



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 13 - n 03
20 marzo 2025
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



**La truffa
delle orecchiette**



**La giusta
motivazione**

**Ernst Knam
Maître Chocolatier**



Ridiamo perché siamo umani?

No, non è una prerogativa soltanto nostra. Ridono, a modo loro, anche altre specie animali: primati, cani, ratti... oltre alla nota iena ridens, che emette un suono composto da una serie di grida acute, guaiti e vocalizzazioni gutturali.

Ma perché lo si fa? Quello del riso, rispondono in un recente saggio il neuroscienziato Fausto Caruana e l'etologa Elisabetta Palagi, è «un comportamento complesso che assolve ancestrali funzioni sociali come stringere legami, promuovere il gioco e le interazioni cooperative, diminuire la tensione». Insomma, la risata è un comportamento antichissimo, universale e contagioso. Il riso ha dunque una doppia natura: serve per comunicare ma nello stesso tempo è espressione delle emozioni del singolo individuo. Oggi si sa che è un fattore biologico, non solo cultu-

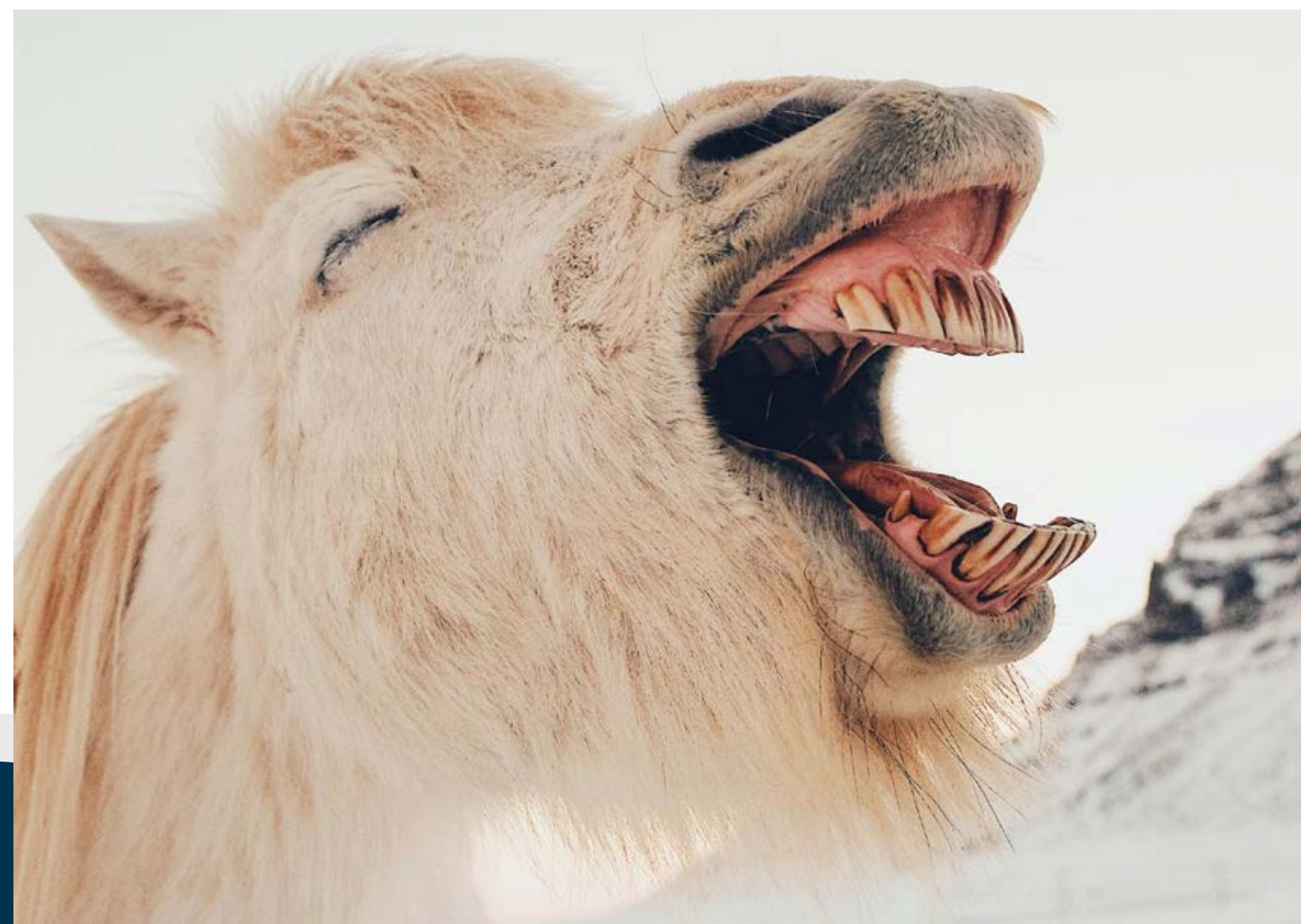
rale. La connessione tra due individui che ridono è, prima che mentale, motoria: se tu ridi, viene da ridere pure a me.

Darwin – anche in questo campo un precursore – fu tra i primi a considerarla come una caratteristica prodotta dall'evoluzione e da meccanismi neurologici comuni. In particolare, aveva fatto un esperimento interessante osservando i cuccioli di scimpanzé che emettevano suoni simili a scoppi di riso quando subivano il solletico. Li aveva osservati immaginando le loro reazioni come risposte automatiche e involontarie a situazioni di piacere.

Meccanismi insomma d'immediata comunicazione sociale. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Nella foto sotto,
un pony ridente.



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

Semi, seminati e semantica. La voce degli agrari	
Cheese... quanta bontà!	5
<i>di Mariasole Graziosi</i>	
C'è del buono	
La giusta motivazione	6
<i>di Anna Francioni</i>	
Ricerca e innovazione	
Cibo blu tra fisiologia, psicologia e sociologia	8
<i>di Massimo Faustini</i>	
Acque di lavorazione	10
<i>di Marina Greco</i>	
A tutto vino: guida essenziale per bere bene	
Basi di degustazione	12
<i>di Elisa Alciati</i>	
Storia del cibo	
Quando nasce il Fast-Food?	14
<i>di Riccardo Vedovato</i>	
Protagonisti	
Ernst Knam	16
<i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	
Segreti della spesa	
Puntarelle: le gemme della cicoria catalogna	19
<i>di Alessandra Meda</i>	
Alimentazione e salute	
Carni Wagyu e Hanwoo: qualche volta grasso è bello	20
<i>di Massimo Faustini</i>	

Made in Italy	
La truffa delle orecchiette	22
<i>di Daniela Mainini</i>	
Ben fatto	
Risotto al gambero rosso e burrata	23
<i>di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli</i>	
La scienza in cucina	
Anche gli imballaggi diventano "intelligenti" ...	24
<i>di Giorgio Donegani</i>	
La parola agli istituti per l'enogastronomia e l'ospitalità	
Custodi del gusto all'Istituto Alberghiero di Riolo Terme	26
<i>di Noemi Giglio</i>	
Tendenze	
La pernice: tra leggenda e realtà	27
<i>di Tiziana Mazzitelli</i>	
La Sicilia degli ingredienti e dei sapori autentici	28
<i>di Marta Pietroboni</i>	
Quando il cibo incontra la musica	30
<i>di Alessandra Meda</i>	
Il Museo	
del Salame Felino	31
<i>di Alessandra Meda</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



Cheese... quanta bontà!

La produzione di formaggio all'Istituto Istruzione Superiore Adone Zoli di Atri

Nelle foto sotto, due momenti della lavorazione del formaggio presso il laboratorio caseario dell'Istituto Zoli di Atri.

È una delle attività di trasformazione dei prodotti più interessanti, una pratica che nella nostra regione, l'Abruzzo, è particolarmente significativa, basti pensare al Pecorino di Farindola o al Caciofiore aquilano, prodotti di altissima qualità, noti ben oltre i confini regionali. L'allevamento, in particolare quello ovino, ha rappresentato per secoli il sostentamento principale della popolazione, diventando il simbolo della nostra regione, anche per la pratica della transumanza, esaltata da Gabriele D'Annunzio nella poesia "I pastori": quando a settembre *"i miei pastori lascian gli stazzi e vanno verso il mare"* percorrendo i caratteristici tratturi e popolando le vallate abruzzesi di greggi. Proprio grazie ai pastori abbiamo scoperto che il caglio, enzima presente nello stomaco degli animali lattanti, provocando la coagulazione del latte,

dà origine alla cagliata, primo passo nella produzione del formaggio. Il mandriano portava con sé una sorta di borraccia ricavata dallo stomaco di animali, in genere di vitello. Il latte, a contatto con l'enzima chimosina, o caglio, presente nelle pareti dello stomaco animale, coagulando formava una specie di formaggio. È così che nel tempo si è arrivati alle conoscenze di oggi che ci permettono di ottenere uno dei nostri prodotti tipici più amati ed esportati. La produzione del formaggio è nel nostro Istituto Tecnico Agrario un'attività che ci entusiasma e ci coinvolge attivamente. Lo scorso anno abbiamo inaugurato il caseificio scolastico, arricchito da un nuovo laboratorio dotato di strumenti essenziali per la lavorazione del latte. A rendere il nostro spazio ancora più efficiente è la presenza di uno stagionatore ad alte prestazioni, che ci consente di conser-

Mariasole Graziosi,
5F ITA "A. Zoli" Atri (Teramo)



CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 13 - n 03
Milano
20 marzo 2025

I contatti della redazione

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
Massimo Faustini - Ordinario presso Università
degli Studi di Milano Dipartimento DIVAS -
massimo.faustini@unimi.it
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
PIVA: 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.

**Il prossimo mese:
Elisa Pozzi, l'arte di
produrre il formaggio.**





La giusta motivazione

Pianifica, realizza: questa in sintesi la filosofia delle agende Life Planner, il nuovo strumento motivazionale ideato per aiutarci a semplificare la quotidianità e a raggiungere i nostri obiettivi

L'idea è nata da due amici, Sergio Ambrosetti e Fabrizio Aspesi, che pur lavorando in ambiti molto diversi, condividevano l'interesse per temi come il coaching motivazionale, la crescita personale, l'autodeterminazione.

L'obiettivo, come ci racconta Sergio in questa chiacchierata, era realizzare insieme un progetto che permettesse a un numero quanto più ampio possibile di persone di conoscere e beneficiare delle tecniche di sviluppo personale da loro studiate.

Partiamo dall'inizio, come nasce il progetto Life Planner?

Il mio socio e io abbiamo studiato per diverso tempo le tecniche e i principi riconducibili alla sfera della crescita personale, anche partecipando a diversi corsi formativi, e ci siamo convinti che il coaching motivazionale sia la chiave per far emergere il meglio da ogni persona. La nostra ambizione era trasfor-

mare queste teorie in un prodotto fisico, che potesse essere concretamente d'aiuto ogni giorno a chiunque desiderasse migliorare la propria vita.

Oggi c'è un'ampia offerta di corsi auto-motivazionali e di life coach personali: in che cosa si differenzia la vostra proposta?

Sì è vero, vi sono diverse iniziative e alcuni formatori sono davvero bravi, i loro corsi hanno un grande successo. Purtroppo, questo tipo di servizio non sempre è economicamente alla portata di un ampio pubblico. Noi, quindi, abbiamo pensato che avremmo voluto portare i principi del "self development" (sviluppo personale, ndr) nella quotidianità delle persone, con uno strumento semplice e abbordabile: le agende. Attraverso questo prodotto desideriamo trasmettere, o quanto meno mettere a disposizione, un metodo costruito utilizzando le teorie relative alla crescita

personale applicate agli ambiti della vita di ogni giorno, come per esempio l'organizzazione del tempo o la ricerca di un equilibrio tra lavoro e privato. Dal punto di vista pratico, l'agenda Life Planner è studiata per guidare chi la utilizza verso un vero e proprio processo di cambiamento, stimolando a realizzare i propri sogni, piccoli o grandi che siano. Perché, se pianifichi bene, puoi realizzare.

È curiosa la scelta di uno strumento cartaceo, in un'epoca segnata dall'estrema digitalizzazione.

A dire la verità, inizialmente avevamo pensato a una app digitale, poi ci siamo resi conto, anche attraverso analisi di mercato, che se davvero volevamo offrire un supporto immediato e quotidiano, l'agenda cartacea era la soluzione più semplice. L'atto dello scrivere su carta, per prendere appunti o annotare pensieri, non tramonterà mai. A oggi possiamo

dire che questa decisione si è rivelata giusta e al passo con i tempi, se si considera che la maggior parte della nostra clientela rientra nella fascia d'età 25-40 anni. Quindi, non si tratta di un successo dovuto all'effetto nostalgia.

Il progetto Life Planner ormai ha 6 anni. Si può incominciare a fare qualche bilancio?

Sì, siamo usciti sul mercato nel 2018-2019, con le agende motivazionali che rimangono il prodotto più acquistato. In questi anni abbiamo aggiunto altri strumenti come il Budget Planner, per il controllo delle finanze e il Nutrition Planner, per una maggior consapevolezza alimentare. Inoltre, diamo la possibilità di personalizzare le agende, per renderle davvero su misura. Poi, in un'ottica di idea regalo completa, proponiamo anche taccuini, penne, cartelle abbinabili e adesivi motivazionali. Insomma l'offerta è or-

mai ampia e il fatto che ci rende orgogliosi è che si tratta di prodotti 100% Made in Italy.

Dato che questa rivista si chiama CiBi non possiamo non soffermarci sul Nutrition Planner: come funziona?

È un quadernino diviso in 7 sezioni, una per ogni giorno, in modo da avere una panoramica precisa dei pasti della settimana. In questo modo è possibile tenerne traccia e monitorare gli obiettivi di alimentazione, giorno dopo giorno in modo efficiente. Per il futuro stiamo pensando di arricchirla con consigli nutrizionali, ma è ancora tutto da vedere perché vorremmo farlo bene, avvalendoci di esperti.

A proposito di futuro, si può anticipare qualche progetto?

Prima di tutto vorremmo continuare a portare avanti alcune iniziative speciali realizzate in questi anni. Per esempio

abbiamo collaborato con REAL EYES SPORT, associazione sportiva fondata dall'atleta paraolimpico e campione mondiale di sci nautico Daniele Casoli, proponendo l'agenda motivazionale "Il cambiamento che aspetti sei tu" scritta anche in braille. Tutti i proventi, al netto delle spese, sono stati devoluti all'associazione stessa per sostenere le attività sportive e inclusive. Poi, stiamo lavorando a una novità: vorremmo stringere collaborazioni con artisti italiani noti, per dare vita a *limited edition* collezionabili, sempre nell'ottica di fare leva sull'alta qualità Made in Italy.

Ultima domanda: dove trovare Life Planner?

Online; è possibile acquistare agenda e prodotti su life-planner.it ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it

In queste pagine, l'agenda e i diversi prodotti Life Planner.



Cibo blu tra fisiologia, psicologia e sociologia

Il blu è considerato un colore poco attraente in campo alimentare, a volte una curiosità. Ma perché ha così tanti detrattori?

Il colore degli alimenti gioca un ruolo fondamentale nella nostra esperienza culinaria. Mentre alcuni, come il rosso o il verde, sono associati a cibi freschi e appetitosi, il blu è spesso considerato un'anomalia alimentare. I cibi blu sono rari in natura e, quando presenti, suscitano reazioni di curiosità, diffidenza o addirittura repulsione.

Ma perché questa tinta è così poco comune nel campo alimentare? E cosa influenza la nostra percezione di appetibilità quando si tratta di questo colore? In natura il blu è un colore piuttosto insolito: la maggior parte dei cibi che consumiamo deriva da piante o animali, e il blu non è un colore così comune. Le piante, ad esempio, devono fare affidamento su pigmenti specifici per produrre colori, e il blu è particolarmente

difficile da sintetizzare. I pigmenti blu, come le antocianine, sono presenti in alcuni frutti (es. mirtilli) e verdure (es. carote viola), ma spesso si manifestano in tonalità che tendono più al viola o al rosso. Citiamo per esempio: melanzane, radicchio, uva nera, frutti di bosco (ribes, more, lamponi, mirtilli...), prugne e fichi. Il blu brillante, invece, è quasi sempre il risultato dell'uso di coloranti artificiali, come nel caso di caramelle, gelati o bevande.

La psicologia del colore gioca un ruolo cruciale nella nostra percezione del cibo. Il blu è spesso associato a concetti quali freschezza e tranquillità, ma quando si tratta di alimenti, questa associazione non sempre funziona a loro favore. Molte ricerche hanno dimostrato che il blu tende a sopprimere l'appetito:

ciò potrebbe essere dovuto al fatto che, in natura, il blu è spesso un segnale di avvertimento: molti cibi tossici o non commestibili hanno tonalità bluastre. Di conseguenza, il nostro cervello potrebbe aver sviluppato una risposta evolutiva che ci porta a diffidare di questa tinta quando si tratta di mangiare. Inoltre, il blu è un colore freddo, e i cibi freddi sono spesso associati a una minore appetibilità rispetto a quelli caldi. Pensiamo, ad esempio, a un piatto di pasta blu: mentre il rosso del sugo al pomodoro o il verde del pesto ci sembrano invitanti, il blu potrebbe farci pensare a qualcosa di innaturale o addirittura disgustoso.

La percezione del blu nel cibo è anche fortemente influenzata da fattori culturali. In alcune civiltà, il blu è considerato un colore sacro o spirituale; in

altre, invece, il blu è semplicemente estraneo alla tradizione culinaria, e i cibi di questo colore potrebbero essere visti come strani o poco appetitosi. Un esempio interessante è quello dei formaggi erborinati (*blue cheeses*), quali il gorgonzola, lo stilton o il roquefort. Sebbene il colore di questi formaggi sia più grigio-verde che blu, la presenza di muffe bluastre può inizialmente suscitare diffidenza. Tuttavia, grazie alla tradizione e alla familiarità, molti apprezzano il sapore intenso e complesso di questi formaggi, dimostrando che l'esperienza, l'abitudine e i gusti acquisiti possono superare agevolmente le barriere cromatiche.

Nonostante le sfide legate alla percezione del blu, chef e produttori alimentari stanno sperimentando con questo colore con l'obiettivo di creare piatti innovativi e visivamente sorprendenti. L'uso di coloranti naturali, come

l'estratto di spirulina o il cavolo rosso, permette di ottenere tonalità blu senza ricorrere a sostanze artificiali. Questi cibi sono spesso presentati in contesti creativi, come ristoranti di alta cucina o eventi tematici, dove l'aspetto estetico è parte integrante (più che in altri contesti) dell'esperienza culinaria. Un esempio famoso è il pane blu, realizzato con l'estratto di spirulina, che ha guadagnato popolarità grazie al suo aspetto unico e alle proprietà nutrizionali e funzionali. Anche i dessert blu, come i macaron o alcune torte, sono diventati sempre più comuni, specialmente in occasioni speciali come feste a tema o celebrazioni.

I cibi blu rappresentano una sfida interessante per il mondo della gastronomia. Mentre la rarità e la percezione psicologica possono renderli poco appetitosi per alcuni, la creatività e l'innovazione stanno aprendo per loro

nuove possibilità. Con l'aumento della consapevolezza alimentare e la ricerca di alternative naturali ai coloranti artificiali, è possibile che i cibi blu diventino sempre più accettati e apprezzati. In definitiva, l'appetibilità dei cibi turchini dipende da una combinazione di fattori: il contesto culturale, l'esperienza personale e la presentazione. Mentre il blu potrebbe non essere il colore più invitante a prima vista, la sua capacità di sorprendere e intrigare lo rende un elemento affascinante nel panorama culinario.

Forse, con il tempo, impareremo ad apprezzarlo non solo per il suo aspetto unico, ma anche per il sapore e la creatività che può portare in tavola. ■

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

In queste pagine, due esempi di cibo blu: a sinistra, mirtilli e a destra, formaggio Stilton.



Acque di lavorazione

Due atomi di idrogeno che si legano ad un atomo di ossigeno determinano la formazione di una molecola che racchiude in sé l'emblema della vita: l'acqua

Questo liquido costituisce la sostanza più abbondante presente nel nostro organismo, all'interno del quale svolge un ruolo fondamentale nei processi fisiologici e biochimici alla base della nostra esistenza. L'acqua interviene, ad esempio, sui processi di assorbimento, trasporto e utilizzo dei nutrienti e permette l'eliminazione di tossine e di materiali di scarto che inevitabilmente si accumulano nel nostro organismo. È così importante che molto spesso sentiamo dire che è un bene di prima necessità o, in maniera più incisiva, che è un diritto fondamentale dell'umanità. L'acqua è anche una risorsa essenziale per il mantenimento degli equilibri biotici e abiotici di tutti gli ecosistemi naturali presenti sulla Terra (i fattori biotici sono costituiti dagli organismi viventi presenti nell'ambiente e dalle relazioni che intercorrono tra loro mentre i fattori abiotici concernono le caratteristiche dell'ambiente). For-

nisce, infatti, l'habitat ideale per lo svolgimento dei cicli biologici di specie animali e vegetali, contribuisce alla regolazione del clima e al mantenimento della biodiversità. Per questo e tanti altri motivi, quello che è stato definito l'oro blu del nostro tempo è una ricchezza inestimabile ma limitata. È stato stimato che il volume di acqua presente sulla terra è pari a circa 1.400 milioni di Km³ e che il suo consumo è aumentato, negli ultimi anni, di circa 6 volte a livello globale. La sua disponibilità è sempre più condizionata dai cambiamenti climatici e dai continui sprechi che si verificano a livello domestico e nel campo agricolo e industriale. L'acqua viene utilizzata, ad esempio, per pulire macchinari, impianti e prodotti durante i vari processi di produzione o per produrre vapore nelle industrie termoelettriche, chimico-farmaceutiche e alimentari. In agricoltura il suo impiego è soprat-

tutto legato all'irrigazione ma anche a trattamenti fitosanitari per la diluizione di pesticidi o ancora per dissetare animali, per la pulizia di stalle o recinti. In questo e in tutti gli altri casi di utilizzo antropico finalizzato a uno sviluppo economico, si parla di acqua di lavorazione ed è fondamentale che la sua gestione venga regolamentata e che sia il più possibile sostenibile. Una volta impiegata, può risultare ricca di sostanze caratterizzate da un determinato grado di tossicità e di carica microbica e non può assolutamente essere riutilizzata senza andare incontro a un processo di disinfezione. La qualità dell'acqua dev'essere sempre valutata analiticamente, soprattutto dal punto di vista microbiologico, per evitare che si sviluppino focolai infettivi come quello causato nell'Unione Europea dalla *Listeria monocytogenes*. Questo batterio, responsabile della listeriosi, rappresenta un problema per

la sanità pubblica poiché la sua presenza è strettamente associata a processi e ambienti produttivi. Come definito dalla FAO e dall'OMS, l'acqua di lavorazione dev'essere "idonea allo scopo" prima di essere utilizzata. In base a tale principio è necessario considerare diversi aspetti, come ad esempio l'uso finale del prodotto alimentare, prima di decidere il piano di gestione migliore. È ovvio che l'analisi del rischio microbiologico e le raccomandazioni per arginarlo sono differenti nel caso in cui l'utilizzo dell'acqua di lavorazione sia finalizzato alla produzione di frutta fresca intera, verdure ed erbe, o a prodotti freschi tagliati o ancora a prodotti surgelati. Per facilitare la previsione dell'accumulo di microrganismi, determinare il sistema di gestione più adeguato e definire i sistemi di trattamento post raccolta, l'Autorità europea per

la sicurezza alimentare (EFSA) ha sviluppato una app gratuita, la "WaterManage4You" che funziona con dati preimpostati o personalizzati. L'applicazione si basa su un modello matematico unico in grado di simulare diversi scenari, prevedere l'impatto delle diverse strategie di disinfezione e valutare le varie modalità di reintegro di acqua. L'applicazione, di facile utilizzo, è di particolare interesse soprattutto per gli operatori del settore alimentare, gli enti che si occupano del settore acque e gli scienziati. L'obiettivo dell'app è tutt'altro che scontato, soprattutto se si tiene conto del fatto che i processi di disinfezione possono essere negativamente influenzati dalla resistenza microbica attinente a diverse matrici ambientali. Tra i parametri presi in considerazione da "WaterManage4You" ci sono, ad esempio, la concentrazione di cloro

utilizzato come agente disinfettante, il volume e la frequenza di rinnovo dell'acqua e il totale di microrganismi presenti. Tutto ciò ha un unico grande scopo, quello di promuovere un uso responsabile e sostenibile della risorsa acqua riducendo l'impatto ambientale e gli effetti negativi sul ciclo idrico globale. Un futuro in cui le attività industriali siano compatibili con la nostra salute e quella dell'ambiente in cui viviamo non è un'opzione ma una necessità affinché il nostro pianeta rimanga casa per noi e per le generazioni future. ■

Marina Greco
marina.greco83@hotmail.com

In queste pagine, due esempi di utilizzo delle acque di lavorazione: a sinistra, per l'irrigazione agricola; a destra nell'industria alimentare, per il lavaggio della frutta.



Basi di degustazione

Come degustare un vino e riconoscerne aromi e sapori

Quante volte vi sarà capitato di partecipare a una degustazione o una cena tra amici e sentire la persona “che di vino ne sa” dichiarare con ostentata sicurezza: avverto una nota di ribes nero, cuoio bagnato, vaniglia del Madagascar. Pausa. Altra olfazione. Ci sono anche una leggera nota di viola mammola e poi... sicuramente un bell'anice stellato. A questo punto probabilmente lo guarderete con il dubbio se sia un genio o un pazzo, mentre annuite educatamente e provate a sentire le stesse cose; ma il vostro naso registra solo “vino”. La bocca conferma che, sì, è vino, ma di anice stellato nemmeno l'ombra. Il mondo della degustazione può sembrare qualcosa di molto complesso, talvolta esclusivo, ma siamo qui per renderlo più semplice. La buona notizia?

Chiunque può imparare a riconoscere aromi e sapori nel vino. Serve solo un po' di pratica e qualche trucco. Fanno parte della degustazione 3 fasi principali: visiva, olfattiva, gusto-olfattiva.

1. No, il vino non puoi berlo e basta. Esame visivo

Permette di avere le prime indicazioni circa la tipologia di vino. Limpidezza: non devono esserci particelle in sospensione. Un vino torbido potrebbe avere qualcosa che non va ma, attenzione, non di rado capita di avere davanti semplicemente un vino naturale, non filtrato. Colore: si osserva inclinando il bicchiere a 45° su una superficie bianca. Il colore si valuta nella parte centrale mentre ai lati, dove lo strato di vino è più sottile, si possono apprezzare le sfumature. In

linea generale, un rosso giovane avrà tonalità porpora o rubino, mentre un rosso invecchiato tenderà al granato o addirittura all'aranciato. I bianchi possono avere tonalità che vanno dal verdolino o giallo paglierino, quando sono più giovani e freschi, fino al giallo dorato o ambrato all'aumentare della loro maturazione. Stessa cosa per i rosati, che vanno dal tenue al cerasuolo e al chiaretto, a seconda della macerazione. Consistenza: si valuta ruotando delicatamente il bicchiere. Il vino che rimane sulle pareti, cadendo, formerà delle lacrime dette archetti. Velocità di caduta delle lacrime e ampiezza degli archetti danno informazioni sulla consistenza del vino. Se il vino forma gocce che scendono lentamente lungo il vetro, potrebbe trattarsi di un vino di discreta struttu-



ra e alcolicità. Ma attenzione: non è una scienza esatta, perché anche il detersivo usato per lavare il bicchiere potrebbe influenzare il fenomeno. Effervescenza: si valuta per i vini spumanti. In questo caso non si parlerà di consistenza ma di perlage. È possibile apprezzare la grana delle bollicine: se siano più grossolane o più fini, scarse o numerose, persistenti o evanescenti. Attenzione, vietato, per questi vini, roteare il bicchiere! Ecco che, senza assaggio, abbiamo già importanti indizi e possiamo farci un'idea su cosa aspettarci dal prossimo passo.

2. No, non puoi ancora berlo. Esame olfattivo

Impugnando il bicchiere alla base si compie una rotazione, successivamente si porta al naso, tante volte quante sarà necessario per apprezzare tutti i sentori del vino. Ma quali profumi ricercare? Profumi primari: provengono direttamente dal vitigno e dall'uva. Ogni vitigno ha dei profumi particolari e tipici che lo rendono riconoscibile, soprattutto quelli cosiddetti aromatici; uno su tutti il Moscato. In generale

i profumi primari sono quelli fruttati, floreali, erbacei, di erbe aromatiche. Profumi secondari: sono generati dalla fermentazione e possono ricordare il lievito di birra, la crosta di pane. Potete avvertirli nettamente nel vino spumante. Profumi terziari: si sviluppano con la maturazione e possono evocare le speziature e le tostature. Per citarne alcune: pepe, cuoio, tabacco, cioccolato, vaniglia. Ma se io sento la fragola e un altro il lampone, chi ha ragione? Probabilmente entrambi! Avete individuato la stessa “famiglia” di profumi, quella dei frutti di bosco. Vale la stessa cosa per i frutti a polpa bianca, oppure a polpa gialla, per i fiori bianchi e così via.

3. Finalmente puoi berlo. Esame gusto - olfattivo

In bocca possiamo verificare quello che abbiamo visto con gli occhi e sentito con il naso; potremmo ricevere una conferma, una sorpresa o una delusione. Quelle che apprezziamo sono sensazioni gustative e tattili. Dolcezza: tipica dei vini dolci. Acidità: freschezza gustativa del vino (se vi chiedete come riconoscerla

pensate all'acidità del limone). Questa sensazione si percepisce ai lati della lingua. Sapidità: mineralità del vino (per riconoscerla pensate al sale). La riconosce perché provoca salivazione. Amaro: deve essere un leggero e piacevole amaricante; può essere dato dai tannini insieme a una sensazione di astringenza. Un amaro vero e proprio invece è qualcosa che non dobbiamo trovare. Alcolicità: un vino molto alcolico darà una sensazione di calore in bocca. Persistenza: dopo aver deglutito, quanto a lungo rimane il sapore? Con questi accorgimenti iniziate ad avere una cassetta con gli attrezzi essenziali per capire cosa state bevendo. Non abbiate paura di sbagliare, tutti sbagliano (anche per eccesso di confidenza), non fossilizzatevi su differenze infinitesimali (tabacco biondo o bruno?). A poco a poco il vostro naso e il vostro palato si affineranno e imparerete a riconoscere anche l'anice stellato. E se proprio non lo sentite... poco male. Potete sempre bluffare! ■

Elisa Alciati
elisa.alciati@cibiexpo.it

Nella pagina accanto, l'esame olfattivo. Qui sotto, invece, l'esame gusto - olfattivo.



Quando nasce il Fast-Food?

La vendita di cibo pronto per il consumo è molto più antica di quanto si possa pensare ed è connessa in modo stretto allo sviluppo urbano

Oggi noi siamo abituati a concepire come normale la possibilità di vivere in città, cucinando il cibo in casa, ma possiamo farlo grazie alle tecnologie che introducono nelle nostre abitazioni tutti gli strumenti che ci servono e alle infrastrutture urbane che ci riforniscono di acqua, corrente elettrica e gas. Ma come fare quando questi elementi vengono meno?

Nella Roma antica, per esempio, i plebei, le fasce meno abbienti della popolazione, abitavano in una sorta di antenate delle case popolari, le *insulae*, che, a differenza dei condomini moderni, hanno una non trascurabile caratteristica: tante scale. Gli ascensori nell'antica Roma non c'erano, il che significa che più in alto si abitava, maggiore era la scomodità e minore la sicurezza, soprattutto in caso di incendi. I piani superiori erano costruiti in legno, più leggero ed economico, che permetteva

si di sovrapporre più livelli nell'edificio, ma li rendeva molto più vulnerabili alle fiamme rispetto a pietra e mattoni. In quelle condizioni cucinare in casa, senza nemmeno un camino per il focolare, diventava molto difficile.

Chi abitava in città era portato quindi a procurarsi del cibo pronto da mangiare, tanto nell'antico Mediterraneo quanto nell'estremo Oriente. Gli spazi ristretti della città inducevano i cittadini a delegare funzioni elementari come la preparazione del cibo a strutture specifiche, che le svolgevano per loro conto. Da un lato si faceva grande uso delle locande, dall'altro si poteva acquistare direttamente al mercato cibo già pronto. Al mattino la colazione era spesso limitata a pane inzuppato nel vino, mentre le *pòpinae*, le osterie dell'antica Roma, fornivano per pranzo, oltre a olive e pane, anche verdure cotte e stufati, piatti che potevano essere preparati in

grande quantità, in una volta sola, con l'utilizzo di grandi calderoni. È proprio in questi contesti che nasce una prima forma di fast e street-food. Se consideriamo poi il gran numero di persone che aveva bisogno di cibo a fronte di un numero limitato di strutture capaci di procurarne, ecco che possiamo comprendere come anche l'elemento della velocità del servizio entri in gioco. Non dobbiamo però immaginarci un equivalente del McDonald nell'antica Roma. Il cibo cotto pronto per essere consumato era, in questi contesti, una necessità frutto delle circostanze e non certo una trovata di business.

Molti degli snack-food che tuttora esistono in Cina e in Oriente avevano già preso forma nel XII secolo e così accadeva negli stessi anni nell'antica Baghdad. Nel medioevo, in grandi città, come Londra e Parigi, si trovavano numerosi venditori di torte, timballi,

pasticci, focacce e sformati.

Se ci avviciniamo ai giorni nostri e spostiamo il nostro sguardo verso qualche località costiera dell'Inghilterra, troveremo che il "fast-food" a disposizione includeva spesso e volentieri pesce, crostacei e frutti di mare, che venivano cucinati direttamente sul molo o nelle vicinanze della spiaggia. La vera rivoluzione avvenne però con l'introduzione della pesca a strascico, che a metà Ottocento implicò lo sviluppo del piatto più famoso dell'Inghilterra: il *fish and chips*. Il primo locale dedicato a questa portata aprì nel 1860.

Sarà però negli Stati Uniti, naturalmente, che il concetto di fast-food verrà spinto a un nuovo livello, ma anche questa trasformazione è legata a doppio filo a un altro importante cambiamento nella società: dopo la Prima Guerra Mondiale le automo-

bili divennero sempre meno costose, facendo sì che una fetta sempre maggiore della popolazione ne fosse provvista. È a questo punto che a Billy Ingram e Walter Anderson viene un'idea. Sì, quell'idea. Billy e Walter fondano nel 1921 a Wichita, in Kansas, la compagnia White Castle, "Castello Bianco" e, cavalcando le necessità di un mondo che va sempre più di fretta, organizzano la prima catena di fast food con un menù standardizzato, un processo di produzione rapido e a vista del cliente, vendendo hamburger per 5 centesimi al pezzo (nel 1921, teniamolo a mente). Nei tardi anni Venti viene introdotto il servizio direttamente al finestrino dell'auto: i clienti si fermavano nel piazzale del locale e le cameriere uscivano a piedi a prendere le ordinazioni e a portare il cibo, mentre negli anni Quaranta iniziarono a essere munite di pattini!

Da qui in avanti, un gran bel film che racconta la scalata al trono nell'impero del fast-food è *The Founder*, in cui un ottimo Michael Keaton interpreta Ray Kroc, imprenditore dell'Illinois che dalla Grande Depressione alla Seconda Guerra Mondiale sopravvive vendendo bicchieri di carta, facendo l'agente immobiliare e a volte persino suonando nei piano-bar della Florida, per poi commerciare frullatori per frappè fino a metà degli anni Cinquanta. Sarà in quel periodo che intuirà il potenziale di un locale che voleva sì dei frullatori, ma non per i frappè, bensì per tritare la carne. I proprietari volevano trasformare la cucina in una piccola catena di montaggio e Ray resta rapito dall'idea dei fratelli Richard e Maurice McDonald... ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com



Ernst Knam

Il primo ricordo: la tata Hildebrand che gli preparava la torta Foresta Nera, di straordinaria bontà. Inimitabile, persino per lui

Qui sotto, una delle più apprezzate creazioni di Ernst Knam: Tris, mousse ai tre cioccolati. Sotto, lo chef durante una puntata del programma Bake off Italia, in onda su Real Time.

Il 26 dicembre del 1963 sono successe 3 cose speciali: i Beatles hanno pubblicato un singolo rivoluzionario, "I Want to Hold Your Hand", voglio tenerti la mano, esordio della loro carriera internazionale; Harvey Ball, un brillante grafico americano, crea il simbolo dello "smiley face", la faccina gialla che diventerà un fenomeno culturale globale; a Tettang, un paesino di 8.000 abitanti, sul lago di Costanza, nasce Ernest Knam, terzo di 5 figli, destinato a diventare un dei più famosi pasticceri europei.

Il bambino cresce con una grande passione per la natura e la bellezza, timido ma non pavido, tanto da lasciare a poco più di vent'anni la casa paterna per esplorare il mondo.

La prima domanda è: lo rifarebbe?

Sì, ma partirei almeno 4 anni prima. Quando dissi che sarei andato in Scozia, al Gleneagles Hotel, in famiglia, pensando a quanto fossi imbranato, non mi presero sul serio. Ma imparai presto a cavarmela. Gleneagles per me rimane uno dei posti più affascinanti del mondo,

un'esperienza breve ma intensa. Breve perché, prima di partire, avevo inviato molti curricula e il Dorchester Hotel di Londra mi aveva messo in lista d'attesa. Dopo 4 mesi lo chef, Anton Mosimann, mi chiese di lavorare con lui. Un'altra avventura felice. Quando la proprietà decise di chiudere per una ristrutturazione, andai al Noga Hilton a Ginevra per imparare la pasticceria francese: su 90 cuochi, 88 erano francesi.

Come è nata la passione per questo lavoro?

La mamma era cuoca, conobbe mio padre, fioraio, e iniziò a lavorare con lui. In Germania, come in tutti i paesi nordici, la pasticceria natalizia è molto importante. Così, in dicembre, impastavo i biscotti insieme a mia sorella e quando cuocevano nel forno il profumo arrivava fino al piano dove dormivamo. Forse tutto è partito da lì.

E la sua formazione?

Per l'apprendistato, il maestro allora più quotato, Weber Weiss, mi suggerì di

andare al Cafe Marschall a Kressbronn, oggi chiuso. Mi presero. Dopo settimane che mi facevano lavorare solo come sguattero, decisi di andarmene. Mio padre me lo impedì. E poco dopo le cose migliorarono.

Qual è il motivo per cui è venuto in Italia?

Capii che per diventare qualcuno sarei dovuto andare all'estero. Scrissi a Gualtiero Marchesi a Milano, 3 Stelle Michelin, e lui rispose, era il 1989. Parlava un tedesco perfetto. Pensava a me come chef pasticciere. Sono rimasto 3 anni. Poi il grande passo: nel 1992 aprii il mio laboratorio in via Anfossi a Milano.

Ha 4 figli, due dei quali nati dal matrimonio con Alessandra Mion, Frau Knam.

Pare che nessuno di loro farà il pasticciere. E non mi dispiace. Ho sempre cercato di proteggerli dall'attenzione dei media. Ma ho dedicato a ciascuno una torta.

Sua moglie è diventata pasticciera a

sua volta, da neofita: tutti possono riuscirci?

Non proprio, ma tutti possono provare. In pochi sanno veramente ascoltare. In pochi hanno costanza.

Che cosa deve avere una pasticceria per essere contemporanea?

Meno dolci, ma più stagionali.

In questo periodo dell'anno il cioccolato è protagonista di tanti dessert tipici.

Certo, per la festa del papà, la Pasqua, la festa della mamma: è davvero un tripudio di cuori.

Lei è considerato il Re del cioccolato. Qual è il suo rapporto con questo ingrediente?

"Il Re del cioccolato" era un programma televisivo trasmesso da Real Time per la prima volta nel 2012. Il titolo mi è rimasto appiccicato. Ma è vero che per me questa materia prima è incredibile. È l'unica che si può lavorare in polvere, liquida, solida... La prima volta che ho preso in mano una cabossa (il frutto della pianta di cacao), caldo d'inverno e freddo d'estate, ho sentito delle vibrazioni speciali. È estremamente duttile, io la uso per realizzare dolci o sculture, come quest'anno il Pollo Modigliani. E piatti salati. Insomma, è l'ingrediente perfetto per chi,

come me, ha sempre mille idee.

Qual è il paese d'elezione per questa materia prima?

Il Perù, dove è stata trovata la prima pianta nativa. Io uso al 90% cioccolato del Perù.

La pasticceria cambia con il tempo?

Sì, negli ultimi anni è cambiata molto. La ricerca è fondamentale. Si devono conoscere bene le materie prime. Il cioccolato, per esempio, può essere utilizzato con quasi tutti gli ingredienti. Ha esordito nella cucina "salata", a cominciare dai Maya. Ma anche nella tradizione italiana ricordo la ricetta della coda alla vaccinara, nella cui salsa si aggiunge il cioccolato fondente. È ottimo anche con la cacciagione, viene molto utilizzato nelle ricette di montagna.

La tecnologia è importante?

Molto, molto importante, aiuta tantissimo. Ma il primo passo è conoscere le materie prime.

Nuovi obiettivi che può anticipare?

Una cosa mi sta particolarmente a cuore: una seconda pasticceria con prodotti per celiaci, adatti a persone che hanno problemi con lo zucchero, ai diabetici, e a chi è affetto da sindrome da deficit di GLUT1, una malattia, che

ho scoperto da poco, per cui i globuli rossi non riescono ad assorbire il glucosio che portano al cervello. Chi ne soffre deve seguire una dieta per il 75% a base di grassi.

Altri progetti?

È una domanda che mi fanno spesso. Rispondo che io non faccio progetti, io concludo. Conosco un sacco di amici che hanno idee, piani... e lì si fermano; per me contano i fatti. ■

*Paola Chessa Pietrobboni
direzione@cibiexpo.it*

Come conservare al meglio il cioccolato secondo Knam

1. La temperatura deve essere compresa tra i 15°C e i 18°C.
2. Conservarlo in un ambiente asciutto, lontano da fonti di umidità.
3. Tenerlo lontano dalla luce diretta del sole e da fonti di calore.
4. I contenitori ermetici lo proteggono dall'aria e dagli odori esterni.
5. Il cioccolato può durare a lungo, ma è meglio consumarlo entro pochi mesi dall'acquisto.

Ernst Knam propone una nuova linea di tavolette di cioccolato

Il nome è UniKa, un vero omaggio alle contaminazioni culturali tra l'antica arte pasticceria europea e i sapori intensi del Medio Oriente:

- UniKa Classic: pistacchio e kataifi (o pasta fillo, un tipo di spaghetti molto fine).
- UniKa Deciso: nocciola e kataifi.
- UniKa Love: mandorle, lamponi e kataifi.
- UniKa Sorprendente: arachidi, kataifi e un tocco di sale di Maldon.
- UniKa Avvolgente: noci, miele e kataifi.

Nella foto accanto, una tavoletta Unika Classic, caratterizzata dal ripieno cremoso al pistacchio e dalla croccantezza della pasta kataifi.



Puntarelle: le gemme della cicoria catalogna

Icona della cucina laziale, sono sempre più apprezzate anche al di fuori della loro zona d'origine

Le puntarelle sono i germogli giovani del cespo della cicoria catalogna. Nota anche come cicoria asparago, cimata, spigata o mazzocchio, cambia nome a seconda della zona di produzione. Inserite nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, sono tipiche del Lazio, delle aree di Gaeta, Formia e Fondi; presenti anche in Campania e in Puglia, dove ne esistono due varietà: cicoria puntarelle Molfettese e la Galatina; ben conosciute quelle Abruzzesi con foglie frastagliate. Riconoscibili dai germogli verdi, sodi, carnosì e croccanti, intorno al torsolo hanno cimette alla base chiare che diventano più scure lungo le foglie.

Stagionalità, usi in cucina e conservazione

Raccolte nei mesi invernali, semplici da preparare, richiedono solo un po' di pazienza per la pulitura. Reciso il cespo alla base, i germogli vanno tagliati a metà per il lungo a striscioline.

Il loro sapore inconfondibile, delicatamente amaro, si sposa bene con condimenti a base di olio e acciughe. Generalmente si mangiano crude, ma sono ottime anche al vapore o saltate in padella, magari con un pizzico di peperoncino. La parte bianca è l'unica non edibile, invece le foglie si possono utilizzare per zuppe o per torte salate. Il segreto per rendere più croccanti le listarelle è immergerle in acqua fredda. Una volta tagliate e pulite si conservano in frigorifero per 3 giorni al massimo; ma l'ideale è consumarle subito dopo l'acquisto.

Proprietà nutrizionali

Sono molti i benefici per la salute a partire dall'alto contenuto di acqua, fibre e sali minerali. Ipocaloriche, sono utili per regolarizzare l'intestino e per tenere sotto controllo i livelli di glucosio e colesterolo. Possiedono proprietà antiossidanti e in virtù delle

vitamine C e A sono alleate di occhi e ossa. L'acido responsabile del gusto amarognolo facilita la digestione e la circolazione sanguigna. Inoltre hanno un effetto depurativo e diuretico, ideali per una dieta disintossicante, anche grazie alla fibra inulina che favorisce il benessere del fegato. ■

*Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it*

Un po' di storia

La catalogna era coltivata e consumata già ai tempi dei Greci e dei Romani. Menzionata da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*, amata da Ovidio e lodata dal celebre medico greco Galeno che ne elogiava le virtù benefiche, veniva condita con il *garum*, salsa liquida ottenuta dalla fermentazione di interiora di alcuni pesci.

**Nella foto,
un cespo
di puntarelle.**



© JEROME PROMISCA

inrete

Relazioni Istituzionali e Comunicazione

Sviluppiamo progetti. Gestiamo strategie.

in-rete.net

Advocacy e Lobbying

Organizzazione Eventi e Mostre

Media Relation e Crisis Management

Strategie di Marketing e Comunicazione

Digital PR & Social Media

Consulenza Healthcare

Carni Wagyu e Hanwoo: qualche volta grasso è bello

Le carni citate sono di composizione diversa rispetto a quelle europee, tanto da aprire filoni di ricerca circa i (probabili) effetti positivi sulla salute umana

Le principali razze bovine da carne, presenti rispettivamente in Giappone e in Corea, Wagyu e Hanwoo, sono caratterizzate da una elevata infiltrazione di grasso. La marezza, data dal tessuto adiposo penetrato intimamente tra le fibre muscolari, è aumentata nel corso dei decenni per soddisfare le preferenze dei consumatori. In entrambi i Paesi, infatti, la carne bovina altamente mazzata è molto apprezzata (e appropriata) per i metodi di cottura tradizionali, come il Sukiyaki per i giapponesi, una lenta bollitura, e il Gogi-gui per i coreani, alla griglia. Per rispondere a tali esigenze, l'u-

so di scottone e manzi al posto dei tori, il sistema di alimentazione intensiva e la capacità genetica dei bovini Wagyu e Hanwoo hanno portato a una maggior deposizione di grasso in queste razze rispetto a quelle europee. Poiché il grasso intramuscolare migliora la qualità della carne bovina, almeno per quanto riguarda la succosità e il sapore, la marezza è un indicatore positivo di qualità. È noto che i bovini Wagyu hanno un alto potenziale di accumulo di grasso intramuscolare e di produzione di carne bovina intensamente mazzata, caratteristica condivisa con la razza Hanwoo;

la lombata di Wagyu contiene più del 40% di grasso intramuscolare, a volte più del 60%, mentre il grado di qualità 1++ di Hanwoo, il più elevato, ha circa il 28% di grasso nel muscolo longissimus thoracis (un costituente del lombo).

Dieta e salute

L'interesse per il grasso e gli acidi grassi nella carne bovina è in aumento, soprattutto per la carne altamente mazzata come il Wagyu e l'Hanwoo, in quanto la loro composizione nella dieta ha un impatto sulla salute umana, dato che il consumo di grassi e colesterolo è spesso lega-

to a malattie cardiovascolari, obesità e cancro. È stata perciò raccomandata la riduzione dell'assunzione di acidi grassi totali e la sostituzione degli acidi grassi saturi con i polinsaturi.

Tuttavia, non tutti gli acidi grassi saturi sono legati all'ipercolesterolemia o all'obesità: l'acido stearico, per esempio, non ha alcun effetto sulla colesterolemia e l'acido oleico può ridurre il colesterolo sierico in modo simile agli acidi grassi polinsaturi. Inoltre, il consumo di carne ad alto contenuto di acido oleico può aumentare la concentrazione di colesterolo HDL (il cosiddetto colesterolo "buono") o mantenerla costante.

Le composizioni degli acidi grassi nel Wagyu e nell'Hanwoo altamente marmorizzati sono notevolmente diverse da quelle di altre razze bovine. Il manzo Wagyu presenta una percentuale più elevata di acidi grassi monoinsaturi rispetto ad altre razze (53% circa nella Wagyu contro il 35% circa nella razza Angus, ad esempio); una percentuale più elevata di acidi insaturi determina un punto di fusione del grasso più basso, che favorisce la morbidezza del manzo, caratterizzandone il sapore.

Inoltre, gli acidi monoinsaturi sarebbero i responsabili della possibile riduzione del "colesterolo cattivo" (colesterolo LDL). I bovini fortemente marmorizzati tendono perciò a dare tagli con un più elevato quantitativo di acidi grassi mono e polinsaturi, a scapito degli acidi grassi saturi, considerati solitamente poco utili.

Le ricerche indicano che i bovini da carne dovrebbero essere allevati in condizioni di produzione tali da aumentare la concentrazione di acido oleico nei loro tessuti commestibili, cioè attraverso un'alimentazione a base di cereali per lunghi periodi.

Secondo alcuni autori, la quantità di grassi consumata in una tipica porzione di carne bovina non aumenterebbe i fattori di rischio per le malattie cardiovascolari. Studi clinici evidenziano che la carne di manzo a elevato contenuto di acido oleico accrescerebbe la concentrazione di colesterolo HDL o non influirebbe negativamente su tale parametro. Altri studi riportano invece una riduzione del colesterolo LDL senza influire sui livelli di colesterolo HDL. I MUFA (gli acidi grassi monoinsaturi,

MonoUnsaturated Fatty Acids) hanno quindi il potenziale di normalizzare o migliorare il metabolismo lipidico e mantenere l'equilibrio nel muscolo cardiaco: l'effetto è sovrapponibile a quello dell'integrazione della dieta con un supplemento di acido oleico.

Recenti studi di medicina funzionale hanno suggerito che l'assunzione di grassi "selezionati" ha effetti positivi sulla salute umana. Sarebbe quindi essenziale consumare acidi grassi di buona qualità, riducendo al contempo il consumo di alimenti ricchi di carboidrati semplici. A tale proposito, l'inclusione, in una dieta equilibrata, di alimenti ad alto contenuto di grassi "buoni" e con proprietà sensoriali superiori, come la carne di manzo Wagyu e Hanwoo altamente mazzata, potrebbe portare a una sua maggior accettazione quale alimento ammissibile dal punto di vista della gestione di un piano nutrizionale bilanciato e salutare. ■

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

Qui sotto,
un manzo
di razza
Hanwoo.



La truffa delle orecchiette

Uno degli alimenti più rappresentativi della cucina pugliese ha conquistato palati in tutto il mondo grazie a semplicità e sapore autentico

In dialetto, le "piccole orecchie" sono una pasta fresca tipica di Bari e delle zone circostanti, la cui ricetta tradizionale prevede un impasto di semola di grano duro e acqua, lavorato a mano per ottenere la caratteristica forma concava. Il processo artigianale è essenziale per mantenerne il sapore e la consistenza; l'impasto, infatti, deve essere lavorato con pazienza e abilità, e la pasta deve essere modellata a mano per ottenere la tipica forma rotonda e incavata, un lavoro che richiede tempo e dedizione. Tuttavia, dietro l'etichetta di "artigianali", spesso si nasconde una realtà ben diversa, un fenomeno che sta prendendo piede soprattutto con l'esportazione delle tradizioni culinarie italiane. La questione riguarda la crescente diffusione di un articolo che in realtà è prodotto su scala industriale, non rispettando quei processi tradizionali e manuali che

l'hanno reso celebre. È un fenomeno che ha ingannato molti consumatori. La differenza principale tra orecchiette industriali e artigianali risiede nella preparazione: mentre la prima è fatta con macchinari e in tempi rapidi, la seconda prevede l'uso di mani esperte e di un impasto più curato. Le prime risultano più regolari nella forma, ma meno ricche di sapore e consistenza. È proprio di questi giorni la notizia di una indagine per truffa avviata dalla Procura della Repubblica di Bari in merito a orecchiette industriali spacciate come artigianali, addirittura di alcune pastaie di Bari Vecchia, nella famosa strada Arco Basso, la cosiddetta "via delle orecchiette", meta di turisti provenienti da ogni parte del mondo. La crescente produzione industriale minaccia le tradizioni gastronomiche pugliesi. Mira alla perfezione estetica, ma perde il valore e la diversità



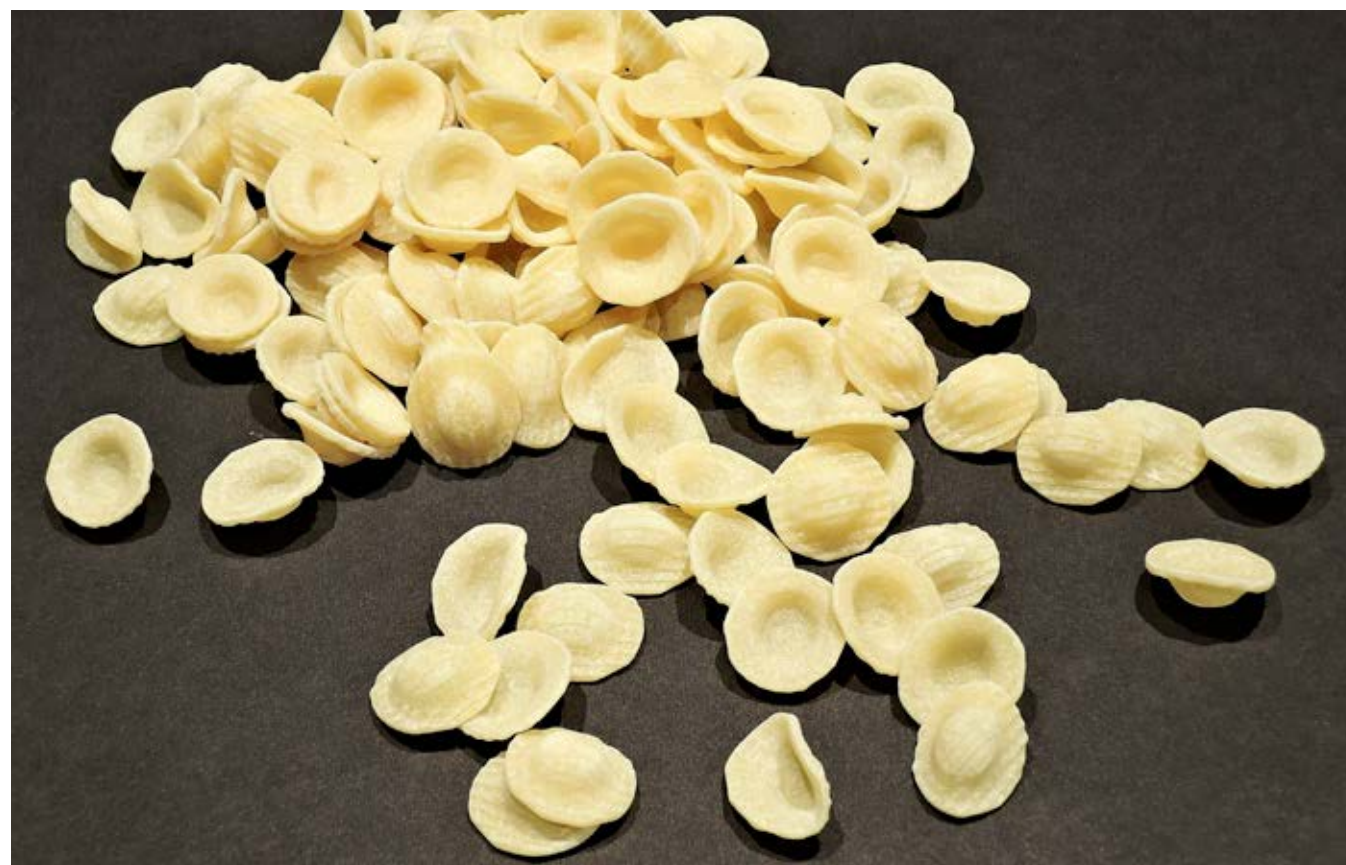
Nella foto sopra, Daniela Mainini, Presidente del Centro Studi Anticontraffazione.

del prodotto fatto a mano, apprezzato anche per la forma imperfetta. Le orecchiette di Bari sono un tesoro della cucina italiana, ma oggi è necessario fare attenzione alla dicitura "artigianale" che appare sulle confezioni, dietro cui spesso si cela un processo industriale che non ha nulla a che vedere con la tradizione. Per continuare a gustare una pasta che rappresenta un simbolo culturale di Bari e della Puglia, è essenziale fare scelte consapevoli e sostenere quei produttori che, con passione e maestria, continuano a mantenere viva l'autenticità della cucina pugliese. ■

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



Nella foto a destra, orecchiette artigianali.



Risotto al gambero rosso e burrata

Un vellutato connubio di crostacei e burrata, la mozzarella dal cuore arricchito con panna fresca e burro

Il risotto al gambero rosso e burrata è un piatto raffinato che esalta i sapori del mare con eleganza. I gamberi rossi, noti per la loro dolcezza, si sposano con la burrata, creando un equilibrio di gusti irresistibile. Perfetto per un pranzo speciale o una cena gourmet, è ideale per chi apprezza la cucina di pesce e vuole sorprendere con una ricetta semplice ma d'effetto. La burrata, ridotta in spuma, decorerà il piatto mentre il fumetto di crostacei ne esalta il gusto. Per un tocco di freschezza, si possono aggiungere zest di limone (la parte esterna della buccia) e foglioline di basilico o timo. Ecco come prepararlo alla perfezione.

Ingredienti (per 4 persone)

- 320 g di riso Carnaroli
- 12 gamberi rossi freschissimi
- 1 burrata da 200 g
- 1 l di fumetto di pesce
- 1 scalogno
- ½ bicchiere di vino bianco secco

Qui sotto:
1. gli ingredienti per realizzare la ricetta;
2. il risotto, pronto per essere servito in tavola.



- 30 g di burro
- 2 cucchiaini di olio evo
- sale e pepe

Preparazione

Pulire i gamberi, separando le teste e i carapaci dalla polpa. In una pentola rosolare gli scarti con un filo d'olio per qualche minuto, schiacciandoli leggermente per farne uscire i succhi. Aggiungere un litro d'acqua, scaldarlo e far sobbollire per circa 30 minuti. Filtrare il fumetto con un colino a maglie fini, eliminando gli scarti, e mantenere il brodo caldo per la cottura del risotto. Per quest'ultimo: tritare finemente lo scalogno e farlo appassire in una casseruola con l'olio extravergine d'oliva, a fiamma dolce. Unire il riso e tostarlo per un paio di minuti, mescolando continuamente, fino a renderlo traslucido. Sfumare con il vino bianco e lasciarlo evaporare completamente. Iniziare ad aggiungere il fumetto di pesce caldo,

un mestolo alla volta, aspettando che il liquido venga assorbito prima di versarne altro. Continuare la cottura per circa 15-18 minuti, aggiungendo brodo secondo necessità per ottenere una consistenza fluida ma al dente. Tagliare a metà i gamberi rossi, lasciandone alcuni interi per la decorazione finale. Unirli al risotto a fine cottura, mescolando delicatamente e spegnendo il fuoco per evitare che cuociano troppo e perdano delicatezza. Fuori dal fuoco, mantecare con il burro, mescolando fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiustare di sale e pepe. Distribuire il risotto nei piatti e completare con ciuffetti di burrata, in precedenza frullata in modo da ottenere una spuma. Decorare con foglioline di basilico o timo e servire immediatamente. ■

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



Anche gli imballaggi diventano “intelligenti”...

Il packaging alimentare ha fatto passi da gigante. Non più semplici involucri protettivi, ma veri e propri sistemi interattivi in grado di monitorare, prolungare e garantire la sicurezza degli alimenti

Già oggi gli imballaggi “intelligenti” rappresentano una delle innovazioni più interessanti, con applicazioni pratiche che possono rivoluzionare il modo in cui acquistiamo, conserviamo e consumiamo i cibi. Scatole, sacchetti, vasetti... Fino a ieri quello che chiedevamo agli imballaggi era che fossero robusti, sicuri, accattivanti nell'aspetto e con etichette chiare e ben leggibili. Oggi però, in un'epoca destinata a confrontarsi con l'impatto dell'intelligenza artificiale, persino gli imballaggi possono diventare “intelligenti”. È l'ultima frontiera della ricerca sui sistemi di confezionamento che, da semplici contenitori, si possono trasformare in strumenti per limitare lo spreco in cucina e garantire la massima sicurezza di quello che acquistiamo. Ne esistono già parecchi e si dividono in due grandi categorie: gli imballaggi “attivi”, che interagiscono con il conte-

nuto per migliorarne la conservazione, e quelli “intelligenti”, che forniscono informazioni in tempo reale sulla freschezza e sulle condizioni dell'alimento. Per capire meglio, partiamo proprio dagli “indicatori di freschezza”. Quante volte ci siamo chiesti se un alimento fosse ancora buono nonostante la data di scadenza? Oggi alcuni imballaggi incorporano etichette smart che cambiano colore in base allo stato di deterioramento del prodotto. Per esempio, i Time-Temperature Indicators (TTI) sono adesivi che monitorano la temperatura degli alimenti durante il trasporto e cambiano colore se l'intervallo ottimale viene superato. In casa è ancora difficile trovarli, perché, pur potendosi acquistare anche su internet, hanno un costo piuttosto elevato, circa un euro l'una, ma le aziende le applicano sui lotti di prodotto in stoc-

caggio per assicurarsi che non intervengano problemi di temperatura. A proposito di problemi, un altro da cui guardarsi anche in casa è la crescita di batteri e muffe; per contrastarlo sono stati sviluppati diversi sistemi. Forse in molti avranno notato che sul fondo delle vaschette della carne e del pesce acquistati al supermercato c'è spesso una specie di foglio di carta: costituito da cellulosa purissima, ha lo scopo di assorbire l'acqua e l'umidità nella confezione, così da diminuirne la disponibilità per i microbi e aumentare la durata dei prodotti. Per questo è sempre consigliabile non estrarre carne e pesce dai loro contenitori, se non al momento dell'uso. Ma la protezione degli alimenti da batteri e muffe comprende anche soluzioni ancora più avanzate: sono sempre più diffusi i film antimicrobici, rivestiti con sostanze naturali come estratti di

rosmarino o nanoparticelle d'argento, capaci di inibire lo sviluppo di microrganismi e prolungare la durata dei cibi freschi. Un altro nemico di molti alimenti è l'ossigeno. Se gli imballaggi sottovuoto o le vaschette in atmosfera modificata (non contengono aria ma azoto o anidride carbonica) non sono una novità, si stanno diffondendo altri tipi di packaging contenenti “scavenger d'ossigeno” cioè sostanze capaci di assorbirlo gradualmente, mantenendo il prodotto fresco più a lungo. Queste sostanze sono già integrate in diverse confezioni, per esempio molti snack, con lo scopo di evitare che prendano un sapore stantio, senza bisogno di ricorrere all'aggiunta di additivi. Parlando di imballaggi è anche essenziale non trascurare gli aspetti legati alla sostenibilità. Alcuni “smart” sono realizzati con biopolimeri naturali e incor-

porano indicatori di freschezza, garantendo non solo una maggiore sicurezza alimentare ma anche un minor impatto ambientale. Per esempio, alcune pellicole per frutta e verdura sono fatte di *chitosano*, un polimero estratto dai gusci dei crostacei che, oltre a essere biodegradabile, ha anche proprietà antibatteriche. Come dire: i conservanti vanno nell'imballaggio e non nel cibo. Infine, c'è l'attenzione a rendere le confezioni “parlanti”. Molte aziende stanno introducendo QR Code interattivi o chip NFC (Near Field Communication) sugli imballaggi per permettere ai consumatori di ottenere informazioni dettagliate sulla provenienza, le modalità di conservazione e le ricette consigliate. Questo sistema è già impiegato in alcuni supermercati per garantire una maggiore trasparenza e aiutare nella gestione casalinga degli alimenti.

Insomma, l'evoluzione nel settore agroalimentare non si limita alla ricerca sui prodotti: gli imballaggi intelligenti non rappresentano solo una comodità, ma una necessità per ridurre gli sprechi, migliorare la sicurezza e rendere più efficiente tutta la filiera del cibo, dal campo alla tavola. Con l'integrazione di nuove tecnologie, come l'intelligenza artificiale per la gestione degli stock nei supermercati e l'Internet of Things, il futuro del packaging sarà sempre più connesso, sostenibile e al servizio del consumatore. Un cambiamento già in atto: nei prossimi anni, per controllare la data di scadenza, basterà affidarci al nostro imballaggio intelligente. ■

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it

In questa pagina: alimenti confezionati con pellicola in chitosano. A destra, imballaggi dotati di adesivi TTI per monitorare la temperatura.



Custodi del gusto all'Istituto Alberghiero di Riolo Terme

Le erbe del Giardino di Casola Valsenio

Nel cuore della Romagna, a pochi chilometri dal nostro Istituto, si trova il Giardino delle Erbe Officinali di Casola Valsenio, istituito nel 1938 con l'intento di insegnare la coltivazione, il trattamento e soprattutto la conservazione delle piante aromatiche e medicinali. Oggi, il Giardino rappresenta non solo un luogo di apprendimento, ma anche un punto di riferimento per la tutela di un patrimonio botanico che affonda le sue radici nella storia romagnola. E il nostro Istituto, impegnato a mantenere vive le tradizioni gastronomiche, offre ogni anno a studenti provenienti da tutta Italia, oltre che da Cannes e da Limoges, la possibilità di partecipare a una competizione culinaria nel corso della quale gli allievi sono chiamati a realizzare piatti al cui centro ci siano le erbe officinali. La competizione promuove l'utilizzo di ingredienti locali e naturali, così da esaltare i sapori autentici del nostro territorio. Ogni anno, una giuria se-

leziona il piatto migliore, premiando l'originalità e la valorizzazione delle tradizioni.

L'Istituto di Riolo Terme gioca un ruolo fondamentale nel mantenere vive le ricette tipiche come, per esempio, la "torta della nonna" romagnola, un dolce che sta rischiando di perdersi. La sua preparazione richiede tempo e pazienza. La base è di pasta frolla croccante e il ripieno di crema pasticcera arricchita con pinoli: un dolce che, nella sua semplicità, racconta le storie di una Romagna popolare e sincera.

Oggi, però, questa ricetta rischia di essere dimenticata. Con il ritmo frenetico della vita e il ricorso, frequente, a cibi pronti o a dolci confezionati, molti giovani non conoscono più il suo processo di allestimento. Le mani che impastano la frolla, il tempo, l'amore e l'attenzione che si dedicano alla creazione della crema pasticcera, sono gesti che si stanno perdendo.

Ma questo potrebbe tornare a essere il dolce che segna le occasioni speciali. L'Emilia-Romagna è, come moltissime zone d'Italia, terra ricca di tradizioni; ricordiamo per esempio quelle artigianali legate alla ceramica e ai tessuti, che raccontano un'arte affinata lungo i secoli, o quelle artistiche, che vivono nella musica e nel teatro e che rafforzano il legame con la storia e la comunità. È dunque proprio attraverso iniziative preziose come quelle promosse dal Giardino delle Erbe Officinali e dalla nostra scuola che possiamo continuare a mantenere viva la nostra storia e la nostra identità. ■

Noemi Giglio
Quinto anno

indirizzo accoglienza turistica

Nella foto, la "Torta della nonna", tipico dolce romagnolo la cui ricetta viene custodita e tramandata anche grazie all'Istituto Alberghiero di Riolo Terme.



La pernice: tra leggenda e realtà

Elegante e discreta, attraversa con naturalezza un lungo viaggio che dal mito porta ai giorni nostri, custode di tradizioni, anche in cucina

Schiva e solitaria, la pernice è un uccello galliforme, insolitamente più abile nella corsa che nel volo. Non costruisce infatti il nido sugli alberi ma ben nascosto tra le erbe alte e vive in gruppi molto ristretti.

Simbolo di astuzia a capacità di adattamento la *Lagopus muta*, pernice bianca, sa affrontare il rigore delle Alpi mimetizzandosi con la neve in inverno; la *Alectoris rufa*, pernice rossa, vive nelle terre del mediterraneo; la *Perdix perdix*, pernice grigia, preferisce l'area eurasiatica.

Nei secoli, la grande bellezza del piumaggio e le forme piccole ma coriacee hanno affascinato i popoli, rendendola protagonista di diversi racconti epici.

Miti e curiosità

Se ne parla già nella mitologia greca, secondo cui Dedalo, geloso del talento di suo nipote Perdix, lo gettò da una rupe e Atena, per salvarlo, lo tra-

sformò in una pernice (da qui pare derivi il nome scientifico della specie). Si dice che proprio per questa leggenda l'uccello voli a bassa quota, temendo la caduta.

Nel Medioevo si riservano le sue carni a nobili e cavalieri, perché si crede abbiano potere afrodisiaco e la capacità di risvegliare le passioni, oltre a dare vigore al corpo.

La pernice trova posto anche nella Bibbia in cui si dice: "Come la pernice cova le uova e non le schiude, così chi ottiene ricchezze senza giustizia le abbandonerà a metà dei suoi giorni, e alla sua fine sarà uno stolto" (Geremia 17:11).

Moda, saperi e sapori

Le piume della pernice, particolarmente apprezzate dal Rinascimento all'Ottocento, erano simbolo di eleganza e raffinatezza. Adornavano cappelli, abiti e accessori, rendendoli emblemi di ricercatezza e status

aristocratico. Oggi sono impiegate in settori artigianali come la pesca sportiva, per la creazione di mosche artificiali, e nella creazione di decorazioni per abbigliamento e complementi d'arredo.

La pernice vanta inoltre una lunga tradizione culinaria sin dai sontuosi banchetti rinascimentali. In Italia è protagonista di piatti dal carattere deciso, spesso accompagnata da polenta o brasata con erbe aromatiche; in Francia la *perdix au chou* abbina la selvaggina alla dolcezza del cavolo mentre la spagnola *perdiz escabejada* ne amplifica il profumo e il sapore con marinatura in vino bianco, brandy e Porto.

Oggi la sua carne tenera, saporita e dal gusto raffinato, è protagonista in cucina e conquista gli amanti della selvaggina e non solo. ■

Tiziana Mazzitelli
tiziana.mazzitelli@cibiexpo.it



La Sicilia degli ingredienti e dei sapori autentici

Bedda Matri: ammirazione e gratitudine per prodotti e tradizioni immutate nel tempo

Lontano dalle mete più battute del turismo di massa, la Sicilia custodisce un patrimonio gastronomico straordinario, fatto di prodotti unici, tradizioni secolari e sapori che raccontano la storia dell'isola. Dalle tecniche di conservazione tramandate di generazione in generazione alla lavorazione di materie prime locali con metodi artigianali, ogni angolo della Sicilia offre una ricchezza di eccellenze enogastronomiche da scoprire, custodire e gustare.

Questo viaggio non è solamente un omaggio alla straordinaria cultura culinaria dell'isola, ma anche un invito ad apprezzare un turismo lento e immersivo, che permetta di assaporare l'anima autentica dei territori, facendo esperienza diretta di usi e tradizioni anche attraverso la degustazione dei tantissimi prodotti di pregio culturale e gastronomico che offrono. Come abbiamo fatto nel primo articolo di questa rubrica, de-

dicato alla Sardegna, oggi effettueremo un percorso alla scoperta di alcune delle specialità più preziose della Sicilia, testimoni di un legame indissolubile tra territorio, storia e gusto.

Sapori autentici della Sicilia: un viaggio tra eccellenze

Ogni area della Sicilia conserva gelosamente tradizioni gastronomiche tramandate nei secoli. Tra prodotti ittici, frutti della terra e tecniche di lavorazione uniche, emergono autentiche gemme.

Una particolarità è la gelatina di maiale o in siciliano *lijatina*, ma anche *suzzu* o *zuzzu*, un piatto tipico di varie province orientali dell'isola, ricavata da un brodo fatto riposare per una notte in un ambiente fresco che gli permette di trasformarsi in gelatina. Si ottiene lessando le parti più povere del maiale in acqua salata e alloro e, una volta rimos-

se queste ultime, aggiungendo limone e aceto in cottura, e poi a freddo pepe, peperoncino e paprika.

Uno degli emblemi della Sicilia occidentale è il sale marino di Trapani, raccolto ancora oggi secondo metodi antichi nelle saline che si affacciano sul Mediterraneo. Questo sale non raffinato, ricco di minerali, esalta il sapore naturale dei piatti e rappresenta una delle più importanti tradizioni produttive dell'isola.

Restando nella provincia trapanese, va menzionato anche il pregiato aglio rosso di Nubia, riconoscibile per il colore intenso e il sapore deciso. Coltivato nelle campagne che circondano la Riserva Naturale delle Saline di Trapani e Paceco, questo aglio piccante non solo è un ingrediente indispensabile nella cucina siciliana, ma possiede anche importanti proprietà benefiche che dipendono in buona parte da un maggior contenuto

di allicina, principio attivo che protegge il nostro organismo da diverse infezioni, prevenendo e contrastando lo sviluppo di numerose forme infettive sia virali sia batteriche.

Spostandoci lungo la costa meridionale, Sciacca è celebre per le sue acciughe, pescate in acque cristalline, lavorate a mano per proteggerne la morbidezza (appena prese vengono sottoposte a "scapatura", il distacco delle teste) e preparate per la commercializzazione usando antiche tecniche di salagione o conservazione sott'olio, nonché di trasformazione in pasta. È di Sciacca, infatti, una delle paste di acciuga più famose d'Italia. Il loro sapore intenso le rende perfette per arricchire antipasti e primi piatti dal carattere deciso.

Un'altra delizia legata al mare è rappresentata dai prodotti di tonnara, tra cui il tonno rosso, la bottarga e la ven-

tresca. Lavorati con cura artigianale, racchiudono i sapori autentici della tradizione peschereccia siciliana e sono protagonisti di molte ricette isolate. Spostandoci a sud-ovest, l'isola di Pantelleria è famosa per i capperi, raccolti a mano e conservati sotto sale. Il loro gusto aromatico e persistente li rende protagonisti di molte ricette siciliane, dalla caponata ai primi piatti di pesce. Da assaggiare sono certamente anche le foglie, ugualmente gustose, ma soffici e delicate.

Anche l'isola di Ustica custodisce un piccolo tesoro: le lenticchie, coltivate su terreni vulcanici che donano loro un sapore intenso e particolare. Minuscole ma ricche di nutrienti, sono ideali per la preparazione di minestre e piatti rustici della tradizione.

Infine, non possiamo dimenticare i formaggi siciliani, che raccontano la storia di un territorio votato alla pa-

storizia. Tra i più rinomati troviamo il Pecorino Siciliano DOP, dal gusto deciso e aromatico; il Ragusano DOP, un formaggio a pasta filata dal sapore inizialmente dolce che diventa più intenso con la stagionatura; e la Vastedda della Valle del Belice DOP, unica pasta filata di pecora in Italia, caratterizzata da una freschezza inconfondibile.

In fatto di dolci, un ruolo di primo piano spetta al cioccolato di Modica, una eccellenza che affonda le sue radici in una ricetta di origine azteca. Lavorato a freddo, senza aggiunta di burro di cacao, si distingue per la consistenza granulosa e per il gusto autentico del cacao, che può essere arricchito con aromi come agrumi, cannella o vaniglia. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Sotto: Pecorino Siciliano DOP.



© GRAZIELLA DUBI



I prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.)

Quelli siciliani riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nel 2020 (ultimo aggiornamento) sono 264. Si va dal liquore al mandarino al fuoco dell'Etna (liquore molto forte, ottenuto da alcol puro nel quale vengono immerse erbe del vulcano), dalla carne fresca alla salsiccia, dai formaggi ai frutti, per arrivare ovviamente a cannoli, amaretti, cassata e colombe pasquali, senza dimenticare mieli, ma anche olive, oli, paste fresche, pesci, molluschi e crostacei. Non manca nulla. Un consiglio: se non lo conoscete assaggiate l'Elioconcentrato, una salsa di pomodoro particolarissima.

Quando il cibo incontra la musica

La musica è un vero e proprio ingrediente emozionale che può rendere un pasto più coinvolgente

Molti studi supportano questo profondo legame che stimola i sensi e arricchisce l'esperienza gustativa; noi italiani, che amiamo la compagnia della musica anche a tavola, ne siamo ben consapevoli! Da uno studio dell'Osservatorio Nestlé, attivo dal 2009, sulle analisi di abitudini alimentari e stili di vita nostrani, è emerso che quasi il 60% delle persone la ascolta mentre cucina e uno su tre anche mangiando. L'indagine ne ha mostrato gli effetti terapeutici rivelando dettagli interessanti sulle preferenze musicali. Ad esempio, in una cena romantica, i generi più amati sono la musica melodica o leggera (27,5%), seguiti dalla classica (25,2%) e da quella da camera (21,7%). A dominare nelle cene di famiglia gli anni Ottanta (35%), mentre nelle serate tra amici in cima alla lista il pop (27%), seguito da hip hop (20%) e jazz (13%), in pole position

anche per le cene di lavoro dove il country però sta guadagnando popolarità (17%). Per l'aperitivo il gradino più alto del podio è conteso tra jazz e blues (25%) seguiti da metal (23%) e grunge (19%). Il dottor Giuseppe Fatati, direttore dell'Osservatorio Nestlé e presidente di Italian Obesity Network, sottolinea che la musica influenza la percezione del cibo, un aspetto di cui solo il 27% dei soggetti coinvolti è consapevole. I suoni acuti e leggeri tendono a esaltare il gusto del dolce, mentre le tonalità profonde e cupe intensificano la percezione dell'amaro o dell'umami. L'ascolto di una melodia attiva specifiche aree del cervello, stimolando il rilascio di neurotrasmettitori come la dopamina. Questo fenomeno è paragonabile agli effetti positivi prodotti dal sesso, dall'attività fisica e dal sonno. Inoltre si può inne-

scare una strategia di "sound branding", creando un legame emotivo tra un determinato brano e un'esperienza gustativa. La musica incide anche sulla velocità con cui mangiamo. Brani lenti e rilassanti favoriscono un pasto più disteso e consapevole; al contrario, ritmi veloci e incalzanti possono indurre a mangiare più rapidamente. Molti ristoratori sfruttano il potere terapeutico della musica, selezionando playlist personalizzate per creare l'atmosfera ideale e valorizzare alcune caratteristiche organolettiche dei piatti proposti. Secondo il sondaggio il 23% degli italiani preferisce la musica classica, seguita dal pop (20%) e dall'hip hop (19%) e voi cosa scegliete? ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

Nella foto:
musica
dal vivo
al ristorante.



Il Museo del Salame Felino

Una meta imperdibile per gli appassionati di uno dei prodotti tipici della tradizione parmigiana

Situato nelle cantine del castello di Felino, risalente all'anno 890, nella provincia di Parma, di recente si è trasferito e rinnovato grazie al supporto del Consorzio del Salame Felino IGP (Indicazione Geografica Protetta). Da quando è stato fondato, nel 2000, fa parte del circuito dei Musei del Cibo, un progetto che valorizza le eccellenze gastronomiche del territorio. Un vero e proprio tesoro che, tra cultura e sapori, offre un'esperienza coinvolgente, non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche storico, antropologico e sociale. Allestito negli affascinanti spazi restaurati di un'antica corte rustica del XIV secolo, il museo è stato progettato per essere accessibile a tutti, privo di barriere architettoniche; dispone inoltre di un percorso LIS (Lingua Italiana dei Segni) per i visitatori sordi. Il percorso espositivo accompagna i visitatori a ripercorrere la storia e

la produzione, dalle origini ai giorni nostri, attraverso un'ampia raccolta di oggetti, documenti, installazioni multimediali, laboratori didattici, attività interattive, visite guidate e degustazioni. Molto più di un semplice museo, è un viaggio immersivo nel cuore della tradizione parmigiana, un'occasione per apprezzarne la ricchezza, scoprirne i segreti, le antiche tecniche artigianali di lavorazione, gli strumenti e i macchinari impiegati nel corso del tempo. Oltre al processo produttivo, viene raccontato anche il legame indissolubile tra il salame Felino e il territorio d'origine, da sempre votato all'allevamento suino. Il percorso museale è organizzato in diverse sezioni. Si inizia con un approfondimento storico sul rapporto tra Felino e il suo prodotto simbolo e con una presentazione del Consorzio di tutela. La seconda sala, allestita

negli ambienti delle antiche cucine, è dedicata alla gastronomia, all'evoluzione delle modalità di consumo del salame e include anche uno spazio per raccontare il commercio e la comunicazione del prodotto nel tempo. Si prosegue con la norcineria, cioè un locale destinato esclusivamente alla lavorazione e alla vendita di carni suine, e con un'ampia rassegna di oggetti. Successivamente, nella sala delle tecnologie di produzione, si può ammirare una macchina tritacarne, interessante testimone dell'evoluzione del settore. L'ultima parte ospita proiezioni video a tema, oltre a una raccolta di curiosità storiche, tra cui l'origine dell'iconografia di Sant'Antonio Abate - patrono degli allevatori e dei macellai e protettore degli animali domestici. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

In questa pagina,
due immagini
del Museo.



Pesce PERSICO.



PESCE D'ACQUA DOLCE
RICCO DI VITAMINE
E PROTEINE
CARNE BIANCA
DAL SAPORE DELICATO.

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27-APRILE 2025-