



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito
Anno 12 - n 06
20 giugno 2024
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



La pasticceria delle verdure



L'I.A. e il contrasto alle frodi

**Isabella Insolubile,
storica e biografa
della Resistenza**



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

Cos'è più importante?

Se, alla fine dell'Ottocento, una gravidanza si concludeva con un taglio cesareo, il bambino si salvava, la donna no. La priorità era sottrarre alla morte il nascituro. Nel 1876 però una giovane affetta da rachitismo si era affidata a un medico che, inventata una nuova tecnica, era riuscito a mettere in salvo sia lei sia il bambino. Da allora, il parto cesareo non è stato più una condanna ineluttabile.

Oggi su TikTok future mamme americane postano il loro "biotestamento" chiedendo ai medici, in caso di gravi complicazioni, di essere salvate per prime. È un nuovo fenomeno che sta generando dibattiti e scontri ideologici. La madre è al primo posto.

Ho pensato a queste correzioni di rotta leggendo il saggio – finalista del Premio Libro dell'Anno sull'Innovazione – *Io le patate le bollo vive*, pubblicato da Einaudi e firmato da Roberto Sitia, professore di Biologia Molecolare all'Università

Vita-Salute San Raffaele, e da Giuliano Grignaschi, portavoce di Research4Life e responsabile dell'Animal Care Unit dell'IRCCS-Istituto Mario Negri. Spesso le proteste espresse in difesa degli animali utilizzati per la sperimentazione godono di grande visibilità. Pur rappresentando ancora oggi il miglior compromesso possibile per testare i risultati delle ricerche, di base e applicative, la sperimentazione è contestata ma poco conosciuta. Per esempio, non molti sanno che è parte integrante di ogni gruppo di ricerca uno speciale "Organismo preposto al Benessere animale"; oppure, che il contributo utile può limitarsi a un piccolo prelievo di sangue. Tra la tutela degli animali e l'individuazione di possibili cure per l'essere umano a che cosa si vuole dare la priorità? ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Nell'immagine,
il momento
del parto.



Sommario

Semi, seminati e semantica. La voce degli agrari

Il paesaggio agrario **5**

di Mariella Demichele

C'è del buono

Clima e birra:

quale connessione? **6**

a cura della redazione

Ricerca e innovazione

Scienza e agricoltura biologica **8**

di Marina Greco

Il cibo del futuro **10**

di Paola Chessa Pietroboni

Le tappe dei tappi

Grero **12**

di Elisa Alciati

Storia del cibo

Vaniglia **14**

di Riccardo Vedovato

Protagonisti

Isabella Insolubile **16**

di Lucia Massarotti

Segreti della spesa

Seppie **19**

a cura della redazione

Alimentazione e salute

L'uomo, la donna e il divario

nutrizionale di genere **20**

di Marta Pietroboni

Made in Italy

La tassa sullo zucchero **22**

di Daniela Mainini

Ma sarà vero?

A lezione di storione **23**

di PierPaolo Cornieti

Ben fatto

Bombette pugliesi **24**

di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

Tendenze

Riso da sake **25**

a cura della redazione

Ice Dog, l'evoluzione

del Pet Food **26**

di Alessandra Meda

Lo storione comune **27**

a cura della redazione

L'I.A. e il contrasto alle frodi **28**

di Lucia Massarotti

La pasticceria delle verdure **31**

di Marta Pietroboni

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



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 12 - n 06
Milano
20 giugno 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 -

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 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.

Davide Nanni, lo chef dei boschi d' Abruzzo



Il paesaggio agrario

Una sfida per il futuro

Nel 1961 usciva *Storia del paesaggio agrario italiano* di Emilio Sereni, un libro che continua a stupire per la modernità di alcune intuizioni e la fecondità di un metodo di analisi capace di cogliere tutte le valenze sociali, culturali, antropologiche insite nella storia dei territori. L'eredità di Sereni – raffinato intellettuale, partigiano, Padre costituente – è stata raccolta dall'Istituto Alcide Cervi di Gattatico, in provincia di Reggio Emilia, dove sono conservati il suo Archivio scientifico e la Biblioteca, e si promuovono iniziative e progetti afferenti a varie aree d'interesse, quali memoria, cittadinanza, paesaggio, ricerca e formazione.

In occasione dei sessant'anni dalla prima pubblicazione, l'Istituto ha organizzato una serie di eventi e attività, tra le quali la mostra documentaria *Campagne italiane. Tra abbandoni, trasformazioni e ritorni* che, attraverso immagini significative e testi di approfondimento, intende documen-

tare le modifiche subite dal paesaggio agrario, a partire dalla seconda metà del secolo scorso fino ai giorni nostri. I pannelli della mostra, messi a disposizione dall'Istituto Alcide Cervi, sono stati recentemente esposti nei locali della Locanda del Pellegrino dell'Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni" di Roma. Gli studenti, accompagnati dai docenti, hanno avuto la possibilità di accostarsi a tematiche di grande interesse, come, ad esempio, il fenomeno dell'abbandono delle terre, le fragilità insediative, il valore culturale dei paesaggi agrari, il ritorno ai campi e le nuove colture, l'importanza delle pratiche di agricoltura sostenibile, fino all'epilogo didattico che ripercorre tutte queste questioni collegandole agli obiettivi dell'Agenda 2030.

In occasione della mostra è stata organizzata anche una giornata seminario, durante la quale, grazie agli interventi della professoressa Chiara Visentin e della dottoressa Valentina

Iacoponi, gli studenti delle classi V hanno potuto approfondire la figura e l'opera di Emilio Sereni. Le relattrici hanno coinvolto i partecipanti mostrando e commentando materiali fotografici d'archivio, preziose testimonianze di elementi del paesaggio agrario italiano che rischiano di scomparire. La comunità scolastica ha manifestato apprezzamento per questa collaborazione con l'Istituto Alcide Cervi, che speriamo di poter proseguire in futuro coinvolgendo anche la ReNIsA (Rete Nazionale Istituti Agrari), continuando a coniugare il sapere alla responsabilità etica per il mondo che abitiamo. ■

*Professoressa Mariella Demichele
ITA "Emilio Sereni, Roma
rmta06000e@istruzione.it*

Sotto: a sinistra, alcuni pannelli della mostra *Campagne italiane*; a destra, un tipico panorama rurale.



Clima e birra: quale connessione?

Un convegno organizzato da Campus Peroni per discutere sullo stato di salute della filiera brassicola e definire le soluzioni possibili per affrontare il cambiamento climatico

A ridosso del periodo di inizio della Raccolta dell'Orzo 2024, Campus Peroni, il centro di eccellenza nato dalla collaborazione tra Birra Peroni e il CREA, il Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria, ha riunito alcuni dei suoi principali partner presso il CERB, il Centro di ricerca sulla Birra dell'Università di Perugia. L'appuntamento è stato un'occasione di confronto sullo stato di salute della filiera di produzione della birra e le principali sfide per il suo futuro, in particolare guardando ai temi relativi al cambiamento climatico.

Strategie per il futuro

Ad aprire il tavolo tecnico, Massimo Fortunato, manager per lo sviluppo sostenibile di Birra Peroni, che ha ripercorso l'impegno di Campus Peroni: «Da anni ormai, grazie al contributo di tutti i nostri partner, siamo in prima linea nello studiare soluzioni per le sfide poste dal cambiamento climatico alla filiera brassicola. Conciliando ricerca e inno-

vazione, il nostro obiettivo è contribuire a sostenere gli agricoltori e rendere l'agricoltura non solo più sostenibile ma anche più resiliente, grazie anche all'introduzione di strumenti innovativi». Ha preso quindi la parola Fabio Scappaticci, direttore della Malteria Saplo di Birra Peroni, che ha delineato una panoramica sulla raccolta dell'orzo 2024: «Le temperature elevate al Sud da un lato e le forti piogge al Nord dall'altro hanno colpito i nostri areali in modo disomogeneo. Quest'anno stimiamo di poter acquistare circa 60.000 tonnellate di orzo da malto e 4.000 di orzo da seme: il dato è in linea con il nostro fabbisogno ma, alla luce di quanto riscontrato in alcuni dei nostri areali, la ricerca costante in ambito varietale e l'innovazione saranno fondamentali per mitigare i rischi futuri legati ad eventi meteorologici estremi che sono sempre più frequenti». Alla luce delle proiezioni di resa di quest'anno, la dottoressa Michela Farneselli, Ricercatrice del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali

dell'Università degli Studi di Perugia, ha poi fornito gli aggiornamenti circa la rilevanza delle attività di ricerca varietale: «In questo momento abbiamo circa 30 varietà di orzo distico in sperimentazione. Grazie alla serie storica di dati climatologici raccolti, siamo capaci di identificare sempre meglio l'effetto degli eventi meteorologici sulle specifiche varietà, consentendoci di scegliere quelli più resilienti. Nuove ricerche varietali potranno avvalersi anche dell'utilizzo di modelli colturali capaci di prevedere l'effetto dei cambiamenti climatici e contribuire a mitigare gli effetti dei rischi climatici in agricoltura».

A queste parole ha fatto eco Pierluigi Meriggi, Portfolio & Value Chain Manager di Hort@ (società di servizi nel settore agroindustriale, ndr), che ha sottolineato l'importanza dell'innovazione tecnologia al fianco della ricerca: «I sistemi software di supporto alle decisioni per la coltivazione dell'orzo distico sono ormai maturi, con vantaggi concreti per agricoltori, imprese e l'intero sistema



agricolo: l'esperienza evidenzia benefici positivi sia in termini di mitigazione degli impatti ambientali sia in termini di adattamento al cambiamento climatico, soprattutto qualora abbinati alle nuove tecniche di agricoltura rigenerativa che stiamo testando».

Anche Raffaele Stupazzini e Alessandro Bucciarelli di xFarm (azienda specializzata nello sviluppo di soluzioni digitali per il settore agroalimentare, ndr) hanno ribadito la rilevanza della digitalizzazione della filiera per facilitare la misurabilità degli impatti ambientali e produttivi, confermando la grande rilevanza dell'innovazione tecnologica e della ricerca varietale in riferimento agli aspetti legati al cambiamento climatico e specificando che «stiamo ulteriormente migliorando gli algoritmi associati ai software di supporto alle decisioni agronomiche sulla base delle specificità tipiche delle diverse varietà di orzo. Questo consentirà ai nostri sistemi di fornire informazioni sempre più precise per favorire

le migliori decisioni in campo e assicurare i migliori risultati in termini di qualità a fronte del minore impatto ambientale possibile». Nel momento di chiusura del tavolo tecnico, Ombretta Marconi, Professoressa associata del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia e Direttrice del CERB, ha così sintetizzato: «Grazie a specifici progetti di ricerca ora in corso, stiamo studiando approfonditamente come a fronte di specifiche caratteristiche varietali possa divenire possibile innovare il processo stesso di maltazione dell'orzo: l'identificazione di pratiche innovative in tale contesto e la successiva trasmissione all'industria del malto potrà incidere in modo rilevante sugli impatti ambientali collegati a quest'ultimo, con particolare riferimento ai consumi energetici e idrici». ■

La redazione
info@cibiexpo.it

Campus Peroni

Obiettivo del Campus è la promozione e la diffusione della cultura della qualità, innovazione e sostenibilità in agricoltura e, in particolare, nel settore cerealicolo.

Campus Peroni svolge formazione sia in ambito accademico sia nei confronti degli imprenditori agricoli, nel campo della produzione di orzo distico da birra con un particolare riferimento a tecniche colturali sostenibili nell'uso delle risorse naturali e ambientali, anche attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici innovativi. Per ulteriori informazioni www.birraperoni.it

Nella pagina accanto, una veduta dei campi utilizzati dalle équipe di ricerca dell'Università di Perugia per le attività sperimentali. Sotto, il team del Campus Peroni.



Scienza e agricoltura biologica

Il mondo che ci circonda dovrà essere tutto "green", e in tempi relativamente brevi

Questo aggettivo non si riferisce al colore, il verde, che appartiene per eccellenza alla vita vegetale; ma, in questo specifico caso, assume valore inclusivo di biodiversità, di sostenibilità, di economia circolare, insomma di tutti quegli obiettivi che sono tanto importanti per raggiungere la neutralità climatica entro il 2050.

Per far ciò, la Comunità europea ha definito una strategia denominata, per l'appunto, "green deal" (patto verde) basata su una serie di azioni chiave atte ad appoggiare la transizione ambientale ed energetica necessaria a gestire i rischi climatici che attanagliano il nostro tempo. Al centro del programma dell'Unione europea c'è l'idea di promuovere tutte quelle attività che favoriscono la crescita economica, migliorando la qua-

lità della vita dei cittadini e garantendo la tutela dell'ambiente. Nel progetto del "green deal", l'agricoltura biologica occupa una posizione di fondamentale importanza poiché promuove l'impiego di sistemi agricoli di coltivazione naturali, abolendo (o riducendo al minimo) l'utilizzo di sostanze derivanti dalla sintesi chimica quali pesticidi e diserbanti.

La base di questo modello produttivo è il rispetto della ciclicità delle stagioni, concetto affascinante ma che purtroppo trova ancora troppo poco spazio nella cultura consumistica tipica della nostra civiltà. Basti pensare al fatto che, fino a circa due decenni fa, il bio era un mercato di nicchia e che solo recentemente ha iniziato ad affermarsi su una fascia di più grande portata.

Viviamo in un mondo in costante espan-

sione, caratterizzato da sempre più domande e sempre meno risorse, ed è per questo che l'agricoltura biologica deve trovare nuove strade, basate sull'utilizzo di tecnologie innovative, al fine di soddisfare le richieste alimentari della popolazione mondiale in modo sostenibile. È fondamentale, quindi, che al settore vengano forniti tutti gli strumenti necessari, sia dal punto di vista scientifico che dal punto di vista economico e sociale.

A tal proposito, l'Unione europea ha obbligato gli Stati membri a dedicare, entro il 2030, almeno il 25% della superficie agricola al biologico.

Ma questo non è abbastanza. Serve promuovere lo sviluppo tecnologico, incentivare la ricerca scientifica al fine di rafforzare l'utilizzo di tutte quelle pratiche





di coltivazione in grado di raggiungere e salvaguardare il livello di salubrità dell'habitat richiesto dal "green deal". L'obiettivo è quello di ottenere più produzione di alta qualità nel totale rispetto del sistema ambiente ponendo la scienza al centro e al servizio dell'agricoltura biologica.

Per raggiungere questo fine, Edagricole, una casa editrice italiana, ha pubblicato un dossier, curato da docenti di diverse università italiane, che racchiude l'insieme delle azioni da mettere in pratica a livello agronomico, istituzionale e di divulgazione scientifica per far sì che l'agricoltura diventi sempre più sostenibile sia dal punto di vista ambientale che economico. Un dossier di 32 pagine, organizzato in 6 schede di filiera (seminativi, zootecnia, foraggiere, fertilizzanti, frutticoltura e agricoltura), che sottolinea l'importanza di effettuare interventi mirati per garantire un futuro, sempre più concreto, all'agricoltura biologica. Una parte della rivista è dedicata alla PAC (Politica Agricola Comune) 2023-2027, un documento approvato da Re-

gioni, Stato italiano e Unione europea, che racchiude tutte le norme finalizzate a regolare le attività degli agricoltori italiani, nonché la distribuzione dei fondi PSP (Piano Strategico PAC).

Si delinea un disegno unitario che coinvolge il sistema agricolo, alimentare e forestale per il raggiungimento di 10 obiettivi:

- garantire un reddito equo
- aumentare la competitività
- migliorare la posizione degli agricoltori nella filiera alimentare
- agire per contrastare i cambiamenti climatici
- tutelare l'ambiente
- salvaguardare il paesaggio e la biodiversità
- sostenere il cambio generazionale
- sviluppare aree rurali dinamiche
- proteggere la qualità dell'alimentazione e della salute
- promuovere conoscenze e innovazione.

Per la prima volta, nel campo dell'agricoltura si cerca di dare il giusto spazio alla ricerca scientifica e a tutto quello che essa rappresenta: una potente arma di sviluppo sia tecnologico che

economico. È importante considerare il settore agricolo come un ambito dinamico, in grado di espandersi e crescere continuamente. Per questo, l'innovazione svolge un ruolo predominante. Penso che la strada giusta da seguire per garantire un futuro quanto più "green" possibile sia modernizzare l'agricoltura con pratiche etiche utilizzando canali scientifici e comunicativi, basati sullo scambio di conoscenze e competenze. È come se l'agricoltura biologica, oltre a essere una scelta e un'esigenza di sostenibilità, ci stesse dando l'opportunità di considerare il suolo come elemento di unione tra la cultura del ciò che era e di ciò che sarà, tra la conoscenza del passato e l'innovazione del futuro, tra le abilità dei padri e il sapere dei figli. ■

*Marina Greco
marina.greco83@hotmail.com*

**Nella pagina accanto,
un allevamento bovino pascola
all'aperto. Qui sotto, verdure
da agricoltura biologica.**



Il cibo del futuro

Come è stato messo in evidenza al World Economic Forum nel gennaio 2024, entro il 2050 dovremo fronteggiare un aumento del 50% della domanda globale di cibo

L'entità delle future richieste sarà determinata soprattutto dalla crescita della ricchezza globale, e non tanto dall'aumento della popolazione, più della metà del quale è previsto che, da qui al 2050, sarà concentrato nell'Asia meridionale e nell'Africa subsahariana: India, Pakistan, Indonesia da un lato e, dall'altro, Nigeria, Congo, Etiopia, Tanzania ed Egitto. E Stati Uniti d'America. Da una parte, dunque, cresce la richiesta di cibo. Dall'altra, i cambiamenti climatici potrebbero causare in poche decine d'anni un considerevole calo dei raccolti. Se queste previsioni si avvereranno, sarà indispensabile puntare su sistemi produttivi alternativi. Con questo obiettivo, l'ENEA (Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile) sta lavorando allo sviluppo di moderni esemplari di cibo vegetale, nu-

triente, saporito e sostenibile. Attraverso le attività del Laboratorio "Biotecnologie" – che svolge attività di ricerca e sviluppo nell'ambito di quelle orientate alla valorizzazione, sostenibilità e competitività delle produzioni agroalimentari (green biotech), farmaceutiche (red biotech) e del settore delle nanotecnologie (nano biotech) –, sono anni che è impegnata in studi sulle produzioni vegetali e, in particolare, sulle colture cellulari e sulla produzione ed estrazione di molecole bioattive, cioè composti di origine naturale o sintetica benefici per la salute degli organismi viventi. In collaborazione con il Laboratorio Bioprodotto e Bioprocessi, abbina a questi studi: da un lato, lo sviluppo di specifiche tecniche di lavorazione – come i processi di micro-incapsulamento mediante essiccazione a spruzzo (*spray-drying*), per preservare le ca-

ratteristiche nutrizionali delle cellule vegetali – e, dall'altro, la realizzazione di indagini sulla propensione del fruitore verso questa tipologia di consumo. Stiamo parlando della cosiddetta "agricoltura cellulare", cioè della produzione – a partire da vegetali di interesse alimentare – di nutrimenti che incorporano un'ampia varietà di molecole utili alla salute, senza consumo di suolo e perdita di biodiversità. Coltivate in ambienti controllati, le cellule vegetali possono rappresentare una biomassa alimentare innovativa e di qualità, basata su modelli che consentono di superare i problemi legati al crollo di produttività di alcune colture ma anche di limitare lo sfruttamento delle risorse naturali, come terra e acqua, riducendo gli scarti e il ricorso a prodotti fitosanitari, in coerenza con le raccomandazioni del Green Deal europeo per il 2030.

Qui sotto, ampolle di laboratorio utilizzate per la ricerca molecolare.





“Questi alimenti – spiega ENEA in un comunicato – vengono prodotti con una tecnologia consolidata che ha consentito l'estrazione di principi farmaceutici sfruttando l'enorme corredo biochimico naturale delle cellule vegetali. In buona sostanza, a partire da un espianto vegetale di interesse e sfruttando le caratteristiche proprie delle cellule vegetali, si ottiene la moltiplicazione delle stesse in una coltura liquida che può avvenire in bioreattori simili a quelli usati per il lievito con cui si producono pane e birra”.

Nutrienti innovativi ed esplorazioni spaziali

Il cibo di nuova concezione, che può essere consumato fresco, trasformato o meno, sarebbe utile anche per rifornire le spedizioni dell'uomo nello spazio. Renderebbe infatti autonomi i

futuri equipaggi con alimenti dai valori nutrizionali, sensoriali e di digeribilità simili, o migliori, delle piante di provenienza. Il consumatore assumerebbe sostanze ricche di molecole benefiche nello stato in cui sono presenti in natura – il cosiddetto fitocomplesso (che è l'insieme dei componenti chimici della pianta, esito della naturale combinazione del principio attivo con altri elementi, terapeuticamente inattivi o con attività di natura diversa, che le conferiscono le sue specifiche proprietà terapeutiche) – senza ricorrere ad alimenti addizionati. Dalle colture cellulari vegetali sarà inoltre possibile ricavare alimenti freschi (ad esempio, in forma di composte e di ingredienti per frullati o *smoothies*), ma, come dimostrato anche da alcuni prestigiosi studi internazionali, esistono evidenze che si possano realizzare anche bevande

e prodotti lavorati, come la cioccolata. Per le aziende, questo nuovo sistema consentirebbe di affrancarsi da variazioni climatiche o stagionali e di realizzare produzioni più programmabili e flessibili, standardizzate e continue di materiale vegetale, da integrare con quelle agricole di eccellenza dei territori per preservare le caratteristiche nutrizionali delle cellule vegetali. Inoltre, la possibilità di modulare l'accumulo di sostanze utili alla salute in funzione dei parametri di crescita apre la strada alla produzione di cibi “personalizzati” per ogni esigenza del futuro consumatore. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Sotto, l'astronauta Samantha Cristoforetti pranza nello spazio.



Grero

Tappa in Umbria per un nuovo vitigno, più unico che raro

È a bacca nera, certamente antico e, probabilmente, di derivazione greca, citato per la prima volta nel 1893 da Baldeschi sull'Annuario Generale per la Viticoltura ed Enologia a proposito dell'Umbria. Si trova e si trovava soprattutto nel comprensorio di Todi, era conosciuto con il nome di Grechetto Nero o Nero di Todi o Grechetto Rosso ed era lavorato in coltura cosiddetta promiscua: la vite era cioè maritata, ovvero fatta crescere assieme ad alberi (tipo ulivo) come "mariti".

Poi, con l'esodo dalle campagne e l'arrivo della meccanizzazione, si racconta la storia, che purtroppo abbiamo sentito spesso, di una scomparsa.

Per fortuna, nel destino del Grero c'è stato un evento positivo, una riscoperta. Abbiamo parlato con Fabiano Zazzera dell'omonima cantina che ci ha raccontato anche quello che della sua storia non è scritto sui libri.

Per voi, i vitigni antichi costituiscono

anzitutto una grande passione.

Sì, siamo tra i pochi appassionati a cui piace andare a riscoprirli. Lo facciamo con l'aiuto del passaparola degli anziani del posto e utilizziamo le cartine geografiche antiche dell'Istituto Militare per poter osservare la situazione del territorio subito dopo la guerra. Confrontando le foto attuali con quelle di settant'anni fa, si studia la trasformazione dei luoghi. È così che poi si può andare a verificare sul posto; dove c'era una vigna magari ora c'è un bosco ed è lì che si può trovare un vecchio vitigno.

Tanto più è raro un vitigno, tanto più è difficile trovare informazioni. Raccontiamo allora la storia del Grero.

Il Grero lo abbiamo scoperto anni fa, quando fecero dei lavori su una rotonda in cui c'erano due piante di vite. Ci sono parse strane e le abbiamo attenzionate. Accadde poi che la stessa pianta venisse trovata nel giardino di una signora che



aveva appena acquistato casa: era enorme e rigogliosa e a piede franco (cioè con radici proprie, ndr), a differenza delle precedenti, ma aveva le stesse caratteristiche. Notando la somiglianza, abbiamo deciso di studiarla. Nella ricerca siamo stati aiutati dall'Università di Perugia e dal professor Alberto Paliotti. Facemmo tutte le analisi di rito; bisognava dimostrare che il vitigno fosse unico per poterlo definire autoctono. Le analisi molecolari condotte con il CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche) lo dimostrarono e fu possibile iscrivere il vitigno al Registro Nazionale delle Varietà di Vite.

Inizialmente non si chiamava Grero.

Il vitigno di cui stiamo parlando era utilizzato fino dalla notte dei tempi come Grechetto Rosso. Inizialmente abbiamo presentato la domanda con questo nome. Ma esisteva già un'omonimia con un vitigno della Tuscia; quindi non



ci è stato permesso procedere. Allora abbiamo preso le iniziali “Gre” e “Ro” ed è diventato Grero (altre fonti indicano che il nome nasca dalla crasi di Grechetto Nero; ad ogni buon conto il risultato non cambia, *ndr*).

Che cosa significa che era utilizzato dalla notte dai tempi?

Nelle nostre campagne veniva impiegato per fare il “governo alla toscana” (è una particolare tecnica che consiste nell'avviare, dopo la prima, una seconda fermentazione, *ndr*). I vigneti qui erano dei signori locali che si prendevano le uve o della Chiesa. Vendemmiavano verso settembre e si portavano via il vino, ma il Grero maturava più tardi, verso fine ottobre o ai primi novembre; quindi, era quello che rimaneva. Un piccolo tesoro nascosto che i contadini tenevano per loro: per Natale si usava per arricchire le rimanenze, vini scarichi con poco colore

che si recuperavano grazie al Grero, ricchissimo di antociani e polifenoli ma, soprattutto, pieno di malvidina, che faceva sì che si mantenesse buono a lungo. Oggi sappiamo che la malvidina è un conservante naturale detto fonte di giovinezza naturale.

Ma qualcosa ha giocato a suo sfavore, tanto da rischiare di essere perduto per sempre.

Questo vitigno ha come peculiarità una scarsissima produzione. E l'imprevedibilità. Va da 5 a 20 quintali di produzione ad ettaro quando va bene. Abbiamo fatto la prima bottiglia nel 2011; quell'anno da 427 piante si è ottenuta una produzione di 60 bottiglie. Dalle stesse piante nel 2017 è derivata una produzione di 600 bottiglie. Non è un vitigno gestibile dal punto di vista agronomico, non dipende dall'uomo, per fare un esempio dalle potature. Nel dopoguerra, l'interesse era rivolto

alla quantità e alla meccanizzazione del processo; le piante con produzione scarsa sono state le prime a pagarne le conseguenze.

Veniamo al Grero.

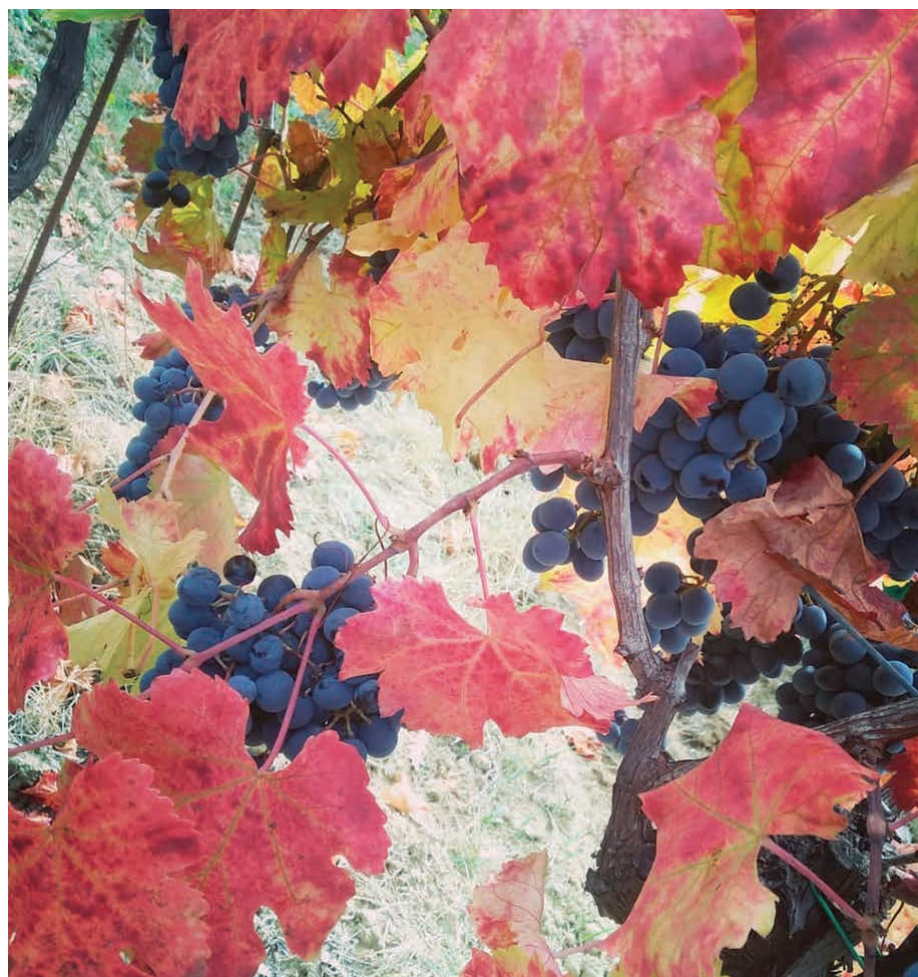
Un vino da meditazione ma anche da convivialità. Ha molto colore, si può sentire dall'incenso alle spezie, alloro, rosmarino; è privo di tannino e risulta nel complesso molto elegante. È preservato dalla malvidina, quindi evolve per lungo tempo. Stiamo ancora studiando la sua capacità di evoluzione dalla prima bottiglia nel 2011.

Cosa deve aspettarsi chi si appresta a bere un calice di Grero?

L'unicità. Non assomiglia a nessun altro vino. Trovo questa una caratteristica entusiasmante. ■

Elisa Alciati
elisa.alciati@cibiexpo.it

Nella pagina a sinistra, una vigna dell'azienda agricola Zazzera. Qui accanto, una bottiglia di vino Grero e, più a destra, una veduta dei grappoli.



Vaniglia

Tanto tempo fa, in una terra lontana conosciuta poi con il nome di Messico, cresceva un'orchidea dai fiori gialli

Era caratterizzata da petali piuttosto sottili rispetto alle cugine che oggi usiamo come piante ornamentali. I nativi Totonac, sulla costa orientale del Paese, la chiamano *xanath*, che significa "fiore nascosto", mentre i Mexica – che noi conosciamo come Aztechi e che reggevano l'impero conquistato poi dagli spagnoli – la chiamavano *tlilxòchitl* ("tlil-sciò-citl"), ovvero "fiore/baccello nero". Gli iberici scelsero un nome meno poetico, con il termine *vaina* (divenuto poi "vainilla") dal latino *vagina*, che significa "fodero, guaina, baccello", da cui deriveranno vari vocaboli europei per riferirsi alla pianta, come l'italiano "vaniglia". I Totonac l'utilizzavano in molti modi: per profumare i templi, per produrre amuleti beneaugurali e, naturalmente, per aromatizzare cibi e bevande. Il loro esempio fu seguito dagli Aztechi: meno di un secolo prima della scoperta delle Americhe

da parte di Cristoforo Colombo ne invasero e conquistarono il territorio e svilupparono una vera e propria passione per i baccelli di vaniglia. Amavano mescolarli al cacao (in nahuatl, la loro lingua, "*cocolatl*") in una bevanda chiamata *xocolatl*, cui dobbiamo la nostra moderna cioccolata calda. La bibita (e l'alimento) aveva una tale importanza da divenire simbolo di potere e i "bicchieri da cacao" costituivano oggetti di lustro cui veniva dedicata un'attenzione tale da renderli simili alle porcellane del "servizio buono" da tè in Inghilterra. È probabile che la vaniglia servisse a compensare il gusto amaro del cacao, dato che la canna da zucchero non era coltivata in queste regioni e non vi erano a disposizione molte alternative in materia di dolcificanti.

Il merito di aver portato in Europa sia il cacao che la vaniglia è attribuito a Hernán Cortés, capo dei conquistadores

ritornato in patria nel 1520. Per i successivi due secoli, i suoi baccelli vennero visti per lo più come un ingrediente della bevanda a base di cacao, almeno fino a quando Hugh Morgan, speziale (farmacista dell'epoca) della corte di Elisabetta I, creò i primi dolcetti, rivelando il potenziale della spezia!

I francesi nel '700 iniziarono per primi a utilizzare la vaniglia per aromatizzare il gelato, con un successo tale che lo stesso Thomas Jefferson, uno dei protagonisti della Rivoluzione americana, durante il suo soggiorno a Parigi in qualità di ministro dei neonati Stati Uniti ne trascrisse su un foglio la ricetta, che ora si trova nella biblioteca del Congresso. Evidentemente, i due popoli hanno iniziato a detestarsi dopo, ma durante la guerra di indipendenza i primi giocarono un ruolo (indiretto) fondamentale per la sconfitta degli inglesi.



La vaniglia però ha un problema. *Vanilla planifolia* è una liana rampicante che nessuno riusciva a far riprodurre al di fuori del suo habitat naturale e non si capiva il perché. È la ragione per la quale il Messico detenne il monopolio assoluto del suo commercio fino al XIX secolo. Il segreto stava nel fatto che a giocare il ruolo chiave nella fecondazione del fiore era un'ape senza pungiglione del genere *Melipona*, l'unico impollinatore in grado di farlo riprodurre. Ma perché? Beh, perché nel fiore organi maschili e femminili sono separati dal rostello (una specie di linguetta) e dal cappuccio che ricopre i primi, per proteggerli. In natura, l'ape esegue un intervento specializzato durante la sua azione di impollinazione, strappando i cappucci e mettendo in contatto organi maschili e femminili. Questa opera-

zione fu in qualche modo compresa da Edmond Albius, uno schiavo che lavorava nelle piantagioni dell'isola Bourbon (oggi isola Riunione) a largo del Madagascar, dove alcuni imprenditori avevano importato la pianta nel tentativo fino ad allora vano di coltivarla e infrangere il monopolio messicano. Edmond scoprì che, per permettere la fecondazione, era necessario agire in fretta e con precisione: i fiori durano infatti poche ore e sbocciano la mattina solo se non ha piovuto, poiché l'umidità ne inibisce la formazione. Bisogna tenere con delicatezza la corolla usando un dito come punto d'appoggio sotto la parte centrale, detta colonna, e, utilizzando uno strumento apposito (ma non tagliente) come uno spillo o un aculeo, si procede a lacerare il cappuccio che copre gli organi maschili e poi si raddrizza il rostello

(la linguetta di cui parlavamo) che li separa dagli organi femminili. Con le dita si avvicina lo stame (dove si trova il polline) allo stigma permettendo così la fecondazione.

La scoperta rese l'isola il primo centro vanigliero extra-messicano; da questa prese poi il nome la varietà più famosa e diffusa di vaniglia, permettendone l'esportazione in tutti i territori della fascia tropicale: dal Brasile ai Caraibi, al Centrafrica fino all'arcipelago indonesiano. Oggi, oltre alla Bourbon esistono due varietà di vaniglia: la Tahiti, estremamente costosa per via della produzione ridotta, che ha un aroma più dolce con un vago sentore di prugna; e la Tahitensis con un aroma caldo e speziato e un tocco di anice. ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com

Nella pagina a sinistra, un lavoratore addetto alla raccolta della vaniglia. Qui a destra, in primo piano, una coppa di gelato al gusto di vaniglia.



Isabella Insolubile

Storica della Resistenza, docente di Storia contemporanea e fonti audiovisive presso l'Università telematica Mercatorum, è specializzata in crimini di guerra e prigionia

Isabella, membro del comitato scientifico della trasmissione "Passato e Presente" in onda su Rai Storia, è autrice di numerosi testi: il suo ultimo libro, *La prigionia alleata in Italia, 1940-1943*, edizioni Viella, è stato presentato a maggio anche al Salone Internazionale del Libro di Torino dove l'autrice ha preso parte a un dibattito sui temi delle guerre, delle narrazioni e della Resistenza.

Com'è nato il suo interesse per la storia?

È una passione di famiglia, qualcosa che fa parte di me da sempre. Sono nata e cresciuta a Napoli e i miei genitori portavano me e i miei fratelli in gita a Pompei, a Ercolano. Ricordo bene le visite e i racconti fatti da mio padre in quelle occasioni. Poi mi sono iscritta a Lettere all'Università degli Studi di Napoli Federico II, con l'idea di fare la giornalista. Stavo per chiedere la tesi in Storia del Teatro, che mi appassionava,

quando l'allora Presidente della Repubblica, Carlo Azeglio Ciampi, andò a Cefalonia per la commemorazione delle vittime dell'eccidio. In casa si commentò la notizia dicendo: "c'era anche il nonno". Lui era sopravvissuto, ma io non ho avuto la fortuna di conoscerlo e di ascoltare i suoi ricordi. Per me si aprì un mondo: volevo sapere, conoscere i fatti, ricostruire i pezzi del nostro racconto familiare nella storia collettiva. Da quel momento, la mia vita cambiò direzione. Cominciai a fare ricerca, iniziò la mia collaborazione con l'Istituto Campano per la Storia della Resistenza di Napoli. La strada era aperta.

Che cosa è rimasto oggi della Resistenza?

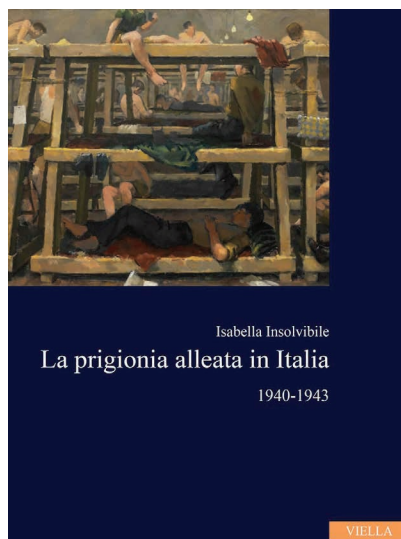
La sua eredità è ancora forte, per fortuna. Prima di tutto, perché abbiamo la democrazia: altrimenti non sarebbe stato possibile preservarne gli ideali. Da un punto di vista storico, nulla è parago-

nabile: la storia non si ripete. Ma certamente troviamo un lascito di quegli anni nei valori di oggi, nella vita sociale e morale. Penso, per esempio, a chi salva le vite in mare. Ecco, secondo me quello è un modo di resistere. Mi viene in mente anche il volontariato, che è fare politica, una maniera per partecipare attivamente alla vita, così come andare a votare.

Isabella, lei è anche mamma.

Sì, ho una figlia che si chiama Clio, come la Musa della Storia, e ha 5 anni e mezzo. Dico sempre che quello del genitore è il lavoro più difficile e il più bello tra quelli che faccio. Ho già cominciato a raccontare alla mia bambina un po' di episodi storici, così come i miei genitori hanno fatto con me. Conosce i partigiani, li identifica con i "buoni", ma non ha ancora individuato i "cattivi". Alla sua età il mondo è diviso appunto in bene e male. Finora non le ho parlato dei temi

Qui accanto, due dei libri di Isabella Insolubile. Più a destra, un primo piano della studiosa.



più complessi, come ad esempio la Shoah. Sto pensando a come affrontarli, a quali parole usare; lei ha tutta la giusta curiosità tipica della sua età e mi fa domande anche molto difficili, a volte più di quelle che mi vengono rivolte in trasmissione, glielo dico sempre!

Come concilia la vita professionale con quella familiare?

Confesso, con difficoltà. Mio marito è un padre molto presente e io cerco di tornare sempre a casa la sera, anche a costo di affrontare lunghi viaggi e molti chilometri. A settembre la nostra bimba andrà in prima elementare e io voglio esserci e accompagnarla a scuola la mattina. È cresciuta con l'idea che la sua mamma lavora, che tutti lavorano. Si fa e si deve fare. Ognuno per la sua parte. Crediamo molto in questo postulato e cominciamo a coltivare in lei alcune piccole responsabilità.

E, a proposito della mia professione, ci tengo ad aggiungere che sono molto fortunata perché mi occupo di quello che mi interessa. Mi è costato molti sacrifici ma, senza dubbio, poter intraprendere un mestiere che appassiona è un grande privilegio.

Cosa la incuriosisce oltre la storia e cosa le piace fare quando non lavora?

Amo leggere. Non solo saggi, o pubblicazioni storiche, ma anche romanzi. Purtroppo, il tempo per la lettura di piacere spesso manca. Ne approfitto d'estate o in qualche momento di vacanza. E poi mi piace la buona cucina. Adoro la pasta con il ragù, sia napoletano sia bolognese. Vengo da una famiglia che ha unito a tavola, con grande creatività, la tradizione partenopea di mio padre a quella di mia madre che invece è nata a Trieste e cresciuta a Bolzano. E, a proposito di cibo, posso

dire che questo è anche un filo rosso nel mio lavoro di ricercatrice. Io sono specializzata in crimini di guerra e prigionia. Spesso, quello dell'alimentazione è uno dei parametri più importanti attraverso cui studiare la condizione dei detenuti. Il cibo unisce. E crea un legame inevitabile anche tra le sentinelle e i prigionieri. È prezioso per la ricostruzione storica osservare che cosa venisse, o non venisse, dato da mangiare alle persone private della libertà, quali fossero le differenze nel modo in cui erano alimentati i soldati addetti alla vigilanza e i carcerati. ■

*Lucia Massarotti
lucia.massarotti@gmail.com*

Nell'immagine sottostante, un piatto di spaghetti al ragù, una delle pietanze preferite da Isabella Insolubile.





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

Seppie

*Gli invertebrati intelligenti
che hanno colonizzato i mari del nostro Pianeta*

Sono molluschi di mare particolarmente evoluti. Le loro dimensioni differiscono a seconda della provenienza: le seppie più piccole si trovano nel Mar Mediterraneo e nell'Adriatico, mentre nell'Oceano Atlantico alcuni esemplari raggiungono i 60 cm. Vivono sui fondali a una profondità di circa 30-40 m e, in primavera, si avvicinano alle coste per accoppiarsi e deporre le uova. Le seppie hanno 10 tentacoli, due dei quali sono lunghe appendici dotate di ventose dentellate per difendersi e riprodursi; sono circondate da una pinna lamellare per muoversi in avanti e cambiare direzione. All'interno hanno un osso e una sacca per l'inchiostro, che espellono quando si sentono minacciate. Possiedono una straordinaria capacità mimetica. Carnivore, si nutrono di piccoli pesci e altri molluschi.

Proprietà e modi d'impiego

Amiche della nostra salute, sono

una fonte eccellente di proteine, vitamine, minerali e omega 3. Povere di grassi e colesterolo, sono adatte a regimi ipocalorici. Aiutano a prevenire le malattie cardiovascolari. Spesso protagoniste di tanti menù di pesce, quelle del Mar Mediterraneo sono superiori, in termini di gusto, a quelle dell'Atlantico, più grandi e con carni più morbide e delicate delle piccole.

Si possono conservare in frigorifero per 1 giorno. In alternativa, si congelano per circa 1 mese, ma solo se si sono utilizzate seppie fresche. In questo modo, si rompono le fibre interne, rendendole più tenere. Se scongelate, bisogna cucinarle subito, appena comprate. Se si vogliono consumare crude, devono restare per 3 o 4 giorni a 18 °C sottozero per eliminare il pericolosissimo parassita anisakis; poi vanno scongelate lentamente in frigo. Tra le interiora si trova la vescichetta con l'inchiostro. Attenzione a non romperla.

Dopo averla aperta con delicatezza, si allunga il liquido nero con un po' d'acqua, per renderlo pronto all'uso o al congelamento.

Capo e corpo degli esemplari piccoli sono perfetti alla griglia o al forno, ma sono ottimi anche fritti. Testa e tentacoli di quelli più grandi si prestano invece alla bollitura, per insalate e risotti di mare.

Una specialità gastronomica tradizionale è la seppia ripiena; molto apprezzato è l'accostamento con i piselli (Vedi CiBi - Anno 12-N°4). L'osso viene utilizzato nella dieta di uccelli, lucertole e tartarughe, in qualità di integratore di aminoacidi e sali minerali. ■

*La redazione
info@cibiexpo.it*

Nell'immagine in questa pagina alcune seppie, esposte al banco del pesce, pulite e pronte per essere acquistate e cucinate.



L'uomo, la donna e il divario nutrizionale di genere

Perché la donna generalmente mangia meno e peggio

Gli individui appartenenti alla società WEIRD (Western, Educated, Industrialized, Rich, Democratic), cioè gli occidentali, rappresentano soltanto il 12% della popolazione mondiale, eppure da un paio di secoli è sulle loro caratteristiche fisiche ed esigenze biologico-sanitarie che vengono calibrate taglie di vestiti, cure mediche, test di funzionamento intellettuale e cognitivo e, ovviamente, diete. Fino al 1990 era pratica comune testare i farmaci soltanto sugli uomini, e questo perché in generale i livelli ormonali maschili fluttuano meno di quelli delle donne e permettono una più facile standardizzazione di prodotti e cure. La conseguenza logica è sempre stata quella di penalizzare le donne (o popolazioni non bianche), che si trovavano a dover disporre di medicinali e terapie non perfettamente adatte o non totalmente efficaci. Allo stesso modo, il divario nutrizionale di genere – e cioè

la mancata presa in carico dei bisogni biologici unici di donne e ragazze e le disparità nell'accesso al cibo e ai servizi che si riscontra tra i due sessi – ha influenzato nei secoli (e lo fa ancora oggi, in tantissimi contesti socioculturali) la salute di una moltitudine di esponenti del genere femminile, assegnando loro una posizione di inferiorità in comunità e in famiglia, anche da un punto di vista alimentare. Le norme, i ruoli sociali, le disparità economiche e le pratiche discriminatorie hanno sostenuto, secolo dopo secolo, questa involuzione, a tutt'oggi trascurata. In molte culture, infatti, le donne e le ragazze hanno avuto, e hanno ancora, un accesso al cibo limitato e certamente svantaggiato rispetto ai maschi. Pensate alle dinamiche di una qualsiasi società di tipo patriarcale: le donne mangiano solo dopo gli uomini (finendo quello che resta e, quindi, avendo a di-

sposizione porzioni insufficienti di cibo e, in molti casi, tipi di alimenti meno nutrienti) e sono soggette a restrizioni in caso di determinati generi di ingredienti (spesso ritenuti per loro troppo raffinati e costosi).

Le ragioni di queste pratiche sono da rintracciare nella percezione che gli uomini, capifamiglia o principali sostenitori, abbiano bisogno di più nutrimento, e nel fatto, grave, che le donne – avendo sempre avuto meno accesso alle risorse economiche – si siano generalmente trovate nella condizione di dipendere dal punto di vista economico e alimentare dagli uomini, data l'impossibilità di acquistare direttamente cibo nutriente, e quindi di non riuscire a far valere le proprie necessità e preferenze e a garantire a se stesse e ai propri figli una dieta adeguata. Come risolvere questo problema? Certamente sensibilizzando le persone, e

A destra, una famiglia a tavola: in diversi contesti sociali le donne sono ancora spesso le ultime a servirsi.



poi affrontando la questione con un approccio integrato: promuovere l'accesso delle donne alle risorse economiche, all'istruzione e alle opportunità lavorative; implementare politiche che sostengano l'uguaglianza di genere e che proteggano i diritti delle donne; migliorare la consapevolezza sull'importanza dell'alimentazione e favorire cambiamenti nelle norme culturali e sociali; garantire l'accesso ai servizi sanitari e ai cibi necessari, specialmente durante la gravidanza e l'allattamento. La questione ha delle ricadute importanti a livello nutrizionale e quindi di salute. Malattie come anemia, arresto della crescita, carenze di micronutrienti, deperimento ne sono diretta conseguenza.

A livello globale, i livelli di insicurezza alimentare sono altissimi e i progressi per il genere femminile sono molto lenti. Il rapporto di punta

dell'UNICEF del 2023, "Malnutrite e Trascurate: Una Crisi Nutrizionale Globale tra le Ragazze Adolescenti e le Donne", quantifica la scala e la gravità del problema a livello mondiale: oltre 1 miliardo di loro in tutto il mondo soffrono di malnutrizione.

I Paesi e le regioni con i tassi più alti di insufficiente alimentazione infantile e basso peso alla nascita sono anche quelli con i tassi più alti di sottopeso materno. Le madri malnutrite danno alla luce neonati piccoli e vulnerabili, con conseguenti problematiche in termini di sviluppo.

Donne in gravidanza e in allattamento e neonati hanno bisogni nutrizionali specifici, che dovrebbero poter essere garantiti. L'UNICEF ha scoperto che in 12 Paesi colpiti da crisi alimentari il numero stimato di donne e ragazze incinte e allattanti gravemente malnutrite è aumentato

del 25% tra il 2020 (5,5 milioni) e il 2022 (6,9 milioni). La loro alimentazione è sproporzionatamente colpita rispetto a quella maschile – altro dato interessante – da conflitti, costo della vita, cambiamento climatico. Questo avviene perché sono le prime a ridurre porzioni e tipologie di cibo assunto per garantire agli altri membri della famiglia un'alimentazione sufficiente e la qualità più alta possibile, anche in situazioni di difficoltà. Spesso, l'avrete osservato anche voi, le donne mangiano per ultime e meno, anche in circostanze normali.

La nutrizione femminile non è stata considerata una priorità nelle politiche e nei programmi di contesti e Paesi diversi. È il momento che venga presa in considerazione. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Le ragazze, soprattutto durante le fasi dello sviluppo, hanno bisogno di alimentarsi in modo completo, e invece molto spesso si nutrono poco, talvolta anche a causa di regimi a ridotto apporto calorico (come nella foto a fianco).



La tassa sullo zucchero

Si sente spesso parlare di "sugar tax", un argomento di rilevante interesse in tutto il mondo

È un mezzo utilizzato dalle autorità sanitarie e dai governi per combattere il sovrappeso e le malattie provocate dal consumo di bevande e alimenti ad alto contenuto di zucchero che, come noto, creano un aumento dell'obesità, delle malattie cardiache, del diabete di tipo 2 e di altre patologie croniche soprattutto nei bambini e nei giovani.

Le bevande zuccherate forniscono un'elevata quantità di calorie vuote, quelle cioè che non apportano nutrienti essenziali, e la tassa sullo zucchero mira proprio a ridurne il consumo, spingendo verso scelte più sane. Nonostante il nobile scopo, la sugar tax non è esente da critiche. Da un lato, c'è chi sostiene che colpirebbe in modo sproporzionato le categorie economicamente più deboli, che consumano abitualmente cibi e bevande ad alto contenuto di zucchero; di contro, c'è chi ritiene che l'aumento dei prezzi di questi prodotti potrebbe avere un impatto

positivo sull'alimentazione delle persone a basso reddito scoraggiandone l'acquisto.

Un altro aspetto importante da valutare è l'impatto della tassa sui produttori, che potrebbero ridurre il contenuto di zucchero al fine di evitarla e mantenere la competitività sul mercato. Ciò può condurre a un'innovazione nel settore alimentare, con la creazione di alternative più salutari e il miglioramento della trasparenza nell'etichettatura.

Tuttavia, sussiste anche il rischio che si cerchi di eluderla attraverso strategie di marketing ingannevoli oppure modificando semplicemente il nome o la formulazione dei prodotti, senza apportare sostanziali miglioramenti alla loro qualità nutrizionale. La sugar tax è un'importante politica pubblica che mira a promuovere la salute e a ridurre i costi sanitari associati alle malattie legate all'alimentazione. Ma l'efficacia dipende dalla sua progettazione e mes-



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

sa a punto, nonché dalla presenza di misure complementari, come l'educazione alimentare e l'accessibilità a cibi e bevande salutari per tutti.

In Italia, l'entrata in vigore della tassa sullo zucchero, prevista per il 2024, è stata rinviata al luglio 2025. Attualmente vi è un acceso dibattito sulla sua applicazione tra chi prevede un calo delle vendite, tagli agli investimenti e rischi occupazionali significativi e chi ha uno sguardo attento alla salute pubblica. Intanto, il consiglio è quello di astenersi dal consumo di bevande troppo zuccherate dando sempre uno sguardo alle etichette... anche a quelle in caratteri minuscoli! ■

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



**centro studi
anticontraffazione**

**Nella foto
a destra,
zollette
di zucchero.**



A lezione di storione

*Forse non è tutto vero,
ma PierPaolo la vede così*

Quando il 12 settembre 1940 entrò il primo umano in una grotta inesplorata della Francia, rimase senza parole trovandola magnificamente istoriata. Sembrava una Cappella Sistina del Paleolitico superiore abitata 15.000 anni fa. Fu stupito, e non poco, anche dai resti di enormi lische di pesce sparse qua e là, sicuramente usate come stuzzicadenti. Fu per questo che la grotta prese il nome di Lascaux. In seguito, si scoprì che le lische erano di uno storione pescato nel vicino fiume.

Non meravigliatevi, lo storione ha origini primordiali e la sua storia comincia 200 milioni di anni fa. Pesce longevo (vive fino a 100 anni), raggiunge dimensioni di tutto ri-

spetto: il record spetta a una femmina Beluga catturata nell'estuario del Volga nel 1827 che misurava 7,2 metri e pesava 1.571 kg. Perché il nome "Storione"? La risposta ha dell'incredibile. Questo gigante è ghiotto di carta marcia e ama nutrirsi, nei fiumi che lambiscono le cartiere, di quella utilizzata in passato per i libri e messa al macero. Assieme ai fogli ingoia anche gli inchiostri, che provocano il colore scuro del suo caviale. Per questa caratteristica di "nutrirsi di cultura" fu chiamato "Storione" da Linneo (1707-1778), grande medico, botanico e naturalista svedese. Nello stomaco di questo strano pesce trovò antichi fogli provenienti dalla preziosa Bibbia di Gutenberg

stampata a Magonza nel 1455. Nel Medioevo, gli esemplari più imponenti venivano utilizzati come arieti per abbattere i portoni dei castelli, e le sue palline di caviale servivano per far di conto. Finché Bartolomeo Scappi, il cuoco dei Papi, scoprì nel 1552 che, oltre alle deliziose carni servite su preziose cartapecore istoriate per l'occasione, si potevano anche mangiare quelle saporose palline scure. Non sapeva, lo Scappi, che il caviale contiene grandi quantità di zinco, potente alleato del testosterone. Da quel momento, i Papi non furono più gli stessi. ■

*PierPaolo Cornieti
pp.cornieti@empaty.it*

**L'immagine
in questa pagina
è stata realizzata
da Libero Gozzini.**



Bombette pugliesi

Semplici e sostanziose, sono preparate con ingredienti facilmente reperibili

Sono un piatto tradizionale della cucina pugliese, particolarmente diffuso nella Valle d'Itria, porzione di territorio della Puglia centrale che comprende i comuni di Martina Franca, Locorotondo, Cisternino e Alberobello: involtini di carne di maiale ripieni, cotti alla griglia o al forno. La loro origine risale probabilmente alla metà del XX secolo, quando le macellerie di zona iniziarono a venderli già pronti da cuocere. Il nome deriva dalla forma piccola e arrotondata che ricorda appunto delle piccole bombe. Il termine sottolinea anche il sapore esplosivo che caratterizza questi involtini, grazie alla combinazione di carne di maiale e formaggio. Strettamente legati alla cultura molto radicata delle "fornacelle", piccoli barbecue in cui vengono cotti alla brace, sono un piatto irrinunciabile durante le sagre e le feste popolari. Ogni famiglia e ogni macellaio ha la sua ricetta segreta, con molteplici varianti, che possono essere: la carne di cavallo al

posto del maiale, diversi tipi di formaggio oltre al caciocavallo, l'aggiunta di erbe aromatiche, prosciutto al posto della pancetta.

Prepariamole insieme secondo una ricetta classica.

Ingredienti (per 6/8 persone)

- 600 g di fettine di capocollo di maiale (tagliate sottili)
- 200 g di caciocavallo (o altro formaggio a pasta filata)
- 100 g di pancetta
- prezzemolo fresco
- sale
- pepe
- olio extravergine di oliva

Preparazione

Iniziare con l'allestimento delle fettine di capocollo; se sono troppo spesse, con l'aiuto di un batticarne appiattirle leggermente per renderle più facili da arrotolare.

Tagliare il caciocavallo e la pancetta in

piccoli pezzetti. In una ciotola mescolarli con il prezzemolo tritato. Stendere le fettine di capocollo su un tagliere e condire con sale e pepe. Al centro di ognuna mettere un po' di ripieno. Arrotolare le fettine su se stesse, chiudendo bene all'interno la farcia, fino a formare degli involtini. Fermarli con stuzzicadenti per evitare che si aprano durante la cottura.

È possibile cuocere le bombette sia alla griglia sia in forno. Nel primo caso, è necessario spennellarle con un po' di olio di oliva e tenere sulla griglia calda per circa 15 minuti, girandole spesso per ottenere una cottura uniforme.

In forno, preriscaldato a 180°, adagiare le bombette in una teglia leggermente unta e cuocere per circa 20\25 minuti, girandole a metà cottura. ■

Giovanni Romano

e Matteo Scirpoli

fondatori di GeoFood

geofoodadvisor@gmail.com



Foto 1 e 2:
i principali
ingredienti
della ricetta.
Nella foto 3:
le bombette
pugliesi
pronte
per essere
portate
in tavola.



Riso da sake

*Il riso europeo dall'anima giapponese
(con chicchi grandi) per un futuro più sostenibile*

Negli ultimi anni, in Europa, la richiesta di sake (senza accento, ndr), traduzione letterale "liquore giapponese", è aumentata considerevolmente e le previsioni suggeriscono anche ulteriori futuri incrementi. Si tratta di una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione di riso, spore del fungo koji e lievito: nella maggior parte dei casi, la sua gradazione può variare da 13% a 16%.

Molti fattori hanno influito sulla crescita di interesse nei confronti della bevanda più popolare del Sol Levante. Tra questi: le Olimpiadi di Tokyo 2020, il boom degli acquisti online e la sempre più frequente diffusione di ristoranti giapponesi. In Italia pare ce ne siano più di 3.000, meno di una cinquantina dei quali però "autentici". Nella sola Milano sono più di 400 ma di "autentici" meno di una ventina.

Il sake non ha per ora una denominazione di origine, e può dunque

essere prodotto in qualsiasi parte del mondo, senza preclusione.

Yanmar, un'azienda di macchine agricole con sede in Giappone, si è posta l'obiettivo di sviluppare varietà di riso adatte ai climi d'Europa. Una sfida vinta grazie a una ricerca scrupolosa sulle diverse operazioni: semina, fertilizzazione, concimazione, raccolta. Oltre all'adozione di tecnologie agronomiche all'avanguardia. In particolare in Italia, Yanmar R&D Europe, il primo centro di Ricerca e Sviluppo del gruppo, collaborando con l'Italian Rice Experiment Station (IRES, Stazione Sperimentale del Riso), ha realizzato una varietà di riso da sake adatta alle condizioni pedoclimatiche del nord dello stivale. La cooperazione di Carolina Fabbri, portavoce degli agronomi, e di Massimo Biloni, presidente e fondatore di IRES, ha prodotto due nuove varietà: EuSake 01 e 02.

Inoltre, il centro Yanmar ha opera-

to con alcuni partner per la sbiancatura, un processo attraverso il quale il riso viene levigato in base agli standard definiti solitamente per la produzione del sake.

È proprio il livello di sbiancatura a essere determinante nel differenziare le varie tipologie; più è accentuato, più i lieviti raggiungono la parte centrale del chicco.

A seguito del grande successo, Yanmar si è messo in contatto con le "sakagure", cioè le cantine di produzione del sake, che in origine era realizzato nei templi e presso la Corte Imperiale.

I vantaggi del progetto sono molteplici, in particolare un modello di business più sostenibile che riduce l'impatto ambientale, eliminando le problematiche legate al trasporto, in termini di costo e di emissioni di carbonio. ■

*La redazione
info@cibiexpo.it*

**Nella foto,
diverse varietà
di sake
giapponese.**



Ice Dog, l'evoluzione del Pet Food

Il gelato da condividere con il tuo amico a quattro zampe

Ice Dog è un gelato studiato per i cani, nato dall'idea di due amici: Michele Getti e Diego Crociati, il primo esponente del mondo della gelateria, il secondo di quello del Pet. Due professionisti che hanno unito le competenze e, dopo test sperimentali, confronti con veterinari e nutrizionisti, hanno dato vita a un gelato artigianale, realizzato con ingredienti di qualità, adatti anche all'alimentazione umana, ricco di proteine, con un alto valore nutrizionale e un basso contenuto di grassi, con il fruttosio che sostituisce lo zucchero. Tra i componenti troviamo l'inulina, una fibra ricavata dalla cicoria che favorisce l'equilibrio della flora batterica e stimola le difese immunitarie.

Ice Dog è altresì un buon tonificante epatico grazie alle proprietà terapeutiche della radice del ginseng e un alleato in caso di problemi dige-

stivi e respiratori, come le infiammazioni delle prime vie, tipo tracheiti, bronchiti, influenza.

È ideale per i cani che svolgono un'attività fisica intensa; infatti, è in grado di reidratare e dare forza. Si tratta quindi di un alimento complementare nella dieta dei nostri pelosi, non solo salutare ma anche sfizioso e appetibile.

Lo troviamo in 3 diversi gusti, a seconda dell'età: per i più anziani, yogurt e carota viola; per i cani adulti, ananas e ginseng; per i cuccioli, riso bio con scaglie di cocco. Mele e vaniglia, barbabietole e frutti rossi sono le alternative vegane. Lo possiamo acquistare nei Pet Store e in alcune gelaterie, ma anche in ristoranti, hotel e stabilimenti balneari aperti all'accoglienza dei nostri animali. È disponibile in comode scatolette ma, per preservarne l'integrità, l'ideale è comunque mantenere la confezione

lontana da fonti di calore e umidità. Per creare una crema morbida, vanno aggiunti 80 ml di acqua (l'equivalente di circa una tazzina da caffè), agitando fino a ottenere un preparato omogeneo.

Prima della somministrazione, è necessario riporlo 3 ore in frigorifero. Una volta aperto, può essere conservato per un massimo di 15 giorni a -18°C. Per il futuro, l'azienda si è posta obiettivi molto ambiziosi: ampliare l'offerta con nuove tipologie di prodotti, sempre con attenzione alla salute degli animali, al gusto e alla qualità; far diventare la distribuzione capillare e migliorare il processo di consegna rendendolo più rapido ed efficace.

Le novità in cantiere potrebbero coinvolgere anche i gatti. ■

*Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it*

**Nella foto
a destra,
un cagnolino
goloso
di gelato.**



Lo storione comune

È uno dei pesci più grandi in Europa, importante sia per la bontà della carne sia per le uova, da cui si ricava il rinomato caviale

Vive prevalentemente in mare, vicino alla costa, ma si spinge nelle acque dolci per riprodursi. Nel mondo ne esistono 26 specie, tutte a rischio d'estinzione. Le più pregiate sono il Beluga, Il Sevruga e l'Osetra. Allo stato selvaggio in Italia è scomparso, mentre in Europa ne esiste una sola popolazione nel fiume francese Garonna che sfocia nell'estuario della Gironda, dove è stato riprodotto artificialmente. Oggi è presente nell'Atlantico settentrionale, nel Mare del Nord e nel Mar Baltico. Essendo una specie protetta, ne è vietata la pesca sia sportiva sia professionale.

Gli habitat dello storione sono:

- in mare, fondali sabbiosi e profondi dai 40 ai 150 m;
- in acque interne, fiumi a grande portata con correnti lente, fondi melmosi, ghiaiosi o sabbiosi.

Come specie, può arrivare a 100 anni di età, 6 m di lunghezza e 400 kg di peso. Il colore del dorso è grigio-bruno o verdastro, mentre il ventre è giallo-biancastro.

È carnivoro e si nutre di crostacei, molluschi e pesci; nelle acque inter-

ne, aggiunge alla sua dieta vermi e pesci morti.

Riproduzione, allevamento e consumo

L'acquacoltura in Italia si pratica tra i parchi naturali del Centro-Nord, in allevamenti che sono i più ampi del pianeta, con una tecnica ad acque in movimento che permette agli storioni di nuotare controcorrente, come in natura. I pesci sono reperibili sul mercato tutto l'anno, e sono stati valorizzati da grandi cuochi come Marchesi, Bottura, Alajmo. Le uova (20.000 circa per ogni chilo di peso dello storione), di colore bruno, si schiudono dopo 3-7 giorni. Gli avannotti sono lunghi circa 10 mm. Nel giro di un anno (ma può succedere anche in 2 o 3) scendono al mare e qui restano fino all'età riproduttiva, intorno ai 7-14 anni. Le femmine in attesa vengono sottoposte a controlli per verificare quando la produzione di uova è al suo apice; allora si induce il travaglio. L'Italia è oggi il primo produttore europeo di caviale – si ottiene da uova di storione e sale – e il

secondo al mondo, dopo la Cina.

Possibili benefici e controindicazioni

Lo storione comune contiene gli acidi grassi omega 3, che aiutano a prevenire le malattie cardiovascolari e a tenere sotto controllo trigliceridi e pressione sanguigna. Inoltre, ha un'elevata presenza di fosforo, utile per ossa e denti, e di potassio, che aiuta a combattere l'ipertensione, previene la formazione di calcoli renali e protegge dalla perdita di densità ossea e massa muscolare. ■

*La redazione
info@cibiexpo.it*

Un regalo speciale

L'Italia è sempre stata sede di piccole produzioni di storione, come prova il dono di caviale che Leonardo Da Vinci fece a Beatrice d'Este in occasione delle nozze con Ludovico il Moro nel 1491.

**Nella foto sotto,
un esemplare
di storione.**



L'I.A. e il contrasto alle frodi

Se per certi aspetti – vedi la lesione della proprietà intellettuale –, l'Intelligenza Artificiale è fonte di dubbi sotto il profilo legale, in altri ambiti sembra essere un punto di svolta

Sotto, una mozzarella di bufala, oggetto del nuovo progetto di label recognition. Nella pagina accanto, un logo che rimanda al sistema di intelligenza artificiale.

È il caso della lotta alla contraffazione di alcuni prodotti alimentari, in cui l'alleanza tra l'agrifood di eccellenza e l'innovazione tecnologica sta facendo la differenza. Recentemente, per esempio, il nuovo progetto ideato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e messo a punto dalla società Farzati Spa – che si occupa di ricerca, sviluppo e innovazione – è stato presentato al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste con l'obiettivo di rendere la filiera sempre più sicura e trasparente. È il primo sistema di *label recognition* (riconoscimento dell'etichetta) utilizzato in Italia ed è stato chiamato "Nina" dal nome di una delle bufale più longeve e produttive del comparto. L'immagine utilizzata è un robot con le sembianze di una donna munita di uno scudo tricolore, a simbo-

leggiare la difesa di un prodotto tipicamente italiano contro le imitazioni e i falsi. L'idea è dunque quella di una piattaforma che verifica sul web, con una tecnica chiamata "scraping" (raschiatura), tutti i riferimenti che incontra sulla mozzarella in questione, li analizza e cerca di individuare l'eventuale presenza di contraffazioni o abusi. In particolare, quello che viene esaminato è l'incartamento. Lo scopo è stabilire se è l'involucro di un prodotto autentico o meno. Grazie a un modello di apprendimento continuo, il procedimento perfeziona nel tempo la capacità di identificare i criteri di conformità delle confezioni, così da offrire un livello sempre maggiore di protezione dell'articolo.

Il direttore del Consorzio, Pier Maria Saccani, ha affermato che l'uso dell'intelligenza artificiale nell'attività di vi-

gilanza sul loro formaggio ha permesso un notevole salto di qualità e ha sostenuto che tale tecnologia, se ben utilizzata, può essere davvero di grande aiuto nella tutela dei marchi Made in Italy. I dati relativi all'anno 2023 parlano chiaro: all'interno del Consorzio sono state effettuate circa 5.000 verifiche che, aggiunte a quelle fatte dagli altri enti deputati come le Asl o i Carabinieri, fanno pensare a un numero complessivo che si avvicina a circa 15.000 controlli. Se ne deduce pertanto che la Mozzarella di Bufala Campana Dop è uno dei prodotti alimentari più sottoposti ad accertamenti in Europa.

L'utilizzo della tecnologia nella lotta alla contraffazione appare innovativo non solo per l'associazione casertana, ma anche per tutto il settore di tutela italiana: si potranno infatti contrastare



oltre ai falsi anche i fenomeni chiamati di “look alike”, cioè i casi in cui non sia possibile rilevare una vera e propria contraffazione, ma si noti una rischiosa somiglianza.

L'impiego dell'intelligenza artificiale e di quello che viene definito il “machine learning” (apprendimento automatico) si sta rivelando un grande aiuto nella lotta alle frodi anche online. A partire dalla pandemia, infatti, il commercio elettronico (e-commerce) è diventato sempre più pervasivo e, pertanto, è cresciuta anche l'esigenza di garantire una sicurezza sempre maggiore cercando di arginare pratiche scorrette che procurano danni importanti all'economia e mettono in discussione la qualità del cibo.

Negli ultimi anni sono cresciute le esperienze che hanno visto l'utilizzo dell'intelligenza artificiale nella lotta

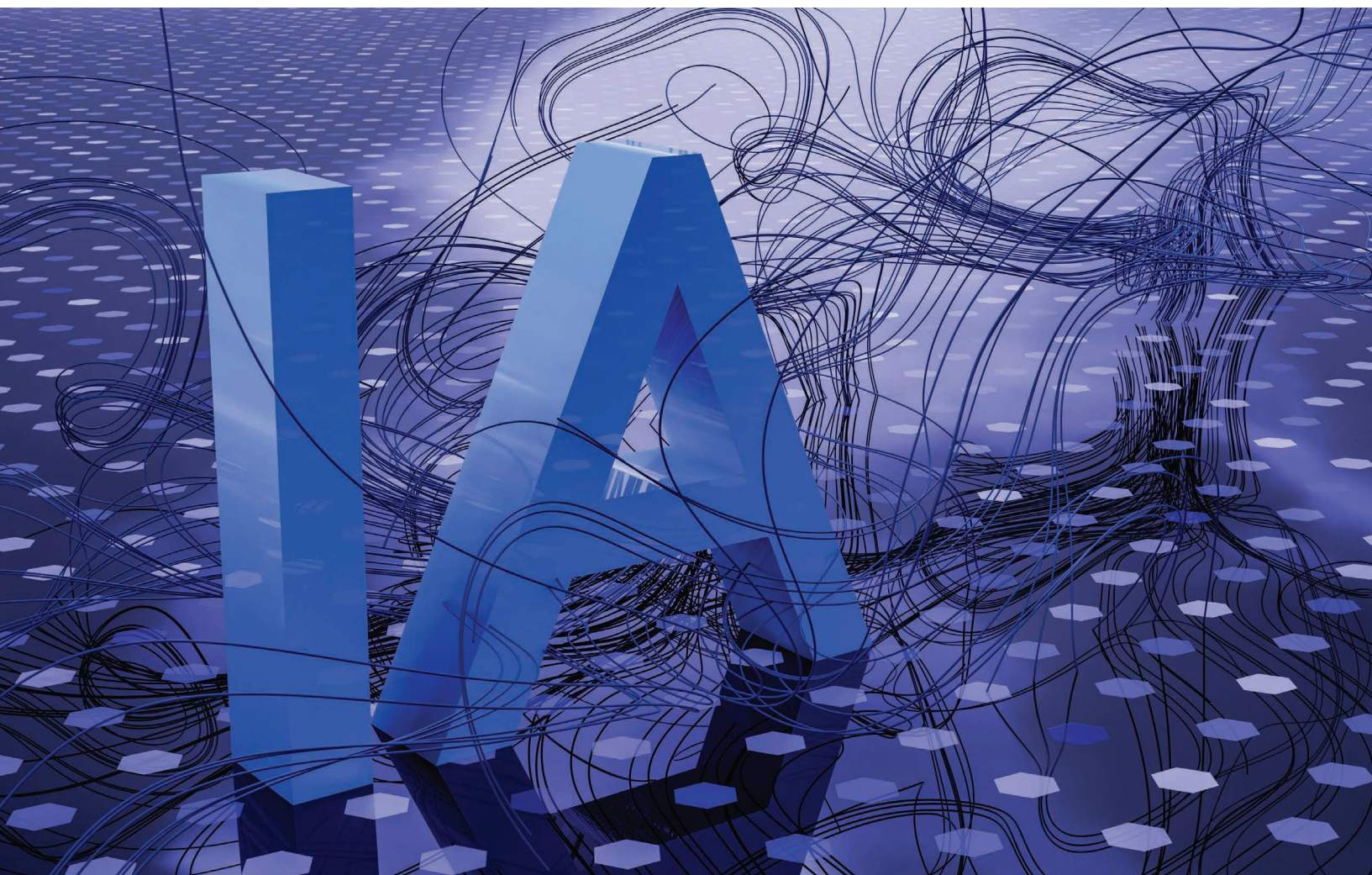
contro le frodi alimentari. Si inserisce tra le tecnologie a tutela della salute il progetto SafeFood, ideato qualche anno fa da ENEA, l'Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile, che utilizza raggi infrarossi, laser digitali ultracompatti e prototipi high-tech per smascherare le sofisticazioni alimentari, proponendo per la prima volta un procedimento snello e avvalendosi di una strumentazione più leggera rispetto al passato. Una tecnica preziosa anche nel contrasto all' “Italian sounding”, espressione utilizzata per definire il mercato pericolosamente in grande crescita dei prodotti agroalimentari contraffatti ed erroneamente identificati come Made in Italy. E ancora vale la pena di ricordare Alliance, il progetto europeo che mette in campo le nuove tecnologie con l'obiettivo di

irrobustire i sistemi di tracciabilità e trasparenza delle filiere alimentari e con l'ambizione di sventare circa il 20-30% dei comportamenti fraudolenti.

Ultimo in ordine di tempo è Verifood, il progetto per la tutela dei marchi Dop e Igp presentato al Vinitaly nello scorso mese di aprile con l'obiettivo di porre fine all'uso improprio dei marchi. Il sistema sarà incentrato su 3 pilastri: la creazione di un sistema informatico in grado di identificare, investigare e raccogliere le prove delle frodi in rete; la collaborazione tra enti pubblici e privati qualificati come i centri di ricerca, le università, i consorzi di tutela; e, infine, un'opera di sensibilizzazione dei consumatori sull'importanza della protezione delle indicazioni geografiche. ■

Lucia Massarotti

lucia.massarotti@gmail.com



Pamagiagare, la giovane azienda che coltiva e trasforma piccole perle nere



Essiccare, ossidare e fermentare per rendere preziosi e unici aglio, cipolla, scalogno e porri

Pamagiagare è un'azienda, nata nel 2019, specializzata nella produzione di aglio, ma anche – unica in Italia – di cipolla, porro e scalogno neri, alimenti che si ottengono grazie a processi di trasformazione differenti, complessi, frutto di lunghi studi e ricerche. Per la precisione, è la prima azienda abruzzese a produrre liliacee nere. Il suo nome nasce dalle iniziali dei componenti della famiglia che – insieme a Maria Teresa Lima, la fondatrice effettiva – hanno dato vita a questo progetto: pa (papà Fabrizio, socio), ma (mamma, Maria Teresa), gia (Giacomo, il primo figlio), ga (Gabriella, la prima figlia), re (Renata, la seconda figlia). Maria Teresa definisce se stessa e i familiari “dei giardinieri culinari”, perché una delle attività alla quale si dedicano è quella di creare delle dispende personalizzate per ogni chef che a loro si rivolge.

Il prodotto di punta è l'aglio nero, tradizionalmente consumato in Giappone, Corea del Sud e Thailandia, e da una decina d'anni introdotto nel mercato (e sulle tavole) di Taiwan e

altri continenti, e ritenuto molto interessante da chef – per il gusto particolare, morbido, dolce, con un leggero retrogusto fruttato e di liquirizia – e da nutrizionisti – per le importanti proprietà bioattive che acquista durante il processo di trasformazione da bianco a nero. Altamente antiossidante e antibatterico, contribuisce infatti a migliorare il metabolismo del glucosio e a proteggere il cuore.

L'aglio nero si ottiene attraverso la “brunitura” a bassa temperatura (da 60 a 80 °C) in un ambiente umido (dal 70 al 90 %), un processo che attiva la cosiddetta reazione di Maillard, una serie complessa di fenomeni chimico-fisici dovuti all'interazione tra zuccheri e proteine durante la cottura, che è proprio quella che conferisce all'aglio così ottenuto proprietà bioattive superiori rispetto a quello fresco, e una successiva ossidazione. La prima fase di trasformazione dura circa 2/3 settimane e la seconda un paio di mesi. Oltre all'aglio nero, l'azienda produce altre varietà ossidate come porro nero (esclusiva italiana), sca-

logno nero e cipolla nera. Anche in questo caso, il processo di ossidazione avviene in condizioni controllate di umidità e temperatura, che conferiscono ai prodotti un gusto particolare e proprietà uniche. ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it

Qui sotto, un piatto con porri, scalogno e aglio essiccati. Più a destra, primo piano dell'aglio trattato.

Come evitare il deterioramento

Come dice Maria Teresa, Pamagiagare non ha fatto altro che riprendere i metodi di conservazione naturali di una volta. I prodotti ossidati dall'azienda, oltre a essere buonissimi e benefici per la salute (20 volte più potenti dei corrispettivi prodotti freschi, da un punto di vista antiossidante), si conservano per più di 2 anni. Nell'ultimo anno, Pamagiagare ha iniziato anche a fare esperimenti di ossidazione, arrivando a ottenere prodotti interessanti come nel caso dell'asparago bianco padovano e di un aglio coreano molto singolare, l'aglio perla, un bulbo molto piccolo simile appunto a una perlina.



La pasticceria delle verdure

Da secoli in alcuni casi, da anni in altri, gli ortaggi danno un tocco speciale alle preparazioni dolci

Da qualche tempo l'utilizzo delle verdure in pasticceria sta aumentando; sono tanti gli abbinamenti proposti: alcuni frutto di tradizioni secolari, altri inediti. Per scoprire qualcosa in più sulla tendenza e qualche ricetta particolare, ho fatto due chiacchiere con Marcello Rapisardi, pasticciere che amiamo molto e che abbiamo già intervistato in altre occasioni.

Ti chiedo qualche prima informazione generale su questa "moda".

Io in realtà, come sai, uso le verdure in pasticceria da almeno dieci anni, ben prima che scoppiasse questo trend. Prediligo quelle che si sposano meglio con erbe aromatiche e note dolci, o che si possono abbinare alla frutta, come il peperone, la melanzana, il sedano e i finocchi.

Immagino che ogni verdura, per diventare ingrediente di una prepara-

zione dolce, debba essere preparata in modo diverso.

Sì, a seconda del prodotto si fa una lavorazione differente. Con il pomodoro, per esempio, adesso stiamo facendo un'osmosi con il succo di fragole e menta; le carote le trasformiamo insieme ad arance e nocciole, la melanzana con la menta e il cioccolato, riprendendo una ricetta antica...

Gli abbinamenti li fai in base al tuo gusto? Come procedi?

Sicuramente sperimentando, anche se ormai, avendo assaggiato moltissimo, alcuni abbinamenti li riesco ad immaginare senza doverli provare. In questo senso, è stato un laboratorio utilissimo quello della produzione di gelée di frutta. Un esempio di connubio ben riuscito, testato in quell'occasione e poi ripetuto più volte, è quello del peperone – che, riducendo, concentra gli zuccheri conservando una

nota acidina che porta un po' di pulizia – abbinato all'arancia e al Campari, per aggiungere un sentore amaro.

Nella tua esperienza, quindi, le verdure in cucina sono un curioso diversivo o un ingrediente importante?

Rendono davvero bene, ma bisogna creare una cultura che permetta di immaginarle e desiderarle anche in forma dolce; c'è ancora poca formazione in questo senso, anche se di fatto non è una consuetudine nuova... Andando a leggere manuali storici di cucina, si trovano varie ricette in cui le verdure sono usate per preparare dessert. Nel Cinquecento a Napoli, per esempio, le suore già cucinavano le melanzane con il cioccolato... O pensa alle torte di carote, di zucca. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it



I cavalli di battaglia di Marcello

Sono: la citata gelatina di peperone, arancia e Campari; quella di sedano, lime e Mezcal; una mousse con melanzane, menta e cioccolato fondente al 70%; una torta con gianduia e barbabietola.

Nella foto accanto, una creazione di Marcello Rapisardi: la mousse di barbabietola, gianduia e lamponi freschi.

GUANCIALE



TAGLIO DI CARNE SUINA
RICAVATO DALLA GUANCIA E
DALLA GOLA DEL MAIALE
DAL SAPORE CARATTERISTICO
E DECISO,
CON GRASSO PREGIATO.

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 LUGLIO 2024.