologie che offrono soluzioni, in campo agricolo, interessantissime. Senza cambiare ovvia-

mente filosofia e finalità, ma applicando, dove è possibile, innovazioni.

Il dibattito è acceso e non entreremo ora nel merito, ma proveremo a riassumere alcune delle più importanti e affascinanti novità tecnico-scientifiche sperimentate con buoni frutti, e che forse potrebbero mettere tutti d'accordo. Sono le *New breeding techniques* o, in italiano, Tecnologie di Evoluzione Assistita (TEA); in sintesi, tecniche di modificazione genetica considerate “naturali”.

A differenza, infatti, delle tradizionali pratiche di manipolazione genetica, che si basano sull'arricchimento del DNA grazie all'apporto di materiali cromosomici esterni, dando vita a OGM, le Tecnologie di Evoluzione Assistita sfruttano ingegnerie più nuove e meno “invasive”, come l'editing genomico e la cisgenesi.

Del concetto di editing genomico probabilmente avete tutti sentito parlare pochi

anni fa, quando, nel 2020, le scienziate Emmanuelle Marie Charpentier e Jennifer Anne Doudna, grazie alla messa a punto della “forbice genetica” CRISPR/Cas9, hanno ricevuto il premio Nobel per la chimica; nel contempo il Centro di Biologia Integrata dell'Università di Trento, lavorando sullo stesso argomento, ha sperimentato con successo questo correttore genomico ad alta precisione, rendendo possibile il taglio del genoma umano nel punto esatto in cui il DNA è malato, aprendo la strada a nuove cure per malattie genetiche e tumori.

In agricoltura, questa tecnica, precisa e veloce, permette di eliminare o riscrivere specifiche sequenze di DNA di una pianta, causando una mutazione e, quindi, generando nuove varietà botaniche, così come fa la natura.

La seconda, la cisgenesi, prevede invece il trasferimento di porzioni ben precise di DNA tra due piante della

stessa specie.

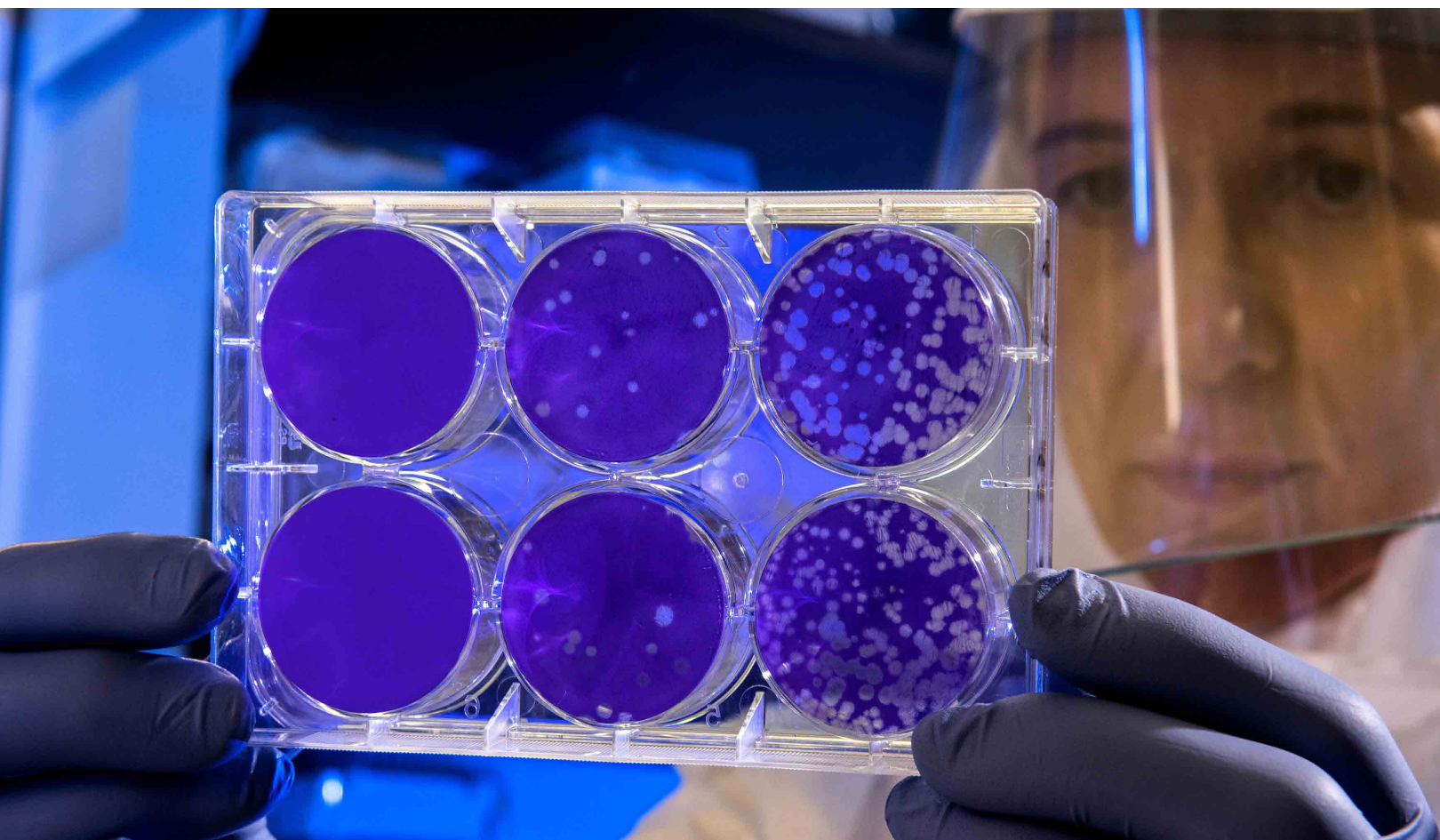
La finalità, in entrambi i casi, è ovviamente quella di rendere le colture più produttive ed efficienti, più resistenti alle malattie e ai parassiti o agli effetti dei cambiamenti climatici, “silenziano” magari un gene indesiderato o correggendo quelli che, dopo aver subito mutazioni spontanee, hanno prodotto effetti negativi.

Non resta che decidere quale futuro si vuole, valutando bene pro e contro di ogni scenario ipotizzato. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Nella pagina di sinistra, un ricercatore in laboratorio, impegnato in una analisi del DNA.

Qui sotto, un'operatrice applica la tecnologia alla pratica agricola.



Ogni buttata è persa

Per esempio, perché non riutilizzare i capelli quando li tagliamo? Sono rifiuti potenzialmente preziosi, protagonisti di diverse nuove filiere del riciclo

Spesso sul pavimento dei negozi di parrucchiere o di barbiere si notano mucchietti di riccioli più o meno lunghi che vengono velocemente scopati via. In realtà, è una delle tante forme di spreco che si potrebbe evitare, raccogliendo le chiome tagliate e trasformandole in vari modi. Molti coiffeur, che sostengono l'economia circolare, l'hanno capito e collaborano al riciclo. Non sono i soli. Le straordinarie doti della nostra capigliatura – resistenza, flessibilità, capacità d'assorbimento – iniziano a fare gola all'industria cosmetica e farmaceutica, all'agricoltura, ai servizi di bonifica ambientale. E nascono delle vere e proprie filiere che coprono ogni fase del recupero e del riuso: si va dall'assorbimento dei materiali oleosi sversati in mare al compost per i campi coltivati o all'estrazione della cheratina per la cosmesi. Con quantitativi non irrilevanti: ogni anno, solo nei Paesi dell'U-

nione europea si parla di circa 28.000 tonnellate di capelli.

Quali sono le principali destinazioni del bottino? Alcuni esempi: Shazly Rasheed, proprietaria di un salone in Nuova Zelanda, li usa come fertilizzanti per piante e fiori – a crescita lenta, come il basilico, la salvia e gli arbusti ornamentali – visto che sono in grado di trattenere l'umidità e di combattere le erbe infestanti.

L'olandese Sanne Visser, ricercatrice e designer di materiali, realizza corde, sapendo che in media il capello umano può reggere fino a 100 grammi di peso. Una soluzione importante è rappresentata dalle sacche raccogli-petrolio di un collettivo di parrucchieri inglesi: 400 kg sono stati usati per ripulire la costa dell'Irlanda del Nord da una fuoriuscita di gasolio. Negli ultimi anni, molte associazioni raccolgono i capelli tagliati per creare parrucche e donarle a pazienti oncologici che,

a causa della chemioterapia, hanno perso i propri. Per chi desidera farlo, il consiglio è di tagliarli direttamente dal proprio acconciatore (molti collaborano con associazioni di settore) oppure di spedirli all'ente prescelto seguendo le indicazioni che si trovano su vari siti e tutorial. I capelli devono essere sani, lavati e ben asciutti.

Scarpe, vestiti e borse

La startup Human Material Loop (acronimo HML) con sede nella città olandese di Geleen, nel Brightlands Chemelot Campus – noto in tutto il mondo come uno dei più grandi e innovativi centri di ricerca –, è nata proprio con l'obiettivo di realizzare vari tipi di accessori con capelli umani. L'ungherese Zsolia Kollar, co-fondatrice di HML, ci pensava già durante gli anni di studio. Eseguita idonee ricerche e scoperto quanto siano incredibilmente

forti ed elastici, non molto diversi dalla lana, ha realizzato come primo passo un maglione, per il prototipo del quale, taglia grande, ne ha utilizzati 700 grammi. Lo step successivo: produrre un paio di scarpe da ginnastica. L'impegno della designer è quello di creare un ecosistema chiuso per l'industria dell'abbigliamento con le più basse emissioni di CO₂ possibili.

Apprezzamento ma insieme diffidenza

Sul suo sito web, Zsolia invita i visitatori a rispondere a un sondaggio sull'utilizzo dei capelli umani nel settore dell'abbigliamento. Ne è emerso che molte persone apprezzano l'idea, anche se lo trovano strano. Il marketing e la comunicazione sono dunque estremamente importanti per il successo dell'impresa, e richiedono portavoce che assumano

l'incarico di rendere questa pratica di dominio comune.

Attualmente c'è ancora molto da fare, la tecnologia è da perfezionare. Bisogna per esempio capire quanto spesso e a quale temperatura possa essere lavato un maglione fatto di capelli, e cosa succede se si tratta di un capo colorato.

Nonostante l'industria della moda sia potenzialmente interessata alla novità, non è stato facile all'inizio ricevere ascolto nei tanti hub innovativi dei Paesi Bassi. Ma Zsolia è convinta che il Brightlands Chemelot Campus sia il posto giusto per le sue proposte, con tutta la sua conoscenza, la sua ricerca, la sua tecnologia; l'esperienza e le strutture sono eccezionali. Il futuro è promettente.

Intanto, visto che nei Paesi Bassi non ci sono più filature, Human Material

Loop si è coordinato con un lanificio che ha una filanda a Prato, cuore dell'industria tessile italiana; in questo modo non è stato necessario impegnarsi da soli nella costruzione di una fabbrica. La sfida è riuscire a gestire una tonnellata di capelli al giorno. Per ora, i primi prodotti saranno sneakers, giacche, borse, tende e tappeti. Per evitare di perdere tempo, e rompere il tabù sull'uso dei capelli, HML collaborerà con marchi di moda già presenti sul mercato. «Crescono ovunque sul pianeta», sostiene convinta Zsolia. «La nostra missione è costruire un'infrastruttura globale. In questo modo potremmo davvero fare la differenza». Un po' inquietante? La finalità è buona. Ci abitueremo. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Nella pagina di sinistra, una folta chioma di capelli tagliati.

Qui sotto, hair stylist pronte al taglio.



Il Lambrusco... del Trentino!

Ebbene sì, parliamo di Lambrusco ma non siamo in Emilia. Si tratta di una vera e propria chicca del Trentino

Il suo nome è Lambrusco a foglia frastagliata ed è iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite dal 1970. Tuttavia, è forse più conosciuto e più facilmente identificato con il nome di Enantio, scritto e pronunciato come i latini ci hanno insegnato.

Il primo a identificare il Lambrusco a foglia frastagliata con il nome di Enantio è stato Plinio il Vecchio nel I secolo d.C.: «*La brusca: hoc est vitis sylvestris, quod vocatur oenanthium*» (La brusca: questa è una vite selvatica che si chiama Enantio). È coltivato nel Trentino settentrionale, nella Bassa Vallagarina lungo il fiume Adige nei terreni sabbiosi della Terra dei Forti, da Borghetto fino al confine con il veronese tra il Monte Baldo e la Lessinia.

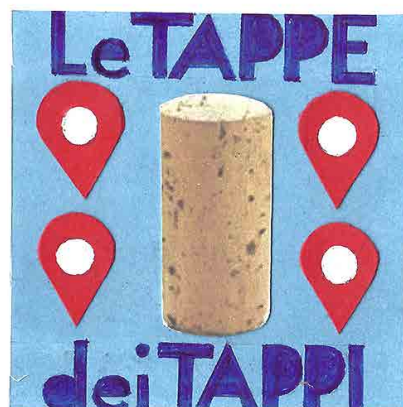
Dal settembre 2022 il vitigno Enantio, rigorosamente a piede franco, è diventato Presidio Slow Food. Include al momento 3 produttori: Bongiovanni (TN), Canti-

na Roeno (VR) e Vallarom (TN) e “un pugno di ettari”.

Abbiamo intervistato Lorenzo Bongiovanni, titolare dell'omonima cantina e referente dei produttori del Presidio.

Partiamo dalla base: Enantio a piede franco. Cosa significa e perché questo dettaglio è importante.

Significa che ci troviamo in uno dei pochi territori in cui la fillossera non è riuscita ad attecchire. Per cui, l'Enantio è una di quelle rare piante non innestate su piede americano. È una vite di origini antichissime. Potremmo dire che si tratta di un'addomesticazione, avvenuta nel corso degli anni, della *Vitis sylvestris*. L'Enantio è una pianta forte rimasta immune alla fillossera proprio grazie a questi fattori, alla sinergia tra la forza intrinseca del vitigno e le caratteristiche del terreno sabbioso delle sponde dell'Adige.



Le peculiarità di questa pianta non sono finite. Si riproduce per propaggine: quindi, niente innesti e niente barbatelle (diramazioni della vite che ha emesso la barba, vale a dire le radici). Come funziona?

La propaggine o propagazione permette di creare nuove piante mantenendo la genetica e la storicità del vigneto originario. Nessun intervento di tipo vivaistico, di barbatelle o portainnesti americani. Questa pratica si svolge in inverno: si prendono i tralci delle vigne che si vogliono riprodurre, si interrano e si tirano su fino alle prime gemme. La pianta mette le radici e, dopo tre-quattro anni, si ha la nuova pianta.

Ovviamente, per praticare questa tecnica è fondamentale che la vigna, e quindi la pianta utilizzata, sia sana.

Osserviamo l'Enantio più da vicino. Coltivazione e vinificazione.

Utilizziamo un sistema di allevamento a pergola doppia con sesti di impianto molto larghi, circa 6 metri, così come accadeva una volta quando si coltivava in mezzo alle piante.

Effettuiamo pochi trattamenti, e questo grazie alla “rusticità” della vigna. Cerchiamo di mantenere un equilibrio più naturale possibile, praticando il sovescio con leguminose, pisello, rafano e piante azotofissatrici. Evitando concimi e trattamenti chimici. Vendemmiamo a mano e tardivamente, ottobre/novembre fino agli anni 2000 ma, poiché i cambiamenti climatici ci hanno indotti ad anticipare sempre di più, siamo arrivati a vendemmia a metà ottobre. Una volta vinificato in acciaio, si affina in grandi botti di rovere. Noi attualmente commercializziamo l'annata 2018, ma ogni produttore del Presidio ha fatto scelte diverse: Cantina Roeno il 2017, mentre Vallarom punta

su un vino più giovane. Tutte scelte nelle corde dell'Enantio, che si presta ad avere una beva anche fresca, non di annata, ma è pronto già dall'anno successivo e, al contempo, ben si presta per invecchiamenti con buoni risultati fino a 10 anni.

E il vino?

È un bel rosso rubino intenso; se invecchiato, con riflessi granati. Emana profumi di frutti di bosco e, fra i vitigni autoctoni a bacca rossa, è quello dai maggiori profumi speziati. Ha un grado alcolico e una struttura importanti, ma anche una bella acidità che gli permette di durare nel tempo. Nella versione da invecchiamento ha una bella pienezza gustativa e un tannino rotondo, mentre in quella più giovane la rotondità cede alla rusticità.

Per gli abbinamenti, bene con formaggi stagionati, carni grasse e selvaggina.

Perché è importante la conservazione di vitigni come questo?

L'Enantio era molto coltivato fino agli anni '70, quando è stato soppiantato da varietà internazionali come Pinot grigio e Chardonnay, più remunerative e con grande domanda, e relegato a vino da taglio. Ma la riflessione è questa. I vigneti di Enantio che coltivo oggi sono stati acquistati da mio nonno nel 1908; parliamo di piante che hanno superato la fillossera, che hanno comunque sempre dato i loro frutti, alcune delle quali sono in campo da più di 100 anni. Non dobbiamo dimenticare che quello che abbiamo fa parte della nostra storia, e bisogna sempre guardarsi indietro per andare avanti. Nessun altro vitigno a parità di condizioni avrebbe dato gli stessi risultati. ■

Elisa Alciati
elisa.alciati@cibiexpo.it

In queste pagine: da sinistra, due immagini delle vigne in cui viene coltivato il vitigno Enantio; a destra, Lorenzo Bongiovanni, titolare dell'omonima cantina.



Caesar salad

Un nome impegnativo, con rimandi storici ragguardevoli... o no? Ebbene, no!

Non vi sorprenderà scoprire che la Caesar salad non ha da imputare la propria paternità al buon Gaio Giulio Cesare, generale, console, dittatore romano, uno dei personaggi più famosi della storia. Per la prima, l'insalata, ci basta qualche forchettata, per il secondo sono servite 23 coltellate: e sì, questa battuta, o accostamento, è terribile.

Quando parliamo di Caesar salad – o di insalata Cesare, per dirlo in italiano – facciamo riferimento a una verdura verde a foglia, tendenzialmente lattuga romana, e crostini di pane, condita con succo di limone o, volendo, di lime, olio d'oliva, uova, salsa Worcestershire (si pronuncia più o meno "uòstasciah"), acciughe (che nell'originale non c'erano), aglio, senape di Digione, parmigiano e pepe nero.

L'invenzione di questo piatto si colloca nella prima metà del secolo scorso ed è generalmente attribuita al ristoratore

Caesar Cardini, immigrato italiano che fondò locali sia in Messico che negli Stati Uniti. Nato e battezzato Cesare, cresce a Baveno, comune piemontese disteso sulle coste del Lago Maggiore, insieme a 6 fratelli, 2 dei quali emigrano insieme a lui negli States come passeggeri di terza classe sul RMS Olympic, transatlantico che approda al porto di New York il 1° maggio 1913. Dopo aver superato l'ispezione nella temuta Ellis Island, Cesare inizierà la sua odissea, che lo metterà su un treno per Montreal, lo farà tornare in Italia, poi di nuovo in America 6 anni dopo, nel 1919, ma questa volta in California, prima a Sacramento e successivamente a San Diego. Tuttavia, per attirare clienti americani desiderosi di aggirare le vigenti restrizioni del proibizionismo, delocalizzò parte della sua attività a Tijuana, in Messico, fondando l'Avenida Revolución Hotel. La figlia, Rosa Cardini, racconta di come suo pa-

dre abbia inventato lì il famoso piatto il 4 luglio del 1923 (data in cui si celebra il Giorno dell'Indipendenza americana), facendo di necessità virtù, dato che era rimasto a corto di ingredienti proprio a causa dei festeggiamenti. In effetti, quello della scintilla creativa che scocca tra le paglie della fretta e della necessità, trovando combustibile nei primi ingredienti che capitano a portata di mano, è un elemento ricorrente nelle storie di come sono nate molte delle ricette di successo che conosciamo. Cardini avrebbe quindi raffazzonato un piatto con quello che aveva, cercando di salvare le apparenze con una preparazione al tavolo direttamente per mano dello chef.

Una versione alternativa vorrebbe che fosse invece stato il fratello, Alex Cardini, a inventare la famosa insalata, che originariamente doveva chiamarsi Aviator's salad, l'insalata dell'aviatore,

perché preparata appositamente per i piloti che viaggiavano tra i due Paesi durante il proibizionismo. Tuttavia, come abbiamo imparato per la carbonara e i "carbonari", è bene prendere con le pinze questo tipo di versioni: si tratta molto spesso di mitopoiesi costruite ad hoc, a posteriori. Sì, insomma, sono storielle che iniziano a girare dopo un po' che il piatto si è già affermato. La proposta di Cardini avrà così tanto successo, specialmente tra le celebrità di Hollywood, che dal 1938 in poi Caesar (così lo chiamano ormai gli americani) si dedicherà principalmente alla produzione e al marketing della sua speciale combinazione di condimenti per insalata.

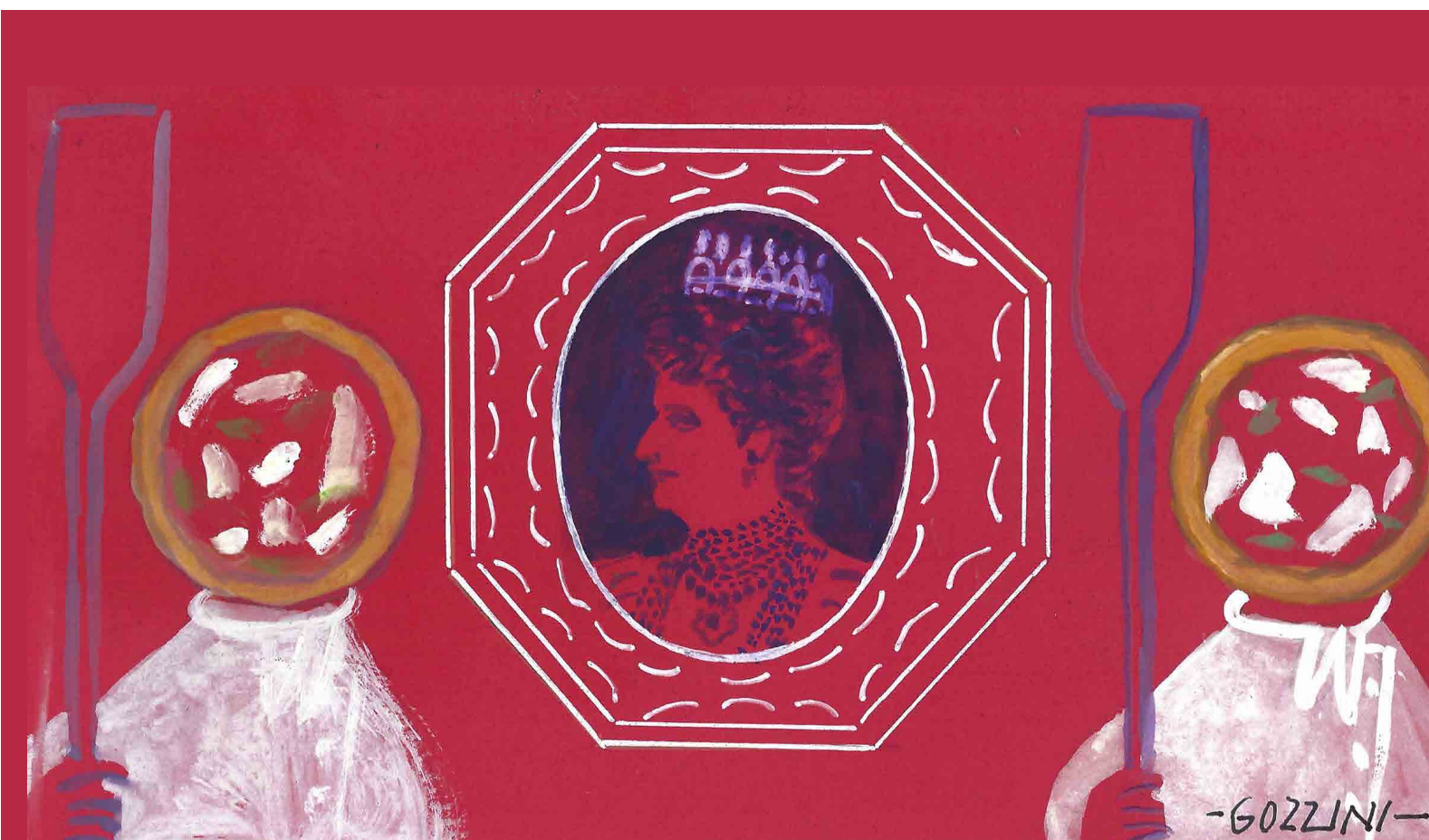
Per l'aggiunta delle acciughe dobbiamo aspettare una ventina d'anni: è il 1946 quando la giornalista Dorothy Kilgallen scrive per la prima volta di una versione del genere, educendoci

sul fatto che a far conoscere la nostra insalata ai newyorkesi fu il locale Gilmore's Steak House, con i seguenti ingredienti: aglio ("un sacco di"), uova crude o appena bazzotte, lattuga romana, parmigiano, olio d'oliva, aceto, una bella botta di pepe nero e le acciughe. Questo a riprova del fatto che, molto spesso, i piatti (come d'altra parte tutte le idee) cambiano viaggiando. Ricordiamoci l'esempio della pizza: fino agli anni Cinquanta, in Italia era preparata solamente nel Napoletano, come scrive anche il dott. Ancel Keyes – il medico famoso per le razioni K (La razione K era la base per l'alimentazione di sussistenza dell'esercito americano durante la Seconda Guerra Mondiale, ndr) e per aver per primo sostenuto il ruolo del colesterolo (cattivo) nelle malattie cardiovascolari – quando, in viaggio a Roma per le sue ricerche sulla dieta mediterranea, si sentì rispondere: "[la

pizza] la fanno a Napoli". Proprio così: l'emblema dell'Italia culinaria era limitato e confinato a una singola regione e rigidamente codificato entro i termini della Margherita, con pochissimi se non quasi nessun ingrediente da poter aggiungere. È quando la pizza emigra negli Stati Uniti insieme agli italiani che – Paese che vai, gusti che trovi – proliferò nelle sue prime varianti, per poi diffondersi nella penisola soprattutto perché erano i turisti a chiederne nelle varie città non campane. Quando un piatto si sposta, è difficile che resti com'è, e spesso è proprio questo che gli permette di superare le proprie rigidità e diventare grande. ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com

Le immagini in queste pagine sono realizzate da Libero Gozzini.



Francesco Panella

Simpatico, dinamico e gentile. Inizia l'intervista chiedendomi come sto, e aggiunge: grazie, grazie innanzitutto, volevo ringraziarti. Simpatico, appunto

Esponente della quarta generazione di ristoratori alla guida dell'Antica Pesa a Trastevere – la prima è stata quella della bisnonna paterna, Anita – Francesco non aderisce certo al cliché del romano indolente. Innamorato della sua città, ha una seconda casa a New York. Due punti di partenza per esplorare il mondo alla ricerca dell'italianità. Mi farò spiegare meglio. Intanto gli chiedo a mia volta come sta.

Non sei in carenza di sonno?
Diciamo che non ci faccio caso.

Ho visto che lavori 18 ore al giorno. Mi sono preoccupata.
È l'entusiasmo. Quando ti piace fare quello fai, è tutto molto più facile. Io mi sveglio perché ho voglia di realizzare i miei progetti, non perché sono costretto.

L'Antica Pesa è un locale di famiglia.
La mia bisnonna lo aprì 101 anni fa.

Come è arrivato a te?
Ogni generazione l'ha passato alla successiva seguendo sempre una regola: quella di tramandarla solamente se si condividevano gli obiettivi. Mio padre ebbe un'intuizione incredibile perché Trastevere negli anni Sessanta era un po' una piccola Montmartre, il "quartiere dei pittori" a Parigi. Lui aggiunse appunto l'elemento dell'arte a una cucina italiana che era un po' in difficoltà. Negli anni Ottanta iniziava l'era di Gualtiero Marchesi, erano anni confusi e lì una botta l'abbiamo presa, il ristorante è calato. Per tutti gli anni Novanta ci sono state difficoltà; poi, con l'avvento mio e dei miei fratelli, abbiamo recuperato. Il mondo cambiava, si andava verso la globalizzazione, l'estero era

importante, abbiamo puntato sulla brand reputation (la reputazione della marca, ndr) e abbiamo rimesso al centro il territorio, l'amore per la nostra città, coniugando delle ricette tradizionali con alcune più moderne. La cucina romana è molto robusta, e quindi l'abbiamo alleggerita, rendendola fruibile per tutti.

Anche all'estero avete aperto con questi criteri?

Sicuramente sì. Rispettando quelli che sono i valori italiani, però con una visione manageriale di spessore, perché il mondo della ristorazione va verso l'eccellenza. O ti adegui o sei tagliato fuori. Tradizione e innovazione sono parole con cui mi confronto quotidianamente.

Spiegami che cosa è per te eccellenza.

Dalla ricerca del prodotto a come lo lavori e lo trasferisci in sala... bisogna uniformare i dipartimenti del ristorante, unendo uno storytelling, ma sintetico. Tutti i passaggi tecnici che insegni al tuo team – dal settore finanziario alla comunicazione, al lavoro in cucina, in sala, all'accoglienza – devono essere allineati. L'eccellenza è questo. Se perdi anche una sola delle cose che ho citato, qualcun altro prende ciò che tu ti sei lasciato sfuggire.

Hai difficoltà a trovare personale?

No. Perché paghiamo bene le persone, facciamo formazione, non le sfruttiamo. Il dipendente è importante: raccontare la storia di un ristorante passa attraverso il lavoro di tutti, dal lavapiatti fino alla proprietà.

Parole sante. Parlami adesso di Little Big Italy, un programma TV di grande successo sui ristoranti italiani all'estero.

Mi piace raccontare l'Italia fantasma fuori dall'Italia. La fierezza nell'amarla è clamorosa. Quando te ne vai in un Paese un po' sperduto e trovi questa gente superitaliana che si emoziona solo vedendoti... è molto coinvol-

gente. Dopo di che, parliamo della cucina, che tante volte è bistrattata. Bisogna dedicare un po' di tempo a telecamere spente per rimettere al centro quello che c'è di speciale nei nostri piatti tipici.

I ristoratori te li segnalano gli italiani che conosci all'estero?

Esatto. Mannaggia a loro, a volte mi trovo in situazioni poco carine, ci sono giorni che non mangio.

Dimmi del tuo rapporto con l'università.

La prima è stata la John Cabot (da Giovanni Caboto, navigatore veneziano, ndr), privata, statunitense. Adesso sto collaborando con la Business School della Luiss dove sono stato chiamato per tenere delle lezioni sui nuovi modelli imprenditoriali della ristorazione. Mi trovo molto bene.

Spiegami che cosa intendi per ospitalità sostenibile.

Viviamo su un pianeta in grave difficoltà. Non dobbiamo trascurare nessun aspetto del problema e cercare di darci una mano uno con l'altro. Se, per esempio, dal menu riducessimo

la quota di proteine animali, sarebbe già un buon passo avanti. Tu pensa se tutti i ristoranti del mondo invece di avere dei secondi piatti solo di carne o pesce aumentassero la porzione di vegetali!

Tu cosa ami mangiare? Quali sono i tuoi piatti preferiti?

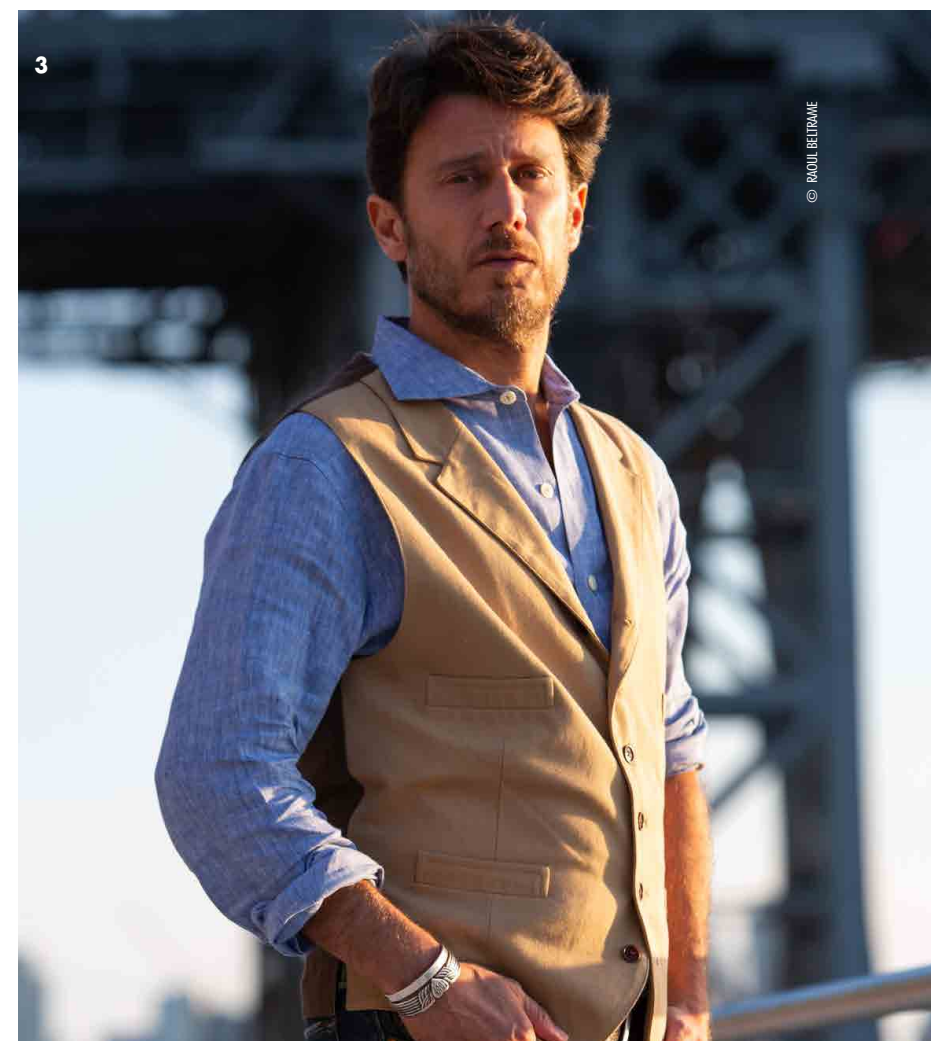
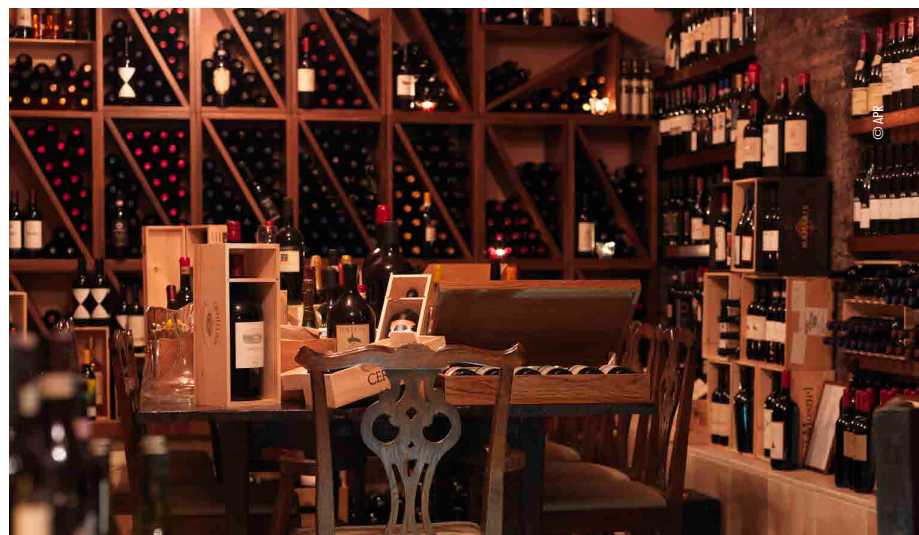
I piatti della tradizione romana sicuramente. Sono quelli che regalano al mio palato le emozioni più belle. Quando mangi, non senti solamente dei sapori ma ti vengono in mente tantissime cose. Cacio e pepe è il mio piatto preferito, e mi ricorda mia nonna, la mia infanzia, i Natali, i momenti più belli quando la famiglia si riuniva... un piatto è molto legato anche alla memoria.

Qual è il posto all'estero in cui vorresti ancora andare?

Ce ne sono un sacco, ma per ora, ti dico la verità, mi godo la mia fantastica Roma. Più viaggio più capisco quanto abbiamo avuto fortuna a nascere in questo Paese. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Nelle foto, alcune immagini dell'Antica Pesa a Trastevere, il ristorante che la famiglia di Francesco Panella si tramanda da più di 100 anni.



Sogliola, platessa e passera pianuzza

I segreti del mare in tavola: alla scoperta del sapore e delle caratteristiche dei Pleuronectidi, sconosciuti nel nome ma noti al palato

“L'organo del gusto non è la lingua ma il cervello” dice Massimo Montanari, esperto internazionale di storia dell'alimentazione. Quindi andiamo alla scoperta del mondo dei Pleuronectidi, dal greco *pleura* (lato) e *nekton* (nuotare), cui appartengono sogliola, platessa e passera pianuzza. Si tratta di pesci “nuotatori su un lato”, caratteristica che ha determinato la loro particolare conformazione con entrambi gli occhi posizionati sul fianco destro, quello superiore, caratteristica utile alla mimetizzazione.

Solea solea: la sogliola diffusa in Italia

Questa specie si attesta sui 20-30 cm di lunghezza, è bruna o grigiastra sul lato destro e bianca sull'altro, con una carne leggera e delicata dall'ottimo contenuto proteico.

Con pochi carboidrati e lipidi, ma ricca di Omega 3 e minerali, apporta benefici all'apparato cardiovascolare e

all'attività cerebrale, alla memoria e alla concentrazione. Particolarmente indicata per le gestanti e nelle diete ipocaloriche, per il sapore morbido e l'eccezionale digeribilità viene spesso inserita nella fase dello svezzamento per i bambini dai 9 mesi in poi.

Dall'Atlantico all'Europa, fino alle coste del Marocco: la platessa

Di colore arancione-ruggine, lungo circa 50 cm, è un pesce che vive sui fondali sabbiosi; gli esemplari giovani preferiscono la riva, quelli più adulti si spingono in profondità.

La sua carne somiglia a quella della sogliola, seppure meno magra, ed è caratterizzata da un sapore più deciso e intenso che la fa spesso preferire, anche per il costo più contenuto. Ricca di sali minerali, come calcio, iodio e fosforo, e di vitamine A, B e D, si presta a molte tipologie di cottura e per golosi piatti fritti, tipo il fish and chips.

Cullata dal Mediterraneo: la passera pianuzza

Questo pesce somiglia al rombo ma con una forma più ovale. Di colore scuro marmorizzato con piccole macchie gialle e senza squame, può raggiungere una lunghezza di 40 cm circa.

Abita i fondali sabbiosi e fangosi e, grazie alla sua capacità di sopportare diversi gradi di salinità, vive anche nelle lagune.

Dal sapore intenso e povera di calorie, risulta perfettamente digeribile e ha un'apprezzabile presenza di proteine, fosforo, ferro, sali minerali, sodio e potassio. Con carne molto delicata, ma pelle consistente, è ottima alla brace o al forno, accompagnata da pochi aromi, e deve essere cucinata, o surgelata, poco dopo l'acquisto. ■

Tiziana Mazzitelli
tiziana.mazzitelli@gmail.com

Nella foto, platessa con patatine.



NON MORIRÒ DI FAME

di Umberto Spinazzola

Uscirà al cinema a **febbraio** *Non morirò di fame*, il nuovo film di **Umberto Spinazzola** interpretato da **Michele Di Mauro**, una produzione italo-canadese, prodotto da **La Sarraz Pictures Rai Cinema** e da **Megafun Productions**. Il film è una storia toccante e di riscatto che tratta tematiche universali, come l'elaborazione del lutto e il complesso e profondo rapporto padre-figlia, ma anche tematiche a carattere sociale come lo spreco alimentare.



Perché invecchiamo?

Visto che nel 2023 avremo tutti un anno in più, mi sono chiesto cosa significhi invecchiare e cosa accade all'organismo durante questa fase della vita

Ci guardiamo allo specchio la mattina e ci vediamo sempre uguali; poi, però, ci capita sottomano una vecchia foto e, magia, quello raffigurato non sono più io: non avevo le rughe, ero più magro, il viso era più luminoso e avevo i capelli, o quantomeno non erano grigi.

Ma cosa è accaduto? Soprattutto, quando è accaduto?

Partiamo dal presupposto che il nostro organismo è formato da cellule, qualche centinaio di miliardi, che purtroppo vivono molto meno di noi. I globuli rossi, ad esempio, circa 3 mesi, e le cellule del fegato addirittura solo qualche ora. In altre parole, in ogni giorno della nostra vita l'organismo costruisce, utilizzando gli alimenti che mangiamo, nuove cellule per sostituire quelle vecchie.

Il meccanismo si attua attraverso un processo che prende il nome di meiosi ed è una vera e propria duplicazione cellulare. In pratica, quando una cellu-

la "muore", sparisce e lascia un "buco"; quella di fianco attua la meiosi e, duplicandosi, lo riempie con una aggiornata.

A questo è legato il processo d'invecchiamento, perché le nuove arrivate non sono completamente uguali a quelle che sostituiscono; svolgono le stesse funzioni, hanno le stesse capacità ma, ad ogni duplicazione, il DNA è un pezzettino più corto di quello che ha sostituito. È come se il DNA tenesse il conto delle meiosi, cioè delle duplicazioni che ha effettuato. Queste sono limitate (esperimenti realizzati su alcuni tipi di cellule hanno verificato un totale attorno alle 50 volte) e, una volta terminate, la cellula smette di duplicarsi e diventa senescente.

Quando tutte le vicine a quella che sparisce sono in senescenza e non possono più duplicarsi, ecco che resta il buco e, se ad esempio stessimo parlando di cellule della cute, la pelle perde tono, e compare una piccola ruga.

Il tessuto sta invecchiando.

Certo, sembrerebbe un problema senza possibilità d'intervento; eppure, ci sono cinquantenni che dimostrano settant'anni e settantenni che ne dimostrano cinquanta; possibile che tutto dipenda dalla genetica, cioè da quanto siamo predisposti a invecchiare?

Sicuramente la genetica è importante, ma anche alimentazione, attività sportiva e mente sana giocano un ruolo fondamentale.

Facciamo un esempio: ho scritto che la durata della vita di una cellula del fegato è di qualche ora; ebbene, è vero che tale tempo non si può allungare, ma è altrettanto vero che, assumendo alcol a volontà, lo si può accorciare. Allo stesso modo, esponendosi al Sole, i raggi UV, danneggiando le cellule dell'epidermide, fanno invecchiare la cute (provate a guardare in viso i bagnini).

Il medesimo fenomeno si presenta quan-

do, per periodi prolungati, si mantengono elevati livelli di stress ossidativo dovuto per esempio a patologie, a cattiva alimentazione o semplicemente a una vita moderna sregolata e troppo stressante.

Qualcuno potrebbe magari obiettare che nell'ultimo secolo la durata media della vita si è allungata di oltre vent'anni, contraddicendo il ragionamento appena fatto. In realtà, la maggior longevità degli ultimi anni si deve prevalentemente alle scoperte dei nuovi farmaci e alle progredite tecnologie mediche. In pratica, viviamo di più ma da malati.

Se prima si arrivava sani a sessant'anni e se ne facevano altri quindici da malati con una durata della vita di circa settantacinque anni, ora arriviamo a ottanta sempre con sessanta da sani, mentre quelli da malati sono passati da quindici a venti.

Già negli anni Cinquanta si parlava di "compressione della patologia", cioè di quell'obiettivo secondo il quale si dovrebbe puntare a comprimere il più possibile la comparsa delle patologie avvicinandone l'insorgere alla morte e cercando di allungare la parte di vita sana e non quella malata.

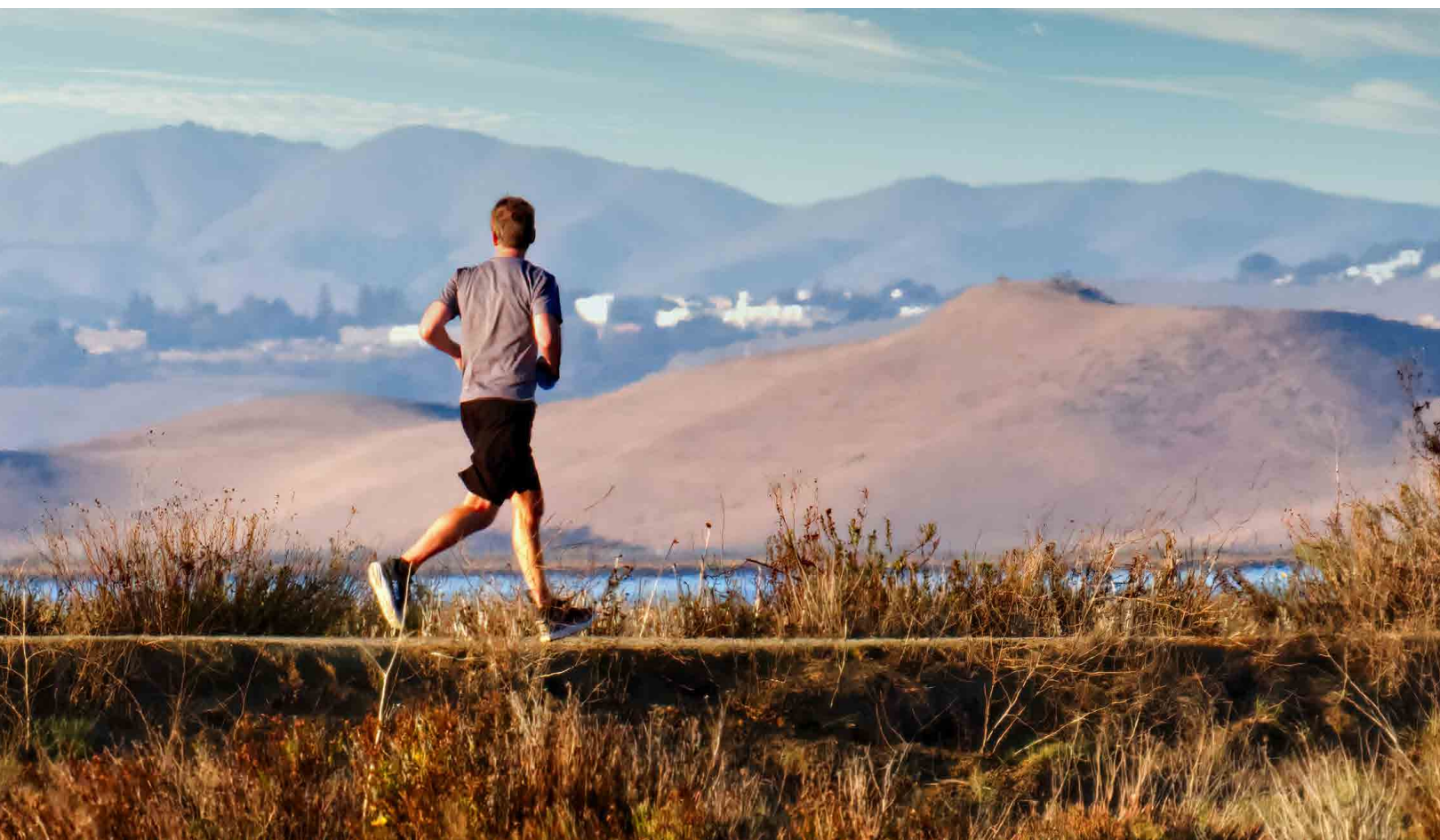
Ma torniamo a parlare di invecchiamento e di come sia possibile provare a rallentarlo. Le strategie percorribili sono due e sarebbe auspicabile provare a percorrerle entrambe: la prima è mirata a far sì che le cellule non si "rovinino" anzitempo, cioè che per fattori imprevisti invecchino precocemente (ad esempio, per i raggi UV del Sole); la seconda ha come scopo quello di provare ad allungare il regolare decorso della vita delle cellule.

Durante la sua "normale" vita (senza stimoli stressogeni), una cellula comunque accumula tutta una serie di

problemi (mitocondri malfunzionanti, proteine mutate, ecc.) che ne rendono il funzionamento sempre meno efficiente, tanto che a lungo andare "accende" opportuni processi interni che attivano il programma di suicidio cellulare: in pratica, la cellula comunica alle sue vicine che sta per disgregarsi, innesca questo meccanismo, che prende il nome di apoptosi, e si disgrega. Come già detto, questo susseguirsi di eventi è ciò che si verifica normalmente in una cellula anche in assenza di stimoli stressogeni esterni.

Quello che può accadere però è che, in presenza di particolari fattori, tutto il processo si velocizzi con conseguente accorciamento della durata della vita della cellula. ■

Andrea Fossati
fossatiandrea@centroemmea.it
info@centroemmea.it



Il latte fa male?

Mitizzato un tempo come "alimento completo", anche il latte è finito negli ultimi anni nel mirino di chi è alla continua ricerca di news sconcertanti

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

C'è chi è arrivato a indicarlo persino come potente cancerogeno e alimento capace di favorire l'osteoporosi. C'è qualcosa di vero?

"L'uomo è l'unico animale che beve latte dopo lo svezzamento!".

Non avete mai sentito dire questa frase? Per chi la propone, dovrebbe essere la dimostrazione di per sé lampante di quanto sia innaturale continuare a bere latte anche nella vita adulta.

Basta però riflettere un attimo e non lasciarsi abbagliare dall'apparente forza di questa considerazione, per rendersi conto di quanto in realtà sia debole. Per prima cosa, si ricorda che non continuiamo a bere latte umano ma

vaccino, profondamente diverso; secondariamente, l'uomo non è solo l'unica specie animale che beve latte, ma anche l'unica che cucina lasagne, torte, polenta, per non parlare di tutto quello che troviamo e acquistiamo ogni giorno al super...

Detto questo, vista l'insistenza con cui in questi ultimi anni il latte viene periodicamente posto sul banco degli imputati, vale la pena di scendere un po' più nel dettaglio di ciò che dice la scienza vera.

Sappiamo tutti che, per assicurare una buona massa e densità ossea, è fondamentale introdurre con l'alimentazione, soprattutto negli anni

della crescita, un giusto apporto di calcio altamente biodisponibile e di altri minerali, quali il fosforo e il magnesio.

Non c'è dubbio che il latte e i suoi derivati siano tra le migliori di fonti di calcio, fornito tra l'altro in rapporto ideale con il fosforo, e non si contano le ricerche che indicano chiaramente come nei Paesi dove è diminuito il consumo di latte sia di pari passo cresciuta l'incidenza dell'osteoporosi. Eppure, nonostante queste evidenze, continua a essere avanzata da molti l'idea che addirittura il latte favorisca la fragilità ossea. L'ipotesi si basa sull'idea sbagliata che, poiché il latte in-

Nella foto sotto, una bevanda vegetale a base di legumi.

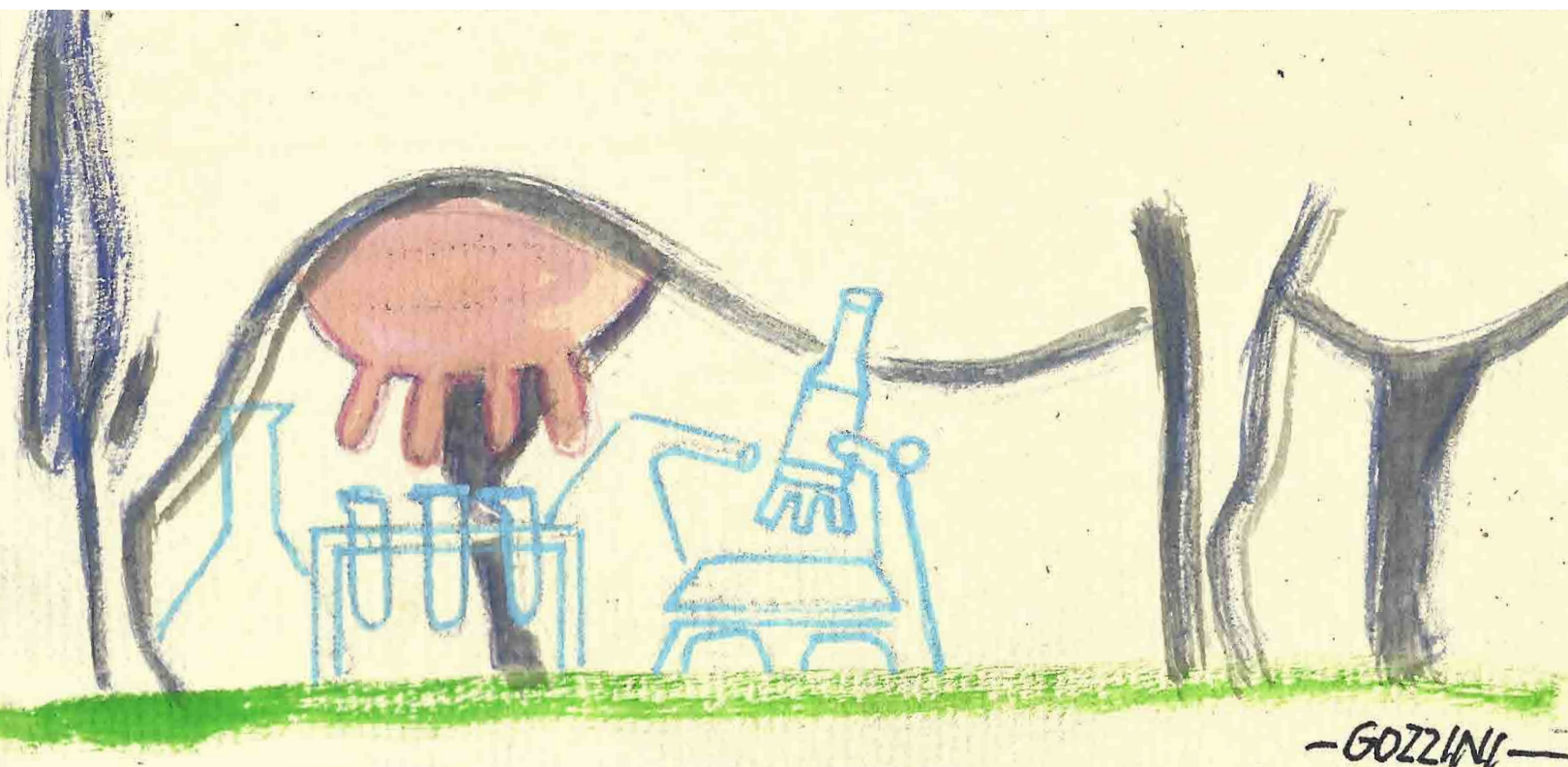
duce un'acidificazione del sangue, questo comporti una perdita di calcio dalle ossa per via di una maggiore escrezione urinaria di tale minerale. Nella realtà, non è così per due motivi: prima di tutto, l'organismo è dotato di meccanismi efficaci per regolare la sua acidità, e non basta certo un normale consumo di latte per modificarla in modo sensibile; in secondo luogo, anche in presenza di un eventuale aumento dell'acidità, il nostro corpo è in grado di controbilanciare questo fenomeno aumentando l'assorbimento intestinale di calcio, così da mantenere la situazione perfettamente in equili-

brio. Quanto all'attuale accusa che il consumo di latte sia associato a un maggiore rischio di sviluppare tumori, a oggi non sussistono prove che possano in qualche modo sostenerla. È lo stesso IARC (l'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro) ad affermarlo, sottolineando che, al contrario, per alcune tipologie di tumore come quello al colon-retto è stato riscontrato un effetto protettivo del latte, mentre esistono solo ipotesi non ancora sufficientemente provate che collegano un'assunzione molto elevata di latticini (si parla comunque di più di 400 g al giorno) a un aumento del rischio di svilup-

pare il tumore della prostata.

A porre una parola definitiva sulla questione "latte sì - latte no" è intervenuto infine, in tempi recenti, il Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA che, nelle sue "linee guida per una sana alimentazione", ricorda che il consumo di latte e derivati è importantissimo soprattutto nell'infanzia e nell'adolescenza, e rimane indicato anche in tutte le altre fasi della vita perché fornisce nutrienti essenziali, con effetti positivi a tutte le età. ■

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it



Quando si dice "vegetale"

La legge riserva la denominazione di "latte" solo a quello animale; dunque, la definizione di "latte vegetale" è impropria. Ma si tratta di alimenti sempre più diffusi e apprezzati dai consumatori, che li scelgono per diverse motivazioni: etico-religiose, intolleranze o allergie, oppure molto più semplicemente, per la gustosità. In questi casi, più che di "latte" vero e proprio — quello cioè che otteniamo con la mungitura di vari animali (mucche, capre, pecore, ecc.) —, è giusto parlare di "bevande vegetali", che possono essere il prodotto di piante, frutti e legumi. Le materie prime da cui si ottengono sono:

- frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, cocco, castagne, zigolo dolce o chufa, una pianta di origine spontanea che produce tuberi commestibili dai molti nomi, tra i quali i cabasisi, termine reso noto dal commissario Montalbano di Camilleri);
- semi (grani di lino, sesamo, canapa, girasole e zucca);
- legumi (soia, che contiene isoflavoni, sostanze che riducono il colesterolo cattivo nel sangue);
- cereali e pseudo-cereali (riso, avena, farro, grano saraceno, miglio, quinoa, amaranto).

Gli ingredienti del futuro

*“La scoperta di un piatto nuovo vale per la felicità del genere umano più che la scoperta di una stella”
(Anthelme Brillat-Savarin, 1755-1826, politico e gastronomo francese)*

In questi ultimi anni è aumentata l'attenzione rispetto a ciò che mangiamo; qualità certificata e trasparenza sono elementi sempre più richiesti dai consumatori.

In risposta alle nuove esigenze si sta facendo strada il concetto di “clean label”, ovvero etichetta pulita, in cui non vengono elencate sostanze che potrebbero essere percepite come indesiderabili, ma, al contrario, sono riportati ingredienti naturali che è possibile usare a casa. Stiamo assistendo a una reale trasformazione nell'ambito del food. Uno dei passaggi obbligati di questa evoluzione è la sostituzione di prodotti a base di ingredientistica animale con quelli vegetali, che hanno un minor impatto ambientale.

La direzione che si sta percorrendo va verso un effettivo cambio di componenti in termini di soluzioni sostenibili e più bilanciate da un punto di vista nutrizionale. Israele è leader tra i Paesi che si stanno muovendo per sviluppare soluzioni e realizzare prodotti naturali al 100%. Un esempio è Torr FoodTech, una start up che per realizzare alimenti non richiede l'uso di leganti come zucchero o prodotti artificiali, ma utilizza una tecnologia innovativa che combina pressione meccanica ed energia ultrasonica. Pytholon è una start up che si occupa di coloranti naturali, in alternativa a quelli sintetici, usando la fermentazione. Aziende internazionali come IFF-DuPont's Nutrition e Firmenich usano nuove tecnologie

per produrre cibi naturali realizzati in laboratorio e per commercializzare ingredienti, enzimi e soluzioni a base biologica. Tutte hanno in previsione di raggiungere quote alte di mercato entro la fine del 2023 con l'obiettivo finale di nutrire il mondo in modo sostenibile. Anche l'Italia negli ultimi anni sta svolgendo un ottimo lavoro per assicurarsi un ruolo da protagonista nel settore del food tech. Ne è un esempio Hi-Food, una società acquisita da CSM Ingredients, un'azienda della Food Valley.

Ma quali sono gli ingredienti del futuro?

Una serie di criteri definiti dalla FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) ha

permesso agli esperti del World Economic Forum di indicare 50 alimenti del futuro. The Future 50 Foods sono accomunati da alcuni aspetti fondamentali: alto valore nutrizionale, basso impatto ambientale, sapore, accessibilità e convenienza. Questi cibi includono 18 verdure, tra cui il ravanetto bianco, simile a quello rosso ma più pepato, e la Moringa, una pianta miracolosa che cresce rapidamente e resiste a calore e siccità. È destinata a usi diversi come integratori alimentari, prodotti cosmetici e medicina tradizionale orientale. Le foglie sono molto nutrienti, proteiche, ricche di vitamine, minerali e di aminoacidi essenziali: quelle fresche sono ideali da aggiungere alle insalate e quelle essiccate a frullati e tè. Proseguiamo con 13 cereali o tuberi, tra i quali il teff, un grano versatile e resistente, o il fonio, suggeriti dagli esperti come alternativa ai carboidrati. Il secondo è ideale d'aggiungere alle insalate e per la preparazione di prodotti da forno. Dal basso contenuto glicemico è ottimo da un punto di vista nutrizionale, è privo di glutine e

ricco di fibre, proteine e minerali. Un ruolo centrale hanno le verdure a foglia verde, i legumi e i germogli, per esempio i fagioli di marama, fonte vegetale di acidi grassi essenziali. Nei Future 50 Foods troviamo anche 4 tipologie di noci e alcuni semi. Sono, inoltre, presenti 3 varietà di funghi, nutrienti e versatili in cucina. Le alghe sono protagoniste indiscusse della nostra Top 50 in quanto assicurano metà dell'intera produzione di ossigeno sulla Terra, e il loro approvvigionamento è sostenibile. Molte le proprietà benefiche: sono ricche di vitamine e di acidi grassi essenziali. Alcune specie contengono proteine simili a quelle della carne rossa. Tra le più conosciute troviamo l'alga kombu, ampiamente usata per la preparazione di brodi e zuppe nella cucina nipponica, e recentemente impiegata anche per produrre snack e pasta. Un altro must è la spirulina, una microalga, virtuosa da un punto di vista nutrizionale, che contiene oltre il 60% di proteine di qualità oltre a Omega 3, vitamine e minerali. Tra gli ortaggi che si sono guadagnati

il podio abbiamo il gombo, chiamato anche Ladyfinger, molto usato nella cucina medio-orientale, ideale in un contesto di cambiamento climatico in quanto è in grado di crescere in situazioni di estrema siccità. Un vero toccasana da un punto di vista nutrizionale oltre che gustoso al vapore, in umido e saltato in padella. I suoi semi, una volta cotti, sono ideali come addensante.

Oggi, nel food, solo il 10% di ciò che la natura ci offre viene effettivamente utilizzato; immaginate quindi cosa potrà succedere nel nostro futuro: gusti, sapori, consistenze, caratteristiche, principi e valori nutrizionali diversi per soddisfare tutti i palati.

Noi abbiamo citato solo alcuni tra i nuovi ingredienti, non ci resta che aspettare; li scopriremo solo mangiando... ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

In queste pagine, due alimenti del futuro: a sinistra, il gombo e, a destra, la moringa, qui in versione essicata.



inrete

Relazioni Istituzionali e Comunicazione

Sviluppiamo progetti. Gestiamo strategie.

in-rete.net

Advocacy e Lobbying

Media Relation e Crisis Management

Digital PR & Social Media

Organizzazione Eventi e Mostre

Strategie di Marketing e Comunicazione

Consulenza Healthcare

Astice blu

“Il mare, una volta lanciato il suo incantesimo, ti tiene per sempre nella sua rete di meraviglia”

Queste le parole dell'oceanografo e regista francese Jacques Cousteau per descrivere quello che è un bene prezioso, un ambiente affascinante, complesso, misterioso, imprevedibile, ricco di biodiversità sia animale che vegetale.

Un'immensa distesa d'acqua salata dove è possibile fare incontri inaspettatamente straordinari.

Immergendosi nelle profondità dell'Oceano Atlantico lungo le coste settentrionali americane, ad esempio, è possibile imbattersi in rari esemplari di astice blu: *Homarus americanus*.

Com'è facilmente intuibile, il nome deriva dal colore brillante, intenso, tendente al blu elettrico del suo carapace. Questa peculiarità cromatica è dovuta a un difetto genetico che provoca una maggiore produzione della proteina crustacianina. Un chiaro esempio di quando un difetto può trasformarsi in qualcosa di sorprendente!

Nella foto sotto, un astice blu europeo.

Dalla livrea meno intensa è l'astice blu europeo: *Homarus gammarus*, che popola la parte orientale dell'Oceano Atlantico, il Mar Mediterraneo e il Mar Nero.

Vive nella scarpata continentale, solitamente a profondità inferiori ai 50 metri, in tane scavate nel fondale sabbioso, o in anfratti e grotte alla base della scogliera.

Il blu del carapace, in questo caso, è di tonalità scura con disegni leopardati di colore giallo. Si tratta di una specie bentonica (che vive a stretto contatto con il fondo), territoriale, dalle abitudini notturne e solitarie, caratteristiche che rendono ardua la sua pesca.

Può raggiungere dimensioni notevoli: 60 cm di lunghezza e 6 kg di peso.

La crescita avviene tramite mute successive, attraverso le quali il crostaceo si libera del vecchio esoscheletro per costruirne uno più grande. Questa è una fase molto delicata per

l'astice, che, privato del suo guscio protettivo, risulta essere vulnerabile all'attacco dei predatori.

Negli stadi giovanili, la muta avviene con maggior frequenza, più volte durante l'anno, per poi diminuire drasticamente con l'avanzare dell'età fino a raggiungere la quota di una muta ogni 2 anni.

L'astice blu non è solo una specie affascinante dal punto di vista biologico, ma è anche pregiata dal punto di vista alimentare. Le sue carni ricche di vitamine, proteine e sali minerali, hanno un sapore dolce e delicato.

Il valore elevato dal punto di vista economico corrisponde a un altrettanto elevato valore dal punto di vista ambientale.

Ciò rende, di diritto, l'astice blu una delle specie più interessanti del nostro mare, tutto da amare e rispettare. ■

Marina Greco

marina.greco83@hotmail.com



La nuova PAC

È stata definitivamente approvata dall'Unione europea la nuova PAC (Politica Agricola Comune) italiana. Che compiti hanno, per esempio, i medici veterinari?

In questa pagina: due ritratti di Paolo Cova, autore dell'articolo e, più sotto, alcune balle di fieno, principale alimento per gli animali da allevamento.

L'UE ha richiesto ai singoli Stati nazionali di prevedere azioni che mettano al centro della prossima programmazione agricola interventi per garantire: un reddito e la sicurezza dei lavoratori del comparto; prodotti di qualità e salubri per i consumatori; una maggiore attenzione ai cambiamenti climatici; un aumento della presenza di giovani e donne all'interno del mondo agricolo. Inoltre, ha promosso una sanità One Health (salute globale), dove ogni settore è impegnato nella salvaguardia della salute dei cittadini. I medici veterinari, in particolare, giocano un ruolo fondamentale nel controllo dell'igiene degli alimenti e nel contrasto al grave tema dell'antimicrobico-resistenza a livello umano. Le direttive europee che riguardano sanità e agricoltura stanno investendo sulla prevenzione della contaminazione da batteri o virus e sull'analisi dei residui di medicinali o fitofarmaci in cibi e be-

vande. L'Italia si è dotata per prima in Europa della Ricetta Veterinaria Elettronica per tracciare l'uso dei farmaci sia negli animali da reddito sia in quelli da compagnia. Questo intervento permette di conoscere il reale consumo di medicinali veterinari, la loro categoria e il quantitativo per specie di animali. È un notevole passo in avanti per poter intervenire con eventuali riduzioni, se necessarie. Aggiungo che la Ricetta Elettronica è considerata un intervento sanitario ma ha un legame molto stretto con la politica agricola. Infatti, nella nuova PAC sono previste penalizzazioni per chi non riduce il consumo di farmaci. Resta il grosso problema degli animali da compagnia e dell'autogestione della loro medicalizzazione, ma il settore zootecnico si è voluto dotare di strumenti per migliorare le proprie produzioni in qualità, sanità e sicurezza per il consumatore.

ClassyFarm

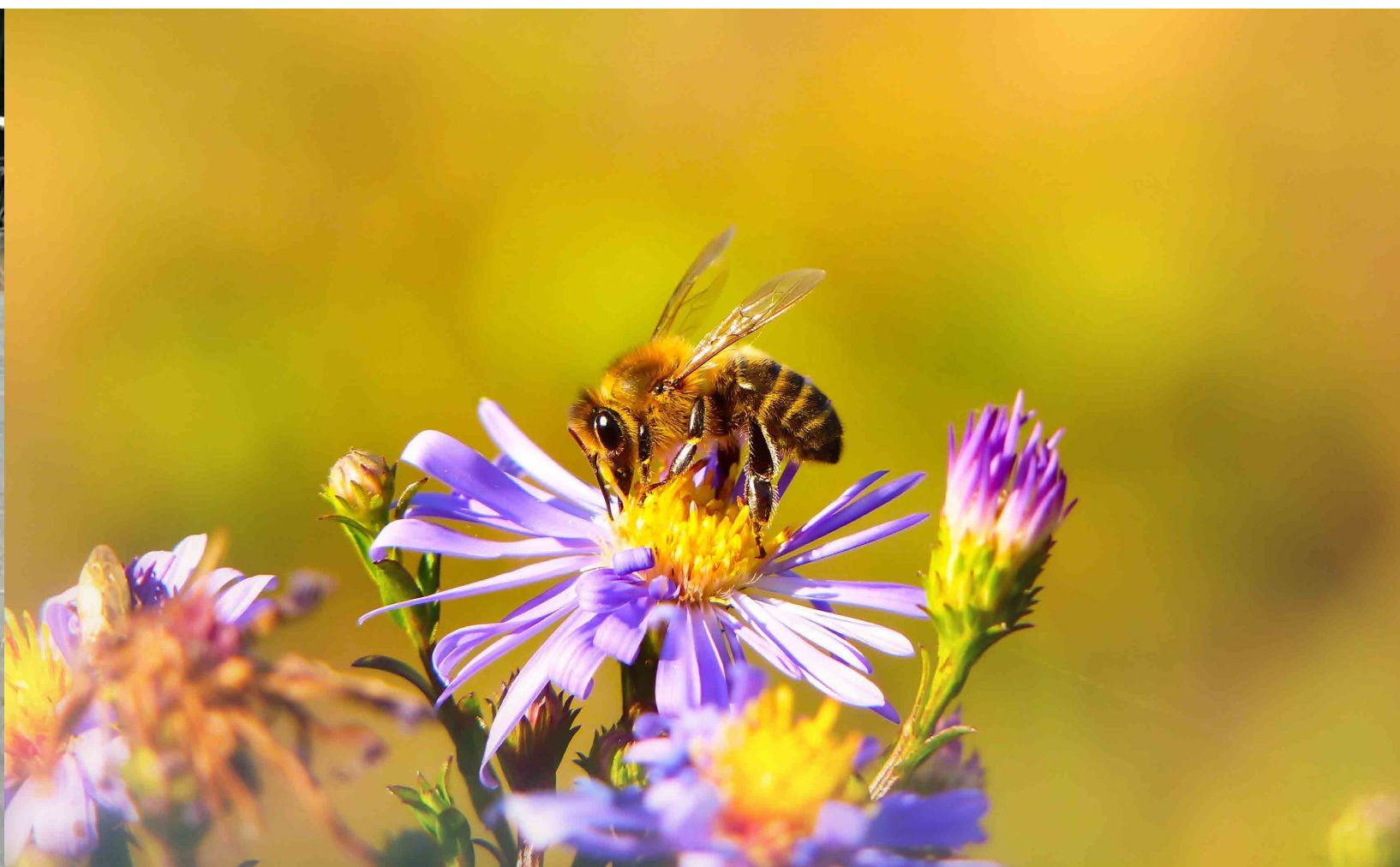
È un sistema integrato, creato per poter suddividere gli allevamenti in categorie in base al rischio. Si tratta di un'innovazione tutta italiana, che favorisce la collaborazione tra gli allevatori e l'autorità competente per elevare il livello di sicurezza e qualità dei prodotti della filiera agroalimentare, a disposizione di medici veterinari ufficiali, medici veterinari aziendali (privati) e allevatori. La piattaforma Classyfarm è stata istituita proprio nell'ottica di prevenire e contrastare la diffusione di malattie infettive o di rischi per la salute dei cittadini. È uno strumento che verrà implementato con i dati aziendali che possono aiutare a comprendere la reale situazione sanitaria degli allevamenti e a cogliere se, e quando, si entra in una zona di rischio. In questi ultimi anni, le richieste e la sensibilità dei cittadini sono profonda-

mente cambiate, e in termine di benessere animale sono stati sviluppati interventi per attivare una zootecnia sempre più etica e sostenibile. Anche l'attenzione alla salute negli allevamenti rientra tra i parametri sotto osservazione per la PAC, ma i nostri ormai sono da anni impegnati in ricerche che hanno l'obiettivo di trovare condizioni ottimali per gli animali. Gli studi che vengono fatti aiutano a modificare la gestione, gli spazi, l'alimentazione, per ottenere il massimo del benessere. I cittadini molto spesso non seguono i temi agricoli: non sono a conoscenza di queste forme di programmazione settennale della PAC, ignorano gli interventi della Direzione Generale per la Salute e la sicurezza alimentare, anche se hanno una ricaduta diretta sulla qualità dei cibi che mangiamo e sugli aspetti ambientali che ci circon-

dano. Per questo motivo, sarebbe bene informarsi. L'applicazione della PAC passa anche dal ruolo da protagonisti che svolgono le singole regioni e dalla possibilità che gli interventi dei loro Piani di Sviluppo riescano a dare per garantire un'agricoltura che raggiunga gli obiettivi previsti. Mi sembra importante che si prevedano misure che vadano sempre più nell'ottica di realizzare un sostegno a miglioramenti aziendali volti a privilegiare obiettivi ambientali e climatici. Un approccio innovativo deve prevedere quale sia il vero LCA (Life Cycle Assessment, Analisi del ciclo di vita) delle produzioni agricole, perché solo facendo le corrette valutazioni si possono mettere in atto interventi che migliorano la qualità dell'aria, dell'acqua e del terreno. Il grosso rischio è inseguire mode o

schemi preconfezionati che il più delle volte rischiano di peggiorare notevolmente la situazione. Infine, l'aumento dell'attenzione per animali come api o insetti può aiutare nella sorveglianza e prevenzione delle problematiche di carattere ambientale. Per questo, sia i veterinari pubblici dipendenti sia i liberi professionisti contribuiscono alla realizzazione del progetto One Health. I prossimi anni saranno caratterizzati da più sfide per i nostri allevamenti e la nostra agricoltura: la capacità di realizzare la rete di sorveglianza epidemiologica, il controllo dei farmaci, la sostenibilità ambientale e il benessere animale consentirà di avere una marcia in più in termini di qualità del cibo e salubrità. ■

Paolo Cova
paolocova.cova@gmail.com



La pappa fatta in casa

Oggi la maggior parte di chi possiede un gatto o un cane utilizza per nutrirli prodotti industriali. Sta scomparendo, ma non per tutti, l'abitudine del fai da te

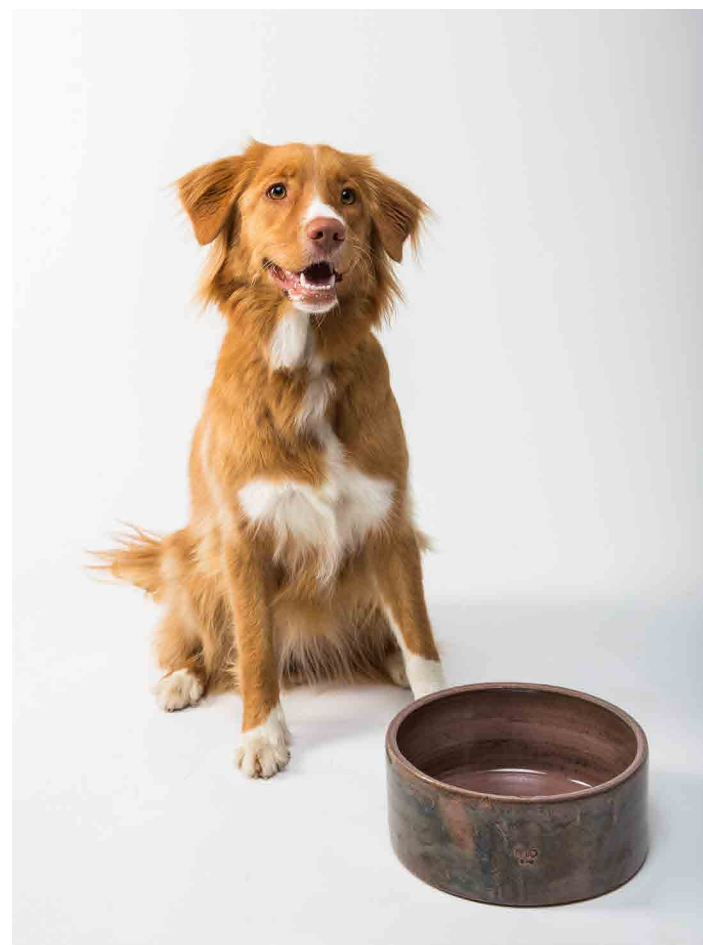
Chi decide di alimentare gatti o cani senza ricorrere a scatolette e simili – comunque ottimi prodotti –, se non è sicuro di saperlo fare bene, può consultare il veterinario o un manuale di alimentazione casalinga (ne esistono diversi, corredati da molte ricette). Partiamo dal gatto: la dieta deve essere facilmente digeribile, appetibile e bilanciata. Oggi esistono integratori minerali e vitaminici per completare le ricette delle pappe fatte in casa. La quantità di alimento da somministrare varia in base all'età e al peso. In dettaglio: dai 2 ai 4 mesi solo cibo secco, in tutto circa 60 g, suddiviso in 5 porzioni al giorno; dai 4 ai 6 mesi si aggiungono 10 g di umido, utili per l'idratazione; dai 6 agli 8 mesi fino all'anno di età 3 porzioni di circa 50 g ciascuna. Per il gatto adulto bisogna stare attenti al peso, alle abitudini e al movimento. I pasti dovranno essere non più di 2 al giorno, e si può scegliere se dare solo il secco o anche

l'umido. Quest'ultimo deve essere di 40 g per ogni kg del gatto: se pesa 3 kg, sarà di 120 g (40x3). Per il secco, si divide per 3 (120 g diviso 3 = 40g). Tutto va un po' ridotto se si tratta di animali sterilizzati. La carne, manzo, pollo, tacchino, o il pesce bianco, come nasello o merluzzo, devono sempre essere cotti. Passiamo al cane. Normalmente, un cucciolo dovrebbe mangiare la mattina, a pranzo, nel pomeriggio e a cena, per passare a 3 pasti al giorno compiuti i 3 mesi e a 2 dai 6 mesi in poi, fino all'età adulta. In generale, si può dire che tutti quelli che svolgono intensa attività fisica, qualunque sia la loro età, dovrebbero mangiare di più dei sedentari. Anche in questo caso, il veterinario di fiducia saprà dare indicazioni precise. La sterilizzazione, di norma, riduce i fabbisogni energetici di circa il 20% sia per i maschi sia per le femmine. Al contrario, aumentano per le femmine in gravidanza o

in periodo di lattazione. Nelle pappe casalinghe si possono utilizzare per esempio pollo, merluzzo o branzino, riso e verdure. Il fabbisogno di un cane può variare nel corso della vita. È una buona regola pesarli per verificare che l'apporto energetico sia adeguato. L'obesità è molto diffusa. Alcune razze sono più attive e, quindi, necessitano di maggior nutrimento; altre, come i labrador, hanno tendenza ad appesantirsi. E ricordiamo che, qualunque sia la dieta del padrone, stiamo parlando di animali carnivori. ■

La redazione
info@cibiexpo.it

Nelle foto in questa pagina:
a sinistra, un gatto curioso
è attratto da un piatto gourmet;
a destra, invece, un cane attende
pazientemente che gli venga
riempita la ciotola.



I NAS

Quando si parla di agroalimentare, si deve fare riferimento alla competenza dei NAS, i Nuclei Antisofisticazione e Sanità

Sono la risposta dell'Arma dei Carabinieri alla minaccia rappresentata dai reati contro la salute pubblica. La mission di questo reparto speciale, istituito nel 1962, quando s'iniziò ad affrontare con più efficacia il fenomeno delle sofisticazioni alimentari, è la tutela della salute pubblica a 360°. I NAS, a cui negli anni sono state conferite ben 4 Medaglie d'Oro al Merito della Sanità Pubblica, hanno sempre fatto fronte alle più gravi emergenze del Paese, spesso dovute all'operato della criminalità organizzata. Si pensi ai numerosi interventi riguardanti l'emergenza del "vino al metanolo" del 1986 che causò molte morti, al prezioso contributo nel contrasto dell'avaria e della brucellosi bufalina oppure al decisivo intervento diretto a rintracciare le carni irlandesi contaminate da diossina nel 2008. Inizialmente presenti solo nelle grandi città, la competenza dei NAS si è poi estesa sino a contare oggi una

struttura centrale e 38 Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dislocati nei 20 capoluoghi regionali e in diversi capoluoghi di provincia. Oggi contano più di mille uomini e donne dotati di una specifica preparazione. Le competenze dei NAS sono suddivise in 3 macroaree: sicurezza alimentare, sanità pubblica e sicurezza sui luoghi di lavoro. Con riferimento alla prima, i NAS hanno il compito di operare in tutti i luoghi di produzione, somministrazione, deposito o vendita di prodotti alimentari, con particolare attenzione all'utilizzo di medicinali contraffatti, somministrazione di anabolizzanti o di sostanze non a norma negli allevamenti di animali. Nell'ambito di tale attività, i NAS compiono ogni anno migliaia di controlli, riuscendo ad eliminare dal mercato enormi quantità di cibo non a norma, e partecipano a importanti interventi a livello internazionale con il coordinamento dell'Interpol ed Eu-



Daniela Mainini,
Presidente del Centro Studi
Anticontraffazione.

ropol, come, a esempio, l'operazione OPSON XI, nel 2022, in cui sono state sequestrate 27.000 tonnellate di alimenti contraffatti in diversi Paesi UE. Le tecniche e le abilità investigative hanno collocato il reparto ai vertici europei nella lotta alle frodi alimentari, e dal 2006 i NAS sono componenti attivi del Food Law Enforcement (FLEP), tavolo permanente di cooperazione tra le Istituzioni dei Paesi dell'Unione europea finalizzato alla vigilanza del settore alimentare. Il motto dei NAS è "Salus Populi Suprema Lex", che davvero racchiude lo spirito con cui operano; a loro va il nostro sentito ringraziamento. ■

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



LITCHI



LITCHI O CILIEGIA DELLA CINA
RICCO DI VITAMINA C.
POVERO DI GRASSI E SODIO.
UTILE AL SISTEMA NERVOSO,
E AL SISTEMA CIRCOLATORIO.
POLPA SUCCOSA.

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 MARZO 2023