



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 13 - n 02
25 febbraio 2025
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



**Djamila Ribeiro,
filosofa femminista**

**Quando
la scienza
si trasforma
in "scenza"**



**Da sempre
onnivori**



inrete
● ● Digital

Ascoltiamo. Definiamo. Raggiungiamo.

www.inretedigital.it

MONZA

Via Latera Destra Nobel, 49 – 20851 Lissone MB

MILANO

Via G. Fara, 35 – 20124 MI

ROMA

Piazza di Pietra, 31 – 00186 RM

EDITORIALE

3

Possiamo fidarci?

Le guide enogastronomiche sono attendibili? I locali citati, dalle trattorie agli stellati, meritano l'inserimento nei tanti vademecum esistenti, con relative recensioni positive?

Da battistrada aveva fatto all'inizio del Novecento la Guida Michelin. André Michelin, ingegnere e imprenditore francese, stampava un libretto dalla copertina rossa con l'obiettivo di promuovere l'uso dell'automobile e stimolare le vendite degli pneumatici, con l'aggiunta di informazioni utili su dove trovare uffici postali, benzinai, meccanici... e, col tempo, anche alberghi e ristoranti. Poi si sono affermate altre guide, come L'Espresso e, nel 1986, il Gambero Rosso e Arcigola. In quell'anno il quotidiano Il Manifesto aggiungeva al giornale 8 pagine, dando vita al Gambero Rosso, oggi casa editrice specializzata nell'enogastronomia. E Arcigola, associazione piemontese

nata per evoluzione dalla Libera e benemerita associazione Amici del Barolo, coniava il famoso termine "slow food": un movimento nato per contrastare la produzione di massa e l'appiattimento dei prodotti alimentari. Il simbolo è la chiocciola, come si sa non velocissima, in contrapposizione alla frenesia del fast food. Ma negli anni il panorama delle guide enogastronomiche ha perso smalto. Si dice, e molti ammettono, che le richieste d'inserimento siano prontamente soddisfatte a fronte del versamento di un adeguato corrispettivo.

Meglio allora tornare al passaparola o, se non ci spaventano le sorprese, al salto nel buio. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Sotto, particolare della tavola di un ristorante di alto livello.



Sommario

C'è del buono

Le aziende lombarde verso una trasformazione digitale e sostenibile **6**

di Anna Francioni

Ricerca e innovazione

Da sempre onnivori **8**

di Marina Greco

Integratori e alimenti funzionali **10**

di Marta Pietroboni

A tutto vino: guida essenziale per bere bene

Vinificazione: rossi, bianchi, rosati **12**

di Elisa Alciati

Storia del cibo

A Milano il pesce

piace sempre di più **14**

di Paola Chessa Pietroboni

Protagonisti

Djamila Ribeiro **16**

di Marta Pietroboni

Segreti della spesa

Da quella rosa dei Monti Sibillini a quella frizzante **19**

di Alessandra Meda

Alimentazione e salute

Ortoressia **20**

di Alessandra Meda

Made in Italy

Le Denominazioni

di Origine Protetta **22**

di Daniela Mainini

Ben fatto

Involchini di lattuga in brodo **23**

di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

La scienza in cucina

Tra pentole e padelle... **24**

di Giorgio Donegani

La parola agli istituti per l'enogastronomia e l'ospitalità

Ritorno alle radici per il Beltrame **26**

di Aaron Penoni, Lucia Da Ros e Giorgio Costella

Tendenze

Il Fagiano: re dei boschi e delle tavole gourmet **27**

di Tiziana Mazzitelli

Quando la scienza si trasforma in "scenza" **28**

di Massimo Faustini

Scoiattoli o conigli nei parchi cittadini **30**

di Lucia Massarotti

Il progetto

Canelli Ipogea **31**

a cura della redazione

Hanno collaborato a questo numero

Centro Studi

Anticontraffazione

Il Centro Studi Anticontraffazione è il dipartimento del Centro Studi Grande Milano che si occupa esclusivamente di tutela della proprietà intellettuale, made in Italy e lotta alla contraffazione. Monitora i settori più colpiti dalla contraffazione nelle aree metropolitane, in Italia e all'estero, collaborando con tutte le Forze dell'Ordine preposte al contrasto del fenomeno.

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 13 - n 02
Milano
25 febbraio 2025

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

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 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 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.

Errata corrige: l'articolo a pag. 27 del numero di gennaio 2025 è di Lucia Massarotti e non di Tiziana Mazzitelli, come erroneamente indicato.

Il prossimo mese:
Ernst Knam,
Chef e Maître Chocolatier.



Aumentare l'apporto di vitamine? Una tua scelta

Garantire la sicurezza degli integratori? La nostra priorità

Scienza affidabile, cibo sicuro



Le aziende lombarde verso una trasformazione digitale e sostenibile

Al via la seconda edizione del corso "Digital transformation", il programma formativo promosso da MADE Competence Center Industria 4.0, rivolto a manager e imprenditori lombardi

Questo progetto si inserisce nell'ampio e articolato contesto di M.I.A. Lombardia - European Digital Innovation Hub, la Manufacturing Innovation Alliance sviluppata nell'ambito della politica industriale europea e nazionale e costituita da 12 partner che condividono l'obiettivo di supportare le imprese produttive lombarde nelle sfide della digitalizzazione. «Le PMI italiane (Piccole Medie Imprese, *ndr*) devono affrontare la digitalizzazione in modo strategico e consapevole» ha spiegato Marco Taisch, Presidente di MADE Competence Center Industria 4.0. «Il nostro percorso è stato studiato proprio per i vertici aziendali, offrendo loro l'opportunità di imparare dall'esperienza di imprenditori che hanno già avuto successo nella trasformazione digitale. Grazie a moduli verticali e altamente pratici, forniamo soluzioni concrete e applicabili subito in azienda. Da non sottovalutare inoltre il valore della rete e del networking: il confronto con una serie di pari stimola nuove idee e connessioni fondamentali

per crescere e competere in un mercato in continua evoluzione».

Formazione tra teoria e pratica

Il piano formativo "Digital Transformation" si articolerà in 5 moduli didattici, programmati tra febbraio e aprile, che combineranno sessioni online interattive e visite presso aziende lombarde: imprese appartenenti a diversi settori e di diverse dimensioni, tutte a conduzione familiare e selezionate tra le eccellenze della regione. Filo conduttore di tutti gli incontri sarà l'approccio misto, basato su teoria e pratica, per offrire ai partecipanti una visione completa della trasformazione digitale e sostenibile, attraverso esperienze dirette di successo, fornendo gli strumenti per identificare opportunità di innovazione e analizzare le implicazioni economiche e organizzative della trasformazione digitale in azienda. La prima lezione, avvenuta lo scorso 24 febbraio e intitolata "Tecnologie emergenti del manifatturiero e scenario

dell'industria 5.0" è stata tenuta dal professor Tullio Tolio, docente del Politecnico di Milano, con lo specifico obiettivo di introdurre i fondamenti della nuova rivoluzione industriale in atto, fare ordine sulle priorità di intervento e dare ai presenti una visione di insieme su cosa, effettivamente, le aziende nazionali possano fare in questo contesto. Come caso studio oggetto della lezione pratica è stata scelta Cosberg Spa, azienda di Terno d'Isola (BG) leader nella progettazione e realizzazione di impianti automatizzati per l'assemblaggio di prodotti e componenti in vari settori. Durante visita sul luogo i partecipanti hanno infatti avuto modo di concentrarsi sul modello di business basato sulla servitizzazione (cioè la trasformazione del macchinario/prodotto in un servizio a valore aggiunto, *ndr*), osservando da vicino le tecnologie utilizzate da Cosberg per la costruzione delle sue macchine.

Il secondo modulo, previsto per il 10 marzo e tenuto dalla docente Anna De Carolis del Politecnico di Milano, sarà

dedicato all'analisi dei costi e benefici dell'introduzione di nuove tecnologie. La visita sarà presso Merletti Aerospace di Arsago Seprio (VA): l'azienda, qualificata nei settori dell'aeronautica, della difesa e dello spazio, è altamente specializzata nella meccanica di precisione, nell'assemblaggio, nei controlli non distruttivi e processi di verniciatura. Certificazioni di qualità, di processo e di produzione, unite ad un elevato know-how tecnologico, garantiscono all'azienda la massima flessibilità di progettazione con standard qualitativi elevati. La visita si concentrerà sul tema della "Digitalizzazione dei sistemi produttivi". Il 27 marzo sarà, invece, l'azienda Geico di Cinisello Balsamo, leader a livello mondiale nella realizzazione e progettazione di impianti automatizzati chiavi in mano per la verniciatura delle scocche automobilistiche, ad accogliere la terza tappa del percorso "Digital Transformation" dedicata al tema: "Come fare Open Innovation nelle PMI". L'azienda, presente in

13 Paesi con una rete di sedi e partner strategici, offrirà l'esempio di successo di una visione aziendale basata su innovazione tecnologica e culturale, concludendo la trattazione del tema formativo introdotto il 24 marzo dalla lezione del docente Antonio Ghezzi - Politecnico di Milano.

Il percorso "Digital Transformation" si concluderà il 10 aprile con una trattazione dedicata al tema della sostenibilità. Nella lezione "Cosa vuol dire essere aziende Sostenibili" del professor Davide Chiaroni - Politecnico di Milano, si parlerà infatti di economia circolare e relativi modelli di business. Questa volta l'oggetto del caso pratico sarà O.R.I. Martin Spa, azienda di Brescia fondata nel 1933 e specializzata nella produzione di acciai destinati al settore automotive, meccanico, energia e costruzioni, introducendo processi a minor impatto ambientale. ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it

M.I.A. Lombardia - European Digital innovation Hub

La Manufacturing Innovation Alliance (M.I.A.) Lombardia - European Digital Innovation Hub è un network composto da 12 partner sviluppatosi nell'ambito della politica industriale europea e nazionale, con l'obiettivo di supportare le imprese produttive lombarde nelle sfide della digitalizzazione. Il network rappresenta uno degli European Digital Innovation Hub, poli di innovazione digitale riconosciuti dalla Commissione Europea e nati per assicurare la transizione digitale dell'industria, con particolare riferimento alle PMI. Un percorso che prende vita attraverso l'erogazione di servizi sviluppati ad hoc per l'innovazione dei prodotti e dei processi produttivi aziendali in ottica Industry 4.0, e l'accesso ad aiuti di Stato e finanziamenti. I 12 partner di M.I.A. Lombardia - European Digital Innovation Hub sono: Digital Innovation Hub (DIH) Lombardia di Confindustria Lombardia, Confartigianato Imprese Lombardia, Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa (CNA) Lombardia, Ecosistema Digitale per l'Innovazione nell'ambito di Confcommercio (EDI), EIT Manufacturing, EIT Digital, MADE Competence Center Industria 4.0, Intesa Sanpaolo, Associazione Fabbrica Intelligente Lombardia (AFIL), Lombardy Energy Cleantech Cluster (LE2C), Lombardia Aerospace Cluster (LAC), Cluster lombardo Scienze della vita.

In queste pagine, due immagini di contesti industriali ad alto livello tecnologico.



Da sempre onnivori

Un viaggio iniziato circa 200.000 anni fa ha permesso all' Homo sapiens di evolvere fino a diventare l' uomo del nostro tempo

Un percorso sempre caratterizzato da novità, ma anche adattamenti, mutazioni genetiche e comportamentali, un continuo incontro/scontro tra ciò che era e ciò che doveva ancora nascere. Il nostro modo di essere e di vivere è totalmente diverso da quello dei nostri antenati, e tuttavia è differente ma connesso. Certo non viviamo più in caverne e possiamo salire su un aereo per raggiungere l'altro capo del mondo ma alcune abitudini, come quella alimentare, sono comunque rimaste le stesse. La scienza lo dimostra... l'uomo, dal momento della sua comparsa sulla terra, è stato onnivoro! Quest'affermazione è in completa contrapposizione con i trend e i falsi miti alimentari del momento che promuovono uno stile di vita vegetariano, vegano o chetogenico come modello di benessere. Senza entrare nel merito di diatribe che durano ormai da anni, e senza prendere posizioni ideo-

logiche precise, ma volendo dare solo spunti di riflessione, si può affermare con tutta tranquillità che l'essere onnivoro dà la possibilità di scelta e quindi consente di consumare cibi di origine sia animale sia vegetale. Ciò significa basare il proprio sviluppo psico-fisico su un'alimentazione bilanciata, condizione fondamentale per combattere la malnutrizione, piaga che ancora oggi attanaglia l'intera umanità. Secondo gli ultimi dati FAO (organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), nel mondo oltre 733 milioni di persone, più di 1 su 10, soffrono di grave denutrizione e fino a 2 miliardi hanno difficoltà ad assumere i nutrienti fondamentali che garantiscono la sopravvivenza. Ancora più preoccupanti sono i dati riguardanti la malnutrizione infantile.

La scienza ha sempre sottolineato la correlazione tra salute e alimentazio-

ne ed è chiaro come una dieta equilibrata possa incidere positivamente sul nostro benessere e giocare un ruolo fondamentale nella prevenzione di alcune patologie quali diabete, malattie cardiache, obesità e alcune forme tumorali. La dieta mediterranea, onnivora, diffusa nei paesi che si affacciano sul bacino del Mar Mediterraneo, è considerata un modello salutare: una piramide alimentare in grado non solo di fornire linee guida relative al consumo di determinati alimenti in termini di quantità e qualità, ma anche di dare informazioni relative a sane abitudini di vita, quali la regolare frequentazione dell'esercizio fisico.

Data la sua importanza e grazie "alle pratiche tradizionali, alle conoscenze e alle abilità che sono state tramandate da generazione in generazione in molti paesi mediterranei, fornendo alle comunità un senso di appartenenza e di

continuità" – come recita il comunicato del 16 novembre 2010 del Comitato Intergovernativo della Convenzione UNESCO –, si è approvata l'iscrizione della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale. Probabilmente, alla luce di quanto detto, si può ben capire che seguire una dieta che si allontana drasticamente da quella onnivora, significa allontanarsi dalla nostra origine evolutiva e culturale. L'uomo è sempre stato onnivoro e ciò è dimostrabile scientificamente prendendo in considerazione alcuni fattori come, ad esempio, la nostra dentatura, la presenza del pollice opponibile e di enzimi coinvolti nel processo digestivo. Eliminare del tutto un alimento, sia di origine animale che vegetale, dalla nostra alimentazione, come consumarlo in quantità eccessive con regolarità, è sempre deleterio per la salute nostra e del pianeta.

In base ad uno studio condotto a livello mondiale e pubblicato da *Psychology today*, una rivista statunitense di psicologia di elevata autorevolezza, tra le persone che seguono uno stile alimentare vegetariano o vegano, circa l'84% abbandona la dieta a causa di problemi di salute. D'altro canto, una dieta rivolta a eliminare, o comunque limitare, il consumo di alimenti che non sono di origine animale, può aumentare notevolmente il tasso di mortalità.

Cosicché, se si eliminano i carboidrati come suggerito da molte diete drastiche, si può notare un immediato dimagrimento dovuto però non alla perdita di massa grassa, ma a quella di liquidi e massa magra. La conseguenza è l'innescarsi di una serie di eventi negativi quali l'alterazione della flora intestinale, l'aumento dei corpi chetonici, la riduzione delle prestazioni sia fisiche che mentali.

Una dieta squilibrata, di qualsiasi natura essa sia, comporta uno stato di malessere del nostro organismo, una diminuzione delle difese immunitarie, aumentando inevitabilmente la nostra esposizione a malattie più o meno gravi, temporanee o croniche.

Senza alcuna nota polemica, personalmente penso che la scelta del regime da seguire si debba basare su due parole chiave fondamentali: l'informazione e la moderazione, principio cardine della dieta mediterranea.

Solo grazie all'educazione alimentare si possono raggiungere una serie di benefici sia fisici che emotivi, partendo da un semplice concetto: migliorare e prendersi cura di ciò che è presente sulle nostre tavole equivale a migliorare e prendersi cura di noi stessi. ■

Marina Greco
marina.greco83@hotmail.com



In queste pagine, due esempi di alimentazione onnivora tipica della dieta mediterranea.



Integratori e alimenti funzionali

Diverse strade per il benessere

Negli ultimi anni, l'interesse per la salute e un soddisfacente stato fisico ha portato a una crescente attenzione verso integratori alimentari e alimenti funzionali. Sebbene entrambi mirino a migliorare lo stato di benessere, esistono differenze sostanziali tra i due, che è utile mettere in luce.

Gli integratori alimentari altro non sono che un concentrato di vitamine, minerali o altre sostanze, come aminoacidi o fibre, con effetto nutrizionale o fisiologico. Si presentano sotto forma di capsule, compresse, polveri o liquidi e sono progettati per integrare la dieta quotidiana, colmando eventuali carenze. Ad esempio, un integratore di vitamina D può essere assunto da individui che non ne dispongono a sufficienza.

La reale necessità (e il reale beneficio) di assumere integratori rappresenta però, come si legge anche sul sito dell'Istituto Mario Negri, e di tanti altri Poli scientifici, ancora un argomento aperto.

Nonostante, infatti, il mercato degli integratori e dei multivitaminici sia in continua crescita, i risultati scientifici relativi al loro utilizzo mettono in evidenza come un'extra-assunzione non dia benefici e l'uso cronico sia addirittura rischioso.

Probabilmente anche per questo molti dipartimenti universitari e centri di ricerca si sono dedicati negli ultimi 4 decenni allo studio e alla produzione di alimenti funzionali. Che cosa sono? Alimenti naturalmente ricchi o arricchiti durante il processo produttivo di componenti fisiologicamente attive come vitamine, minerali, omega-3, fitosteroli o fibre e che quindi, oltre a nutrire, offrono benefici aggiuntivi per la salute. Un esempio è lo yogurt arricchito con probiotici, che favorisce l'equilibrio del microbiota.

È significativo, per capire il diverso impatto sulla nostra salute di integratori e alimenti funzionali, soffermarci sul concetto di biodisponibilità.

La biodisponibilità indica la velocità e la quantità con cui un nutriente o una sostanza attiva viene assorbita e resa disponibile per l'uso o l'immagazzinamento nell'organismo. Questo parametro è cruciale, poiché determina l'efficacia del nutriente assunto.

La biodisponibilità dei nutrienti provenienti dagli alimenti funzionali è generalmente migliore rispetto a quella degli integratori. I primi, infatti, sono il "veicolo naturale" che il nostro organismo è biologicamente predisposto ad assimilare, grazie alla matrice alimentare e alle sinergie tra i vari nutrienti. Ad esempio, la presenza di grassi naturali in alcuni alimenti migliora l'assorbimento delle vitamine liposolubili come la vitamina E. Gli integratori, invece, spesso non sono correttamente o completamente assorbiti dai nostri corpi, per ragioni differenti, anche delle nostre specificità digestive o di salute. Non solo. Nulla impedisce a una persona di assumerne dosi eccessi-

ve, che possono avere effetti collaterali o risultare addirittura dannose. Al contrario, gli alimenti funzionali non creano questo problema: è difficile che qualcuno ecceda, bevendo per esempio 5 litri di latte addizionato o mangiando 2 chili di cereali arricchiti. Questo aspetto garantisce un'assunzione più equilibrata e sicura dei composti nutraceutici presenti negli alimenti.

Nuovi alimenti funzionali

Il mercato italiano ha visto l'introduzione di diverse novità. Uno degli esempi più interessanti è la Melannurca Campana, di cui abbiamo parlato in diversi articoli, una varietà di mela originaria della Campania. Studi condotti dal gruppo di ricerca dell'Università Federico II di Napoli hanno evidenziato le proprietà benefiche di questa mela, in particolare per quanto riguarda il controllo del colesterolo e la salute dei capelli. Sembrano avere un ruolo chiave

i polifenoli presenti nella Melannurca. Un altro esempio è rappresentato dai prodotti a base di insetti commestibili, che stanno guadagnando attenzione come fonte sostenibile di proteine. Il progetto MAIC (Modello Agricolo Integrato per gli insetti Commestibili) in Italia ne promuove l'allevamento per uso alimentare, offrendo un modello innovativo per rispondere ai nuovi fabbisogni derivanti dall'aumento della popolazione mondiale.

E diverse volte abbiamo scritto dei fermentati. In Italia, diversi centri di ricerca universitari sono impegnati nello studio degli alimenti funzionali e degli integratori. Oltre al già citato gruppo della Federico II di Napoli, il Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile di Torino si dedica al cibo e all'educazione alimentare, con l'obiettivo di promuovere un futuro più sostenibile.

Infine, il laboratorio Micro4Food della

Libera Università di Bolzano si focalizza sull'ottimizzazione dei processi di fermentazione e sull'interazione tra dieta e microbiota umano, studiando alimenti e ingredienti funzionali fermentati.

In conclusione, sia gli integratori alimentari che gli alimenti funzionali mirano a migliorare la salute, ma differiscono per definizione, modalità di assunzione e biodisponibilità dei nutrienti. La ricerca italiana continua a svolgere un ruolo fondamentale nello sviluppo e nella validazione di nuovi prodotti, contribuendo al benessere della popolazione e alla sostenibilità del sistema alimentare. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

A sinistra, yogurt intero bianco, arricchito con probiotici. Qui sotto, integratori alimentari.



Vinificazione: rossi, bianchi, rosati

Forse qualcuno pensa che il colore dell'uva corrisponda al colore del vino o che il rosato sia solo una miscela tra vino bianco e rosso. Non è così!

Il processo di trasformazione che va dall'uva al vino è articolato e lastricato di scelte, ognuna delle quali ha un impatto significativo sul risultato finale, nel bene e nel male. Insomma, niente è semplice; d'altronde, se così non fosse, parleremmo di succo d'uva.

Il processo di vinificazione inizia dopo la vendemmia, all'arrivo delle cassette piene di uva in cantina.

Possiamo quindi identificare 6 passaggi principali.

1. Pigiatura e diraspatura. L'uva viene schiacciata per liberare il mosto e separare i raspi (i grappoli, tolti i chicchi, ndr).

2. Mosto. È il liquido che si ottiene dalla pigiatura, composto da acqua, zuccheri, acidi, sali minerali, polifenoli e lieviti,

che daranno il via alla fermentazione.

3. Fermentazione. I lieviti trasformano gli zuccheri in alcol e rilasciano anidride carbonica.

4. Svinatura. Separazione del liquido dalle bucce e dai residui della fermentazione.

5. Maturazione. Il vino riposa e si affina nei tini di acciaio, nelle botti di legno o in altro contenitore idoneo (ne esistono parecchi).

6. Imbottigliamento. Il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per poi arrivare al calice.

Vino rosso

Per ottenere un vino rosso, serve un'uva a bacca...? Nera! Il segreto sta tutto nelle



bucce, è lì che si trova il pigmento. Durante la fermentazione, il mosto rimane a contatto con la pelle degli acini, che rilascia colore, tannini e altre sostanze.

Vino bianco

Non fermiamoci alle apparenze. Per ottenere un vino bianco serve uva a bacca...? Sì, bianca, ma anche nera!

Sembra un trucco ma non lo è. Il colore del vino, come abbiamo detto, è dato dai pigmenti contenuti nella buccia: se il mosto fermenta senza bucce, il colore rimarrà quello di un vino bianco, anche se ottenuto da uve nere. Il più celebre esempio è dato dal Pinot Nero, vitigno a bacca nera, spesso vinificato in bianco per la produzione di vini spumanti.

Ma allora la vinificazione in rosso si fa per i vini rossi e la vinificazione in bianco si fa per i vini bianchi? No.

Si dice comunemente "vinificazione in rosso" quando è previsto il contatto del mosto con le bucce e può essere utilizzata sia per vini rossi che bianchi. Si dice invece "vinificazione in bianco" quando la fermentazione non prevede contatto con le bucce e anche questa può avvenire sia per vini bianchi che per vini rossi. In altre parole la fase che distingue la vinificazione in bianco da quella in rosso è la macerazione, ovvero il contatto del mosto con le bucce.

Vino rosato

Lo abbiamo detto subito: non è una miscela di vini, è vietato!

Se è vero, come è vero, che il pigmento sta nelle bucce, il colore di questo vino dipende principalmente dal tempo di contatto del mosto con loro.

Si può partire da un'uva a bacca nera o a bacca bianca ma in ogni caso ci sarà almeno una breve macerazione in cui le bucce resteranno a contatto con il mosto per il tempo necessario a rag-

giungere il colore desiderato.

Un'alternativa è quella di utilizzare un mix di uvaggi (il termine indica uve diverse, vendemmiate nello stesso periodo, vinificate insieme, ndr): vale a dire uve a bacca nera e uve a bacca bianca. Ma uvaggi, non vini!

Questo, già che ci siamo, ci aiuta a sfatare un luogo comune. Basta dire che i vini rosati non sarebbero né carne né pesce, insomma vini meno identitari o di minore qualità o carattere di altri. Può trattarsi infatti di un'ottima uva a bacca bianca con qualche ora di macerazione sulle bucce di un altro vitigno a bacca nera o di un vitigno a bacca nera con una breve macerazione sulle bucce.

Un esempio eccezionale? Parliamo della Puglia! Dove, complici il clima, le tipicità gastronomiche e i vini rossi di elevata struttura, si vinificano eccellenti vini rosati da vitigni come il Negramaro, il Bombino Nero, il Primitivo, l'Uva di Troia ma anche, per citarne qualcuno più raro, il Sussu-maniello o l'Ottavianello. Eccezionali anche nella loro versione rosata.

In conclusione

Il vino ha in sé un universo di magnifica complessità. Complessità a cui non sfugge nemmeno il passaggio della vinificazione che, come abbiamo visto, non è tutta uguale.

È un processo in cui intervengono le singole scelte di chi lo produce e che potranno anche costituirne una firma. Sono procedure che si devono conoscere per comprendere le caratteristiche del vino nel bicchiere e le ragioni che hanno guidato verso una scelta piuttosto che un'altra.

È importante però che tutto questo sia sempre guardato con il giusto atteggiamento verso chi produce vino e il motivo lo dico prendendo in prestito le parole di un amico vignaiolo: «vedi: uno chef fa un mestiere complicato, ma può provare un piatto mille volte finché non trova la versione che più lo soddisfa. La vinificazione è "one shot", ti giochi il tutto per tutto e, se hai sbagliato, se ne riparla l'anno prossimo».

Elisa Alciati
elisa.alciati@cibiexpo.it

Qui sotto, grappoli a bacca bianca e nera.



A Milano il pesce piace sempre di più

È stata presentata a fine dicembre, a cura di SOGEMI, la prima guida dedicata al mondo ittico e al suo Mercato: "Il Pesce a Milano 2025"

SOGEMI SpA, su una superficie di 650.000 metri quadrati, con oltre 1.000.000 di tonnellate di prodotti e un giro d'affari complessivo di 2.500 milioni di euro l'anno, rappresenta una delle maggiori realtà a livello europeo per il commercio all'ingrosso.

Prossimo passo: la creazione di un centro polifunzionale di servizi integrati nel settore agro-alimentare, grazie alla realizzazione di strutture con spazi tecnologicamente attrezzati destinati alla conservazione, lavorazione e trasformazione dei prodotti.

Poco prima di Natale, SOGEMI ha realizzato il manuale, che sarà ampiamente distribuito, a cui affidarsi per una informazione puntuale sul mondo del pesce, inclusa una mappa dei ristoranti, delle pescherie e degli ambulanti presenti nei mercati rionali.

La storia

Il Mercato del pesce di Milano nasce in epoca fascista, per rispondere all'esigenza di una struttura specifica per questo tipo di prodotto. All'inizio del '900 i pescatori, che lavoravano soprattutto nei laghi lombardi, portavano in città il pescato adagiato sul ghiaccio, dormivano ammassati in camerette anguste, accettando di vivere diversi giorni tutti insieme per risparmiare. Era un mercato di nicchia. A Milano, fino agli anni Ottanta, il pesce fresco rappresentava un lusso. Eppure in Italia c'era tantissimo pesce, come dentici o pagelli, oggi in estinzione. Ciò nonostante, in passato, il consumo annuo pro capite era di circa 12,13 kg a persona, contro i 23 di oggi.

Solo negli anni Novanta tale consumo ha iniziato a crescere grazie al surgelato, al pesce allevato, alla diffusione di ri-

storanti specializzati e di reparti ad hoc nei supermercati. L'inserimento del comparto pescheria nella grande distribuzione è relativamente recente. Per esempio, dagli anni Settanta è presente nei negozi Pam – dove oggi è considerato un elemento qualificante dell'offerta –, al punto che la catena aveva stipulato un accordo diretto con una flotta di pescherecci di Chioggia per la quotidiana fornitura di pesce in prelazione, in modo da garantirsi il pescato migliore.

Nel corso degli anni Novanta, visto l'aumento della richiesta, si fa sempre più forte l'esigenza di ampliare la sede originale del Mercato Ittico, che si trasferisce nell'attuale struttura di via Lombroso, con ben 11 mila metri quadri di estensione e la presenza di 25 grossisti, ognuno con le sue peculiarità, i suoi pesci e le sue storie. I clienti sono principalmente

pescivendoli e ambulanti, che ogni mattina, dalle 4 in poi, vengono a comprare il pesce. Solo il sabato è aperto al pubblico e ai privati.

Con la crisi dei mari e l'aumento del consumo di pesce, la pesca nazionale non riesce più a soddisfare la domanda. Così, solo il 35% dei prodotti hanno provenienza nazionale, mentre il 65% viene dall'estero. Alcuni grossisti sono noti per avere sempre pesci locali; altri hanno invece barche che pescano solo nei mari nazionali; altri hanno i pesci più rari provenienti da lontano. Di tutti i pesci venduti al mercato, il 70% circa sono allevati, mentre il 30% pescati. Ma se, in linea di massima, sarebbe sempre meglio prediligere il pescato, per vari motivi – ad esempio, i pesci di allevamento non hanno Omega 3 e tendono ad accumulare più grasso – gli allevamenti non sono certo da snobbare.

Il detto che a Milano c'è il pesce più fresco d'Italia è fondato? Parzialmente sì.

Visto che gran parte del pescato arriva dall'estero, non può che giungere per via aerea. Solo in rari casi, ad esempio dal Nord Europa e dalla costa atlantica europea, arriva via camion.

Il Marchio di qualità "Mercato Ittico Milano"

Proprio per tutelare e valorizzare la qualità del pesce proveniente dal mercato, SOGEMI ha lanciato il Marchio di qualità "Mercato Ittico Milano", all'insegna della sicurezza alimentare. Dunque, il marchio MIM nasce con l'obiettivo di diventare un plus competitivo che gli operatori potranno utilizzare in particolare sul mercato della ristorazione per valorizzare i prodotti e tutto il sistema di quello che è unanimemente riconosciuto come il Mercato Ittico più importante del Paese.

Oggi in Italia quasi il 70% dei prodotti è commercializzato nella grande distribuzione dove il banco pescheria ha

un'incidenza del 3% circa sui proventi totali del negozio. Sono percentuali che nei prossimi anni sono destinate a crescere, sia per il continuo modificarsi delle abitudini alimentari degli italiani, sempre più indirizzati a una sana alimentazione, sia perché attualmente il consumo pro-capite di pesce in Italia è uno dei più bassi d'Europa. La previsione è però che ci sarà un prossimo aumento di volumi e fatturati. Ecco perché, anche se la gestione è complicata – dovendosi calibrare bene margini e ricavi attraverso una valutazione attenta degli acquisti, delle promozioni e del personale – molte catene della distribuzione stanno espandendo gli spazi dedicati al reparto, garantendo al negozio maggiore attrattività, soprattutto nei periodi festivi come quello natalizio. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



Djamila Ribeiro

La filosofa femminista più conosciuta del Brasile

Djamila Ribeiro è una filosofa, scrittrice e attivista brasiliana, nata a Santos nel 1980. Cresciuta in una famiglia operaia, ha sviluppato sin da giovane una forte consapevolezza sociale, influenzata dall'impegno del padre nel sindacato dei portuali. Ha conseguito la laurea in filosofia politica presso l'Università Federale di São Paulo, approfondendo il pensiero di note saggiste come Simone de Beauvoir e Judith Butler.

Quali sono i suoi principali temi di interesse?

Mi occupo principalmente di femminismo nero, intersezionalità (la sovrapposizione di diverse identità sociali e relative discriminazioni, *ndr*) e razzismo strutturale. Il Brasile è stato l'ultimo paese dell'America ad abolire la schiavitù... Analizzo come le diverse forme di oppressione si intersecano e influenzano le esperienze delle persone emarginate. Ritengo fondamentale discutere di privilegio e di come

le strutture di potere perpetuino le disuguaglianze, non promuovendo politiche pubbliche e educazionali capaci di coinvolgere i milioni di persone che vivono al margine. Bisogna lottare affinché la gente riceva un'educazione di qualità, un'educazione critica, un'educazione che faccia pensare. Perché è l'educazione che riduce le distanze sociali e spinge a lottare per i cambiamenti che sono necessari. E negli ultimi anni stiamo facendo passi indietro, di anti-intellettualismo, di attacchi alla conoscenza.

Cosa intende per intersezionalità?

La necessità di considerare in modo integrato le diverse identità sociali – come razza, genere, classe e orientamento sessuale – e le specifiche necessità di ognuna di queste realtà, perché si sovrappongono, non sono distinte. È più funzionale analizzare le problematiche in modo complessivo e proporre soluzioni d'insieme. Questo perché le forme

di oppressione funzionano in modo inter-relazionato, e quindi così deve agire l'opposizione alle oppressioni. Per molto tempo la gente ha separato le lotte senza capire che questa dimensione di unione di forze contro le oppressioni è la vera chance per vincerle.

Quali sono secondo lei i migliori canali di comunicazione oggi?

La strategia migliore è utilizzarli tutti, in modo interconnesso, complementare. Utilizzo i social media, con tutte le criticità che comportano, per condividere riflessioni e dialogare con il pubblico. Saper conversare nelle reti sociali è importante, conoscere la lingua che lì si parla, uscire dalla bolla accademica, dell'attivismo. Partecipo ovviamente anche a conferenze, dibattiti molto diversi, viaggiando molto, è importante conversare davvero con le persone, cercare di ascoltarle, capirle. Cerco di facilitare un processo: quello di far sentire tutte le voci, quelle spesso non

ascoltate, di raccontare tutte le storie che non sono state raccontate, quelle delle minoranze, delle marginalità. E scrivo libri, anche se cala il numero di lettori; credo che valga la pena insistere a scrivere, credo nella continuità, a prescindere da come si presenta la realtà. Vale la pena di continuare a lottare per la diffusione dei libri e aiutare un'inversione di tendenza. Scrivo in una maniera accessibile. Credo che la mia capacità di tradurre concetti complessi in un linguaggio avvicinabile abbia contribuito alla mia visibilità. Inoltre, la creazione della collana "Feminismos Plurais" ha permesso di portare al pubblico opere di molti altri intellettuali neri, ampliando il dibattito sulle questioni razziali e di genere in Brasile e creando curiosità diffusa.

Cosa si aspetta per il futuro della società e delle donne?

Spero in una società più giusta e in-

clusiva, dove le voci delle donne nere siano conosciute, riconosciute e valorizzate. Per questo ho iniziato un nuovo progetto, di cui sono coordinatrice, che è la collezione "femminismo del Sud globale" per la casa editrice Record, la seconda casa editrice per importanza del mio Paese, il cui obiettivo è pubblicare autori del Sud del mondo, in portoghese, in Brasile. Raccontare la realtà in modo più completo, dando spazio anche a quella parte della storia, delle tradizioni e dei gruppi sociali tenuti sottotraccia; penso sia il modo per far sì che la situazione attuale cambi per le generazioni future. Auspico che le differenze siano celebrate e non più viste come una minaccia, e che le strutture oppressive vengano smantellate, permettendo a tutti di vivere con dignità e rispetto. La mia visione è quella di un mondo che abbraccia la diversità e promuove la giustizia sociale in tutte

le sue forme. Sono un'ottimista.

Il suo punto di vista su ambiente, territorio, sostenibilità, nutrizione e disparità di genere o classe sociale?

Ovviamente le popolazioni più povere hanno meno accesso agli alimenti di qualità e anche questa è una forma di alienazione. Le comunità nere sono quelle che si alimentano peggio e hanno molti più problemi di salute: diabete, pressione alta, ridotta aspettativa di vita. Non solo, sono anche quelle che più subiscono le crisi ambientali.

Il Brasile è ancora terra di nuova colonizzazione e alcuni suoi terreni sono coltivati da gruppi stranieri che utilizzano agrotossici. Sono le comunità più povere che pagano il prezzo più alto di queste azioni. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Qui a destra: due tra i titoli di Djamila Ribeiro che sono stati tradotti in italiano, editi da Capovolte; un primo piano della filosofa. Nella pagina accanto, incontro con le lettrici



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

Da quella rosa dei Monti Sibillini a quella frizzante

Un viaggio gastronomico nel mondo delle mele

Iniziamo dalla Rosa dei Monti Sibillini, una varietà antica, coltivata nelle zone montane dell'Appennino umbro-marchigiano. Ha dimensioni medio-piccole, forma schiacciata e irregolare, polpa compatta e succosa dal sapore leggermente acidulo; la buccia è rugosa con una colorazione che varia dal verde al rosato. Ha un basso contenuto calorico, è ricca di vitamine e fibre, possiede straordinarie proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e digestive. La sua conservabilità è eccellente, può durare mesi senza perdere in qualità. Presidio Slow Food, contribuisce alla valorizzazione delle produzioni locali e alla salvaguardia della biodiversità. La sua coltivazione è spesso a conduzione familiare. Ne è un esempio l'azienda agricola *La Golosa*. Dodici ettari di frutteto a Montelparo (in provincia di Fermo, nelle Marche) dove sono ottimali le condizioni del

suolo e del clima e la qualità dei frutti si lega all'assenza assoluta di additivi chimici e conservanti. Tutto è lavorato rigorosamente a mano. Il raccolto delle mele rosa viene utilizzato per la produzione di marmellate, frutta sciropata e macinata. I frutti maturano naturalmente all'aperto, vengono poi pressati, macerati e fermentati a bassa temperatura: procedimenti che portano alla produzione di un sidro artigianale dal delicato perlage. Rimanendo nel mondo delle mele, è interessante citare la mela frizzante, nota anche come Paradis Sparkling, una particolare varietà, nata nel 2007, nell'azienda vivaistica svizzera Lubera. È di dimensioni variabili e forma irregolare, deliziosa per il palato, meno per la vista. Si tratta di un incrocio tra la mela Resi, diffusa in Germania, e l'inglese Piroutte, selezionate per ottenere una polpa croccante e succosa che rilascia una

sensazione frizzante in bocca, simile alle bollicine di una bibita gassata. Sensazione che deriva da due elementi principali: da un lato, l'armonia tra la componente zuccherina e la nota acidula, dall'altro, la consistenza soda della polpa che, tratteneendo più aria rispetto alle mele tradizionali, sprigiona una sensazione di freschezza intensa quando viene addentata. La compattezza della polpa spiega anche perché, se frullata, la Paradis Sparkling perde la sua componente frizzante, motivo per cui il modo migliore per gustarla è semplicemente mangiarla a spicchi. A partire dalla primavera verranno commercializzate le prime piante anche nei nostri mercati. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

Sotto, una mela Paradis Sparkling.

Il Cherry Melon

Non è una mela ma si mangia come tale. È un frutto estivo sempre più popolare dal sapore dolce e rinfrescante, con note di ciliegia. Ha una polpa arancione succosa e una buccia giallo-arancio screziata di verde. Di piccola dimensione, è povero di calorie ma ricco di proprietà nutritive. Molto versatile in cucina, può essere consumato fresco o in macedonie, frullati e dessert. Per sceglierlo, è bene preferire frutti sodi e profumati; si conserva in frigorifero per alcuni giorni.



ARTEL PARADIS© SPARKLING ©

Ortoressia

Quando l'attenzione per il cibo diventa ossessione: il paradosso nascosto

L'ortoressia nervosa – termine coniato dal dietologo statunitense Steven Bratman dal greco *orthos* (giusto) e *óreksis* (appetito) – è un comportamento alimentare disfunzionale caratterizzato da un'ossessione patologica verso il cibo sano, accompagnata dal desiderio di seguire una dieta perfettamente salutare. A differenza di altri disturbi alimentari, è un fenomeno poco conosciuto e non ancora ufficialmente presente nei principali manuali diagnostici e statistici dei disturbi mentali come il DSM-5. Naturalmente il concetto di “mangiare sano” di per sé non è problematico, ma quando la preoccupazione diventa così eccessiva da sconfinare nell'ossessione può celare una realtà potenzialmente dannosa e compromettere la salute fisica e mentale dell'individuo. Le persone che sviluppano questo disturbo manifestano una preoccupazione

estrema per la qualità degli alimenti, imponendosi regole dietetiche rigide. Tendono a seguire regimi specifici come il veganismo, la dieta crudista o il consumo esclusivo di cibi privi di additivi, creando liste di nutrimenti “permessi” e “proibiti”. Rifiutano categoricamente zuccheri, grassi, prodotti di origine animale, carboidrati raffinati e alimenti trasformati. Tuttavia l'eliminazione di interi gruppi alimentari può portare a stanchezza cronica, disturbi gastrointestinali, compromettendo la digestione fino ad arrivare a gravi carenze nutrizionali. Questi soggetti pianificano scrupolosamente i pasti, ai quali dedicano una quantità sproporzionata di tempo ed energie, cosa che interferisce con altri aspetti della vita; si deteriora la socialità, evitando cene e eventi sociali per paura di non trovare piatti conformi ai propri criteri alimentari. L'eccessiva

preoccupazione, la tendenza ossessiva al controllo delle etichette, unite al mancato rispetto delle regole, possono portare a livelli elevati di ansia, sentimenti di colpa e vergogna. Rispetto agli altri disturbi, gli “ortoressici” non sono ossessionati dal peso corporeo ma dall'idea di “purezza” del cibo; in pratica il focus del controllo si sposta dalla quantità alla qualità.

Diagnosi, cause e fattori di rischio

Diagnosticare questo disturbo è molto complesso. La più grande difficoltà sta nel fatto che può essere confuso con la semplice attenzione a una sana alimentazione, per altro sempre più incentivata dalla cultura attuale. Gli elementi che contribuiscono all'insorgere della patologia sono multifattoriali e comprendono componenti genetiche, psicologiche e sociali.

Tra i principali i fattori di rischio si annoverano una storia familiare di disturbi della sfera del comportamento alimentare, una bassa autostima e, spesso, una tendenza al perfezionismo. Inoltre, la pressione sociale, i modelli culturali che promuovono un'alimentazione estremamente ripulita e l'esposizione alle immagini di corpi perfetti proposte dai social media possono alimentare l'ossessione per il cibo sano. Essere consapevoli di questi fattori può aiutare a riconoscere i soggetti a rischio e a intervenire precocemente per prevenire lo sviluppo del disturbo.

Trattamento

Data la complessità di questo fenomeno, il trattamento richiede un intervento multidisciplinare che combini aspetto psicologico e nutrizionale. L'obiettivo principale delle terapie per l'ortoressia mira a ristabilire un rapporto equilibrato con il cibo, a ridurre l'ansia e il bisogno ossessivo di purezza alimentare. La scelta del tipo di trattamento o la combinazione di diverse tecniche dipendono dalle caratteristiche indivi-

duali del paziente e dalla gravità del disturbo. La psicoterapia rimane il pilastro principale: tra le più comuni quella cognitivo-comportamentale che aiuta a modificare i pensieri, i comportamenti ossessivi e disfunzionali legati al cibo e a sviluppare un atteggiamento più equilibrato. Un'altra terapia utile è quella dialettico-comportamentale che insegna alcune abilità per regolare le emozioni intense che spesso accompagnano il disturbo. Anche quella di gruppo può aiutare a ridurre l'isolamento sociale; naturalmente il sostegno da parte di amici e familiari gioca un ruolo fondamentale nel percorso di guarigione. Inoltre, si possono praticare alcune tecniche di rilassamento come la meditazione e la mindfulness, strumenti efficaci per aiutare le persone a gestire l'ansia legata alla loro ossessione. Dal punto di vista nutrizionale, è importante intervenire con una rieducazione alimentare incoraggiando una maggiore flessibilità e reintegrando gradualmente gli alimenti. Nei casi più gravi può essere neces-

sario l'intervento medico per trattare eventuali carenze nutrizionali o inserire farmaci per l'ansia. La chiave per superare l'ortoressia sta nel trovare un equilibrio tra abitudini alimentari salutari e una relazione serena e flessibile con il cibo. Il recupero è un processo graduale, ma con il giusto supporto è possibile raggiungere un significativo miglioramento della qualità della vita. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

L'ortoressia

Nota anche come “clean-eating” — che significa letteralmente “alimentazione pulita” —, è sostenuta da personaggi noti come Gwyneth Paltrow e Cameron Diaz, le quali prediligono il consumo di alimenti completamente naturali e privi di lavorazioni industriali.

A destra,
una tavola
apparecchiata
con frutta e altri
cibi salutari.



Le Denominazioni di Origine Protetta

Le DOP italiane rappresentano un elemento essenziale per la tutela e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali

Non solo ne garantiscono la qualità e l'autenticità, ma contribuiscono anche a preservare il patrimonio culturale e agricolo del Paese. Assicurano che un prodotto provenga da una specifica area geografica e sia realizzato secondo metodi tradizionali, rispettando standard rigorosi, offrendo ai consumatori trasparenza e sicurezza. Ogni DOP è un'espressione delle secolari tradizioni e della cultura di una regione; e racconta tecniche produttive tramandate da generazioni. Proteggere queste eccellenze significa salvaguardare la cultura gastronomica e agricola locale.

Le DOP svolgono anche un ruolo fondamentale per la tutela dell'ambiente, promuovendo pratiche agricole sostenibili che rispettano l'ecosistema. Molti prodotti derivano infatti dal lavoro di piccole aziende, profondamente legate al territorio. In questo contesto, la certificazione DOP consente di distinguersi sul mercato, garantendo

spesso un prezzo più competitivo e favorendo la loro crescita, soprattutto a livello internazionale.

Con il più alto numero di DOP al mondo, l'Italia le tutela attraverso leggi internazionali e normative nazionali, sia amministrative sia penali, che prevedono condanne sino a 2 anni, contro la contraffazione, che avviene in diverse forme. Abbiamo già affrontato il fenomeno dell' *italian sounding*, diffuso soprattutto all'estero, dove, per fare alcuni esempi, il Parmigiano Reggiano diventa "Parmesan", la mozzarella diventa "Zottarella" e il gorgonzola "Gabonzola". Altre forme di contraffazione consistono nell'uso fraudolento del logo DOP su prodotti non conformi al disciplinare, come miscele di oli non italiani venduti come "Olio Extra Vergine di Oliva DOP".

Tra i beni più contraffatti segnaliamo il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano, il Prosciutto di Parma, l'Aceto Balsamico di Modena, la Mozzarella



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

di Bufala Campana, la mortadella Bologna e il pomodoro San Marzano. Si pensi che nel 2023 (i dati del 2024 non sono ancora disponibili) le Autorità hanno eseguito controlli su oltre 15.000 prodotti e 131 sequestri per un valore di oltre € 14 milioni di euro. In conclusione, le DOP italiane non rappresentano solo un sigillo di qualità alimentare, ma sono anche un simbolo di identità culturale, sostenibilità e sviluppo economico. Proteggerle significa difendere produttori e consumatori, preservando autenticità e tradizioni in un mercato sempre più globalizzato e competitivo. ■

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



centro studi anticontraffazione

Involtini di lattuga in brodo

Un piatto leggero e rassicurante per ogni stagione

Gli involtini di lattuga in brodo sono un piatto semplice, leggero e gustoso, ideale per chi desidera un'alternativa ricercata ai classici involtini di carne. Questa ricetta, tipica della cucina casalinga, valorizza la delicatezza della lattuga, che racchiude un ripieno morbido e saporito, creando un'armonia di sapori e consistenze. Il tutto viene cotto in un brodo aromatico, che arricchisce la preparazione e la rende ancora più avvolgente. Perfetti come primo piatto per un pranzo speciale o come proposta leggera per la cena, questi involtini conquisteranno tutti con il loro gusto equilibrato.

Ingredienti (per 4 persone)

- 8 foglie grandi di lattuga
- 200 g di carne macinata (pollo, tacchino o manzo)
- 50 g di pane raffermo
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- 1 litro di brodo vegetale o di carne



- 1 spicchio d'aglio tritato
- prezzemolo tritato
- sale e pepe
- noce moscata

Preparazione

Mettere il pane raffermo in una ciotola con un po' d'acqua e lasciarlo ammorbidire per alcuni minuti; poi strizzarlo bene per eliminare il liquido in eccesso senza sbriciolarlo. Questo passaggio è essenziale per ottenere un ripieno soffice e omogeneo. In una terrina, unire la carne macinata, il pane, l'uovo, il parmigiano, l'aglio e il prezzemolo tritati. Insaporire con sale, pepe e noce moscata, quindi mescolare con una forchetta, o con le mani, fino a ottenere un composto compatto e lavorabile. Portare a ebollizione una pentola d'acqua e sbollentare le foglie di lattuga per pochi secondi, fino a che diventino morbide senza rompersi. Scolarle con una schiumarola e adagiarle su un cano-

vaccio pulito, tamponandole delicatamente per asciugarle. Disporre un cucchiaino di ripieno al centro di ogni foglia, poi arrotolare formando un involtino e ripiegare i bordi per chiuderlo. Scaldare il brodo in una pentola ampia fino al bollore, poi adagiarvi gli involtini con cura. Cuocere a fuoco dolce per 15-20 minuti, girandoli a metà cottura per uniformare il risultato. Il ripieno assorbirà il sapore del brodo, rendendo il piatto ancora più gustoso. Servire gli involtini ben caldi nel loro profumato consommé.

Sono ideali per chi ama i sapori delicati e armoniosi. La combinazione tra la dolcezza della lattuga, il ripieno saporito e il calore del brodo crea un piatto perfetto per le serate più fresche o anche per un pasto leggero ma nutriente. ■

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

Nella foto, una forma di Parmigiano Reggiano, uno dei beni DOP più contraffatti.



Nelle foto in questa pagina: 1. gli ingredienti per realizzare la ricetta; 2. gli involtini di lattuga in brodo, pronti per essere serviti in tavola.



Tra pentole e padelle...

Scegliamo alimenti di qualità ma a volte li roviniamo con utensili sbagliati

Da questo punto di vista, riveste grande importanza, parlando di pentole, la selezione, per quanto riguarda sia la loro forma, sia il materiale di cui sono fatte. Per prima cosa, bisogna distinguerne fondamentalmente due categorie: le casseruole, più alte e destinate a contenere liquidi per la cottura (per esempio per lessare la pasta o preparare intingoli) e le padelle, più basse e utilizzate generalmente per un passaggio sul fuoco più veloce.

Alcuni particolari della forma e delle dimensioni sono elementi da valutare con attenzione: per esempio, una padella con i bordi troppo bassi impedisce determinati tipi di cottura, ma, a prescindere dalla forma e dalle dimensioni, qualsiasi pentola, padella, teglia o casseruola che sia, deve sempre rispondere a una serie di requisiti irrinunciabili:

- deve essere fatta di un materiale che

non ceda sostanze e che non alteri il gusto del cibo;

- deve essere al tempo stesso di facile manutenzione e di buona durata, garantendo cioè un'adeguata conservazione nel tempo;

- deve avere caratteristiche costruttive atte a ridurre al minimo la possibilità di incidenti: peso adeguato e indeformabilità, in modo da assicurare stabilità sul fuoco; la forma dei manici deve offrire una presa sicura; i manici stessi devono essere di un materiale che garantisca protezione dal calore, riducendo il pericolo di scottature.

I materiali

Focalizzandoci sui materiali, c'è davvero l'imbarazzo della scelta, perché ognuno di loro si differenzia dagli altri per la "conducibilità termica", cioè la capacità di trasmettere più o meno velocemen-

te il calore. Escludendo l'oro e l'argento (esistono anche pentole tanto preziose, ma sono un lusso per pochi), i composti che hanno la più alta conducibilità termica sono il rame e l'alluminio, mentre l'acciaio non trasmette bene il calore che riceve dal fornello, e ancora più lenta è la propagazione da parte della terracotta. Ne deriva che nelle pentole ad alta conducibilità si riescono a fare particolarmente bene le cotture veloci (per esempio quelle necessarie per il filetto) e quelle che richiedono la possibilità di un rapido controllo (innalzamento e abbassamento) della temperatura, come nella preparazione delle salse, mentre le pentole a bassa conducibilità rendono più facile il controllo della temperatura nel caso delle cotture molto lunghe, come quelle richieste per esempio dai legumi. Una super sintetica analisi delle caratteristiche di ogni materiale può essere utile

per orientare la scelta. L'acciaio inox è apprezzato per robustezza e igiene. Tuttavia, come detto, trasmette lentamente e in modo poco omogeneo il calore. Per ovviare a questa limitazione, molte pentole in acciaio sono dotate di un fondo multistrato che include un nucleo di alluminio o rame, migliorando così la distribuzione del calore.

L'alluminio offre un'eccellente conducibilità termica ed è economico e leggero. Contrariamente a quanto si crede, è anche sicuro: basta evitare il contatto prolungato con alimenti altamente acidi o salati per prevenire il rilascio di particelle del metallo nel cibo. L'uso di utensili in alluminio anodizzato, che presenta uno strato protettivo di ossido di alluminio, può eliminare questo rischio.

Il rame è rinomato per la sua elevata conducibilità termica, che garantisce un controllo preciso della temperatura. Il

problema, a parte il costo, è che richiede una manutenzione accurata e deve essere rivestito internamente con stagno o acciaio inox per prevenire la formazione di ossidi tossici. Il rivestimento in stagno può consumarsi nel tempo, rendendo necessaria una ristagnatura periodica.

Le pentole con rivestimento antiaderente consentono una cottura con meno grassi e sono facili da pulire. In passato, alcune coperture contenevano acido perfluorooctanoico (PFOA), una sostanza potenzialmente nociva. Oggi, i costruttori hanno eliminato il PFOA dai processi produttivi, rendendo queste pentole più sicure.

È comunque consigliabile evitare di surriscaldarle quando sono vuote e utilizzare utensili non metallici per preservare l'integrità del rivestimento, cambiando la pentola quando inizia a mostrare evidenti segni di usura (screpolature diffuse o macchie opache sullo strato antiade-

rente). Le pentole con rivestimento in ceramica, riconoscibili per il fondo bianco, sono una buona alternativa alle classiche antiaderenti.

Decisamente sicure, non sono però altrettanto efficaci nell'impedire che il cibo in cottura si attacchi al fondo.

Infine, le pentole con "effetto pietra", molto di moda oggi, sono realizzate in alluminio con un rivestimento antiaderente contenente particelle minerali. Sicure e resistenti, vanno però scelte con cura perché i livelli di qualità variano notevolmente. In questo caso, il peso e il prezzo sono di norma due indicatori da considerare: le buone padelle pesano molto e non sono certo regalate... ■

*Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it*



Ritorno alle radici per il Beltrame

Rivive l'Antica Fiera della Pieve di Sant'Andrea

Era una delle fiere più importanti di Vittorio Veneto. Ogni anno la comunità si riuniva per vedere quello che il panorama agricolo offriva al territorio, mettendo in mostra i mezzi utilizzati per la coltura e il bestiame in vendita. E si effettuavano delle scommesse sul peso di un maiale che poi sarebbe stato donato al vincitore.

Quest'anno, su richiesta della comunità, la fiera è stata riproposta in chiave moderna. Tra le attività principali, si sono tenuti una mostra fotografica – *Un sentiero di emozioni: Dall'Antica Pieve di Sant'Andrea al Consiglio* – e un concerto musicale: *La Forza e il Coraggio*. L'evento si è svolto nell'oratorio della Pieve, ristrutturata dalla comunità. Ai piani superiori è stata allestita la mostra, e, in una delle stanze al piano terra, il banchetto. Alcuni studenti dell'istituto IPSSEO "Alfredo Beltrame" di Vittorio Veneto (TV), delle classi 4F Enogastronomia

e 4B Sala-Bar e Vendita, hanno contribuito all'inaugurazione, cui hanno preso parte numerose autorità del territorio, quali il vescovo della diocesi Mons. Pizzio, l'assessore alle politiche della cultura, biblioteca, musei, politiche educative e scolastiche, Enrico Padoan, e rappresentanti dell'associazione Vittorio Eventi e dei genitori.

Abilmente guidati dalle docenti Bortolas e Tomasi, gli studenti hanno offerto una proposta culinaria mista (dolce e salato) accompagnata da un Prosecco spumante biologico e vegano prodotto sulle pendici delle Prealpi Trevigiane da un noto ciclista professionista del territorio, Marzio Bruseghin.

Il menù ha previsto: sfogliatine con ricotta del Consiglio e prosciutto cotto, al salame e broccolo romano; tartellette di radicchio di Treviso e marmellata di cipolla di Tropea, alla crema di

carciofi e speck croccante, zucca violina e funghi chiodini; crostatine con crema chantilly, marmellata di zucca e frutti di bosco, mini-sfere al cacao, al cocco e alla nocciola.

La comunità ha espresso apprezzamento per il lavoro svolto dall'Istituto, definendolo un "vicino di casa" e sottolineando come la partecipazione abbia portato nuova vitalità e giovinezza alla collettività.

Insomma, la rievocazione di quest'Antica fiera ha rappresentato un momento di forte connessione tra il passato e il presente di Vittorio Veneto. Grazie all'impegno degli studenti e al sostegno della comunità locale, l'Antica Fiera della Pieve di Sant'Andrea ha ripreso vita. ■

*Aaron Penoni, Lucia Da Ros
e Giorgio Costella*

*Istituto IPSSEO "Alfredo Beltrame"
di Vittorio Veneto (TV)*

Il Fagiano: re dei boschi e delle tavole gourmet

Con la sua eleganza e lo straordinario piumaggio attraversa la storia e diventa simbolo di raffinatezza sia in natura sia in cucina

Maestoso e selvatico, il fagiano è un uccello galliforme originario dell'Asia che da sempre incanta con sfumature e colori. Grazie al suo portamento e alle forme eleganti compare nelle rappresentazioni araldiche come simbolo di nobiltà e abbondanza. Nell'arte medievale europea veniva raffigurato in ricchi banchetti, mentre in Cina era considerato simbolo di potere e prosperità, tanto da essere ricamato sugli abiti ufficiali dei funzionari imperiali.

Un viaggio tra le specie

L'esemplare più conosciuto è il *Phasianus colchicus*, fagiano comune, ma ne esistono curiose varietà tra cui il Tenebroso, caratterizzato da una pigmentazione particolarmente scura derivata da una mutazione naturale, e quello di Lady Amherst, con un piumaggio dai colori spettacolari, chiamato così in onore dell'omonima

contessa, moglie del governatore del Bengala, che nel 1828 ne inviò il primo esemplare a Londra. Il fagiano si è diffuso in Europa e nel mondo per la sua particolare adattabilità e oggi lo troviamo nelle campagne, nei boschi e nelle riserve di caccia, ma spesso è oggetto di ripopolamenti artificiali.

Ricette dal mondo

Da sempre protagonista dei banchetti natalizi, il fagiano, con il suo sapore ricco e raffinato, può essere gustato in ricette che ne esaltano la delicatezza e il carattere, tutto l'anno.

In Francia è tipico il *faisan à la crème* con una vellutata a base di panna e funghi, mentre in Inghilterra il *pheasant pie* lo vede avvolto in un guscio croccante di pasta sfoglia.

In Italia è legato a ricette della tradizione come il fagiano alla cacciatora, in umido con pomodoro, cipolla, vino

rosso, rosmarino e aglio, perfetto da servire con polenta o purè di patate, o il fagiano arrosto marinato con vino bianco, aromi e spezie, cotto lentamente in forno per ottenere una pelle croccante e una carne morbida e succulenta. Un segreto rubato ai grandi chef per la sua preparazione è il *sous-vide*, che prevede la cottura della carne sigillata sottovuoto in un bagno d'acqua a temperatura controllata per raggiungere una consistenza molto tenera e una perfetta umidità.

Il fagiano, con il suo caratteristico sapore intenso e leggermente selvatico, non è soltanto un ricordo di banchetti nobiliari, ma un ingrediente versatile che crea un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione, conquistando tutte le cucine, anche le più sofisticate. ■

Tiziana Mazzitelli

tiziana.mazzitelli@cibiexpo.it

In questa pagina, dall'alto in senso orario: il banchetto organizzato dagli studenti del Beltrame; il Prosecco spumante biologico e vegano di Bruseghin; la Pieve di Sant'Andrea.



Quando la scienza si trasforma in “scienza”

La diffusione di articoli pubblicati con dati copiati, “aggiustati” o inventati è una realtà (triste) che può compromettere molteplici aspetti legati alle conoscenze pregresse e alle ricerche future

Il mondo scientifico è popolato da una vasta costellazione di riviste, più o meno prestigiose, tradizionalmente valutate seguendo canoni dettati da indici basati generalmente sulle citazioni che ciascun articolo guadagna nel tempo. Questi indici influenzano il prestigio e la visibilità sia della rivista che dei ricercatori: gli avanzamenti di carriera di questi ultimi si basano anche su tali valutazioni, che nel corso degli anni hanno innescato un circolo vizioso basato sul “publish or perish” (pubblica o muori), fondato sulla pubblicazione a ogni costo. Spesso quindi per raggiungere prestigio, finanziamenti alla ricerca e avanzamenti di carriera, molti ricercatori intraprendono percorsi di dubbia moralità scientifica, basati sovente su 3 comportamenti illeciti fondamentali: il plagio, la falsificazione e la fabbricazione dei risultati, in ogni

loro accezione. Il plagio è, come intuitibile, l'appropriazione indebita di testi, idee o dati di terzi inconsapevoli; la falsificazione comprende il dirottamento di dati e risultati “scomodi” verso gli obiettivi prefissati; la fabbricazione implica una costruzione fantasiosa *tout court* di campioni, dati di base, risultati, immagini ecc., con un costrutto totalmente privo di qualsiasi fondamento realistico.

Tali comportamenti sono, purtroppo, più diffusi di quanto si possa immaginare: il sito www.retractionwatch.com diffonde ogni giorno una newsletter che riporta casi aggiornati di illeciti scientifici o di pubblicazioni con dati alterati o completamente inventati; spesso le segnalazioni sono inquietanti, specialmente quando coinvolgono pubblicazioni inerenti alla salute umana e a quella animale.

Purtroppo i pezzi contenenti dati falsulli o corretti in modo fraudolento, immagini alterate o manipolate a dovere sono negli ultimi anni in aumento (oltre 10.000 articoli “pizzicati” nel solo 2023 contro gli scarsi 2.000 del 2016) e la loro individuazione da parte degli editor e dei revisori è particolarmente ardua, nonostante la presenza di sofisticati software in grado di rilevare frodi con una certa attendibilità; agli stratagemmi “classici” si aggiunge anche l'uso dell'intelligenza artificiale che può in alcuni casi restituire un articolo scientifico completo di dati, immagini, conclusioni e bibliografia. Tali contraffazioni risultano verosimili e possono indurre i revisori a considerarli validi a tutti gli effetti, promuovendone la pubblicazione. Quali possono essere le conseguenze per gli autori fraudolenti? Le reazioni dipendono molto dalla politica

degli enti o degli atenei; innanzitutto, si ha il ritiro dell'articolo da parte della rivista, corredato da opportune motivazioni. In molti casi si possono avere l'interruzione dell'erogazione di fondi, licenziamenti, fino a giungere alla comminazione di condanne penali. Ma le conseguenze per gli autori restano il problema di minore entità; in quanto punto di vista scientifico il fenomeno può raggiungere livelli catastrofici in ogni campo, soprattutto in quello medico: la ricerca si basa non solo su esperienze personali, ma anche sugli studi pregressi che costituiscono la base per quelli futuri. L'invalidazione dei dati e dei risultati citati negli articoli successivi ha il preoccupante potenziale di inficiare le conclusioni fornite da gruppi di ricerca che hanno – in buona fede – basato le loro conclusioni su articoli

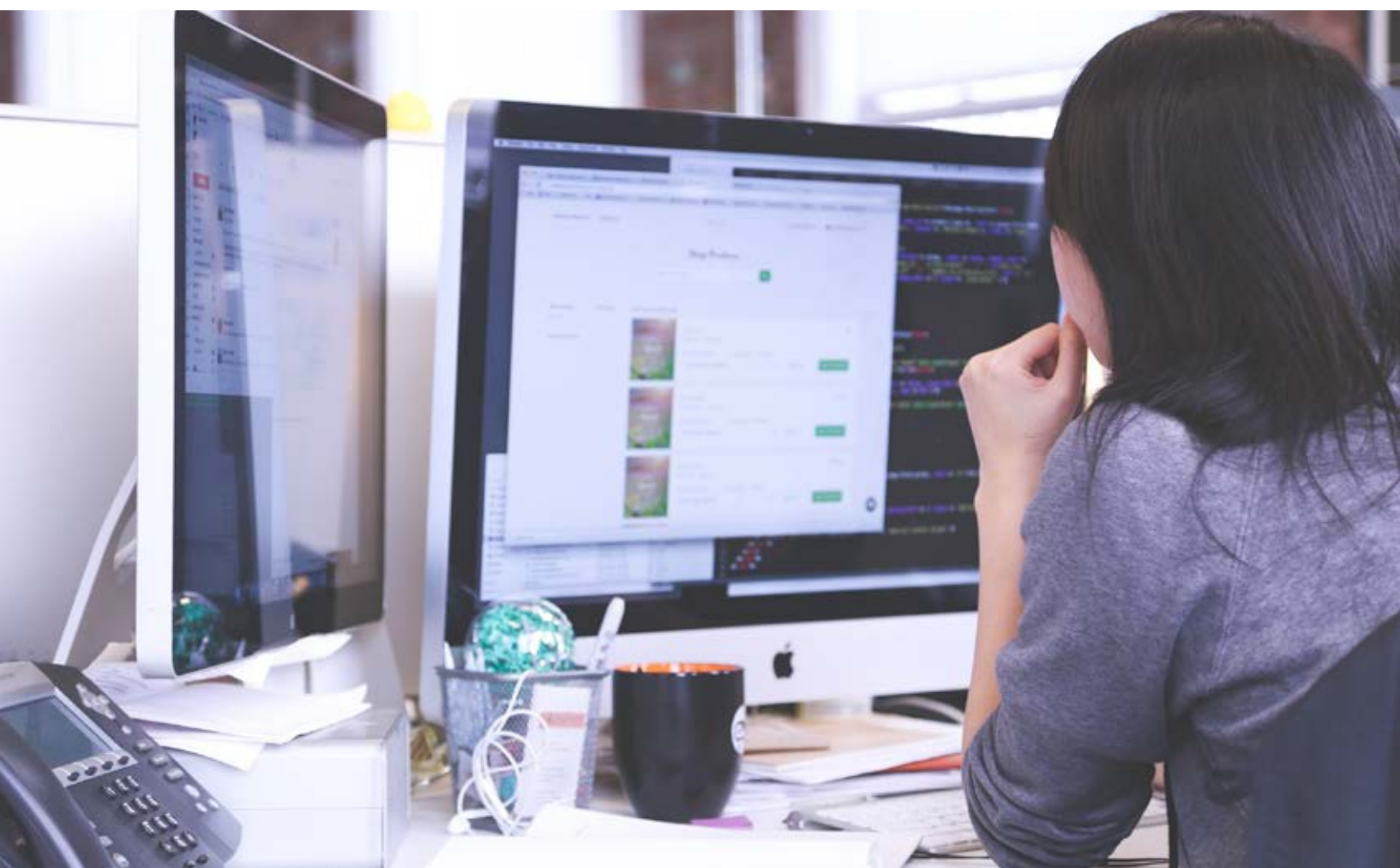
fasulli, creando così una reazione a catena tossica che potrebbe ripercuotersi sul progresso scientifico e su aspetti economici, da non sottovalutare soprattutto quando si parla di analisi che coinvolgono grandi volumi di denaro per i finanziamenti. Nonostante l'estendersi del problema, anche i mezzi per contrastarlo hanno fatto notevoli passi in avanti, permettendo con buoni risultati l'identificazione di articoli prodotti totalmente con la AI. Il tema è, ovviamente, esteso e molto complesso, ma vale la pena considerarlo per la sua gravità e diffusione.

Concludendo, mi sento in dovere di precisare che questo intervento ha uno scopo esclusivamente informativo, e non è stato redatto con la benché minima intenzione di denigrare il mondo della ricerca che, per nostra fortuna,

prosegue per la grandissima maggioranza dei casi, secondo metodiche che si muovono con i canoni della buona condotta scientifica. Ritengo (e la stragrande maggioranza dei ricercatori ritiene) necessario divulgare la conoscenza di queste illecite procedure che possono minare gli affascinanti aspetti della scienza e delle loro negative ripercussioni sulla nostra vita, nonché sul fascino che spesso le scoperte scientifiche esercitano non solo sugli esperti del campo, ma su chiunque sia sedotto da questo meraviglioso universo. ■

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

In queste pagine, due ricercatori analizzano dati al pc e “sul campo”.



Scoiattoli o conigli nei parchi cittadini

Pare strano a chi ci vive, ma le ricerche più recenti dicono che le metropoli possono essere ambienti ricchi di specie, habitat perfetti per la fauna selvatica

Lo studio pubblicato su *Proceeding of The Royal Society B*, che ricostruisce la numerosità e la distribuzione dei mammiferi a Roma negli ultimi due secoli, dimostra che la città è stata, ed è, la casa ideale per una grande varietà di animali, grazie agli spazi verdi diversificati che ha sempre mantenuto. Qui si contano 51 tipi diversi di ospiti tra cui il riccio, la volpe, il pipistrello di Savi e quello albolimbato. È curioso notare come non ci siano state grandi variazioni negli anni, esclusa una diminuzione degli esseri viventi che popolavano gli ambienti umidi – come la lontra o il pipistrello vespertilio dei Capaccini – e le zone ripariali, come la puzzola e l'arvicola d'acqua.

Un tempo gli ambienti acquatici cittadini erano di buona qualità, oggi non esistono quasi più: sono stati in gran parte pro-

sciugati, coltivati o cementificati. Ma le zone umide urbane sono preziose per la sopravvivenza e la tutela di alcune specie animali e al tempo stesso cruciali per l'assorbimento delle piogge, per la regolazione della temperatura e la riduzione degli inquinanti. Secondo gli esperti vanno recuperate e favorite dove possibile, evitando ad esempio l'alterazione come la cementificazione delle sponde, la regimentazione delle acque, ma anche l'introduzione di specie aliene o ornamentali. È chiaro che risulta più difficile far tornare la fauna perduta, ma è una buona strategia favorire quella ancora esistente. La città è un ambiente sfidante e particolare per gli animali e, secondo i ricercatori, funziona un po' da filtro che seleziona determinate caratteristiche considerate vincenti. Dalla relazione emerge come

negli ultimi tempi a Roma siano aumentate le specie di mammiferi cosiddette generaliste, cioè più adattabili, a scapito di quelle più selettive. Gli elementi comuni sono la prolificità e la dimensione della cucciolata, la plasticità comportamentale e la versatilità nell'occupare nuovi ambienti. Ciò però non esclude la presenza di specie più rare e protette, come i chiroteri (o pipistrelli) vespertilio maggiore e quello smarginato, il ferro di cavallo maggiore e il moscardino.

Il consiglio degli esperti per il futuro è che le città siano sempre più "verdi", non solo per contrastare la crisi climatica ma anche per garantire un aumento della naturalità urbana. ■

Lucia Massarotti
lucia.massarotti@gmail.com

Nella foto sotto, uno scoiattolo, una delle specie che è frequente incontrare nei parchi in città.



Il progetto Canelli Ipogea

Da Canelli, capitale italiana dello Spumante, è partito il riconoscimento dei Paesaggi Vitivinicoli delle Langhe-Roero e Monferrato come 50° sito UNESCO Patrimonio dell'Umanità

Il vino è parte determinante dell'identità di questo luogo speciale. È culla dell'Asti Spumante: Carlo Gancia nel 1865, studiate le tecniche di spumantizzazione adottate nella Champagne – regione vitivinicola a nord-est di Parigi – le applicò nella sua azienda. Ma Canelli è famosa per una particolarità architettonica di grande fascino: le sue cantine ipogee.

Sotto terra, si sviluppa un articolato reticolo di dimore per milioni di bottiglie che attendono di riaffiorare dopo aver fermentato a una temperatura costante di 12-14 gradi.

Il paese di Canelli ha un impianto medioevale, sovrastato da un Castello dell'XI secolo, quasi completamente distrutto nel 1617, poi riedificato e infine acquistato e ristrutturato dalla famiglia Gancia. Oggi è sede del Museo Gancia e le sue cantine fanno parte delle Cantine Storiche Cattedrali Sotterranee, Patrimonio dell'Umanità.

Canelli Città del Vino avvia il grande censimento delle cantine

Dopo la presentazione nell'ambito della manifestazione "Canelli Città del Vino" dello scorso settembre, il comitato *Canelli Ipogea* è pronto ad avviare un progetto ambizioso che punta i riflettori sulle radici storiche della città: il censimento delle sue antiche cantine, autentici gioielli sotterranei che raccontano secoli di tradizione vinicola.

Il progetto include azioni concrete per mappare, catalogare e valorizzare ogni cantina storica, comprese quelle nascoste, abbandonate o dimenticate. Con un approccio multidisciplinare e un forte coinvolgimento della comunità locale, il censimento ha l'obiettivo di riscoprire, custodire e dare nuovo slancio alle storiche cantine, rendendole protagoniste della rinascita culturale ed economica della città.

La comunità di Canelli è invitata a par-

tecipare attivamente al censimento. I proprietari delle cantine storiche potranno condividere storie, documenti e testimonianze, contribuendo a una mappatura dettagliata e accurata del patrimonio ipogeo della città.

La finalità è rendere Canelli un centro d'eccellenza enoturistica a livello mondiale. Il censimento comprenderà:

- la raccolta di informazioni storiche su ogni cantina;
- l'organizzazione di incontri con esperti, storici e architetti per interventi di recupero;
- la realizzazione di eventi per valorizzare le cantine;
- la possibilità di offrire ai piccoli produttori locali alcune strutture in comodato d'uso. ■

La redazione
info@cibiexpo.it

Sotto, una veduta della città di Canelli.



PeRnice.



UCCELLO GALLIFORME
CON PIUMAGGIO VARIOPINTO
CON CARNI DOLCI E PRELIBATE,

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 MARZO 2025