



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLA
SUD
MILANO

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 13 - n 01
20 gennaio 2025
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



**Il latte:
un cordone
ombelicale
intermittente**



**Topinambur
o carciofo
di Gerusalemme**

**Niccolò Reverdini,
contadino filologo**



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

Lilith, la prima moglie di Adamo

Sotto a sinistra, un particolare del ritratto di Lilith realizzato dall'artista britannico John Collier nel 1887 e oggi conservato all'Atkinson Art Gallery di Southport (UK). A destra, Adamo ed Eva dipinti da Michelangelo nella Cappella Sistina.

È una figura complessa e affascinante che, attraverso i secoli, si è trasformata da demone a icona di empowerment femminile. I riferimenti più antichi provengono dai testi sumeri e accadici, come l'Epopèa di Gilgamesh; ma la sua leggenda prende forma negli scritti ebraici medievali – non canonici – come l'Alfabeto di Ben-Sira. Quando si parla della creazione dell'umanità secondo la tradizione biblica, Eva è universalmente riconosciuta come la prima donna, nata da una costola dell'uomo. Non si menziona Lilith, forgiata in precedenza da Dio con polvere e fango allo stesso modo di Adamo, e quindi pari a lui. Quando questi cercò di dominarla, rifiutò di sottomettersi. La conseguenza fu l'esilio, la demonizzazione e, nei testi rabbi-

nici e cabalistici, l'associazione con l'oscurità e la seduzione pericolosa. Oggi, la sua immagine è stata reinterpretata, diventando per alcuni un potente simbolo femminista, per altri un'allegoria della complessità della donna. La storia stimola una profonda riflessione sul rapporto tra i sistemi di potere e il ruolo delle narrazioni culturali sulla costruzione dell'identità. Lilith è un simbolo di resistenza e di ribellione, un potente archetipo la cui voce risuona tra le generazioni. La sua immagine continua a ispirare arte, letteratura, musica, cinema. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it



Semi, seminati e semantica. La voce degli agrari	
PCTO all'estero dell'Arrigo Serpieri	5
<i>di Asia Mazzelli e Gabriele De Sanctis</i>	
C'è del buono	
Industria e sostenibilità ambientale: una relazione possibile	6
<i>a cura della redazione</i>	
Ricerca e innovazione	
La mammella d'acciaio	8
<i>di Massimo Faustini</i>	
Biomact: una rivoluzione nel packaging alimentare	10
<i>di Alessandra Meda</i>	
A tutto vino: guida essenziale per bere bene	
Non esiste il vino senza uva. La qualità inizia dalla viticoltura	12
<i>di Elisa Alciati</i>	
Storia del cibo	
Gyoza: i "ravioli" giapponesi	14
<i>di Riccardo Vedovato</i>	
Protagonisti	
Niccolò Reverdini	16
<i>di Paola Chessa Pietrobani</i>	
Segreti della spesa	
Topinambur o carciofo di Gerusalemme	19
<i>di Alessandra Meda</i>	
Alimentazione e salute	
Il latte: un cordone ombelicale intermittente	20
<i>di Massimo Faustini</i>	
Made in Italy	
La sostenibilità alimentare	22
<i>di Daniela Mainini</i>	
Ben fatto	
Pasta al nero di seppia	23
<i>di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli</i>	
La scienza in cucina	
Contaminanti negli alimenti	24
<i>di Giorgio Donegani</i>	
Tendenze	
Il temolo	27
<i>di Lucia Massarotti</i>	
Ingredienti e sapori autentici della Sardegna	28
<i>di Marta Pietrobani</i>	
Siti web sostenibili	30
<i>di Lucia Massarotti</i>	
Edagricole News	31
<i>a cura della redazione</i>	

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.

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

PCTO all'estero dell'Arrigo Serpieri

All'Istituto tecnico professionale di Avezzano un'esperienza di crescita formativa tra natura e sostenibilità

Il progetto si è svolto a Malta dal 30 settembre al 13 ottobre 2024 e ha coinvolto 30 ragazzi delle classi IV e V delle sedi di Avezzano, Pratola Peligna e Castel di Sangro e 4 docenti tutor. Ogni studente ha svolto 30 ore settimanali all'interno delle aziende ospitanti. Per svolgere le attività, siamo stati divisi in gruppi e assegnati ai diversi luoghi di lavoro, dove abbiamo trovato un tutor di riferimento, oltre al titolare. I docenti tutor hanno coordinato tutte le fasi del PCTO, controllando anche la nostra presenza sia in azienda che nel residence dove abbiamo alloggiato. Durante la permanenza a Malta, ognuno di noi ha potuto mettere in pratica quanto appreso in questi anni a scuola, confrontandosi con ambienti di lavoro diversi e scoprendo la complessità della gestione di un'azienda. Il dover poi parlare in inglese è stato un ulteriore momento di formazione e di crescita

Qui sotto, un'immagine del Misida Bastion Cemetery Warden, in cui la delegazione del Serpieri ha svolto una interessante esperienza.

personale. Alcuni di noi sono stati assegnati ai vivai sostenibili Paradiso Gardens, Parisio Nursery Garden Centre, Innovative Greens – Qormi. All'interno di queste strutture ci siamo dedicati alla cura delle piante attraverso la potatura, il controllo dei parassiti e l'impianto nei vasi. Inoltre, ci siamo occupati della manutenzione delle serre, tenendole pulite quotidianamente e imparando come e dove vanno posizionate le piante per permettere a tutte una buona illuminazione. Interessante è stato lavorare presso il Misida Bastion Cemetery Warden, un ex cimitero protestante, che dopo anni di abbandono è stato riaperto come giardino storico. Qui ci siamo occupati prevalentemente della cura delle aiuole e dei sentieri. Altri studenti invece sono stati ospitati dalle aziende agricole The Veg Box, Biome Munch e Margal Limited, dove

è stato possibile apprendere alcune tecniche di allevamento sostenibile che prevedono spazi adeguati e cibi di qualità per gli animali, nonché l'applicazione di metodi specifici per le coltivazioni biologiche, come l'uso di fertilizzanti naturali e la semina consociata (coltivazione contemporanea di 2 o più specie di piante sullo stesso terreno, ndr). Presso il maneggio Bindnija Horse Riding ci siamo invece occupati della cura e della gestione quotidiana dei cavalli. Questa esperienza è stata una preziosa opportunità: ci ha permesso infatti di crescere e di potenziare quelle competenze, umane e professionali, fondamentali per affrontare il mondo del lavoro. ■

*Asia Mazzelli e Gabriele De Sanctis
(classe IV professionale
IIS Arrigo Serpieri – sede di Avezzano)*

CiBi I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza del cibo
Periodico gratuito
Anno 13 - n 01
Milano
20 gennaio 2025

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietrobani
Redazione:
Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it
Giovanni Romano - giovanni.romano@cibiexpo.it
Marta Pietrobani - marta.pietrobani@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
Realizzazione editoriale: Cibi srl
Redazione: Via Vigoni 8, 20122 Milano
Email: info@cibiexpo.it
Editore: Cibi srl
Presidente del consiglio d'amministrazione: Paola Chessa Pietrobani
Sede legale: Corso Monforte 2, 20122 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.

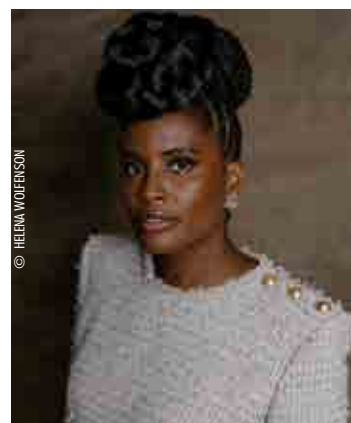
Pubbliche relazioni:

Marta Pietrobani – marta.pietrobani@cibiexpo.it

Visita il nostro sito www.cibiexpo.it

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

Il prossimo mese: Djamila Ribeiro, filosofa femminista.



© HELENA WOLFENSON



© JMS

Industria e sostenibilità ambientale: una relazione possibile

La Cava di Monte Tondo oggi è considerata un esempio virtuoso di estrazione sostenibile

La Regione Emilia-Romagna ha indicato la Cava di Monte Tondo – ubicata in provincia di Ravenna e di proprietà del Gruppo Saint-Gobain Italia – come un esempio virtuoso di estrazione sostenibile, nell'ambito del progetto CIRAN (acronimo di *Critical Raw Materials Extraction in Environmentally Protected Areas*), un programma finanziato dall'Unione Europea. Tale decisione sottolinea il valore del sito come modello di eccellenza nel settore minerario italiano, capace di coniugare l'estrazione del gesso (scientificamente denominato Solfato di Calcio) con la salvaguardia dell'ambiente, in un contesto sensibile come quello delle aree protette.

Promuovere l'estrazione responsabile

Nato per sostenere l'Unione Europea (UE) nel conseguimento degli obiettivi delineati nell'agenda per la transizione

energetica e i cambiamenti climatici, il progetto CIRAN mira a definire un quadro normativo che consenta di promuovere un'estrazione responsabile delle materie prime, necessarie per le tecnologie pulite e per l'industria della UE, riducendo di conseguenza la dipendenza dalle importazioni e garantendo una maggiore sicurezza nell'approvvigionamento. In questo contesto, il gesso – risorsa estratta e trasformata a breve distanza dalla Cava, nel vicino stabilimento Saint-Gobain di Casola Valsenio (RA) – rappresenta un materiale essenziale per l'edilizia sostenibile del futuro, grazie alle sue caratteristiche ecologiche e alla sua versatilità. I prodotti a base di gesso contribuiscono infatti a migliorare l'efficienza energetica e il comfort abitativo, in linea con gli obiettivi globali di sostenibilità.

La tutela della biodiversità

Lo scorso ottobre, più di 30 esperti del

gruppo di lavoro CIRAN hanno avuto modo di visitare i siti di Saint-Gobain Italia, approfondendo la conoscenza delle soluzioni innovative e delle buone pratiche attuate nello stabilimento e nella cava. Tra i principali elementi distintivi del sito spiccano la gestione sostenibile della biodiversità, con progetti per la tutela della fauna e della flora locali, e l'adozione di tecniche estrattive a basso impatto ambientale. Questi aspetti rendono perciò la Cava di Monte Tondo un punto di riferimento non solo a livello regionale e nazionale, ma anche europeo, per la sostenibilità delle attività industriali.

La scelta di presentare la Cava di Monte Tondo al gruppo di lavoro CIRAN non solo celebra l'impegno di Saint-Gobain Italia nella promozione di un modello industriale sostenibile, ma rappresenta anche un ulteriore passo verso una gestione responsabile e integrata delle risorse naturali nel territorio romagnolo.

Con questa iniziativa, la Regione Emilia-Romagna manifesta ancora una volta il proprio impegno nel promuovere uno sviluppo industriale sostenibile e innovativo. La prima azione da intraprendere in questa direzione sarà individuare soluzioni che possano scongiurare la chiusura della cava di Monte Tondo, la cui operatività, a oggi, è prevista per soli cinque anni: un destino che questo importante sito minerario, nato nel 1958 e considerato per oltre 60 uno dei principali motori dell'economia romagnola, proprio non si merita.

Il Gruppo Saint-Gobain: storia e innovazione

Saint-Gobain progetta, produce e distribuisce materiali per la sicurezza e il comfort abitativo di ciascuno di noi e il futuro di tutti. Questi materiali si trovano ovunque nei nostri spazi di vita e nella quotidianità: negli edifici

pubblici e privati, nei trasporti, nelle infrastrutture e in molte applicazioni industriali.

Presente in 79 Paesi con 160.000 dipendenti e un fatturato complessivo di 47.9 miliardi di euro nel 2023, Saint-Gobain vanta una storia di oltre 350 anni. Nasce infatti nel 1665 in Francia, per volere di Re Luigi XIV (noto anche come Re Sole, *ndr*), per realizzare la Galleria degli Specchi della celebre Reggia di Versailles.

In Italia, invece, la storia del Gruppo ha origine nel 1889 con la costruzione dello stabilimento di Pisa per la produzione del vetro; ora conta 42 siti, circa 2.100 dipendenti e un fatturato di 1,1 miliardi di euro nel 2023. Saint-Gobain si propone oggi come polo tecnologico all'avanguardia per il mercato della costruzione sostenibile e il punto di riferimento globale nell'utilizzo efficiente delle risorse naturali, nel rispetto dell'ambiente.

Tutte le soluzioni proposte dal Gruppo sono infatti pensate per favorire la realizzazione di edifici più efficienti dal punto di vista energetico e per ridurre consumi ed emissioni inquinanti, puntando a raggiungere entro il 2050 la neutralità delle emissioni complessive. In particolare, attraverso marchi forti e noti sul mercato, tra cui Glass, Gyproc, Isover e Weber, il Gruppo Saint-Gobain offre una gamma completa di soluzioni innovative per quanto riguarda la realizzazione di involucri opachi e trasparenti, tetti e coperture, pavimenti, pareti e controsoffitti e altri elementi tipici dell'architettura d'interni. ■

La redazione
info@cibiexpo.it

Nella pagina accanto, una veduta della Cava di Monte Tondo. Sotto, lo stabilimento di Casola Valsenio.



La mammella d'acciaio

Il latte sintetico non è ancora giunto appieno agli onori delle cronache, ma in alcune regioni del mondo rappresenta una realtà in via di consolidamento, con aspetti sia positivi sia negativi

L'industria lattiero-casearia mondiale sta modificando e, in seno a questi cambiamenti, assistiamo alla presenza di alternative alimentari che non sono prodotte con animali. Tra queste, le potenziali sfide poste dal latte sintetico. Winston Churchill scrisse un saggio che immaginava la vita dopo 50 anni: "Nel futuro sarà certamente consumato cibo sintetico [...] l'alimento artificiale sarebbe praticamente indistinguibile dai prodotti naturali, e qualsiasi cambiamento sarà così graduale da sfuggire all'osservazione". La previsione è stata confermata dallo sviluppo della carne coltivata in laboratorio e, più recentemente, dei prodotti lattiero-caseari *animal-free*. Il latte sintetico è emerso come una nuova potenziale alternativa a quello vaccino, che, a differenza delle bevande a base vegetale, ha lo scopo di replicarne il gusto, l'aspetto e la *texture*

(la qualità visibile e tattile della superficie di un oggetto, *ndr*); e potrebbe avere una *carbon footprint* inferiore al latte nativo, con minore impatto ambientale e ridotte questioni etiche. Nel mondo sono già presenti diverse aziende che propongono proteine di latte sintetico come materie prime per la produzione di gelati, creme di formaggio, mozzarelle e cioccolato, così come differenti derivati del latte, quali per esempio lo yogurt. Il latte sintetico non richiede l'impiego di bovini o altre specie; può avere la stessa composizione del latte animale, ma viene coltivato utilizzando una tecnica biotecnologica emergente nota come "fermentazione di precisione" che produce biomassa (insieme di sostanze di origine biologica, vegetale o animale, *ndr*) coltivata da cellule, generalmente lieviti. Oltre l'80% della popolazione mondiale

consuma regolarmente prodotti caseari, e sono sempre più frequenti le richieste di superare i sistemi basati sugli animali per passare a forme di produzione alimentare più sostenibili, aumentando il benessere delle bestie e riducendo le emissioni di metano. Il latte sintetico offre latte di latteria, ma deve superare molte sfide e insidie per diventare un'alternativa al latte di origine animale equa, sostenibile e praticabile. A differenza della carne sintetica – che può faticare a eguagliare la complessità e la consistenza della carne – il latte sintetico è pubblicizzato come dotato dello stesso sapore, aspetto e sensazione del normale latte nativo. E non è solo una fantasia: in USA e soprattutto in Australia esistono diverse aziende che producono latte sintetico, in particolare per la costituzione di materie prime e semilavorati nel con-

fezionamento di gelati e polvere di latte. Molte aziende premono sulla ricerca per ottenere, entro la fine degli anni '20, un latte sintetico che possa competere per costi e prezzi, in particolare con quello bovino. Se l'industria del latte sintetico riuscirà a raggiungere questo obiettivo di costo su tutta la linea, il potenziale per sconvolgere l'industria lattiero-casearia potrebbe essere importante, allontanando ulteriormente l'umanità dalla tradizionale agricoltura animale adottando sistemi alimentari radicalmente diversi, con implicazioni negative anche pesanti per l'industria tradizionale: in particolare, il latte sintetico potrebbe essere sfruttato, ad esempio, come fonte di proteine del latte e polveri di latte a scopo industriale, in quanto i consumatori si porrebbero meno problemi nel caso di consumo

di semifreddi, dolci, ecc., molto spesso ultra-processati.

L'industria del latte sintetico dovrà però crescere in modo esponenziale prima di diventare una minaccia significativa per il latte di origine animale. Ciò richiederà ingenti capitali e investimenti in ricerca e sviluppo, nonché nuove infrastrutture di produzione come serbatoi di fermentazione e bioreattori. Per contro, la produzione di latte sintetico in paesi in via di sviluppo potrebbe essere parzialmente o totalmente ostacolata dalle tradizioni fortemente consolidate in molte regioni. Come però spesso accade per gli alimenti "alternativi" sostitutivi di quelli naturali, risulta spesso arduo imitarne appieno non solo le globali, intime caratteristiche nutrizionali e funzionali, ma anche peculiarità fisiche apprezza-

bili da ogni tipo di consumatore (basti pensare alla *texture* di un latte, oppure alla sua capacità di "schiumare"). Come spesso accade in questi contesti – in molti lo sperano – questi alimenti potrebbero avere un notevole impatto positivo come cibi sostitutivi per quanto concerne questioni di carattere etico e ambientale, ma non dovrebbero (ed è altrettanto auspicabile) avere impatti negativi su industrie alimentari tradizionali che si basano su solide radici e che permettono il sostentamento di milioni di lavoratori e famiglie, soprattutto in numerose regioni con uno sviluppo industriale ancora limitato. ■

Massimo Faustini
Università degli Studi di Milano
Dipartimento DIVAS
massimo.faustini@unimi.it



Nella pagina accanto:
a sinistra, latte in polvere;
a destra, latte creato artificialmente a livello industriale.

Qui accanto, una tazza di cappuccino schiumato: un effetto ancora difficile da raggiungere con il latte sintetico.



Biomact: una rivoluzione nel packaging alimentare

L'innovativo e sostenibile bio-materiale, firmato Mama Science, estende la shelf-life dei prodotti alimentari

Nelle foto:
a sinistra,
un'immagine
al microscopio
di Biomact;
a destra,
Marco
Marchetti,
fondatore
e CEO di
Mama Science.

È una startup, con sede a Bologna, che si dedica allo sviluppo, produzione e vendita di materiali avanzati, compatibili con l'ambiente e sicuri, realizzati con tecnologie di sintesi esclusive ispirate alla natura. Fondata nel maggio '21 da Marco Marchetti, esperto in chimica dei materiali, ricercatore con dottorato all'Università di Bologna, Mama Science è impegnata nel campo delle nanotecnologie, tecniche che operano su scala nanometrica – un milionesimo di metro – per manipolare atomi e molecole.

Il CEO ha scelto di intraprendere un percorso di *innovation manager*, per la gestione del processo d'innovazione per aziende, e di sviluppare idee che hanno dato vita ai prodotti di Mama Science. Soluzioni altamente innovative che offrono all'industria delle alternative all'avanguardia, capaci di ridurre l'impatto

ambientale, sostituire materiali convenzionali dannosi e aprire nuove possibilità di sviluppo economico con biomateriali, realizzati con materie prime di origine naturale, tra cui il rivoluzionario Biomact.

Di cosa si tratta

È un moderno materiale che offre una soluzione sostenibile e performante per allungare la shelf-life dei prodotti – letteralmente vita di scaffale –, il periodo di tempo fra la produzione e il consumo entro il quale l'alimento mantiene qualità e sicurezza.

Derivato da fonti vegetali, è biodegradabile, interamente sostenibile e non tossico; da questo si ricavano tre distinte applicazioni, con un focus nel settore alimentare; in particolare nell'ortofrutta, da questo il popolare hashtag: #vocidel-ortofrutta.

La prima consiste in un rivestimento o coating da applicare su supporti cartacei – non sulla plastica – che, rendendoli impermeabili, aumenta la resistenza, migliora le proprietà meccaniche e prolunga la durata di conservazione dei prodotti, riducendo di molto l'uso di plastiche tradizionali. Dai test effettuati su piccoli frutti come fragole e more, ma anche mele, si è registrato un incremento della durata di conservazione fino al 30%, variabile a seconda del tipo di frutto.

La startup sta attualmente lavorando alla registrazione del brevetto; il lancio è previsto per l'inizio del 2025 e i principali clienti saranno le industrie cartotecniche specializzate in packaging.

La seconda applicazione è un coating applicabile direttamente sui prodotti ortofrutticoli e non solo, con proprietà attive che inibiscono i processi di maturazione

e deterioramento, così da prolungarne freschezza e conservazione.

Anche questa soluzione è pronta, ma richiede un iter regolatorio più lungo; poiché viene considerata come un ingrediente alimentare, si stima di introdurla sul mercato entro il 2026. I test, condotti su alcune verdure come i broccoli, mostrano un'estensione della durata di conservazione fino al 70%.

Il coating alimentare sarà indirizzato principalmente a consorzi e aziende ortofrutticole, con l'obiettivo di coinvolgere anche i rivenditori al dettaglio. Il terzo utilizzo, anch'esso basato su Biomact, è come film biobased (il termine è utilizzato per materiali o prodotti derivati da biomasse) con funzionalità attiva. Questo rappresenta un'alternativa ai materiali plastici tradizionali, mantenendo le stesse proprietà meccaniche. Dunque, una soluzione sostenibile per il confezionamento alimentare. Pensato in particolare per questo settore, con potenziali applicazioni anche nella logistica, è attualmente ancora in fase di industrializzazione; se ne prevede il lancio entro la fine del 2026.

Tali impieghi mostrano che è nell'im-

ballaggio alimentare che Biomact ottiene i risultati più significativi, coniugando perfettamente sostenibilità ambientale e performance. Capace di preservare la qualità dei prodotti più a lungo, permette un incremento della durata di conservazione degli alimenti dal 30% al 70%, a seconda dei prodotti e delle condizioni, cosa che porta a una riduzione significativa del livello di spreco alimentare. Questo risultato è raggiunto grazie alle proprietà attive e al processo di sviluppo "green" implementato da Mama Science, il cui approccio biomimetico, che si ispira ai processi naturali, si riflette nella sostenibilità di Biomact.

La startup ha ricevuto premi e riconoscimenti che ne testimoniano il valore e la portata innovativa nel campo dei materiali sostenibili. Recentemente premiata a Verona per la seconda edizione dell'acceleratore *FoodSeed**, un'iniziativa sostenuta da *Cdp Venture Capital*** per il suo impatto positivo sull'economia e sull'ambiente. Attualmente l'azienda dispone di un impianto temporaneo con una capacità produttiva annua di 200 tonnellate, ma si prevede l'apertura di uno stabi-

mento di proprietà nell'area di Bologna nel 2026. Mama Science ha dimostrato come la scienza possa concretamente ispirare soluzioni green e il suo incessante impegno in questo campo aprirà la strada a nuove possibilità per un futuro più sostenibile. Un aspetto particolarmente rilevante nel contesto attuale, dove la crescente attenzione verso l'ambiente spinge le aziende a cercare soluzioni eco-compatibili.

Non ci resta che seguire con grande attenzione le future applicazioni e gli sviluppi di Biomact. Stay tuned! ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

**FoodSeed* è un programma di accelerazione per startup che sviluppano nuove soluzioni o servizi per il mercato FoodTech e AgriTech.
*** CDP Venture Capital* è un'azienda italiana specializzata in investimenti, focalizzata su startup tecnologiche e innovative attive in vari settori, tra cui energia, mobilità sostenibile, salute e ambiente.

Sotto, frutta e verdura, i generi alimentari che più beneficeranno delle proprietà di Biomact.



Non esiste il vino senza uva

Quante volte ci fermiamo a pensare alla materia prima?

Eppure, dietro al prodotto, c'è una storia fatta di moltissime scelte, che condizionano costi, quantità e soprattutto qualità

In questa pagina, due illustrazioni di Libero Gozzini: in alto il logo della nuova rubrica "A tutto vino"; sotto, una sintesi visiva delle 4 diverse modalità di viticoltura.

Negli ultimi anni, vini biologici, biodinamici e naturali hanno riaperto i riflettori sulla qualità, a partire dalla materia prima. Complici di questo sono stati anche gli attori che girano intorno al mondo del vino, tra cui emergono professionisti sempre più preparati e attenti alla peculiarità di quel che bevono e propongono. Ma la qualità non è un fatto astratto, anzi è indiscutibilmente e inesorabilmente una scelta che parte da quanto c'è di più concreto: il terreno. A seguire, tutto il processo che porta l'uva fino al bicchiere. La qualità inizia dalla viticoltura e, almeno sulla carta, possiamo distinguerne 4 modalità codificate.

1. Convenzionale. Ammette l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi per la fertiliz-

zazione, la difesa fitosanitaria e il controllo di infestanti quali pesticidi, erbicidi e fungicidi sistemici per proteggere le piante da malattie e parassiti.

2. Biologica. Limita l'uso di sostanze chimiche ma ammette trattamenti con rame e zolfo per combattere malattie fungine come peronospora e oidio. Privilegia l'uso di prodotti naturali, l'inerbimento dei filari, l'uso di compost e letame per la fertilizzazione, la conservazione della biodiversità attraverso siepi e fasce vegetali di vario tipo che possono attrarre e ospitare insetti "buoni".

3. Biodinamica. Parte dal presupposto che il vigneto è un organismo vivente. Evita sostanze chimiche e ammette l'utilizzo di preparati naturali come il

cornoletame (tra i più conosciuti) per la fertilizzazione e tutto viene fatto con attenzione ai cicli lunari. Non esiste però una regolamentazione europea, quanto piuttosto degli standard come quelli stabiliti della nota Demeter (associazione di produttori e trasformatori dell'agricoltura biodinamica).

4. Naturale. Possiamo dire che sta tutto nel nome. La filosofia è ridurre al minimo possibile l'intervento umano, lasciando che la natura segua il suo corso.

Altri importanti passaggi decretano la qualità del vino

Vendemmia, meccanica o manuale. Quella meccanica viene fatta con grandi macchinari dotati di braccia che scuotono i filari



e raccolgono l'uva per caduta. Risponde certamente alla necessità di quantità e velocità. Al contrario, la vendemmia manuale ha bisogno di molte braccia umane e tempi più lunghi; permette però di selezionare con precisione i grappoli più maturi e sani e posarli completamente integri nelle cassette. Evidentemente si tratta di una scelta che non può non impattare sulla qualità.

Vinificazione. E qui torniamo alla codificazione precedente.

1. Convenzionale. Permette l'uso di una vasta gamma di additivi e coadiuvanti enologici, tra cui lieviti selezionati, enzimi, chiarificanti (come caseina, albumina, gelatina), tannini, acido ascorbico e altri conservanti. L'obiettivo è controllare e stabilizzare il prodotto migliorando e/o standardizzando le caratteristiche organolettiche del vino.

2. Biologica. Ammette solo prodotti enologici autorizzati dal Regolamento UE 2018/848, come lieviti e chiarificanti di origine naturale. Dal 1° gennaio 2022, l'Allegato V parte D del Regolamento di esecuzione UE 2021/1165 elenca i prodotti e le sostanze autorizzate per la

produzione di vini biologici.

3. Biodinamica. Segue principi ancora più restrittivi che prevedono interventi minimi in cantina. Va detto che non esiste una regolamentazione ufficiale, ma associazioni come Demeter stabiliscono standard specifici.

4. Naturale. I produttori seguono pratiche che escludono l'uso di additivi e coadiuvanti enologici, ad eccezione, in alcuni casi, di minime quantità di solfiti. La fermentazione avviene con lieviti indigeni, generalmente senza chiarifiche o filtrazioni.

A questo punto è utile sapere che una delle sostanze più discusse all'interno del vino è la solforosa, al cui riguardo potreste sentirne di ogni colore. Esistono dei limiti alla solfitazione che secondo il Regolamento CE 606/2009 sono:

-150 mg/l per i vini fermi, rossi o bianchi;
-185 mg/l per i vini spumanti;
-200 mg/l per i vini dolci.

Questi limiti si applicano al cosiddetto metodo convenzionale e diventano sempre più stringenti passando al biologico, al biodinamico e infine al naturale. Si badi bene che il processo stesso di

fermentazione produce anidride solforosa. Sarà pertanto impresa al limite dell'impossibile trovare in commercio vini a zero solfiti, ma ci sono vini senza solfiti aggiunti. In coerenza con quanto detto finora, tanto più il prodotto è sano, integro, coltivato con cura nel suo terreno, vendemmiato manualmente, trattato in cantina in un certo modo, tanto meno si renderà necessaria una massiccia solfitazione per preservare il vino.

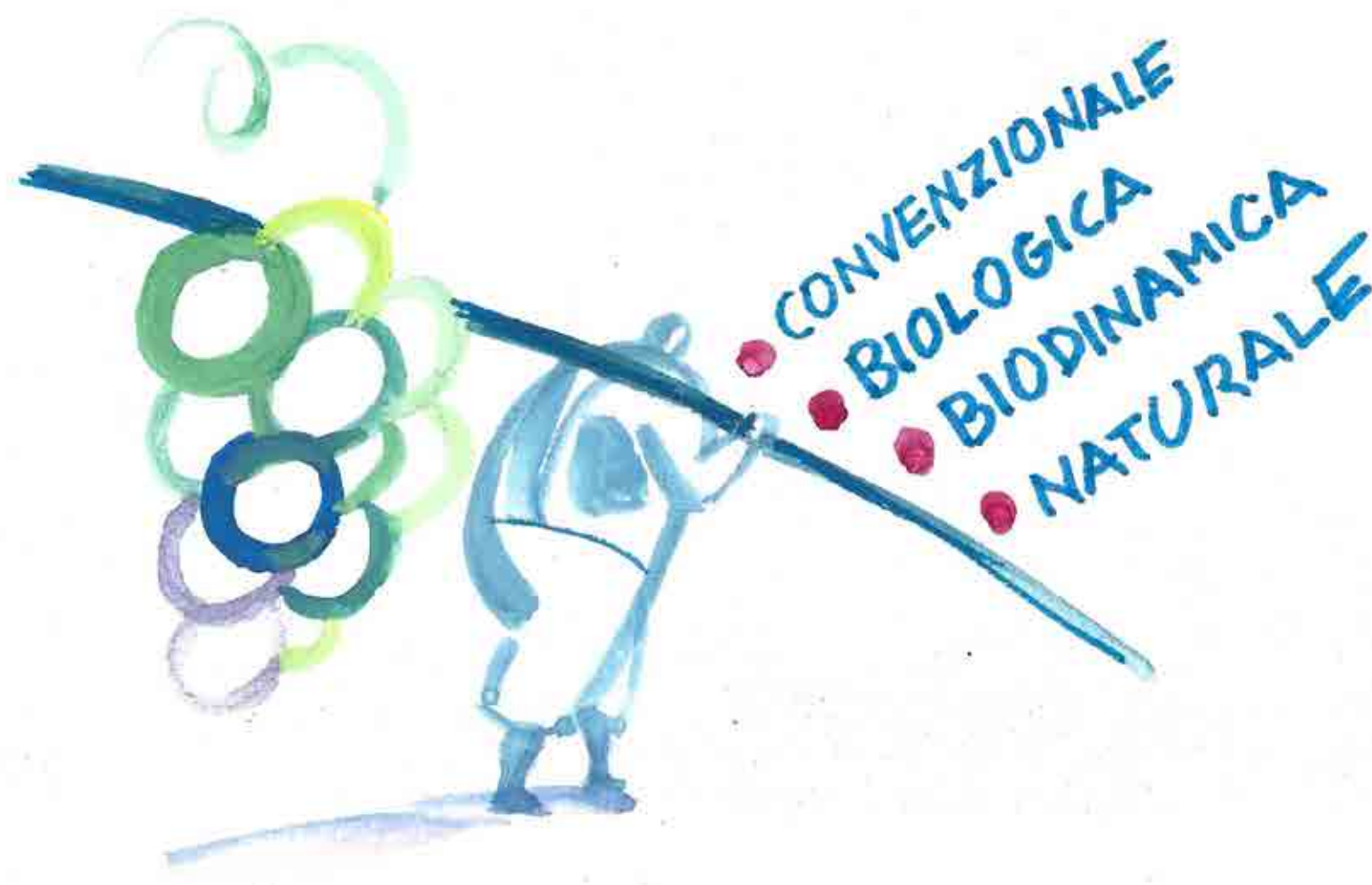
Conclusione

Utilizzate queste come semplici linee guida per "orientare le antenne", per sapere che il vino non è tutto uguale, ma nemmeno lo è chi applica i metodi che abbiamo visto. Si possono trovare vini convenzionali ben fatti e vini naturali pessimi. Un po' di conoscenze adeguate e un palato allenato sapranno fare le giuste distinzioni. ■

Elisa Alciati

elisa.alciati@cibiexpo.it

In questa pagina, attrezzi utilizzati generalmente nella vendemmia tradizionale.



Gyoza: i “ravioli” giapponesi

Come abbiamo imparato ad aspettarci dagli ultimi due articoli sulla cucina giapponese, anche gli involtini nascono in Cina

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

Anche gli involtini, che noi chiamiamo impunemente “ravioli”, sono un piatto che non nasce interamente nel Paese del Sol Levante, ma che evolve da un’idea del suo grande vicino continentale. In Cina, i “ravioli” che conosciamo vengono chiamati jiaozi. Ovviamente la pronuncia non è jiao-zi, come saremmo tentati di leggere armati degli strumenti fonologici di cui la lingua italiana ci ha dotato. Per chi ha qualche rudimento di linguistica, la pronuncia in cinese mandarino sarebbe [tɕjàʊ.tsɿ]. Bello scarabocchio, eh? Per chiunque non abbia familiarità con i simboli dell’IPA (International Phonetic Alphabet), e cioè qualunque persona normale, semplifichiamo: immagina un suono simile al “cià” come se stessi imitando il rumore del piatto di una batteria e una

“a” cadente che viene presa al volo e tirata su da una “o” chiusa (come in dono) che però ci va un po’ di traverso e suona verso la gola (e la prima sillaba è andata). La seconda è più facile: prendete la mosca tse-tse, e sostituite la “e” con una “r americana” che non trilla come la nostra. Provandoci dovrete sentire la lingua che da davanti scatta indietro come per far partire una motosega, ecco lì ci mettete una “i” quasi impercettibile, e il gioco è fatto! Auguri.

Torniamo alla parte storico-culturale, che è meglio. L’idea base dietro a jiaozi e gyoza (gyoza è facile da dire, è ghiòsa, con la s di rosa) è in effetti simile a quella di ravioli, tortellini, cappelletti e involtini vari: carne, pesce e/o verdure avvolte da un impasto chiuso pressando le estremità le une contro le altre. Pos-

sono essere bolliti, al vapore, alla piastra o fritti. Sono tuttora il piatto del Capodanno, perché ricordano la forma dei lingotti d’oro o d’argento cinesi, simbolo di benessere e buona fortuna e alcune persone li preparano nascondendo in alcuni di essi una moneta, creando una sorta di gioco: chi trova il raviolo fortunato? Quei particolari lingotti, di quella forma per noi così strana, erano utilizzati come moneta durante la dinastia Ming (1368-1644, periodo che in Europa corrisponde a qualche decennio dopo la fine delle grandi epidemie di peste, di cui parla anche Boccaccio nel Decameron, e che arriva fino agli anni in cui Luigi XIV, il Re Sole, sale al trono in Francia). Ci sono diverse leggende e storie legate all’invenzione di questo piatto, una delle quali suggerisce che risalga alla

Dinastia Han orientale (25-220 d.C., più o meno da quando Ottaviano diventa Augusto e Roma inizia a diventare impero, fino al momento storico in cui è ambientato il film *Il gladiatore II*). Il leggendario inventore sarebbe Zhang Zhongjing, esperto di medicina tradizionale cinese, e il loro antico nome iniziale sarebbe stato jiao'er, “orecchie tenere”, perché dovevano servire ad aiutare proprio le orecchie congelate dal freddo. Secondo la leggenda popolare, Zhang Zhongjing era sulla via di casa in una giornata invernale, quando incontrò lungo il cammino numerose persone con le orecchie morse dal gelo della stagione. Il medico decise così di aiutarle stufando dell’agnello con pepe nero e altri medicinali riscaldanti in una pentola. Racchiuse il contenuto in un involucro di impasto e bollì quegli involtini nel brodo servendoli alle persone fino al Capodanno cinese

(quest’anno sarà il 29 gennaio 2025). Secondo altre teorie però avrebbero avuto origine già durante la Dinastia Han occidentale che ha inizio 200 anni prima (220 a.C. - 9 d.C.) quando Roma stava combattendo contro Annibale. All’epoca la parte “jiao-“ della parola si scriveva ancora con un carattere che significa “corno”, “punta”, “angolo” e indicherebbe proprio le escrescenze tipiche dei ravioli, ma venne poi sostituito. Per arrivare a ottenere un posto d’onore nella cucina giapponese però dobbiamo aspettare quasi duemila anni. Gli involtini vengono introdotti dai soldati che tornavano dall’invasione-colonizzazione della Cina da parte dell’Impero giapponese. Le differenze tra gyoza e jiaozi consistono in una più decisa nota di aglio nell’originale cinese, sia perché poco apprezzabile per il palato giapponese, sia per la penuria di ingredienti in questo Pa-

ese durante la guerra; un impasto più sottile, dovuto al fatto che i ristoranti giapponesi stendevano la pasta a macchina e non a mano. Oggi sia i gyoza che gli jiaozi si mangiano tutto l’anno e in qualsiasi pasto della giornata e vengono di solito serviti (quando cotti al vapore) nel tipico contenitore di bambù in cui se ne ripongono dieci pezzi.

L’anime e manga in cui li troviamo citati più spesso è sicuramente Dorohedoro, storia decisamente violenta e tragicomica in cui il protagonista si risveglia tramutato in un grosso essere a metà tra un uomo e una lucertola e il suo scopo sarà andare a caccia di stregoni, tra un piatto di gyoza e l’altro, finché non scoprirà chi lo ha ridotto in quello stato! ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com



Niccolò Reverdini

La Forestina, dove oggi vive, si trova nel parco agricolo sud Milano

Qui sotto, il libro *Anche l'usignolo. Vita di città, di bosco e di campagna*, in cui Niccolò Reverdini racconta la sua esperienza di vita e di lavoro alla Forestina.

Nella prima metà degli anni Novanta, ereditati terreni e cascine, la famiglia aveva deciso che avrebbe assunto un impegno diretto nel recupero e nella valorizzazione del fondo. Niccolò era immerso negli studi filologici, ma l'attaccamento al luogo, che frequentava fin da bambino, e la curiosità di esplorare una dimensione di convivenza tra gli interessi umanistici e il lavoro in campagna l'hanno spinto a tentare di costruire un equilibrio tra le due attività.

Lei si occupa della terra, del bosco in particolare, ma è anche impegnato negli studi di filologia.

Ho concepito fin dall'inizio un cammino che mi consentisse di valorizzare questo luogo. Ho cercato, e trovato, una pratica di coltivazione rispettosa, a basso impatto ambientale, in relazione armonica con la biodiversità selvatica del bosco. Abbiamo preservato la presenza degli insetti e di altri animali utili per il controllo dei parassiti, come la cinciallegra, un uccello predatore di lepidotteri e coleotteri, o

i ricci che mangiano le limacce, i cosiddetti lumaconi, dannosi per gli orti. L'approccio è stato anche filologico: come un filologo emenda un testo per recuperarne l'originale, così noi nel bosco abbiamo cercato di contenere le specie vegetali alloctone, come il Ciliegio tardivo americano (*Punus serotina*), introdotte dall'uomo con finalità economiche – spesso fallimentari – che hanno alterato la biodiversità originaria del posto. Su alcuni appezzamenti abbiamo dovuto lavorare tanto per ricostruire degli equilibri che si erano persi; e oggi nel bosco c'è questa grande ricchezza di specie autoctone, come la quercia farnia e il carpino bianco, il melo selvatico, il nocciolo, il biancospino. Tutto il sottobosco è ricco di campanellini, pervinche, mughetti, anemoni selvatici.

Voi non avete dovuto introdurre nessun elemento nuovo, pur coerente con la natura del posto?

In realtà, il bosco ci ha facilitato da questo punto di vista proprio per la sua capa-

cità di rinnovamento naturale, riuscendo a riprodursi con vigore e continuità. Dove invece era stata forte l'invasione di specie alloctone, dopo avere fatto un primo massiccio intervento di tagli ed estirpazioni, abbiamo operato dei trapianti autoctoni, ispirandoci naturalmente alla composizione del bosco.

Ma la competenza per poter fare tutto questo lavoro da dove arriva?

Io ho sempre avuto la fortuna fin da bambino di frequentare dei giardini, dei boschi. Moltissimo mi hanno aiutato in questo lavoro di esplorazione e di crescita le persone dei posti, specialmente i più anziani. Ho imparato a riconoscere direttamente nel bosco le varie specie e le loro caratteristiche. Altre cognizioni sono venute dal contatto con persone laureate che hanno un diverso approccio rispetto alle figure di bosco e di riviera (essere "di bosco e di riviera" è un modo di dire toscano utilizzato per indicare una persona versatile, eclettica e in grado di cavarsela in ogni circostanza,

nda). Naturalmente poi tutte le competenze e le conoscenze si sommano l'una all'altra.

A proposito di lavori agricoli, mi ha parlato degli arazzi del Bramantino che si possono ammirare al Castello Sforzesco di Milano.

Una delle attività che abbiamo coltivato in questi anni è stata quella di mettere in rapporto il nostro paesaggio milanese con la tradizione letteraria e figurativa lombarda. Gli storici e critici dell'arte Giovanni Agosti e Jacopo Stoppa mi avevano chiesto una consulenza nel 2012 per individuare gli elementi rurali e naturalistici presenti in questi dodici Arazzi, che descrivono mese per mese – secondo il calendario romano, da marzo a febbraio – i principali lavori dei contadini, riferendosi proprio al territorio circostante La Sforzesca, azienda agricola modello nei pressi di Vigevano, acquisita dal committente degli Arazzi Gian Giacomo Trivulzio, dopo la sconfitta di Ludovico il Moro (1499). Quindi,

nel mese di marzo ci sono ad esempio degli strumenti per il dissodamento della terra e agricoltori che praticano degli innesti sugli alberi da frutto. Nel mese di maggio si allude al primo taglio dei prati (il *maggengo*) e poi ci sono in primo piano due giovani aristocratici su un prato con una coppa ricolma di ciliegie, mentre alle loro spalle si vedono sullo sfondo dei contadini che le raccolgono dai rami. In giugno possiamo osservare la mietitura dell'orzo e il secondo taglio del prato. In luglio si vede la battitura del grano nella corte della Sforzesca, a settembre la vendemmia e a ottobre un baratto di ortaggi e frutti invernali, come le rape e le mele cotogne, con la semente del grano che appunto s'interro in quel mese. Riscontriamo anche nella letteratura lombarda, da Virgilio a Carlo Emilio Gadda, questa attitudine realistica: non una rappresentazione astratta del paesaggio agricolo e naturale, ma una sua restituzione fedele tramite l'osservazione diretta della realtà, dall'età classica al pieno Novecento.

Pensiamo anche al cibo: è bellissima l'immagine di ospitalità che offre Virgilio nelle *Bucoliche*: un caldo giaciglio per la notte e una rustica cena autunnale (frutta matura, formaggio fresco e castagne lesse) donati da Titiro, che ha conservato il fondo, a Melibee, un pastore espropriato delle proprie terre, apparso in cammino sul far della sera.

Com'era la vita per un agricoltore?

Estremamente dura, e questo non deve essere dimenticato. Come si vede anche negli arazzi del Bramantino, da marzo a ottobre le persone vivevano a piedi scalzi e non c'erano bagni, in molti casi si andava nel bosco. Si usavano i fontanili per lavarsi o per lavare i panni, c'erano le lampade a petrolio... Però, è certamente molto bella l'immagine della socialità della cascina, una vita caratterizzata da forte condivisione e di solidarietà. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



Agricoltura e agriturismo

L'attività agrituristica è connessa e allo stesso tempo complementare a quella agricola perché dà la possibilità di valorizzare dal punto di vista della redditività un prodotto che, purtroppo, sul mercato non riesce quasi mai a ottenere anche il giusto riconoscimento economico. Trasformato in ristorazione agrituristica riesce a farlo un poco di più.

Nella pagina accanto: Niccolò Reverdini ritratto nell'antico bosco di Riuzzolo che, con i suoi 65 ettari, abbraccia i possedimenti della Cascina La Forestina, a Cisliano, nel Parco sud Milano.

Qui a sinistra: sopra, una veduta de La Forestina. Dal 2015 l'azienda individuale si è trasformata in una Società semplice agricola: LA FORESTINA SSA (il nuovo socio è Sebastiano Canavesio). Sotto, una immagine dell'orto a primavera.

Topinambur o carciofo di Gerusalemme

Il tubero commestibile del girasole, dal grande potenziale

inrete

Relazioni Istituzionali e Comunicazione

Sviluppiamo progetti. Gestiamo strategie.

in-rete.net

Advocacy e Lobbying

Media Relation e Crisis Management

Digital PR & Social Media

Organizzazione Eventi e Mostre

Strategie di Marketing e Comunicazione

Consulenza Healthcare

Il suo nome ha una storia curiosa che deriva da un malinteso legato alla tribù indigena brasiliana dei Tupinamba che, nel 1.613, erano arrivati in Francia per esibirsi davanti al giovane re Luigi XIII. Contemporaneamente, il tubero cominciò a diffondersi in Europa.

Il topinambur è una pianta perenne dai fiori simili a quelli del girasole, originaria del continente americano – in particolare del Canada – e successivamente diffusa in tutto il mondo. Ha un aspetto bitorzoluti, simile allo zenzero; la parte edibile è il tubero, una radice carnosa dalla forma irregolare che varia cromaticamente dal bianco crema al marrone scuro.

È noto anche come “carciofo di Gerusalemme”, per l'affinità di sapore; come “girasole tuberoso”, in virtù della sua parentela con il fiore; come “tartufo di canna”, per via della sua forma; e infine come “patata del Canada”, con riferimento alle sue origini nord americane.

Stagionalità, sapore e usi in cucina

La stagione del topinambur va da ottobre a marzo; ha un sapore unico e delicato, con leggere note dolci, spesso descritto come una combinazione di carciofo, noce e ravanello. Versatile in cucina, si presta a numerose preparazioni, dalle zuppe, ai contorni, fino a salse e creme. Può essere consumato crudo, grattugiato o affettato nelle insalate per dare una nota di croccantezza. Ottimo come contorno. Sott'olio o sott'aceto, è perfetto per conserve e antipasti. La cottura amplifica il suo sapore conferendo note dolci e leggermente caramellate. Può essere lessato, cucinato al vapore, arrostito, al forno o fritto, offrendo così una valida alternativa alle patate. Alcuni lo impiegano per la preparazione di farine e bevande fermentate. Nella tradizione regionale piemontese viene spesso servito con la *bagna cauda*, una preparazione a base di aglio e acciughe.

Proprietà benefiche e controindicazioni

È un alimento prezioso, ricco di minerali, potassio, ferro, fosforo e vitamina B1. Inoltre, possiede un alto contenuto di inulina, un polisaccaride che funge da fibra solubile e che aiuta a ridurre l'assorbimento intestinale di grassi e zuccheri e a regolare la glicemia.

Oltre a essere un potente antiossidante, promuove la salute dell'apparato digerente, favorendo la regolarità intestinale.

È tuttavia opportuno ricordare che l'elevata quantità di inulina può causare gonfiore e flatulenza e, per questo, si consiglia di introdurlo gradualmente nella dieta. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

Nella foto, topinambur tagliati, da pulire e utilizzare in diverse preparazioni.



Il latte: un cordone ombelicale intermittente

Visto “solamente” come un alimento completo, il latte si è rivelato nel tempo qualcosa di molto più complesso, che prolunga oltre la gravidanza la comunicazione tra madre e neonato

Il latte materno è un alimento insostituibile, dotato di proprietà uniche per il sostentamento della prole nelle prime fasi della vita. Un mammifero neonato dipende al 100% dal latte materno, sia per l'aspetto puramente nutritivo (acqua compresa) che per innumerevoli caratteristiche funzionali conferite da molteplici molecole.

Il latte è definito completo quando si pensa ad esso come un “semplice” alimento, ma in effetti costituisce un vero mezzo di comunicazione continuo tra madre e neonato. Numerosi aspetti fisiologici dei poppanti subito dopo la nascita sono ancora immaturi e devono essere “portati a regime” e soddisfatti: il latte è perciò un alimento dinamico nella sua composizione, volta ad assecondare le esigenze della prole nel primo sviluppo; un esempio eclatante è dato dalla pro-

duzione di latte della femmina di canguro, le cui mammelle possono fornire nello stesso momento latte di composizione differente per neonati di età diverse.

Il latte cosiddetto nativo possiede, soprattutto nelle prime fasi di vita, una quota importantissima di ormoni e molecole funzionali fondamentali per la maturazione di organi e apparati, soprattutto del tratto gastroenterico, ma anche per un ottimale sviluppo del sistema nervoso centrale, come sembra accertato nei neonati di specie umana. Le molecole coinvolte spesso sono ormoni proteici, come insulina e numerosi fattori di crescita, che favoriscono la maturazione del citato tratto gastroenterico e delle ghiandole annesse, come il pancreas e il fegato: esperienze condotte su suini neonati hanno evidenziato che la demolizione delle proteine del latte con-

duce – sebbene l'apporto di amminoacidi sia il medesimo – alla riduzione dello sviluppo dei succitati organi. Oltre al lattosio, il principale zucchero presente nel latte, si rintracciano oligosaccaridi, zuccheri un po' più complessi che ostacolano lo sviluppo di specie batteriche indesiderate. Il latte non è quindi un semplice “beverone” da somministrare al neonato, ma qualcosa di più finemente regolato, con una struttura funzionale ben precisa.

Da sottolineare è la formazione, durante il processo digestivo da parte dei neonati, di molecole derivate dall'incompleta (momentanea) digestione delle proteine che possono esercitare funzioni biologiche e condizionare, ad esempio, la motilità intestinale rallentandola (come le casomorfine), incrementare l'assorbimento del calcio a livello enterico oppure

ridurre l'aggregazione delle piastrine in sede ematica e favorire lo scorrimento del sangue.

Il latte materno è inoltre un importante regolatore del microbiota del neonato che, essendo alla nascita sprovvisto di popolazioni batteriche a livello intestinale, ha necessità di colonizzare il tratto gastroenterico con le opportune presenze microbiche, spesso considerate un organo complementare all'intestino. Il latte contiene, per di più, composti che costituiscono un ulteriore mezzo di comunicazione tra madre e neonato: i conigli neonati, ad esempio, sono attratti da una molecola chimicamente semplice dal nome un po' ostico (2-metilbut-2-enale), presente nel latte, in grado di “pilotare” i neonati verso il capezzolo per la suzione. La sostanza in questione è stata classificata come fe-

romone, cioè una molecola rilasciata da un individuo con lo scopo di relazionarsi con altri soggetti della medesima specie. È quindi probabile che il latte contenga una grande quantità di molecole atte a condizionare l'istinto di suzione. I neonati umani nelle primissime fasi di vita preferiscono assumere il secreto mammario dei primi giorni di lattazione (il colostro) rispetto al latte cosiddetto maturo, “relegato” nella scala di preferenza al livello della semplice acqua: tali preferenze sembrano derivare da molteplici segnali chimici provenienti dal latte/colostro o direttamente dalla mammella, ad esempio nella regione del capezzolo a livello dei tubercoli di Montgomery, abbondanti sull'areola capezzolare durante la lattazione.

Questi aspetti recentemente osservati rendono il latte molto più di un sempli-

ce alimento completo. Le componenti non strettamente nutrizionali fanno sì che il legame tra madre e neonato perduri ben oltre il periodo della gravidanza, prolungando lo stretto rapporto che comprende le cure materne e la fisiologica evoluzione di un essere ancora immaturo sotto numerosi aspetti. Queste nuove sfaccettature potrebbero essere sfruttate per il potenziamento di alcune caratteristiche di alimenti non solo lattei, con lo scopo di favorire proprietà funzionali applicate, ad esempio, ai cosiddetti *novel foods*, in particolare rivolti agli alimenti specifici per l'infanzia. ■

*Massimo Faustini
Università degli Studi di Milano
Dipartimento DIVAS
massimo.faustini@unimi.it*



Nella foto a sinistra, la fase di allattamento. Sopra, un momento del particolare rapporto madre - neonato. Nella pagina di destra, una donna in gravidanza: studi scientifici hanno dimostrato come allattare contribuisca a continuare la comunicazione iniziata durante i 9 mesi di gestazione.



La sostenibilità alimentare

Molti settori, tra cui quello alimentare, stanno rivedendo diverse pratiche, spinti da una crescente consapevolezza ambientalista

È una questione cruciale per il futuro del nostro pianeta. La produzione alimentare è infatti responsabile di circa il 16% delle emissioni globali di CO2. L'agricoltura occupa più o meno il 30% della superficie terrestre e consuma il 75% dell'acqua disponibile. In particolare, la sovrapproduzione di carne è una delle principali cause di degrado ambientale, poiché richiede grandi quantità di terra e risorse per produrre mangimi.

L'alimentazione sostenibile, secondo la FAO, è quella che ha un ridotto impatto sull'ambiente, rispetta le linee guida nutrizionali, è economicamente accessibile e implica l'adozione di abitudini relative al cibo che riducono gli sprechi e il consumo di risorse naturali, tutelando al contempo la biodiversità. Per adottare una dieta sostenibile, è fondamentale fare scelte consapevoli, come preferire alimenti stagionali, locali e biologici. Acquistare prodotti a chilometro zero, inoltre, non solo supporta l'economia locale

ma riduce anche le emissioni di CO2 legate al trasporto.

Un altro aspetto critico è la riduzione degli sprechi. Ogni anno vengono sciate enormi quantità di cibo, soprattutto a livello domestico. Acquistare solo il necessario, facendo attenzione alla stagionalità e alla freschezza dei prodotti, aiuta a mitigare le perdite e l'impatto ambientale. Inoltre, scegliere alimenti sfusi anziché confezionati può diminuire l'uso della plastica e facilitare il riciclo.

Adottare una dieta a base vegetale, riducendo il consumo di cibi di origine animale, contribuisce ad attenuare l'impatto ambientale: la produzione di carne, come si è detto, richiede risorse significative. L'alimentazione che privilegia frutta, verdura, legumi e cereali, aiuta a preservare le risorse naturali.

La consapevolezza dei consumatori gioca dunque un ruolo cruciale nel guidare i cambiamenti, spingendo le aziende verso pratiche più ecologi-



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

che. Questi, oltre alla riduzione degli sprechi, alla promozione di diete più vegetali e all'impegno delle politiche pubbliche sono passi fondamentali per costruire un sistema più giusto ed ecologico.

Ogni individuo può fare la differenza, scegliendo di consumare cibi più sostenibili, supportando i produttori locali e facendo attenzione alla propria alimentazione e in tale contesto il cibo italiano, simbolo di qualità e autenticità, ha tutte le carte in regola per essere un esempio di sostenibilità. Il cambiamento inizia da ciascuno di noi e i lunghi viaggi iniziano sempre dai primi passi. ■

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



centro studi
anticontraffazione

Pasta al nero di seppia

Un piatto elegante e ricco di sapore, perfetto per ogni occasione

La pasta al nero di seppia è una ricetta che racchiude tutta l'essenza della cucina mediterranea. Originaria delle zone costiere italiane, è un piatto che celebra il mare e i suoi sapori intensi. Con il caratteristico colore nero, conferito dall'inchiostro delle seppie, questa pasta è perfetta per una cena raffinata o un momento speciale. Nonostante l'apparenza sofisticata, è una preparazione semplice che richiede pochi ingredienti di qualità per ottenere un risultato sorprendente. La chiave del successo sta nella freschezza delle seppie e nella capacità di valorizzare al meglio il loro sapore.

Ingredienti (per 4 persone)

- 320 g di spaghetti o linguine
- 4 seppie fresche con il loro nero
- 60 ml di olio extravergine di oliva
- 35 ml di vino bianco secco
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo fresco



- Sale
- Pepe

Preparazione

Iniziare pulendo le seppie: separare le sacche del nero che si trovano tra le branchie del mollusco e metterle da parte in una ciotola, facendo attenzione a non romperle. Tagliare il corpo delle seppie a striscioline sottili.

In una padella ampia, scaldare l'olio extravergine d'oliva con l'aglio schiacciato e, se gradito, un peperoncino fresco per dare un tocco di piccantezza.

Quando l'aglio è dorato, eliminarlo e aggiungere le seppie, facendole rosolare a fuoco vivace per qualche minuto. Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare l'alcol.

A questo punto, unire il nero e scioglierlo con un po' di acqua di cottura della pasta, mescolando bene per distribuire il colore e il sapore. Regolare di sale, abbassare la fiam-

ma e lasciare insaporire per altri 5 minuti. Nel frattempo, cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente.

Trasferire la pasta direttamente nella padella con il condimento e saltarla per amalgamare tutti i sapori. Se necessario, aggiungere un mestolo di acqua di cottura per ottenere una consistenza più cremosa. Completare con una spolverata di prezzemolo fresco tritato e servire subito.

Un piatto capace di stupire con il suo gusto deciso e il fascino del profumo del mare. ■

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

Nelle foto sottostanti:

1. gli ingredienti necessari per la preparazione della pietanza;
2. la pasta al nero di seppia pronta per essere portata in tavola.

Nella foto: un punto vendita locale di frutta e verdura biologica; acquistare prodotti a chilometro zero aiuta a ridurre le emissioni di CO2.



Contaminanti negli alimenti

Sempre più diffuse le notizie relative ad avvelenamenti da cibo: c'è davvero da preoccuparsi?

Purtroppo sono molte le sostanze indesiderate che possono contaminare i cibi e che potrebbero rappresentare un rischio per la salute. Per fortuna, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e le Istituzioni nazionali vigilano costantemente sulla sicurezza di quel che portiamo in tavola, così, per scongiurare ogni rischio, basta solo un po' di attenzione anche da parte nostra...

Quasi non passa giorno senza che su Internet, sui giornali o in televisione, venga dato risalto all'ennesima "emergenza" legata ai pericoli nascosti nel cibo. Sembra quasi che una schiera di moderne Grimilde si impegni quotidianamente a riempirlo di veleni, e senza limitarsi alle mele: il mercurio nel pesce, gli ormoni nella carne, gli antibiotici nel latte, persino

i pesticidi nella pasta... ma è davvero così difficile portare in tavola alimenti sani e sicuri?

Absolutamente no! L'immagine che certa comunicazione vuol dare del mondo del cibo fortunatamente non corrisponde alla realtà dei fatti, al punto che, per quanto possa suonare strano, si può tranquillamente affermare che mai come oggi il cibo in commercio sia stato così sicuro.

I motivi sono diversi: da una parte la scienza ha migliorato costantemente le metodiche di analisi e messo a fuoco sempre meglio i potenziali rischi legati alla presenza di sostanze indesiderate negli alimenti, dall'altra parte, in coerenza con le indicazioni della scienza, l'industria ha perfezionato le tecniche di produzione e conservazione, proprio per garantire il massimo

della sicurezza dei suoi prodotti.

Senza dimenticare che tutto questo si inserisce in un quadro di norme europee e nazionali che pongono la salute delle persone al primo posto, imponendo controlli rigorosi e standard di qualità altissimi, sia per gli alimenti che per le bevande. Purtroppo, di questo quadro rassicurante c'è poca consapevolezza nell'opinione pubblica, ed è per questo che l'EFSA – European Food Safety Authority con il Ministero della Salute ha lanciato sin dal 2023, e ha poi aggiornato di continuo ogni anno, la campagna di comunicazione Safe2Eat (<https://www.efsa.europa.eu/it/safe2eat>), con il duplice scopo di aiutarci a prendere consapevolezza dei rischi legati ai possibili contaminanti alimentari e, al contempo, evidenziare il ruolo fondamentale della scienza e delle Istituzioni nel garantire che il cibo sulle nostre tavole sia controllato e sicuro.

Disponibile anche in lingua italiana, il sito della campagna offre l'occasione per fare un po' più di chiarezza su un argomento che merita certamente un'attenzione diversa da quella che gli viene in genere dedicata... ■

*Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it*

Safe2Eat

Scopriamo ora insieme le diverse sezioni i cui si articola il sito dell'ESFA <https://www.efsa.europa.eu/it/safe2eat>. La campagna #Safe2EatEU vuole promuovere le conoscenze dei consumatori in fatto di sicurezza degli alimenti e aiuta a scegliere con cognizione di causa gli alimenti d'acquistare per

la propria tavola senza correre rischi per la salute e il benessere.

I temi della campagna che è utile approfondire sono i seguenti:

- quali malattie possono essere veicolate dagli alimenti
- quali sono le regole per trattare gli alimenti in modo corretto.

Tra i vari argomenti di Safe2Eat selezioniamo in particolare:

- il contenuto dei prodotti alimentari. Bisogna ricordare che, se alcuni ingredienti sono sicuri per la maggior parte delle persone, le cose cambiano per chi soffre di allergie, intolleranze, o altre condizioni di fragilità.

- nuovi prodotti alimentari.

Ce ne propongono continuamente: inediti tipi di cibi o ingredienti, o anche originali metodi di produzione.

Nell'ambito dell'Unione Europea (UE) i prodotti alimentari sono definiti nuovi se la loro circolazione prima del maggio 1997 risultava marginale.

Alcuni prodotti alimentari rientrano in questa categoria perché sono ottenuti mediante nuovi tipi di lavorazione. Si citano a questo proposito il latte e il pane trattati con raggi UV.

Nella pagina accanto, immagini realizzate da Libero Gozzini, illustratore professionista attivo in pubblicità ed editoria, e da anni collaboratore di Cibi.

Sotto, uno dei visual diffusi dalla campagna dedicata al cibo sicuro lanciata da EFSA.



**Delizia culinaria?
Una tua scelta**



**Senza malattie
di origine alimentare?
La nostra priorità**

Scienza affidabile, cibo sicuro



ENTREPRENEURSHIP FOR IMPACT



ENTRA CON NOI NEI MERCATI AFRICANI

Scopri la nostra rete di imprenditori africani
sparsi in 20 paesi del continente,
e trova il partner ideale per la tua azienda.



www.e4impact.org



info@e4impact.org

Il temolo

Il temolo europeo, o pinna rossa, così come spesso lo chiamano, è un pesce d'acqua dolce che appartiene alla famiglia delle Salmonidae, la stessa del salmone

Di taglia media – misura circa 30 centimetri per un peso di 200-300 grammi a 3 o 4 anni – ha un corpo affusolato e una bocca piccola munita di minuscoli denti.

La sua principale caratteristica – da cui deriva anche il nome – è la pinna dorsale molto sviluppata, soprattutto negli esemplari maschi, composta da raggi molli che, durante l'accoppiamento, risulta bordata di rosso.

Le sue squame sono grandi e circolari. La colorazione è argentea, con il dorso tendente al verde pallido; sui fianchi può presentare dei piccoli punti neri più o meno fitti.

Si nutre di insetti e di invertebrati. Predilige i fiumi e i torrenti limpidi con acque ben ossigenate e fondali ghiaiosi o sassosi.

È una specie molto sensibile all'inquinamento; per questo motivo, la sua presenza nell'habitat di origine si è notevolmente ridotta negli anni.

Risente inoltre dei frequenti sbalzi di livello dell'acqua causati dalla presenza di dighe.

Si trova da sempre nelle acque dell'Europa centro-settentrionale. In Italia è alloctono: è stato introdotto recentemente – come in Spagna e in Scozia – e a più riprese, causando gravissimi danni alle popolazioni dell'endemico temolo pinna blu, molto presente un tempo in tutti gli affluenti del Po e negli altri fiumi padani e ormai purtroppo in via di estinzione.

Gli appassionati di cucina lo conoscono come il pesce che porta in tavola il profumo di timo, perché ha in sé il sapore di quest'erba aromatica. Anche se parente del salmone, è più simile alla trota: si acquista intero e non a filetti. Una volta comprato, va messo subito in frigorifero a bassa temperatura e possibilmente consumato il giorno stesso. Se è già eviscerato, prima

di cucinarlo è necessario eliminare la coda e le pinne; se si decide di cuocerlo con la pelle, va anche squamato. Prima di passare alla cottura, il temolo va ben sciacquato sotto l'acqua corrente sia all'esterno che all'interno e asciugato con molta cura con un canovaccio pulito. A questo punto è pronto per essere condito con sale, pepe o succo di limone per donare una nota acidula e decisa al suo gusto delicato. Per insaporirlo, si possono usare tutte le erbe mediterranee con cui si sposa bene come il rosmarino, il basilico o l'origano. Si può cucinare alla griglia o in padella; necessita di circa 6/7 minuti di cottura per lato. ■

Lucia Massarotti
lucia.massarotti@gmail.com

**Sotto, un esemplare di temolo,
all'acquario civico di Milano.**



Ingredienti e sapori autentici della Sardegna

Lontani dalle coste turistiche sopravvivono e fioriscono tradizioni e prodotti unici

Ci sono regioni della nostra Penisola, e specifiche aree all'interno di queste, note per coltivazioni di prodotti unici, tecniche di trasformazione e produzione di alimenti iconici, tradizioni culinarie antichissime e affascinanti. Esistono anche, però, nella nostra particolarmente eterogenea terra, ingredienti naturali, colture, abitudini in cucina e storie poco noti o inaspettati. Di questi, in un ciclo di articoli che inizia oggi, ci occuperemo per un po', con l'intento che sempre ci ha guidato, di valorizzare la straordinaria ricchezza enogastronomica del nostro Paese e raccontare tradizioni e abitudini locali da non dimenticare. Questo percorso non sarà soltanto un omaggio alla cultura materiale e culinaria, ma anche un invito a praticare un turismo lento, immersivo, che permetta di scoprire la vera anima dei territori. Partiamo dalla Sardegna, isola di tradizioni antichissime e di sapori inconfondibili, della quale

già avevamo raccontato la rarissima arte di "tessitura" della pasta che dà vita ai *filindeu*, i fili di Dio. Oggi ci immergiamo in due particolari contesti geografici della Sardegna centro-meridionale: la Trexenta e il Sarcidano, terre ricche di prodotti unici e storie che meritano di essere narrate.

I sapori autentici di Trexenta e Sarcidano

In molte aree della Sardegna, isola caratterizzata da una cultura e un'identità specifiche, si conservano intatte tradizioni gastronomiche secolari. Tra antiche coltivazioni e preparazioni tramandate di generazione in generazione, si nascondono autentici tesori che raccontano storie di fatica e di passione, e radici profonde.

Uno dei simboli più rappresentativi di questa connessione tra terra e tradizione è l'olio di Gersei, ottenuto dagli olivi

millenari che punteggiano il paesaggio. Per i locali nominare quest'olio vuol dire pensare a Luciano Ulzega, un olivicoltore di 84 anni, che cura il suo oliveto con dedizione, producendo un olio artigianale che riflette i sapori della natura incontaminata e il rispetto per i cicli agricoli tramandati nei secoli. L'altro simbolo è la mandorla Tonda di Trexenta, detta anche *sa tundaredda*. È un frutto antico, una cultivar pregiata non paragonabile a quelle coltivate in diversi territori italiani che, insieme alle altre mandorle sarde (l'Arrubbia, la Cossu e la Niedda, principalmente) racconta la straordinaria biodiversità di un territorio particolarmente vocato alla produzione di questo seme prezioso, ricco di grassi sani, di oli, di sapori e di profumi, e per questo trasformato in innumerevoli biscotti e dolcetti, tra i quali i più noti sono gli amaretti, le *tiriccas* (dette anche i "dolci della sposa"), e i *queffus*.

Un altro pilastro della cultura sarda, cosa risaputa, è la produzione casearia, ma forse non tutti sanno che raggiunge livelli di eccellenza a Mandas, dove il Caseificio Garau opera da oltre 130 anni. Qui si producono formaggi che sono vere opere d'arte, lavorati secondo le antiche tecniche di trasformazione del latte, rigorosamente sardo.

Il pecorino, in particolare, racconta di una pastorizia che ha plasmato non solo il paesaggio ma anche le abitudini di intere generazioni. A Gesico, Stefano Accalai continua con passione l'attività di famiglia, allevando un gregge di 250 pecore secondo metodi tradizionali, in simbiosi con il territorio.

E non si può parlare di Sardegna senza menzionare il grano. Un tempo definita il "granaio di Roma", la Trexenta ha mantenuto viva questa vocazione agricola. A Guasila, Alessio Giani è impegnato nel recupero di grani antichi,

come il pregiato *Trigu Moru*. Questi cereali non sono solo simboli di biodiversità, ma costituiscono la base di prodotti essenziali come la farina e la semola. A Nurri, il paese dei "picca perdas", gli addetti alla costruzione dei mulini per la macinazione dei cereali, il Mulino La Pietra e il Grano continua questa tradizione, lavorando esclusivamente grano duro sardo come il *Senatore Cappelli*, in un processo che unisce innovazione e rispetto per il passato.

Accanto a questi protagonisti storici, ci sono però anche prodotti che sorprendono per la loro particolarità, come i funghi shiitake coltivati a Nurri da Marco Marcialis. Sebbene originari dell'Asia, questi funghi hanno trovato un habitat ideale in Sardegna, dimostrando come tradizione e innovazione possano convivere in modo interessante.

E non mancano, in queste aree, ingredienti dolci e speziati. Il miele di Siurgus

Donigala, prodotto tra lecci, querce da sughero, lentischi, corbezzoli e roverelle, in un ecosistema quindi ricco di biodiversità, è un alimento veramente particolare, capace di aggiungere un tocco profumato e naturale a diversi piatti della cucina locale, così come lo zafferano di Suelli, una spezia preziosa che si intreccia alla storia e alla cultura del territorio, e arricchisce piatti tradizionali come le *pardulas* (dolcetti formati da un guscio di pasta con ripieno di ricotta e zafferano) e i ravioli. Con circa l'80% della produzione italiana concentrata sull'isola, lo zafferano sardo è un autentico gioiello della gastronomia locale. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

A sinistra, i formaggi prodotti dal Caseificio Garau. Qui sotto, le *pardulas*, dolcetti tradizionali a base di ricotta e zafferano.



Siti web sostenibili

Dicono gli esperti di tecnologia che ogni volta che usiamo Internet lasciamo un segno. E non solo digitale

In un mondo sempre più connesso è urgente diventare consapevoli del fatto che ogni azione compiuta, come navigare online, utilizzare i servizi in streaming e perfino mandare un'email, contribuisce alle emissioni di Co2.

Si parla sempre più spesso dell'impronta ecologica del settore digitale che sembra, purtroppo, destinata a crescere. Si ipotizza un aumento del 775% entro il 2040, con il rischio di rappresentare così il 14% delle emissioni globali. Se la rete fosse una nazione, è stato calcolato che si posizionerebbe tra i maggiori inquinanti del mondo.

Una delle strade percorribili per contrastare questo scenario e cercare di ridurre l'impatto ambientale dei nuovi mezzi di comunicazione è quello che viene chiamato il "web design sostenibile".

Andrea Pizzato, fondatore e CEO di

Spider 4 Web, spiega che in questo caso la sostenibilità non è solo una scelta etica, ma deve necessariamente trasformarsi anche in una pratica concreta. Si tratta, infatti, di proporre siti che rispettino il pianeta riducendo al minimo l'energia necessaria per essere utilizzati.

Spider 4 Web è stata un'azienda pioniera di questa rivoluzione nell'approccio ai progetti digitali con l'obiettivo di diminuire il danno all'ambiente. Si comincia dalla riduzione del peso delle pagine della piattaforma e dall'ottimizzazione delle immagini per arrivare a un intervento su codice e struttura dei contenuti e all'adozione di server alimentati da energie rinnovabili. Il risultato ottenuto è stato la realizzazione di una homepage ridotta del 50%, pari a una conseguente diminuzione di emissioni di oltre 1 grammo per visualizzazione. Se si considera che i

siti realizzati in questo modo hanno migliaia di visualizzazioni mensili, l'impatto è importante.

Per tenere sotto controllo i risultati esistono oggi dei "tools", cioè degli strumenti per semplificare il lavoro al computer, come Ecograder, che misurano e analizzano le emissioni di un sito web, confermando l'efficacia dei nuovi sistemi per la progettazione.

Il vantaggio di avere una piattaforma sostenibile non significa solo adottare un approccio più responsabile nei confronti dell'ambiente, ma anche una maggiore potenza del sito, che sarà più efficiente e pronto per il futuro con una conseguente diversa soddisfazione dell'utente, una notevole riduzione dei costi grazie a un minor consumo di energie e una maggior visibilità online. ■

Lucia Massarotti
lucia.massarotti@gmail.com

Edagricole News

Il primo TG online dello storico marchio editoriale italiano dedicato all'agricoltura e all'alimentazione

Il marchio Edagricole, nato nel 1937, si è evoluto nel tempo per rispondere alle esigenze sempre più complesse di agricoltori, tecnici, ricercatori e professionisti del mercato. Lo scorso novembre ha lanciato un notiziario innovativo, disponibile su piattaforma online, che mette al centro l'agricoltura e l'intera filiera produttiva. Edagricole news propone approfondimenti e contenuti esclusivi, raccontati con un linguaggio accessibile. Un appuntamento mensile che offre una panoramica autorevole e affidabile sulle principali novità del mondo agricolo.

Una particolare attenzione è dedicata a tematiche come l'andamento dell'economia agricola, i mercati, le politiche di settore, le opportunità di finanziamento, le sfide ambientali, le innovazioni tecnologiche e sostenibili, le novità legislative, le manifestazioni e le fiere.

Nelle foto sotto, immagini tratte dal notiziario online Edagricole News.

Nel primo appuntamento l'evento protagonista è stato l'*Eima International 2024*: l'Esposizione Internazionale di Macchine per l'Agricoltura e il Giardinaggio di Bologna.

Inoltre non è mancato uno sguardo rivolto al futuro con l'approfondimento relativo alla PAC (Politica Agricola Comune) in programmazione per il periodo 2028-2034.

La seconda edizione ha offerto una panoramica, in termini di report, sulla chiusura record di *Eima International 2024*. Inoltre sono state proposte strategie per rendere più redditizio l'allevamento dei bovini da carne. In chiusura, sono state presentate la nuova fiera internazionale *Evolio Expo* dedicata ai produttori di olio extravergine di oliva del Mediterraneo e le nuove pubblicazioni che arricchiscono la già ampia offerta della collana editoriale.

«Il telegiornale online è un investi-

mento importante nell'informazione agricola digitale, un servizio autorevole che accresce la forza del brand promuovendo la crescita e lo sviluppo del settore – commenta il direttore Eugenio Occhialini –. In questo senso Edagricole News è il TG online che diffonderà i temi più interessanti per chi lavora nel settore agricolo a qualsiasi livello: imprenditoriale, manageriale e operativo.

Siamo certi che tutti questi comparti apprezzeranno un prodotto come Edagricole News, studiato per fornire informazioni tempestive e precise per il settore agricolo, in un formato snello, in grado di offrire contenuti ad alto valore aggiunto in poco tempo e con la possibilità di accedere a focus esclusivi su innovazioni e nuove tecnologie del settore». ■

La redazione
info@cibiexpo.it





IL FAGIANO COMUNE
È UN UCCELLO GALLIFORME
DAL PIUMAGGIO VARIOPINTO
CON CARNI PRELIBATE
E MOLTO SAPORITE.

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 FEBBRAIO 2025