



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito
Anno 13 - n 7/8
20 luglio 2025
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione

Pier Giorgio Parini, professionista eclettico del mondo del cibo



La coltivazione italiana del tè



Il "burro d'aria"



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

Città metropolitane sempre più smart

Una smart city, o città intelligente, è un centro urbano che sviluppa le tecnologie digitali per migliorare la qualità della vita dei cittadini, aumentare l'efficienza dei servizi e promuovere la sostenibilità. Il 78% delle amministrazioni comunali che ha realizzato progetti smart dichiara di aver raggiunto benefici spesso superiori alle aspettative. L'86% prevede di avviarne di nuovi tra il 2025 e il 2027.

Tra le tecnologie più utilizzate dai Comuni: il cloud computing (37%), cioè uno spazio virtuale in rete che permette di appoggiarsi a software e hardware collocati altrove; i pagamenti innovativi (34%), che includono per esempio quelli senza contatto (contactless) e soluzioni che, per autorizzare le transazioni, sfruttano l'intelligenza artificiale e la biometria; l'Internet of Things (11%), che serve a connettere a

un'ampia rete di computer tutti quegli oggetti di uso quotidiano, dotati di sensori, software e capacità di collegamento, in grado di inviare e ricevere dati.

Milano, Bologna e Torino sono le città di punta per l'adozione di tecnologie IoT e piattaforme AI (intelligenza artificiale). Si segnalano però grandi criticità: carenza di personale qualificato, mancanza di risorse economiche, assenza di competenze interne. Solo il 45,8% degli italiani ha abilità digitali di base. La percentuale di laureati in tecnologie dell'informazione e della comunicazione (le cosiddette materie ICT) raggiunge un misero 1,5%, mentre la media UE è del 4,5%. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

**Qui sotto,
una immagine
simbolica
che sintetizza il
concetto di città
digitalizzata.**



Semi, seminati e semantica. Mondo agricolo e criminiltà	
Agromafie	5
di Lucia Massarotti	
C'è del buono	
Un premio alla solidarietà	6
a cura della redazione	
Ricerca e innovazione	
Il permafrost	8
di Marta Pietroboni	
Pelli alternative	10
di Marina Greco	
A tutto vino: guida essenziale per bere bene	
Dolcissimo, seccissimo	12
di Elisa Alciati	
Storia del cibo	
Antropologia della merenda	14
di Riccardo Vedovato	
Protagonisti	
Pier Giorgio Parini	16
di Marta Pietroboni	
Segreti della spesa	
Bicarbonato di sodio: la polvere bianca dai mille usi	19
di Alessandra Meda	

Alimentazione e salute	
Macellazione rituale halal e kosher	20
di Massimo Faustini	
Made in Italy	
Il “burro d'aria”	22
di Daniela Mainini	
Ben fatto	
Dall'aspic classico alla nuova interpretazione	23
di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli	
La scienza in cucina	
Parola d'ordine: idratazione	24
di Giorgio Donegani	
La parola agli istituti per l'enogastronomia e l'ospitalità	
La cucina pop al Beltrame	26
di Aaron Penoni e Lucia Da Ros	
Tendenze	
Bottarga di muggine: l'oro di Cabras	27
di Alessandra Meda	
La coltivazione italiana del tè	28
di Paola Chessa Pietroboni	
Salse e condimenti	30
di Alessandra Meda	

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

SEMI, SEMINATI E SEMANTICA. MONDO AGRICOLO E CRIMINALITÀ

Agromafie

Cresce il valore economico della filiera agricola, ma parallelamente raddoppia il business illegale. Oggi supera i 25 miliardi di euro

Le attività illecite includono l'investimento e il riciclaggio di denaro sporco, frodi per ottenere fondi pubblici, contraffazione di prodotti alimentari, sfruttamento del lavoro. Dalla seconda metà del XX secolo, è progressivamente emersa la pratica del caporalato, una forma vietata di reclutamento e organizzazione della manodopera, in particolare agricola. I dati contenuti nel Rapporto annuale sulle Agromafie, realizzato da Eurispes, in collaborazione con Coldiretti e con l'Osservatorio sulla criminalità nell'agroalimentare, ha portato alla luce il fenomeno dei falsi, dell'italian sounding (suono italiano, sasullo), dell'infiltrazione criminale nell'acquisto di terreni, nella coltivazione di materie prime, nella trasformazione e distribuzione. Fenomeni come l'impiego illegale di contadini su scala transnazionale o le cosiddette “imprese senza

terra” – fornitrici di lavoratori, per lo più stagionali, retribuiti il 40% in meno rispetto a quanto previsto dal contratto nazionale –, minacciano le aziende agricole e i consumatori. Il settore purtroppo è molto attrattivo per la criminalità che riesce a infiltrarsi con l'obiettivo di controllare mercati e appalti. Le mafie, grazie alla loro liquidità, offrono prestiti a tassi d'usura o acquistano aziende agricole in difficoltà. Una strategia che punta direttamente alla terra e alla produzione primaria, ampliando il controllo lungo tutta la filiera agroalimentare. Le forze dell'ordine, come Carabinieri, Guardia di Finanza e Corpo forestale dello Stato, svolgono un ruolo cruciale nel contrastare le agromafie. Vincenzo Gesmundo, segretario generale della Coldiretti, afferma che per difendere la legalità è necessario garantire il giusto prezzo del prodot-

to lungo tutto il percorso perché se i consumatori acquistano a prezzo scontato c'è qualcuno che paga quel sottocosto e spesso sono gli agricoltori. La Coldiretti stessa mette in luce la nascita di organizzazioni transnazionali che vedono coinvolta l'Italia insieme a Paesi extraeuropei che agiscono come agenzie di intermediazione illecita della manodopera agricola. La forma giuridica è quella della cooperativa, fornitrice di lavoratori per lo più stagionali. Il sistema sanzionatorio italiano è stato definito “all'avanguardia” e recentemente è stato inserito nel Codice penale un titolo relativo ai delitti contro il patrimonio agroalimentare. ■

Lucia Massarotti
lucia.massarotti@gmail.com

Nella foto un contadino straniero impegnato nella coltivazione di olive.

CiBi I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza del cibo
Periodico gratuito
Anno 13 - n 7/8
Milano
20 luglio 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
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
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.

Sandra Gilardelli, vita da partigiana.



Un premio alla solidarietà

e-work lancia il premio solidale "People for People" e destina oltre 250.000 euro al sostegno di realtà territoriali del terzo settore

Valorizzare l'impegno sociale delle proprie persone e rafforzare il legame con il territorio nazionale: si può sintetizzare con questo semplice concetto lo spirito da cui è nato il progetto "People for People", l'iniziativa lanciata da e-work (tra le principali realtà italiane del settore risorse umane, ndr) in occasione della celebrazione dei 25 anni del gruppo. Un progetto con cui la società fondata nel 2000, che ha fatto da sempre della valorizzazione del capitale umano la propria missione, guarda al futuro con responsabilità, mettendo al centro i propri collaboratori e il loro legame con il mondo del volontariato, dell'associazionismo e del Terzo Settore, come motore di cambiamento e solidarietà. Con People for People e-work prevede di destinare oltre 250.000 euro a strutture territoriali nei prossimi anni. Di questi, i primi 20.000 euro sono già stati assegnati. «Con People for People abbiamo

voluti dare forma concreta a uno dei principi fondanti di e-work: mettere le persone al centro, non solo come professionisti, ma come individui parte di una comunità più ampia. Crediamo che il valore di una impresa si misuri anche dalla sua capacità di generare impatto positivo nel territorio in cui opera» ha commentato Paolo Ferrario, Presidente e Amministratore Delegato di e-work. «Questo progetto – ha proseguito – nasce dall'ascolto dei nostri dipendenti e dalla volontà di valorizzare il loro impegno civile, le loro storie, i loro legami autentici con realtà associative che spesso operano in silenzio, ma con grande efficacia. Sostenere queste associazioni significa riconoscere il loro valore e contribuire ad una rete sociale più forte, inclusiva e solidale.»

Valorizzazione del territorio

Ideato con l'obiettivo di promuovere i

valori di solidarietà, responsabilità sociale e partecipazione attiva, il progetto "People for People" dà l'opportunità ai dipendenti di e-work di segnalare un'associazione a cui sono personalmente o professionalmente legati – sia essa di natura sociale, sportiva, culturale o ambientale – contribuendo così alla valorizzazione delle realtà che operano con dedizione e passione sul territorio. Sono già sette le associazioni selezionate attraverso un Comitato di valutazione, composto da cinque dipendenti e-work, che ha esaminato le candidature pervenute e selezionato le prime assegnatarie su sessanta associazioni, scelte in base a criteri di impatto, trasparenza e coerenza con i valori aziendali.

Tre delle associazioni vincitrici sono state premiate durante l'evento celebrativo dei 25 anni di e-work lo scorso 28 maggio; le altre verranno invece premiate prossimamente con la consegna

ufficiale del sostegno economico, che avverrà con il coinvolgimento diretto del dipendente segnalante, testimoniando ancora una volta l'autenticità e il valore relazionale dell'iniziativa.

Il contributo economico complessivo ad oggi assegnato da e-work di euro 20.000 è distribuito secondo due livelli di sostegno, il primo da 5.000 euro e il secondo di 2.000 euro.

Le sette associazioni vincitrici del progetto "People for People" sono:

- Fondazione Domus de Luna ETS – Impresa Sociale, che si occupa di organizzazione e gestione del sistema integrato di interventi e servizi sociali per persone con disabilità gravi, prive del sostegno familiare;
- Encefali a remi A.P.S. – E.T.S., che promuove la ricerca e l'insegnamento dell'arte espressiva, attraverso la realizzazione di iniziative ed eventi tematici di qualsiasi genere;

- Famiglie in Cerchio, che dà impulso e sostiene l'accoglienza dei minori nelle forme sia dell'affido sia dell'adozione;

- Gli altri clown ODV, che porta allegria e gioia negli ospedali e nei luoghi di disagio attraverso l'animazione dei clown;

- Monteforte Il Fiore Cooperativa Sociale a r.l. Onlus, che si occupa di gestire servizi alla persona, attività sociali, assistenziali, educative, sanitarie e socio-sanitarie;

- Fondazione SIPEC – Fondo Il Sasso nello Stagno, che promuove la salute mentale in pazienti psichiatrici attraverso interventi riabilitativi ed artistici;

- Wheelchair Karting ASD, che organizza e gestisce attività sportiva dilettantistica di automobilismo e motociclismo dedicate a persone diversamente abili.

La seconda edizione del premio è pre-

vista a settembre 2025 e vedrà riconoscere 30 mila euro a 10 associazioni segnalate sempre dai dipendenti del gruppo.

e-work

e-work è un'agenzia per il lavoro nata nel 2000 e presente sul territorio nazionale con 38 sedi; attraverso il lavoro di 240 professionisti, serve annualmente oltre 1.200 aziende e 40.000 persone. Nel 2016 e-work ha lanciato il format e-workafé: caffetterie del lavoro che creano un ponte diretto tra svago e mondo lavorativo. Attraverso la Fondazione Pino Cova, l'agenzia si occupa inoltre di promuovere l'inserimento nel mondo del lavoro di giovani in condizioni di emarginazione sociale e disabilità, fisica e psichica. ■

La redazione
info@cibiexpo.it



In queste pagine, la consegna dei premi alle tre associazioni: da sinistra a destra, Fondazione SIPEC – Fondo Il Sasso nello Stagno, Gli altri clown ODV e Wheelchair Karting ASD.



Il permafrost

Terreno tipico delle regioni fredde, di importanza vitale.

Un archivio glaciale da preservare e comprendere

Con il termine permafrost si fa riferimento a un tipo di terreno perennemente ghiacciato (rimasto a una temperatura uguale o inferiore a 0 °C per almeno due anni consecutivi) che si trova a decine o centinaia di metri sotto la superficie terrestre e il fondo dell'oceano. Questo sottosuolo particolare, il cui spessore è molto variabile ma importante (da pochi metri fino a 1 chilometro in alcune aree del globo) è costituito da una miscela di sabbia, ghiaia e rocce, legati da ghiaccio, e custodisce, nelle sue profondità, enormi quantità di carbonio organico – derivato da piante e materiali biologici che, a causa del freddo, non si sono mai decomposti –, ovviamente materiali inorganici, e – cosa che richiama da anni l'attenzione degli scienziati – microrganismi antichi, tra cui virus e batteri rimasti intrappolati per decine o centinaia di migliaia di anni. Alcuni di questi sono stati riportati in vita in

laboratorio, dimostrando di essere ancora attivi dopo oltre 400.000 anni di ibernazione. Nella sua parte superficiale, invece, in uno strato di terreno più sottile (può essere di pochi centimetri o di diversi metri, a seconda del clima) chiamato *active layer*, che si scongela in estate e ricongela in inverno, avvengono, nei mesi di scongelamento, attività biologiche varie.

Il permafrost non è riconoscibile visivamente in modo immediato, perché si trova sotto la superficie del terreno – in regioni polari e subpolari, ma anche in aree di alta montagna, come le Alpi – e non ha un aspetto uniforme: cambia da zona a zona in base alla composizione del suolo, al clima e alla vegetazione; tuttavia, indizi indiretti possono suggerirne la presenza: suolo molto bagnato o spugnoso in estate (a causa dello strato attivo che si scongela sopra il permafrost), una vegetazione composta da muschi, licheni e tundra, deformazioni

del terreno come rilievi ondulati, poligonali (si riferisce a una procedura di rilievo planimetrico), o improvvisi cedimenti. Quando viene scoperto da frane, erosioni, scavi, il permafrost appare come un suolo scuro o grigiastro, composto da blocchi di ghiaccio puro, sedimenti misti a ghiaccio, materiale organico in decomposizione congelato (radici, resti vegetali). Da zona a zona, per altro, può cambiare significativamente morfologia e aspetto. In Siberia, dove può essere molto profondo (fino a 1.500 metri), ha una prevalenza di ghiaccio, mentre in aree costiere antiche può contenere anche strati fossili, animali e piante antichi ben conservati, e in zone montane, come le Alpi, risulta più discontinuo e meno profondo. La sua presenza silenziosa nasconde una realtà complessa e delicata, messa a rischio dal riscaldamento globale. Il suo scioglimento comporterebbe il rilascio del metano e dell'anidride car-

bonica prodotti dai materiali organici decomposti che lo costituiscono, rischi di cedimento del terreno sovrastante, modifica di corsi d'acqua, laghi e paludi, raffreddamento dei mari e abbassamento della loro salinità e – cosa che sta richiamando molta attenzione scientifica – possibile rilascio di agenti patogeni sconosciuti o dimenticati, potenzialmente pericolosi per la salute umana e animale. Alcuni batteri ritrovati nel permafrost possiedono geni di opposizione agli antibiotici, sviluppati milioni di anni fa. Anche se non sono necessariamente patogeni, la loro riattivazione potrebbe facilitare la diffusione della resistenza antimicrobica, una delle maggiori minacce sanitarie del nostro tempo. Mantenere il permafrost nel suo stato attuale è quindi essenziale. La prima azione necessaria è la riduzione drastica delle emissioni di CO₂ a livello globale. A ciò si devono

affiancare sistemi di monitoraggio. La ricerca scientifica, come spesso accade, si muove però, per fortuna, anche in un'altra direzione: studiare il permafrost non solo per proteggersi dai suoi rischi, ma per scoprirne le potenzialità. In particolare, un filone promettente riguarda i batteriofagi, virus che infettano e uccidono batteri specifici. Nel permafrost ne sono stati identificati diversi, potenzialmente utili contro quelli resistenti agli antibiotici. Poiché ogni batteriofago è altamente specifico, la diversità di quelli intrappolati nel permafrost potrebbe offrire una riserva di nuove "armi" terapeutiche, rivelandosi efficaci contro infezioni oggi incurabili. Inoltre, lo studio di questi virus preistorici aiuta a comprendere l'evoluzione dei microbi e i meccanismi di difesa sviluppati nel tempo.

Il permafrost è una componente cru-

ciale e vulnerabile del sistema terrestre. È una memoria geologica e biologica, una miniera di informazioni e, allo stesso tempo, una bomba a orologeria climatica. Proteggerlo non è solo una necessità ambientale, ma anche una strategia per difendere la salute umana e scoprire risorse ancora inesplorate. La sua sorte è legata alla nostra capacità di ridurre le emissioni e adattarci a un mondo che cambia. Salvare il permafrost, in fondo, significa salvare noi stessi. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Nella pagina accanto, un paesaggio artico e, qui sotto, un ghiacciaio alpino: in entrambi gli ambienti naturali vi sono le condizioni per la formazione di permafrost.



Pelli alternative

“La terra fornisce abbastanza per soddisfare i bisogni di tutti, ma non per l'avidità di tutti!” (Mahatma Gandhi)

Queste semplici parole racchiudono in maniera chiara ed esplicativa un concetto fondamentale, ovvero l'incombente necessità di abbandonare l'approccio consumistico che caratterizza il nostro tempo, per abbracciare un modello di vita sostenibile. Tutto ciò per raggiungere un unico grande obiettivo: cercare di proteggere, tutelare e, perché no, migliorare, tutta quella serie di equilibri tra fattori biotici e abiotici (componenti viventi e non viventi, *ndr*) che determinano il funzionamento e la stabilità dei vari ecosistemi che ci circondano.

Vivere in maniera sostenibile vuol dire essere in grado di utilizzare le risorse disponibili in modo responsabile, promuovere equità sociale ed economica, al fine di soddisfare i bisogni della società attuale senza compromettere quelli delle generazioni future.

In un mondo sempre più consapevole, proiettato al raggiungimento di uno stile di vita green c'è, per esempio,

chi sceglie di rispettare la stagionalità degli alimenti che consuma, chi preferisce il kilometro zero, chi evita l'utilizzo di contenitori usa e getta, chi decide di riparare o riciclare anziché buttare.

Negli ultimi tempi, grazie soprattutto a un importante lavoro di divulgazione scientifica, la sostenibilità ha smesso di essere un concetto legato solo alla sfera ambientale ed ecologica.

Numerose realtà imprenditoriali hanno deciso, infatti, di sviluppare il proprio processo produttivo intorno a un modello a basso impatto ambientale, dando il via ad una vera e propria rivoluzione culturale ed economica.

Il caso più eclatante di questa conversione ecologica è rappresentato, probabilmente, dall'industria della moda, una delle realtà più inquinanti esistenti, responsabile di circa il 10% delle emissioni globali di gas serra.

Se da un lato la *fast fashion*, ovvero la moda veloce, è in grado di produr-

re indumenti a basso costo, dall'altro lato bisogna considerare che il prezzo da pagare dal punto di vista ambientale è elevatissimo. Maggiore impatto è dovuto all'uso di materie prime poco *eco friendly* quali poliestere, viscosa, acrilico, nylon e pelle, quest'ultima molto discussa anche dal punto di vista etico. La maggior parte di quella utilizzata nel lussuoso e attraente, anche se a volte molto oscuro, mondo della moda, deriva da bovini allevati intensivamente. L'industria della carne, tuttavia, non riesce a soddisfare la continua e costante richiesta d'acquisto. Alcuni animali vengono allevati esclusivamente al fine di accontentare le richieste di mercato.

Da questa e altre considerazioni, nasce l'esigenza di creare e utilizzare delle pelli alternative *cruelty-free* (senza sfruttamento animale) dall'elevato valore ecologico poiché prodotte nel pieno rispetto dell'ambiente.

Le pelli vegetali, o bio-pelli, rappre-

sentano un nuovo traguardo dell'economia circolare.

Si parte da scarti agroalimentari come bucce di mela, residui di cactus, uva e fibre di ananas, per realizzare un prodotto di alta qualità, soprattutto dal punto di vista etico e ambientale.

La Kiwileather Innovations, ad esempio, è una start-up neozelandese che, in maniera geniale, ha cercato di affrontare e risolvere il problema rappresentato dalle oltre 50.000 tonnellate di kiwi che ogni anno finiscono negli scarti o vengono utilizzati nell'alimentazione animale.

La *kiwi leather* (pelle) è un biomateriale ottenuto dalla lavorazione della polpa, dei semi e della buccia di questo frutto ricco di nutrienti. In collaborazione con Energypolis, l'ecosistema svizzero per lo sviluppo sostenibile, e il suo il centro di ricerca Sion – grazie al quale è stato possibile perfezionare il processo di

manifattura attraverso fasi di essiccazione, pressatura e trattamento con polimeri naturali –, è stato possibile ottenere un tessuto resistente, molto simile alla pelle di origine animale sia dal punto di vista visivo che da quello olfattivo.

Questo materiale, totalmente di origine vegetale e privo di plastiche, che vive ancora la sua fase di prototipo, vede un campo di applicazione abbastanza ampio, spaziando dal mondo della moda a quello dell'arredamento, per poi passare a quello automobilistico.

Accanto a questo prodotto in grado di soddisfare la crescente domanda, a livello globale, di materiali sostenibili, in realtà se ne sviluppano tanti altri come la pelle in vitro.

Anche in questo caso si parla di un prodotto in fase di sviluppo ma che promette una concreta e solida affermazione economica anche su larga scala. Si tratta di un tessuto

biologico prodotto artificialmente in laboratorio a partire da cellule epiteliali. Un prodotto innovativo dall'elevato potenziale economico, etico e ambientale.

Queste non sono altro che dimostrazioni che, in fin dei conti, ogni innovazione sostenibile non è altro che un atto di coscienza e consapevolezza: il pianeta è generoso ma non ha risorse inesauribili.

Per questo è importante saper distinguere tra bisogno e avidità. La ricerca dell'effimero è pericolosamente fine a se stessa; è fondamentale concentrare risorse ed energie sul concetto di responsabilità in tutte le sue sfaccettature. ■

Marina Greco
marina.greco83@hotmail.com

A sinistra, alcuni kiwi. Sotto, un esempio di utilizzo nella moda di pelle vegana ricavata dai kiwi.



Dolcissimo, secchissimo

Vini dolci e spumanti... ed è subito festa. Ma come si abbinano?

L'argomento è ricco di confusione e povero d'informazioni. Cerchiamo di fare chiarezza e di sgomberare il campo da dubbi ed equivoci.

Saranno lo schiocco del tappo (anche se, sì, sappiate che non si dovrebbe fare), l'effervescenza e il luccichio delle bollicine che nei brindisi riflettono la luce e fanno subito festa, fatto sta che sembra esistere un'associazione mentale per cui l'effervescenza, di qualunque origine sia, può essere indistintamente abbinata al dolce. Ma chiariamo subito questo equivoco piuttosto diffuso: non esiste un'equazione bollicine = dessert.

può avvenire in bottiglia, Metodo Classico, o in autoclave, Metodo Martinotti o Charmat. Al termine della fermentazione, il vino è naturalmente secco: gli zuccheri sono stati trasformati in alcol e anidride carbonica. A questo punto, nel Metodo Classico entra in gioco il cosiddetto *liqueur d'expédition*, una miscela segreta che viene aggiunta dopo la sboccatura (rimozione del tappo provvisorio e dei residui di lievito, ndr) per colmare la bottiglia e definire il dosaggio zuccherino finale del vino. In base a tale dosaggio quindi gli spumanti vengono classificati in:

- Pas Dosé, o Brut Nature, secco assoluto: lo zucchero residuo è inferiore a 3g/l,
- Extra brut, molto secco: lo zucchero residuo è fino a 6g/l
- Brut, secco: lo zucchero residuo è fino a 12g/l
- Extra dry, iniziano le morbidezze: lo

zucchero residuo è fino a 17 g/l

- Dry, morbido: lo zucchero residuo è fino a 32 g/l
- Demi-sec, dolce: lo zucchero residuo arriva a 50 g/l
- Dolce, o per essere chiari, dolcissimo: lo zucchero supera i 50g/l

Nella realtà, pochi, oltre gli addetti del settore, conoscono la distinzione e le caratteristiche. E questo genera alcuni errori comuni. Un esempio? Scambiare lo spumante Extra dry o Dry per un vino molto secco, perché in effetti sembrerebbe significare quello, ma non è così.

Esistono vini spumanti dolci ma i vini dolci non sono solo spumanti

Esistono infatti i vini passiti, che si distinguono proprio per la loro alta concentrazione di zuccheri naturali residui,



e quindi per la loro dolcezza. Esistono diverse tecniche per ottenerli, e ciascuna produce risultati sensoriali distinti.

- Vendemmia tardiva. Si lascia l'uva sulla pianta oltre il consueto periodo di raccolta. Questo permette agli acini di concentrarsi naturalmente, per disidratazione e per accumulo di zuccheri.

- Appassimento. Dopo la vendemmia, l'uva viene fatta disidratare per ottenere la concentrazione degli zuccheri; questo risultato si può ottenere per appassimento sui graticci o stendendo i grappoli su stuoie di paglia esposte al sole, appendendo a dei fili i grappoli d'uva e applicando la ventilazione cosiddetta "forzata", ovvero avvalendosi dell'uso di impianti moderni a temperatura e umidità controllata.

- Botrytis Cinerea. Alcuni vini dolci, anche molto famosi, vengono prodotti sfruttando una muffa "nobile", sviluppata in particolari condizioni di umidità e ventilazione, che attacca le bucce dell'uva e causa disidratazione. Alla fine, si ottiene sempre la concentrazione zuccherina e la generazione di aromi, in questo caso, unici.

- Icewine o vino di ghiaccio. Nelle regioni più fredde, l'uva viene lasciata sulla pianta fino all'inverno. I grappoli vengono raccolti ghiacciati e pigiati a temperature sottozero. Il risultato è un mosto concentrato, ricco di zucchero e acidi, con un bassissimo contenuto d'acqua.

Non solo dolcezza: l'equilibrio ha bisogno di acidità e struttura

Un vino dolce, per essere piacevole, ha bisogno di equilibrio: la dolcezza deve essere bilanciata da acidità e struttura. Se no, diventa stucchevole. Questo deve poi trovare seguito nell'abbinamento: un panforte richiederà un accostamento con un vino passito dalla struttura importante; una torta paradiso o un pandoro andranno bene con un vino spumante dolce come un moscato; per un canestrello al burro sarà sufficiente un vino spumante demi-sec.

La zona grigia: amabili o demi-sec

Quanti ne conoscono l'esistenza, ne

hanno sentito parlare o li hanno assaggiati? Tra i vini secchi e quelli dolci si trovano i vini amabili, una categoria intermedia non sempre valorizzata ma estremamente interessante, specie negli abbinamenti: zucchero residuo circa 12-30 g/l, una sensazione gustativa morbida, delicatamente dolce. Assolutamente ottimo per chi non gradisce una dolcezza eccessiva o vuole tentare un abbinamento un po' diverso, magari con formaggi a media stagionatura.

Ora sai

La prossima volta che ti trovi davanti a una carta dei vini con diciture come *Brut Nature, Extra Dry, Demi-sec, Vendemmia Tardiva, Passito*, sai cosa scegliere e perché.

Non sceglierai un vino spumante Brut pensando che sia una buona idea abbinarlo al tuo dessert. E, soprattutto, alla domanda "cosa beviamo con il dolce?" non risponderai semplicemente: uno spumante! ■

Elisa Alciati

elisa.alciati@cibiexpo.it

Qui sotto, diverse bottiglie di Icewine. detto anche vino di ghiaccio.



Antropologia della merenda

Il termine deriva dal latino. Si tratta del participio futuro del verbo merere, che significa "meritare", e indicava in origine qualcosa che ci si guadagna: un premio, una ricompensa

Oggi la merenda è comunemente intesa come uno spuntino tra i pasti principali, soprattutto nel pomeriggio, ma dietro questa abitudine, apparentemente banale, si cela una complessa storia culturale, fatta di trasformazioni economiche, mutamenti sociali, ideologie educative e pratiche alimentari quotidiane.

Nelle società rurali preindustriali, la merenda non era un lusso, ma una necessità legata ai ritmi del lavoro. Nelle campagne italiane, infatti, lo spuntino pomeridiano serviva a sostenere il corpo durante le lunghe giornate nei campi. Pane e vino, pane e cipolla, un pezzo di formaggio o della frutta di stagione costituivano le combinazioni più comuni. Era un pasto frugale, fatto con ciò che si aveva, e scandito da tempi comunitari più che individuali. Non era un cibo per bambini, ma per lavoratori; non un rito affettivo, ma un momento funzionale.

In alcune regioni, per esempio nel Mez-

zogiorno, esistevano varianti locali come il pane e olio con zucchero o pomodoro, mentre in montagna si privilegiavano latte, polenta, castagne. Questi alimenti portano con sé non solo memorie sensoriali, ma anche strutture simboliche: la merenda come continuità con la terra, come gesto quotidiano non ancora mediato dal denaro.

Con la scolarizzazione di massa e la progressiva distinzione tra tempo dell'infanzia e tempo del lavoro, lo spuntino assume una nuova funzione: diventa parte integrante della giornata scolastica. Non è più solo un bisogno fisiologico, ma un momento di socialità tra pari, che si fa arena di scambi metaforici, in cui la condivisione "vuoi un pezzo?" diventa strumento per costruire legami sociali. Si stabiliscono gerarchie sulla base dello snack più invidiato, e si mettono in scena performance identitarie: "io ho la merendina nuova della pubblicità, la

tu no!". In chiave foucaultiana (Paul-Michel Foucault è un filosofo e sociologo francese), la merenda può essere vista come uno degli strumenti di controllo del corpo infantile all'interno della scuola: si mangia quando è concesso, si porta qualcosa che sia adeguato al contesto, si apprendono norme implicite di comportamento alimentare. Così, attraverso un gesto apparentemente spontaneo, si veicolano valori sociali: ordine, pulizia, misura, appartenenza.

Ma è negli anni del boom economico (Sessanta-Settanta) che la merenda cambia volto. L'ingresso massiccio delle donne nel mondo del lavoro riduce il tempo dedicato alla preparazione domestica: il prodotto fatto in casa lascia il posto a quello confezionato. Nasce così la "merendina" industriale: pratica, standardizzata, economicamente accessibile. I grandi marchi non vendono più solo cibo, ma interi immaginari. La

merendina viene caricata di simboli rassicuranti: campi di grano, mulini, famiglie felici, semplicità contadina, pur essendo il prodotto di un sistema altamente tecnologico e globalizzato! In termini antropologici, diventa un oggetto transizionale: qualcosa che accompagna il bambino dal focolare domestico al mondo esterno, offrendo una sicurezza metaforica mediata dal consumo.

A partire dagli anni Duemila, lo snack entra in crisi simbolica. L'allarme obesità, il ritorno al "biologico", il diffondersi del discorso nutrizionista creano una frattura tra cibo e salute.

Quello che un tempo era premio, diventa sospetto. Si afferma una nuova moralità alimentare che associa il buon genitore al prodotto sano, e stigmatizza quello industriale come simbolo di trascuratezza.

Tuttavia, questa opposizione è spesso

più retorica che reale. Molti genitori comprano ancora merendine, ma con sensi di colpa. Le aziende reagiscono re-brandizzando i prodotti: meno zuccheri, più fibre, confezioni più "pulite". Si assiste a un processo di risemantizzazione dove il packaging diventa terreno di battaglia culturale tra naturale e artificiale.

Oggi la merenda continua a essere un gesto quotidiano, ma sempre più carico di significati. È segno di classe (la merenda bio vs. quella del discount), di appartenenza culturale (panino con hummus o focaccina), di ethos genitoriale (merende preparate a mano e postate su Instagram); il tupperware sostituisce il sacchetto di plastica e l'educazione alimentare scolastica cerca di plasmare nuove generazioni di consumatori consapevoli.

In questa fase, la merenda è ancora un rito, ma un rito fragile, negoziato tra

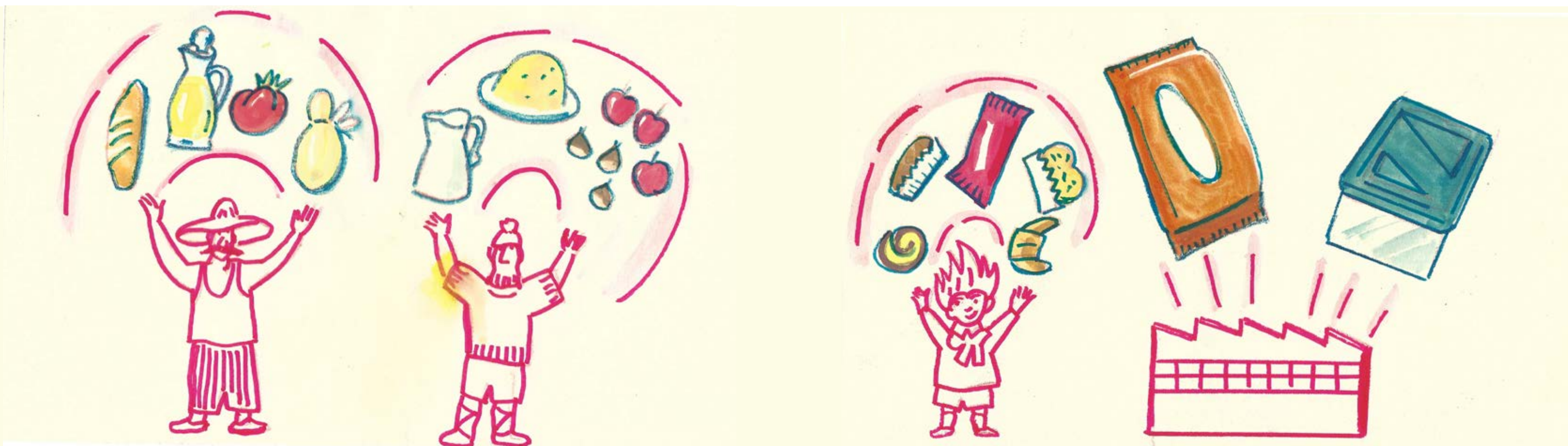
mercato, famiglia e istituzioni. Un gesto apparentemente semplice che continua a raccontare molto di chi siamo, di come cresciamo, e di cosa riteniamo buono, giusto e sano. L'evoluzione della merendina è uno specchio della modernità alimentare. Passando dalla concretezza della terra alla leggerezza pubblicitaria, e infine alla complessità bio-politica della scelta alimentare, racconta una storia fatta di pratiche materiali, rappresentazioni simboliche e trasformazioni sociali.

In definitiva, guardare alla merenda con occhio antropologico significa riconoscere nel quotidiano una posta in gioco culturale e politica: perché, come anche questo caso ci conferma, non mangiamo mai solo per fame. ■

Riccardo Vedovato

riccardo.vedovato1994@gmail.com

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



Pier Giorgio Parini

Conversazione con lo chef, nato a San Mauro Pascoli nel 1977, che ha lavorato con grandi nomi della cucina italiana, come Massimiliano Alajmo alle Calandre

La sua prima esperienza è stata all'Osteria del Povero Diavolo di Torriana, realtà aperta da Stefania Arlotti, mancata nel 2023, e da Fausto Fratti, dove Pier Giorgio ha conquistato la stella Michelin con una cucina personale, legata al territorio ma fuori dagli schemi. Oggi ha una vita professionale molto varia, non essendo più chef di un ristorante, ma accompagnando altri cuochi come consulente, nella costruzione dell'identità dei locali e della loro offerta culinaria.

Come sei arrivato a fare quello che fai oggi?

Attualmente vivo a Rimini, ma sono originario di San Mauro Pascoli, in Romagna, al confine tra le province di Forlì-Cesena e Rimini (città natale di Giovanni Pascoli!). Ho frequentato la scuola alberghiera, non per vocazione, ma perché era l'unico istituto superiore in cui non c'era matematica... Nessun nonno, madre o padre che cucinava be-

nissimo e mi ha acceso la passione: ho scelto solo per evitare quella materia.

Ma poi la passione è arrivata...

Sì, ho iniziato a fare le stagioni estive da ragazzo, come tanti. Ho lavorato in un albergo al mare; all'inizio lo consideravo solo un lavoro, ma la cosa mi è piaciuta e ho iniziato a infervorarmi. Sono una persona molto curiosa: volevo capire perché si facevano certe cose in cucina e non altre, e questa curiosità mi ha spinto a cercare, crescere, confrontarmi.

Quindi la curiosità è stata la leva principale, non un mentore o un evento preciso?

Esatto. Non c'è stato un momento rivelatore o un incontro particolare. È stato un processo continuo: la voglia di imparare, di vedere se esistevano strade diverse da quelle della tradizione più stretta, che qui da noi spesso coincide con la cucina di casa, della nonna. Bellissima, certo, ma non l'unica possibile.

Quali esperienze sono state decisive?

Sicuramente ce ne sono state molte, tutte importanti. Ma non è stata solo la somma delle esperienze a definirmi. Sono convinto che alcune cose accadano perché ce le hai dentro. Leggere tutti i libri del mondo non ti rende automaticamente uno scrittore. Le esperienze servono, tengono la mente viva, ma poi devi imparare tutto, e dimenticare tutto, per trovare la tua strada.

E al Povero Diavolo hai potuto iniziare a scrivere alla tua maniera?

Sì. All'Osteria del Povero Diavolo, anche se non era mia, ho avuto l'occasione di essere chef nel senso pieno: decidere, sperimentare, costruire un'identità. Era un posto dove si poteva davvero provare a segnare una rotta, e penso che, per l'epoca, fossimo molto avanti.

In che senso? Che tipo di cucina proponevate?

Oggi tutti parlano di sostenibilità, di

In queste pagine, presente e passato di Pier Giorgio Parini: nella pagina accanto, immagini di Simple e Quimérico, i locali di Cervia supervisionati oggi dallo chef. Sotto, invece, un giovane Parini in posa davanti all'Osteria del Povero Diavolo e una sua creazione di quel periodo. Più a destra, infine, Pier Giorgio in cucina.

chilometro zero, di no allo spreco. Noi facevamo tutto questo vent'anni fa. Niente pesci o carni pregiate: cucinavamo quello che trovavamo al mercato. Si poteva mangiare un gambero se c'era, ma anche uno sgombero o un merluzzo. Facevamo dolci con erbe, servivamo pecora cruda quando ancora faceva scandalo la tartare. Era una cucina molto libera, che cercava significato anche negli scarti, nelle materie meno nobili.

E oggi? La tua vita professionale è molto variegata...

Sì, oggi non ho un ristorante mio. Faccio molte cose diverse. Lavoro come consulente, anche se non amo troppo questa definizione. Il lavoro più importante che seguo è con Giampaolo e Elena, due ristoratori di Cervia che hanno locali anche a Formentera e Torino. Sono persone illuminate, con una visione ampia e lungimirante della ristorazione. Lavorare con loro è

stimolante: io propongo idee, loro ne portano altre, e cresciamo insieme.

Che cosa fai, nel concreto, con loro?

Seguo tutta la parte progettuale: concept, proposta culinaria, formazione. Ogni locale ha un proprio chef e io lavoro con ognuno di loro, ogni giorno in un posto diverso, per far sì che le idee si traducano in piatti coerenti. È un lavoro a catena, che richiede attenzione continua, ma dà grandi soddisfazioni.

Guardando avanti: progetti, sogni?

Una cosa che mi piacerebbe molto fare sarebbe lavorare con una industria del gelato per creare un prodotto davvero nuovo. L'ultimo vero gelato innovativo è il Magnum, che ha più di trent'anni...

Sarebbe proprio una bella sfida. E poi, forse, costruire una piccola squadra di lavoro stabile, per sviluppare più idee contemporaneamente.

E un libro?

Non ho intenzione di farlo perché non vorrei scrivere un libro di ricette. Oggi sono sopravvalutate. Una ricetta non fa identità. L'identità richiede visione, tempo, fatica, pazienza. È quello che manca di più nella ristorazione oggi. Mi piacerebbe invece scrivere un libro di pensieri, ma penso che dal punto di vista editoriale sia come spararsi in un piede, e quindi evito.

Quindi l'identità è il vero tema?

Sì. La ricetta si copia. L'identità no, ha più profondità, spessore. Anche una trattoria può avere un'identità fortissima, eh, non solo i ristoranti stellati. Basta ci sia pensiero, ricerca, visione. Se la tua identità si riduce alla ricetta che proponi in tavola, allora sei fragile, perché quella la possono ripetere tutti. Serve andare più a fondo. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it



Bicarbonato di sodio: la polvere bianca dai mille usi

Le sue proprietà spaziano dall'igiene personale alla pulizia domestica, fino al benessere e alla salute

È una sostanza naturale e inodore, nota chimicamente come idrogeno carbonato di sodio (NaHCO_3). Grazie al suo pH alcalino, è un eccellente neutralizzante di acidi. Già gli Antichi Egizi usavano composti simili per conservare i cibi, per l'igiene personale e per la mummificazione.

Proprietà e usi

In cucina è essenziale per la preparazione di dolci senza lievito poiché, a contatto con sostanze acide come yogurt o succo di limone, libera anidride carbonica (CO_2), favorendo una fermentazione naturale. Inoltre, riduce l'acidità del pomodoro nella salsa e viene spesso usato per ammorbidire i legumi durante la cottura. È ideale per lavare frutta e verdura, grazie alla sua azione leggermente disinfettante. Un piccolo segreto per mantenere brillante il colore degli ortaggi è aggiungerne un pizzico all'acqua di

cottura. Sostanza biodegradabile e non tossica, è amica dell'ambiente: un detergente ecologico molto efficace, perfetto per chi non vuole utilizzare prodotti chimici.

Ottimo per sgrassare pentole e stoviglie, lucidare lavandini, forni, superfici in acciaio e sanitari. Combinato con aceto e acqua calda, è ideale per rimuovere le macchie ed è un valido alleato per liberare gli scarichi. Ha anche proprietà anti odore: una ciotola di bicarbonato in frigorifero o nelle scarpe aiuta a neutralizzare le esalazioni sgradevoli.

È un rimedio naturale contro il bruciore di stomaco, grazie alla sua capacità di ridurre l'acidità gastrica. Tuttavia, è importante assumerlo sotto supervisione medica, poiché una fruizione prolungata potrebbe alterare l'equilibrio dei sali minerali. Può essere usato per la cura del corpo in diversi modi: come scrub delicato per la pelle, per

alleviare pruriti e leggere scottature, o come deodorante fai-da-te. Viene impiegato anche come collutorio naturale, grazie alla sua capacità di riequilibrare il pH della bocca e per sbiancare i denti, ma con moderazione, perché è leggermente abrasivo per lo smalto. Infine, qualche curiosità: il bicarbonato trova spazio anche in ambito sportivo. Alcuni atleti lo assumono in piccole dosi, sotto controllo medico, per aiutare il corpo a contrastare l'acidità muscolare durante sforzi intensi. Come estintore domestico, versato su piccole fiamme, rilascia CO_2 e soffoca il fuoco.

In definitiva, è un alleato naturale e insostituibile da tenere sempre in dispensa: un vero jolly della vita quotidiana, pratico, economico e incredibilmente versatile! ■

*Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it*

Nella foto qui accanto, bicarbonato di sodio e limone: una accoppiata dalle molteplici virtù.



inrete

Relazioni Istituzionali e Comunicazione

Sviluppiamo progetti. Gestiamo strategie.

in-rete.net

Advocacy e Lobbying

Media Relation e Crisis Management

Digital PR & Social Media

Organizzazione Eventi e Mostre

Strategie di Marketing e Comunicazione

Consulenza Healthcare

Macellazione rituale halal e kosher

L'uccisione di animali secondo precisi dettami religiosi ha l'obiettivo di garantire che la carne sia adatta al consumo

Questi metodi hanno aperto numerose discussioni di carattere etico, ma poco si conosce circa la possibile influenza sulla qualità della carne rispetto alla macellazione tradizionale.

Le tecniche più diffuse in Italia, quella islamica o Halal (Dhabīḥah) e quella ebraica o Kosher (Shechitah) hanno spesso innescato discussioni e polemiche relative agli aspetti morali; entrambe, infatti, non prevedono (a differenza della macellazione occidentale) alcuno stordimento prima della giugulazione (la recisione dei grossi vasi del collo mediante un coltello molto affilato, in modo da provocare rapidamente la morte dell'animale per emorragia acuta), ricordando che questo metodo risparmia alcuni vasi sanguigni minori, così permettendo un prolungamento dello stato cosciente.

L'aspetto qualitativo delle carni in seguito alle macellazioni rituali è meno discusso per ovvi motivi di differente

impatto sociale, ma numerosi gruppi di ricerca si adoperano per valutare punti di contatto o di divisione tra le tecniche di macellazione adottate in tema di qualità della carne. Molto spesso i parametri qualitativi decisi dal consumatore subiscono una distorsione dettata da motivi sociali, personali o religiosi; con l'evoluzione delle tecniche analitiche degli alimenti, la qualità della carne è stata oggettivamente parametrizzata tenendo conto di numerose variabili, eliminando in parte il "rumore" costituito da mere scelte individuali. Sebbene – come in altri campi scientifici – i risultati sperimentali siano spesso contrastanti, pare evidente che i metodi di macellazione rituale forniscano carni con caratteristiche significativamente differenti rispetto alla macellazione occidentale: il dissanguamento, innanzitutto, fondamentale per il controllo della proliferazione batterica, sembra essere più completo in entrambe le tipologie. In particolare, la

macellazione Kosher prevede il trattamento post-abbattimento con sale Kosher e un lavaggio con acqua, con lo scopo di allontanare la maggior quota di sangue possibile, dato che la religione ebraica ne proibisce il consumo. Tale procedura può comportare anche la deplezione, cioè la diminuzione di una quantità di liquido, in questo caso della mioglobina, una proteina che, in soluzione acquosa, può apparire come un liquido rosso e conferisce la colorazione al muscolo.

La macellazione rituale, quindi, permetterebbe in linea di massima (al netto delle condizioni di conservazione) una migliore conservabilità della carne, per un più spinto allontanamento del materiale ematico. È da tenere presente che la carne Kosher viene ulteriormente trattata per eliminare alcune parti considerate Taref ("non adatto"), quali ad esempio il nervo sciatico e alcune tipologie di grasso. Gli studi rivolti a un altro

parametro fondamentale per il consumatore, la tenerezza, danno responsi contrastanti: alcuni studi riferiscono che la carne Halal avrebbe la tendenza ad essere più tenera rispetto alla carne da macellazione occidentale, mentre la Kosher sembrerebbe essere leggermente penalizzata. Dobbiamo comunque considerare che la tenerezza è influenzata – così come altre caratteristiche – da numerosi fattori, quali la specie, l'età, la razza, la gestione dei capi e le condizioni di pre-macellazione, quali quelle derivanti dallo stress da trasporto, che possono compromettere anche gravemente la qualità. E non bisogna dimenticare che ciascun taglio ha i suoi i metodi di cottura che esaltano al meglio tenerezza, succosità, texture, ecc. Anche l'aroma e il sapore delle carni potrebbero essere influenzati dal metodo di macellazione, ma in questo ambito la distinzione risulta ancora più incerta,

con confini particolarmente sfumati, come si evidenzia nei report scientifici. Il confronto tra metodi di macellazione nella determinazione della qualità delle carni è quindi ancora aperto, sebbene molti passi in avanti siano stati fatti per quanto riguarda l'affinamento delle tecniche analitiche e l'individuazione di nuovi parametri qualitativi.

Non si deve dimenticare in tale contesto la presenza del "fattore umano", in quanto una cospicua parte dei descrittori qualitativi viene valutato tramite panel di assaggiatori "allenati" e – di fondamentale importanza – il ruolo dei consumatori finali, in quanto spesso le scelte alimentari vengono orientate da fattori sociali, psicologici e, soprattutto su questo tema, religiosi.

Dal punto di vista di mercato, il consumo di carne Halal e Kosher in Italia è in forte crescita: l'espansione è dovuta non solo all'aumento delle popolazio-

ni musulmane ed ebraiche, ma anche all'interesse in aumento da parte di consumatori "laici", attratti dalla percezione di maggiore qualità, sicurezza e produzione etica associata a queste certificazioni.

In definitiva, le macellazioni Halal ed Ebraica sono fenomeni complessi che trascendono la mera dimensione religiosa, influenzando significativamente l'industria alimentare, le normative e le percezioni dei consumatori. ■

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

A sinistra, una confezione di carne macellata e macinata secondo la tecnica Kosher. Qui sotto, invece, spiedini Halal.



Il "burro d'aria"

Sembra una notizia d'aria fritta, ma si spalma sul pane. Letteralmente

Arriva dalla californiana Savor, una startup biotech, una delle innovazioni più promettenti e sostenibili del settore alimentare: un grasso sintetico, creato a partire da anidride carbonica e acqua, che promette di emulare gusto e funzionalità del burro tradizionale, riducendo drasticamente l'impatto ambientale e potenzialmente in grado di cambiare il modo in cui produciamo e consumiamo i lipidi.

La startup statunitense, partendo dal principio che tutti i grassi sono composti da catene di carbonio e idrogeno, ha provato a crearle combinando CO₂, idrogeno e ossigeno, trasformati attraverso un processo termochimico in molecole identiche a quelle del burro comune, senza utilizzare prodotti derivanti da produzioni agricole o zootecniche.

Il risultato consiste in un prodotto che non usa latte, non emette gas serra, non consuma suolo né richiede alle-

vamenti. Secondo i dati messi a disposizione da Savor, la produzione di un chilo di burro d'aria genera meno di 0,8 grammi di CO₂, contro i 5-14 kg di CO₂ necessari per il burro tradizionale, ovvero un salto netto in termini di sostenibilità ambientale.

Tra i primi sostenitori del progetto c'è anche il famosissimo Bill Gates che ha investito in questa startup che, a dire del magnate, ha saputo replicare perfettamente il sapore, la consistenza e il comportamento in cottura del burro classico, grazie anche all'utilizzo di emulsionanti come il beta-carotene e l'olio di rosmarino che ricreano colore e aroma. Il risultato finale è indistinguibile da quello ottenuto dal latte, almeno al palato.

Il burro d'aria può essere utilizzato in cucina, nella pasticceria e nei prodotti da forno. È stabile, versatile e adatto sia agli chef professionisti che all'uso domestico e, soprattutto, rappresenta



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

una nuova frontiera per l'industria dei grassi, che oggi contribuisce a circa il 7% delle emissioni globali di gas serra. La possibilità di produrli senza coinvolgere terra, animali o grandi quantità d'acqua potrebbe aprire scenari completamente nuovi.

Il prossimo passo sarà ovviamente abbattere i costi per renderlo competitivo sul mercato e quindi accessibile a tutti. Con le sue rosee promesse ambientali, il burro d'aria potrebbe presto entrare nelle cucine di chi vuole un futuro più sostenibile, senza rinunciare al sapore e, magari, diventare l'apripista per una nuova generazione di alimenti di minor impatto sull'ecosistema. ■

Daniela Mainini

info@anticontraffazione.org

www.centrostudigrandemilano.org



**centro studi
anticontraffazione**

Dall'aspic classico alla nuova interpretazione

Un piatto elegante dalle radici antiche

L'aspic è un piatto nato nel Medioevo come tecnica per conservare gli alimenti grazie al brodo gelificato, diventato simbolo di raffinatezza nella cucina francese dell'Ottocento, dove veniva preparato in forme perfette e trasparenti. Il termine aspic indica originariamente una vipera, e fu usato per analogia con l'aspetto lucido della gelatina, simile alla pelle del serpente.

La ricetta originale prevedeva carni pregiate (come cappone, vitello o lingua), verdure tagliate minuziosamente a dadini, il tutto immerso in una gelatina ottenuta dalla riduzione di un brodo ricco di collagene, poi chiarificato con albume per risultare limpido e trasparente.

L'aspic veniva servito in occasioni formali, spesso in stampi decorativi, con una presentazione geometrica e quasi artistica. Dopo il suo periodo d'oro tra le tavole aristocratiche e la diffusione nella cucina popolare del Novecento, oggi l'aspic torna protagonista in chiave moderna: più semplice, naturale e

leggero, ma con lo stesso fascino scenografico di un tempo.

La ricetta che segue è una versione moderna, molto semplice, senza tagli perfetti né strati da manuale. Al posto della carne bollita a cubetti, c'è del pollo cotto in modo rustico, accompagnato da verdure stagionali e uova sode, il tutto unito da una gelatina delicata a base di brodo.

Ingredienti (per 4 persone)

- 300 ml di brodo di pollo chiaro e filtrato
- 100 g di piselli lessati
- 3 fogli di gelatina alimentare
- 2 uova sode tagliate a metà
- 1 petto di pollo cotto (lessato o alla griglia)
- 1 carota lessata a rondelle
- 1 zucchina cotta al vapore
- prezzemolo fresco
- sale
- pepe nero
- olio extravergine d'oliva

Preparazione

Cuocere il petto di pollo in acqua con aromi (rosmarino, alloro, pepe in grani) oppure grigliarlo leggermente.

Una volta pronto, spezzettarlo con le mani in strisce irregolari. Preparare il brodo, filtrarlo e scaldarlo per sciogliere la gelatina, precedentemente ammollata e strizzata, e portare a leggera ebollizione per due minuti. Disporre negli stampi monoporzione, o in uno stampo unico, gli ingredienti: pollo, carote, piselli, zucchine, uova sode, foglioline di prezzemolo, senza cercare la precisione, lasciando che la composizione risulti spontanea. Versare il brodo caldo gelatinoso fino a coprire completamente il tutto. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente, poi trasferire in frigorifero per almeno quattro ore (o per tutta la notte), finché l'aspic non risulterà perfettamente solidificato. ■

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

**Qui sotto,
gli ingredienti
necessari per
preparare
l'aspic e,
a destra, il piatto
pronto per essere
portato in tavola.**



Nella foto qui a destra, il burro prodotto grazie alla tecnologia sviluppata da Savor. In Italia, la produzione annuale di burro varia, ma si attesta intorno a 100.000 tonnellate: diremo addio ai nostri burri per un prodotto più sostenibile e leggero?



Parola d'ordine: idratazione

Con l'estate, l'idratazione guadagna un ruolo da protagonista nella routine quotidiana. Bere quando lo si desidera non basta. La sete è già un segnale che il corpo sta entrando in fase di carenza

L'obiettivo è anticiparla, non rincorrerla. Ma, in mezzo a centinaia di alternative, tra acque aromatizzate, bevande proteiche e succhi "funzionali", come orientarsi? Partiamo da alcune considerazioni preliminari.

L'acqua costituisce circa il 60% del corpo di un adulto e una percentuale ancora più alta nei bambini. È coinvolta in ogni funzione vitale: regola la temperatura corporea, trasporta ossigeno e nutrienti, facilita la digestione, permette la rimozione delle tossine. Ogni giorno ne perdiamo una quota importante con la respirazione, la sudorazione, le urine e le feci, ed è fondamentale reintegrarla per mantenere l'equilibrio idrico.

Una carenza, anche modesta, può compromettere attenzione, lucidità mentale e termoregolazione (processo che permette agli organismi viventi di mantenere la temperatura corporea in un intervallo ottimale, generalmente compreso tra 36,5 e 37°C., nonostante

le variazioni di quella esterna, ndr); è a questo punto che sentiamo impellente la sete. Un vero campanello d'allarme che ci lancia il nostro organismo. Se infatti la disidratazione si aggrava, si riduce il volume del sangue, il cuore fatica a ossigenare tessuti e cervello, la temperatura corporea sale e aumenta il rischio di malesseri fisici importanti, al punto che una perdita del 10% dell'acqua corporea può addirittura diventare un'emergenza medica molto seria.

Tante bevande, poca chiarezza

Non c'è dubbio che l'acqua rimanga la scelta migliore per soddisfare le esigenze del fisico, ma il piacere di qualcosa di più sfizioso e rinfrescante, magari da bere in compagnia con gli amici, è un qualcosa che può rendere ancora più piacevole la vacanza. Ed ecco allora che, spinte dalla maggiore consapevolezza sull'importanza dell'idratazione e

dal desiderio di offrire nuove alternative sul mercato, le aziende si sono impegnate nel mettere a punto una varietà crescente di bevande, diverse dalle solite bibite a cui ci hanno abituato. Ma non tutte mantengono le promesse, e vale allora la pena di fare ordine tra le ultime novità.

Le acque aromatizzate naturali

Contengono estratti di frutta, erbe o spezie e sono in genere prive di zuccheri aggiunti. Non sono essenziali, ma possono essere un buon compromesso per chi trova "noioso" bere acqua naturale, e possono rivelarsi anche un modo per abituare bambini e ragazzi a gusti semplici e non zuccherini.

Acque e bevande "detox" o "depurative"

Qui bisogna stare attenti: sulla confezione promettono grandi effetti, ma

in realtà tutte le acque oligominerali (residuo fisso sotto i 500 mg/l) stimolano la diuresi e supportano la funzione renale. Non servono formule miracolose: se l'acqua è leggera, fa il suo lavoro. Il termine "depurativa" ha spesso più valore commerciale che scientifico.

Acque arricchite: collagene, acido ialuronico per la bellezza della pelle...

Cosa ci sarebbe di meglio di un'acqua che al contempo ti disseta e ti mantiene sana la pelle al pari di una crema nutritiva? È proprio questa l'idea che ha spinto a mettere in commercio acque "speciali", arricchite con collagene e acido ialuronico per chi cerca benefici per la pelle e un quid in più di benessere. In effetti queste acque sembrano promettere molto, ma basta riflettere un attimo per ridimensiona-

re pesantemente le attese. Il collagene, infatti, se assunto per via orale, viene scomposto in aminoacidi come ogni proteina: non arriva intatto alla pelle. L'idea che "mangiare collagene fa bene alla pelle" è simile al vecchio mito secondo cui mangiare fegato guariva il fegato...

Quanto all'acido ialuronico, se presente in forma biodisponibile, può essere parzialmente assorbito, ma le quantità contenute nelle acque arricchite sono troppo basse per produrre un effetto reale.

Le bevande proteiche

Dalla colazione al post-allenamento, le bevande "pro" sono di moda, si trovano ovunque e meritano un discorso a parte. Possono avere un senso solo per chi pratica attività sportiva intensa, ma anche in quel caso vanno scelte con attenzione. Il sapore è spesso poco gradevole, mascherato da zuc-

cheri o edulcoranti. Non sono adatte ai bambini e sicuramente non sono un sostituto dell'acqua.

Succhi ed estratti vegetali a freddo (HPP)

Tutto da bocciare dunque? No: negli ultimi anni si stanno affermando sul mercato bevande ottenute con l'innovativa tecnica HPP (High Pressure Processing, in italiano conosciuto come Pascalizzazione) che consente la pastorizzazione a freddo: il risultato sono succhi e mix di frutta e verdura più ricchi di vitamine e antiossidanti rispetto ai classici trattati a caldo. Sono una buona aggiunta nella dieta, a patto di non esagerare, perché, anche se sono quelli della frutta, gli zuccheri che contengono non sono pochissimi. ■

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it

Le illustrazioni
in queste pagine
sono realizzate
da Libero
Gozzini.



La cucina pop al Beltrame

A 57 anni, Davide Oldani è molto più di uno chef stellato: è un simbolo della cucina italiana contemporanea

Nato a Cornaredo (Mi), e allievo del grande Gualtiero Marchesi, Oldani, con la sua cucina pop che unisce semplicità e raffinatezza, è oggi ambasciatore dell'arte culinaria italiana nel mondo.

L'avventura inizia nel 2003 con l'apertura del D'O, ristorante che oggi vanta due stelle Michelin e una stella verde per la sostenibilità. A questo si affiancano, tutte nella piazza di San Pietro all'Olmo, suo paese natale, OLMO, una stella Michelin, e una panetteria. Tre attività che condividono la stessa filosofia: valorizzare le materie prime umili con creatività e rigore etico.

A marzo Oldani ha tenuto una masterclass all'istituto alberghiero "Beltrame" di Vittorio Veneto. Durante l'evento, dedicato agli studenti e promosso dalla Latteria Sociale di Soligo, presenti figure di spicco come i presidenti della stessa Latteria e Franco Adami del Consorzio di Tutela del

Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, oltre alle autorità locali, Oldani ci ha deliziato con un risotto agli asparagi, Casatella DOP e polvere di liquirizia. Durante lo *show cooking* in diretta nazionale lo chef ci ha illustrato il suo concetto di valorizzazione delle materie prime, mettendo in risalto le motivazioni dietro al nome del piatto "Asparagi, Casatella, Liquirizia e Riso", definendo quest'ultimo una base neutra per esaltare i prodotti. Dopo la preparazione della postazione e delle derrate necessarie con il supporto del professor Giuseppe Ingletto, alcuni alunni di 5A del settore cucina hanno potuto osservare una persona di spicco come Oldani all'opera, cogliendone insegnamenti e trucchi.

Nel complesso, l'esperienza è stata molto educativa e stimolante. Nella conferenza tenutasi all'interno della nostra sede, non sono mancate riflessioni sull'industria e la sostenibilità:

"La grande industria non potrà mai fare a meno della creatività dei piccoli artigiani", ha affermato Oldani. E ancora: "Vorrei vedere più giovani nel mondo della ristorazione, farli sentire accolti e in famiglia, così da renderli più educati e professionali." Un desiderio che riflette la sua passione per la formazione: molti dei suoi ragazzi sono tornati a lavorare con lui dopo esperienze all'estero, come Alessandro, oggi suo giovane executive chef. Il futuro? "La cucina subirà un cambiamento totale e assoluto", dice con convinzione. Ma, qualunque direzione prenderà, è chiaro che il suo spirito pop e autentico continuerà a fare scuola. ■

Aaron Penoni

Lucia Da Ros

Classe 5A del settore cucina

I.P.S.S.E.O.A. "A. Beltrame"

Vittorio Veneto (TV)



In questa pagina, da sinistra, in senso orario: il piatto "Asparagi, Casatella, Liquirizia e Riso" preparato da Davide Oldani insieme agli studenti del "Beltrame"; lo chef insieme ad alcuni ragazzi; il simpatico ricordo lasciato da Oldani sulle divise dei suoi giovanissimi collaboratori.



Bottarga di muggine: l'oro di Cabras

Un'eccezione culinaria della tradizione gastronomica mediterranea, espressione autentica del mare

Una specialità ittica pregiata, le cui origini risalgono a oltre 3.000 anni fa. Conosciuta già nell'Antico Egitto, furono i Fenici a scoprire come conservarla e successivamente gli Arabi a diffonderne la tecnica di lavorazione e a darle il nome: butārikh, ovvero "uova di pesce salate". È ottenuta dalle gonadi femminili (sacche ovariche) di muggine – il comune cefalo – o di tonno.

Il processo di produzione, antico e tramandato nel tempo, è semplice ma richiede precisione: le sacche ovariche, o "baffe", vengono estratte manualmente con delicatezza per preservarne l'integrità. Successivamente si procede alla salagione a secco mediante sale marino naturale, seguita dalla stagionatura: questi passaggi conferiscono al prodotto la consistenza compatta e il colore ambrato.

Il risultato è un alimento dal gusto marino deciso e persistente, caratte-

rizzato da una leggera nota amarognola finale.

Tipica delle regioni costiere del Mediterraneo, il cuore pulsante della sua produzione è Cabras, in provincia di Oristano. Qui l'ambiente lagunare, ricco di biodiversità, offre condizioni ideali per l'allevamento del muggine; pesca e lavorazione seguono ancora metodi tradizionali, tramandati da generazioni.

La qualità dipende dalla freschezza delle uova e dall'abilità di chi le lavora; per questo la bottarga artigianale è molto apprezzata e può raggiungere prezzi elevati. Quella di Cabras è tra le più rinomate al mondo.

In cucina è estremamente versatile. Dal profilo organolettico complesso, unica per gusto, conferisce un tocco di raffinatezza ai piatti più semplici. Va assaporata cruda: affettata finemente con un filo d'olio su crostini di pane caldo o grattugiata sugli spaghetti.

ti, è un classico intramontabile (vedi il Ben Fatto di giugno).

Dal punto di vista nutrizionale, è ricca di proteine, omega-3 e sali minerali, ma anche sapida e calorica: va quindi consumata con moderazione.

Alcune curiosità

Molto più di un semplice ingrediente, è una materia prima d'eccezione nella cucina d'autore. In alcune culture del Mediterraneo, regalare bottarga è considerato un simbolo di buon auspicio. Da anni è in corso un iter per il riconoscimento della DOP (Denominazione di Origine Protetta); in diverse zone troviamo già marchi collettivi o IGP per tutelarne la qualità e la provenienza.

In Giappone esiste una versione simile chiamata *karasumi*. ■

Alessandra Meda

alessandra.meda@cibiexpo.it

La bottarga di tonno

Prodotta in Sicilia e in Sardegna, è ricavata dall'ovario del tonno. Diversa da quella di muggine in termini di gusto e di colore, si distingue per il sapore più deciso e corposo, e per le sue sfumature di diverse tonalità di rosa. Particolarmente ricca di grassi buoni, la bottarga ha tuttavia un elevato contenuto di sodio.

Nella foto qui accanto, bottarga servita con verdure, da gustare sui crostini di pane, condita con un filo d'olio.



La coltivazione italiana del tè

Una delle principali zone di produzione è stata avviata nel 2017 in Val d' Ossola, vicino al Lago Maggiore. I campi di Premosello Chiovenda si trovano nel Parco Nazionale Val Grande

Paolo Zacchera, fondatore dell'azienda agricola florovivaistica La Compagnia del Lago Maggiore, aveva cominciato a coltivare piante di azalee e di camellie nel 1977, ma ha debuttato con la piantagione di tè, oggi la prima per estensione in Italia, nel 1995.

Le varietà della bevanda più diffusa al mondo sono molte ma tutte derivano da un'unica specie d'arbusto: la *Camellia sinensis*.

lano tempi e temperature in base alla stagione. Ci sono dei canoni, ma ciascun produttore lavora in maniera da ottenere determinati caratteri. Bisogna diventare anche dei maestri assaggiatori di tè. Non basta coltivarlo: abbiamo bisogno di qualcuno che controlli il nostro risultato perché non siamo abbastanza esperti per valutare quello che abbiamo fatto ieri rispetto all'oggi, o alla settimana scorsa. I tecnici, in quanto assaggiatori preparati, testano il tè ma non hanno nessuna competenza per le fasi precedenti. Il tè nero, il tè verde, il tè bianco si fanno con le stesse piante ma si tratta di lavorazioni completamente diverse.

Come si distinguono dal punto di vista qualitativo?

Noi siamo abituati al tè nero, perché è quello che, trasportato dall'Asia in Europa, sopportava i tempi dei trasferimenti in nave. In Asia bevono quasi solo il tè verde. Ha un gusto diverso dal nostro e una durata molto più breve. Il

tè nero può resistere per lunghi periodi, il tè verde va consumato entro 2-3 anni.

Cosa mi dice delle bustine di tè?

Sono comodissime ma contengono tutto lo scarto di lavorazione, quindi la parte più fine, meno pregiata, del raccolto. Però, se uno si trova bene con un tè in bustina ben fatto, può continuare a usarle. Certo che, se si va in un negozio di tè, si può sperimentare e individuare il preferito tra i mille proposti. Quello che noi stiamo cercando di fare – ma ci vuole tempo – è caratterizzare il nostro dell'Ossola con un gusto ben preciso. Dicono che sa di castagna. Vorremmo che gli acquirenti si abituassero al sapore e lo richiedessero.

Esiste anche da noi una specie di rito del tè, come c'è, per esempio, in Cina? Sono consuetudini importanti, secondo lei?

Sì, sono importanti. Il tè nero si fa con l'acqua molto calda, dai 90 ai 100 gradi.

Il tè verde si prepara con un'acqua a 80 gradi, se no non se ne colgono i sapori. Quindi per il verde la temperatura è la cosa più importante e il tempo di infusione non dovrebbe essere superiore ai 3 minuti. Se è buono, con le stesse foglie se ne possono fare 2/3 tazze. Gli assaggiatori non degustano il primo tè ma il secondo, perché è quello che dà il vero sapore.

Mi parli della coltivazione.

Dopo una serie d'incidenti di percorso, avendo collezionato già molte informazioni, mi è venuta l'idea di provare a coltivare il tè in Val d' Ossola. D'inverno fa freddo, il terreno gela e non abbiamo quasi sole. Mi sono chiesto dove crescevano nel mondo le piante più adatte al freddo: nelle montagne della Turchia. Quelle da seme che abbiamo trasferito da noi si sono dimostrate decisamente resistenti, non se n'è persa una, e il fatto che d'inverno ci siano solo 1 o 2 ore di sole si è dimo-

strato un vantaggio perché le piante non si disidratano. Hanno sopportato anche gli inverni sempre più miti e sono cresciute molto meglio di quanto pensassi. Piantine grandi come un mignolo sono diventate cespugli di 1 metro per 1 metro. Nell' Ossola abbiamo l'aria fresca che scende dalle montagne e un'acqua neutra. Quella calcarea non è adatta.

Progetti?

Andiamo in giro per il mondo a tenere corsi per insegnare i segreti della lavorazione perché è una professionalità che non esiste. Gli esperti valutano la tazza ma non sanno come ci si arriva. Dovremmo implementare gli scambi con la Cina, dove c'è un'università dedicata – Anhui University of Science and Technology (AUST) – il cui dipartimento di Scienze e Tecnologia del Tè offre corsi e programmi di ricerca, dalla coltivazione alla lavorazione, fino alla degustazione e alla cultura.

Attivare scambi potrebbe abbreviare i nostri tempi d'apprendimento. Tutti bevono tè, è la quarta o la quinta produzione nel mondo, dopo i cereali. Bisogna far penetrare l'idea che è una bevanda adatta a molte occasioni. Io, per esempio, con la scarto che va in bustina mi faccio un tè freddo, un po' amaro e nei giorni caldi lo consumo volentieri: è biologico, ricco di antiossidanti. Ho 72 anni, conto così di camparne altri 20. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Consigli

Se volete coltivare il tè, piantatelo all'ombra, bagnatelo con acqua povera di calcio e proteggerlo dal freddo in inverno. Può essere rinvasato con terriccio per piante acidofile e concimato con prodotti organici.



Sotto, da sinistra, il fiore della camelia e una coltivazione di piante da tè. Nella pagina accanto, foglie essiccate di tè pronte per l'infusione.

Salse e condimenti

Trasformano da protagoniste piatti semplici in esperienze di gusto e di condivisione. L'estate è in tavola

Con la bella stagione, la cucina cambia: piatti più leggeri e veloci. Salse e condimenti accompagnano carni, pesci, verdure e insalate, aggiungendo carattere e un tocco di freschezza senza appesantire. Profumi e sapori delicati o aromatici, colori vivaci, si fondono in un invito alla convivialità. Perfette da servire in ciotoline, offrono agli ospiti il piacere di scegliere, assaggiare e sperimentare.

Presenti fin dall'antichità – i Romani usavano il garum, una salsa fermentata a base di pesce dal gusto intenso - nel Medioevo servivano a coprire i sapori forti di carni non sempre freschissime, ma è con il Rinascimento e l'avvento della cucina francese che acquistano popolarità.

Per pranzi veloci, grigliate o picnic, le varianti sono tante e spaziano dai grandi classici alle proposte più creative. Regina incontrastata è la maionese.

Uova, olio, limone o aceto, si presta a molte personalizzazioni: dalle versioni più light e spumose, per esempio con yogurt greco, a quelle "green" con erba cipollina, basilico o prezzemolo tritati, ottime per accompagnare insalate di pollo, uova sode o patate novelle. Apprezzata anche l'alternativa vegana, senza uova, a base di latte vegetale, olio di semi, limone e un pizzico di paprika o curcuma, ideale con burger vegetali. Scenografica la variante al nero di seppia, che aggiunge sapidità, ottima con crostacei o tempura (frittura) di pesce. Molto apprezzata, dal gusto deciso e leggermente acidulo, la salsa verde, tipica della cucina piemontese, è realizzata con prezzemolo, acciughe, aglio, capperi e mollica di pane imbevuta di aceto. Perfetta da abbinare a carni fredde come il bollito, o anche a uova sode, verdure grigliate e crostini. Dalla Grecia, la Tzatziki ha conquistato le no-

stre tavole: yogurt, cetriolo grattugiato, aglio e olio d'oliva; fresca e leggera, ideale con pane pita, soffice e senza crosta, verdure crude o da gustare con carne grigliata. Dissetante e stuzzicante è anche la variante con menta fresca che si abbina perfettamente a piatti etnici come kebab, falafel, couscous ma anche a verdure grigliate o cetrioli.

Interessanti le salse a base di caprino, con erbe come basilico, prezzemolo, menta, timo, origano fresco o con miele, da proporre con carpacci di carne o verdure.

Da provare anche la tapenade provenzale, crema a base di olive nere, capperi e acciughe.

Un altro ingrediente che si è guadagnato un posto d'onore nei nostri piatti è l'avocado, base ideale per salse cremose e nutrienti come il guacamole: cipolla, lime e un pizzico di peperoncino, perfetto con tacos o insalate. Per

una versione più mediterranea, si può aggiungere basilico, limone e un cucchiaino di yogurt, o il wasabi (salsa pastosa ricavata dalla omonima radice, nota anche come ravenello giapponese) per una nota piccante, ideale con crostacei o carpacci di pesce.

Tra gli ingredienti più di tendenza, non possono mancare la soia e la teriyaki. Sempre più diffusa anche la salsa tahina, crema di semi di sesamo del Medio Oriente che, mescolata a limone, acqua e aglio, diventa un condimento ricco e gustoso.

I pesti sono tra le preparazioni più versatili e amate della tradizione gastronomica italiana. Nati come salse semplici, ottenute pestando (da cui il nome) pochi ingredienti freschi nel mortaio, oggi ne esistono moltissime varianti. Il più conosciuto è quello genovese, con basilico, pinoli, olio, parmigiano, pecorino e aglio. Accan-

to al classico, negli ultimi anni hanno preso piede nuove versioni creative: al pistacchio, alla rucola, ai pomodori secchi, alle zucchine o con frutta secca come mandorle e noci.

Molto apprezzati sono il pesto siciliano, tipico della zona di Trapani – pomodori freschi, mandorle, basilico, aglio e pecorino – e quello di Pantelleria, a base di capperi, pomodori, aglio, origano e olio extravergine: il pantesco è un trionfo di sapidità e carattere.

Il re tra i condimenti, semplice, ma non per questo meno gustoso, resta l'olio extravergine d'oliva. Usato a crudo, può cambiare l'identità del piatto. Spesso viene arricchito con aromi come rosmarino, limone o peperoncino. Ottimo su pomodori e burrata, con un pizzico di origano e qualche oliva.

Apprezzato anche l'aceto, in tutte le

sue varianti – di vino, di mele e balsamico – dona freschezza e acidità. Perfetto su insalate e verdure crude, soprattutto nella vinaigrette: una miscela di olio, aceto o limone, sale e pepe, magari un cucchiaino di senape o di miele per bilanciare dolcezza e acidità oppure uno spicchio d'aglio per i palati più audaci. Per l'estate, interessante anche con limone e menta, ideale su farro o verdure crude.

Oggi, l'attenzione per il benessere e la qualità degli alimenti ha portato a un uso più consapevole delle salse. L'eccesso di grassi, zuccheri e additivi presenti in quelle industriali ha spinto molti a riscoprire la genuinità delle preparazioni fatte in casa, dove l'equilibrio tra acidità, corposità, freschezza e sapidità fa davvero la differenza. ■

*Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it*



Nell'immagine a sinistra, la tradizionale salsa greca Tzatziki. A destra, invece, la tapenade di olive nere provenzale.



Le RANE



LE RANE SONO ANFIBI
CON ZAMPE POSTERIORI
LUNGHE E PALMATE
CON PELLE LISCIA E UMIDA,

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 SETTEMBRE 2025