



Città  
metropolitana  
di Milano



PARCO  
AGRICOLO  
SUD  
MILANO

**Arte  
e scienza  
del cibo**

Periodico gratuito  
Anno 11 - n 12  
20 dicembre 2023  
[www.cibiexpo.it](http://www.cibiexpo.it)

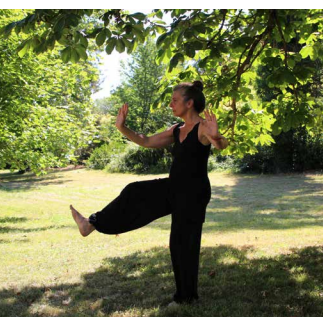


centro studi  
anticorruzione



**Il Caviale  
Italiano**

**Roberta Mari:  
scenografa,  
set designer,  
stylist**



**Italiani  
popolo  
longevo**

© STUDIO TARGET\_LAZZATE



**inrete**  
● ● Digital

**Ascoltiamo. Definiamo. Raggiungiamo.**

[www.inretedigital.it](http://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

# Patatina diabolica

Una perfetta trovata, molto poco natalizia. L'informazione arriva dall'Unione Nazionale Consumatori, che ha già attivato i N.A.S. (Nuclei Antisofisticazione e Sanità) perché verifichino la pericolosità di questa piccantissima chip. Che naturalmente sta suscitando, anche in Italia, l'interesse degli adolescenti, come si sa, spesso spericolati e insensati. Tutto è studiato per stuzzicarli e indurli alla sfida: il packaging è a forma di bara; sul sarcofago è disegnato un peperoncino che sputa fiamme. Ogni pacchetto costa intorno ai 10 euro (il prezzo dovrebbe scoraggiare, ma qui non si parla di acquirenti ragionevoli) e, quando si apre la confezione, si trova una busta in cui è inserita una singola patatina, insaporita con i peperoncini Carolina Reaper e Trinidad Moruga Scorpio, i più piccanti al mondo. È talmente pungente che nell'incarto è incluso un

guanto per poterla maneggiare senza scottarsi.

La sfida, disponibile su TikTok, consiste nel mangiarla tutta senza bere niente per almeno 5 minuti. Sul retro della confezione c'è scritto: "Il consumo è a tuo rischio". Il claim recita: "Hot Chip Challenge è un prodotto alimentare pensato per mettere alla prova il tuo coraggio... è adatto a chi ama sfidare i propri limiti... scopri se sei abbastanza audace da affrontare il calore!"

Audace? O babbeo? Audace è chi ha coraggio ed è capace di esporsi in imprese difficili e pericolose. Come mangiare una patatina? A me sembra più giusto babbeo, dotato di scarsa intelligenza. ■

*Paola Chessa Pietroboni  
direzione@cibiexpo.it*

**Nella foto sotto,  
un mangiafuoco:  
avrà mangiato le  
patatine Hot Chip  
Challenge?**



Ben fatto

Tagliolini con fonduta e tartufo

di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

C'è del buono

Disabilità e lavoro

di Anna Francioni

Ricerca e innovazione

Un riuso interessante

di Paola Chessa Pietrobboni

Vegetali lucani surgelati

di Marina Greco

Le tappe dei tappi

Torbato

di Elisa Alciati

Storia del cibo

La cannella

di Riccardo Vedovato

Protagonisti

Roberta Mari

di Marta Pietrobboni

Segreti della spesa

Frutta secca a Natale

di Alessandra Meda

Alimentazione e salute

Italiani

popolo longevo 2

di Andrea Fossati

Made in Italy

Carne sintetica o no?

di Daniela Mainini

La scienza in cucina

Lessare le verdure

di Giorgio Donegani

Tendenze

Il caffè siciliano

di Marta Pietrobboni

Lunga vita

al Gorgonzola

di Alessandra Meda

Peperoni

a cura della redazione

Yaupon

di Marta Pietrobboni

Il Caviale Italiano

di Alessandra Meda

Pirate Cannerie

di Chiara Caprettini

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

# Tagliolini con fonduta e tartufo

Un primo piatto non proprio a buon mercato, ma gustoso e delicato

I tagliolini, in piemontese “tajarin”, sono un formato di pasta fresca all'uovo. Fatti a mano, si tratta di una di quelle ricette da preparare la domenica mattina con la nonna o in famiglia. Oggi, sicuramente è come fare un viaggio nel passato, quando la sfoglia veniva stesa rigorosamente a mano dalle “sfogline”, le tipiche figure romagnole delle tiratrici di sfoglia. I tagliolini si possono catalogare tra le tagliatelle, di larghezza maggiore, 7 mm, e i capellini, sottilissimi. Essendo una pasta fresca, ha una cottura super veloce. È possibile condirla con il ragù, con un sughetto di pomodoro fresco o, come in questo caso, con il tartufo bianco.

Nelle immagini sottostanti, dall'alto verso il basso, gli ingredienti e la fase di preparazione della fonduta.



Ingredienti (per 4 persone)

- Per i tagliolini:
- 400 g di farina 0
- 100 g di semola di grano duro
- 4 tuorli d'uovo
- 10 g di olio extravergine d'oliva

Per la fonduta:

- 400 g di fontina valdostana
- 250 g di latte
- 25 g di burro
- tartufo bianco

Preparazione

Iniziare con l'allestimento dei tagliolini. Sistemare sul piano di lavoro la farina, scavare un buco nel centro e versarvi i tuorli. Incorporarli con l'aiuto di una forchetta. Quando saranno del tutto assorbiti, cominciare a impastare con le mani. Aggiungere l'olio e continuare a lavorarli fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgere nella pellicola e lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Trascorsa mezzora, con l'aiuto di un mattarello tirare la sfoglia sottile ½ millimetro. Per facilitare la stesura, si può utilizzare il tirapasta, dividendo in 4 il panetto e passando un pezzo per volta tra i rulli.

Una volta tirata la sfoglia, arrotolarla su sé stessa. Con un coltello affilato tagliare delle striscioline di circa 2 mm ciascuna. Per non farle attaccare, formare dei nidi di tagliolini, infarinare e sistemare sull'asse. Per la fonduta, fare a cubetti la fontina, coprire con il latte e lasciare in infusione per 100 minuti. Fondere il burro, unire la fontina e il latte e far amalgamare a fuoco basso, mescolando continuamente. Cuocere i tagliolini in abbondante acqua bollente salata con l'aggiunta di un filo d'olio per evitare che si attacchino tra loro. Scolarli e condire saltandoli in padella con la fonduta. Impiattare e affettare sulla pasta il tartufo bianco a piacimento. ■

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

Nella foto grande, il piatto completo.



I contatti della redazione

CiBi  
Arte e scienza  
del cibo  
Periodico gratuito  
Anno 11 - n. 12  
Milano  
20 dicembre 2023

Direttore responsabile:  
Paola Chessa Pietrobboni

Redazione:

Alessandra Meda  
alessandra.meda@cibiexpo.it

Giovanni Romano - giovanni.romano@cibiexpo.it  
Marta Pietrobboni - marta.pietrobboni@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 Pietrobboni

Sede legale: Corso Sempione 62, 20154 Milano  
P.IVA: 08210050962

Progetto grafico: Marco Matricardi

Stampa: © 1994—2020 Pixartprinting S.p.A.  
a socio unico

Stampato su carta patinata opaca 170 gr  
CLASSIC DENIMATT PATINATA OPACA

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013  
presso il Tribunale di Milano

© 2019 Cibi srl

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

Pubbliche relazioni:

Marta Pietrobboni – marta.pietrobboni@cibiexpo.it

Visita il nostro sito  
www.cibiexpo.it

Troverai approfondimenti, contenuti extra e la  
versione digitale dei numeri precedenti di CiBi.

Nella prossima uscita:  
Emanuele Magenta,  
designer  
della sostenibilità.



# Disabilità e lavoro

*Un confronto tra istituzioni, aziende e realtà impegnate nella formazione e inserimento al lavoro al centro del convegno promosso a Milano da Fondazione Pino Cova*

In Italia, secondo i report di ISTAT, sono 3 milioni 150 mila le persone con disabilità (il 5,2% del totale della popolazione) e, tra questi, solo il 32% di quelli in età lavorativa risulta inserito professionalmente, spesso (nel 30% dei casi) a un livello di impiego che non corrisponde alle qualifiche in possesso. I dati non migliorano di tanto a livello europeo dove, secondo i numeri forniti dalla Commissione europea, le persone con disabilità sono circa 87 milioni, la metà delle quali ha un lavoro, ma, quello che colpisce, è che ben il 52% afferma di sentirsi discriminato e a rischio povertà o esclusione sociale (28,4%). Date queste premesse, è quindi facilmente intuibile come sia ormai sempre più urgente portare l'attenzione sul tema del diritto al lavoro, come è avvenuto durante il convegno "Disabilità e lavoro - L'inclusione che crea valore", svoltosi a Milano all'inizio di novembre, promosso da Fondazione Pino Cova (realtà creata da e-work) con il patrocinio di Regione Lombardia. Protagonisti dell'evento i rappresentanti

delle istituzioni, oltre che le aziende e gli operatori impegnati in prima linea ogni giorno nel supporto alle persone con disabilità e nel loro inserimento professionale.

## Un cambiamento di prospettiva

I lavori, coordinati da Paolo Ferrario, Presidente della Fondazione Pino Cova oltre che Amministratore Delegato e Presidente del gruppo e-work, sono stati aperti dal saluto istituzionale del Ministro per le Disabilità Alessandra Locatelli, che ha insistito sul concetto di lavoro come fattore di riconoscimento sociale fondamentale per l'autostima e l'autonomia dell'individuo: «È un diritto che deve essere garantito a tutti - ha specificato - e progetti come questi evidenziano un cambiamento di prospettiva cruciale per raggiungere una vera inclusione lavorativa, ma c'è ancora molto da fare. Dobbiamo iniziare a riconoscere e valorizzare i talenti e le competenze di ogni persona, investendo su di esse. Questo percorso è stato avviato

da tempo, a partire dalla Convenzione Onu per i diritti delle persone con disabilità, ma è necessario imprimere un'accelerazione affinché queste esperienze positive, che pongono al centro la persona con disabilità partendo dai suoi bisogni e dalle sue preferenze, possano essere attuate in tutto il Paese. Con il Ministro del Lavoro e la collaborazione delle associazioni del Terzo settore e delle aziende, lavoreremo per riformare la Legge n. 68 del 1999, al fine di incentivare l'inclusione lavorativa». Alle parole del Ministro ha fatto eco Paolo Ferrario, che ha illustrato l'impegno di e-work: «Il nostro lavoro è quello di creare relazioni durature e proficue tra persone ed aziende. È un lavoro entusiasmante che permette di costruire rapporti, innescare fiducia e aiutare a dare soluzioni ai problemi. La disabilità psichica spaventa ancora molto, e sono fermamente convinto che la vera ragione, come spesso accade, sia la non conoscenza». Il dibattito è poi continuato con gli interventi di Elena Lucchini, Assessore

alla Famiglia e Disabilità di Regione Lombardia, Lamberto Bertolé, Assessore al Welfare e Salute del Comune di Milano, Simona Clivia Zucchetti, Direttore del Consiglio Nazionale Ordine Psicologi, Lucia Borso, Direttrice Fondazione Pino Cova, e Alberto Lapi, Head of Employee Relations, Labor Relations, Policies di Accenture.

## Le Job Stations

Obiettivo principale della giornata era fare il punto sulle iniziative di istituzioni e aziende per favorire una reale inclusione sociale e lavorativa delle persone con disabilità, con un focus sul disagio psichico. In particolare, è stato presentato il progetto Job Stations, promosso da Fondazione Italiana Accenture e Progetto Itaca, con l'adesione di Fondazione Pino Cova. Si tratta di centri di inserimento al lavoro nati dalla collaborazione tra aziende e organizzazioni specializzate nel supporto a persone con disagi psichici: veri e propri spazi in cui, attraverso lo smart working, è possibile

svolgere un'attività lavorativa in un ambiente protetto, con il supporto di tutor esperti nella gestione delle persone con disabilità psichica. A oggi in Italia si contano 9 Job Stations, che impiegano ogni giorno 122 job stationer in un'attività lavorativa per conto di 31 aziende di ogni dimensione. La Job Station di Milano gestita da Fondazione Pino Cova conta 18 job stationer, dei quali 14 assunti a tempo indeterminato dalle aziende partner e altri 4 inseriti in azienda con contratti di apprendistato o tirocini. Realtà come le Job Stations sono state pensate per realizzare una reale inclusione, un percorso di inserimento e re-inserimento lavorativo efficace, che valorizza il lavoro svolto e che offre la possibilità di raggiungere una condizione di autonomia e indipendenza anche a chi, vittima dello stigma della "malattia mentale", avrebbe difficoltà a ottenerla. ■

Anna Francioni  
anna.francioni@cibiexpo.it

## e-work

È un'agenzia per il lavoro nata nel 2000 e presente sul territorio nazionale con 38 filiali; attraverso il lavoro di circa 240 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, 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. Nel 2016 e-work ha lanciato il format e-workafé: caffetterie del lavoro che creano un ponte diretto tra svago e mondo lavorativo. Attraverso l'operato della 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.

**L'affiancamento di un tutor esperto, come mostrato nell'immagine qui sotto, è un passo fondamentale per l'inserimento lavorativo delle persone con disabilità.**

In questa pagina, un momento del convegno promosso da Fondazione Pino Cova.



# Un riuso interessante

*Parliamo di contenitori per sughi realizzati con il vetro dei pannelli fotovoltaici*

In questa pagina, un pannello fotovoltaico, simile a quelli che la Sogliano Ambiente S.p.A. intende riutilizzare.

La Sogliano Ambiente S.p.A., azienda leader nel settore del riciclo dei rifiuti, ha escogitato una brillante soluzione per il riuso del vetro ricavato da pannelli fotovoltaici. È riuscita infatti ad estrarre una percentuale molto elevata dei materiali incorporati grazie a innovativi sistemi di lavorazione che le consentono di recuperarne il 99%. Significa che, in questo caso, il vetro perde la qualifica di rifiuto e diventa una preziosa materia prima seconda (cioè una sostanza derivata dal riciclaggio, dalla rigenerazione o dalla trasformazione di prodotti già esistenti, che viene poi trattata e convertita in una nuova materia prima). Per valorizzare il vetro dei pannelli fotovoltaici, l'azienda ha collaborato con Cyrkl, una startup green-tech la cui missione principale è applicare i principi dell'economia circolare alla gestione dei rifiuti attraverso nuove tecnologie. At-

tualmente, Cyrkl aiuta migliaia di aziende a trasformare i rifiuti in risorse, grazie alla più grande piattaforma digitale sugli scarti in Europa in cui è possibile caricare annunci virtuali per ogni tipo di residuo. Per la Sogliano Ambiente, Cyrkl ha trovato un partner specializzato nella produzione di imballaggi in vetro e, in particolare, di vasetti e bottiglie per il settore alimentare. La connessione facilitata da Cyrkl ha opportunamente scoperto un mercato per il vetro dei pannelli fotovoltaici, che in precedenza era considerato un sottoprodotto di poco valore. Simone Grasso, Country Manager italiano di Cyrkl, ha dichiarato di essere entusiasta di poter supportare Sogliano Ambiente nel suo impegno per il riciclo dei pannelli fotovoltaici: «Questa connessione dimostra come la circolarità possa creare opportunità di business sostenibili, riducendo al con-

tempo l'impatto ambientale delle attività industriali. Siamo orgogliosi di facilitare tali connessioni e di fornire alle aziende gli strumenti necessari per trasformare i rifiuti in risorse preziose».

## Che cosa sono i pannelli fotovoltaici

Sono apparecchiature che convertono le radiazioni solari in energia elettrica, senza l'utilizzo di combustibili e, quindi, senza emissioni di anidride carbonica. I vantaggi di questo tipo d'impianto sono tantissimi: economici ma anche ambientali, data la riduzione dell'inquinamento. Di contro, uno svantaggio è l'intermittenza dell'accumulo di energia, che dipende, per il nostro Paese, dalla stagione: in inverno, la produzione è minore e, di notte, quasi totalmente assente. Gli impianti fotovoltaici sono soggetti poi anche a rotture o malfunzionamenti. Ma riciclarli è

Qui sotto, alcuni vasetti in vetro, materiale che può essere ottenuto attraverso il riciclo dei materiali che compongono i pannelli fotovoltaici.

fattibile, e i materiali recuperati possono essere quasi interamente riutilizzati in altri settori, dopo che i componenti (come rame, polvere di silicio, plastiche...) vengono suddivisi. Gli unici materiali irrecuperabili sono le plastiche, troppo eterogenee, che vengono bruciate per produrre energia (diventando CDR, combustibile derivato da rifiuti). Fattibile, abbiamo detto, ma non semplice, perché i componenti sono termosaldati tra loro. Un problema non da poco, visto che si stima che nel 2050 i pannelli da smettere perché arrivati alla fine della loro vita utile saranno 78 milioni di tonnellate.

## Il riciclo

È complesso, ma non impossibile. Una soluzione la offre un'azienda italiana, la Compton Industriale S.p.A.: ha brevettato dei macchinari che permetto-

no di separare e recuperare il 100% dei materiali che compongono i pannelli fotovoltaici, tra cui vetro, alluminio, silicio, rame. Il vetro costituisce quasi il 70% del peso del pannello.

Il primo passo è rimuovere le cornici e la scatola di giunzione. Il macchinario che si utilizza ha un nome eloquente: *scardinatori*. I passi successivi sono: tagliare il pannello in due e delaminare il vetro (cioè far perdere adesione tra le lastre di vetro e la pellicola di intercalare plastico, in genere PVB, che le tiene normalmente unite) per asportarlo senza contaminarlo con altri elementi. Questo ne permette il recupero totale. Per un pannello del peso di 22 chili, si riutilizzano in media quasi 14 chili di vetro.

Le materie prime seconde ottenute vengono impiegate in diversi settori. Ma raramente si usano per costruire

altri pannelli fotovoltaici, poiché la maggior parte della produzione è in Asia, e il trasporto non sarebbe conveniente. Invece, come abbiamo visto, un impiego particolare è quello nel settore alimentare, con la realizzazione di vasetti per sughi e salse. Il vetro è un materiale chimicamente inerte, che cioè non trasferisce nulla a contatto con nessun tipo di alimento, inclusi quelli con un grado elevato di acidità come passate e derivati. Inoltre, garantisce una perfetta conservazione di cibi e bevande, non interagisce in alcun modo con il contenuto, mantiene sapori e profumi originali. Il vetro è impenetrabile ad agenti chimici e gassosi provenienti dall'esterno ed è un eccellente isolante termico. ■

Paola Chessa Pietroboni  
direzione@cibiexpo.it



# Vegetali lucani surgelati

*Il benessere del pianeta è nelle nostre mani e sembra che la sostenibilità sia l'unica strada da percorrere per il raggiungimento di questo obiettivo. In Lucania provano a conseguirlo così*

Sono sempre più evidenti gli effetti provocati dal cambiamento climatico; per questo, è imminente la necessità di una modifica reale dal punto di vista ambientale, economico e sociale. Tante sono le iniziative e i piani rivolti a favorire la creazione di un futuro sostenibile in grado di garantire un equilibrio forte e duraturo fra uomo e natura.

Ad esempio, il progetto Ve.Lu.Sur (vegetali lucani surgelati), finanziato dalla Regione Basilicata e coordinato dal gruppo Arpor-Orogel, ha proprio come obiettivo quello di valorizzare la produzione agricola locale limitandone l'impatto ambientale. Tanti sono gli investimenti, che non riguardano solamente la crescita del sito produttivo di Policoro (Matera) con nuove linee di produzione e di confezionamento, ma che sono rivolti anche alla ricerca e sviluppo di nuove tecnologie in grado di garantire frutti sostenibili e di alta qualità.

Ve.Lu.Sur s'impegna a programmare la coltura di vegetali, quali carciofi, spinaci e asparagi, in base alle richieste del mercato, limitandone gli sprechi. Il fine è quello di ottenere un prodotto in grado di mantenere le altissime caratteristiche organolettiche durante tutto il processo di trasformazione e surgelazione, fino all'arrivo sulle nostre tavole.

La surgelazione è una tecnica di congelazione rapida ed efficiente. In un periodo di tempo relativamente breve si raggiunge la temperatura di -18 gradi centigradi, favorendo, così, la formazione di microcristalli di acqua che non danneggiano la struttura biologica del cibo, lasciandolo inalterato rispetto al prodotto originario, sia per gusto che per proprietà nutrizionali.

Consumare un prodotto surgelato è vantaggioso per una serie di motivi, quali, ad esempio, l'alta praticità nella preparazione, la varietà di scelta ideale per

ogni esigenza alimentare, la riduzione di scarti, la diminuzione delle emissioni di inquinanti e degli sprechi d'acqua.

Con Ve.Lu.Sur, che non è solamente una realtà concreta e attuale ma si proietta nel futuro con importanti traguardi da raggiungere, si punta sulla qualità e sulla filiera corta, con produzione e confezionamento all'interno della Regione Basilicata. La creazione di una filiera tutta lucana, uno dei punti cardine del progetto, ha comportato una serie di effetti positivi sul territorio, non solo da un punto di vista economico ma anche sociale e occupazionale.

Per il triennio 2023-2026 sono stati stanziati, infatti, ulteriori sovvenzionamenti per la realizzazione di impianti fotovoltaici in grado di favorire l'autoapprovvigionamento di energia da fonti rinnovabili.

Tutto questo risulta essere conforme alla strategia Farm to Fork, un piano innovativo studiato dalla Comunità Euro-

pea per raggiungere il fine di "un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente".

La Farm to Fork afferma che "tale sistema deve urgentemente diventare sostenibile e operare entro i limiti ecologici del pianeta" e che "la sostenibilità deve ora diventare l'obiettivo chiave". Raggiungendo i suoi traguardi, Ve.Lu.Sur punta a rilanciare un settore che molto spesso è stato messo in ginocchio da problematiche sia ambientali sia sociopolitiche, cercando di limitare il più possibile gli sprechi di energie elettriche e idrauliche, e di abbracciare così un modello di produzione sempre più sostenibile.

È inoltre importante sottolineare che la rinascita del settore agroalimentare prima e di conservazione tramite surgelamento poi è strettamente correlata, come ho avuto modo di spiegare precedentemente, con la qualità del

prodotto, ed è ovvio che quest'ultima è, a sua volta, intimamente collegata alle caratteristiche del suolo agricolo. È anche risaputo che esiste una sinergia suolo-pianta che è fondamentale venga tutelata. Oggi è possibile raggiungere lo scopo grazie anche a processi innovativi come il biocontrollo, in grado di limitare l'impatto negativo che la protezione delle agricolture ha sull'ambiente e sulla salute umana.

Il biocontrollo, infatti, è una strategia di difesa fitosanitaria che prevede l'utilizzo di agenti e metodi di origine biologica per controllare, in modo efficace e a basso impatto ambientale, la presenza e la proliferazione di insetti e patogeni dannosi per l'agricoltura.

Il "suolo è vivo", e le sue caratteristiche, quelle del microbioma, svolgono un ruolo di altissimo rilievo.

La Basilicata (nome recente dell'ex Lucania), dal suo canto, è una regione

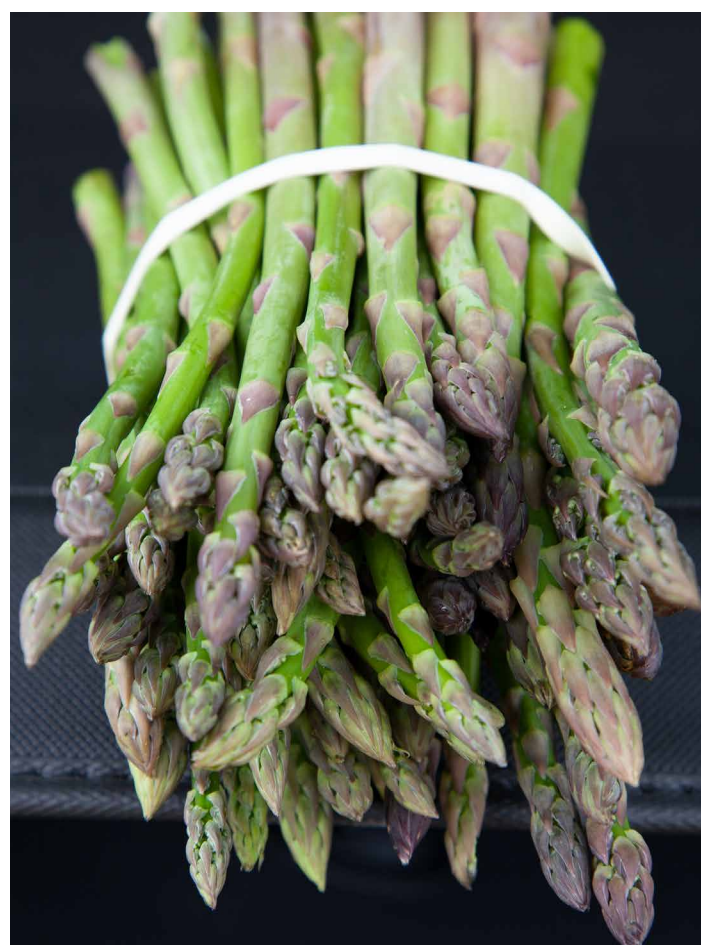
caratterizzata da un elevato tasso di fertilità agronomica, grazie agli abbondanti corsi d'acqua e al clima relativamente favorevole.

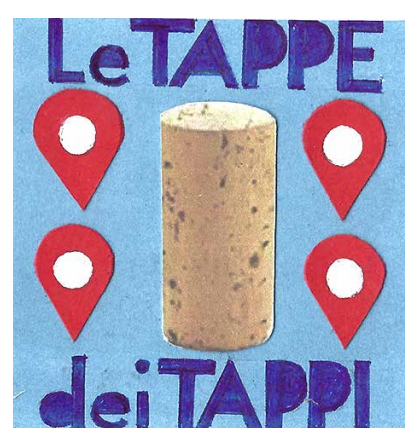
Penso che sottolineare il termine "relativamente" sia importante, poiché interconnesso con il cambiamento climatico che sempre più caratterizza il nostro tempo.

Anche in previsione di questo, è fondamentale avallare e sovvenzionare programmi innovativi, come Ve.Lu.Sur, progetti in grado di creare interrelazioni positive tra sviluppo economico e rispetto del sistema ambiente. ■

Marina Greco  
marina.greco83@hotmail.com

**In queste pagine, da sinistra: spinaci, asparagi e carciofi, alcuni degli ortaggi su cui punterà il progetto Ve.Lu.Sur.**





# Torbato

Per introdurre questo vitigno, basta un numero: due, come il numero delle cantine che lo vinificano, in tutto il mondo

Vitigno a bacca bianca che si trova nel nord-ovest della Sardegna: siamo ad Alghero. Fa parte della famiglia delle Malvasie che, anticamente, avevano trovato la loro patria in territorio greco. Probabilmente intercettato dalle rotte dei Fenici, approda in Spagna per giungere poi in Sardegna durante la dominazione spagnola, anzi catalana, fra il Trecento e il Quattrocento.

Il Torbato è conosciuto anche come Uva catalana, Turbat o Vitis iberica; in Portogallo e in Francia è noto con il nome di Malvoise de Roussillon, ma ad oggi, al di fuori dell'Italia, anzi della Sardegna, non ve ne sono notizie.

È quindi la zona di Alghero il suo habitat, il luogo dove si è perfettamente adattato, anche se la sua percentuale di coltivazione è tra le più basse della regione. È iscritto al Registro Nazionale

delle Varietà di Vite dal 1970 ed è idoneo alla produzione di una sola DOC, la DOC Alghero Torbato sia nella versione ferma che spumante.

Fuori dalla zona di Alghero è possibile coltivarlo come vino a Indicazione Geografica Tipica (IGT). Ci ha aiutato ad approfondire la conoscenza del Torbato Paolo Parpinello, degli omonimi Poderi, che insieme al padre Giampaolo ha fondato quest'azienda.

**Diamo subito un'idea di cosa significhi definire il Torbato un vitigno raro.** Attualmente, a vinificarlo in tutta la Sardegna sono solo due cantine: una è Sella&Mosca, nota azienda che produce grandi quantità di vino, e poi ci siamo noi, Poderi Parpinello, decisamente più piccoli. Gli ettari vitati a Torbato sono circa 120. Di questi, i nostri sono

12, mentre i restanti sono da attribuire interamente a Sella&Mosca.

**Un territorio molto ristretto, quello per la coltivazione del Torbato. Viene da chiedersi quali fattori pedoclimatici si rivelino fondamentali, tali da rendere il territorio di Alghero un unicum in Italia e nel mondo per la coltivazione di questo vitigno.**

Inizialmente ritenevo che ad essere fondamentale fosse il terreno. In questa zona della Sardegna è calcareo-argilloso, ma devo dire che con il tempo sono arrivato a pensare di non ritenerlo un fattore fondamentale, o almeno non il solo. Dico questo perché è vero che il suolo è generalmente calcareo, ma è anche vero che la nostra zona ha superfici molto difformi. Variano molto di zona in zona. Probabilmente, a pesare

maggiormente è il fattore climatico, in particolare le escursioni termiche e il vento, al quale la nostra una zona è molto esposta.

Ma devo aggiungere che, qualunque cosa si possa dire, dobbiamo considerare che non ci sono riscontri né in altre zone della Sardegna né altrove: diamo per scontato che queste siano le condizioni pedoclimatiche migliori possibili, ma è pur vero che non abbiamo termini di paragone.

**Questo ci porta a parlare nuovamente di rarità.**

Sì. Sulla rarità di questo vitigno voglio aggiungere questo: la scarsa reperibilità. Non si possono trovare sul mercato le barbatelle di Torbato. Cioè, se andate in vivaio e chiedete le barbatelle di Vermentino le trovate, quelle di Torbato no.

Vi racconto come è andata per noi. Un amico di mio padre le aveva nei suoi terreni e ne ha regalato 100 gemme a mio padre, ed è da qui che sono state ricavate le prime 100 piante. Ovviamente, si intende, effettuate tutte le analisi del caso.

Alla fine, sono state mandate nei vivai

e siamo riusciti ad ottenere le barbatelle di Torbato.

**C'è qualche curiosità che non conosciamo e che possiamo raccontare riguardo il Torbato?**

Il Torbato prende il suo nome da "torbido", perché un tempo era molto difficile chiarificarlo. Oggi è più semplice, grazie alle tecnologie moderne che riescono ad agevolare il processo. Però abbiamo ricordato questa particolarità con la nostra bottiglia del Centogemme, che è satinata proprio per richiamarne la morbidezza.

**Il Torbato non è l'unico vitigno di nicchia che coltivate.**

No, coltiviamo anche altri vitigni poco conosciuti come il Cagnulari e il Semidano dal 2021. Diciamo che i vitigni autoctoni sono per noi il focus e, secondo la nostra visione, il modo migliore per difendere e valorizzare una piccola azienda come la Poderi Perpinello.

**Veniamo ora al vino.**

Il Torbato è giallo paglierino poco intenso, rivela note fruttate di mela,

pera e prugna bianca. È quasi aromatico e ha un leggero finale gradevole, amaricante: entrambi aspetti che lo caratterizzano. Non mancano una bella acidità e persistenza.

**L'acidità ci offre lo spunto per rivelare una piacevole sorpresa natalizia.**

È ottima la versione spumantizzata: un metodo Martinotti (un procedimento per produrre vino spumante, ndr) con una bollicina fine e piacevole. È un vino con una struttura interessante e una gradazione alcolica di circa 12 gradi. È ideale per piatti a base di crostacei, pesce o per aperitivi.

**Chiudiamo con un consiglio per un abbinamento tipico?**

Gli spaghetti all'algherese. Gli ingredienti principali sono; arselle, olive e capperi, poi prezzemolo, aglio e un po' di peperoncino. Saporiti e perfetti con le bollicine di Torbato. ■

Elisa Alciati  
elisa.alciati@cibiexpo.it

**Sotto, la famiglia Parpinello tra i vitigni della loro azienda.**

In questa pagina, da sinistra: una bottiglia di Parpinello Centogemme e una di Alghero Torbato vino spumante.



# La cannella

Se state pensando di trasferirvi in un'epoca passata con la vostra macchina del tempo, ricordatevi di svuotare in valigia tutto lo stipetto delle spezie

In passato, i sapori con cui oggi scegliamo di arricchire i nostri piatti prendendoli a pochi euro dagli scaffali del supermercato a volte si pagavano a peso d'oro. Come mai? Il commercio delle spezie ha origini antichissime e raggiunge il Vicino Oriente ben prima dell'era cristiana. Ammassate nelle carovane dei commercianti persiani e indiani, le nostre spezie viaggiavano per tempi lunghissimi attraversando numerosi ostacoli e pericoli, umani e naturali, prima di raggiungere il Mediterraneo, attraverso la via dell'Incenso, giù lungo le rotte tracciate dal Regno di Axum (antica Etiopia) al Mar Rosso, che collegavano il mondo greco-romano alle civiltà del subcontinente indiano.

Nel primo millennio dopo Cristo, saranno proprio gli Etiopi a dominare il passaggio nel Mar Rosso, tappa necessaria per le tratte commerciali che partivano dall'India e dalla lontana terra che Greci

e Romani conoscevano come Taprobane (Sri Lanka). Per tutto il Medioevo, l'origine di quelle merci, segreta per i commercianti, misteriosa per gli acquirenti mediterranei, era difesa non solo con la più stretta riservatezza, ma anche con una sana dose di fake news. Di ogni spezia si inventavano storie che andavano ben oltre il fantastico, e molte ce le racconta, nel V secolo a.C. lo storico greco Erodoto. Prendiamo la cannella: «Per raccogliere la cassia... (un "tipo" di cannella, *Cinnamum cassia*, proveniente dalla Cina, da non confondere con il *Cinnamomum verum*, proveniente dall'India, ma ci arriviamo) bisogna indossare un vestito fatto di pelli di bue che copre tutto il corpo tranne gli occhi, per proteggersi dalle bestie alate simili a pipistrelli che lanciano strida tremende e oppongono una forte resistenza; bisogna dunque raccoglierla tenendo queste bestie lontane dagli occhi».

Quanto al *Cinnamomum verum*, ci dicono Erodoto, Aristotele e altri autori: «Grandi uccelli portano questi fuscelli, che noi chiamiamo cinnamomo, per costruire i loro nidi, impastandoli col fango a ridosso di montagne scoscese, dove non c'è per l'uomo alcuna possibilità di salire. Dunque, gli Arabi hanno escogitato questo artificio: dopo aver tagliato a pezzi il più possibile grandi membra di buoi, asini e altre bestie da gioro, le portano in questi luoghi e, deposte ai piedi dei dirupi, si allontanano. Gli uccelli allora volano giù e prendono i pezzi di bue per portarseli nel nido, ma, non reggendone il peso, li fanno cadere a terra, e gli Arabi allora li raccolgono.»

Plinio il vecchio, invece, ci racconta di come questa spezia fosse trasportata nella penisola araba per aromatizzare il vino e ci rassicura sul fatto che la storia degli uccelli della cannella è un'invenzione dei commercianti per rincarare i prezzi,

anche se resterà popolare fino al 1310 in varie zone dell'Impero bizantino. Ma, anche senza fake news, mediterranei ed europei non avevano la minima idea di che aspetto avessero le spezie in natura, e quindi di come trovarle. La nostra cannella, per esempio, è la parte interna della corteccia del sopracitato *Cinnamomum verum*, un albero sempreverde originario dello Sri Lanka. Richiesta copiosa, scarsità e mistero impongono quindi un prezzo salatissimo alle nostre spezie, tanto che la cannella già nel 2000 a.C. in Egitto era utilizzata nel processo di mummificazione e per la preparazione del *kyphi*, una sorta di incenso usato per scopi religiosi e medici.

Tra le varie culture antiche, era considerata per la sua preziosità un dono da consegnare ai monarchi se non alle divinità, come raccontano alcune iscrizioni, descrivendo donazioni fatte

al tempio di Apollo a Mileto. È sempre Plinio il vecchio a darci un'idea del suo costo: una libbra romana (equivalente a 327 g) costava 1.500 *denarii*, corrispondente a «cinquanta mesi di lavoro» (senza specificare di chi).

## Il viaggio delle spezie

Ancora durante il Medioevo la fonte della cannella resta un mistero per il mondo occidentale; si sapeva solo che arrivava dal Mar Rosso in Egitto, e quando il cronista medievale Jean de Joinville accompagnò il suo re Luigi IX durante la VII crociata nel 1248 riportò quanto gli riferirono: che veniva pescata con delle reti alle sorgenti del Nilo, ai confini del mondo (Etiopia).

Dovremo aspettare una ventina d'anni perché Zakariya al-Qazwini, scienziato persiano, e altri vent'anni dopo Giovanni da Montecorvino, missionario francescano ritenuto fondatore del cri-

stianesimo cinese, scrivano che il cinnamomo cresce nello Sri Lanka.

Gli esperti navigatori indonesiani trasportavano la spezia direttamente dalle isole Molucche all'Africa Orientale, dove i commercianti locali si occupavano di portarla ad Alessandria d'Egitto, polo commerciale da cui il monopolio delle spezie veneziano si occupava di diffonderle in Europa.

Dal XVI secolo in poi, lo Sri Lanka e la sua cannella passeranno di mano in mano dai portoghesi agli olandesi e, infine, alla Compagnia delle Indie Orientali, quando l'Impero britannico prenderà il controllo dell'isola, nel 1796. ■

Riccardo Vedovato

riccardo.vedovato1994@gmail.com

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



# Roberta Mari

Le mille vite di una scenografa

Nata in Toscana ma trasferitasi in Brianza da giovane, Roberta decide di frequentare l'Accademia di Belle Arti di Brera e diventa scenografa. Come dice lei stessa, "è scenografa da sempre" e "milanese d'adozione". Pur avendo infatti viaggiato molto per lavoro e avendo una natura giramondo, l'Accademia l'ha legata indissolubilmente a Milano, da anni base di vita e di professione.

## Ecco, che lavoro fai?

Sono parte di quella fortunata categoria di persone che ha deciso di affrontare un determinato mestiere nella vita quando era ragazzina, ha fatto le scuole dedicate – e cioè il liceo artistico e l'Accademia di Belle Arti, indirizzo Scenografia –, ha iniziato a intraprendere il lavoro che immaginava e non ha più smesso.

Ho cominciato a fare esperienza nei villaggi turistici, quando ancora studiavo, poi ho fatto dei laboratori di allestimento scenico per imparare a costruire in

prima persona, e prestissimo ho avuto la fortuna di incontrare una scenografa che cercava un'assistente: con lei ho lavorato in pubblicità, in televisione.

## Fare la scenografa vuol dire quindi entrare in tanti mondi diversi...

Sì. Ho avuto l'occasione, successivamente, di lavorare nel cinema e poi, sempre grazie a un incontro casuale – una persona che avevo conosciuto anni prima e che si occupava di progettazione scenografica per grandi eventi –, di occuparmi di sfilate di moda, lanci di profumi, gioielli, presentazioni... Erano gli inizi degli anni '90. Milano era fiorente e ricca di questo tipo d'avvenimenti, e ho avuto modo di lavorare ad altissimi livelli: ho fatto sfilate di moda quando c'erano le famose top model, ho lanciato riviste come *Vanity Fair*; il primo profumo di Calvin Klein, CK One. Questo eclettismo mi ha portato anche a sfidarmi... Per esempio, quando il vetrinista di Atkinsons e di Elizabeth Ar-

den ha avuto un incidente e si doveva aprire lo stand, ho preso io il suo posto. Ho realizzato direttamente tante cose dopo aver scoperto di avere una buona manualità.

## Hai fatto cose ben diverse: l'ideazione e il progetto come la realizzazione manuale...

Di alcune, sì. Grandi scenografie no, mi facevo affiancare da team, ma decorazioni sì. Capire come farle, cercare i materiali... Non è necessario o obbligatorio in quanto scenografo, ma io spesso l'ho fatto e lo faccio.

## Senza voler ridurre la tua professione a questo, ma alla luce della tua ampia esperienza creativa, con Natale alle porte, puoi suggerirci come allestire la casa e la tavola in modo originale?

Di materiali natalizi adesso ce n'è una quantità. Puoi trovarli al supermercato, nelle catene di negozi fai da te; e cose più ricercate nei negozi specializzati. A

me è sempre piaciuto, se parliamo di casa, il Natale tradizionale: con l'albero, gli addobbi e il centro tavola molto colorati. Le decorazioni si possono fare anche con poco. Ad esempio, si può guarnire l'albero solo con un nastro colorato, facendo dei fiocchi. Il Natale ha dei codici. Il primo è l'albero, l'altro sono le decorazioni. Ma può voler dire anche solo materiali: l'agrifoglio, il pungitopo... Un ramo d'abete sul tavolo, con due palline o un nastro colorato, una candela, magari con un piccolo contenitore, fa già Natale. La striscia di tessuto io l'ho sempre usata come decorazione per la tavola: la prendi rossa o oro e la butti su una tovaglia bianca, stendi sopra un ramo d'abete, una pallina rossa e hai già fatto una bellissima decorazione.

Se uno ha voglia di dedicare più tempo, un'idea può essere quella di prendere una ciambella di spugna e riempirla con fiori essiccati; dipende da capacità, manualità e tempo.

In queste pagine, allestimenti (pagina sinistra) e bozzetti (a destra) in tema natalizio ideati da Roberta Mari.

## Sono curiosa e affascinata dai materiali. Ne hai di preferiti?

A volte ne mischio diversi, anche quelli che apparentemente non sembrano potersi sposare, ma alla fine funzionano; li lavoro, li dipingo. Mi faccio ispirare da loro.

## Hai dei materiali tuoi, che ti distinguono? Pietre? Piante? Coltivi?

Vivo a Milano e coltivare non posso. Le piante però le conosco, mi piacciono, e nei miei progetti, soprattutto di decorazione, c'è sempre del verde. Entrare in un vivaio e guardare tutto quello che c'è vuol dire ispirarsi. Mi piacciono i fiori, le foglie, i rami. Li ho spesso dipinti, trasformati.

## La creatività secondo te è un talento o è qualcosa che si può insegnare?

È un talento, ma lo puoi accrescere. Anche chi nasce creativo deve sviluppare il suo estro, la sua fantasia. Devi continuare ad allenarti per mante-

nerla e incrementarla. Negli anni, ho avuto modo di insegnare e ho visto che perfino chi non si ritiene creativo, se ben guidato, scopre di avere qualche capacità in questo senso.

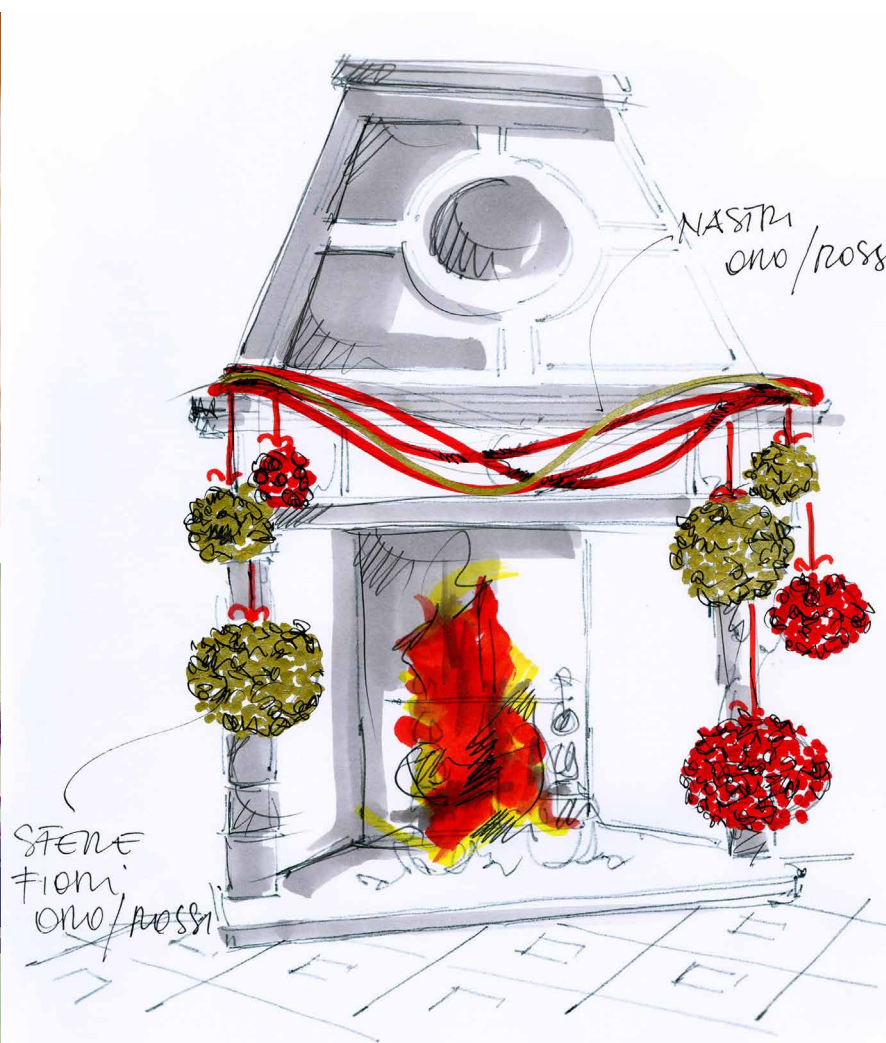
## Applichi la creatività anche nella vita personale, non lavorativa?

In tutto quello che faccio.

## Cucini? Non cucini? T'interessa?

Non sono una grande cuoca, lo ammetto. Però, ritengo che il cibo alimenti la convivialità. Amo invitare gli amici o uscire a cena con loro; con la mia famiglia d'origine il pasto serale era un importante momento di ritrovo. Oggi adoro la cucina orientale, asiatica, in particolare quella thailandese, e sono vegetariana ormai da anni, per scelta etica. Direi che il mio con il cibo è un buon rapporto. ■

Marta Pietroboni  
marta.pietroboni@cibiexpo.it



# Frutta secca a Natale

*Un classico intramontabile, mai fuori moda*

Questa leccornia natalizia è una golosa tradizione che ha origini lontane. La frutta secca viene introdotta nelle civiltà greca e romana grazie agli Egizi. In seguito, furono moltissimi i simbolismi, di epoca cristiana, sull'origine di questi frutti. La loro presenza, a Natale, sembrerebbe essere associata alla nascita di Cristo. Esiste però anche una spiegazione pratica: venivano regalati in sostituzione dei dolci, perché meno costosi e più facili da reperire.

È d'obbligo fare una distinzione terminologica tra frutta secca e frutta disidratata o essiccata. Con la prima, intendiamo quella "a guscio" o "oleaginosa": nocciole, noci, pistacchi, mandorle, arachidi e castagne; se arrostiti, sono le vere protagoniste del Natale. Tutti questi alimenti sono caratterizzati da un elevato contenuto di grassi.

Quella disidratata è ricavata dalla

frutta con polpa e sottoposta a un processo di essiccazione naturale. Il risultato della privazione d'acqua è la concentrazione di fibre e di zuccheri, come il fruttosio. Ne citiamo alcuni esempi: datteri, uva sultanina, fichi, prugne, mele, albicocche e frutti rossi. Tutti contengono una notevole quantità di zuccheri che, in alcuni casi, vengono aggiunti con additivi per rendere i prodotti più appetibili.

Una caratteristica che rende la frutta secca protagonista delle tavole natalizie è la sua versatilità: può essere usata dall'antipasto al dolce, consumata da sola o utilizzata come base di ricette dolci e salate. Ad esempio, in vellutate o insalate, accompagnata da formaggi o pesce, con canapè (tartine, ndr) e crostini. Si può impiegare come ingrediente per la preparazione di gelati, semifreddi, paste di nocciole, alcuni dessert come il croccante, il torrone o dolci tipici regionali, e

spesso viene inserita in varianti del panettone. In qualche zona d'Italia, per esempio in Campania, troviamo in tavola un cesto ricco di frutta secca a guscio, chiamato 'o *spassatiempo*, nome che lascia intendere la modalità di consumo, cioè a volontà tra una chiacchiera e l'altra.

Tra i frutti più presenti come doni natalizi, segnaliamo: noci assortite, pecan, brasiliane, nocciole salate o tostate, mandorle, uvette, datteri, fichi e prugne secche.

Un'opzione interessante sono le mele essiccate con un tocco di cannella.

Infine, una buona idea per riutilizzare eventuali avanzi è la preparazione della granola, una miscela di cereali e noci simile al muesli, ottima da gustare con yogurt e frutta fresca per una colazione sana e nutriente. ■

Alessandra Meda

[alessandra.meda@cibiexpo.it](mailto:alessandra.meda@cibiexpo.it)

## inrete

Relazioni Istituzionali e Comunicazione

## Sviluppiamo progetti. Gestiamo strategie.

[in-rete.net](http://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



### Salutare frutta secca

Sono numerosi gli studi scientifici che attestano i suoi molteplici benefici per la prevenzione di alcune patologie cronico-degenerative, per la funzionalità vascolare e la pressione arteriosa. Il consumo ha molti effetti positivi, grazie alle sue componenti nutrizionali: acidi grassi insaturi della famiglia degli Omega-3 e Omega-6, fibra, acido folico, minerali e numerosi composti bioattivi. Inoltre, questi frutti sono privi di colesterolo e contengono una serie di molecole con proprietà antiossidanti, come carotenoidi e flavonoidi. Tutte ragioni per cui le recentissime linee guida ne raccomandano un consumo settimanale di 3 porzioni (30 g).

**Nella foto qui a fianco, noci e altre diverse varietà di frutta secca.**

# Italiani popolo longevo 2

*Nel precedente articolo abbiamo cercato di capire quali fattori contribuiscano in maniera significativa alla longevità: è lo stile di vita che garantisce un'esistenza lunga e sana*

In queste pagine, due tipologie di attività fisica utili per la longevità: sotto, una sessione di Tai Chi Chuan e, a destra, alcuni pesi da allenamento.

Vita sana a 360° significa in sostanza che, quotidianamente, sono presenti 4 fattori determinanti: un'alimentazione salutare e moderata, un introito anche di micronutrienti e non solo macronutrienti, molte ore di attività fisica giornaliera e uno stato mentale rilassato. Questi sono gli elementi che esprimono lo stile di vita; emergono dalle abitudini adottate dalle persone. Innanzitutto, ci sono soggetti che mangiano sempre le stesse cose; la storia della dieta variata non regge; o, meglio, la varietà dei cibi è praticata semplicemente in aderenza alla stagionalità. Quindi, in estate l'alimentazione sarà basata prevalentemente su pomodori e frutta come albicocche, pesche, ecc. e in inverno la faranno da padrone aranci e simili e verze o cavoli; analogamente, anche l'assunzione di proteine deriverà da carni o pesce freschi nel periodo estivo e da prodotti essiccati o comunque a

lunga conservazione in inverno. Inoltre, è bene precisare che in questi casi vige la regola del "mangio ciò che produco" e, siccome ciò è faticoso, ecco che le porzioni sono sempre misere e oculate proprio perché in luoghi simili si mangia a km zero, gli alimenti sono appena stati "colti" e, di conseguenza, sono ancora molto ricchi di micronutrienti come vitamine e sali minerali e di tutti gli oligoelementi benefici per la salute. I centenari poi sono popolazioni molto attive; andando a verificare, si scopre ad esempio che gli Hunza del Pakistan sono pastori che camminano tutto il giorno, così come i Sardi della zona dell'Ogliastra, area centro-orientale dell'isola; qui gli ultracentenari arrivano ad avere una presenza che è più di otto volte superiore rispetto al resto dell'Italia. In Giappone, poi, nell'isola di Okinawa è presente una numerosa popolazione

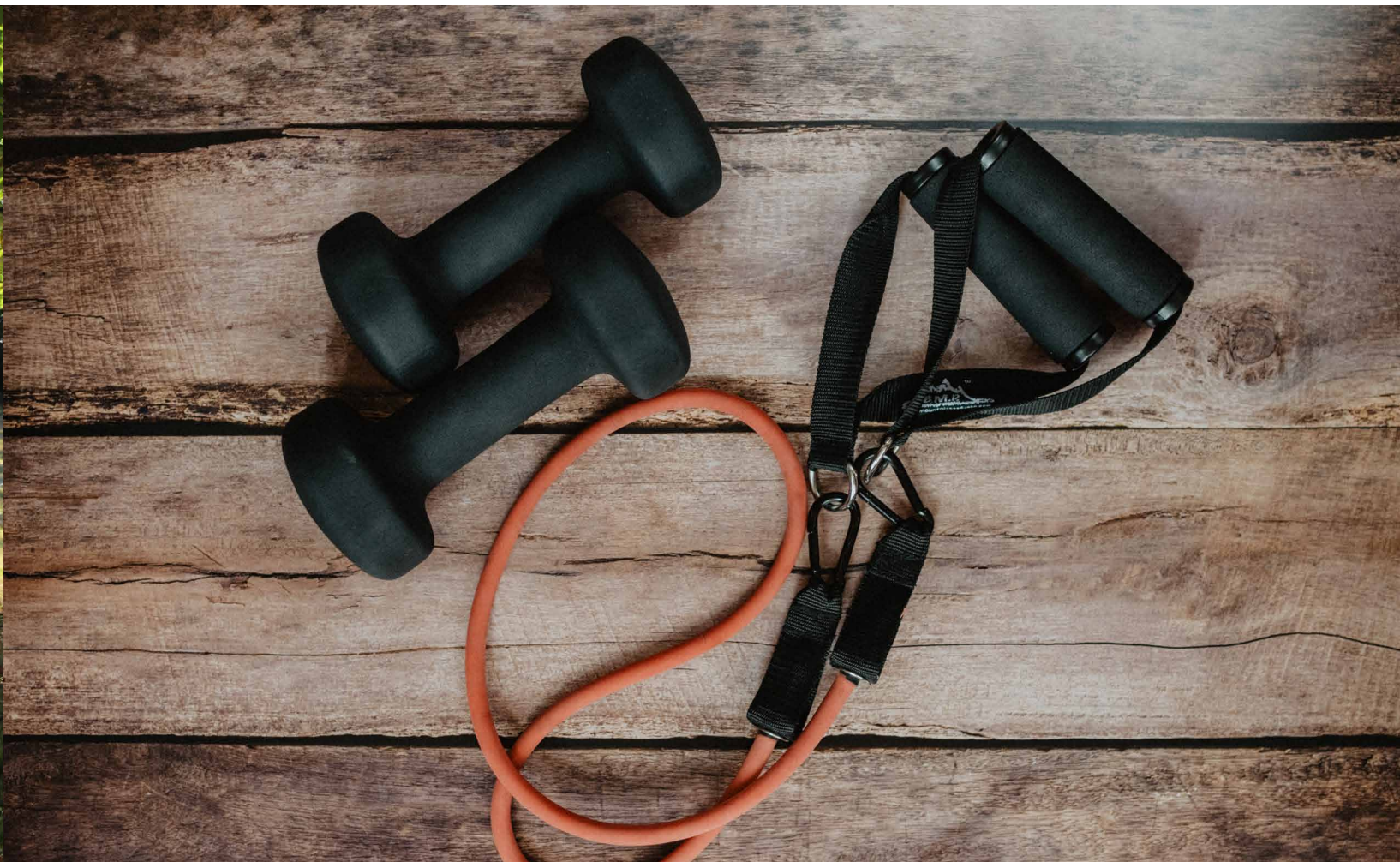
di ultracentenari, che sono pescatori e agricoltori e svolgono lavori manuali tutto il giorno e inoltre gestiscono i ritmi della vita con il Tai Chi Chuan e lo Yoga. A tal proposito, un altro fattore comune a queste zone è proprio il livello molto basso di stress, in parte per i ritmi lenti della vita e in parte proprio per diverse tecniche di rilassamento come il Tai Chi Chuan, la meditazione, lo Yoga o la preghiera che praticano quotidianamente. Ma veniamo a noi: possiamo provare a mettere in pratica qualche "abitudine" dei grandi vecchi nonostante i ritmi della vita moderna? Per quanto concerne l'alimentazione, purtroppo noi uomini di città mangiamo di tutto e di più, ma rigorosamente non a km zero: le noci del Brasile, i kiwi della Nuova Zelanda, i semi di chia del Messico e del Guatemala, ecc., e, siccome siamo stressati, ci rifugiamo anche

nel cibo come antistress con il risultato che assumiamo troppo cibo. Tutto quello che ingeriamo è stato da molto tempo staccato dal "ramo". Questo significa che i nostri alimenti sono solo "contenitori" di calorie, ma hanno perso tutto il loro prezioso contenuto di micronutrienti; quindi, per noi l'integrazione alimentare è quasi un obbligo, tenendo anche conto che i popoli centenari vivono molto all'aria aperta e al sole, che, grazie ai suoi raggi benefici, migliora le nostre performance; ad esempio, ci permette di produrre la vitamina D. La scelta quindi di assumere regolarmente Omega 3, un polivitaminico e un antiossidante, e della vitamina D sicuramente non è una cattiva idea, così come provare a fare selezione sugli alimenti preferendo certamente quelli biologici ma, soprattutto, cercando di assumere alimenti ricchi di

acqua, come per esempio le verdure, la pasta fresca, ecc. Anche in merito all'attività fisica possiamo fare qualcosa, a patto di capire qual è quella salutare; lo sport intenso come agonismo non lo è. Secondo le nuove regole dell'OMS stilate nel 2020, dovremmo prevedere dai 150 ai 300 minuti di attività fisica alla settimana (al giorno potremmo calcolare dai 30 ai 50 minuti), con almeno 2 sedute di allenamento con i pesi; il tutto organizzato in modo da esercitare ogni muscolo senza però stress eccessivo. Ultimo ma non ultimo il tema della gestione dello stress. I centenari, come anche noi, non sono multitasking; dovremmo pertanto, come loro, imparare a fare una cosa alla volta e a vivere istante per istante solo il presente. Sempre più spesso facciamo una cosa e stiamo pensando a quella successiva. Vi sarà capitato di appoggiare le chiavi

o gli occhiali da qualche parte e poi di non trovarli; ecco, stavate già pensando ad altro. Se nella nostra giornata passiamo troppo tempo a pensare a troppe cose, il cervello si logora, invecchia e va in tilt. Non è un caso se le patologie neurodegenerative stanno aumentando esponenzialmente nelle civiltà moderne e sono praticamente sconosciute nei popoli centenari; loro arrivano a cent'anni con il corpo integro e, soprattutto, con una mente lucida. In queste comunità, i "nonni" sono la fonte del sapere, la memoria e la saggezza della vita, tenuti in alta considerazione da tutta la famiglia per la loro esperienza. ■

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



# Carne sintetica o no?

*E se vi dicessero che la bistecca alla fiorentina che avete nel piatto è stata "creata" in laboratorio?*

La (impropriamente detta) "carne sintetica" è ormai una realtà. E solleva perplessità. L'esperimento inaugurale è stato condotto dall'Università di Maastricht nel 2013. La realizzazione di questo prodotto avviene attraverso l'estrazione, da un animale vivo o da carne fresca, di cellule staminali, che si fanno proliferare con un bioreattore in cui viene replicato il processo naturale, ottenendo un risultato analogo alla carne trita. Si pensi che attraverso una sola cellula si possono avere 10.000 chili in poche settimane. E senza scarti.

È innegabile che la fabbricazione in laboratorio presenti molti vantaggi ambientali, in quanto si ridurrebbe il numero degli allevamenti intensivi che costituiscono uno dei maggiori fattori del riscaldamento globale, a cui aggiungere il notevole impiego di acqua e di suolo per la coltivazione dei mangimi. Accanto agli aspetti ambientali si pongono anche aspetti etici, caldeggiati princi-

palmente dalle associazioni ambientaliste, poiché il consumo di carne sintetica limiterebbe notevolmente il numero di animali abbattuti (nel mondo oltre 150 milioni) per l'alimentazione umana.

Ma la domanda che sta più a cuore è se sia priva di pericoli per l'uomo. C'è chi sostiene che la carne in vitro potrebbe causare lo sviluppo di cellule tumorali, e chi invece ritiene che il suo consumo sia sicuro. Ad oggi non abbiamo certezze, e la produzione e la vendita sono state consentite solamente a Singapore e negli Stati Uniti, mentre non sono ancora autorizzate nel mercato europeo, sebbene l'UE abbia stanziato 7 milioni di euro in ricerca.

E l'Italia? Beh, al solito, ci distinguamo per divieti e slogan. Così Roma ha notificato a Bruxelles la normativa con cui si vieta la produzione e la commercializzazione di carne sintetica. A parte il fatto di non lieve importanza che occorrerebbe inviare a Bruxelles progetti



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

di legge e non una legge, l'iter comunitario è iniziato. Ora c'è un periodo di sospensione che durerà 3 mesi e scadrà il 4 marzo prossimo. La Commissione Ue, gli altri Stati membri e i portatori di interesse esamineranno la norma per verificare che non crei nuovi ostacoli tecnici agli scambi tra Paesi.

La discussione è aperta, anche se un dibattito serio prevederebbe un equo temperamento tra sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale. Mentre le due fazioni si combattono, per ora il rischio di trovarsi in tavola carne sintetica appare lontano, con buona pace degli allevatori. ■

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



**centro studi  
anticontraffazione**

# Lessare le verdure

*Si lessa fondamentalmente per ammorbidire le parti dure.*

*Se non si esegue bene, può portare allo spappolamento degli ortaggi e alla perdita del loro colore originario*

La consistenza dei vegetali si deve alla presenza di parti fibrose, principalmente di cellulosa, e all'azione di altre sostanze (emicellulose e pectine) che hanno la funzione di cementare tra loro le fibre stesse. Nella cottura in acqua si attua una doppia azione: da un lato il calore rende più tenera la cellulosa, dall'altro il liquido di cottura tende a sciogliere le sostanze cementanti, così che le foglie, i gambi e le radici diventano ancora più teneri. Ecco come ottenere i migliori risultati:

- immergere le verdure nell'acqua già bollente;
- se le verdure sono diverse, è importante aggiungerle in momenti differenti, rispettando i loro tempi di cottura;
- una leggerissima acidità dell'acqua mantiene bene la consistenza degli ortaggi, perciò è bene non utilizzare bicarbonato per lavarli o lasciarli in

ammollo. I suoi residui potrebbero rendere meno acida l'acqua di cottura, accelerando fortemente il disfacimento dei prodotti. Peraltro è da ricordare che il bicarbonato non migliora la sicurezza igienica delle verdure.

## Quando le verdure sbiadiscono

Con la lessatura, il bel colore verde delle verdure tende a sbiadire, perché la clorofilla è instabile e si modifica con il calore e l'acidità naturalmente rilasciata dai vegetali in cottura, diventando grigio-giallastra. Anche per questo, alcune persone sono convinte dell'utilità del bicarbonato, data la sua capacità di abbassare l'acidità, ma i risultati sul piano della consistenza sono deludenti. Un sistema innocuo per limitare al minimo le perdite di clorofilla è invece quello di mettere le verdure in acqua bollente molto abbondante, lasciando all'inizio la

pentola scoperta, e contenendo in 5-7 minuti il tempo di cottura (se necessario, per velocizzare, si possono tagliare in pezzi più piccoli). La grande quantità di acqua diluisce gli acidi rilasciati dalle piante e, facendoli evaporare dopo pochi minuti, ne limita gli effetti. Anche cipolle e patate possono diventare scure. Non contengono clorofilla ma pigmenti naturali (le antocianine e le antoxantine) che reagiscono fortemente con i residui rilasciati dagli utensili di metallo, in particolare ferro o alluminio. Se questi ortaggi vengono tagliati con coltelli di acciaio di scarsa qualità o cotti in pentole di alluminio, il loro colore, generalmente molto pallido, tende a sfumare verso il blu, il verde o il bruno. L'acciaio di buona qualità è il materiale migliore. ■

Giorgio Donegani  
www.giorgiodonegani.it

**Nella foto, una tipica bistecca alla fiorentina.**



# Il caffè siciliano

*La tropicalizzazione del clima di diverse aree temperate da un lato allarma, dall'altro incoraggia esperimenti colturali*

In questi ultimi anni, nel Sud Italia – sia per ragioni climatiche sia per una crescente richiesta di prodotti esotici – si sono diffuse coltivazioni di avocado, mango, papaya... E la qualità si è sempre rivelata ottima. Si può osare di più? Alcuni imprenditori siciliani credono di sì, e sperimentano. In particolare, si stanno concentrando, in collaborazione con diverse Università, sul caffè. Messo a dimora in Italia per la prima volta proprio all'interno dell'Orto Botanico di Palermo un secolo fa con scopi scientifici – considerato allora non adatto a crescere in loco, per motivi ambientali – oggi sembra invece possa essere coltivato, in ragione della tropicalizzazione vissuta da diverse aree temperate, anche all'esterno della cosiddetta Coffee Belt, ovvero la regione equatoriale della Terra caratterizzata da un clima tropicale e subtropicale, con temperature moderate e abbondanti piogge.

In Sicilia, le aree costiere e quelle adiacenti alle pendici dell'Etna sembrano essere le più propizie per tali esperimenti, beneficiando di gradi di calore miti e altitudine favorevole. Così, a Palermo, la famiglia dei torrefattori Morettino, circa trent'anni fa, ha piantato i primi semi di caffè, e da un paio d'anni, proprio in ragione del cambiamento climatico in atto, ha iniziato a raccogliere qualche frutto. Nel 2021 la micro-piantagione (non supera un ettaro) ha prodotto circa 30 kg di ciliegie di caffè, che sono diventate 50 kg nel 2022 e si prevede possano arrivare a 100 nel 2023. Oltre ai cambiamenti climatici, fondamentali sono stati alcuni accorgimenti: i Morettino hanno coperto, durante i mesi più caldi e soleggiati, le superfici laterali e superiori delle strutture metalliche sotto cui si trovano gli arbusti con teli ombreggianti, e durante l'inverno hanno vestito le volte delle

serre con grandi teli di PVC.

Come messo in luce da diversi ricercatori e vivaisti, la coltivazione del caffè in Sicilia può avvenire unicamente in ristretti areali caratterizzati da condizioni pedoclimatiche particolari e, comunque, sempre e solo in contesti nei quali l'uomo possa intervenire a modificare alcuni importanti parametri climatici come temperatura e umidità. La Coffea (genere di piante di cui varie specie sono coltivate per la produzione del caffè), infatti, esige terreni con pH vicini alla neutralità, ricchi di humus e sostanza organica, e non arriva nemmeno a fiorire se l'umidità relativa non è vicina al 90% e la temperatura compresa tra i 10 e i 30 gradi; calore elevato, insolazione diretta, siccità, picchi termici e venti forti possono essere letali. Nonostante le complessità, un numero crescente di coltivatori siciliani sta sperimentando, con il desiderio di cre-

are prodotti sostenibili, di alta qualità, in un contesto nuovo.

Dal momento che la pianta del caffè predilige l'ombra – e infatti negli altopiani del Costa Rica e di altri Paesi tropicali dove è diffusa viene coltivata sotto le chiome degli alberi d'alto fusto – Rosolino Palazzolo, a Zucco (PA), fa crescere le sue 800 piante di caffè Arabica sotto l'ombra di papaye e banani, all'interno di una serra fredda a bassissimo impatto ambientale, che ricorda una foresta pluviale dove, tra ottobre e maggio, la temperatura non scende mai sotto lo zero, l'umidità notturna si mantiene alta e quella diurna si riduce, progressivamente, fino a maggio, determinando un'attività vegetativa e fotosintetica per mesi quasi nulla, tipica dell'habitat naturale della pianta di caffè.

Sempre in serra, ma a Santa Croce Camerina, in provincia di Ragusa, sta

coltivando la Coffea, da anni, Giovanni Balistrieri, a 80 m sopra il livello del mare. Ha piante adulte di Arabica di varietà miste (Bourbon Rosso e Giallo, Typica, Catimor, Pacamara e Gesha) e piante giovani di Arabica e di altre specie. Essendo anche in questo caso la produzione contenuta, l'azienda utilizza la cascara (la polpa della ciliegia del caffè essiccata) e le foglie della Coffea per preparare infusi. Gli incoraggianti risultati ottenuti in ambienti protetti portano a pensare che la coltura del caffè possa essere inserita nelle serre fotovoltaiche o nelle aree riparatte dal vento sotto i pannelli dell'agrivoltaico, di cui abbiamo parlato nello scorso numero, posti a un'altezza tale da consentire lo sviluppo degli arbusti. Le prospettive sono diverse e molto interessanti perché, come ha recentemente dimostrato uno studio con-

dotta dai ricercatori del Dipartimento SAAF (Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, *ndr*) dell'Università di Palermo guidato da Vittorio Farina, coinvolgendo anche il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche e il CREA, queste coltivazioni sono paragonabili, dal punto di vista delle componenti bioattive e nutrizionali, a quelle delle zone tropicali di origine. Non solo. Da un punto di vista organolettico, il primo caffè nativo di Sicilia si è dimostrato di altissima qualità, di grande finezza, con acidità equilibrata e una naturale dolcezza, con sentori particolari e unici: note di uva zibibbo, carruba, dolci profumi di fiori di pomelia bianca e zucchero panela. ■

Marta Pietroboni  
marta.pietroboni@cibiexpo.it

**Sotto: a sinistra, l'agricoltore Rosolino Palazzolo nella serra in cui coltiva piante tropicali; a destra, la varietà di caffè Arabica prodotta da Palazzolo.**

**Nella foto a fianco, i frutti del caffè prodotto in Sicilia.**



# Lunga vita al Gorgonzola

*È l'imperatore degli erborinati. Si dice: "il suo segreto è quello di non avere segreti"*

Un formaggio molle, a pasta cruda (cioè, la cui cagliata non ha subito processi di cottura o riscaldamento), prodotto da latte di vacca; ha screziature verdi formatesi attraverso il processo d'erborinatura, la tecnica di lavorazione che consente lo sviluppo delle muffe. Occupa, per importanza, il terzo gradino del podio dei formaggi DOP italiani, denominazione guadagnata nel 1996. Oggi, il volume d'affari generato è di oltre 720 milioni di euro, con il 34% della produzione destinato all'esportazione.

## Curiosità tra storia e leggenda

Secondo le fonti del Consorzio di tutela (vedi box), la sua storia ha inizio nell'879. Si narra che a "inventarlo" fu un casaro che, per correre dalla fidanzata, lasciò incustodito il latte cagliato e, per rimediare, lo mescolò ad altro; ne risultò un formaggio morbido dal sapore intenso. Originariamente era chiamato "strac-

chino di Gorgonzola", con riferimento alle vacche "stracche" (stanche) dopo la transumanza dalle zone alpine della Valsassina a quelle pianeggianti di Gorgonzola. Si dice che Carlo Magno ne fosse ghiotto, tanto da ordinarne in quantità per il palazzo di Aquisgrana.

Fu celebrato da autori di tutti i tempi: cito Hermann Hesse, Giosuè Carducci, James Joyce; Carlo Emilio Gadda gli dedicò un'intera poesia. Non sappiamo se Manzoni lo amasse, ma di sicuro il Renzo de *I Promessi Sposi*, trovato rifugio in una locanda, si saziò con Gorgonzola a volontà.

Grazie al ritrovamento del menu di prima classe del Titanic, si è potuto ipotizzare che, durante il naufragio, il transatlantico ne abbia trascinato con sé in fondo al mare qualche forma. Una chicca interessante riguarda Winston Churchill, Primo ministro del Regno Unito che, durante la Seconda Guerra Mondiale, diede il preciso ordine di non bombardare le zone dei

caseifici del suo formaggio preferito.

## La produzione

La zona consortile è costituita da 16 province, distribuite tra Piemonte e Lombardia.

Latte di qualità, sana produzione dei foraggi, filiera corta, procedimento, in parte manuale, insieme all'uso di nuove tecnologie sono requisiti fondamentali.

Al latte vaccino intero pastorizzato si aggiungono fermenti lattici, caglio e penicillina. Dopo una ventina di minuti, si può procedere al taglio e allo spurgo del siero. Successivamente, la cagliata viene messa in forma nei contenitori, che vanno girati e marchiati con il numero identificativo del caseificio. Quindi si passa alla salatura, una fase determinante, nella quale le forme vengono portate a riposare in celle a circa 4 °C e con alto tasso di umidità.

Dopo circa 10 giorni, la foratura favorisce l'ingresso dell'ossigeno, responsabile

dello sviluppo delle muffe. In seguito, le forme vengono pulite con una soluzione d'acqua e sale che produce la crosta. Si attendono almeno 60 giorni per ottenere la maturazione; il processo di stagionatura può estendersi anche per 3 mesi. Infine, queste sono avvolte in fogli gofrati di alluminio che riportano in rilievo l'inconfondibile marchio del Consorzio, autentica garanzia di qualità: "C" indica Consorzio e "G" Gorgonzola.

## Varianti e sapore

Ne esistono due tipi: dolce e piccante, entrambi con un profumo inconfondibile. Il primo è cremoso, il secondo, più stagionato, dal gusto forte e deciso, ha una pasta più erborinata, consistente e friabile.

Che sia dolce o piccante, il Gorgonzola è prodotto esclusivamente con latte vaccino, motivo per cui non possiamo etichettare come Gorgonzola quelli pro-

dotti con latte di bufala o di capra.

A tavola, uno dei suoi punti di forza è la versatilità, ideale per molte preparazioni dall'antipasto al dolce. Ottimo da spalmare sui crostini, da abbinare a verdure di stagione o a frutta secca. L'ideale è tenerlo in luogo fresco o in frigorifero e, per gustarlo all'apice della cremosità, è bene toglierlo dal frigo almeno mezz'ora prima del consumo.

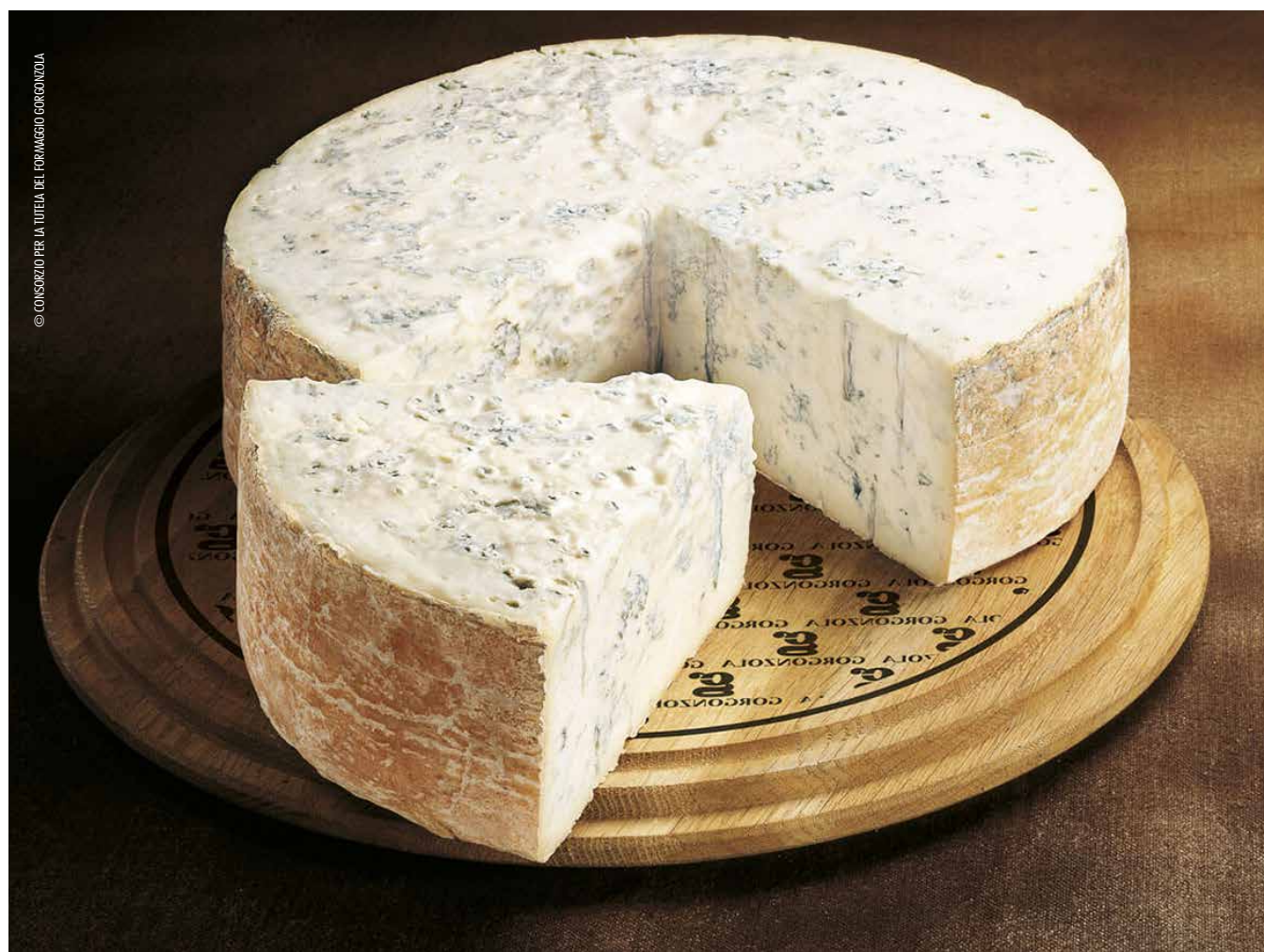
## Caratteristiche e proprietà nutritive

Ricco di vitamine, calcio e fosforo, aiuta a ripristinare la flora batterica, grazie alla niacina, vitamina del gruppo B3; inoltre, favorisce la circolazione e ha un ruolo importante nel funzionamento del sistema nervoso. Utile anche per la memoria, grazie alla molecola di spermidina (un antinfiammatorio naturale), è ricco di tirosina, un amminoacido che migliora l'attenzione. È un alleato del sonno e modula positivamente l'u-

more. Ha un forte potere antiossidante grazie alla caseina e al siero del latte. Adatto a specifici regimi alimentari, è senza glutine e naturalmente privo di lattosio. Contrariamente all'opinione diffusa, ha un basso contenuto di colesterolo (70 milligrammi per 1 etto). È facilmente digeribile, per merito di alcuni microrganismi presenti al suo interno che svolgono un'attività proteolitica (che degrada le proteine, ndr) durante la stagionatura. È, inoltre, meno calorico di molti formaggi a pasta dura come il Parmigiano (100 grammi di Gorgonzola DOP contengono 320 Kcal circa). Va, però, considerato che ha una percentuale alta di grassi, circa il 27%, e in caso di basse difese immunitarie o in gravidanza vanno tenute presenti le muffe, in quanto potrebbero causare l'infezione da *Listeria*. ■

Alessandra Meda  
alessandra.meda@cibiexpo.it

Nelle foto in queste pagine, da sinistra, le due diverse tipologie di Gorgonzola esistenti: dolce e piccante (la più a destra).



© CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA

© CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA



## Il Consorzio

È l'organo volontario che ha l'obiettivo di vigilare su produzione, commercio e utilizzo della denominazione, al fine di tutelare produttori e consumatori. Creato nel 1970, con sede a Novara, dipende direttamente dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Ente senza fini di lucro, rappresenta 37 caseifici, cioè il 100% della produzione globale. Le province consortili sono: Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbano-Cusio-Ossola, il territorio di Casale Monferrato, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese.

# Peperoni

Nel 2024 è previsto l'arrivo di tante nuove varietà proposte dalle aziende sementiere, sia per la serra sia per il pieno campo

Sono frutti, secondo la classificazione botanica, particolarmente apprezzati in Italia. Coltivati originariamente nelle aree a clima temperato e caldo, si sono diffusi in Europa solo dopo la scoperta dell'America. Nel nostro Paese crescono bene in Sicilia, Puglia, Campania e Lazio. Si consuma la bacca carnosa verde, gialla o rossa: al suo interno si trova la capsicina, l'alcaloide (sostanza organica azotata, ndr) che le conferisce la caratteristica piccantezza.

I peperoni possono differenziarsi per colore, dimensioni, tipologia di polpa e forme. Quelli verdi sono raccolti prima della piena maturità (altrimenti diventerebbero gialli o rossi, a seconda della varietà), hanno sostanza carnosa e sapore dolce; in quelli rossi la polpa è croccante; i gialli, ricchi di betacarotene – un potente antiossidante in grado di contrastare la formazione dei radicali dell'ossigeno –, sono delicati e succosi.

Gli obiettivi del miglioramento genetico attualmente in corso e della conseguente selezione delle nuove varietà sono: una maggiore resistenza alle modificazioni del clima, una migliore qualità della pianta e del frutto, una più alta produttività e conservabilità in sviluppo e in post-raccolta.

## Tipologie a crescita anticipata

Tra le nuove varietà proposte da Basf Vegetable Seeds cito il *Clemente F1*, giallo, ideale per coltivazioni tardo primaverili o d'inizio estate in serra e tunnel (protezioni in materiale plastico trasparente). È una varietà estremamente precoce che garantisce raccolti abbondanti e mantiene continuità della produzione per tutta la lunga durata del ciclo (fino a dicembre-gennaio).

Anche Blumen Vegetable Seeds lancia un cornetto piccante molto precoce,

*Bruciore F1*, per serra e pieno campo, di colore dal verde scuro al rosso intenso, con polpa spessa.

La Vilmorin-Mikado lancia 3 nuove varietà per la Sicilia: *Panteo F1*, giallo, per trapianti autunnali di controstagione; *Anfiarao F1*, giallo, per trapianti precoci di fine agosto-settembre e per la seconda campagna da fine novembre a febbraio; *LY1264 F1*, rosso, per trapianti precoci di luglio e agosto.

ISI Sementi propone *Emilio F1*, un peperone rosso da serra con ciclo medio-precoce. La pianta è molto produttiva. Per finire, Rijk Zwaan presenta una nuova varietà di peperone: *Helice RZ F1*, rosso, di grande precocità; punti di forza la qualità e il peso medio dei frutti, adatti per produzioni primaverili-estive in serra. ■

La redazione  
info@cibiexpo.it

Nella foto accanto, diverse tipologie e colori di peperoni.



# Yaupon

Il tè del momento

I trends, nel loro far convergere verso mete o oggetti specifici persone diversissime – in ragione di motivi psicologici ed emotivi non sempre chiari o comprensibili – sono allo stesso tempo, per me, spaventosi e affascinanti. Anche in termini di cibo ne riscontriamo l'importanza. La catena multinazionale di supermercati Whole Foods Market, ad esempio, stila ogni anno una lista di ingredienti che faranno tendenza. In quella del 2023 spicca un prodotto, almeno in Italia, non molto conosciuto, lo yaupon.

Noto anche come Ilex vomitoria, è un arbusto a foglia perenne, ricca di caffeina, originario del Nord America; in particolare, crescendo al meglio all'interno di pinete litoranee, foreste umide e aree paludose, è diffuso nelle regioni costiere dell'Atlantico sud-orientale (dagli Stati Uniti fino al Messico).

Le tribù indigene di questi territo-

ri, tradizionalmente, utilizzavano le foglie di questa pianta (i frutti sono tossici) come base per preparare una bevanda simile al tè, chiamata "asi" o "black drink", servita in cerimonie tribali per scopi rituali e sociali. Negli ultimi anni, lo yaupon è diventato popolare in alcune comunità, specialmente negli Stati Uniti, come alternativa al tè tradizionale, per diverse ragioni. Prima fra tutte, probabilmente, il nuovo particolare interesse nei confronti di erbe e piante locali, che da un lato permettono di riportare alla luce tradizioni lontane e, dall'altro, supportano biodiversità e utilizzo responsabile delle risorse del pianeta.

La sostenibilità è infatti quasi certamente la seconda ragione della riscoperta. Pianta resistente e a sviluppo rapido, è un'opzione valida per la coltivazione, richiedendo meno input e cure rispetto ad altre piante da tè. Terzo motivo, il largo

desiderio di novità e varietà. Con ingrediente base lo yaupon, infatti, è stata introdotta sul mercato una grande scelta di prodotti: tè confezionato, bevande pronte, e altro ancora. Che possa diventare un sostituto del caffè, almeno in Italia, sembra improbabile.

Le percentuali di caffeina contenute nelle foglie sono moderate e, ovviamente, gusto e densità della bevanda sarebbero diversi. Ma, poiché ci sono crescenti tendenze a consumare bevande salutari e naturali, che trovi il suo spazio come ingrediente di infusi alternativi è pensabile: ricco di antiossidanti e con un contenuto moderato di caffeina, potrebbe essere scelto da tanti come tonico per l'umore, privo, se consumato in dosi non eccessive, di effetti collaterali. Lo scopriremo, probabilmente, presto.. ■

Marta Pietroboni  
marta.pietroboni@cibiexpo.it



# Il Caviale Italiano

*Alta qualità e raffinatezza: l'Italia è il secondo produttore di caviale al mondo*

È d'obbligo una breve introduzione sul caviale e le sue modalità di allevamento, prima di procedere a presentare le aziende produttrici del nostro Paese.

È un alimento pregiato, ricavato dalle uova di storione, un pesce in grado di vivere in acque dolci e salmastre.

L'allevamento è una pratica complessa: richiede infatti rigorosi standard di qualità e sostenibilità, e ci sono molti e diversi fattori da considerare per garantirne le migliori condizioni.

Gli storioni hanno bisogno di un ambiente controllato, con apposite piscine o vasche dove vengono costantemente monitorate temperatura e qualità dell'acqua. Altro elemento fondamentale è la loro salute, che si ottiene con un'alimentazione corretta e l'impiego di tutte le misure adeguate alla riduzione e alla prevenzione di alcune malattie.

Le uova degli esemplari sono pronte per essere lavorate e commercializzate quan-

do l'animale raggiunge la maturità sessuale, dopo diversi anni (minimo 6).

In Italia esistono una ventina di aziende che producono caviale di grande qualità, ottenuto da varietà di storioni locali o da specie importate: l'Oscietra, il Beluga e il Sevruga sono le più frequenti.

Gli allevamenti sono situati in bacini di acqua dolce, laghi artificiali o in sistemi di acquacoltura controllati che, insieme ad alti standard ecologici e un attento monitoraggio, creano le condizioni ideali.

Tra le aziende leader spicca Agroittica ed Italian Caviar srl, con sede a Calvisano, nella Bassa Bresciana. È uno dei maggiori produttori italiani di caviale Beluga, riconosciuto anche dal Caviar Master Renzo Zanin, esperto a livello internazionale. Produce, a marchio *Calvisius*, caviale di tipo *malossol* (cioè con poco sale), non pastorizzato, burroso, equilibrato al palato e con un ampio ventaglio di aromi. Tra i prodotti com-

mercializzati c'è *Ars Italica*, fruttato, morbido e con un lieve aroma di nocciola. Con gli esemplari italiani dell'Adriatico *Acipenser naccarii* viene realizzato il *Da Vinci Classic Ars Italica*, e per il *Da Vinci Royal* si selezionano le migliori uova. È importante tenere presente che il 15% del caviale mondiale arriva proprio dalle vasche di Agroittica.

Un'altra azienda specializzata è la Salmo-Pan srl, immersa nel Parco Naturale del Fiume Tormo. Essa produce, oltre ai caviali tradizionali, quello bianco, pregiatissimo e ricavato dal raro storione albino, tutti commercializzati con il brand ADAMAS®.

In questo panorama va anche menzionata l'azienda Bioluga, all'interno del Parco ittico Paradiso, che produce un prodotto di qualità. ■

Alessandra Meda  
alessandra.meda@cibiexpo.it

Nella foto:  
caviale e  
salmone,  
un classico  
dei menù  
delle feste.



# Pirate Cannerie

*Il mare in scatola come lotta allo spreco alimentare*

Il piccolo svela il grande: "grande come un mare", come avrebbe scritto Van Gogh. Questo piccolo svela un grande tutto da assaggiare.

Pirate Cannerie è una conserveria delle Landes, nella regione francese della Nuova Aquitania.

Immaginate i paesaggi pittoreschi nei dintorni di Saint-Jean-de-Luz: luoghi selvaggi tra mare e montagna, dove i villaggi dei pescatori caratterizzano il territorio di storie antiche e racconti. Il porto di Saint-Jean-de-Luz fa risalire la sua fiorente prosperità al XV secolo, con l'intensa attività dei pescatori baschi e la loro arte conserviera del merluzzo bianco e della balena. Con la comparsa dei pirati che hanno combattuto in nome del re di Francia, la città diventa poi un'importante postazione mercantile e di pesca. Il mondo del mare è il mondo della fortuna, intesa come quella "sorte" che determina il

tutto: un buon risultato, una terribile burrasca, le lunghe attese delle donne dei marinai ai porti, le estenuanti battute di pesca. È il mondo del raccolto, eppure c'è qualcosa in più: può e dovrebbe essere anche quello della lotta allo spreco.

Partiamo da questo dato: un terzo dei pesci pescati nel mondo non arriva nemmeno sulle nostre tavole. La pesca industriale sta uccidendo quella artigianale e danneggiando le risorse, provocando sprechi alimentari che arrivano a toccare più di 10 milioni di tonnellate di pesce all'anno. "Assurdo impoverire il mare per poi vederlo buttato", racconta Lucie Lesgourgues. Dietro il progetto c'è lei, giovane imprenditrice e sognatrice insieme. La sua micro conserveria da 40.000 scatole annue è sorretta da una macro filosofia: evitare quanto più possibile lo spreco, rispettando la pesca artigiana-

le francese e la stagionalità.

Il lavoro di Lucie si svolge in totale autonomia. Da sola, ma insieme al mare. Quasi ogni giorno si reca al mercato del pesce nei piccoli porti dei Paesi Baschi, prepara le ricette delle conserve, cucina, confeziona, spedisce. A partire da materie prime locali (trota dei Pirenei, polpo dell'Atlantico, sgombero dei Paesi Baschi, merluzzetto delle Landes, tonno di Saint-Jean-de-Luz) e senza alcun utilizzo di prodotti chimici. E le ricette? Sgombri affumicati, Trota al miso e zenzero, Tonno Ganoush con salsa Worcestershire, il Polpo in salsa Chimichurri, perfino la zuppa per il Ramen pronta da cuocere. Il tutto in conserva. Ecco come rivoluzionare con arte e alti intenti il concetto di "pesce in scatola". ■

Chiara Caprettini  
www.nordfoodovestest.com

## Una gastronomica del mare

Ma anche pirata un po' ribelle. Lucie arriva dal mondo della cucina. Dopo le scuole a Parigi e vari lavori in sala e nel vino, acquisisce la conoscenza del pesce a Rungis, nella periferia sud di Parigi, il più grande mercato agroalimentare di prodotti freschi del mondo. Proprio qui scopre di voler lottare contro l'eccessivo spreco ittico e aprire Pirate Cannerie.  
<https://pirate-cannerie.fr/>

Nella foto accanto, il Polpo in salsa Chimichurri, una delle diverse prelibate specialità in scatola prodotte da Pirate Cannerie.



# MELANZANA ROSSA DI ROTONDA



PRODOTTO DI PUNTA  
DELLA GASTRONOMIA LUCANA.  
POLPA BIANCA GUSTO PICCANTE  
ELEVATO POTERE ANTIOSSIDANTE.

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 GENNAIO 2024