



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

Arte e scienza del cibo

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



centro studi
anticontraffazione



Il sale si coltiva



Controfiletto gratinato alle erbe Marchesi

Damiano Carrara il pasticcere più social d'Italia



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

3

Una lattuga per amica

L'amicizia è un legame di reciproco affetto, un rapporto basato sul rispetto, la sincerità, la fiducia. Difficile pensare, pur in questo mondo strano, a una "lei" come la lattuga. Una donna per amico? Originale, ma meglio. Testo scritto da Mogol e cantato da Battisti: "Può darsi ch'io non sappia cosa dico. Scegliendo te, una donna, per amico". Ma c'è chi parla anche di un fantasma per amico: nel libro per l'infanzia di Christine Nöstlinger, Saltapicchio Strizzabudella aiuta Tommy, che ha il terrore del buio e dei temporali ed è canzonato dalla sorellina coraggiosa. Occorre farsi assistere da uno spettro con gli occhi fosforescenti e le orecchie svolazzanti... E ancora, Alfie un gatto per amico, libro di Rachel Wells: il suo unico pensiero è aiutare le persone a essere felici, compreso il figlioletto dei vicini di casa, il piccolo Stanley, che combina

un sacco di guai e viene molto sgridato.

Ma torniamo all'insalata. Cosa c'entra l'amicizia? I comunicati stampa mirano spesso a stupire, ma in questo caso qualche legame c'è. Quando l'agricoltore deve scegliere quali varietà di lattuga coltivare, spesso si trova disorientato dai tanti cataloghi. La soluzione è partire dal territorio, selezionando le varietà "amiche", cioè che più vi si adattano. Lo sa bene Vilmorin-Mikado, l'azienda franco-giapponese nata nel 1743 e attiva in Italia dal 1987, che, grazie al proprio Centro di ricerca all'avanguardia, ogni anno crea e seleziona nuove varietà. Il 15% del fatturato è dedicato alla ricerca. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*



Ben fatto

Controfiletto gratinato

alle erbe Marchesi **5**

di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

C'è del buono

L'inclusione

parte dal lavoro **7**

di Anna Francioni

Ricerca e innovazione

Agricoltura intelligente

e irrigazione sostenibile **8**

di Paola Chessa Pietroboni

Quando l'energia

entra in campo **11**

di Tiziana Mazzitelli

Le tappe dei tappi

Guarnaccia **12**

di Elisa Alciati

Storia del cibo

Mondi che si incontrano **14**

di Riccardo Vedovato

Protagonisti

Damiano Carrara **16**

di Marta Pietroboni

Segreti della spesa

La bistecca **19**

a cura della redazione

Alimentazione e salute

Alcol negli alimenti **20**

di Alessandra Meda

Made in Italy

Il pistacchio di Bronte **22**

di Daniela Mainini

Dal falso al vero

Free from fake saluta

e cede il passo **23**

di Paola Chessa Pietroboni

Tendenze

La salute del suolo **25**

di Paola Chessa Pietroboni

Le cucine nascoste **26**

di Alessandra Meda

La ricciola **27**

di Alessandra Meda

Mangiare come Dio comanda **28**

di Marta Pietroboni

Il sale si coltiva **30**

a cura della redazione

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

Controfiletto gratinato alle erbe Marchesi

Un secondo piatto tanto semplice quanto gustoso

Ricetta facile da fare ma per niente banale, in ricordo di Gualtiero Marchesi, l'unico italiano che nel giro di 6 mesi dall'apertura del suo ristorante, nel 1977, conquistò la prima stella Michelin, diventata subito doppia l'anno successivo e infine tripla nel 1986.

È possibile degustare il piatto che vi proponiamo al ristorante "Il Marchesino" a Milano, nei pressi del Teatro alla Scala, il quale propone piatti di alta cucina ideati dallo chef Gualtiero.

Qui di seguito la ricetta per la sua preparazione a casa.

Ingredienti (per 4 persone)

Per il controfiletto:

- 600 g di controfiletto di manzo
- 60 g di burro chiarificato
- 40 g di lardo
- 20 g di pane grattugiato
- 10 g di prezzemolo
- 10 g di basilico
- 10 g di scalogno tritato
- 10 ml di vino
- timo
- sale

- pepe

Per la salsa all'Italiana:

- 100 ml di fondo bruno
- 100 ml di vino rosso
- 50 ml di salsa di pomodoro
- 20 g di burro fresco

Preparazione

Tagliare il lardo a cubetti. Sminuzzare insieme il basilico, il prezzemolo e lo scalogno. Aggiungere il lardo, il pane grattugiato, il vino e il pepe. Tritare il tutto fino a ottenere un composto cremoso. Regolare di sale. Stendere l'insieme su un foglio di carta da forno, coprendo successivamente con un altro foglio. Con l'aiuto di un mattarello livellare e mettere in freezer per 2 ore. Tagliare il controfiletto in quattro pezzi (150 g l'uno). Condire con sale e pepe. Rosolare in una padella o tegame in allumino, usando il burro chiarificato (con la parte grassa separata dalla proteina del latte attraverso l'evaporazione dell'acqua), prima da un lato e poi da un altro per un minuto e mezzo. Una volta rosolato, togliere dalla padella ed eliminare il condimento

in eccesso. Un suggerimento importante è quello di non utilizzare padelle antiaderenti ma di alluminio, per facilitare la cottura dei fondi indispensabili per il sugo di accompagnamento.

Per la salsa all'italiana bagnare la carne con il vino e farlo ridurre completamente. Aggiungere la salsa di pomodoro, cuocere e unire il fondo bruno.

Ridurre il tutto fino a metà livello. Emulsionare con il burro freddo tagliato a pezzettini.

La salsa all'italiana è facoltativa. Togliere dal freezer il composto preparato in precedenza. Con l'aiuto di un coppapasta, incidere dei dischetti da adagiare sul controfiletto. Cospargere con il pane grattugiato e infornare a 240° per 3 minuti. Una volta gratinato, sfornare e servire con verdure di stagione. ■

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

Qui sotto, il piatto finito, pronto per essere servito in tavola.



I contatti della redazione

CiBi

Arte e scienza

del cibo

Periodico gratuito

Anno 11 - n. 11

Milano

20 novembre 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

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 Mari, scenografa, set designer e stylist.



L'inclusione parte dal lavoro

Edenred Italia ha preso parte alla maratona di eventi 4W4I, per raccontare il proprio impegno nella promozione di una cultura aziendale inclusiva e senza pregiudizi

Non si può lavorare bene nascondendo il proprio io: ha preso il via da questo assunto l'incontro promosso da Edenred Italia nell'ambito della quarta edizione di 4 Weeks 4 Inclusion, la maratona di eventi dedicata ai temi dell'inclusione e delle diversità organizzata da Tim.

L'iniziativa ha avuto luogo lo scorso 8 novembre e ha visto la partecipazione di Igor Šuran, Direttore Esecutivo di Parks - Liberi e Uguali, e Consuelo Pizzo, Managing Director di NoDoubt Società Benefit, che hanno dialogato con Michele Riccardi, Direttore Hr & CSR (Human Resources & Corporate Social Responsibility) di Edenred Italia sul tema diversità e inclusione dal punto di vista dell'acquisizione di talenti. Obiettivo dell'incontro era identificare le azioni e i processi che permettono di contrastare ogni tipo di pregiudizio, fin dalle prime fasi di selezione, coinvolgendo tutte le funzioni aziendali.

«Il benessere delle persone in azienda è il core business di Edenred», ha commentato Michele Riccardi, che ha proseguito: «Tale benessere è difficilmente raggiungibile se la persona non ha modo di esprimere liberamente se stessa nel luogo di lavoro. In Edenred la lotta alle discriminazioni parte dalla talent acquisition, il primo momento di contatto tra la persona e l'azienda. Il nostro obiettivo è garantire sempre la massima inclusione e la totale assenza di bias (pregiudizio, ndr) lungo tutto il processo di valutazione e selezione e anche, successivamente, nella vita in azienda. Questo è possibile anche grazie alla fondamentale collaborazione con realtà di rilievo, come Parks - Liberi e Uguali e come NoDoubt».

Parks - Liberi e Uguali è una realtà impegnata nella promozione all'interno delle aziende associate dei valori di diversità e inclusione, indipendentemen-

te dall'orientamento affettivo, sessuale e identità di genere.

NoDoubt Benefit Company è invece una società specializzata in selezione e gestione risorse umane, che affianca le diverse organizzazioni nel cambiamento, nell'innovazione e nella creazione di valore. Le due realtà hanno offerto un contributo importante al dibattito, evidenziando l'importanza di promuovere e valorizzare il rispetto delle identità e delle differenze per favorire lo sviluppo di una cultura aziendale. In particolare, Igor Šuran di Parks - Liberi e Uguali ha sottolineato come l'ottica che guida un'azienda inclusiva debba essere la centralità delle persone: «Dobbiamo ricordarci che l'inclusione parte già dal momento del primo contatto con i nostri nuovi talenti. Come dimostrano degli studi di settore, un'azienda che si dimostri impegnata nell'ambito della diversità e dell'inclusione ha un'at-

trattiva maggiore sui potenziali candidati, oltre ad avere la capacità di creare un senso di appartenenza più duraturo nel tempo. Un'azienda accogliente e aperta è anche un'azienda che riesce a costruire un business più solido. Siamo felici di intraprendere con Edenred questo importante percorso di collaborazione nell'ambito di inclusione LGBTQI».

Alle parole di Šuran ha dato eco Consuelo Pizzo di NoDoubt, che ha spiegato: «Dobbiamo essere sempre più consapevoli, come imprenditori, manager e consulenti, che ciò che si sperimenta direttamente in azienda ha un impatto concreto sul modo in cui pensa la società. La realizzazione, in azienda, di azioni concrete di inclusione e valorizzazione dell'unicità rappresenta un cambiamento di prospettiva fondamentale che non si esaurisce nell'ambito lavorativo. Ogni inizia-

tiva che promuove un cambiamento culturale si afferma anche nella quotidianità del mondo extralavorativo, creando un precedente, un esempio che contribuisce a trasformare i pregiudizi della società intera. In questa prospettiva tutti i dipendenti direttamente coinvolti in esperienze di vera inclusione diventano potenzialmente i primi attori del cambiamento».

L'adesione a 4W4I è solo una delle tante attività di Edenred Italia per promuovere uguaglianza e inclusione, attraverso iniziative che contribuiscono alla diffusione di una cultura della diversità. Impegno che si traduce in azioni concrete come la sottoscrizione della Carta per le pari opportunità e l'uguaglianza sul lavoro promossa dalla Fondazione Sodalitas, l'adesione al Manifesto di Valore D per l'inclusività di genere e l'empowerment femminile e le numerose azioni a supporto della

genitorialità rivolte a entrambi i genitori. Inoltre, in Edenred Italia sono stati raggiunti importanti traguardi di partecipazione femminile: le donne oggi rappresentano il 59% dell'organizzazione, con il 58% in executive committee e il 48% nel leadership team. Tutti elementi che hanno portato all'acquisizione della certificazione al Modello per la Gender Equality di IDEM (soggetto che attesta la parità di genere nelle politiche salariali e di carriera, ndr), alla diffusione di una cultura inclusiva e al lavoro di valutazione per ottenere la certificazione UNI PdR 125/2022. ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it

In queste pagine, immagini di valorizzazione femminile e inclusione in ambito lavorativo.



Edenred

Edenred è leader nel settore dei benefit ai dipendenti e offre alle aziende soluzioni digitali per migliorare la qualità di vita e il benessere delle persone che svolgono un'attività lavorativa, dalla pausa pranzo al tempo libero, fino alla cura della persona e alla mobilità sostenibile. Una piattaforma digitale che collega 52 milioni di utenti e oltre 2 milioni di affiliati in 45 Paesi attraverso 950mila aziende clienti. I circa 10.000 dipendenti di Edenred sono impegnati a rendere il mondo del lavoro un ecosistema connesso, più sicuro, più efficiente e più responsabile, ogni giorno. Grazie al patrimonio tecnologico globale di cui dispone, nel 2022 il Gruppo ha gestito un volume d'affari di circa 38 miliardi di euro, sviluppato soprattutto grazie ad applicazioni mobili, piattaforme online e carte.

Agricoltura intelligente e irrigazione sostenibile

Tecnologie smart e digitali. Su questo si è lavorato nell'Open Day LIDO del Centro Laimburg

In questa pagina, il laboratorio digitale a cielo aperto realizzato dal Centro Laimburg.

Il Centro di Sperimentazione Laimburg, fondato nel 1975 in Alto Adige, si occupa di ricerca per l'agricoltura e la qualità degli alimenti. Ne abbiamo già parlato l'anno scorso, sottolineando il fruttuoso legame che si è creato tra il territorio e il Centro, che applica le sue indagini ai problemi concreti del mondo agricolo. Attraverso attività di sperimentazione e d'analisi, il Centro realizza infatti innovazioni per le coltivazioni e la trasformazione agroalimentare, garantendo nella sua Regione prodotti agricoli di alta qualità per l'intera estensione della catena alimentare, dal seme al prodotto finito, dando così un contributo concreto allo sviluppo delle aziende agricole locali. Ogni anno, le oltre 200 persone che lavo-

rano al Centro si dedicano a circa 350 progetti di ricerca, sia nei laboratori a Vadena e al NOI Techpark, il parco tecnologico e scientifico di Bolzano, sia sui campi sperimentali dell'Agenzia Demanio provinciale, con la quale si mantiene una storica collaborazione. **LIDO** Vediamo adesso che cosa è LIDO - Laimburg Integrated Digital Orchard (Frutteto integrato): è un laboratorio digitale a cielo aperto. Si estende su circa un ettaro di frutteto e vigneto e offre un'infrastruttura moderna per lo sviluppo e l'innovazione nel campo della digitalizzazione e della robotica. Queste nuove tecnologie hanno un grande potenziale che mettono a disposizione di un'agricoltura sosteni-

bile per il futuro, soprattutto nel caso di frutticoltura e viticoltura. Il filo conduttore di LIDO per il 2023 è l'irrigazione intelligente. Il laboratorio a cielo aperto è a disposizione di enti di ricerca, aziende e start-up per testare tecnologie, prototipi e prodotti. Sono già 14 le realtà che hanno risposto all'invito e hanno installato sensori tra i filari di LIDO. E sono oltre 10 le tecnologie presentate durante l'Open Day del 10 ottobre 2023 a Vadena, dai sensori per la misurazione dell'umidità del suolo o della traspirazione fogliare a sofisticati sistemi di irrigazione smart. Gli oltre 120 partecipanti hanno avuto l'opportunità di vedere i sistemi e i sensori in azione in condizioni reali in campo e di scambiare idee direttamente con gli operatori e il team di

ricerca del Centro Laimburg. L'obiettivo è di far progressi in agricoltura, sperimentando in questo caso su circa un ettaro di frutteto e vigneto. Si ritiene infatti che la digitalizzazione e la robotica abbiano un grande potenziale se l'obiettivo è appunto creare un'agricoltura sostenibile. Quest'anno l'attenzione si concentra sull'uso di sensori per misurare l'umidità del suolo e lo stress idrico delle piante. Durante l'Open Day LIDO è stato presentato, per esempio, il piccolo sensore fogliare Fyllo-Clip, per il rilevamento precoce dello stress idrico sulle piante. È in grado di misurare in tempo reale il tasso di evaporazione dell'acqua (traspirazione), mettendola in relazione con l'intensità della radiazione solare. Se l'apporto idrico è sufficiente, le foglie traspirano finché sono esposte alla luce solare. Nel caso di stress idrico, le piante bloccano la traspirazione per arginare la perdita di acqua. FylloClip rileva questo andamento e lo mostra in forma di grafico.

Qui sotto, un sensore per misurare l'umidità del suolo.

Tramite smartphone è possibile osservare tale dinamica e intervenire quindi tempestivamente con l'irrigazione, ancora prima che la pianta mostri sintomi visibili come l'appassimento delle foglie. **Laboratori nel meleto e nel vigneto** Il meleto ha una superficie di 0,65 ettari ed è situato nel fondovalle. Per consentire un periodo più lungo possibile per la raccolta di dati, è stata messa a dimora la varietà a maturazione tardiva Rosy Glow / Pink Lady®, allevata con un sistema particolarmente adatto all'impiego di robot. Il laboratorio di viticoltura si trova in un vigneto di 0,4 ettari con terrazze e una pendenza del 70%, coltivata con la varietà Chardonnay. Entrambe le strutture sono dotate di fibre ottiche ed elettricità per garantire l'alimentazione e la trasmissione veloce dei dati. Inoltre, è presente un container con una postazione di lavoro direttamente nelle strutture,

attrezzato per controllare e monitorare i dispositivi nei campi. I dati raccolti dai diversi sensori confluiscono in un database comune, che consente di comprendere meglio le relazioni complesse tra dati. La necessità di una produzione più sostenibile ed efficiente in termini di risorse, i cambiamenti climatici e la mancanza di manodopera specializzata sono tra le sfide più importanti che l'agricoltura altoatesina deve affrontare. La digitalizzazione e la robotica possono offrire una risposta promettente. Concludiamo con una riflessione del direttore del Centro di Sperimentazione Laimburg, Michael Oberhuber: «... l'innovazione digitale e le tecnologie intelligenti dovrebbero rendere l'agricoltura pronta per il futuro. Tuttavia, l'uomo non deve essere sostituito in questo processo, ma deve rimanere il fulcro per implementare con successo le innovazioni». ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it





FOOD

AND MASTER IN GESTIONE E SOSTENIBILITÀ
DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

BEVERAGE

UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO

III EDIZIONE

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

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

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

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

Il professionista potrà inoltre svolgere attività libero 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.



CONTATTI

CONTENUTI DIDATTICI
roberto.dipierro@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

Quando l'energia entra in campo

L'innovazione crea un ponte tra settori apparentemente molto lontani e, grazie a una prospettiva nuova, genera interessanti opportunità

Tutto parte da una perfetta equazione a due variabili, agricoltura e fotovoltaico, e dal risultato che se ne ottiene: energia sostenibile direttamente in campo.

Parliamo di un sistema costituito da un impianto fotovoltaico (un apparato che produce energia dal Sole) posizionato su un terreno e progettato per massimizzare la produzione di energia elettrica senza interferire con le attività agricole e di allevamento. Composto dai tracker – cioè pannelli posizionati a circa 5 metri da terra che riescono a ruotare attorno al proprio asse grazie a un'unità elettronica che li mantiene sempre orientati verso il Sole – garantisce contemporaneamente un ombreggiamento ottimale su circa il 27% del terreno agricolo su cui è installato.

Una tecnologia innovativa che non punta solo a una condivisione degli spazi, ma realizza una soluzione inte-

grata in grado di generare benefici in entrambi i settori, energetico e agricolo, con una particolare attenzione anche al rispetto della qualità paesaggistica.

Diventa possibile coltivare il cambiamento

Già diffuso in Europa, l'agrivoltaico va affermandosi in Italia grazie all'impegno di ENEA, Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile, che mappa il potenziale nazionale su scala regionale per sostenere le Pubbliche Amministrazioni nello sviluppo del settore, in collaborazione con AIAS, Associazione Italiana Agrivoltaico Sostenibile, che sottolinea l'importanza della formazione in quello che viene definito "un campo ibrido".

«La metodologia messa a punto nel nostro laboratorio di Geomatica», spiega Grazia Fattoruso, ricercatrice

ENEA, «considera sia i fattori che possono influenzare il potenziale solare fotovoltaico, come quelli geofisici, tecnici e ambientali, sia i fattori che possono condizionare la resa agricola, come le classi e la capacità di uso dei suoli e il deficit idrico».

L'accesso dell'agricoltura a nuovi protocolli di certificazione e a nuove tecnologie d'avanguardia consente di proteggere i terreni dal cambiamento climatico, ridurre la necessità di irrigazione del 20% e diminuire l'erosione del suolo. Sono favorite coltivazioni medio basse, come erbe aromatiche, peperoni, zucchine, piante da foraggio e alcuni tipi di frutta, ma, soprattutto, si innestano nuove visioni che, nella stessa cornice, uniscono transizione energetica e valorizzazione della produzione regionale. ■

Tiziana Mazzitelli
tiziana.mazzitelli@cibiexpo.it

Nella foto,
un impianto
fotovoltaico
adiacente a un
terreno rurale.



Guarnaccia

Da gregario a leader. Da semplice uva da taglio a protagonista vinificata in purezza

In questa pagina, in senso orario: una veduta dell'area di coltivazione della varietà Guarnaccia; una bottiglia di Donna Filomena, prodotta con Guarnaccia bianca 100%; dettaglio delle viti.

La Guarnaccia è un vitigno caratterizzato dalla bacca bianca che, come spesso abbiamo scritto per i più rari dello Stivale, ha origini incerte, poiché non sono pervenuti ai giorni nostri documenti che raccontino la sua storia. Tra le ipotesi, come per molti altri vitigni, specialmente del Sud Italia, c'è quella che possa provenire dalla Grecia oppure, complice l'assonanza del nome, che abbia origine spagnole. A ogni buon conto, è iscritto al Registro Nazionale della Varietà di Vite dal 1970 e si colloca tra i vitigni meno comuni. In passato ha avuto sicuramente maggior diffusione, ma oggi la superficie coltivata a livello nazionale ammonta a circa 32 ettari, che si trovano per lo più in Calabria. Fuori da questa Regione è possibile segnalarne qualche esemplare sull'isola d'Ischia e nel Lazio.

Rivolgiamo qualche domanda a Ermano Falvo dell'omonima Masseria, che è tra le cantine che vinificano la Guarnaccia in purezza, costruita nel 1700 da una famiglia di nobili cosentini alle falde del Parco Nazionale del Pollino. In questo luogo, Ermanno e Pier Giorgio Falvo impiantano vigneti a partire dal 2001.

Guarnaccia, come siete arrivati a coltivarla?

Più che una scelta, è un risultato che fa parte della storia. Nei vecchi vigneti presenti nell'area del Pollino, dove ci troviamo, abbiamo recuperato sia la Guarnaccia che il Magliocco, un altro vitigno molto interessante. Anzi, in realtà nei vigneti coltivavano prevalentemente Magliocco, mentre la Guarnaccia era utilizzata solo per fare del vino da taglio.



Ci spieghi meglio.

Il Magliocco, vitigno a bacca rossa, dava un vino eccessivamente tannico; allora usavano la Guarnaccia per tagliarlo. Diciamo che i vigneti avevano sempre una piccola percentuale di vitigni di Guarnaccia utile soprattutto per rendere "bevibile" in tempi brevi il Magliocco, che altrimenti avrebbe bisogno, per l'affinamento, di almeno 3 anni. È questo l'intervallo necessario per levigarne i tannini.

Un vitigno resistente e un luogo meraviglioso, giusto?

La Guarnaccia è un vitigno non solo molto produttivo, tanto che da noi è chiamato anche "minn' i vac" (mammelle di mucca) proprio per la sua resa abbondante. Dobbiamo intervenire con il diradamento dei grappoli, ma dalla sua ha di essere molto resistente. Un

sopravvissuto alla fillossera, anche per il luogo in cui ci troviamo. Siamo in un'area privilegiata dal punto di vista orografico: a 15 chilometri in linea d'aria dalle vette del Parco Nazionale del Pollino e a 15 chilometri dal mare di Sibari. Il Pollino è uno dei più grandi parchi d'Europa, e questo è un grande valore aggiunto per la coltivazione, che conduciamo in biologico.

Oggi siete arrivati a vinificare la Guarnaccia in purezza.

In principio, su consiglio dell'enologo, la usavamo solo in blend, ma ci siamo resi conto con il tempo che questo vitigno dà ottime soddisfazioni a livello gustativo, sia se bevuto giovane sia se bevuto con un certo grado di invecchiamento.

Quali sono le principali caratteristiche del vino?

È di colore giallo quasi dorato. Ha una bella aromaticità e profumi floreali. Usiamo abbinarlo al pesce, anche crudo.

Ma un accostamento tipico?

Potrebbe essere quello con la rosamarina o "caviale calabrese": si tratta di

una salsa di pesce conciata con peperoncino, cipolla e olio. Oggi non è più possibile utilizzare la sua ricetta originale, poiché prevedeva l'uso delle sardine neonate, e la loro pesca è divenuta illegale per la salvaguardia ambientale. Quindi, si può trovare in commercio con altri tipi di pesce.

La Guarnaccia è impiegata per la produzione del Moscato di Saracena, un particolare vino passito. Può dirci qualcosa di più?

Si tratta di un vino di origine antichissima, di cui si trova menzione già dal 1400. Per la sua bontà, era richiesto addirittura sulle tavole dei pontefici. Ma nella cittadina di Saracena è consuetudine che ogni famiglia faccia il proprio Moscato. È composto di 3 parti: una è Moscato di Saracena che viene appassito sui graticci e poi spremuto dopo averlo diraspato a mano chicco per chicco; le altre due parti sono Guarnaccia e Malvasia, con cui si fa un mosto che viene concentrato per ebollizione e poi aggiunto al mosto di Moscato.

Cioè, si fa bollire il mosto?

Sì, si porta proprio a ebollizione. Per

questo, è noto anche con il nome di Moscato al governo di Saracena. Una volta unite tutte le parti, si fa partire una fermentazione molto lenta che viene bloccata con il freddo lasciando del residuo zuccherino. Escono profumi molto particolari: di mandorle, fichi secchi, confetture; e ha un bellissimo colore ambra.

Diciamo che ognuno poi può decidere quanto procedere con la bollitura. Quanto più viene prolungata, tanto più si concentrano e accentuano i sentori, come quello di caramello. Noi, per esempio, non amiamo addensare troppo il mosto.

Insomma, diverse possibilità di impiego per questo vitigno che era relegato ad uva da taglio.

Sì, infatti tra gli obiettivi c'è quello di aumentarne la diffusione; avere una cassa di risonanza maggiore può portare la Guarnaccia a una più diffusa notorietà. ■

Elisa Alciati
elisa.alciati@cibiexpo.it

Sotto, le vette del Parco del Pollino, a 15 km dalla Masseria Falvo.



Mondi che si incontrano

La tempura, o meglio, la tenpura è, insieme a sushi e ramen, uno dei piatti più famosi e globalmente diffusi della cucina giapponese

Di pesce o di verdure, si tratta di una frittura leggera, croccante, la cui panatura non si limita a rivestire uniformemente l'alimento che viene fritto, ma sviluppa creste, protuberanze ed escrescenze irregolari, quasi a ricordare delle scaglie o piume delicate che fanno di ogni pezzo un'opera d'arte unica, in pieno stile giapponese. Però, perché c'è un però, la *tempura* non è affatto un piatto tradizionale della cucina nipponica, e la sua è una storia di mondi che si incontrano.

Nell'antichità, il cibo fritto non era assente dalle tavole dei giapponesi; tuttavia, non si usava impanare l'alimento prima di friggerlo. Perché la prima tempura veda la luce, dobbiamo aspettare il sedicesimo secolo, quando in una città portuale, Nagasaki (famosa per ben altri e meno piacevoli eventi), dei missionari portoghesi misero piede nel Paese del Sol Levante. Era usanza, in-

fatti, per i cattolici combattere la noia culinaria imposta dalla Quaresima, ingentilendo gli alimenti consentiti con la frittura nel lardo dopo una croccante panatura a base di acqua, farina, uova e sale. Niente salse, all'epoca. I giapponesi, a quel punto, iniziarono a fare quello che sanno fare meglio: prendere qualcosa di un'altra cultura e straordinariamente appropriarsene.

Nel corso del diciassettesimo secolo, nell'area della baia di Tokyo esplode la moda-cultura degli *yatai*, i chioschi-carretti di cibo che tuttora vediamo affollare la maggior parte dei *manga* e degli *anime* giapponesi. Questa piccola rivoluzione culinaria influenzò anche lo sviluppo della *tempura*, i cui ingredienti subirono una certa variazione; al fine di preservare il gusto del pesce fresco, la panatura venne alleggerita: solo acqua fredda, (poco) uovo e farina, il tutto miscelato con estrema de-

licatezza. Perché? Beh, acqua fredda e poco movimento contrastano l'attivazione del glutine – il cui nome non a caso deriva dal latino “gluten”, ossia colla – che conferirebbe altrimenti alla pastella una viscosità ottima per delle occidentalissime ciambelle, ma non certo per una *tempura*.

In questo modo, otteniamo una struttura sottile e croccante, che è proprio la caratteristica della frittura giapponese. Aggiungiamo un intingolo insaporito con del comune *daikon* (varietà asiatica del ravanella) gratinato e il gioco è fatto!

La versione della *tempura* più diffusa oggi nel Paese del Sol Levante ha origine dal cosiddetto “stile Tokyo” o “stile Edo”... che in realtà sono la stessa città: nata come villaggio di pescatori, Edo (letteralmente “estuario”, “ingresso/rientranza della baia”) acquisì importanza come capitale di fatto a parti-

re dall'instaurazione dello shogunato Tokugawa (governo iniziato nel 1603 e finito nel 1868), che aveva spogliato l'imperatore della maggior parte dei suoi poteri a favore dello shogun. Diventerà poi l'effettiva capitale del Giappone a partire dal 1868, quando la città imperiale venne spostata da Kyōto a Edo, rinominata Tōkyō, letteralmente “capitale orientale”. Non è l'anagramma della precedente capitale; a fare la differenza è proprio quel trattino sopra la ō: Kyōto vuol dire “città capitale”.

Lo “stile Edo/Tokyo” ebbe origine tra i chioschi che sorgevano attorno allo Uogashi, il grande mercato ittico simbolo della prosperità della città, stesso sulla riva settentrionale del fiume Nihombashi. Fu proprio l'abbondanza di pesce a rendere così popolare la *tempura*, insieme alla diffusione delle nuove tecniche di estrazione dell'olio,

che lo resero più economico.

Tuttavia, servire in un locale chiuso del cibo fritto era proibito nel periodo Edo, dato che gli incendi sono stati, per tutta la sua storia, l'incubo di un Paese in cui i frequenti terremoti costringono alla costruzione di edifici in legno e carta di riso, più veloci e facili da ricostruire e meno pericolosi in caso di crollo. Proprio per questa ragione, la *tempura* ottenne la sua fortuna come “street food”, consumata all'aperto nei caratteristici chioschi giapponesi, divenendo insieme a *soba* (una pasta tipica simile agli spaghetti) e *sushi* una delle prelibatezze della prospera Edo!

Ma perché “*tempura*”? Come mai questo nome? La teoria più accreditata ci riporta ai nostri amici missionari cattolici; nello specifico, al termine latino *tempora*, plurale di *tempus*, che significa dunque “tempi”, “periodo di

tempo” usato per riferirsi alla sopracitata Quaresima, che costringeva i religiosi al tabù temporaneo della carne, ma anche ai venerdì e ai vari giorni sacri in cui è attivo il tabù (e no, non è un errore: tabù si scrive, e pronuncia, senza accento. Gli antropologi ringraziano).

E così, dal periodo che vincola a un certo atteggiamento alimentare, il termine slittò di significato nella lingua giapponese, finendo per indicare in un primo momento il rimedio dei golosi alle restrizioni culinarie della Chiesa e, infine, uno dei piatti più famosi della cucina nipponica. ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com

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



Damiano Carrara

Dall'Italia all'Irlanda per imparare l'inglese e poi il grande salto in California, dove, dopo qualche anno, apre a Los Angeles la sua prima pasticceria: Carrara Pastries

Nato a Lucca nel 1985, Damiano capisce presto – sono gli inizi degli anni Duemila – che ha bisogno di mettersi alla prova in un percorso per lui stimolante; cerca allora la sua strada allontanandosi da casa con determinazione. Sono anni di formazione e di sperimentazione, fino a che, nel 2021, apre proprio a Lucca l'Atelier Damiano Carrara.

Raccontaci la tua storia dall'inizio.

Ho cominciato come odontotecnico ma, quando mi sono reso conto che non facevo per me, non mi interessava, ho deciso di tentare altre esperienze, fare di meglio per me stesso e per la mia famiglia. Quindi, decisi di partire. Sono andato in Irlanda per imparare la lingua; tutti sceglievano l'Inghilterra, io Dublino. Una cosa un po' diversa dagli altri. Ho cercato di trovar lavoro da qualche parte. Il primo posto libero che mi proposero è stato quello di bartender; ho iniziato da lì. Dopo un anno e mezzo avrei dovuto rientrare in Italia, ma sono partito di nuovo e nel 2008 ho raggiunto gli Stati

Uniti. E anche lì ho lavorato prima come bartender e successivamente come manager di un nuovo ristorante. Ho notato che in America mancavano le pasticcerie, la sveglia della mattina con cappuccino e cornetto, le paste della domenica, per una convivialità a cui noi italiani siamo abituati. E pensavo: perché non provare a fare negli Stati Uniti qualcosa di simile, in un Paese che secondo me ne ha tanto bisogno? Ho aperto il primo negozio nel 2011.

Possiamo dire che hai puntato su una passione per cambiare vita.

La mia passione principale è il cibo. Io sono un mangione. Quando mi sveglio al mattino, ho già fame. Mio fratello faceva il pasticciere, e gli ho chiesto se voleva venire a trovarmi e magari progettare qualcosa insieme. E mi disse: va bene, vengo e vediamo che opportunità ci sono. Da lì è nato tutto; io avevo 24 anni e Massimiliano 22. Ci siamo resi conto che la richiesta dei nostri dolci e dei prodotti italiani c'era, le persone ci

cercavano. Lui ha insegnato a me la pasticceria, io ho insegnato a lui la lingua e a stare davanti al pubblico. Piano piano mi occupavo anche del resto. Il tempo passa, 10 anni, e, andando nel laboratorio a fare i dolci con mio fratello, impari.

Quindi hai studiato sul campo e a scuola?

Ho fatto dei corsi professionali; però, un conto è imparare da tuo fratello lavorando – è sicuramente l'esperienza migliore che si può fare – ma secondo me bisogna anche studiare, e continuo tuttora: la chimica degli ingredienti, le materie prime e la loro provenienza, la parte business... Perché la pasticceria non è soltanto saper fare il dolce, è anche saperlo vendere.

E che cosa ti ha poi spinto verso la televisione?

Io sono sempre stato pronto per farlo, mi viene spontaneo... Quando una casa di produzione americana mi chiamò per partecipare a un talent ci andai.

Passavano le settimane, non tornavo e mi davano per spacciato. Invece approdai alla finale, contro gente forte. Per esempio, la vincitrice era arrivata quinta al mondiale di pasticceria, e io ero a malapena da 2 anni che facevo quel mestiere: è stato un bel traguardo. Però lì mi sono reso conto che dovevo ancora crescere e mi sono messo sotto ancora di più: sempre più corsi, sempre più studio. E quando le cose vengono bene ti ci appassioni, e la passione è il motore che fa crescere; senza, questo lavoro non si fa.

Adesso sei dalla parte di chi giudica e sei entrato nella rosa degli esperti.

Giudicare gli altri mi viene abbastanza semplice, paragonando quello che propongono con la tua esperienza delle cose e con quello che hai mangiato. È una scuola a tutti gli effetti. Valuti ma, allo stesso tempo, impari. Ormai ho quasi 10 anni d'esperienza; mentre taglio una torta riesco già a intuire quello che sto per mangiare.

Sotto, i giudici di Bake Off Italia: da sinistra, Tommaso Foglia, Benedetta Parodi, Ernst Knam e Damiano Carrara.

A Milano le tendenze arrivano presto e stiamo assistendo al fiorire di pasticcerie molto attente alla riduzione di grassi, di zuccheri. Cosa pensi di questa visione salutista?

Per esempio, la pasticceria gluten free richiede una ricerca continua per fare un prodotto praticamente identico a quello con il glutine. È una sfida. A me lo zucchero non piace e lo riduco. Se una volta la crema pasticcera si faceva con il 30% di zuccheri, adesso si arriva anche all'8/9%. Se me levi il latte – e qui parla il ragazzo toscano – diventa una frittata. Bisogna stare attenti. Mi piace spingermi oltre, mi piace fare un dolce che, dopo che lo hai mangiato, non ti fa bere l'acqua. Se ne hai voglia, vuol dire che hai fatto qualcosa di sbagliato. Un po' di grasso ci vuole, un dolce salutistico non esiste. Si può levare tutto, però poi cambiano le consistenze, cambiano i sapori. Quello è poco ma sicuro. Faccio anche dolci vegani, e la maggior parte della produzione è senza glutine e senza lattosio,

perché in Italia 1 persona su 2 è intollerante. Mi piace riuscire a fare cose che una volta non si facevano.

Cucini anche il salato?

Hai voglia! La prima pasticceria in America era anche ristorante: pasta fresca, carne, pesce... ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Damiano Carrara in sintesi

Damiano Carrara è il pasticcere più social d'Italia con circa 1,3 milioni di follower su Instagram.

In TV: nel 2023 conduce *Fuori menù* su Food Network Italia e dal 2018 è giudice a *Bake Off Italia* su Real Time.

Dal 2017 all'estero è il volto di *Food Network America*.

Nel 2021 è uscito l'ultimo dei 5 libri che ha pubblicato: *Ancora più dolce*, Cairo Editore.



La bistecca

Dall'inglese "beef steak" (costola di manzo) è un taglio di carne che si effettua perpendicolarmente ai muscoli dell'animale in modo da aumentare la tenerezza

C'è chi la preferisce al sangue e chi ben cotta, spessa o sottile, di manzo – la più comune – o di cavallo, di maiale, fino alle più esotiche di renna o di zebra. Ci sono tantissime tipologie di bistecca, incluse quelle di pesce: tonno, salmone o spada.

Per quanto riguarda il manzo, ci sono tagli più o meno pregiati: i migliori – lombata, filetto e noce – provengono dalla dorsale del costato e della colonna vertebrale, perché i muscoli sono più teneri. La schiena dell'animale dalla parte della coda ha nel mezzo un osso a forma di "T", con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra. Dal taglio della lombata si ottiene la famosissima bistecca alla fiorentina, di razza Chianina, o il roast beef; da quello del costato la costata di manzo; la noce è perfetta per gli arrosti. La fiorentina va servita rigorosamente al sangue; andrebbe cucinata dalla

parte della costata perché più grassa. A Firenze capita di vederla cotta "in piedi", cioè in verticale: si lascia per 15 minuti in questa posizione e poi, adagiata, 5 minuti per lato.

Per quanto riguarda la costata – difficile da cucinare perché indurisce facilmente – la preparazione tipica è alla griglia: è perfetta quando la carne è succosa e il grasso croccante. Per una costata di qualità sono importanti le venature di grasso, perché durante la cottura saranno loro a mantenere umida la carne.

È ottima anche rosolata: la costoletta (o cotoletta) alla milanese, cotta nel burro e con l'osso.

Il filetto è un taglio eccellente. È tenerissimo perché questo muscolo è utilizzato al minimo dall'animale; quindi, non ha tessuto connettivo ma solo carne magra e qualche sottilissima venatura di grasso che gli confe-

risce ulteriore morbidezza. Essendo così piccolo e magro, va cotto il meno possibile. Si dovrebbe tagliare a fette di 3 o 4 centimetri.

Il controfiletto è un taglio magro e tenero, da fare in padella o al forno.

Ci sono due tipi di bistecca di fesa: una interna e una esterna. Quella interna, un muscolo della parte alta della coscia, è ottima per scaloppine, involtini, cotolette. Quella esterna, nella parte posteriore della coscia, è un taglio grande, abbastanza magro, molto pregiato, buono per fette alte e fettine, arrosti, stracotti e roast beef.

Per concludere, l'ossobuco: piatto tipico della cucina milanese, è un taglio di carne ricavato dallo stinco che diventa morbido e succosissimo con una lunga cottura. ■

*La redazione
info@cibiexpo.it*

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



Il Museo della Bistecca

Nel centro di Firenze, in via dei Lamberti, c'è il Museo della Bistecca. È un ristorante che accoglie gli avventori con una grande vetrina in cui sono illustrate le carni di 15 razze proposte dal locale, dalla Prussiana all'Angus irlandese, dalla Frisona danese fino alla Simmenthal, dalla Rubia Gallega, fino alla tagliata di Wagyu proveniente da Australia, Regno Unito e Giappone. www.museodellabistecca.it

Nella foto qui a fianco, una costata, caratterizzata dalla tipica rete di ricche venature di grasso.

Alcol negli alimenti

Gli spiriti accompagnano la storia dell'uomo da oltre 6.000 anni

L'alcol è un elemento ricco di valenze simboliche, accolto dalla tradizione e dalla cultura dell'individuo, fin dall'antichità. Ne abbiamo viste tracce nelle arti, nella letteratura, nella cultura e, naturalmente, nell'alimentazione. Ed è proprio questo ultimo ambito che approfondiremo in questo articolo.

Dove troviamo per esempio l'alcol etilico? Nelle bevande come birra, vino, vodka, gin, rum, liquori. Questa è la risposta più ovvia. Ma non tutti sono consapevoli del fatto che, anche se in quantità limitate, sono moltissimi i prodotti industriali che lo contengono. Alcuni, tra questi, assolutamente insospettabili.

Prima di procedere con degli esempi, è necessaria una precisazione importante: la presenza dell'alcol negli alimenti può svolgere diverse funzioni. Per esempio, può essere utilizzato come ingrediente per la preparazione di alcuni piatti o per la conservazione. Di frequente viene

aggiunto all'alimento come solvente o come esaltatore di sapidità.

L'uso dell'alcol è ampiamente diffuso nell'industria alimentare per il suo potere antimicrobico, agisce come conservante naturale ed è proprio grazie a questa proprietà che viene impiegato nei prodotti da forno per evitare la formazione di batteri o muffe.

Viene anche usato per aromatizzare, insaporire, condire, marinare, glassare.

Non c'è da stupirsi se lo troviamo tra gli ingredienti di moltissimi condimenti.

Anche la preparazione di alcune specialità dolci e salate, come quelle "flambé" o alla fiamma, prevede i liquori. È necessario sottolineare che, solitamente, mediante la cottura, una grande quantità della sostanza alcolica evapora. Ma l'evaporazione non elimina completamente l'etanolo, tant'è che dopo 30 minuti un terzo della quantità della sostanza persiste.

Alcuni esempi

Troviamo alcol nei panini al latte, nel pancarré, in quello morbido a fette o degli hamburger, nei tramezzini, in numerose merendine – quindi, prodotti consumati soprattutto dai bambini –, dolci confezionati, Pan di Spagna, panettoni e colombe industriali.

Invece, nei taralli non funge da conservante, ma è un ingrediente "a tutti gli effetti".

È usatissimo in pasticceria per la preparazione di creme e farciture oppure per insaporire i dolci, oltre che come conservante e sgrassante.

Sono diversi i dessert che possono essere aromatizzati con bevande alcoliche, come i babà al rum, il tiramisù e lo zabaglione. Anche i cioccolatini sono, di frequente, riempiti con liquori o con creme alcoliche.

Nei salumi, l'alcol viene impiegato come conservante, salvo i rari casi in cui è

tra gli ingredienti. Un esempio, la finocchiona. Non sono esenti le salse, spesso preparate con brandy, cognac o vino. Le più tradizionali, maionese o salsa cocktail, sono realizzate con aceto di vino come tutte quelle a base di soia. Un'alternativa alcol free è quella biologica. Di frequente lo troviamo nei paté, nel foie gras, nei risotti e in molte preparazioni in cui il soffritto viene sfumato con il vino, per esempio il ragù di carne o il sugo alla genovese. In alcune ricette, viene utilizzato per aggiungere sapore a stufati e zuppe di ogni tipo.

Molte bevande "smart," "ready to drink", contengono una quantità di alcol compresa tra 4 e 6,5% (non pochissimo). Ma perfino il kefir e la birra analcolica derivano da un processo di fermentazione zuccherina che determina una leggera percentuale di alcol (0,5%).

Il lievito di birra, invece, a dispetto del

nome ingannevole, non ne contiene.

È sempre consigliabile leggere le etichette, dove, per legge, deve essere segnalata la presenza di alcol quando supera l'1,2% del peso dell'alimento. Ma bisogna prestare particolare attenzione, poiché la dicitura non è necessariamente "alcol"; potremmo leggere: etanolo, glicerina, o la sola formula chimica C₂H₅OH. In alcuni casi, l'indicazione è: "trattato con alcol etilico in superficie", come, per esempio, nel pane in cassetta.

Se si qualifica come ingrediente alimentare, si deve indicare nella lista dei componenti; quando è usato come supporto ad altre sostanze, può non essere citato. Quindi, leggere le etichette potrebbe essere insufficiente per eliminare completamente la sostanza dalla propria dieta.

Se si hanno problemi di salute o si decide di condurre una vita astemia,

non basta non bere vino e alcolici, ma è fondamentale anche stare attenti a quello che si mangia. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) suggerisce di non oltrepassare il quantitativo di 20/30 grammi di alcol al giorno in quanto può portare a patologie più o meno gravi.

Non è solo la salute a essere a rischio, ma anche la patente: assumere diversi alimenti che contengono alcol prima di mettersi al volante, può portare a superare la quantità consentita dalla legge.

Per concludere: mamme, fate tesoro di queste informazioni, poiché il consumo di alcol, anche se nella minima percentuale veicolata da una merendina, potrebbe essere dannoso e portare a un'assuefazione precoce. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it



Il pistacchio di Bronte

Esiste in Sicilia un frutto famoso in tutto il mondo per il colore e il sapore inconfondibili, denominato oro verde per l'elevato valore commerciale

Il pistacchio ha origini antichissime: proveniente dal bacino del Mediterraneo (Persia e Turchia), è sempre stato considerato un frutto prezioso per il suo alto valore nutritivo e il suo ampio utilizzo in campo medico.

Introdotta in Italia dai Romani, la sua produzione si diffuse soprattutto in Sicilia grazie agli Arabi e, in particolare, presso le pendici dell'Etna, dove trovò nel terreno lavico le condizioni ambientali e climatiche più favorevoli al suo rigoglioso sviluppo, tant'è che oggi nel territorio di Bronte sono quasi 4.000 gli ettari coltivati a pistacchi e circa 5.000 i produttori regionali.

Nella grande varietà di frutta secca, il pistacchio è quello maggiormente utilizzato sia per ricette dolci che salate, oltre a trovare largo impiego nella preparazione di formaggi e di vari insaccati come la mortadella.

Nel 2009, il pistacchio di Bronte ha ottenuto la denominazione DOP con

l'adozione del relativo disciplinare di produzione, che ha individuato le zone di coltivazione nel territorio dei comuni di Bronte e dei limitrofi Adrano e Biancavilla.

Non è però tutto oro ciò che luccica, perché numerose sono le frodi in commercio legate all'indebito utilizzo della denominazione DOP usurpata da parte di professionisti della contraffazione, che commercializzano quelli provenienti sia da altre parti d'Italia che dall'estero.

Recente è il sequestro, al traforo del Monte Bianco, di 23 tonnellate di pistacchi privi dell'indicazione del Paese d'origine provenienti dal Lussemburgo e diretti a Bronte, circostanza che ha insospettito la Guardia di Finanza, secondo cui, una volta giunti a destinazione, sarebbero potuti diventare "di Bronte" per il solo fatto di essere qui confezionati e, di conseguenza, idonei ad ingannare il consumatore.



Nella foto sopra, Daniela Mainini, Presidente del Centro Studi Anticontraffazione.

Si consideri che la produzione di pistacchio di Bronte DOP ammonta a 30.000 quintali al biennio, che rappresentano appena l'1% della produzione mondiale. Ciononostante, sia in Italia che all'estero, le quantità in commercio di pistacchio associato alla nota cittadina risultano essere molte di più. L'inganno è dunque sempre in agguato, per cui solo canali affidabili di vendita e l'attenta lettura dell'etichetta, con un prezzo congruo, possono evitare spiacevoli fraintendimenti su ciò che consumiamo. ■

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



**centro studi
anticontraffazione**

Free from fake saluta e cede il passo

La rubrica FFF è stata fonte di tante notizie utili. Dal prossimo numero lascerà spazio a un altro tema importante: la scienza in cucina. Autore sempre Giorgio Donegani, tecnologo alimentare

Che dice: «La gastronomia è insieme creatività artistica e disciplina scientifica, e la cucina di casa è quanto di più somigliante a un laboratorio, dove ogni apparecchio e strumento ha una specifica funzione: permetterci di valorizzare al meglio gli alimenti in ogni fase dopo l'acquisto, dalla conservazione alla preparazione, alla cottura, al servizio... In questo senso, quando siamo in cucina ci comportiamo un po' come dei tecnologi alimentari».

Ma chi sono e che cosa fanno i tecnologi alimentari?

Pochi li conoscono: sono i professionisti che aiutano le aziende di produzione, di ristorazione, di conservazione e di distribuzione a mantenere al meglio il gusto, la sicurezza e il valore nutritivo dei vari prodotti. Sanno tutto degli alimenti, e i loro suggerimenti sono molto preziosi non solo negli ambiti citati ma anche per ottenere,

in casa, i migliori risultati ai fornelli. Il Ministero della Giustizia vigila sull'osservanza di leggi e regolamenti relativi alla professione.

I principali ambiti di attività del settore agroalimentare sono:

- la produzione agricola vegetale (cereali, semi oleosi, ortaggi, frutta, colture viticole);
- l'allevamento e la produzione agricola animale, suddivisa nei comparti bovino, ovicaprino, suino e pollame, che comprende attività connesse a tutte le fasi di sviluppo degli animali (dall'acquisto, o dalla nascita, alla macellazione);
- la pesca e l'acquacoltura (sia allevamento che commercio di specie acquatiche);
- l'industria alimentare (produzione di pasta, di zucchero, l'industria della carne, quella conserviera e dei prodotti in scatola, l'industria lattiero-

casearia e quella della fabbricazione di oli e grassi vegetali e animali);

- l'industria delle bevande (vino, spumante, birra, acqua minerale, bibite analcoliche e amari).

Ogni settore di attività ha una filiera che comprende diverse fasi: produzione o acquisto delle materie prime, lavorazione e trasformazione, confezionamento, conservazione e distribuzione. Per inciso, il sistema agroalimentare lombardo è il più importante in Italia e uno dei più rilevanti in Europa.

Dal prossimo numero, CiBi dedicherà ogni mese uno spazio all'affascinante tema della scienza in cucina per svelarne ai lettori segreti e particolarità. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Nella foto a destra, ciotole colme di pistacchi.



La salute del suolo

La sua gestione è una sfida planetaria che richiede, oltre agli accordi internazionali, la collaborazione delle istituzioni nazionali e locali e di chi lavora la terra

Invertire il processo di deterioramento dei suoli, oggi pericolosamente in atto – a causa di fenomeni come erosione, depauperamento dei nutrienti, perdita di carbonio organico nei terreni, impermeabilizzazione e altro ancora –, è indispensabile per poter nutrire una popolazione mondiale in continua crescita, proteggere la biodiversità e contrastare la crisi climatica. Il 95% circa della produzione di alimenti a livello mondiale dipende infatti dal terreno.

Ciò nonostante, pratiche agricole non sostenibili e sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, uniti al citato incremento demografico, stanno mettendo a rischio i suoli del pianeta, un terzo dei quali è già deteriorato. Secondo gli esperti, questo potrebbe causare una perdita del 10% delle coltivazioni agricole entro il 2050. Il Direttore Generale della FAO, Qu Dongyu, esorta a impegnarsi per contrastare il fenome-

no, dotandosi di personale tecnico e di strumenti per effettuare i monitoraggi, garantendo la conseguente gestione dei dati e la produzione di informazioni fruibili da tutti. Sono indispensabili politiche mirate e investimenti adeguati in ricerca, sviluppo e divulgazione, introducendo normative e incentivi efficaci.

La pedoteca del CREA

Condividendo tali obiettivi, meno di un anno fa, il 5 dicembre del 2022, in occasione della Giornata Mondiale del Suolo, il CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), il principale Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari, ha inaugurato un'eccezionale pedoteca, tra le poche esistenti. È un'enorme banca dati vivente che custodisce migliaia di esemplari di suolo, differenti uno dall'altro fisicamente e chimicamente, prelevati in luoghi ge-

ograficamente lontani fra loro: 32.612 campioni conservati, custoditi in appositi contenitori di plastica. Al momento sono esposti solo in parte. Di ogni gradazione di colore.

Giuseppe Corti, Direttore del Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente del CREA, ideatore di questa raccolta, spiega: «È un magazzino con grandi scaffali su cui per ora abbiamo posizionato 10 mila dei 32.600 campioni di suolo che possediamo. Ciascuno è conservato sollevato dal pavimento e al buio, in un barattolo di plastica numerato, in quantità variabili tra 100 g e 1 kg e provenienti da 13.156 scavi pedologici effettuati in Italia». A cosa servono? Per esempio, a condurre ricerche. «Se uno scienziato vuole studiare un tipo di terreno, noi gliene prestiamo un po'. Questi campioni sono stati raccolti in Italia dal 1990 ma ce ne sono anche 1.000 degli anni Trenta e Quaranta, importanti

per confrontare com'è cambiato un certo suolo nel tempo. La nostra è la collezione più grande al mondo e non è un caso, perché i pedologi italiani sono tra i più bravi del pianeta».

Che esemplari conservate? «Di ogni tipo. Non ne esiste uno uguale a un altro, e ciascuno ha caratteristiche e colori tipici: alcuni grigi, altri più colorati. A me, per esempio, piacciono i suoli vulcanici: in superficie sono neri ma in profondità diventano rosso matone e giallo paglierino».

In Italia il 60% del suolo appartiene a un unico gruppo chiamato "Inceptisol", uno dei 12 ordini della tassonomia del suolo secondo il Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti.

Bisogna sottolineare che il terreno è una risorsa fragile.

Per formarne un piccolo strato, il vento e l'acqua devono lavorare le rocce lentamente, per diverse migliaia di

anni, fino a frammentarle in tanti pezzettini (dal più grande fino al più piccolo si chiamano ghiaia, sabbia, limo e argilla).

Il rischio è che questo lungo lavoro vada sprecato: il suolo può essere eroso, cioè spazzato via, oppure inquinato e privato delle sostanze nutritive da attività agricole o industriali. Anche quando viene asfaltato, il terreno è rovinato se non per sempre, almeno per migliaia di anni. È una risorsa non infinita che non va sprecata.

Non abbiamo rivali in Europa

Nel continente esistono altre 4 pedoteche, ma quella del CREA ha la più grande dotazione di campioni. Lo ha detto il presidente del Centro, Carlo Gaudio, alla cerimonia di inaugurazione svoltasi nell'azienda sperimentale di Fagna (Firenze): «È un

patrimonio scientifico unico nel suo genere, che potrà dare importanti risposte sulla gestione agronomica della seconda metà del '900 e che attirerà numerosi qualificati ricercatori italiani e stranieri». Si tratta, infatti, di un capitale di conoscenze e di dati relativi al suolo, risorsa che talvolta è ancora sottovalutata, ma che condiziona la sicurezza alimentare, tutela gli ecosistemi e contrasta il cambiamento climatico. Tali informazioni costituiscono un database disponibile per tutti i ricercatori, che avranno l'opportunità non solo di accedere ai dati condivisi, ma anche di studiare i suoli già descritti dagli studiosi italiani, prendendone una piccola porzione per svolgere ulteriori analisi non ancora effettuate. ■

*Paola Chessa Pietrobboni
direzione@cibiexpo.it*

**Nelle fotografie
in queste due
pagine, diverse
tipologie di suolo
a confronto.**



Le cucine nascoste

Il nuovo paradigma della ristorazione: un fenomeno diffuso e in crescente espansione

Dark, virtual, cloud e ghost kitchen sono nuovi format nel mondo della ristorazione. In linea generale, sono cucine interdette al pubblico, indipendenti, che preparano piatti destinati al delivery. Negli ultimi anni si sono sviluppati diversi modelli di cucine nascoste, ognuna con le proprie specificità. Procediamo con ordine, analizzandone le differenze.

La dark kitchen, solitamente, viene realizzata all'interno di un ristorante esistente. In pratica, è "una cucina nella cucina", che propone un menù alternativo ma in linea con il concept del ristorante nel quale è inserita. Rimanendo nell'ambito, ci sono quelle take-away, simili alle precedenti, con la differenza che i clienti possono recarsi in loco a ritirare i piatti ordinati. La virtual kitchen è una cucina professionale che prepara e conserva prodotti finiti e semilavorati per altre realtà della ristorazione.

La ghost kitchen è una cucina nascosta a tutti gli effetti.

Esistono anche le multi-brand, condivise tra più marchi della stessa casa madre, diverse in termini di target, offerte e strategie.

La nuova frontiera sono le dark kitchen in outsourcing, cioè esternalizzate, in cui la maggior parte dell'attività è affidata, appunto, all'esterno.

La cloud kitchen rappresenta una sorta di co-working della ristorazione, nata per gli imprenditori che si affacciano al mercato senza eccessivi investimenti. All'interno di questo panorama esistono anche le cucine virtuali di proprietà degli aggregatori, le società che gestiscono le consegne a domicilio. In questo caso, diverse piccole cucine preparano le loro specialità nello spazio condiviso.

Sono tutti modi nuovi di fare ristorazione, fronteggiando le difficoltà emerse dopo la pandemia, sfruttando tecno-

logie digitali e applicazioni social.

Il fenomeno è in rapida espansione; grandi città come Milano, Roma e Torino hanno già accolto l'evoluzione del food delivery. Con numerosi vantaggi in termini economici, perché si eliminano i costi di gestione della sala e del personale dedicato.

È sorto così un modello di business rivoluzionario nella sua semplicità, dove tutto diventa più snello ed efficiente, ma con uno sguardo rivolto alla qualità. I menù sono studiati e progettati per l'asporto e il delivery, così da soddisfare una clientela sempre più esigente. Secondo un report di UBS, entro il 2030 la maggior parte dei pasti sarà ordinato online.

Le dark kitchen riusciranno a rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione? ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

La ricciola

Una specialità ittica dotata di sapore e versatilità, amata anche dai grandi chef, che si sbizzarriscono in infinite preparazioni gastronomiche

È un pesce azzurro pelagico che passa gran parte del suo ciclo vitale lontano dai fondali marini. Abita al largo delle coste, nelle acque profonde dei mari più caldi del Pacifico, dell'Atlantico e del Mediterraneo. Ha due pinne dorsali, abbastanza scure: una di piccole dimensioni in prossimità della testa, l'altra che quasi si congiunge alla pinna caudale (principale organo motorio) con cui forma una sorta di mezzaluna.

È tra i pesci più eleganti dei nostri mari con la livrea liscia e argentata. Il colore varia a seconda della fase dello sviluppo: quando è giovane, è di un giallo intenso, tanto da guadagnarsi l'appellativo di "limoncino"; con l'evolversi, la pelle diventa sempre più argentea e con una doppia striatura, la prima dorata longitudinale al corpo e l'altra frontale sulla testa. È piuttosto vorace: nelle prime fasi della sua evoluzione si nutre

di alghe, poi di piccoli pesci come cefali, acciughe e di molluschi tipo calamari e seppie. Il peso può superare i 50 chili e la lunghezza media si aggira attorno agli 80 cm, ma può arrivare fino a 2 metri. Una volta giunta alla maturità sessuale, verso i 4 o 5 anni, la ricciola è in grado di accoppiarsi, e per farlo si avvicina alle scogliere.

La riproduzione avviene, solitamente, tra maggio e luglio. Gli esemplari neonati, chiamati "avannotti", per sopravvivere ai predatori si nascondono dietro frammenti di rocce o tentacoli di meduse. Considerata un prodotto di punta del mercato ittico, è facilmente reperibile. Secondo il Decreto Ministeriale del 2017 ci sono 6 specie italiane in commercio: atlantica, nostrana, oceanica, oceanica nigrofasciata, oceanica rivoliana e del pacifico.

Ricca di omega 3, vitamine e protei-

ne ad alto valore biologico, è ideale per le diete ipocaloriche, dato che non contiene troppe calorie: 146 in 100 grammi.

Consigli per la pulizia e uso in cucina

Si eliminano le squame e si incide un taglietto sul dorso, che permette di estrarre le interiora. Per tagliare le pinne si usano invece le forbici. Dopo averla sciacquata in acqua fredda, può essere cucinata. Ottima al forno o alla griglia, è pronta da gustare quando la carne è bianca. È buonissima anche cruda come tartare o carpaccio. Un abbinamento consigliato è con il risotto al nero di seppia, saporito e riuscitissimo da un punto di vista estetico: anche l'occhio vuole la sua parte. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it



La pesca

Si pratica principalmente nei mesi estivi e autunnali, da agosto fino a novembre. Il metodo più usato è la pesca con la rete a circuizione, che racchiude completamente una parte di mare, ma riduce gli stock ittici, mettendo progressivamente a rischio la biodiversità dell'intero ecosistema. Sempre più spesso, i pescatori catturano esemplari che non hanno raggiunto il pieno della fase riproduttiva, compromettendo la catena alimentare e la sopravvivenza della specie. Un'alternativa sostenibile è ricorrere alla ricciola d'allevamento.

A sinistra, la ricciola servita in tavola sotto forma di tartare.

Mangiare come Dio comanda

Regole e precetti religiosi relativi al cibo sono frutto di – e racchiudono dentro di sé – un insieme complesso di ragioni storiche, ambientali, culturali, spesso ormai sconosciute

La loro scoperta può essere illuminante. Principi e obblighi legati all'alimentazione variano notevolmente tra le diverse religioni. Al tema, nel 2017, il nostro nutrizionista, Giorgio Donegani, aveva dedicato un articolo tecnico e dettagliato. Oggi cercheremo invece di approfondirlo da un punto di vista culturale.

È stato pubblicato di recente un libro interessante: *Mangiare come Dio comanda*. Secondo gli autori, Elisabetta Moro e Marino Niola, la frase che dà il titolo al libro non è una semplice espressione proverbiale ma la chiave capace di svelare i segreti di quel che siamo e facciamo, sentiamo, pensiamo e crediamo ogni volta che ci mettiamo a tavola.

Oggi ognuno di noi, o quasi, segue una propria religione alimentare, fatta di precetti puntualissimi, che non hanno, in larga parte, ragioni d'essere spirituali, ma materiali: l'estetica, il benessere, la

sicurezza, il rispetto dell'ambiente. Ogni Dio, che sia un Dio di tutti delle religioni monoteiste o un Dio personale contemporaneo, impone prescrizioni differenti, e la sfida, ardua, suggeriscono gli autori del libro, "consiste nel trovare dei menu che vadano bene a tutti, ossia delle ricette di convivenza".

Riportano, nelle prime pagine del libro, un caso interessante. Nella città di Sarajevo, per secoli è stata in vigore una legge non scritta ma rispettata da tutti, quella del *komšiluk*, ovvero del buon vicinato. Prevedeva, secondo un'antica consuetudine tipica delle comunità multireligiose, che ogni volta si fosse invitato qualcuno a cena si sarebbero evitati i cibi e i comportamenti proibiti dalle varie fedi, senza informarsi in merito al credo religioso dell'ospite.

È possibile oggi seguire questa strada? In fondo, il senso delle regole e dei pre-

cetti religiosi sul cibo, potremmo dire di un "galateo religioso", è sempre stato quello di costruire comunità di persone che si riconoscessero negli stessi valori e nelle stesse pratiche oltre che di tutelarne la salute. Vogliamo ancora riconoscerci in una dimensione ampia?

L'ebraismo, per esempio, è noto per la sua *kashrut*, il sistema di leggi alimentari basate su prescrizioni contenute nella Torah (in particolare, nei libri del Levitico e del Deuteronomio), che regolamenta la dieta degli ebrei ortodossi, distinguendo tra cibo permesso (*kosher*) e non permesso (*treif*) e dettando specifiche regole di trasformazione, lavorazione, cottura e consumazione degli alimenti. I divieti più conosciuti sono quelli relativi al consumo di carne di maiale, del sangue degli animali, dei frutti di mare senza pinne e squame, della mescolanza di carne e latticini.

Molte di queste regole, come è facile intuire, sono state dettate dall'intenzione di proteggere la salute della comunità, riducendo i rischi di trasmissione di malattie dagli animali all'uomo. Allo stesso tempo, però, hanno avuto anche un forte valore nella conservazione dell'identità culturale. Il rispetto di queste leggi ha infatti contribuito a preservare la coesione, in questo caso specifico, della comunità ebraica nel corso della storia, in particolare durante la diaspora.

Spesso vicini di casa degli ebrei, gli islamici hanno precetti alimentari che non si discostano di molto. Così come per il popolo ebraico il cibo, per essere consumato, deve essere *kosher*, nell'Islam deve essere *halal* (sempre traducibile con "lecito"). Le leggi islamiche vietano a loro volta il consumo di carne di maiale, di animali non macellati in

modo corretto, e aggiungono alla lista degli alimenti proibiti le bevande alcoliche. Introducendo anche una pratica: il digiuno durante il Ramadan (nono mese del calendario lunare islamico) dall'alba al tramonto, cioè nelle ore di luce. Il cristianesimo, salvo digiuno e astinenza in Quaresima, è oggi molto poco normativo. Simile è l'induismo, che non ha un insieme di regole alimentari uniformi, ma molte pratiche dietetiche basate sulla purezza e *ahimsā* (non violenza), per cui spesso i suoi adepti seguono una dieta vegetariana, così come tanti buddisti, guidati dall'intenzione di non fare del male ad altri esseri viventi.

Sta succedendo però, a livello mondiale, qualcosa di particolare e molto interessante. Come scrivono Moro e Niola, "L'umanità è passata da una condizione in cui la religione era il grande

codice dei comportamenti alimentari alla condizione attuale caratterizzata, almeno in Occidente, dall'emergere di una vera e propria religione del cibo", che si muove a passi schizofrenici tra cibomania e cibofobia.

Interessantissimo, in questo contesto, è un fatto. Per ragioni di trasparenza, tracciabilità, rigore in materia di controlli, e quindi sicurezza tangibile, non per credo religioso, il cibo *kosher* da alcuni anni a questa parte ha decuplicato le vendite. Il rigore della *shechitah*, la legge che regola scrupolosamente le modalità di macellazione e trasformazione delle carni, ha convinto tantissimi consumatori a comprare solo carne certificate *kosher*. Ci sarà un seguito e quale sarà? ■

Marta Pietroni
marta.pietroni@cibiexpo.it

In questa pagina, alimenti *kosher*, cucinati secondo la tradizione ebraica.

Sotto, carne *halal*, preparata seguendo le prescrizioni islamiche.



Il sale si coltiva

Confagricoltura e le società di gestione delle saline marine d’Italia hanno formalizzato la collaborazione per valorizzare la salicoltura, riconosciuta come attività agricola

Non siamo i primi. La Francia già nel 2019 l’aveva inserita nelle attività agricole nazionali. Per quanto riguarda l’Italia, un passo iniziale è stato fatto con l’approvazione del Senato nel luglio 2023 del disegno di legge n. 17 “Disposizioni per il riconoscimento della figura dell’agricoltore custode dell’ambiente e del territorio e per l’istituzione della Giornata nazionale dell’agricoltura”. Il progetto culminerà con gli Stati generali della salicoltura italiana il prossimo anno.

C’è sale e sale

La salicoltura è una parte importante del patrimonio agricolo e culturale italiano. Ed è stata equiparata di fatto a una coltivazione. Bisogna però distinguere tra due diverse modalità di raccolta. Il sale marino si ottiene con l’evaporazione dell’acqua

per azione del sole e del vento, quindi con un processo totalmente naturale. Come per l’agricoltura, la salicoltura segue il ciclo delle stagioni ed è influenzata dal clima e dai fenomeni atmosferici. L’estrazione del salgemma, invece, è un’operazione mineraria: si grattano in grotte sotterranee le formazioni di sale in forma solida, che poi si tritano, si puliscono e si preparano per i diversi utilizzi. In Italia esistono 4 siti di produzione che si trovano in zone costiere di Sicilia, Sardegna, Puglia ed Emilia-Romagna. Nel complesso si superano i 4 milioni di tonnellate di sale, 1,2 delle quali sono di sale marino (circa il 30% del totale). Francia e Italia sono i primi produttori europei, seguiti da Spagna e Grecia. La firma dell’accordo citato nel sottotitolo prevede anche la realizzazione di iniziative per la valorizzazione del territorio. Sosalt di Trapani è la prima

salina multifunzionale pronta ad accogliere un turismo di qualità. È oggi a tutti gli effetti un parco naturale, dato che in ambienti di questo tipo, controllati e seguiti dall’uomo, si sono creati speciali areali di ripristino e salvaguardia di ecosistemi particolarmente adatti a flora e fauna. La vita dei microrganismi dei bacini nutre fenicotteri, trampolieri, ibis e altri uccelli acquatici. All’interno di questi specchi d’acqua, isolotti e argini ricoperti di vegetazione offrono agli uccelli luoghi in cui nidificare e riposarsi, protetti dai predatori. Dunque, un’importante attrattiva turistica e naturalistica. ■

La redazione
info@cibiexpo.it

Nella foto sottostante, un impianto di salicoltura a Trapani.



VALORE SCAMBI COMMERCIALI DI SALE ITALIA – MONDO

Valore in euro

Anno	Import	Export	Saldo
2019	64.603.771	45.912.471	- 18.691.300
2020	48.716.255	57.876.592	9.160.337
2021	62.988.011	45.599.298	- 17.388.713
2022	72.244.249	45.561.850	- 26.682.399

Fonte: elaborazione Confagricoltura su dati ISTAT

VOLUMI SCAMBI COMMERCIALI DI SALE ITALIA – MONDO

Quantità in kg

Anno	Import	Export	Saldo
2019	864.072.606	560.143.252	-303.929.354
2020	602.101.499	409.256.219	- 192.845.280
2021	719.980.679	342.062.702	- 377.917.977
2022	714.153.636	465.148.219	- 249.005.417

Fonte: elaborazione Confagricoltura su dati ISTAT

PRINCIPALI PAESI ESPORTATORI DI SALE VERSO L’ITALIA. ANNO 2022 *

Valori in euro

Paese	Import dell’Italia	Export dell’Italia	Saldo
Austria	23.298.766	896.833	- 22.401.933
Germania	14.842.566	4.588.969	- 10.253.597
Tunisia	14.355.564	7.182	- 14.348.382
Francia	3.998.466	3.592.742	- 405.724
Egitto	2.012.511	26.153	- 1.986.358

Fonte: elaborazione Confagricoltura su dati ISTAT

* In Austria e in Germania le saline sono sostanzialmente di salgemma, ovvero il sale è un minerale estratto dalla terra; pertanto, possiamo ipotizzare che il principale Paese dal quale l’Italia importa sale marino sia la Tunisia.

GORGONZOLA



È IL FORMAGGIO ERBORINATO
PER ECCELLENZA.
TRA I PIU' CONOSCIUTI E
PRESTIGIOSI AL MONDO.

NOTIZIE E INFORMAZIONIA PAG.27 DICEMBRE 2023