



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 12 - n 05
20 maggio 2024
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione

**Luisa Valazza,
cuoca a tre stelle**



Le spezie



**Territori,
Tradizioni ed
Enogastronomia**

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

Le guerre e i morti bambini

L'8% della popolazione mondiale, più di 600 milioni tra donne e minori, alla fine del 2020 viveva in territori martoriati da scontri armati, esposti a grandi rischi per la salute.

Nel solo decennio 1985-1996 sono morti a causa della guerra 2 milioni di bambini; 12 milioni hanno perso la casa; più di 1 milione è rimasto senza genitori; circa 10 milioni patiscono disturbi da stress post-traumatico.

Secondo l'Internal Displacement Monitoring Centre – un'organizzazione internazionale non governativa che verifica sistematicamente la condizione di chi ha dovuto lasciare casa e averi a causa di conflitti o catastrofi naturali – oltre 24 milioni di minori sono registrati come sfollati interni. Contrariamente ai profughi e ai rifugiati, non uscendo dai confini nazionali, non beneficiano né di uno statuto giuridico speciale né di specifiche misure di protezione. Spesso vivono in situazioni di emergenza per mancanza di cibo, di servizi igienici, d'assistenza sanitaria e di alloggi adeguati. Le guerre in corso nel mondo in questo momento sono diverse decine. Particolarmente cruenta quella più vicina a noi,

in Ucraina, con circa 10.000 civili uccisi, di cui 575 minori.

In Israele e Palestina il dato si rivede di giorno in giorno. Anche in questo caso più di 10.000 bambini morti, a causa degli attacchi aerei e delle operazioni di terra israeliane; altre migliaia risultano dispersi, probabilmente molti di loro sepolti sotto le macerie.

Sono numeri inaccettabili. Ma passivamente accettati. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Un libro in tema

Maurizio Bonati, medico che dirige il Dipartimento di Salute Pubblica e il Laboratorio per la Salute materno infantile dell'Istituto Mario Negri IRCCS di Milano, ha scritto il saggio *Il cronico trauma della guerra. Donne e bambini le prime vittime* (Il Pensiero Scientifico Editore).

Nell'immagine,
un graffito che
esorta alla pace.



Semi, seminati e semantica. La voce degli agrari

Il gusto di cogliere un fiore 5
di Ilaria Tallarini e Alice Zanchi

C'è del buono
Verso una mobilità sempre più sicura e sostenibile 6
di Anna Francioni

Ricerca e innovazione
Idrogeno verde 8
di Marina Greco

Il Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile 10
di Alessandra Meda

Le tappe dei tappi
Minutolo 12
di Elisa Alciati

Storia del cibo
Le chips 14
di Riccardo Vedovato

Protagonisti
Luisa Valazza 16
di Paola Chessa Pietroboni

Segreti della spesa
La soia 19
di Alessandra Meda

Alimentazione e salute
E se il caseificio fosse una stampante? 20
di Massimo Faustini

Made in Italy
Le spezie 22
di Daniela Mainini

Ben fatto
Insalata di petto di cappone 24
di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

Tendenze
Pitoni e altri serpenti 25
di Marta Pietroboni

Marchi DOP e IGP 26
di Lucia Massarotti

Pecorino Muffa Bianca Nobile o Muffato 27
di Alessandra Meda

Territori, Tradizioni ed Enogastronomia 28
di Marta Pietroboni

La Guida Kenta: oltre il sushi c'è di più... 30
di Alessandra Meda

Frodi nei finanziamenti agricoli dell'UE 31
di Lucia Massarotti

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 alimentare, esperto di nutrizione ed educazione alimentare, divulgatore scientifico, è Consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria. Collabora con aziende, media e enti pubblici per progetti mirati alla promozione del benessere e alla diffusione di sane abitudini alimentari.
www.giorgiodonegani.com

Libero Gozzini
Illustratore diplomato all'Istituto d'Arte applicata del Castello Sforzesco, è stato presidente dell'Associazione Illustratori. Ha collaborato con numerose agenzie di advertising. Dal 2009 è fra i fondatori di Mimaster Illustrazione, un contenitore di processi creativi dedicati all'illustrazione, al linguaggio delle immagini e alla pratica del mercato editoriale.
info@gozzinilibero-illustratore.com

Massimo Faustini
Laureato in Scienze delle Produzioni Animali all'Università Statale di Milano, conseguito a Sassari presso la Facoltà di Medicina Veterinaria il dottorato di ricerca in Fisiologia della Riproduzione degli Animali Domestici, dal 2017 è Professore ordinario di Fisiologia Veterinaria. È interessato agli aspetti funzionali del latte di differenti specie, alla riproduzione animale e all'endocrinologia neonatale.
massimo.faustini@unimi.it



Il gusto di cogliere un fiore

Il foraging è un'attività che coinvolge amanti della natura, curiosi della cucina selvatica, chef rinomati e studenti d'agraria

È la pratica della raccolta di bacche, fiori, foglie, cortecce, muschi, licheni adatti al nutrimento umano, alla creazione di preparati a base vegetale come oleoliti o tinture per il nostro benessere fisico. È l'evoluzione dell'alimurgia, attività dei nostri antenati che si nutrivano di alimenti che crescevano spontaneamente; oggi è stile alimentare e filosofia di vita. Promuove biodiversità, rapporto sinergico tra natura e uomo, riscoperta delle tradizioni, ma richiede studio meticoloso dell'ambiente, conoscenza di ciò che è commestibile e dei suoi benefici nutrizionali, competenze scientifiche e pratiche. Durante il percorso scolastico, diverse discipline ci permettono di costruire un piccolo bagaglio di conoscenze e competenze utili alla pratica del foraging; basti pensare alle lezioni teoriche e pratiche sulle piante infestanti nelle ore di Produzioni Vegetali

o alle esperienze del PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) che, a noi studenti di Bergamo e delle sue valli, permette di sperimentarlo presso rifugi e agriturismi dove si torna a praticare la raccolta e la trasformazione delle erbe spontanee. Le piante commestibili presenti nei nostri prati e nei nostri boschi sono innumerevoli: tarassaco, acetosella, romice, bardana, borragine, arrivando alla tanto odiata ortica che può diventare contorno, farcia, zuppa, decotto o macerato. La raccolta delle erbe spontanee cela pericoli; infatti, è necessario saper distinguere specie commestibili e velenose, alcune mortali: la cicuta assomiglia al prezzemolo, la mandragola alla borragine, il colchito d'autunno allo zafferano. Abbiamo imparato a distinguerle prima nei manuali e poi nella pratica del

territorio; e appreso che la raccolta sostenibile richiede alcuni semplici accorgimenti: evitare riserve naturali e zone protette, cogliere erbe e frutti in aree non inquinate, prendendo solo la parte superiore della pianta senza strappare le radici o danneggiare il terreno circostante. Infine, principio fondamentale del foraging, portar via solo quello che occorre garantendo alla pianta di completare e rinnovare il proprio ciclo biologico. Per distinguere foglie e bacche useremo vista, olfatto, tatto e, una volta nel piatto, testeremo nuovi gusti! Il mondo delle erbe permette a tutti di entrare in connessione con la natura e di riscoprire il piacere di un'azione semplice come cogliere un fiore. ■

Ilaria Tallarini 5[^]C
Alice Zanchi 3[^]C
IIS Mario Rigoni Stern, Bergamo



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza del cibo
Periodico gratuito
Anno 12 - n 05
Milano
20 maggio 2024

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 - etttore.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 Vigoni 8, 20122 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.

Isabella Insolubile, storica e biografia della Resistenza



Nella foto sotto, esemplari di tarassaco, pianta tipica dei nostri prati.

Verso una mobilità sempre più sicura e sostenibile

Educazione stradale e tematiche ambientali al centro dell'operato di Automobile Club Milano

Nata nel 1903 per promuovere le esigenze fondamentali del rivoluzionario mezzo di trasporto apparso pochi decenni prima, in più di 100 anni di storia Automobile Club Milano ha sempre operato per offrire servizi di tutela e assistenza agli automobilisti, per rispondere alle necessità più diversificate. Necessità che in più di un secolo sono ovviamente mutate, in accordo con i cambiamenti del contesto economico e sociale dell'area metropolitana meneghina. In particolare, l'associazione, attualmente presieduta da Geronimo La Russa, oggi concentra gran parte delle proprie energie sull'educazione stradale, soprattutto delle nuove generazioni, e su attività di promozione della mobilità sostenibile e della micromobilità (vi spiegheremo più in là di che cosa si tratta).

La sicurezza parte a scuola

La sensibilizzazione sul tema sicurezza fin dalla più giovane età è fondamentale

per Automobile Club Milano, che propone corsi di formazione e laboratori rivolti alle scuole di ogni ordine e grado, incontrando ogni anno circa 500 alunni in Lombardia. «Da molti anni – spiega Paolo Roggero, direttore di Automobile Club Milano – ci occupiamo di attività formative volte a creare dei modelli virtuosi di comportamento in funzione di una mobilità sempre più sicura, partendo dall'educazione stradale nelle scuole fino ad arrivare allo sviluppo di moduli educativi ideati ad hoc per perseguire tali scopi». Per i bambini della scuola primaria, per esempio, sono stati progettati 3 moduli didattici:

1. Trasportaci Sicuri, incentrato sulla sicurezza stradale per i bambini in auto;
2. Ruote Sicure, per educare i giovani ciclisti a un uso responsabile della bicicletta sulle strade;
3. Passo Sicuro, per insegnare a utilizzare correttamente gli attraversamenti pedonali (questo laboratorio è rivolto

anche a chi frequenta l'ultimo anno di scuola dell'infanzia).

Per i più grandicelli può invece essere molto utile il modulo intitolato Mobilità Utenti Vulnerabili - Pedoni e Ciclisti, finalizzato a far riflettere su come andare in bici e camminare siano comportamenti davvero virtuosi e sicuri solo se praticati con consapevolezza, conoscenza del codice stradale e di precise norme di sicurezza. Per quanto riguarda infine gli studenti della scuola secondaria di secondo grado, è molto interessante il format Alcol Droghe e Guida dei Veicoli, il cui scopo è far acquisire alle ragazze e ai ragazzi una maggiore consapevolezza degli effetti negativi sui comportamenti di guida derivanti dall'assunzione di bevande alcoliche e droghe.

Mobilità a impatto zero

Anche l'educazione ai comportamenti sostenibili rientra tra gli obiettivi perseguiti da Automobile Club Milano, sempre

a partire dai banchi di scuola. È stato infatti progettato un percorso formativo sulla consapevolezza del tipo citato di mobilità per le studentesse e gli studenti degli istituti secondari di secondo grado, focalizzato sull'attenzione per l'ambiente e sulla possibilità di spostarsi con mezzi di trasporto a basso impatto. In tale contesto si inserisce la campagna di promozione della micromobilità, intesa come l'insieme dei veicoli e delle modalità che permettono di coprire brevi tragitti, trasportando una o due persone al massimo. Rientrano in questa tipologia di mezzi elettrici i monopattini, i segway (dette anche bighe), le biciclette e i monowheel (monoruota). Inoltre, fanno parte della micromobilità anche i servizi di noleggio di bici elettriche o di monopattini sempre più diffusi nelle città. In un ambito tanto specifico, oltre all'attenzione verso comportamenti sostenibili, è fondamentale il rispet-

to delle regole di circolazione previste dal codice della strada per questi particolari mezzi, a tutela dell'incolumità propria e di quella degli altri utenti della strada.

La storia: da oltre cent'anni al servizio della mobilità

Il 3 giugno del 1903 un gruppo di pionieri dell'auto fonda l'Automobile Club di Milano.

Da allora, il Club milanese ha sviluppato la sua attività su 3 grandi filoni:

- tutela dell'automobilista;
- prestazione di servizi e assistenza;
- organizzazione di competizioni automobilistiche.

In cento e più anni di storia, milioni di automobilisti sono diventati soci e oggi l'Automobile Club Milano, con oltre 40 mila affiliati, è una delle più grandi associazioni della provincia e promuove numerose iniziative sui temi della mobilità e della sicurezza strada-

le, non solamente nelle scuole: avanza proposte per migliorare le condizioni del traffico anche in collaborazione con amministrazioni pubbliche e organismi privati; effettua studi e ricerche sull'evoluzione delle varie forme di mobilità; organizza convegni e dibattiti per diffondere la conoscenza del codice della strada; propone corsi di guida sicura.

L'Automobile Club Milano è guidato dal Consiglio Direttivo eletto dai soci e si avvale della collaborazione di esperti nei vari settori dell'automobilismo che formano le Commissioni Specialistiche dell'Ente.

Oltre che nella storica sede milanese di Corso Venezia 43, l'associazione fornisce servizi attraverso le varie delegazioni presenti sul territorio. Per maggiori informazioni: milano.aci.it. ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it



Idrogeno verde

Gli effetti provocati dai cambiamenti climatici sono sempre più evidenti, sempre più reali, sempre più concreti, tanto da convincerci che è il momento giusto di agire

La crisi ambientale è una delle maggiori preoccupazioni del nostro tempo. La biodiversità è in pericolo, e con essa tutta quella serie di relazioni ed equilibri che garantiscono la vita sul nostro pianeta, così come la conosciamo e percepiamo. Ridurre le emissioni dei gas serra di almeno il 55% entro il 2030 e arrivare alla neutralità climatica, zero emissioni nette, entro il 2050 è l'obiettivo dei Paesi membri dell'Unione europea. Raggiungere questo traguardo è sicuramente sfidante ma anche possibile. Ovviamente, ciò prevede l'impegno sia del singolo che dell'intera collettività, in grado di cooperare sinergicamente al fine di attuare una serie di misure atte a ridurre a zero tutte le emissioni dei gas serra.

La neutralità climatica o Net Zero si verifica quando si riesce a istaurare un equilibrio tra le emissioni di gas, quali metano e anidride carbonica, generati dall'attività antropica e quelle assorbite

naturalmente dal nostro pianeta.

Dal punto di vista teorico, questo concetto potrebbe sembrare abbastanza intuitivo; ma nella realtà dei fatti cosa si può praticamente intraprendere affinché venga raggiunta la stabilizzazione della temperatura globale?

Sicuramente, alcune attività, come per esempio promuovere la produzione di energie alternative a basse emissioni o incentivare l'utilizzo consapevole delle risorse valutandone il loro impatto ambientale, potrebbero fare la differenza. Nel percorso della transizione ecologica, fondamentale per la tutela del nostro pianeta, sembra svolgere un ruolo chiave quello che viene definito idrogeno verde, una valida ed efficiente alternativa ai combustibili fossili. Conosciuto anche come idrogeno green o idrogeno rinnovabile, è prodotto, grazie all'utilizzo di un elettrolizzatore, attraverso un processo di elettrolisi dell'acqua, utilizzando fon-

ti di energia rinnovabili come l'energia solare, eolica o idroelettrica. All'interno dell'elettrolizzatore l'acqua va incontro a una reazione elettrochimica, in seguito alla quale vengono prodotti atomi di idrogeno e ossigeno. Mentre l'ossigeno viene rilasciato nell'atmosfera, l'idrogeno è raccolto e successivamente utilizzato come fonte di energia pulita e sostenibile.

L'idrogeno verde, una volta prodotto, risulta essere molto versatile, trovando applicazione in diversi settori come quello dell'energia, dei trasporti e dell'industria.

Paesi come la Cina, il Giappone, l'Australia e continenti come l'Europa hanno già investito su questo settore innovativo di economia green, fondamentale per lo sviluppo sostenibile che, finalmente, oggi ci sta tanto a cuore.

L'Italia non si è certo tirata indietro. In Abruzzo, più precisamente in Valle Pe-

ligna, è al via un progetto denominato "Hydrogen Valley" che prevede l'utilizzo di un elettrolizzatore di 30 megawatt per produrre fino a 4.200 tonnellate di idrogeno verde l'anno. Ciò si traduce in un risparmio di circa 18 milioni di litri di carburante diesel e rappresenta un importantissimo passo in avanti verso gli obiettivi che la Comunità europea si è prefissata per il 2050.

Quella abruzzese non è l'unica realtà. Sono stati stanziati, infatti, milioni di euro per la realizzazione di centri in tutto il territorio nazionale, al fine di sostenere la produzione di idrogeno green, promuovere il suo utilizzo nell'industria e nei trasporti nonché riqualificare zone industriali abbandonate. L'obiettivo è quello di coprire con l'idrogeno verde il 25% di tutta la domanda energetica nazionale entro i prossimi 26 anni.

Un altro fattore altamente positivo è

rappresentato dal fatto che l'idrogeno verde può essere stoccato su larga scala per lunghi periodi di tempo con costi di conservazione competitivi.

Ma la scienza non si arresta, e tante sono le proposte avanzate per far sì che i processi di produzione di gas rinnovabili siano sempre più innovativi e competitivi.

L'Università degli Studi Niccolò Cusano, ad esempio, ha promosso, in collaborazione con la regione Lazio, un dottorato di ricerca della durata di 3 anni per produrre idrogeno verde a partire dalle discariche.

La percentuale di rifiuti prodotti annualmente a livello globale è in continuo aumento e, purtroppo, questa tendenza sembra non arrestarsi.

I danni ambientali che ne derivano sono devastanti, anche considerando il fatto che lo smaltimento dei rifiuti in discarica provoca inevitabilmente

l'emissione di gas serra quali metano e anidride carbonica.

L'obiettivo del dottorato di ricerca è proprio quello di riabilitare i siti di raccolta rifiuti, brevettare modelli di processi per la cattura dei gas di discarica e ottenere la loro trasformazione in idrogeno verde attraverso processi termici a temperature elevate (circa 700-800 °C).

Tanti sono i progetti e tanti i sovvenzionamenti stanziati al fine di raggiungere la neutralità climatica, divenuta ormai un atto dovuto.

Guardare al 2050 con positività è possibile; basta agire in maniera mirata.

“La terra non appartiene all'uomo; è l'uomo che appartiene alla terra” scrisse il Capo indiano Seattle al presidente USA nel 1852. ■

Marina Greco

marina.greco83@hotmail.com

Nella pagina accanto, una centrale idroelettrica, tra le principali fonti produttrici di idrogeno verde. Nella foto sotto, un autobus a idrogeno.



Il Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile

“...la ricerca sul cibo e l'educazione alimentare saranno i punti nevralgici per un avvenire più sostenibile”. Carlo Petrini (fondatore di Slow Food)

Queste le parole pronunciate lo scorso gennaio, a Torino, alla presentazione del nuovo Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile. Un progetto realizzato con la collaborazione di 4 Atenei: l'Università e il Politecnico di Torino, l'Università del Piemonte Orientale e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dove avrà sede. Carlo Petrini, in qualità di Presidente, consapevole della connessione tra salute, ambiente e produzione di cibo, ha lanciato un appello al Governo italiano per inserire l'educazione alimentare come insegnamento obbligatorio nelle scuole di ogni ordine e grado. Un nuovo sistema educativo, sottoscrivibile a livello individuale e collettivo, finalizzato alla salvaguardia della salute e alla riduzione dell'impatto del sistema alimentare sull'ambiente. Ciò è fondamentale per il successo della transizione ecologica in un'ottica di innovazione e cambiamento del modello sanitario.

Un approccio olistico e multidisciplinare, dove il cibo è considerato come bene complessivo connesso all'ecologia, all'agricoltura, ai consumi sostenibili, all'educazione sensoriale, al benessere dell'individuo, all'economia circolare, alle politiche alimentari, all'innovazione tecnologica e concettuale. È indispensabile conoscere il valore del cibo, le modalità di produzione, di vendita e di distribuzione, così che ognuno possa farsi fruitore del cambiamento “green” e adottare comportamenti sostenibili. Sono state molte le personalità coinvolte, e i loro interventi hanno mostrato un forte coinvolgimento condiviso. Per citarne alcuni: Stefano Geuna, Rettore dell'Università di Torino, Guido Saracco, Rettore del Politecnico di Torino, Gian Carlo Avanzi, Rettore dell'Università del Piemonte Orientale, Bartolomeo Biolatti, Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Il Centro sarà un luogo di incontro di terza missione (che affianca le due principali funzioni dell'università, ricerca scientifica e formazione, per trasferire i risultati degli studi al di fuori del contesto accademico) dove costruire, sviluppare, diffondere progetti e laboratori specialistici degli atenei coinvolti, ma anche di università di altre regioni, istituti di ricerca, istituzioni pubbliche e private. Un polo che si propone come nuovo punto di riferimento, anche internazionale, con l'obiettivo di attrarre finanziamenti per linee di ricerca applicata, processi di creazione di prototipi e l'attivazione di “politiche del cibo” su scala regionale e locale. Un hub di ricerca e formazione per promuovere e sostenere start-up, incubatori che desiderano percorrere nuove strade imprenditoriali con occhi rivolti al futuro dell'alimentazione. Sarà una potenziale risorsa per af-

frontare l'aumento della popolazione mondiale, la malnutrizione, il cambiamento climatico, la scarsità d'acqua, la desertificazione del suolo, alcune delle sfide che l'essere umano dovrà affrontare nel prossimo futuro. Inoltre, farà da supporto alle iniziative culturali e turistiche di promozione del territorio. Un piano ambizioso che si pone il raggiungimento di 11 obiettivi.

1 *Promuovere stagionalità e località*, un invito al consumo di cibi freschi nel completo rispetto delle caratteristiche organolettiche nutritive, senza alcuna intermediazione, così da produrre minori consumi.

2 *Ridurre la plastica all'interno della filiera alimentare* attraverso politiche attive che ne ridimensionino l'uso e migliorino la riciclabilità.

3 *Ridurre gli sprechi* e abbattere, il più possibile, le emissioni di CO2.

4 *Promuovere un utilizzo rigenerativo dei suoli* incoraggiando il legame tra agricoltura e ricerca.

5 *Rafforzare la biodiversità*: negli ultimi 10 anni, 160 specie animali sono scomparse e 35.000 sono a rischio; va combattuta la perdita di biodiversità per la resilienza degli ecosistemi.

6 *Ridurre gli anelli della filiera di produzione e trasporto*, così da non compromettere la qualità ed evitare scarti.

7 *Aumentare l'apporto proteico da fonti alternative alla carne*, con la conseguente riduzione di gas serra.

8 *Tracciare e qualificare sempre meglio il cibo*, ossia seguirlo, in maniera precisa, lungo l'intera catena produttiva, utilizzando la tecnologia blockchain in grado di garantire qualità e sicurezza lungo il processo.

9 *Promuovere l'educazione alimentare nelle scuole* ai fini di crescere future generazioni di cittadini più consapevo-

li dei propri comportamenti e consumi in campo alimentare

10 *Promuovere la salute anche attraverso il cambiamento degli stili di vita* con l'adozione di pattern dietetici sani e sostenibili; ciò ha il duplice vantaggio di tutelare il benessere dell'individuo e del Pianeta.

11 *Supportare e promuovere la costruzione di “politiche del cibo” alle diverse scale e in particolare quella regionale e locale*. In quest'ottica di cambiamento del sistema alimentare, è necessario collaborare per la creazione di food policy legate ai contesti regionali, difendendo e valorizzando la diversità bio-culturale. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

Nelle foto in questa pagina,
due diverse borse bio compostabili.

Nella foto accanto, cibi freschi, da preferire nelle scelte alimentari.



Minutolo

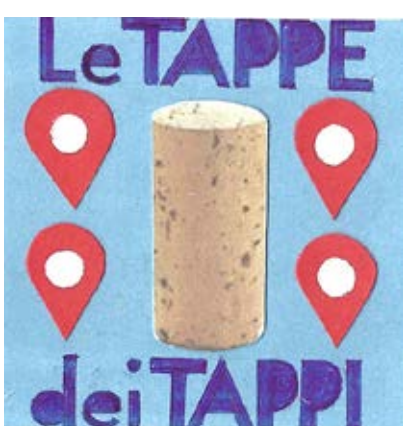
Tappa in Puglia per conoscere una nuova storia, un nuovo vitigno, una nuova uva, per tanti possibili vini

I nomi sono diversi: Fiano Minutolo, Fiano Aromatico, ma anche Moscatellina, Fianello; vitigno a bacca bianca della Puglia, e più precisamente della Valle d'Itria, si annovera tra i più rari della regione. Molto spesso (come accaduto in altre zone) viene confuso col più noto Fiano di Avellino. L'enologo pugliese Lino Carparelli ne è riconosciuto il padre, per averlo riscoperto ma anche per avergli dato un nome e aver così sgombrato il campo da confusione e incertezze. Nasce il Minutolo; siamo nel 2000 a Locorotondo (Bari), e le successive analisi svolte in collaborazione con il CRSA Basile Caramia di Locorotondo sanciranno che l'uva Minutolo non ha nulla a che fare con il noto Fiano di Avellino e altri campani di nome simile. È inserito ufficialmente nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite dal 2011 ed è atto alla produzione di diverse IGT della Puglia.

Abbiamo chiesto di accompagnarci alla scoperta del Minutolo a Marco Ludovico, dell'omonima azienda agricola. Figlio d'arte, laureato in viticoltura ed enologia, ha voluto tracciare una strada personale con una sua visione del vino; artigianale, per dirla con le sue parole.

In materia di vitigni rari la letteratura è sempre scarsa. Proviamo a conoscere il Minutolo più da vicino. Partiamo dicendo che è un'uva aromatica, parente della famiglia dei Moscati, imparentato anche con lo Zibibbo o Moscato d'Alessandria; e in effetti sono molto simili.

Il Minutolo nasce nella zona della Valle d'Itria, precisamente a Locorotondo. Era molto utilizzato negli anni Sessanta e Settanta, ma è un'uva che produce poco; le sue rese sono particolarmente basse. Per questo fu abbandonato a partire dagli anni Set-



tanta. Nell'era del boom economico si espantavano i vitigni coltivati ad alberello per sostituirli con quelli a tendone e avere così maggior produzione. Al posto del Minutolo venivano piantati altri vitigni come la Verdeca o il Bianco d'Alessano, molto più produttivi e quindi in grado di garantire un maggior guadagno. Considerate che, soprattutto in quell'epoca, in Puglia molti non sono vinificatori ma produttori di uva e che il loro unico interesse è vendere e vendere il più possibile. E laddove la qualità non è giustamente retribuita occorre la quantità. Quando poi si comprende che la quantità non è più pagata, perché in qualche modo il mercato si satura, allora si cambia rotta ed è lì che si riscoprono i vitigni autoctoni. La nuova vita di questo è arrivata con l'enologo Lino Carpanelli, che ne è stato effettivamente padre e ne ha inventato il nome, Minutolo. Da qui si

interrompe finalmente anche la confusione con i vari Fiano.

Un nome di fantasia oppure ci sono delle ragioni?

La ragione è legata al grappolo, anche se possiamo dire che dipende molto dal clone, ma in generale si tratta di un grappolo abbastanza piccolo; per questo si chiama Minutolo.

Quanto è diffuso il Minutolo oggi?

Attualmente è sparso praticamente in tutta la Puglia, anche se la Valle d'Itria rimane la zona di elezione. Io, per esempio, mi trovo fuori zona, a Motola. Su questo posso aggiungere una cosa particolare. Per questioni legate al disciplinare, il nome Minutolo si può usare in etichetta solo se il vino rientra nella IGP Valle d'Itria. Per il Minutolo coltivato in altre zone, non è possibile indicarlo in etichetta ma si deve usare un nome cosiddetto di fantasia e poi si

può scrivere più piccolo: "vino ottenuto da uve Minutolo". Anche se si tratta di una vinificazione in purezza.

Per fare un esempio più celebre, è un po' come se il Nebbiolo prodotto a Barolo si potesse chiamare Nebbiolo e quello prodotto ad Alba no.

Matin è un 100% Minutolo, ma è una versione rifermentata. Forse l'unica in commercio. Una scelta singolare.

Il Minutolo ha varie declinazioni che dipendono molto dal terreno dove è piantato. Nel mio caso, si trova in un terreno molto povero, calcareo. L'uva sviluppa molta acidità e questo mi dà la possibilità di sfruttarlo bene nella versione rifermentata. Ma tengo a precisare che lo stesso vitigno piantato per esempio in Salento, per la diversità di terreno ma anche di clima, perché qui abbiamo escursioni termiche importanti tra il

giorno e la notte, avrà un profilo organolettico completamente diverso.

Veniamo al vino.

I profumi sono assimilabili a quelli del Moscato, molto floreali soprattutto e poi fruttati, una frutta a polpa gialla come la pesca. Come dicevo prima, però ogni vino varia davvero tanto a seconda del terroir. Per esempio, nel mio caso abbiamo una bella spalla acida, elevata freschezza, e non utilizzando lieviti selezionati tutti i profumi sono molto fini.

Consigliamo un abbinamento tipico per questo Minutolo rifermentato.

Direi delle fave fritte o delle mozzarelline artigianali, fresche. Ma, in generale, si accosta bene con fritti e frittelle, aperitivi, formaggi freschi, pesce. ■

*Elisa Alciati
elisa.alciati@cibiexpo.it*



Nella pagina a sinistra, una vigna dell'azienda agricola Ludovico. Qui accanto, una bottiglia di vino Matin, 100% Minutolo rifermentato. Più a destra, un scena di vendemmia.



Le chips

*Sono fette di patate tagliate sottilissime e fritte.
Chi le ha inventate?*

La nobile arte della frittura ne ha di anni alle spalle! Già nell'antico Egitto, 4.500 anni fa (siamo nel periodo dell'Antico Regno), questo metodo di cottura era in voga, così come lo sarà successivamente tra i romani, le cui *frittilia* si pensa siano gli antenati dei nostri dolci carnevaleschi.

Ma che cos'è la frittura? Beh, possiamo pensarla come una specie di bollitura 2.0: normalmente, il principio di questo tipo di cottura consiste nell'immergere un alimento in acqua caldissima in modo che il calore attraverso 2 *media* (dal fuoco alla pentola, dalla pentola all'acqua) si trasmetta dalla fonte al cibo. Il principio di funzionamento della frittura non è poi molto diverso: all'acqua si sostituisce un altro *medium*, che sarà un grasso animale come strutto, o per i più arditi anche il burro, o vegetale come olio di semi o di oliva. A differenza dell'acqua, che bolle attorno ai 100 °C e

che quindi non porta l'alimento a una temperatura superiore, il nostro grasso può arrivare facilmente anche al doppio. La cottura è dunque più rapida, più ricca in termini di sapore, molto meno a livello salutare e nutrizionale.

Ma, se è vero che si può friggere di tutto e che "tutto è buono fritto", sarai d'accordo che l'elemento indiscusso di questo metodo di cottura è senza dubbio la patata.

Chi ha inventato le patatine fritte? Siamo tutti d'accordo sul fatto che il tubero in questione fa parte di quegli alimenti arrivati post-"scoperta" dell'America, insieme a cacao, pomodoro, mais...; per cui, per quanto abili friggitori, né i nostri antichi amici egizi né i meno antichi romani hanno mai conosciuto questa gioia. La patata è una parte modificata della pianta (nel nostro caso di *Solanum tuberosum*, e *tuber* non a caso vuol dire proprio tubero) che, a seconda

delle specie, ha origine dalle radici o dal fusto, e che serve ad accumulare zuccheri-amidi. Una buona fonte di energia, quindi; tuttavia, non un granché come fonte di vitamine e minerali, ragion per cui, nella storia, le fasce più basse di popolazioni che si nutrivano a suon di patate soffrivano carenze nutrizionali che favorirono l'insorgere di determinate malattie.

Ma se è vero che la patata è un alimento estremamente popolare (nel senso di facilmente reperibile e alla portata di tutti), non vale lo stesso per il *medium* di cottura di cui abbiamo bisogno per ottenere le patate fritte: prima delle innovazioni tecnologiche e industriali, non era così semplice e tanto meno così economico procurarsi un olio in cui friggere, e da questo possiamo dedurre che tale piatto: a) sia nato in ambienti ricchi; oppure b) sia nato e si sia diffuso in un'epoca ragionevolmente recente.

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

Arriviamo quindi a 3 scuole di pensiero, che vedono 3 Paesi contendersi l'origine dell'irresistibile piatto: Spagna, Belgio e Francia. I principali 2 litiganti sono Francia e Belgio, che si disputano la paternità delle patatine fritte. Secondo lo storico del cibo belga Pierre Leclercq, è evidente che il piatto è di origini francesi. Gran bell'autogo! Leclercq fa presente che già nell'800 era un piatto emblematico della cucina parigina; solo successivamente tale Frederik Krieger, musicista bavarese, imparò a cucinare le patatine fritte durante il suo soggiorno a rue Montmartre (Parigi) nel 1842, importando la ricetta in Belgio due anni dopo, dove diede vita al suo business "la pomme de terre frite à l'instar de Paris". Si trattava però ancora di una versione più casareccia del piatto che noi conosciamo, che invece si perfeziona

nel 1855. D'altro canto, i belgi (beh, i belgi meno Leclercq) sostengono che il termine inglese "french fries" sia solo frutto dell'egemonia culturale culinaria francese, che si sarebbe appropriata delle ricette della cucina belga. Il giornalista Jo Gérard sostiene di aver trovato un riferimento a "patate fritte" in un manoscritto del 1781, che racconta di come già cent'anni prima si usasse friggere patate al posto del pesce quando i fiumi, ghiacciando, impedivano la pesca. Che poi Gérard non abbia mai mostrato a nessuno suddetto manoscritto, beh, non depone a favore dei belgi. Quindi, la giuria propende per dare ragione ai francesi. Tuttavia, tra i 2 litiganti potrebbe essercene un terzo a godere: le patatine fritte potrebbero essere state infatti inventate in Spagna. Il professor Paul Hlegems, curatore del museo del fritto

a Bruges (sì, esiste un museo del fritto in Belgio), sostiene che fu niente po' po' di meno che Santa Teresa d'Avila, nel XVI secolo, a cucinare le prime patate fritte. La suora carmelitana pare avesse insistito in questa coltivazione nel giardino del suo convento a Siviglia. Avrebbe intagliato nei tuberi dei piccoli simulacri di Cristo, friggendoli poi in una pentola d'olio; ma alcuni di essi si sarebbero spezzati durante la cottura prendendo la forma delle patatine fritte che conosciamo. Che dire, pur di non darla vinta ai francesi... ma perlomeno ai belgi va riconosciuto l'onore e lo stomaco di friggere le proprie patate nel grasso di manzo non raffinato, esperienza mistica che penso vada provata almeno una volta nella vita. ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com



Luisa Valazza

È nata a Soriso, in provincia di Novara. Mamma insegnante. Negli anni Cinquanta, in un paesino, era una situazione privilegiata e uno stimolo a proseguire gli studi

Si laurea in lettere, anche se avrebbe preferito un percorso artistico. Ma il destino gioca le sue carte: rientrando da una gita, si ferma in un noto ristorante di Borgomanero. Titolare e maestro di sala è Angelo Valazza. Iniziano parlando del più e del meno, si frequentano, s'innamorano e finisce che Luisa decide di seguirlo. Appena sposata, muove i primi passi in sala e nello stesso tempo inizia la sua formazione da autodidatta. Si circonda di libri di cucina e riviste di tutti i tipi, incluse quelle più tecniche; studia, osserva, assimila. Per 10 anni è la spalla del marito. Poi il salto. Il cuoco decide d'andarsene, ed è quindi urgente trovare una soluzione: Luisa prende possesso dei fornelli.

In questa pagina, alcune creazioni di Luisa Valazza.

Come ha fatto a improvvisarsi cuoca?

Mi hanno aiutato una buona manualità e il senso artistico. Avendo parecchia memoria visiva, ho cominciato a replicare quanto avevo osservato. Non ho mai

fatto stage o corsi, ma nei primi tempi siamo andati a mangiare da tanti ristoranti. Il mio obiettivo era riuscire a capire come si realizzavano le ricette. Ho lavorato bene. Nel 1996 abbiamo ottenuto 2 stelle Michelin e due anni dopo è arrivata la terza.

La tradizione italiana e la cultura culinaria piemontese sono i suoi punti di riferimento.

Faccio molta ricerca sugli ingredienti. I vegetali li prendo da un contadino che lavora per me. Io stessa coltivo un piccolo orto. I formaggi li compriamo in Valsesia o in Val Formazza, la carne da un macellaio che ha la vera Fassona, i salumi in Val Vigizzo.

Come sceglie i prodotti?

Seleziono quelli italiani, anche quando siamo in un periodo dell'anno in cui il territorio non produce molto. Mi reputo fortunata perché con contadini e alleva-

tori si è creata una vera collaborazione.

Ho visto che per lei è importante il colore.

Sono partita dall'idea di creare un quadro, una bella rappresentazione nel piatto. Che doveva essere anche buona.

Lei ha conosciuto Gualtiero Marchesi?

Sì. Ha voluto sapere se ero io veramente che facevo o se avevo dietro qualcun altro.

La cucina le piace sempre?

Eccome! Quando ero all'inizio, ogni volta mi pareva di affrontare un esame: chissà se quello che ho fatto va bene. Controllavo i piatti che tornavano indietro vuoti e mi rinfrancavo. I clienti abituali diventavano cavia; se avevo in mente un nuovo accostamento, lo testavo con loro. La coscienza di essere sulla strada giusta, l'autostima, è arrivata grazie ai clienti.

Lei ha un piatto bandiera?

Ne ho diversi; 2 sono speciali. Il primo è un fungo porcino al forno, con il gambo farcito dalla sua dadolata trifolata, che io presento intero sul piatto, e lo servo con una coreografia che richiama il sottobosco: creo la terra con il pane scuro e inserisco piantine, erbe, petali di fiori. Gli ingredienti sono il fungo, l'olio, il prezzemolo e un pizzico di aglio. Non aggiungo nient'altro. Per il secondo piatto si parte dalla patata e si aggiungono uovo, Parmigiano e tartufo bianco. L'uovo è nascosto nella patata, coperta da una purea morbidissima gratinata e da fettine di tartufo. L'apri con la forchetta e scende il tuorlo. Penso di averne fatti a migliaia. Gli stranieri chiedono: c'è il fungo, c'è la patata? Per il primo si parte da maggio, per la seconda ci vuole il tartufo, da metà settembre a fine gennaio.

Ha dei collaboratori?

Pochi, perché voglio avere le mani in pasta... Al limite lascio le preparazioni secondarie. Mi fido poco, non voglio

demandare completamente. Sono un po' cattiva.

In questo periodo fa fatica a trovare i rincalzi?

Sì, perché i ragazzi usciti dalla scuola alberghiera pensano di sapere già fare – io da più di 40 anni sono in cucina, e ritengo ancora di avere tanto da imparare –, e sono spaventati dalla fatica: sabato e domenica si lavora, la giornata di riposo a volte salta se non si vuole perdere un cliente importante. Una delle prime prove a cui li sottopongo è lessare le patate. L'errore che fanno è metterle in una pentola piccola con poca acqua; così cuoce solo la metà inferiore. Oppure gli spinaci; tengono le foglie grosse e non la parte interna.

Quali sono le doti principali di chi vuol fare bene il cuoco?

La passione prima di tutto: il lavoro deve diventare il tuo hobby. E poi la costanza, la voglia d'imparare. Bisogna pensare a cosa farai domani. Noi a 16-17 anni avevamo già un'idea precisa. Penso che i social abbiano gene-

rato false aspettative nei più giovani.

Lei che cosa consiglia come percorso di apprendimento?

Sicuramente la scuola alberghiera ti dà una base; poi bisogna cercare di entrare nelle cucine dei grandi ristoranti, cosa non facile. È importante l'umiltà. Magari, come prima cosa ti fanno pulire le piastrelle della cucina: accettalo, lo chef ti sta mettendo alla prova. Ma di certo il nostro è uno dei lavori più belli: sei a contatto con la gente, partecipi a eventi, anche all'estero; in Brasile mi sono portata dietro i ragazzi. E poi visito, e valuto, i contadini, gli allevatori, i casari; vado negli alpeggi. Questo lavoro di ricerca potrebbe essere molto interessante per i giovani. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Nelle foto grande in questa pagina, Luisa Valazza nella cucina del suo ristorante, intenta a preparare una delle sue celebri creazioni.



Un piatto stellato: Patata, uovo, Parmigiano e tartufo bianco (per 10 persone)

- 12 patate di media grandezza
- 12 tuorli d'uovo
- 6 cucchiaini di Parmigiano
- 1/2 litro di panna
- 1 tartufo bianco

Cuocere le patate con la buccia nell'acqua per circa mezz'ora. Pelarle, scavarne 10 in modo da ottenere un buco che contenga un bel rosso d'uovo. Lasciarle in caldo. Intanto, con le 2 intere e gli scarti delle 10 preparare una purea molto morbida scaldando la panna, 2 tuorli e un cucchiaino di Parmigiano. Inserire in ciascuna delle 10 patate scavate un tuorlo, salarlo, coprirlo con la purea e gratinare per circa 2 minuti. Finire con una bella grattata di tartufo bianco.

La soia

Un concentrato proteico, coltivato in tutto il pianeta

La soia (nome comune di *Glycine max*) è una pianta annuale, appartenente alla famiglia delle Leguminose come i fagioli o le lenticchie. I fiori crescono in grappoli e si impollinano da soli, i frutti a baccello contengono i semi. Il suo sistema radicale ha la particolarità di contribuire alla nutrizione e alla fertilità del terreno, arricchendolo di azoto; questo la rende preziosa nella rotazione colturale. È versatile e adattabile. Il ciclo di coltivazione dura generalmente da 90 a 150 giorni, a seconda della varietà e delle condizioni climatiche.

Proveniente dall'Asia orientale, le prime tracce sono state rinvenute nel Nord della Cina e sembrerebbero risalire a 5.000 anni fa. Successivamente, la sua produzione si estese a tutto il continente asiatico; in Europa venne introdotta per fini di studio botanico. Il nostro continente e gli Stati Uniti dovranno attendere la seconda metà dell'800 perché diventi una coltura centrale nell'agricoltura moderna, nell'alimentazione globale, anche animale, e nell'industria.

Oggi è prodotta in tutto il mondo. Gli Stati Uniti vantano il primato mondiale in termini di consumo e coltivazione; nel 1996 è stata selezionata una soia transgenica. L'alternativa OGM è, oggi, la più coltivata a livello globale.

Usi

La si utilizza per aumentare il contenu-

to proteico dei prodotti, ma anche per modificarne la consistenza. Un esempio è la lecitina di soia, l'emulsionante più comune per la preparazione di sughi, creme, merendine (vedi CiBi - Anno 12 - n. 2). Macinando i suoi semi tostati si ottiene una farina adatta per la preparazione di pasta, pane e prodotti da forno, ideale anche per chi soffre di celiachia poiché priva di glutine.

È anche la base di molti mangimi per bestiame, pollame e pesci d'allevamento. Inoltre, dai semi, macinati e filtrati, è possibile ricavare una bevanda perfetta per regimi ipocalorici, povera di carboidrati e grassi saturi, spesso usata come alternativa al latte vaccino. Un altro alimento è il tofu, un prodotto a base di soia coagulata, simile al formaggio, ricco di proteine e povero di grassi.

Tra i fermentati: il tempeh, noto anche come "carne di soia", è un alimento facilmente digeribile e nutriente; il miso è un insaporitore, ampiamente usato nella cucina giapponese; la salsa di soia è un condimento liquido ottenuto dalla fermentazione della soia con sale e altri ingredienti. A fini industriali, l'olio di soia può essere usato per la produzione di biodiesel, vernici o altri prodotti.

Caratteristiche

La soia ha proprietà nutritive e terapeutiche, ancora però in attesa di definitiva conferma. È il legume con il più elevato

contenuto proteico (36 g di proteine su 100). Facilmente digeribile, ricca di fibre, minerali, vitamine A, K e molte del gruppo B e C.

Favorisce il regolare funzionamento dell'intestino e contribuisce ad abbassare i livelli di colesterolo nel sangue. Grazie ai fitoestrogeni, riduce il rischio di alcune malattie croniche e ha effetti positivi sul funzionamento del sistema cardiovascolare. Aiuta ad assorbire meglio la vitamina D, riducendo il rischio di osteoporosi. Alleata della bellezza, agisce come antirughe naturale ed è un efficace antiossidante. Le sue proteine migliorano l'elasticità della pelle, ed anche unghie e capelli ne traggono beneficio. Durante la menopausa reintegra gli estrogeni e allevia le "vampate di calore".

Esistono però potenziali rischi associati al suo consumo, e può interferire con l'efficacia di alcuni farmaci. Le sue proteine potrebbero provocare reazioni allergiche. È, inoltre, sconsigliata in caso di patologie tiroidee poiché i fitoestrogeni possono influenzare la funzione di questa ghiandola. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

L'immagine sottostante è realizzata da Libero Gozzini, illustratore attivo nei settori pubblicitario ed editoriale.

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



E se il caseificio fosse una stampante?

La sperimentazione sugli alimenti a stampa 3D si è estesa anche ai prodotti caseari: gli analoghi 3D dei formaggi potrebbero integrare l'alimentazione in condizioni sanitarie anche critiche

L'acceso dibattito sulla "carne sintetica" – o, più correttamente, carne coltivata – ha coinvolto sia le istituzioni che l'opinione pubblica per l'originalità del tema. Sovente, queste novità vengono indicate come curiosità gastronomiche o cibi d'élite, tralasciando molto spesso importanti aspetti sia nutrizionali che salutistici. Da qualche tempo è comparsa un'altra innovazione tecnologica alimentare forse ancora poco discussa: la costituzione di prodotti caseari, soprattutto formaggi (o, meglio, analoghi dei formaggi) prodotti con tecnica di stampa 3D. Tale tecnica si avvale di matrici complesse (dette inchiostri), costituite da nutrienti (proteine, fibre, carboidrati...) oltre che da componenti funzionali, per esempio vitamine e antiossidanti. Spesso si aggiungono ingredienti (prevalentemente naturali e spesso soste-

nibili) che facilitano la lavorazione di inchiostri altrimenti difficilmente stampabili. Un aspetto importante di tali materie prime risiede nella loro plasticità di trattamento in termini prettamente nutrizionali, così da poter personalizzare il prodotto finale per quanto attiene alle proprietà nutritive e di adattamento a numerose patologie. Il formaggio è noto per il suo apporto di lipidi, proteine, calcio e fosforo; negli ultimi anni si sono quindi moltiplicati i tentativi per renderlo stampabile, sia per costituire un mediatore per la stampa di derivati sia come alimento *tout court*. I processi produttivi di analoghi 3D sono estremamente vari e spesso complessi: le materie prime possono spaziare dal latte scremato coagulato agli isolati proteici del siero di latte a materiale di origine vegetale, eventualmente addizionate

di correttori della fluidità del prodotto, come maltitolo e idrocolloidi (carragenani e pectine). Gli analoghi 3D celano quindi un grande potenziale per lo sviluppo di nuovi alimenti personalizzabili. Ma come e perché adattare alle esigenze del consumatore gli analoghi? Perché il primo target è costituito principalmente da bambini e pazienti anziani, nonché da soggetti con la necessità di correggere gli apporti nutritivi. In particolare, gli anziani possono assumere analoghi 3D per contrastare difficoltà di masticazione, disfagia, calo della percezione gustativa e inappetenza, che si acuiscono con l'avanzare dell'età; un analogo 3D costruito su un dato paziente contribuirebbe a migliorare selettivamente la palatabilità dell'alimento. Inoltre, con gli opportuni accorgimenti, un analogo del formaggio può essere facilmente in-

tegrato con proteine anche differenti da quelle del latte, permettendo di arginare ad esempio il calo della massa muscolare (sarcopenia) in età avanzata. Le proteine supplementari derivano da isolati di siero, ma anche da vegetali (i piselli, in particolare, dotati di scarso potere allergenico). Altro aspetto importante nella progettazione di analoghi 3D del formaggio riguarda l'ottenimento di prodotti a basso tenore di grassi e ridotto indice glicemico, utili in soggetti con diabete, ipercolesterolemia o dislipidemie, in continuo aumento nelle popolazioni di mezza età e anziani; i ricercatori hanno ipotizzato l'uso di grassi animali o, meglio, di oli vegetali. Anche l'uso di tè verde, guava e germogli di orzo influirebbe positivamente sull'iperglicemia cronica data la loro azione antiossidante, così come l'impiego di amidi modificati a ridotta digeribilità. La produzione

di analoghi 3D del formaggio potrebbe evolversi grazie a una tecnologia di stampa introdotta nel 2013, la stampa 4D. La quarta dimensione è rappresentata dal tempo, in quanto gli alimenti stampati in 3D opportunamente processati possono trasformarsi in termini di colore, sapore, biodisponibilità di nutrienti, consistenza e persino forma quando esposti a variazioni ambientali quali cambi di temperatura, umidità, pH, stimoli chimici, stimoli batterici, microonde e campi magnetici. Tali metodiche aprono interessanti applicazioni per consentire variazioni cromatiche del cibo allertando sul deperimento del prodotto. Pertanto, nonostante la fisiologica diffidenza che questi cibi innovativi quali gli analoghi 3D dei formaggi potrebbero suscitare, varrebbe la pena osservarli sotto un'altra luce, in quanto formerebbero validi supporti per la salute, soprattutto in pazienti

di determinate età e quadri patologici preoccupanti per quanto concerne l'aspetto nutrizionale. Con una corretta informazione, anche i consumatori "tradizionalisti" valuterebbero positivamente queste assolute innovazioni, senza necessariamente considerarle una minaccia per i nostri tesori alimentari (italiani o meno) che ritengo, io come tanti altri, insostituibili. ■

*Massimo Faustini
Università degli Studi di Milano
massimo.faustini@unimi.it
www.unimi.it/it/ugov/person/
massimo-faustini*

Nella pagina a fianco, yogurt e formaggi prodotti sinteticamente. Nella foto qui sotto, una stampante alimentare.



Le spezie

Antiche come il mondo, ancora oggi sono il cuore e l'anima della cucina, conferendo aroma e colore ai nostri piatti e rendendoli un'esperienza raffinata e, a volte, misteriosa

Dietro la magia di questi prodotti, tuttavia, si nasconde il pericolo costituito dalla contraffazione, che colpisce la fabbricazione e la vendita di spezie spesso falsificate, adulterate o di qualità inferiore rispetto a quanto dichiarato. Il fenomeno può avvenire in diverse modalità, tra cui la sostituzione di ingredienti, l'aggiunta di sostanze di riempimento o l'uso di spezie di bassa qualità o addirittura dannose per la salute, oppure l'uso di coloranti, naturali e artefatti.

La modesta produzione europea (100.000 tonnellate annue) viene sovrastata dall'importazione (più di 350.000 tonnellate) proveniente principalmente dall'Asia, dall'Africa, dall'America Latina e dai Caraibi, dove, sfortunatamente, il mercato delle spezie è soggetto a una diffusa contraffazione. Qualche esempio: l'origano viene spesso adulterato con foglie di olivo; il pepe è contaminato con aggiunte di senape; il cumino, lo

zafferano e la paprika sono spesso falsificati.

Il consumo di spezie "mal-trattate" può causare seri rischi per la salute e la sicurezza alimentare, in quanto l'aggiunta di sostanze chimiche nocive può causare reazioni allergiche o problemi gastrointestinali. Inoltre, l'uso di spezie di bassa qualità o alterate può aumentare il rischio di contaminazione batterica e di presenza di microrganismi dannosi.

La contraffazione delle spezie ha anche un impatto significativo sull'economia e sull'industria alimentare. Le imprese serie che operano nella legalità e che producono e commerciano spezie di alta qualità subiscono perdite economiche a causa della concorrenza sleale di prodotti venduti solitamente a un prezzo molto inferiore.

Riconoscere le spezie contraffatte non è certamente facile, ma alcuni aspetti, come il costo troppo basso

rispetto alla media di mercato, potrebbero essere un indizio. Inoltre, è importante prestare attenzione all'aspetto, all'odore e al sapore delle spezie. Per proteggersi, è comunque importante acquistare da fonti affidabili e di fiducia quei marchi che offrono garanzie di trasparenza e qualità. Leggere attentamente le etichette per verificare provenienza e caratteristiche delle spezie può senz'altro aiutare a ridurre il rischio di comperare prodotti contraffatti. Solo attraverso l'educazione, la consapevolezza e la continua vigilanza possiamo preservare l'autenticità delle magiche spezie. ■

Daniela Mainini

info@anticontraffazione.org

www.centrostudigrandemilano.org



centro studi
anticontraffazione



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

Nella foto a destra, zafferano, pepe e altre spezie.



Prossimamente su CiBi

Un grandissimo benvenuto tra le pagine di questa rivista a **PIER PAOLO CORNIETI**, art director e copy di grande esperienza, oltre che fondatore di importanti agenzie creative.

Lui ci ha chiesto di essere presentato come "discepolo di Libero Gozzini", noto illustratore e storico collaboratore di CiBi, a cui è dedicata l'immagine in calce a questa pagina.

Noi ovviamente non possiamo che esaudire il suo desiderio, pregustando con trepidazione i prossimi frutti della sua fantasia.

Buon lavoro Pier Paolo!



Insalata di petto di cappone

Questo piatto unisce la delicatezza della carne del volatile citato nel titolo alla vivacità delle verdure

Il cappone è un pollo di sesso maschile, castrato all'età di circa 2 mesi per raggiungere un peso maggiore e acquisire una carne di particolare morbidezza. L'insalata di petto di cappone è un piatto delizioso e leggero che si prepara con ingredienti facili da reperire e gestire. La ricetta è personalizzabile aggiungendo elementi come frutta secca, melograno e formaggio a cubetti. È perfetto come portata principale o come contorno durante i pasti estivi. Ma è utilizzato anche nei periodi freddi, per esempio nei banchetti natalizi. È ideale, per arricchire il brodo delle feste, con l'aggiunta di cappelletti con ripieno di carne. Che sia una cena, un pranzo veloce, da soli o in compagnia, questa ricetta è un mix di sapori e nutrienti che vi appagherà. Prepariamolo insieme.

Ingredienti (per 6 persone)

- 1 petto di cappone
- 1 cespo d'insalata verde

- 30 g di uvetta sultanina
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- ½ dl di rum o cognac
- 2 cucchiaini di aceto
- 1 dl di olio
- sale
- pepe

Preparazione

In una ciotola porre l'uvetta, bagnare con il rum (o il cognac) e lasciare ammorbidire per circa 30 minuti. Mettere una pentola colma d'acqua sul fuoco, portare a bollore, salare, aggiungere la cipolla, la carota e il sedano. Unire il petto di cappone, abbassare la fiamma e lessare per una mezzora. Trascorsi i 30 minuti, scolarlo bene. Lasciarlo raffreddare. Togliere il liquido dall'uvetta, metterla in una terrina e insaporire con olio, sale, pepe e lasciare riposare per 2 ore. Passato questo tempo, mescolare con il

petto di cappone tagliato a piccoli pezzetti o a strisce sottili.

In un vassoio da portata sistemare l'insalata, condire con olio, aceto e sale. Mettere al centro il petto di cappone. È possibile servire questa portata accompagnata da una vinaigrette, emulsione di olio extravergine di oliva e di aceto di vino bianco; viene usata come condimento per piatti di verdure crude, insalate e alcune varietà di pesce.

La ricetta è facile da preparare: miscelare con l'aiuto di una frusta 4 cucchiaini d'olio, 1 di aceto, un pizzico di pepe e sale. Irrorare e servire.

Ottima con mostarda di pere. Più stuzzicante se guarnita di scaglie di Parmigiano Reggiano. ■



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

Foto 1 e 2:
i principali
ingredienti
della ricetta.
Nella foto 3:
l'insalata
di petto
di cappone
pronta
per essere
servita.



Pitoni e altri serpenti

L'allevamento che affascina studiosi e imprenditori agricoli

Sappiamo che la carenza di proteine continua a compromettere la salute di milioni di bambini e che la domanda di polipeptidi (o proteine) di alta qualità sta salendo, motivi per i quali si cercano costantemente nuove soluzioni. Recenti ricerche suggeriscono che l'allevamento dei pitoni potrebbe essere una di queste, soprattutto in regioni del mondo in cui la crisi climatica, le pandemie e la degradazione del terreno agricolo stanno minacciando la produzione alimentare.

Secondo lo studio "Python farming as a flexible and efficient form of agricultural food security" condotto da un team di ricercatori australiani, britannici, vietnamiti e sudafricani che ha monitorato alcuni allevamenti di pitoni in Thailandia e Vietnam, questi rettili hanno diversi vantaggi competitivi, in termini di sostenibilità, rispetto a tutte le specie utilizzate finora. Convertono il mangime

in aumento di peso in modo molto più efficiente di polli, bovini e altri animali tradizionalmente allevati, generano meno gas a effetto serra, richiedono meno acqua degli animali a sangue caldo, sono più resistenti a condizioni climatiche estreme e non trasmettono patologie pericolose. Per sfruttare tali opportunità, sono ovviamente necessarie altre ricerche, che approfondiscano le potenzialità alimentari di questi animali e individuino le modalità più efficaci per gestire gli allevamenti. Quello che ad oggi si sa è che la carne di serpente ha un contenuto proteico alto e uno basso di grassi saturi, è filamentosa e può ricordare, nella consistenza, quella del pollo, ma è molto più saporita e sorprendentemente buona. Ce lo raccontano i tantissimi consumatori di questo alimento nel mondo. Se da noi mangiare rettili è un tabù culinario, i serpenti – che siano velenosi o no, d'acqua o di terra,

lungi o corti – vengono infatti ampiamente sfruttati e apprezzati da secoli nel Sud-est asiatico, in Cina, in regioni dell'Africa e dell'America Latina.

Da un punto di vista normativo, oggi l'Italia e l'Europa possono importare da Paesi terzi solo rettili di allevamento con certificato sanitario e che non siano considerati *novel food* (ovvero prodotti e sostanze alimentari per i quali non è dimostrabile un consumo "significativo" come alimenti fino al 15 maggio 1997 all'interno dell'Unione europea), e che quindi, prima di essere messi in commercio, devono ricevere il benestare dell'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare). ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Sotto, la zuppa di serpenti cinese, ritenuta un piatto molto salutare.

Arrosti, brasati, zuppe e non solo

Nel mondo le ricette a base di serpente sono tantissime. In Nigeria, uno dei piatti più ricercati è la *snake pepper soup*, una sorta di imbevanda di serpente. Oltre ad avere ottimi valori nutrizionali, pare sia molto apprezzata anche per le sue proprietà mediche. In Sudafrica è un cibo consumato, così come altri rettili e insetti, molto comunemente, e altrettanto vale in Vietnam, Cina, Texas. In questo ultimo Paese, vista la passione per il barbecue, è stato creato un rub (mix di spezie e aromi, ndr) apposito per condire la carne di serpente a sonagli: mirtilli essiccati, pepe, sale e scorza d'arancia. Da ultimo, in Australia, dove i serpenti sono molto diffusi, vengono generalmente consumati in piccole strisciole essiccate.



Marchi DOP e IGP

Conoscenza e percezione di valore delle denominazioni DOP e IGP tra i consumatori in Italia

È il titolo di una ricerca condotta dalla Luiss Business School – scuola per la formazione manageriale – con il supporto di Amazon, i risultati della quale sono stati presentati il 20 marzo scorso. Il nostro è il Paese con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine protetta (DOP) e indicazione geografica protetta (IGP) riconosciuti dall'Unione europea, circa 800 etichette, ma non tutti i consumatori conoscono allo stesso modo le caratteristiche legate a tali qualificazioni. Dal rapporto risulta infatti che il 90% degli italiani distingue queste attribuzioni, il 55% individua nell'origine territoriale il loro carattere distintivo e solo il 27% individua anche una qualità superiore del prodotto. Ma, purtroppo, è ancora poco diffusa la percezione del miglior contenuto nutrizionale e del minor impatto ambientale del processo produttivo.

Lo studio è stato condotto su 1.600 acquirenti stratificati per genere, età e area geografica di residenza. La maggior parte degli intervistati ha mostrato una buona conoscenza dei cibi DOP e IGP e ha dichiarato di averne acquistato almeno uno nel mese precedente; quasi tutti riconoscono l'autenticità e la qualità superiore di questi alimenti rispetto ad altri, e una buona parte di loro comprende il posizionamento dei prodotti su una fascia alta di prezzo, anche se non sempre si dice disponibile a sostenere tale spesa.

Per quanto riguarda il tema della contraffazione, più di due terzi dei consumatori ritiene che gli alimenti DOP e IGP siano più esposti di altri a questo rischio e, pertanto, considera fondamentale aumentare i controlli e le sanzioni, rendere chi compra sempre più consapevole e rafforzare la collaborazione tra i produttori e i distributori.

Dall'indagine svolta emerge quindi la necessità di rendere più chiara e riconoscibile la caratteristica distintiva delle denominazioni DOP e IGP sia per tutelare i marchi sia per proteggere i consumatori.

Occorre pertanto, secondo gli esperti, partire da una collaborazione tra pubblico e privato.

Anche Matteo Caroli, coordinatore scientifico della ricerca e Associate Dean for Sustainability and Impact Luiss Business School, si è espresso in tal senso. Bianca Maria Martinelli, Strategy and Policy Senior Director Amazon Italia, ha ribadito l'impegno a fianco delle istituzioni a tutela del Made in Italy e nella lotta alla contraffazione. ■

Lucia Massarotti
lucia.massarotti@gmail.com

Nella foto, forme di formaggio DOP.



Pecorino Muffa Bianca Nobile o Muffato

Erborinato di pecora: una perla rara della tradizione umbra

Si tratta di un formaggio stagionato, di latte crudo di pecora, realizzato artigianalmente con ottimi ingredienti: latte ovino, caglio, sale, fermenti ed erbe aromatiche.

La sua produzione è lunga e complessa per la lavorazione del latte e per l'aggiunta di muffe nobili. Durante la stagionatura, che varia dai 3 ai 5 mesi, si ottiene, sulla crosta del formaggio, la muffa bianca nobile. Questa si ricava dal processo di trasformazione della *Botrytis cinerea*, o muffa grigia: un fungo che attacca molte specie di vegetali, sfruttando attentamente l'ambiente, con l'alternanza di caldo asciutto e il controllo dell'umidità.

Il Pecorino Muffato è un formaggio pregiato e unico nel suo genere, realizzato da pochi produttori e in un numero limitato di esemplari.

Consigli per il consumo

Ha una pasta morbida, un sapore distintivo, intenso; stagionato e cremo-

so, è semplice e raffinato allo stesso tempo. L'aggiunta di muffa bianca è in grado di "donare" un tocco di eleganza e complessità al formaggio. È ideale per tutta la durata del pasto; infatti, può essere gustato dall'antipasto al dessert.

Prima di assaporarlo, è opportuno tagliarlo con l'archetto a filo o con il coltello usato per il gorgonzola. Inoltre, è necessario eliminarne la crosta in quanto non edibile.

Una volta aperta la confezione, l'ideale è conservarlo in un luogo fresco e asciutto, a una temperatura che varia dai 4 ai 10 °C e per un massimo di 30 giorni. Si può consumare crudo o anche cotto; è perfetto anche come formaggio da meditazione (appellativo meritato per il delicato equilibrio tra piccantezza e dolcezza) abbinato magari a un bicchiere di Malvasia, a un passito di Pantelleria, a un vin santo o a un calice di Aleatico. Le note dolci e leggermente stuzzicanti si uniscono

in un felice ed equilibrato matrimonio di sapori e profumi, che donano al palato una sensazione particolarmente gradevole.

Per apprezzarlo al meglio, si consiglia di degustarlo iniziando dal "cuore" che è più delicato, perché avvicinandosi alla crosta il sapore diventa sempre più intenso.

Questa modalità di assaggio ci permette di vivere un'esperienza gustativa nel suo complesso ricca e piacevolmente allettante.

Molto apprezzato è anche l'abbinamento con il miele o confetture artigianali che riescono a creare un contrasto armonioso di sapori per i palati più raffinati ed esigenti.

Il formaggio è reperibile online ma, considerata la sua limitata produzione, è opportuno verificarne la disponibilità al momento dell'ordine. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

Nella foto qui accanto, due fette di Pecorino Muffato abbinato a fichi.



Territori, Tradizioni ed Enogastronomia

Un viaggio in treno per gustare al meglio paesaggi, usi e sapori locali

Sta conquistando sempre più visitatori il turismo lento, ovvero quel modo di viaggiare che privilegia l'esperienza singolare, approfondita, rilassata, permettendo d'immersi completamente negli ecosistemi che si percorrono e soprattutto non impattando sull'ambiente. È un modo più consapevole, responsabile e sostenibile di viaggiare e offre esperienze autentiche e sicure che rispondono alle esigenze del mondo post-pandemia. Secondo dati recenti del Centro Studi Turistici di Firenze e Terre di Mezzo, sempre più persone cercano situazioni genuine e tranquille, spinte dalla volontà di esplorare territori particolari e tradizioni locali.

L'Osservatorio della Borsa Internazionale del Turismo di Milano (BIT), che ovviamente sta analizzando da vicino questa tendenza emergente, nota un aumento dei viaggiatori che scelgono de-

stinazioni di nicchia, proprio in ragione della loro unicità paesaggistica, culturale ed enogastronomica.

Il trekking, i cammini e il cicloturismo stanno guadagnando popolarità tra coloro che desiderano esplorare il mondo con calma, immergendosi nelle tradizioni locali e godendo dei piaceri enogastronomici che ogni luogo ha da offrire. Sempre secondo l'Osservatorio BIT, il turismo legato al cibo e al vino in Italia, anche per queste ragioni, è in costante crescita: circa 9,6 milioni di turisti hanno optato per esperienze culinarie nel 2023, registrando un aumento del 37% rispetto al triennio precedente. Questo trend è alimentato anche dalla crescente sensibilità verso la sostenibilità ambientale, con il 60% dei viaggiatori italiani che considera l'impatto sull'habitat nella scelta delle destinazioni.

In questo contesto, il treno sta emer-

gendo come uno dei mezzi di trasporto preferiti per gli spostamenti, grazie alla comodità e all'utilizzo efficiente e rispettoso delle risorse. I dati di FS-Trenitalia mostrano un aumento del 18% nel numero di passeggeri trasportati in Italia nel 2023 in confronto all'anno precedente. In particolare, sempre più viaggiatori stanno scegliendo il treno per raggiungere le destinazioni turistiche in Lombardia, con un aumento del 20% rispetto agli utenti dei servizi di Trenord durante l'estate e i weekend.

Sulla scia di questi dati, tre anni fa era stato proposto dal Ministero del Turismo, in collaborazione con Fondazione FS Italiane e in partnership con il tour operator Albatravel e con Gambero Rosso, un progetto di turismo ferroviario che mirava a far scoprire il bello e il buono d'Italia a bordo di treni storici: erano stati proposti, allora, 8 itinerari per 7 regioni,

con l'intento di coniugare paesaggio, cultura e gusto.

Un esempio attualissimo di questa tendenza è il lancio di "TrEno". Da Torino domenica 12 maggio è partito infatti il primo treno enogastronomico in Italia. Il viaggio unico ideato e progettato permetterà ai passeggeri di esplorare le rinomate Langhe, Monferrato e Roero in un giorno, immergendosi nei paesaggi mozzafiato e nei sapori autentici della regione. In ogni località, ottimi e accoglienti ristoranti proporranno un menù tipico abbinato ai vini del territorio.

Non solo. Grazie alla collaborazione tra il Ministero del Turismo, la Fondazione FS Italiane e altri partner, i viaggiatori avranno l'opportunità di vivere un'esperienza particolare a bordo di un treno storico, accompagnati da narratori originari del territorio e allietati da un aperitivo con uno spumante DOCG e

dagli Amaretti di Mombaruzzo.

Il calendario del 2024 prevede 10 eventi unici tra Canelli, Castagnole delle Lanze, Neive, Nizza Monferrato e Acqui Terme, offrendo ai viaggiatori la possibilità di scegliere tra una varietà di itinerari e attività. Ogni destinazione offre qualcosa di diverso, garantendo momenti completi e autentici.

Con queste iniziative innovative, il turismo slow sta trasformando il modo in cui le persone esplorano il mondo, regalando esperienze originali che celebrano la bellezza e la ricchezza dei territori, delle tradizioni e dell'enogastronomia locali. Ecco perché viaggiare in treno diventa sempre più popolare: oltre alla comodità e alla sostenibilità, permette di esplorare in profondità le destinazioni, di assaporare i loro sapori autentici e di connettersi con le comunità locali in modo significativo.

Grazie alla flessibilità e alla capacità di adattarsi ai cambiamenti delle esigenze dei viaggiatori, il turismo lento rappresenta una nuova era nell'esperienza di viaggio e si sta rapidamente affermando. Con un'attenzione sempre maggiore alla sostenibilità e all'autenticità, offre ai viaggiatori un modo più significativo e gratificante di esplorare il mondo, creando le condizioni giuste per godere di conoscenze uniche, significative e arricchenti, che permettono – più di quanto non siano in grado di fare le esperienze frenetiche e standardizzate del turismo mordi e fuggi – di stabilire legami con luoghi, persone e cibi tipici, contribuendo quindi ad aumentare coesione sociale e benessere delle comunità locali. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

In queste pagine, immagini del viaggio su antichi treni, alla scoperta dei paesaggi e dei sapori piemontesi.



La Guida Kenta: oltre il sushi c'è di più...

La mappa virtuale dei luoghi autentici della cultura giapponese nel nostro Paese

Kenta Suzuki, ex-calciatore, autorevole influencer e ambasciatore della cultura nipponica, ha recentemente lanciato una guida dei locali giapponesi presenti nel Bel Paese: quelli seri e affidabili. Un vademecum realizzato insieme alla startup Food Brands Factory per offrire agli appassionati del Sol Levante consigli e suggerimenti attraverso un viaggio ideale di sapori, tradizioni, valori e cultura. Si tratta della prima digital factory di ristoranti virtuali, nata agli inizi del 2023 e oggi sempre più popolare. Un moderno concept gastronomico che è stato accolto con grande entusiasmo nel mondo del food delivery. Questo dimostra come la tecnologia e gli influencer possano insieme diventare strumenti per creare esperienze uniche rivolte a clienti e a ristoratori.

Il progetto, innovativo, è nato online, ma

si è sviluppato anche sul territorio mediante una collaborazione con le attività commerciali.

Obiettivo: dare visibilità alla tradizione e alla cultura nipponica in Italia. È molto più di un mero elenco di locali; consiste in uno scambio dialettico tra la cultura italiana e quella giapponese.

I contenuti affrontati sono numerosi: l'uso delle bacchette, le ricette tradizionali, le consuetudini, i costumi e i falsi miti del Giappone.

Kenta ha creato una guida avanzata e moderna che usa una mappa interattiva attraverso la quale gli utenti possono scoprire attività commerciali originali nella propria regione. La piattaforma usata è Mapstr, un'applicazione che, attraverso il salvataggio di luoghi, ristoranti e negozi catalogati, consente di creare una cartina virtuale e di trovare tutte le

info necessarie a portata smartphone. La pubblicazione ha registrato un grandissimo successo, superando 2 milioni di visualizzazioni grazie all'interattività, poiché coinvolge la community sempre pronta a dare feedback e suggerimenti.

Le attività commerciali certificate vengono valutate sulla base di diversi criteri: autenticità della proposta commerciale e provenienza del prodotto.

Esiste il vero sushi in Italia? Ci sono gli izakaya, ovvero i pub giapponesi? Come possiamo riconoscerli? Quali sono i piatti più noti della cucina nipponica e quali le abitudini alimentari tradizionali?

Chi meglio di Kenta con la sua guida potrà rispondere a tutte queste e ad altre domande? ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

Kenta Suzuki

Arrivato in Italia con il sogno di diventare calciatore — carriera bruscamente infranta per un infortunio — oggi è ambasciatore della cultura autentica del Sol Levante. Il suo libro *I giapponesi sono fuori di testa*, sottotitolo *Segreti, costumi e follie di un meraviglioso popolo* (nella foto sotto), è stato premiato nel luglio 2023 come miglior testo nipponico.



Frodi nei finanziamenti agricoli dell'UE

Le pratiche dolose prevedevano la creazione di aziende a nome di persone prive dei requisiti necessari per richiedere i sussidi

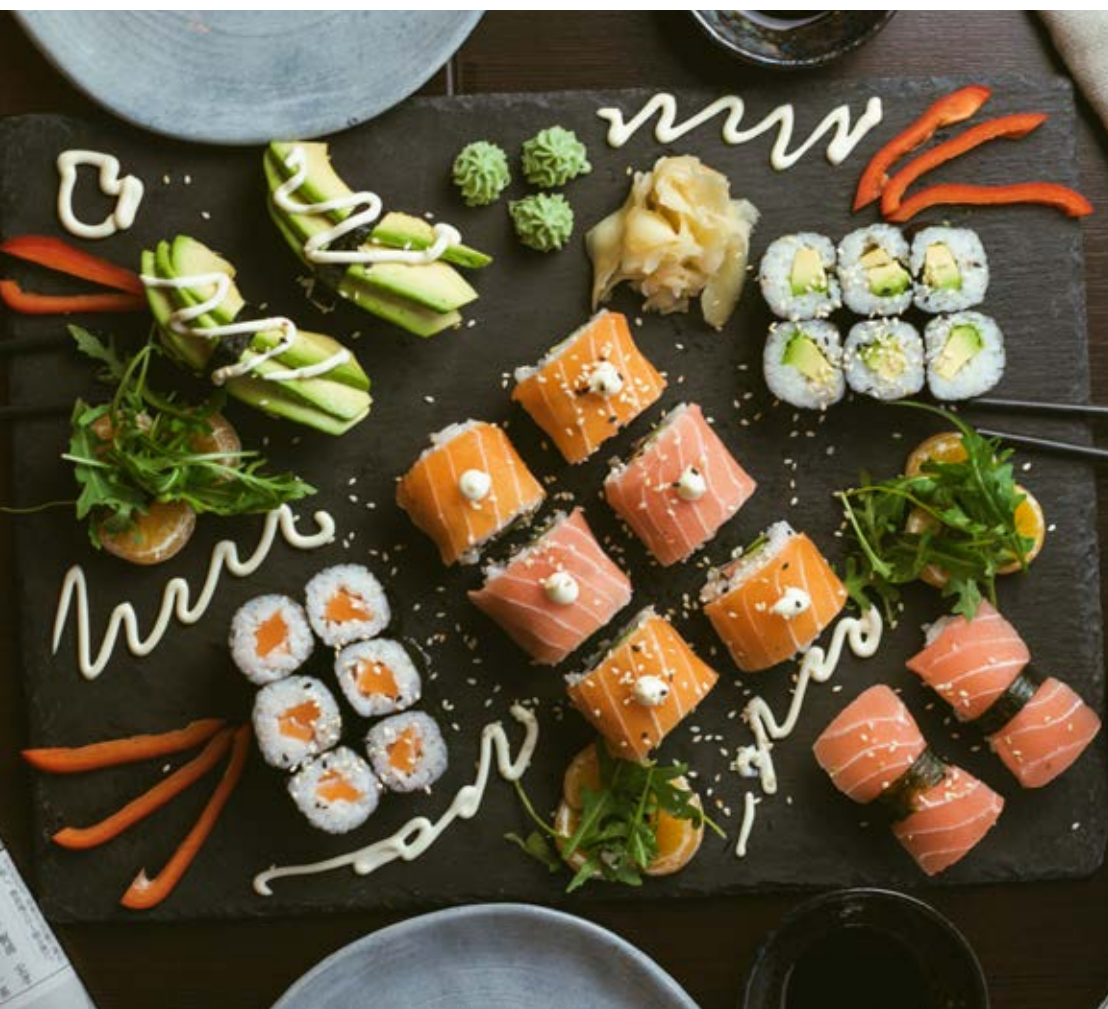
Nel mese di marzo, su richiesta della Procura indipendente dell'Unione europea (EPPO) di Venezia, è stato eseguito un provvedimento di congelamento di oltre 2,8 milioni di euro, emesso nei confronti di 4 persone sospettate di frode riguardante i finanziamenti volti a sostenere i giovani agricoltori. Sono state sequestrate somme di denaro, beni immobili e fondi ricevuti dall'Agenzia Italiana per i pagamenti agricoli e finanziati dalla Politica Agricola Comune. Nei confronti del principale indagato è stata eseguita una misura cautelare personale. In questo procedimento sono state riunite 2 indagini nate autonomamente: una aperta dal Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare, che ha avuto a oggetto tutte le aziende coinvolte; l'altra seguita dai Carabinieri Forestali di Torino, relati-

va esclusivamente ad alcune imprese che operavano anche in Piemonte. Secondo le prove raccolte, era prevista la creazione di attività agricole a nome di persone che non avevano i requisiti per richiedere i sussidi. È stato ritenuto, infatti, che gli indagati abbiano trasferito a terzi la proprietà delle aziende al solo fine di richiedere le sovvenzioni, affermando falsamente di averne diritto. Dall'inchiesta è emerso anche il dubbio che abbiano approfittato dei pagamenti più elevati destinati ai giovani agricoltori. Dai dati risulta che tra il 2017 e il 2022 hanno ottenuto oltre 2,8 milioni di euro elargiti dall'Unione europea, finanziati dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e dal Fondo europeo agricolo di garanzia (FEAGA). In un contesto generale dove il rischio di frode appare sempre più alto, AGEA,

l'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura, si è recentemente posta l'obiettivo di costruire un sistema di monitoraggio dei fondi erogati. L'ente gestisce circa 5,5 miliardi di finanziamenti versati al comparto agricolo italiano, e oggi è alle prese con un grande cambiamento. Il Direttore Generale Fabio Vitale spiega infatti il proposito di portare l'Agenzia stessa ad avere un ruolo attivo di Intelligence amministrativa nell'individuazione delle attività fraudolente legate all'elargizione del denaro europeo attraverso la creazione di un database informativo a vantaggio sia delle strutture che garantiscono i fondi sia delle pubbliche amministrazioni sia dei servizi dell'Unione europea. ■

Lucia Massarotti
lucia.massarotti@gmail.com

Qui a destra, un momento del raccolto in un'azienda agricola.



STORIONE



LO STORIONE È UNO DEI GRANDI
PESCI DI ACQUA DOLCE.
CONTIENE ACIDI GRASSI OMEGA 3.
CHE AIUTANO A PREVENIRE
MALATTIE CARDIOVASCOLARI
E A TENERE SOTTO CONTROLLO
TRIGLICERIDI E PRESSIONE.

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 GIUGNO 2024.