



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito
Anno 13 - n 9
20 settembre 2025
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



L'uomo e la carne



Le scelte in famiglia? Sempre più partecipate

Sandra Gilardelli, vita da partigiana



Nuove abitudini alimentari

Alimentarsi in modo salutare è oggi un imperativo categorico per molti. Giovani, in particolare. Le etichette dei cibi che prima si controllavano essenzialmente per verificare la data di scadenza, adesso si esaminano con occhio circospetto: quanti zuccheri attentano alla nostra salute? Quante fibre sono disponibili? Quanti, e quali, additivi, di origine naturale o sintetica? Le tendenze del 2025 evidenziano una grande possibilità di scelta dei consumatori, che privilegiano da un lato la salute, ma dall'altro la tradizione, con eventuali innovazioni che combinano metodi agricoli tipici con nuove soluzioni idonee per affrontare le sfide climatiche e di sostenibilità. Teniamo presente che il commercio internazionale del cibo esiste da migliaia di anni, ma solo durante l'ultimo secolo il quantitativo degli scambi è cresciuto in modo esponenziale,

con enormi quantità e varietà di alimenti che viaggiano da un capo all'altro del mondo. Le filiere alimentari stanno subendo trasformazioni significative. Su che cosa puntano le tendenze alimentari del 2025? Ai primi posti l'equilibrio ambientale, il localismo, la scelta di inserire nella dieta cereali antichi e legumi a discapito di carne e glucidi. Ma c'è ancora da studiare se si vuole proteggere la salute dei consumatori, e insieme assicurare la correttezza delle pratiche commerciali. Farro, canapa, lenticchie nere, grani antichi e alghe italiane sono al centro dell'attuale dieta salutista. Risultati di ricerca e non solo moda? ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Le lenticchie
(nella foto
qui sotto)
compaiono tra
gli alimenti
principali delle
nuove tendenze
alimentari 2025.

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

Istituti agrari d'eccellenza 5

a cura della redazione

C'è del buono

Le scelte in famiglia? Sempre più partecipate 6

di Anna Francioni

Ricerca e innovazione
Il campo sperimentale

della Sant'Orsola 8

di Tiziana Mazzitelli

Il pomodoro di domani
dalla ricerca di oggi 10

di Marta Pietroboni

A tutto vino: guida essenziale
per bere bene

Parliamo di conservazione 12

di Elisa Alciati

Storia del cibo

Il Chifa 14

di Riccardo Vedovato

Protagonisti

Sandra Gilardelli 16

di Paola Chessa Pietroboni

Segreti della spesa

Cibi surgelati sempre più
protagonisti 19

di Alessandra Meda

Alimentazione e salute
L'uomo

e la carne 20

di Marta Pietroboni

Made in Italy

Il grano 22

di Daniela Maimini

Ben fatto

Spaghetti aglio, olio
e peperoncino 23

di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

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

La mia Gara Nazionale 2025 24

di Riccardo Papes

Tendenze

Un francobollo
speciale 26

di Lucia Massarotti

Rane: dalla cucina popolare
alle tavole gourmet 27

di Alessandra Meda

Test per nuove tipologie
di patate 28

di Paola Chessa Pietroboni

Syngenta

e l'innovazione 30

di Marina Greco

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.
LA VOCE DEGLI AGRARI

Istituti agrari d'eccellenza

Che cosa caratterizza un istituto di eccellenza?

Per esempio, la sua partecipazione a eventi di portata nazionale

Quest'anno l'ITAS Pastori di Brescia ha ospitato la Gara Nazionale degli Istituti Tecnici Agrari, un avvenimento di rilievo – a cui hanno partecipato 56 istituti, provenienti da 20 regioni italiane, con un record di adesioni rispetto alle edizioni precedenti – che si è concluso con la vittoria di Daniele Campagna, studente della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN). Daniele ha meritato il titolo di miglior studente degli Istituti Tecnici Agrari d'Italia, al termine di due impegnative giornate di prove, teoriche e pratiche.

La gara, organizzata sotto l'egida del Ministero dell'Istruzione e del Collegio Nazionale dei Periti Agrari (era presente alla premiazione il Presidente Nazionale, Mario Braga), ha consentito di mettere alla prova le competenze degli studenti. Contestualmente, l'obiettivo era promuovere innovazione e sostenibilità. Il Pastori ha avuto l'onore, e l'onere, di ospitare questa edizione perché si era aggiudicata quella del '24, tenu-

ta a Pesaro, in cui aveva conquistato il podio lo studente Filippo Olivini. Come da regolamento, l'istituto vincitore dell'edizione precedente non può concorrere per il titolo l'anno successivo, ma solo partecipare "fuori gara". Lo studente Filippo Pontoglio ha potuto cogliere questa l'opportunità per valutare il livello della propria formazione, pur senza entrare in classifica. Alla cerimonia di apertura di aprile gli ospiti sono stati accolti dal Dirigente Scolastico Augusto Belluzzo e dal Professor Torselli, coordinatore dell'evento. È seguito un momento di festa nel cortile della scuola, con il gruppo di balli campestri dell'istituto, seguito dal tradizionale rito dell'accensione dello storico trattore Landini Testa Calda, mascotte dell'istituto, guidato da Filippo Olivini, vincitore dell'edizione precedente. Infine gli ospiti hanno potuto apprezzare il buffet del Pastori, un'esperienza gastronomica in cui tutta l'offerta – dai salumi ai formaggi, dalle confetture ai prodotti da

forno – era stata presentata dalle studentesse e dagli studenti che hanno utilizzato allo scopo le risorse dell'azienda agraria dell'istituto, laboratori inclusi.

Nella giornata delle premiazioni erano presenti la Dirigente dell'Ufficio Scolastico territoriale, (ex Provveditorato agli studi), la Professoressa Filomena Bianco, e la Presidente della Rete Nazionale degli Istituti Agrari, la Professoressa Patrizia Marini. ■

La redazione
info@cibiexpo.it

La classifica ufficiale

1. Daniele Campagna, Fondazione "Edmund Mach" - San Michele all'Adige (TN).
2. Federico Martignago, ISIS "D. Sartor" - Castelfranco Veneto (TV).
3. Pietro Viglione, IIS "Baldessano-Roccati" - Carmagnola (TO).

Nella foto, un momento ufficiale della Gara Nazionale 2025.



I contatti
della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 13 - n 9
Milano
20 settembre 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.

Mike Maric, campione
mondiale di apnea, medico
e allenatore sportivo



© FABIO FERROU



Le scelte in famiglia? Sempre più partecipate

Il coinvolgimento dei figli è ormai consuetudine in diversi momenti decisionali, a partire dagli acquisti: lo rivela una indagine di Eumetra

Alla fine degli anni Ottanta lo psicologo James McNeal coniò il concetto di “pester power”, tradotto in italiano come “fattore assillo”, per spiegare quanto il potere delle richieste martellanti dei bambini fosse determinante nelle scelte d’acquisto delle famiglie. Il pester power divenne un fenomeno tenuto in grande considerazione dagli esperti di marketing, che individuarono nei più giovani un pubblico a sé stante, a cui indirizzare direttamente le comunicazioni pubblicitarie. Si pensi agli spot di bibite e merendine o, tanto per fare altri esempi, di giocattoli e zaini scolastici. Sono passati quasi quarant’anni dalle prime divulgazioni degli studi di McNeal; la società si è nel frattempo digitalizzata e lo shopping, ormai effettuato per buona parte online, è diventato più immediato e impulsivo, con tempi decisionali notevolmente accorciati. Ma, soprattutto, sono nati i social, uno tsunami che

ha completamente trasformato il modo di concepire e fruire dei mass media, oltre che l’approccio ai messaggi pubblicitari. Ora il consumatore non è più solo l’obiettivo da raggiungere attraverso le campagne di marketing, ma ne è spesso addirittura l’artefice, che esprime in prima persona il proprio parere sui prodotti ed è in grado di influenzare un elevato numero di altri potenziali acquirenti. In questo continuo circolo di autocreazione, ricezione e diffusione delle informazioni promozionali, sono coinvolti, naturalmente, anche i bambini, utilizzatori dei social media insieme ai genitori ma, talvolta, anche da soli, con un ruolo sempre più decisivo nelle scelte di acquisto. Di fronte a cambiamenti economico-sociali così radicali, come si è evoluto quindi il concetto di pester power? I genitori sono indotti ancora verso determinati acquisti, spinti dall’assillo dei

figli? La risposta a queste domande arriva da una nuova indagine di Eumetra, istituto indipendente di ricerca sociale e di mercato, che ha analizzato l’influenza esercitata dai più piccoli sulle scelte di consumo domestiche di specifiche categorie di beni o servizi, nel nostro Paese e in Europa.

Dal fattore assillo alla condivisione

La ricerca di Eumetra ha preso in esame un campione di 1.843 famiglie italiane, con bambini fino a 11 anni, confrontandole con dati provenienti da Germania e Regno Unito. Gli esiti rivelano una netta evoluzione rispetto al tradizionale fenomeno delle richieste assillanti dei ragazzi, a beneficio di un approccio che prevede decisioni condivise, in diversi ambiti. «Il nostro studio – commenta Matteo Lucchi, CEO di Eumetra – fotografa un’Ita-

lia in cui le famiglie sono sempre più orizzontali e partecipative. Il pester power non è più confinato al gioco o ai desideri momentanei. Riguarda categorie fondamentali, come l’alimentazione, la tecnologia, i viaggi. Anche su scelte “da adulti” i figli oggi fanno sentire la loro voce. A differenza di altri contesti europei, in Italia l’influenza dei figli è emozionalmente radicata: conta il benessere, il tempo insieme, la cura dei dettagli che fanno sentire i bambini parte della famiglia. Altrove, come in Germania, prevale una logica più funzionale e quotidiana, che affida responsabilità concrete anche ai più piccoli».

Italia: un’ influenza trasversale

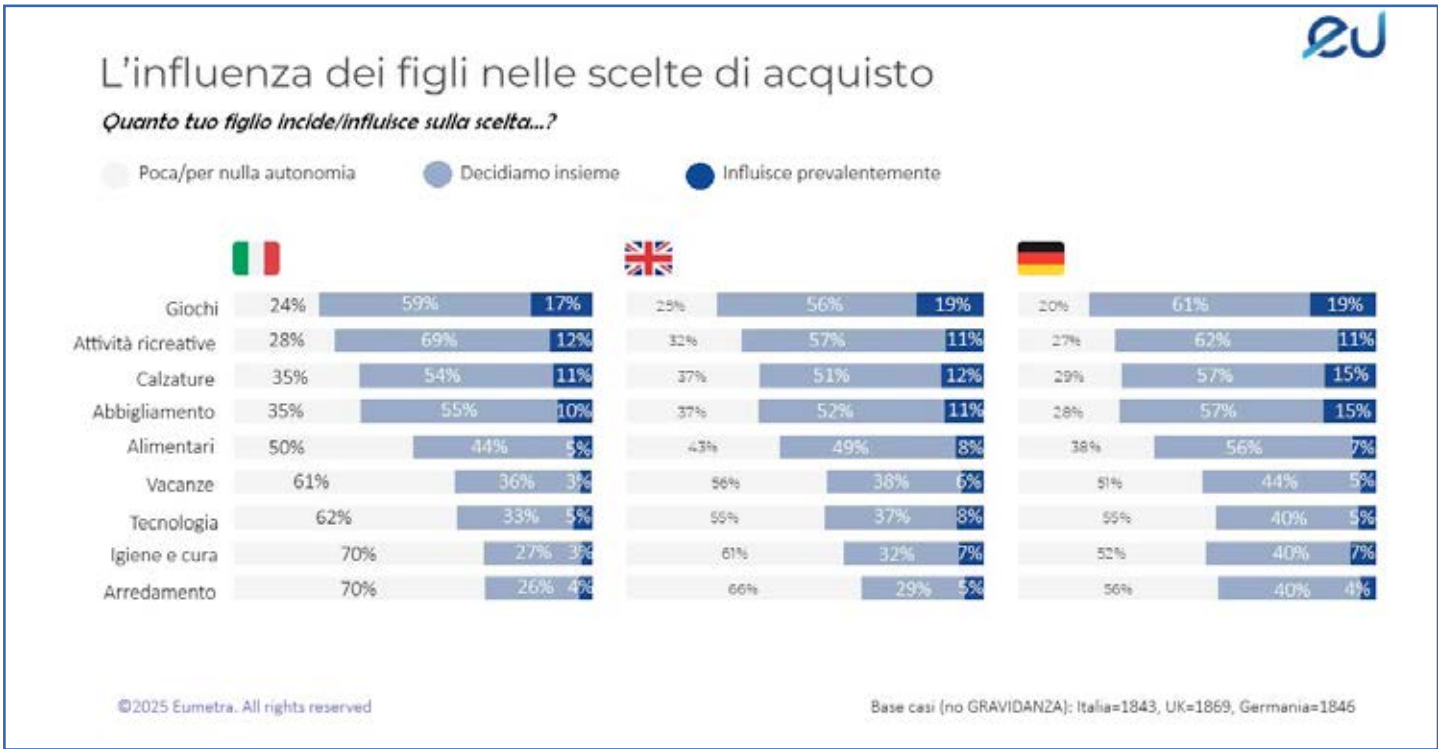
Nel nostro Paese il ruolo dei figli nelle decisioni d’acquisto è ampio, capillare e riconosciuto. I genitori dichiarano

di confrontarsi con loro su quasi tutte le principali categorie merceologiche analizzate. È Infatti interessante notare come, nella maggior parte dei casi, le decisioni vengano valutate tutti insieme, non solo in ambiti solitamente considerati di pertinenza dei più giovani. Per esempio, di fronte all’acquisto di giocattoli, solo il 17% degli intervistati ha riportato una preponderante influenza da parte dei figli, mentre il 59% ha optato per una scelta condivisa. Una proporzione simile è stata riscontrata anche rispetto alle attività ricreative (il 12% delle decisioni è effettuato su spinta dei ragazzi, mentre il 60% insieme). Ma anche quando si parla di alimentari partecipa spesso tutta la famiglia (nel 44% delle risposte). Stessa situazione per le vacanze (36%), la tecnologia (33%) o l’arredamento (26%).

All’estero: modelli culturali diversi, influenze diverse

Anche in Germania e Regno Unito le decisioni d’acquisto sono in generale condivise dai vari membri della famiglia, con leggere differenze a seconda degli ambiti. L’approccio tedesco appare orientato a un coinvolgimento razionale, meno legato alla sfera emozionale e più fondato sull’idea di formare individui partecipi delle dinamiche domestiche più pratiche. Per esempio, vi è maggiore confronto nella scelta alimentare (56%) e tecnologica (40%). Nel Regno Unito, invece, tra le aree non di diretta competenza dei bambini, rispetto all’Italia è più frequente la condivisione per le vacanze (38%), gli alimentari (49%) e la tecnologia (37%).

Anna Francioni
 anna.francioni@cibiexpo.it



Il campo sperimentale della Sant'Orsola

Dal Trentino arriva una novità che rende il mondo "più dolce", con la creazione di un lampone succosissimo capace di sfidare il clima e di conquistare i mercati globali

In molti sono convinti che il lampone sia una bacca unica quando invece è un insieme di piccoli frutti chiamati drupeole, ciascuno con il proprio seme: questa struttura alveolare lo rende così gustoso ma delicato e facilmente deperibile. La Cooperativa Sant'Orsola, da anni impegnata nella creazione di varietà di lamponi più buone, resistenti e sostenibili, ha fatto della ricerca il suo punto di forza. Con la collaborazione di centinaia di agricoltori soci della cooperativa, ha creato un percorso unico che guarda al futuro dell'ortofrutta e porta in tavola un lampone nuovo, capace di raccontare la qualità del territorio e la forza della cooperazione.

Una storia che sa di buono

Negli anni '70, a Vigolo Vattaro, in Trentino, giovani produttori pionieri

nel settore dei piccoli frutti danno vita alla Cooperativa Sant'Orsola. Con una intensa attività di ricerca, sperimentazione e sviluppo varietale arrivano a brevettare ben 14 nuove varietà di lampone protette da privativa vegetale, il "brevetto per le piante", un'importante forma di tutela che le certifica, garantendo l'immissione nel mercato con diritto di esclusività. Oggi la Cooperativa conta circa 750 agricoltori e soci, dislocati tra il Trentino, il Nord Italia e il Sud per la produzione invernale. Questa estensione garantisce la disponibilità di tutti i frutti coltivati fino a 12 mesi.

Grazie ai risultati ottenuti, Sant'Orsola è punto di riferimento per il mondo ortofrutticolo e ha ricevuto il riconoscimento del CPVO - Community Plant

Variety Office - organismo ufficiale dell'Unione Europea che protegge le nuove varietà vegetali in Europa.

Dal campo di breeding arriva un lampone rivoluzionario

Il cuore pulsante dell'innovazione è il campo di breeding, un vero e proprio laboratorio a cielo aperto, in cui ogni varietà affronta un percorso di selezione e analisi lunghissimo ed estremamente articolato: viene osservata per anni, per verificarne la stabilità genetica, la resistenza e la resa senza mai perdere di vista le qualità sensoriali. Da qui nascono frutti più sostenibili, più resistenti alle malattie e capaci di adattarsi ai diversi ambienti di coltivazione.

Programmi di miglioramento genetico,

incroci e selezioni guidate attraverso l'impollinazione tradizionale hanno generato il lampone del futuro, rosso brillante alla maturazione, resistente agli attacchi di parassiti e soprattutto agli effetti sempre più estremi del cambiamento climatico. Le nuove varietà si distinguono per le altissime rese produttive e una raccolta più veloce del 30%, offrendo frutti consistenti e omogenei e una maggiore shelf life (vita a scaffale, ossia durata di conservazione, ndr) che contribuisce a ridurre lo spreco alimentare. Tutto è pensato per rispondere alle esigenze degli agricoltori e del mercato, ma anche per coccolare il palato dei consumatori, offrendo freschezza, qualità e sostenibilità.

Qualità a residuo zero

Il comparto Ricerca e Sviluppo della cooperativa ha collezionato molti successi - mirtillo, lamponi e more a residuo zero - sotto la guida di Paolo Zucchi, coltivatore a capo del campo sperimentale. Si tratta di frutti

per cui i trattamenti, usati solo se necessari a garantire la salute della pianta, si degradano naturalmente, tanto che, al momento della raccolta presentano un residuo di prodotti fitosanitari inferiore allo 0,01 mg/kg. La cooperativa ha sviluppato anche tecniche innovative per ridurre del 30% il consumo d'acqua in tutte le coltivazioni con l'obiettivo di offrire frutti buoni, sani e sostenibili nel tempo.

Un Open Day internazionale

Per aprire le porte delle proprie scoperte al mondo, la Cooperativa Sant'Orsola ha organizzato a Pergine Ciré un evento di portata internazionale. Un Open Day che ha catturato l'attenzione di vivaisti e coltivatori provenienti dall'Italia, dall'Europa e da Nuova Zelanda, Cile, Messico e Marocco. Dopo aver visitato i campi dei soci e quello sperimentale di Vigolo Vattaro, i partecipanti hanno preso parte a un panel test alla cieca per degustare e fornire valutazio-

ni imparziali. Gianluca Savini, ex responsabile dell'area ricerca, sperimentazione e sviluppo, spiega "Il miglioramento genetico è un'attività molto creativa.

Ci vogliono fantasia, intelligenza e passione per fare questo lavoro. Il bello della nostra azienda è che tutti gli operatori e le persone che lavorano nell'azienda ne sono veramente innamorate". Sono passione e sinergia tra ricerca scientifica e know-how agricolo a rendere la Cooperativa Sant'Orsola pioniera dell'ortofrutta internazionale, in un processo di tutela di biodiversità e sostenibilità che genera valore condiviso, resistenza e qualità sulle tavole di tutto il mondo. ■

*Tiziana Mazzitelli
tiziana.mazzitelli@cibiexpo.it*

A sinistra, lamponi coltivati e distribuiti dalla Cooperativa Sant'Orsola. Sotto, una delle serre di produzione dei frutti.



© SANT'ORSOLA



© SANT'ORSOLA

Il pomodoro di domani dalla ricerca di oggi

Gli ortaggi modificati in modo eccellente

Abbiamo parlato diverse volte di innovazione nel settore agroalimentare e del ruolo delle TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita) nel futuro delle colture. In articoli come *“L'agricoltura di precisione: nuove frontiere per il made in Italy”*, *“Le TEA e la sfida della sostenibilità in campo”* e *“La rivoluzione dell'umile patata”* abbiamo visto come queste tecnologie – e anche l'agricoltura molecolare, ovvero il biohacking delle piante finalizzato a una generazione mirata di nutrienti specifici e altri composti benefici – stiano rivoluzionando la produzione alimentare, rendendo possibili coltivazioni più resilienti, sostenibili e di qualità.

Oggi torniamo sull'argomento con un focus su una delle colture simbolo del Mediterraneo: il pomodoro. Lo facciamo prendendo spunto da quanto emerso durante la quinta edizione della manifestazione siciliana Tomato Excellent,

evento di riferimento per ricercatori, aziende sementiere e produttori del settore ortofrutticolo che vogliono confrontarsi su sfide del presente e soluzioni per il futuro della filiera. Grazie alle TEA, oggi è possibile ottenere pomodori capaci di resistere a patogeni devastanti come la *Phytophthora infestans* e a piante parassite come l'orobanche, oltre che di tollerare meglio lo stress idrico e le alte temperature. Un esempio è il lavoro svolto sul San Marzano dall'Università di Torino, dove la modifica del gene DMR6 ha permesso di ottenere piante più difensive, in grado di attivare più efficacemente i propri meccanismi immunitari.

Dalla Sicilia a Tel Aviv: la rivoluzione è globale

Se in Italia la ricerca avanza rapidamente, altre realtà internazionali stanno contribuendo a definire il futuro del

pomodoro. L'Università di Tel Aviv, per esempio, ha sviluppato una tecnologia innovativa che amplia il potenziale del Crispr (il sistema di editing che consente di tagliare, rimuovere o aggiungere sequenze genetiche, *ndr*), codificando 15.000 brevi sequenze progettate per agire su una famiglia specifica di geni legati a tratti come sapore, forma, resistenza alle malattie o uso dei nutrienti. L'obiettivo è ottenere pomodori più saporiti, resistenti ai parassiti e adattabili ai cambiamenti climatici.

Il progetto, sviluppato in collaborazione con NetaGenomiX e pubblicato su *Nature Communications*, affronta uno dei problemi più complessi: la ridondanza genetica. Intervenire su intere famiglie di geni, e non su singoli elementi, permette di superare i limiti delle tecniche tradizionali, accelerando il miglioramento varietale e riducendo i rischi di fallimento.

Harnesstom: la sfida europea per il pomodoro sostenibile

Tra i progetti più ambiziosi presentati al *Tomato Excellent* c'è Harnesstom, un'iniziativa europea da 8 milioni di euro che coinvolge 22 partner internazionali, tra cui l'ENEA, l'Università di Napoli “Federico II” e l'Università della Tuscia. L'obiettivo è combinare innovazione e tradizione, utilizzando sia il breeding (allevamento selezionato, *ndr*) classico sia le nuove biotecnologie per sviluppare varietà più resilienti, nutrienti e adatte ai cambiamenti climatici.

Le quattro linee guida principali del progetto sono:

- resistenza a patogeni emergenti e riduzione della dipendenza da fitofarmaci;
- tolleranza al cambiamento climatico, con varietà capaci di crescere in condizioni estreme;
- miglioramento qualitativo, puntando su pomodori più ricchi di zuccheri, antiossidanti e vitamina C;
- valorizzazione della biodiversità, con l'allevamento partecipativo e la tutela

delle varietà locali, come il San Marzano. «Il pomodoro di oggi è il frutto di millenni di selezione – ha sottolineato Giovanni Giuliano, dirigente di ricerca dell'ENEA – ma la sfida è ampliare la base genetica per adattarlo al futuro».

Digitale, sostenibilità e nuovi modelli di gestione

La ricerca non si limita al DNA. Strumenti digitali come la piattaforma Horted e l'ecosistema Xcrops stanno rivoluzionando la diagnosi delle malattie e la gestione delle colture.

Con kit diagnostici ready-to-use e mini laboratori portatili, Xcrops riduce i tempi di analisi da 15 giorni a 4 ore, taglia dell'80% i costi di diagnosi e consente di ridurre del 50% l'uso di agrofarmaci.

Un altro tassello fondamentale è rappresentato dal ruolo delle aziende sementiere, che investono nella selezione di semi più performanti e di qualità superiore. Come ha ricordato Massimiliano Beretta di Isi Sementi: «Un piccolo seme racchiude molto più di una pianta: è un concentrato di innovazio-

ne genetica e un asset strategico per l'economia globale».

Il futuro del pomodoro è già iniziato

Dal Tomato Excellent di Vittoria alle ricerche internazionali, emerge con chiarezza che il futuro del pomodoro passerà dalla genetica di precisione. Non si tratta solo di aumentarne la produttività, ma si punta a creare un modello agricolo più sostenibile, capace di rispondere a sfide come il cambiamento climatico, la perdita di biodiversità e la crescente domanda di cibo di qualità. Se oggi vediamo un pomodoro sul nostro piatto, dietro c'è un mondo fatto di ricerca, dati, innovazione e collaborazione. E quello che oggi sembra sperimentale, domani potrebbe essere la nuova normalità. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

A sinistra, pomodori cuore di bue. In questa pagina, invece, varietà yellow submarine.



Parliamo di conservazione

A tutti, o almeno a molti, è capitato di ritrovare una bottiglia di vino impolverata in un angolo di casa e chiedersi: ma sarà ancora buona?

Le bottiglie con il tappo in sughero, come quella della foto qui sotto, andrebbero conservate sdraiate, in modo che il tappo resti inumidito grazie al contatto con il vino.

È così: c'è spesso una bottiglia che resta lì, abbandonata. I motivi sono i più vari: magari in casa non c'è un grande amante del vino, oppure non arriva mai l'occasione giusta per stapparla, o semplicemente ci si dimentica e la benedetta bottiglia rimane là, ferma, a prendere polvere.

La prima domanda da farsi è: di che vino si tratta? Talvolta potrebbe essere rimasto in un angolo perché "non valeva niente", talvolta invece si può trattare di un vino pregiato, magari ricevuto in regalo, e che sarebbe un gran peccato sciupare (sperando di non averlo già guastato).

Il tema di oggi, dunque, è la conservazione: come custodire le bottiglie affinché mantengano nel tempo le loro qualità, senza trasformarsi in tristi reliquie ossidate. Partiamo da un concetto fondamentale: il vino è vivo, respira (sì, il

tappo di sughero permette esattamente questo!) ed evolve. Alcuni hanno una naturale predisposizione all'invecchiamento, altri invece vanno consumati entro pochi anni. Una bottiglia di Barolo può affrontare decenni di cantina, mentre un bianco fresco d'annata, se dimenticato a lungo, rischia di finire... nel lavandino.

Non esiste quindi una regola unica ma, in generale, la primissima cosa da sapere è che i vini più leggeri e beverini (cioè freschi, facili da bere, non complessi o "impegnativi", ma piuttosto di "pronta beva", ndr) vanno consumati giovani, mentre i vini più strutturati possono aspettare. Sempre generalizzando al massimo, possiamo dire che il primo caso è più comune nei vini bianchi mentre il secondo nei vini rossi.

Ma non dimentichiamo gli spuman-

ti. Qui entrano in gioco i lieviti. Negli spumanti Metodo Classico (Champagne, Franciacorta, Trento Doc ecc.), la presenza dei lieviti in bottiglia durante l'affinamento consente al vino di evolvere lentamente, sviluppando profumi complessi di crosta di pane, biscotto, frutta secca. Dopo la sboccatura però, cioè il processo finale che consiste nel rimuovere i sedimenti di lieviti esausti accumulati nel collo della bottiglia durante rifermentazione e affinamento (e quindi, per semplificare, diciamo una volta messo in commercio), se non si ha una cantina apposita meglio godersi lo spumante senza aspettare troppo tempo. Diverso discorso vale per gli spumanti Metodo Martinotti ovvero quelli prodotti in autoclave (come il Prosecco); lì la freschezza è tutto e vanno bevuti giovani. A questo punto



possiamo individuare cinque regole auree da rispettare per una corretta, o quanto più possibile corretta, conservazione del vino in casa.

1. Temperatura costante: il vino teme gli sbalzi termici e l'ideale sarebbe mantenerlo tra gli 11 e 15 gradi. Pensando a un ambiente casalingo cerchiamo di non esporre le bottiglie a fonti di calore o non riponiamole in luoghi troppo freddi (il frigo non è lo spazio adeguato in cui mettere il vino per lungo tempo).

2. Assenza di luce: non esporre il vino a una luce costante. Meglio riporlo in un ambiente il più possibile buio che illuminerai solo all'occorrenza; può andare bene anche dentro un mobile che si trovi in un ambiente adeguato.

3. Umidità controllata: intorno al 70% è l'ideale. Troppo secco fa prosciugare i tappi, troppo umido favorisce muffe. In casa ovviamente questo non è semplice (salvo che si disponga di una cantina). Alcuni consigliano di conservare le bottiglie dentro scatole di legno o cartone spesso, perché questo

può creare un piccolo microclima un po' più protetto.

4. Posizione orizzontale: le bottiglie con tappo di sughero vanno sdraiate, in modo che il tappo resti inumidito grazie al contatto con il vino. Questo, oltre a non permettere di asciugare, evita all'aria di penetrare, comportando la possibile comparsa di odori sgradevoli. La posizione non va modificata nel tempo però: stanno in piedi o coricate fin da subito. Quelle con tappo a vite possono invece essere collocate in piedi.

5. Assenza di odori forti: niente bottiglie di vino sopra la lavatrice o vicino a prodotti chimici, per esempio accanto ai detersivi. Il tappo, come dicevamo, respira e può assorbire eventuali forti odori esterni.

Cosa abbiamo imparato con queste poche semplici regole? Per esempio, che lo spazio sopra al frigo (e vi ho visto utilizzarlo!) è da evitare. È caldo, instabile e soggetto agli odori della cucina: praticamente una trappola per le bottiglie.

Suggerimenti per la conservazione del vino post-apertura

Una volta aperta, la bottiglia comincia subito a cambiare. Se pensate che non la berrete in poco tempo, sappiate che esistono soluzioni come i tappi sottovuoto o i sistemi che immettono gas inerte, tipo Coravin. Con uno di questi accorgimenti il vino manterrà inalterate le proprietà per lungo tempo.

La conservazione del vino richiede attenzione sì, ma soprattutto buon senso. La regola più importante di tutte è anche la più semplice: il vino è fatto per essere condiviso e apprezzato in compagnia. Quella bottiglia che ci guarda dallo scaffale non vuole altro che ricordarci di chiamare qualcuno con cui berla e goderne!

Quindi, alla salute! ■

Elisa Alciati
elisa.alciati@cibiexpo.it

In questa pagina, bottiglie di vino conservate in scaffalature di legno.



Il Chifa

È il termine usato per indicare la fusione tra la cucina peruviana e quella dei cinesi espatriati a metà del XIX e all'inizio del XX secolo.

Lima, primi decenni del Novecento. I mercati pullulano di colori e profumi: lime verde, pesce fresco, ají (salsa, *ndr*) piccante giallo e un'infinità di erbe che profumano l'aria calda. Tra le strade affollate, famiglie cinesi appena sbarcate dalla lontana Guangdong cercano di ricostruire vite interrotte, portando con sé tradizioni, storie, ricette. È in questo contesto che nasce il Chifa peruviano, la cucina simbolo di un incontro gastronomico tra il Perù e la Cina.

La parola "Chifa" deriva dal cantonese "chi fan", letteralmente "mangiare riso". Per le prime generazioni di immigrati cucinare non era solo un mestiere, ma una strategia di sopravvivenza, un modo per mantenere radici lontane in un paese nuovo. I ristoranti Chifa, all'inizio minuscoli locali a conduzione familiare, servivano piatti che combinavano ingredienti locali con tecniche cinesi: pollo al limone con mais, riso

chaufa (riso fritto, *ndr*) con pesce amazzonico, wantán (pasta ripiena, *ndr*) con ají amarillo. Un mosaico culinario nato dall'ingegno, dall'inventiva e dalla resilienza gastronomica cinese: le verdure che avanzavano dai mercati diventavano ripieni, i brodi di carne si trasformavano in zuppe profumate di zenzero e coriandolo.

Negli anni, il Chifa ha raccontato anche storie sociali complesse. Durante la metà del XX secolo, quando Lima cresceva e si urbanizzava rapidamente, aprire un ristorante Chifa era un modo per entrare nel tessuto economico della città, ma anche per costruire comunità. I ristoranti divennero luoghi di incontro non solo per la diaspora cinese, ma anche per peruviani curiosi, commercianti e studenti: il Chifa si trasforma piano piano in un ponte tra mondi, una lingua culinaria in grado di unire culture differenti senza bisogno di traduzioni.

Il menu tipico di un Chifa oggi è una testimonianza di questa fusione. L'arroz chaufa, riso fritto alla cinese con pollo, maiale, uovo e verdure, si sposa con la salsa di soia e a volte con un tocco di ají. Il tallarín saltado ricorda lo stir-fry (mescolo e friggo, *ndr*) cantonese, ma con l'aggiunta di pomodoro e spezie locali. Il pollo a la naranja è un esperimento di dolce e agrumato che parla del Perù, delle sue arance e della sua voglia di osare.

Persino il modo in cui si serve il cibo – condiviso, a tavola lunga, tra chiacchiere e risate – riflette una cultura dell'incontro che non ha origini né in Cina né in Perù, ma nel dialogo quotidiano tra i due mondi.

Le prime famiglie cinesi a Lima non erano solo cuochi ma commercianti, artigiani, e talvolta contadini urbani. Le loro cucine domestiche diventavano laboratori creativi, dove il riso era ma-

teria prima da trasformare in piccoli miracoli quotidiani. E così nacque l'arte di combinare l'inimmaginabile: un po' di zenzero qua, una spruzzata di salsa di soia là, e persino il pollo più semplice poteva trasformarsi in un minuscolo trionfo. Non sorprende quindi che, nel tempo, il Chifa sia diventato anche simbolo di resilienza e adattamento: ogni piatto racconta una storia di migrazione, nostalgia e creatività.

Curiosamente, come molte leggende culinarie, l'origine esatta del primo Chifa sfugge alle pagine degli annali. Alcuni storici citano come capostipite il ristorante "Ting Ho", aperto nel 1920 da immigrati cantonesi. Altri, invece, raccontano di famiglie che cucinavano a casa e vendevano piatti nei mercati, e di come, piano piano, questi micro-laboratori domestici siano diventati veri e propri templi del gusto.

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

Ma la vera magia del Chifa sta nella capacità di trasformare la nostalgia di casa in un gesto quotidiano di convivialità, nel mescolare tecniche di wok e padella con prodotti amazzonici, pesce di mare e spezie andine.

Nel tempo, il Chifa supera i confini di Lima. Città come Arequipa, Trujillo, e persino località dell'Amazzonia peruviana, ospitano ristoranti che reinterpretano i piatti classici, spesso aggiungendo un tocco locale: gamberi amazzonici nel riso chaufa, pollo con salsa di mango e ají, wantán ripieni di quinoa. Ogni regione ha la sua versione, perché il Chifa non è solo cucina: è storia migrante, adattamento culturale, una sorta di manifesto della flessibilità del gusto umano.

Oggi, attraversare le vie di Lima e riconoscere l'insegna di un Chifa significa immergersi in una narrazione che unisce mondi lontani: il riso sfrigolan-

te nel wok, il pollo dorato, il profumo di soia e aglio, tutto parla di storie di famiglie, sacrifici e immigrazione. Ordinare un "chaufa" non è solo soddisfare la fame: è partecipare a un rituale culturale che celebra la fusione tra Oriente e Sud America, una festa dei sensi che riesce a raccontare, in ogni boccone, l'incredibile viaggio dei primi esuli cinesi e il loro impatto indelebile sulla cucina peruviana.

E, se ci pensate bene, il Chifa è un po' come un racconto: a volte lungo, a volte pieno di digressioni, a volte condito di aneddoti improbabili. Ma sempre appassionante, sempre capace di sorprenderti al primo assaggio. E questo, alla fine, è il vero miracolo della cucina: trasformare ingredienti semplici in storie indimenticabili. ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com



Sandra Gilardelli

Giovane partigiana negli anni Quaranta, ancora oggi, centenaria, è testimone, lucidissima e coinvolgente, di quel periodo drammatico

In famiglia – papà, mamma, fratello maggiore e lei, ultima nata – il clima era sereno, nonostante la situazione politica fosse minacciosa e se ne avvertissero chiaramente le crescenti problematicità. Tra le figure che hanno avuto influenza nella formazione di Sandra, è importante ricordare anche il nonno paterno, antifascista e fervente repubblicano.

Sei cresciuta in un clima fortemente connotato.

Sì, certo. Mio padre non si è mai iscritto al partito fascista. Questo ovviamente gli ha provocato disagi. Socio di una piccola società cartotecnica, si è visto requisire prima l'auto e poi, quando abbiamo cominciato a viaggiare in treno, l'abbonamento ferroviario. Insomma, delle difficoltà ci sono state, ma ha potuto continuare a lavorare. Ricordo che, quando ascoltava alla radio i discorsi del duce, scuoteva la testa. Io ero molto piccola ma gli chiedevo: perché fai così?

E lui mi spiegava che il capo di una dittatura toglie agli uomini il bene più prezioso: la libertà.

Quando è cominciato un tuo impegno diretto?

L'8 settembre. Eravamo sfollati a Pian Nava, sopra Verbania, nella casa di villeggiatura, un posto più sicuro di Milano. Lì abbiamo cominciato a vedere ragazzi in uniforme che scappavano, rifugiandosi nei boschi. Io e mio padre cercavamo di aiutarli in qualche modo, per esempio dando loro dei vestiti civili perché potessero liberarsi dalle divise. Si stavano formando le prime bande partigiane. Quei ragazzi, quasi tutti disertori per il regime fascista, cercavano di scacciare i tedeschi, che nel frattempo erano diventati invasori. Per me è stato naturale collaborare. Sono andata al comando di Premeno, e lì è cominciato tutto.

Quanti anni avevi?

18. Durante la guerra si cresce in fretta.

Per la maggior parte i partigiani erano molto giovani e si sono poi aggiunti tanti ragazzini di 16-17 anni che volevano dare il loro contributo.

Quando sei andata al comando cosa è successo?

Prima un interrogatorio di terzo grado, poi mi hanno chiesto che cosa fossi disposta a fare. Ho detto: tutto. Anche a collaborare con il medico, pur essendo assolutamente inesperta. Il primo incarico è stato quello di procurare grossi quantitativi di disinfettanti e allora mi è venuto in mente di contattare il direttore di una casa farmaceutica di Milano. Le confezioni ospedaliere arrivavano gratuitamente. Poi mi hanno chiesto di procurare delle bende. Ci siamo ingegnati e abbiamo accorciato tutte le lenzuola di casa. In seguito, hanno cominciato ad affidarmi compiti da staffetta vera e propria. Mi davano delle buste da consegnare, di cui, per la mia sicurezza, ignoravo il contenuto.

Mai avuto incidenti?

Sì, più di uno. Una volta mi avevano affidato una di queste buste quando un gruppo di fascisti mi ferma e mi ordina di aprire la borsetta. Ho sfilato la busta, l'ho tenuta in alto, in vista, mentre questi frugavano. Poi hanno detto: va bene, puoi rimettere tutto a posto. Un'altra volta, a un posto di blocco della Legione autonoma mobile Ettore Muti – un corpo militare della Repubblica Sociale Italiana con compiti di polizia politica e militare – fermano me e l'amica che mi accompagnava. E io sapevo che entrare nella loro caserma non era una bella cosa, soprattutto per una ragazza. In quel momento si avvicina un ufficiale della Decima Mas, un'unità speciale della Regia Marina italiana, e chiede cosa sta succedendo. Gli dicono che devono portarci dal comandante ma lui si oppone e dichiara di volerci prendere in consegna personalmente. Grande lite: le ho viste per primo,

però io sono ufficiale... e ci porta via. Strada facendo chiedo: perché l'hai fatto? Aveva due sorelle, più o meno della nostra età, gli sono venute in mente e ha pensato bene di toglierle dalle loro mani.

Insomma, hai vissuto anni d'impegno rischioso e coraggioso, ma ancora adesso continui a dare il tuo contributo alla conoscenza della storia.

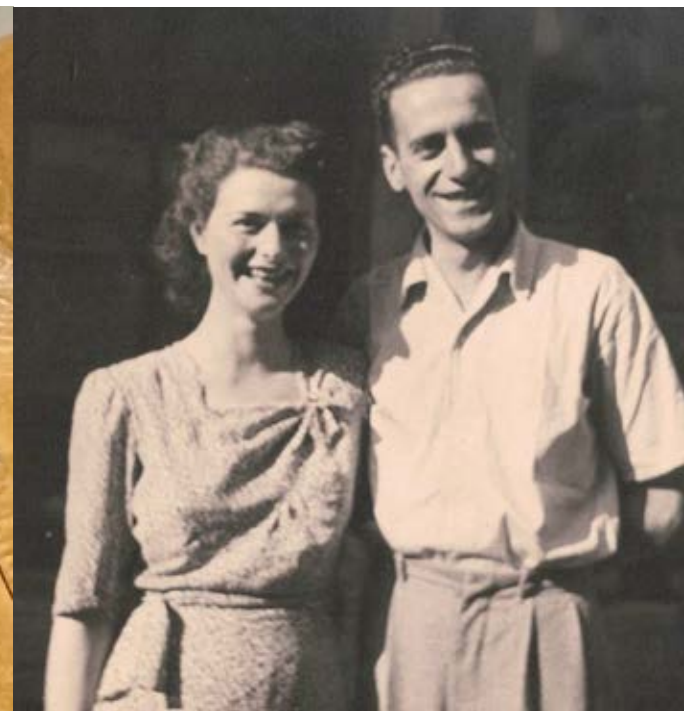
Vado nelle scuole, dalle elementari fino ai licei, è una cosa che mi dà una grande gioia. Noto, sia nei bambini piccoli sia nei ragazzi più grandi, un vivo interesse. Alle elementari non posso naturalmente raccontare le stesse cose che dico alle superiori, però sono tutti molto attenti.

Finiamo con una nota sentimentale. Come hai conosciuto il tuo futuro marito?

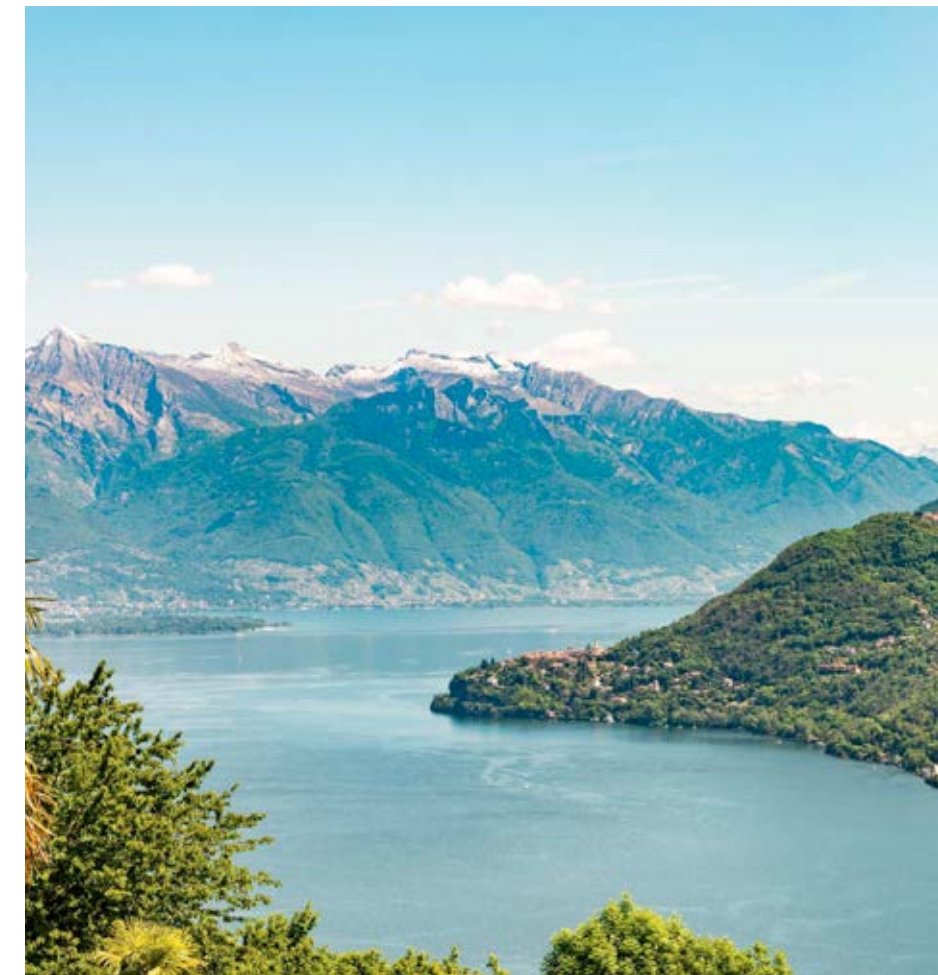
Io sentivo parlare del Mosca, uno dei

tre comandanti della Brigata Cesare Battisti, ma non l'avevo mai visto. Una mattina, guardo fuori casa e mi accorgo che c'è un uomo con la divisa delle SS appoggiato al cancello. Allora corro a svegliare i genitori. In quel momento due partigiani si avvicinano e capiamo che quello è il Mosca, famoso per i suoi travestimenti. La domenica, andando a messa, ho notato mio padre che gli parlava. Allora mi avvicino anch'io. In quel momento ho visto questi occhi neri, questo sorriso... è stato proprio un colpo di fulmine. Poi è stato fatto prigioniero, per cui dal 2 di settembre del '44 non ne ho più saputo nulla fino al mese di luglio del '45, quando è tornato. A una festa da ballo è cominciata la nostra storia. Che è durata tutta la vita, 65 anni di matrimonio felice. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*



Sopra, Sandra e il marito, nel periodo immediatamente successivo al 1945. A destra, una veduta di Premeno, sul lago Maggiore, la località in cui Sandra Gilardelli si è avvicinata al movimento partigiano.



In questa pagina, due immagini di Sandra Gilardelli: durante gli anni della guerra e oggi.

Cibi surgelati sempre più protagonisti

Findus, in collaborazione con YouGov, fotografa le nuove abitudini alimentari in Europa

Pratici, versatili, sostenibili e alleati del risparmio e della salute: i prodotti surgelati conquistano sempre più le tavole europee. La ricerca *Frozen in Focus*, condotta su oltre 7.500 consumatori, conferma un vero e proprio cambiamento culturale in atto. Dallo studio emerge che l'88% degli europei considera la salute una priorità nelle scelte alimentari e, proprio in quest'ottica, i surgelati si affermano come soluzione ideale per una dieta varia, nutriente e sostenibile. Il 42% degli intervistati li consuma da due a quattro volte a settimana, con Italia e Germania al primo posto, seguite dal Regno Unito; restano invece indietro Svezia e Francia. Tra i fattori che trainano la crescita del settore, la praticità, il risparmio di tempo e la possibilità di gustare prodotti stagionali tutto l'anno, grazie alla surgelazione: una

tecnica che preserva valori nutrizionali, sapore e consistenza. In alcuni casi, questi possono persino superare i freschi in valore nutrizionale, ma solo il 21% dei consumatori lo sa. È quindi importante informare e sensibilizzare, oltre a leggere le etichette per evitare eccessi di sale, grassi o conservanti. Un altro vantaggio è il risparmio di tempo: il 45% dichiara di andare meno frequentemente al supermercato e il 28% trova più rapida e semplice la preparazione dei pasti. Inoltre, il 47% li considera un'arma contro lo spreco alimentare, grazie alla loro lunga conservazione. Anche i social network, ormai protagonisti della vita quotidiana, giocano un ruolo importante e contribuiscono a diffondere una nuova cultura del surgelato. Il 12% dei giovani italiani – tra i 18 e i 24 anni – segue ricette, consigli pratici su TikTok, in linea

con la media europea. Il freezer, elettrodomestico ormai indispensabile nelle case degli italiani, insieme alle tecnologie smart da cucina – come friggitorici ad aria e robot multifunzione – sta rivoluzionando il modo di cucinare. Nel grande freddo del freezer si nasconde un mondo ricco di sapore e salute capace di rispondere efficacemente a gusti e necessità alimentari in continua evoluzione. In questo scenario, i prodotti surgelati si confermano una soluzione ideale, smart, sostenibile e sana, adatta a uno stile di vita moderno e dinamico, in grado di garantire un'alimentazione varia e nutriente per tutto l'anno, senza rinunciare al gusto. Il surgelato non è più un ripiego, ma una scelta consapevole e intelligente. ■

*Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it*

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



Findus e YouGov

La prima azienda fa parte del Gruppo Nomad Foods, leader del settore surgelati in Europa. In Italia è un marchio di proprietà di CSI (Compagnia Surgelati Italiana Spa). La seconda è una società internazionale di ricerche di mercato e analisi dei dati, specializzata in sondaggi on line.

Nella fotografia qui accanto, spinaci congelati.

L'uomo e la carne

Tra storia, nutrizione, ambiente ed evoluzione

La carne è da millenni ingrediente centrale dell'alimentazione umana, fonte di nutrienti essenziali, trofeo di caccia, simbolo di opulenza. Da anni è però al centro di un intenso dibattito scientifico, etico e ambientale. Se da un lato fornisce proteine complete, vitamine e minerali indispensabili, dall'altro l'eccesso di consumo è stato associato a rischi metabolici e cardiovascolari.

Un contributo interessante è arrivato recentemente dal libro *A spasso con Lucy... Virtù e valore delle proteine animali* (Guerini e Associati), curato dal professor Pietro Paganini con Carla Macagno. Si esplora il ruolo cruciale che le proteine animali hanno avuto nello sviluppo del cervello, del linguaggio e delle capacità sociali dell'uomo. Secondo Paganini: "... se siamo ciò che siamo è anche grazie alla carne": un patrimonio nutrizionale insostituibile

per qualità e completezza. Nello stesso tempo il volume invita a interrogarsi sul consumo di carne oggi, tra salute, sostenibilità e benessere animale. La sfida è scegliere in modo consapevole. Il compito non è banale, visto che negli ultimi anni, gli studi scientifici che si sono dedicati al tema hanno fatto emergere questioni complesse e a volte contrastanti. Da un lato la carne, soprattutto magra e bianca, è stata riconosciuta fonte di proteine ad alto valore biologico – cioè complete di tutti gli amminoacidi essenziali, particolarmente importanti per anziani, sportivi e persone con fabbisogni elevati, nonché ingrediente capace di favorire il mantenimento della massa muscolare, sostenere la crescita infantile e ridurre alcuni deficit nutrizionali difficili da colmare con i soli vegetali – mentre quella rossa, oltre al pollame, è stata identificata fonte preziosa di vi-

tamina B12 e ferro eme, più facilmente assorbibile rispetto a quello vegetale, utile per prevenire l'anemia, specie in bambini e donne in età fertile. Dall'altro lato un consumo elevato di carne rossa e di quelle processate (salumi, insaccati) è correlato a un aumento del rischio di malattie cardiovascolari, diabete di tipo 2 e alcuni tipi di cancro, in primis del colon-retto.

Per questo, nel complesso, le attuali linee guida nutrizionali internazionali suggeriscono una riduzione settimanale del consumo di carne. Variano però da Paese a Paese, influenzate dalle abitudini alimentari consolidate, dipendenti da cultura, disponibilità economiche, e modelli nutrizionali. È interessante notare che, se nei paesi occidentali il consumo sta lentamente calando in modo fisiologico, supportato da nuove alternative, in alcune aree asiatiche aumenta, proprio in ragione

della recente crescita economica. (Secondo dati aggiornati al 2024 negli Stati Uniti si consumano circa 100-124 kg pro capite/anno, in Europa 63-80 kg, in Asia intorno a 35 kg, con punte di 51 kg in Cina).

In Italia viene suggerito di consumare carne rossa massimo 1 volta a settimana, e carne bianca fino a 2-3 volte, indicando, come porzione tipo, 70-100 grammi. In USA l'indicazione consiglia non più di 500 g di carne rossa a settimana; indicazione simile, in valore assoluto, a quella di OMS e EFSA, che raccomandano di consumare meno di 500 g di carne rossa cotta, evitando il più possibile le carni processate. Le linee guida più restrittive sono quelle asiatiche, che prescrivono non più di 40-75 g di carne al giorno, con forte preferenza per pesce e legumi.

Non vengono fatte distinzioni in ragione di età e sesso, anche se il buon senso può aiutare a calibrare la dieta in base alle fasi della vita e al genere. In infanzia e adolescenza, la carne è importante per l'apporto di ferro biodisponibile e di vitamina B12, cruciali per crescita e sviluppo cognitivo. In età adulta il consumo eccessivo di

carne rossa è sconsigliato; durante la terza età un adeguato apporto proteico, con consumo di carni magre, può aiutare a prevenire la sarcopenia (perdita di massa e forza muscolare, ndr). Da ultimo, è interessante notare che gli uomini - che consumano più carne, soprattutto rossa, spesso per motivi culturali - sono più esposti, anche per motivi genetici, a effetti avversi, mentre le donne - che tendono a preferire modelli alimentari plant-based e registrano tassi di consumo inferiori - in età fertile beneficiano maggiormente dell'apporto di ferro eme presente nella carne.

Il dibattito è quindi ampio e complesso e non riguarda solo la salute, ma anche l'impatto ambientale. In Italia, l'agricoltura contribuisce per l'8,4% alle emissioni climalteranti, di cui circa 2/3 derivano dalla zootecnia, ma molto si sta facendo: rispetto al 1990 le emissioni del settore agricolo sono calate del 15,6% grazie a innovazioni tecnologiche, economia circolare e nuove metriche di sostenibilità, note anche come metriche ESG (Environmental, Social, Governance), indicatori utilizzati dalle aziende per misurare il loro impatto ambientale,

sociale e di governance. La carne ha accompagnato l'evoluzione umana e continua a essere un alimento ricco di nutrienti preziosi. Tuttavia, il consumo deve essere consapevole, capace di integrare le evidenze scientifiche su salute, ambiente e sostenibilità. Proviamoci. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Una dieta priva di carn e richiede attenzione

La prima azienda fa parte del Gruppo

Nomad Foods, leader del settore surgelati

in Europa. In Italia è un marchio di proprietà

di CSI (Compagnia Surgelati Italiana Spa).

La seconda è una società internazionale

di ricerche di mercato e analisi dei

dati, specializzata in sondaggi on line.

In queste pagine, da sinistra, carne bianca e carne rossa a confronto: entrambe portano benefici alla salute umana.



Il grano

È sinonimo di cultura alimentare: pane, pasta, pizza, dolci rappresentano un patrimonio identitario. Ma una verità spesso ignorata è che, per soddisfare la richiesta interna, il nostro Paese è fortemente dipendente dalle importazioni

Nella foto sottostante, una spiga di grano: l'Italia produce circa 2,7 milioni di tonnellate di grano tenero all'anno.

Secondo i dati più recenti, l'Italia produce ogni anno circa 2,7 milioni di tonnellate di grano tenero, a fronte di un fabbisogno di oltre 8 milioni. Per quanto riguarda il grano duro, indispensabile per la produzione della pasta, quella interna si attesta intorno ai 3,5 milioni di tonnellate, mentre la domanda supera i 6 milioni. La conseguenza è che dobbiamo importare circa il 70% del grano tenero e quasi il 40% di quello duro. E ciclicamente si accendono polemiche sull'arrivo di grano straniero nei porti italiani. Emblematica, in tal senso, la recente protesta di Coldiretti a Manfredonia, contro l'approdo di una nave carica di grano canadese. Al centro delle contestazioni, l'uso di pesticidi vietati in Italia e in UE, ma consentiti in altri Paesi. Oltre alla carenza di controlli efficaci, un grave rischio è rappresentato dalla frode in commercio del grano. Una volta arrivato in Italia, il

prodotto estero può essere miscelato con quello nazionale, all'insaputa del consumatore. Una truffa ai danni degli acquirenti e dei produttori onesti, penalizzati da concorrenza sleale e crollo dei prezzi. Il problema riguarda non solo la qualità del cibo, ma anche la fiducia nel sistema agroalimentare. I controlli, seppur presenti, non sempre riescono a intercettare le frodi, soprattutto quando il grano viene trasformato in farine, pasta o altri derivati. Non mancano però segnali incoraggianti: la produzione italiana di grano duro per l'annata 2024-2025 è stimata in oltre 4,2 milioni di tonnellate, in crescita del 20% rispetto all'anno precedente. Servono interventi strutturali, a partire da una maggiore trasparenza, un sistema di tracciabilità efficace e l'applicazione rigorosa del Registro telematico "Granaio Italia", obbligatorio

dal 31 luglio 2025, pensato per monitorare le giacenze e prevenire gli abusi. Le filiere del grano e della pasta generano oltre 4 miliardi di export l'anno, ma senza politiche mirate a valorizzare il prodotto nazionale, il rischio è che il Made in Italy venga svuotato del valore e della fama che lo contraddistinguono. È fondamentale investire nella tracciabilità delle materie prime e sostenere i produttori locali affinché possano competere a livello internazionale. Solo così si potrà garantire un futuro sostenibile alla filiera, tutelando la qualità e l'autenticità che rendono unica la nostra tradizione agroalimentare. ■

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



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

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Il piatto che salva le serate e scalda i cuori

Ci sono piatti che nascono dalla semplicità e finiscono per diventare leggende. Gli spaghetti aglio, olio e peperoncino sono uno di questi: pochi ingredienti, nessun fronzolo, eppure un'esplosione di gusto. La loro storia parte da Napoli, come ricetta povera e immediata, preparata con ciò che non mancava mai in dispensa: pasta secca, aglio, olio e un pizzico di peperoncino. Da necessità quotidiana si sono trasformati in mito, diventando il celebre "piatto della mezzanotte": compagno di lunghe serate, ritorni dalle feste e cene improvvisate tra amici. Con il tempo hanno conquistato studenti, artisti e nottambuli di ogni epoca, simbolo di ospitalità e convivialità senza tempo. In tre soli protagonisti, gli spaghetti aglio, olio e peperoncino racchiudono l'essenza della cucina italiana: semplicità, equilibrio e tradizione che sa sempre reinventarsi. Un piatto che parte dalla credenza vuota e arriva dritto al cuore.



Ingredienti (per 4 persone)

- 400 g di spaghetti
- 60 g di olio extravergine d'oliva
- 4 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino fresco (o secco, secondo il gusto)
- sale
- prezzemolo fresco (facoltativo)

Preparazione

Portare a ebollizione una pentola capiente d'acqua, salarla, buttare gli spaghetti e mescolare per evitare che si attacchino. Proseguire la cottura mantenendo la pasta al dente, per rispettare la tradizione italiana e garantire la giusta consistenza. Preparare il condimento: scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella larga, unire gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati per liberarne l'aroma e aggiungere il peperoncino tagliato a rondelle sottili. Rosolare lentamente a fuoco dolce fino a far dorare l'aglio, evitando di bruciarlo per non compromettere il sapore del

piatto. Scolare con attenzione al momento giusto e prelevare un mestolo di acqua di cottura, utile per amalgamare il condimento. Trasferire gli spaghetti ben caldi nella padella con aglio, olio e peperoncino, mescolare con energia e aggiungere, se necessario, un po' dell'acqua messa da parte per creare una crema che avvolga la pasta. Servire, impiattare subito, completare, se gradito, con una spolverata di prezzemolo fresco tritato e portare in tavola ancora fumante, per esaltare al massimo profumo e sapore. ■

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

Nelle foto qui sotto: a sinistra, i semplici ingredienti, necessari per preparare ottimi spaghetti aglio, olio e peperoncino; a destra, invece, il piatto pronto per essere portato in tavola.



La mia Gara Nazionale 2025

Il settore alberghiero è arte, passione, tradizione, ma anche sfida e innovazione

In queste pagine, alcuni momenti della Gara Nazionale degli Istituti Alberghieri.

Le gare per gli istituti di enogastronomia e ospitalità sono competizioni promosse dal Ministero dell'Istruzione per valorizzare le eccellenze studentesche, come la Gara Nazionale degli Istituti Alberghieri – oggi denominati istituti per l'enogastronomia e l'ospitalità –, che si svolge ogni anno e coinvolge studenti e studentesse delle IV classi. La Gara di cui parliamo in questa occasione si conferma anche questa volta come il palcoscenico d'eccellenza per giovani chef, sommelier, e maestri dell'accoglienza che si sfidano con creatività, abilità e professionalità. L'evento, che unisce l'eccellenza gastronomica e l'educazione culinaria, è l'occasione ideale per mettere in luce i futuri protagonisti dell'industria enogastronomica e alberghiera

del nostro paese. La competizione, che quest'anno si è svolta in primavera all'Alberghiero di Forlimpopoli, propone sfide sempre più complesse, dalle preparazioni culinarie più innovative alla gestione perfetta del servizio in sala e al ricevimento, con l'obiettivo di formare i professionisti del futuro in grado di rispondere alle esigenze di un settore in costante evoluzione. Tengo a sottolineare che la parte più difficile della competizione non sono state le giornate di gara ma la preparazione, che è durata mesi. Quest'anno la rappresentanza del nostro istituto era composta da Eleonora Perinot della classe 4G per l'enogastronomia, Gioia Collodel di 4B per la Sala e dal sottoscritto, Riccardo Papes, di 4E per l'Accoglienza, con l'

accompagnamento della professoressa Yvonne Zorzetto.

Un'avventura stimolante

La gara ha avuto luogo all'Alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli, in Emilia-Romagna. Ogni giorno i ragazzi si spostavano con il mezzo messo a disposizione dalla scuola ospitante: il Grand Hotel Da Vinci di Cesenatico, una struttura bellissima, un 5 stelle che ci aveva assegnato delle camere dotate di tutti i comfort. L'eleganza della sistemazione ci ha aiutato a placare un po' le nostre ansie. Il 7 maggio hanno avuto luogo alcune delle gare di sala e accoglienza. Gioia ed Eleonora, alla mattina, hanno svolto le prove progettuali e il pomeriggio quelle pratiche; io e gli altri ragazzi abbiamo preso parte

a una competizione parallela, costituita da svariati giochi. L'8 mattina ho gareggiato io; in 180 minuti ho portato a termine le prove attraverso le quali si verifica, come richiesto, la validità e la fattibilità del progetto e, in seguito, i dialoghi in lingua e la presentazione del mio elaborato. La sera abbiamo preso parte all'aperitivo sotto le stelle, organizzato dalla scuola nello stabilimento balneare dell'Hotel. Nonostante alcuni imprevisti e contrattempi che si sono verificati durante le prove, siamo riusciti a portare a termine le consegne. Forse si poteva fare meglio, ma essere stati lì rappresentava già per noi una vittoria. Il 9 si è tenuto il Galà finale con le premiazioni. Io sono riuscito a portare a casa il Premio Speciale "Ambasciatore di Romagna" per

il settore dell'accoglienza turistica. Il premio è stato assegnato per aver raccontato il territorio con la stessa passione e amore di un vero romagnolo doc. Come vincitrice del settore enogastronomia hanno proclamato Emma Cattapan dell'Istituto Massimo Alberini di Lancenigo di Villorba, dove l'anno prossimo si terrà la gara. Nonostante non avessimo vinto, eravamo felici per lei, avevamo fatto amicizia e condiviso bei momenti. Questa è la prova di come, nonostante la rivalità, si possano stringere dei simpatici legami ed essere felici per la vittoria dell'altro. Infatti, finito il galà, siamo andati a festeggiare tutti assieme. È stata una splendida esperienza: abbiamo conosciuto persone fantastiche, vissuto dei piacevoli momenti. Non-

stante l'unico premio, ci portiamo a casa anche i complimenti delle altre scuole per il nostro istituto. Siamo ammirati in tutta Italia e quello che ci hanno detto per noi è motivo di grandissimo orgoglio. ■

*Riccardo Papes
Classe 4E - settore accoglienza
Ist. Beltrame, Vittorio Veneto (TV)*

C'è di più

Oltre a questa gara nazionale, che è la principale, esistono diversi altri concorsi a tema, spesso organizzati da enti regionali o privati, che possono riguardare specifiche aree dell'enogastronomia, come la pasticceria, la cucina, il cocktail, o l'accoglienza.



Un francobollo speciale

Per Bayer, che ha festeggiato i 125 anni della sua attività, quella appena trascorsa resterà un'estate da ricordare

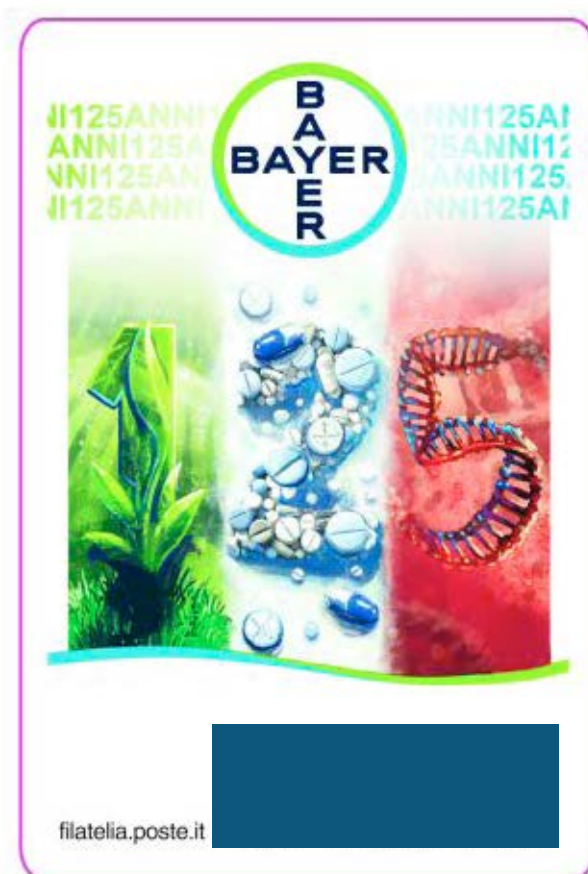
Emesso a giugno dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy e stampato in 225 mila esemplari, il francobollo, dedicato al settore farmaceutico, è entrato a far parte della serie delle "Eccellenze del sistema produttivo e del Made in Italy", che celebra le imprese che hanno aggiunto valore e innovazione al tessuto economico e sociale. (In aprile, per esempio, sempre per la medesima serie, ne era stato promulgato uno per la dolceria Loacker). Adolfo Urso, ministro appunto delle Imprese e del Made in Italy, ha espresso gratitudine per il lavoro della Bayer che, da sempre, unisce tradizione e innovazione, rafforzando l'economia del nostro Paese, valorizzando i talenti, difendendo la salute delle persone e la sostenibilità ambientale. Monica Poggio, a.d. dell'azienda, nel ringraziare il Ministero, ha affermato che que-

sto anniversario significa rendere soprattutto omaggio al valore delle cosiddette "Life Science": un settore strategico in cui l'Italia continua a eccellere grazie all'impegno, alla passione e alla competenza di chi lavora nel campo. Per ricordare la storia del marchio con uno sguardo rivolto al futuro, ribadendo l'impegno di Bayer ad essere soggetto attivo nella crescita sostenibile italiana, è stato organizzato un evento nella storica sede milanese. In particolare ha attirato l'attenzione l'incontro sulla salute intitolato "Il futuro inizia oggi" nel corso del quale è stato esplorato il potenziale dell'innovazione per il miglioramento della vita quotidiana, partendo da tre parole chiave: intelligenza artificiale, medicina di precisione e promozione di una cultura della prevenzione. Arianna Gregis, Country Division Head Pharmaceuticals, ha spiegato

che l'innovazione nell'ambito della salute significa sviluppare soluzioni che migliorino concretamente la vita dei pazienti, rendendo sempre più accessibili terapie personalizzate, sfruttando l'intelligenza artificiale e una rete di collaborazioni con università, start up, istituzioni e centri di ricerca. È intervenuto poi Erdem Kumcu, Country Division Head Consumer Health, che ha ricordato l'importanza dell'auto cura – pensando all'Aspirina, prodotto iconico – senza dimenticare l'aiuto prezioso che può venire dalla tecnologia. Infine Angelica Iacovelli, giovane imprenditrice italiana e CEO di Nucleo Research Inc., ha evidenziato l'urgenza di trasformare la ricerca in strumenti concreti, portandola alle persone, fuori dai laboratori. ■

Lucia Massarotti
lucia.massarotti@gmail.com

Qui a destra, la speciale tessera filatelica distribuita da Poste Italiane e dedicata al francobollo emesso in occasione dei 125 anni di Bayer.



Rane: dalla cucina popolare alle tavole gourmet

Una lunga tradizione gastronomica che continua a vivere

Il consumo di rane ha origini antiche. Nel Medioevo erano considerate pesce e, per questo, ammesse durante i periodi di digiuno religioso. All'epoca venivano catturate manualmente nelle risaie e nei fossi, mentre oggi, per motivi ambientali, la loro pesca è limitata e la maggior parte del prodotto proviene da allevamenti controllati o filiere certificate. Protagoniste di molte le ricette, in Lombardia – e in particolare nel Pavese – le rane sono molto apprezzate con il risotto, preparato con il brodo, ottenuto dalle coscette, che dona al piatto un gusto deciso e una consistenza cremosa arricchita poi dalla stessa carne. Ottime saltate in padella con aglio e prezzemolo, rappresentano una ricetta semplice ma ricca di tradizione. In Veneto, nelle Polesine - l'area compresa tra i fiumi Adige e Po -

le "rane fritte", dorate e croccanti sono un irresistibile piatto di festa. In Piemonte, invece, le troviamo in molte zuppe accompagnate da erbe aromatiche e verdure di stagione, piatti che raccontano la semplicità contadina. In Emilia-Romagna, infine, fanno parte della cucina popolare di campagna e si consumano fritte o in umido con pomodoro e cipolla. Leggera e dal gusto delicato, che ricorda il pollo, la carne della rana è un alimento salutare: ipocalorico, povera di grassi e colesterolo, altamente digeribile e naturalmente priva di lattosio, istamina e glutine, quindi adatta anche a chi presenta specifiche intolleranze. È inoltre ricca di minerali e proteine ad alto valore biologico, elementi fondamentali per energia, muscoli e benessere generale. Non mancano le vitamine, in particola-

re quelle del gruppo B, indispensabili per il metabolismo energetico e il sistema nervoso, insieme alla vitamina A, preziosa alleata della vista. Nonostante le sue proprietà, la carne di rana non è accettata da tutte le culture gastronomiche, né adatta a diete vegetariane o vegane ed è esclusa anche dalle principali tradizioni religiose come islamismo, ebraismo, induismo e buddismo. In Italia – ma non solo – resta però un alimento pregiato che oggi sta vivendo una nuova stagione nelle cucine dei ristoranti gourmet. Qui le rane sono protagoniste di proposte innovative che uniscono tradizione e creatività, reinterpretando piatti popolari con tecniche moderne e impiattamenti scenografici e raffinati. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it



Per i più curiosi

Le rane non hanno bisogno di bere, perché assorbono l'acqua attraverso la pelle; possono deporre anche 4.000 uova per volta e alcune specie saltano fino a 20 volte la loro lunghezza con un singolo balzo. Studi recenti hanno scoperto, nella loro pelle, una sostanza analgesica con un potere superiore a quello della morfina.

Nella foto qui accanto, risotto con le rane, piatto tipico lombardo, in particolare della zona del Pavese.

Test per nuove tipologie di patate

In Italia, in particolare nel bolognese, inediti assortimenti di tuberi sono in corso di sperimentazione

Le patate sono state uno degli alimenti principali nella dieta degli Inca, che ne svilupparono un gran numero di varietà per adattarle ai diversi ambienti delle regioni in cui vivevano. L'innovazione varietale non è dunque un fenomeno recente o eccezionale. Oggi, in Italia, rappresenta addirittura uno dei più importanti fattori di sviluppo per il settore patatologico.

Nei tunnel ipogei dell'azienda agricola Carlo Morisi di Bentivoglio stanno sviluppandosi tuberi alieni che appartengono a tipologie in fase di test, che spesso non hanno ancora nemmeno un nome. La Carlo Morisi è una delle poche imprese del nostro Paese che ospita una prima fase della sperimentazione in campo per le possibili nuove varietà, che vengono valutate sia durante il ciclo colturale della pianta, sia dopo la raccolta, sia in conservazione.

L'Unapa (Unione nazionale delle asso-

ciazioni di produttori di patate) svolge da anni un ruolo fondamentale nella ricerca, in tutta Italia, di nuove varietà provenienti dall'estero, per analizzarne l'adattabilità alle nostre diverse condizioni pedoclimatiche.

«Bologna rappresenta il principale punto di riferimento, dove testiamo i nuovi cloni e le varietà appena iscritte», spiega un tecnico dell'Unione. «Collaboriamo principalmente con tre centri di ricerca francesi, in particolare con Grocep, ma anche con Bretagne-Plants e Comité du Nord, oltre che con realtà olandesi come QPotato».

Il lavoro di valutazione varietale segue un percorso ben definito, che parte con l'invio di numerosi cloni (varietà non ancora iscritte al registro) ai centri di ricerca Unapa. La sperimentazione richiede grande precisione. «C'è un enorme lavoro – rimarca il tecnico Unapa – sia prima che inizi la coltivazione sia dopo.

Per esempio, dobbiamo studiare attentamente la disposizione dei campi parcellari (o parcelle: appezzamenti di terreno che rappresentano la più piccola unità di misura di una proprietà fondiaria nei registri catastali, *ndr*), tenendo conto persino del passaggio dei trattori, che potrebbero danneggiare alcune file compromettendo i risultati della sperimentazione». Molti i parametri sotto esame: dall'apparato fogliare alla resistenza alle malattie, dagli attacchi parassitari alla conservabilità dei tuberi. Una particolarità della sperimentazione bolognese è che non esclude l'utilizzo delle serre. Conclusa la fase di valutazione, i dati vengono confrontati con quelli provenienti da 20 campi sperimentali distribuiti in tutta Europa. Una varietà per avere successo dal punto di vista commerciale deve raggiungere almeno 30 ettari di superficie a seme, corrispondenti a circa 7-8.000 quintali di tuberi-seme.

Quando un clone dimostra di avere caratteristiche appropriate, viene iscritto al registro varietale, ottenendo così un nome commerciale e godendo di protezione brevettuale per 30 anni.

Quali sono le prospettive

Tra i numerosi tipi in fase di sperimentazione e valutazione, alcuni si stanno dimostrando particolarmente interessanti per il mercato italiano. «La Fiorella è una varietà che seguiamo da 7-8 anni», dichiara il tecnico Unapa. «Ha dato ottimi risultati in Sicilia, dove ha dimostrato buona resistenza alla peronospora anche in condizioni di forti precipitazioni».

Altre specie promettenti sono la Morisa, estremamente produttiva, e la Anais, capace di fornire tuberi già dopo 70 giorni dalla semina. Tra le novità particolarmente accattivanti si citano: Bellami (con forte resistenza

agli elateridi, insetti polifagi conosciuti fin dall'antichità come nemici dei seminativi), Sensation (a maturazione precoce), Tornado (buccia rossa ma pasta bianca), sempre a buccia rossa la nuovissima Zoom, Dalida (patata rustica di grandi dimensioni, dal raccolto molto abbondante), Altesse (buccia e pasta gialla).

Le preferenze dei consumatori, combinate con le esigenze degli agricoltori, generano un ricambio veloce tra le varietà di maggior successo. Ma, nonostante l'arrivo di nuove proposte, alcune "opzioni storiche" mantengono le loro posizioni. «Una grande scelta rimane sempre la Primura, pur avendo già 60 anni», sottolinea il responsabile Unapa.

La sperimentazione varietale dell'Unione rappresenta un fondamentale anello di congiunzione tra le realtà internazionali e il sistema produttivo

italiano. Grazie al meticoloso lavoro di selezione e valutazione dei tecnici, gli agricoltori italiani possono accedere a varietà sempre più adatte alle diverse condizioni pedoclimatiche del nostro paese, resistenti alle malattie e in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori. L'obiettivo finale, concludono a Unapa, è individuare tipologie certamente produttive ma che siano anche resistenti alle principali calamità, capaci di adattamento ai cambiamenti climatici e qualitativamente soddisfacenti per il mercato italiano. Riassumendo, il lavoro di selezione richiede impegno costante, tempo, precisione e soprattutto passione. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Sotto, esemplari di patate della varietà Tornado.



In questa pagina, una serra di coltivazione delle patate prodotte dall'azienda Agricola Morisi.

Syngenta e l'innovazione

La sostenibilità non è più un'opzione, ma un obiettivo da raggiungere affinché la nostra permanenza sulla terra sia il più possibile responsabile e in equilibrio con l'ambiente

Poiché in natura "nulla si crea, nulla si distrugge ma tutto si trasforma" (Antoine-Laurent de Lavoisier, settecentesco chimico francese) è chiaro che ogni nostra azione ha delle conseguenze più o meno gravi, che si possono manifestare in tempi più o meno brevi, in spazi più o meno ampi, in territori più o meno distanti. Poiché tutto è strettamente connesso attraverso un sistema invisibile fatto di relazioni e interazioni, è impensabile anche solo prendere in considerazione l'ipotesi che il nostro benessere possa essere indipendente dallo stato di salute degli ecosistemi. Vivere in modo sostenibile è possibile, e oggi più che mai doveroso, anche in prospettiva dell'eredità che lasceremo alle generazioni future. Ridurre l'uso della plastica, risparmiare energia e acqua, consumare prodotti

a km zero, sono solo alcuni esempi di azioni che possiamo attuare su piccola scala per ottenere un effetto collettivo importante, determinante per raggiungere l'ormai nota neutralità climatica entro il 2050. Tanto può essere fatto anche su larga scala, ma in questo caso la responsabilità è da ricercarsi nelle scelte di altri soggetti. Aumentare la produttività, utilizzando meno risorse, sembra una sfida impossibile ma è, in realtà, l'obiettivo che si è prefissato Syngenta, una delle principali aziende dell'agro-industria a livello globale. Grazie a investimenti su ricerca e sviluppo, è stato possibile, in questo caso, utilizzare tecnologie avanzate come l'intelligenza artificiale, l'analisi dei big data e soluzioni digitali, per produrre prodotti fitosanitari, come erbicidi e

insetticidi, e sementi per colture, proteggendo sia la salute dell'ambiente che quella degli agricoltori. Tutto ciò per realizzare importanti traguardi quali, secondo l'amministratore delegato di Syngenta Italia Massimo Scaglia, accelerare l'innovazione per una maggior resilienza e sostenibilità del sistema, contribuire alla neutralità carbonica legata alla salute del suolo e al miglioramento della biodiversità, mantenere i massimi standard di sicurezza in tutte le attività. L'azienda si basa su un tipo di agricoltura definita rigenerativa, ovvero su un modello che prevede l'utilizzo di diverse tecniche di coltivazione che permettono di rinnovare il suolo, arricchendolo dal punto di vista della biodiversità. Questa, in linea teorica, è una attività che prevede la riattivazione dei cicli naturali e la trasformazione del terre-

Nell'immagine a sinistra, un campione di terreno prelevato al fine di effettuare l'analisi. Sui sotto, un campo in parte coltivato e in parte lasciato a colture da pascolo.

no in humus (complesso di sostanze organiche, che deriva dalla decomposizione di residui vegetali e animali, essenziale per la fertilità del terreno e la nutrizione delle piante, ndr), utilizzando per esempio l'uso di colture di copertura che proteggono dell'erosione, di rotazioni colturali e dell'integrazione di animali al pascolo, cioè il pascolamento controllato su specifiche aree.

Al fine di adottare pratiche agricole sempre più sostenibili e sfruttare il potenziale dell'agricoltura di precisione per aumentare la produttività, preservando la salute del suolo, Syngenta ha sviluppato una piattaforma digitale, Interra Scan, per l'analisi e l'interpretazione dei dati del suolo. In questo modo è possibile, tramite l'utilizzo di sonde, effettuare un'analisi, accurata e ad alta definizione, della composizione del terreno da coltivare e avere informazioni dettagliate riguardo, per esempio, il Ph (scala

di misura da 0 a 14 che indica l'acidità o la basicità di una soluzione liquida, la disponibilità di acqua e la presenza di sostanza organica ed inorganica). Tutto ciò è molto vantaggioso poiché in questo modo è possibile ottimizzare l'uso di risorse quali i fertilizzanti, attuando così un'agricoltura sostenibile e di precisione. C'è, però, da sottolineare un aspetto spiacevole, poiché questa azienda è stata più volte denunciata a causa dell'impatto negativo dei suoi prodotti sull'ambiente e sulla salute. L'azienda si difende dichiarando che in Italia le regolamentazioni sono più restrittive rispetto agli altri paesi europei e che molto spesso, nella nostra nazione, si tende a ridurre l'uso degli agrofarmaci solo per convinzioni ideologiche, senza pensare alle conseguenze che l'eliminazione di una molecola dal mercato può avere sulla produzione agricola e aumentando il rischio di vendita di prodotti illegali.

Ma, secondo il mio personale parere, la regolamentazione e il controllo sono necessari. Una non conformità riguardante la qualità di un prodotto, anche se minima, rimane sempre una non conformità. Al di là di ogni polemica, penso che davvero questo sia il momento di mettere da parte gli interessi personali per raggiungere il benessere della collettività. Non servono azioni epiche ma attività concrete e costanti. Dopotutto l'ambiente è un sistema dinamico in continua evoluzione, in grado di rispondere più o meno velocemente ai diversi input ambientali e antropici. Poiché è ovvio che ogni singola azione non può essere considerata fine a sé stessa ma deve essere valutata come gesto di grande valore ecologico e motivazionale. ■

Marina Greco
marina.greco83@hotmail.com



ARAGOSTA



L'ARAGOSTA E' IL
CROSTACEO CHE VIVE
NEI FONDALI ROCCIOSI
DELL' OCEANO ATLANTICO
E DEL MAR MEDITERRANEO.

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 OTTOBRE 2025