



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito
Anno 14 - n 03
20 marzo 2026
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



È meglio
mangiare
la frutta
con la buccia
o senza?



Formazione
al lavoro

**Maria Grazia
Ingenito:
una logopedista
per amica**



© GUELEVO/MONTUORI

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

Più galera, ma non per tutti

Da un'associazione italiana che promuove la cultura scientifica apprendiamo che l'Italia è molto solerte nel mettere in atto alcuni provvedimenti - per esempio il ricorso al carcere per i giovani, nonostante il numero dei reati commessi sia in costante discesa -, meno zelante in altri casi.

Il tasso di denunce a carico di minorenni sono poco più di 363 ogni centomila abitanti, la media europea è 648; oggi quelli rinchiusi sono aumentati del 35%, il doppio dell'incremento che ha riguardato le persone adulte. I luoghi di detenzione sono più affollati che mai. E, per l'80% dei carcerati, si tratta di custodia cautelare, cioè, fino a prova contraria, di presunti innocenti. I reati commessi sono di vario tipo. Dal 2019 è raddoppiato l'uso delle armi a scuola. Secondo un rapporto di Save the Children, dal 2019 al 2024 il possesso di armi improprie, come coltelli, mazze o catene, è quasi triplicato.

Come riferisce uno studio dell'Istituto di fisiologia clinica del Cnr, nel 2024 si è assistito a un "aumento della diffusione di violenza tra i più giovani". Secondo il rapporto, "il 40,6% dei ragazzi tra i 15 e i 19 anni ha partecipato almeno una volta a zuffe o risse".

Ma, d'altro lato, per gli adulti, l'inquinamento, lo smaltimento illecito di rifiuti e l'abusivismo edilizio spesso non vengono scoperti e puniti. Si blocca la procedibilità d'ufficio per una serie di reati che saranno perseguiti solo a querela di parte. Nelle truffe, per esempio, l'azione penale scatta solo se il danno patrimoniale è di rilevante gravità. Anche per l'appropriazione indebita resta la sola querela della persona offesa.

Due pesi e due misure. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*



Semi, seminati e semantica. La voce degli agrari

La storia del pizzaiolo
Ciro Di Maio **5**
a cura della redazione

C'è del buono
Formazione al lavoro **6**
a cura della redazione

Ricerca e innovazione
IRIS: dall'Olimpo ai muscoli **8**
di Massimo Faustini

I termoarredi affinati in barrique **10**
di Marta Pietroboni

Il cammino del vino
Per tutti i giorni o per le occasioni **12**
di Elisa Alciati

Storia del cibo
Jackfruit: un frutto per salvare il mondo? **14**
di Riccardo Vedovato

Protagonisti
Mariagrazia Ingenito **16**
di Marta Pietroboni

Segreti della spesa
Cime di rapa, un tesoro del mezzogiorno **19**
di Tiziana Mazzitelli

Alimentazione e salute
È meglio mangiare la frutta con la buccia o senza? **20**
di Lucia Massarotti

Made in Italy
Il boom della frutta esotica Made in Italy **22**
di Daniela Mainini

Ben fatto
Gli scampi in salsa cocktail di Cracco **23**
di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

La scienza in cucina
Alimenti di qualità per il benessere mentale **24**
di Paola Chessa Pietroboni

Istituti per l'enogastronomia e l'ospitalità
Concorso a Pordenone **26**
di Angelo Barbon

Tendenze
Cinghiale **27**
di Alessandra Meda

Addio alla carta. O no? **28**
di Lucia Massarotti

Samothrace e la sostenibilità **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



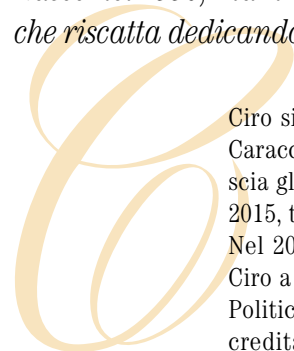
Visita il nostro sito www.cibiexpo.it
Troverai approfondimenti, contenuti extra e la versione digitale dei numeri precedenti di CiBi.

Francesco D'Ausilio, storico del cibo



La storia del pizzaiolo Ciro Di Maio

Nasce nel 1990, mamma casalinga, papà dal passato difficile, che riscatta dedicandosi al recupero di giovani tossicodipendenti



Ciro si iscrive all'Alberghiero D'Este Caracciolo di Napoli, ma a 18 anni lascia gli studi e inizia a lavorare. Nel 2015, trova un impiego in Lombardia. Nel 2026, titolare della pizzeria San Ciro a Brescia, in collaborazione con Politiche del Lavoro Srl (un ente accreditato dalla Regione Lombardia per l'erogazione dei servizi al lavoro e alla formazione, attivo da anni sul territorio con sedi a Brescia, Bergamo e Milano), inaugura un corso professionale di pizzaiolo rivolto a disoccupati, finanziato dalla Regione Lombardia. Lo chef napoletano dichiara: «Uso l'arte bianca come leva per rimettere in moto vite fragili». Racconta Ciro che, dopo aver lasciato Frattamaggiore, alle porte di Napoli, ed essere riuscito a costruire nel Nord Italia una carriera da pizzaiolo e imprenditore, oggi si propone come promotore di uno strumento di riscat-

to sociale. Chef Ciro è convinto che la pizza sia una lingua universale, che può far dialogare chi ha perso il lavoro e cerca una seconda possibilità. «Io sono partito da zero - racconta spesso - e se ce l'ho fatta è perché qualcuno mi ha dato fiducia. Ora tocca a me restituire». Per questo, dal 23 febbraio al 13 marzo 2026, a Brescia, parte un corso per pizzaiolo, dalla durata di 76 ore, organizzato da Politiche del Lavoro Srl, in collaborazione con la Pizzeria San Ciro. Il corso, rivolto a persone disoccupate, è finanziato dal programma GOL - Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori - di Regione Lombardia. Un progetto inserito nelle politiche attive del lavoro, con l'obiettivo di costruire un iter che fornisca una competenza certificata e, soprattutto, spendibile nel mercato. «In questo caso, la scelta è quella di puntare su

un mestiere antico ma sempre attuale, capace di offrire concrete opportunità occupazionali». Al termine del corso verranno rilasciati l'attestato di competenza di Pizzaiolo e l'attestato HACCP, passaggi fondamentali per un inserimento regolare nel settore della ristorazione. Ma il valore aggiunto, qui, sono il metodo e le persone. Ciro Di Maio da anni affianca i lavoratori immigrati e disoccupati, con cui condivide un percorso professionale che parte dai ruoli più umili, come quello di lavapiatti e accompagna un percorso di acquisizione di nuove competenze, correggendo gli errori, e trasmettendo un sapere che non è solo tecnico. Quando può, aiuta anche con le procedure burocratiche. ■

*La redazione
info@cibiexpo.it*



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza del cibo
Periodico gratuito
Anno 14 - n 03
Milano
20 marzo 2026

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: 4GRAPH S.R.L.
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

Formazione al lavoro

e-work e RICAM Academy insieme, per rafforzare il collegamento tra formazione professionalizzante e inserimento lavorativo

E-work, società operante nel settore delle risorse umane specializzata nella consulenza e somministrazione di lavoro per le aziende annuncia la definizione di una partnership strategica con RICAM Academy, struttura formativa dell'omonimo gruppo, dedicata allo sviluppo di percorsi professionalizzanti ad alto valore aggiunto, orientati alle competenze tecniche, digitali e specialistiche richieste dal mercato. L'accordo nasce con l'obiettivo di rafforzare in modo strutturale il collegamento tra sistema formativo e mondo del lavoro, attraverso la progettazione e l'implementazione di percorsi coerenti con i fabbisogni delle imprese locali e con le dinamiche di evoluzione dei principali settori produttivi.

Un'azione sinergica sul territorio

La collaborazione tra e-work e RICAM Academy si fonda su un modello di in-

tervento integrato che prevede un'azione congiunta sul territorio, tramite il coinvolgimento di Centri per l'Impiego, istituti professionali, enti di orientamento e aziende, con l'intento di creare un ecosistema capace di favorire l'incontro qualificato tra domanda e offerta di lavoro.

I territori inizialmente coinvolti nella prima fase di attuazione dell'accordo sono Bergamo, Brescia, Grumello del Monte, Seregno, Rho e Gallarate, con l'obiettivo di estendere progressivamente il modello ad altre aree, sulla base dei risultati e delle esigenze espresse dal tessuto produttivo.

«Questa partnership rappresenta un passo importante nel rafforzare il dialogo tra sistema formativo e mondo del lavoro» ha commentato Alessia Toia, Head of Partnership Istituzionali di e-work, che prosegue: «Il nostro obiettivo è contribuire a costruire percorsi che non si fermano alla formazione, ma che

accompagnino realmente le persone verso l'inserimento lavorativo, rispondendo ai fabbisogni delle imprese e alle esigenze dei territori». Alle parole di Toia, fa eco Riccardo Baldelli, Presidente & CEO di RICAM Academy, che specifica: «Le aziende chiedono competenze tecniche e specialistiche pronte all'uso, mentre molte persone cercano percorsi chiari e orientati a reali opportunità di inserimento. L'accordo con e-work nasce per rispondere a entrambe le esigenze, costruendo filiere territoriali in cui orientamento, formazione e selezione lavorino in modo integrato e coordinato. Il nostro obiettivo è rafforzare occupabilità e competitività locale, partendo dai bisogni concreti del tessuto produttivo».

Il progetto si rivolge in particolare a persone in cerca di occupazione, giovani in fase di transizione scuola-lavoro e professionisti interessati a percorsi di riqualificazione o aggiornamento delle

competenze, offrendo loro non solo una formazione tecnica mirata, ma anche un accompagnamento strutturato verso opportunità di inserimento lavorativo coerenti con i profili formativi sviluppati.

Con questa partnership, e-work e RICAM Academy consolidano quindi il proprio ruolo di partner strategici per lo sviluppo dell'occupabilità, confermando un impegno congiunto nella costruzione di progetti ad alto impatto sociale ed economico, in grado di generare valore concreto per persone, imprese e territori.

RICAM Academy

Nato come polo formativo di RICAM Group - una delle realtà più dinamiche e innovative del panorama ingegneristico italiano - RICAM Academy ha come propria missione l'accompagnamento di persone e aziende in percorsi di crescita professionale, svi-

luppo delle competenze e inserimento nel mondo del lavoro. L'Academy è il punto di incontro tra chi cerca un'opportunità e chi ha bisogno di talento: costruisce percorsi personalizzati di formazione, orientamento, attivazione tirocini e ricerca e selezione del personale, mettendo al centro le persone e il loro potenziale. Il campo d'azione è l'intero territorio regionale, con sedi locali e una rete di partner aziendali consolidata, offrendo un servizio concreto, efficace e su misura.

e-work

Sul mercato da oltre 25 anni, e-work è leader nello sviluppo di soluzioni innovative e personalizzate nel settore delle risorse umane, offrendo un'ampia gamma di servizi alle aziende di tutte le dimensioni e settori. Con oltre 180 milioni di fatturato e un team di 250 professionisti altamente qualificati in Italia ed Europa, oggi è uno dei

principali interlocutori per imprenditori, direttori delle risorse umane e responsabili di produzione. Queste le sue aree di competenza:

STAFFING - supporto alle aziende nella gestione dei cicli di produzione, progetti di espansione, sostituzioni e qualsiasi altra necessità di flessibilità.

EXECUTIVE SEARCH - individuazione dei migliori talenti, di ogni livello.

FORMAZIONE - progettazione ed erogazione di percorsi formativi personalizzati per lo sviluppo delle competenze.

OUTSOURCING - definizione di soluzioni per la gestione esterna di specifiche funzioni lavorative.

CONSULENZA - analisi, valutazione e tutto quanto che permette di valorizzare e far crescere le risorse umane aziendali. ■

La redazione
info@cibiexpo.it



IRIS: dall' Olimpo ai muscoli

L'irisina, una proteina sintetizzata dai muscoli, è dotata di proprietà straordinarie, quale quella di consumare grassi convertendoli direttamente in calore

Questo apre la porta a numerose vie per il benessere fisico e la cura di patologie metaboliche.

Da decenni è ormai risaputo che i vantaggi dell'attività fisica non si ripercuotono positivamente sul solo apparato muscolare, ma intervengono in modo massivo su numerosi organi e sistemi, a volte insospettati di collaborazione.

Per svariati decenni abbiamo considerato il muscolo scheletrico come un mero apparato meccanico, utile solo al movimento e al sostegno. Tuttavia, la ricerca degli ultimi vent'anni ha ribaltato questo paradigma, rivelando che il muscolo è, a tutti gli effetti, il più grande organo endocrino del corpo umano (un organo endocrino è una ghiandola a secrezione interna che produce e rilascia ormoni direttamente nel sangue, senza l'uso di condotti). Il tessuto muscolare è infatti in grado di sintetizzare un contingente di "postini" molecolari che veicolano

messaggi dal muscolo al resto dell'organismo. Queste proteine, le miochine, annoverano numerose molecole con le funzioni più disparate.

Nel 2012, un gruppo di ricercatori di Harvard ha identificato uno di questi messaggeri chiave: l'irisina. Chiamata così da Iris, la messaggera degli dèi della mitologia greca, questa proteina prodotta dai muscoli viene rilasciata nel sangue durante la contrazione muscolare. Sebbene abbia influenze anche su ossa ed encefalo, il suo bersaglio più interessante, e inatteso, è senza dubbio il tessuto adiposo, su cui agisce come un fattore fondamentale di rimodellamento.

Per capire perché sia così importante, dobbiamo innanzitutto distinguere i due tipi principali di grasso presenti nell'organismo di un mammifero, il tessuto adiposo bianco, che rappresenta il classico grasso di deposito, che immagazzina energia sotto forma di trigliceridi, e

il tessuto adiposo bruno, che consuma i trigliceridi accumulati per produrre calore (termogenesi).

Lirisina agisce su alcune particolari cellule di grasso bianco "pigre" e le converte in cellule che, pur restando fondamentalmente cellule adipose bianche, assumono funzioni simili al grasso bruno; per coerenza cromatica, sono state denominate cellule beige. La funzione principale dell'irisina sul tessuto adiposo è quindi quella di attuare sulle cellule bianche un processo chiamato imbrunimento. Le cellule beige hanno perciò caratteristiche simili al grasso bruno: sono ricche di mitocondri – le "centrali energetiche" delle cellule – ed esprimono una proteina denominata proteina disaccoppiante 1, la quale permette a quelle adipose di generare calore anziché immagazzinare energia per i consueti processi metabolici. Una volta che l'irisina ha stimolato la sintesi di proteina disaccoppiante 1 nei

depositi di grasso, accade qualcosa di straordinario. Normalmente, i mitocondri producono ATP (adenosintrifosfato, la "moneta energetica" cellulare): sotto l'effetto di questa proteina, invece, il processo viene "cortocircuitato" e l'energia derivante dai grassi viene dissipata direttamente sotto forma di calore. In pratica, l'irisina incrementa il dispendio energetico a riposo, migliora la sensibilità all'insulina, rinforzando il controllo della glicemia e riduce l'accumulo di lipidi, contrastando l'ipertrofia degli adipociti. Ma l'irisina non agisce in modo selettivo sul tessuto adiposo: è stata evidenziata una sua funzione sul tessuto osseo, stimolando la formazione di nuove strutture, irrobustendo lo scheletro, e sul sistema nervoso centrale, promuovendo la neurogenesi, migliorando le funzioni cognitive e, probabilmente, operando come fattore di contrasto per la malattia di Alzhei-

mer. Inoltre, agendo sul grasso bianco può contenerne i processi infiammatori derivanti dal suo accumulo eccessivo. Ma come possiamo stimolare la produzione di irisina? Per fortuna, non abbiamo la necessità di disporre di un laboratorio: il motore principale è l'esercizio fisico. Gli sforzi di tipo aerobico (corsa, nuoto, ciclismo) e gli allenamenti di resistenza (pesi) sono i trigger più potenti. Anche l'esposizione al freddo sembra stimolare il rilascio di questa molecola, poiché il corpo cerca di produrre calore per mantenere la temperatura costante, coadiuvando le attività del grasso bruno, la cui funzione primaria è, come detto, la termogenesi. Lirisina rappresenta perciò il ponte (o uno dei possibili ponti) tra l'attività fisica e la salute metabolica: sebbene la ricerca stia studiando farmaci in grado di mimarne l'effetto per chi non può muoversi (come i pazienti

gravemente disabili), per la maggior parte di noi la "prescrizione" rimane la stessa: muoversi. Ogni passo, ogni pedalata e ogni sollevamento pesi è un messaggio inviato al nostro tessuto adiposo con lo scopo di rallentare l'accumulo di grassi e iniziare a consumare in modo consapevole e positivo, promuovendo un processo vero e proprio di riprogrammazione biochimica che, grazie all'irisina, trasforma il nostro metabolismo in una macchina più efficiente, lubrificata e resiliente. ■

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

La pratica sportiva (nella pagina a sinistra) e l'esposizione al freddo (qui sotto) sono attività che favoriscono la stimolazione di irisina.



I termoarredi affinati in barrique

Tra progetti, cibo e moda

Il mondo dell'architettura, sia materiali edilizi che oggetti di design, sta vivendo una profonda trasformazione, spinta dall'urgenza di coniugare funzionalità, estetica e sostenibilità. L'adozione di materiali di scarto come risorsa primaria nella produzione di componenti, arredi ed elementi di design, rappresenta una risposta concreta alla necessità di ridurre l'uso di risorse vergini e allo stesso tempo garantire efficienza energetica.

Anni fa avevamo dedicato un articolo agli scarti del riso (nello specifico un sottoprodotto agricolo chiamato paglia di riso), impiegati per la realizzazione di pannelli isolanti – termici e acustici – e materiali da costruzione leggeri, capaci di ridurre l'impatto ambientale e migliorare l'efficienza energetica degli edifici. E oggi sono diversi gli “ingredienti” scartati dal settore agroalimentare e preziosi per l'edilizia: gusci, fibre, gambi...

Tra le innovazioni particolari e re-

centi, meritano uno sguardo anche i termoarredi ecologici, e cioè radiatori domestici ripensati e riprogettati grazie a materiali di rifiuto e cicli produttivi a basso impatto.

A livello internazionale, molte aziende stanno sperimentando soluzioni innovative per il riscaldamento domestico che coniugano efficienza, sostenibilità e design responsabile. Oltre ai radiatori e scaldasalviette realizzati con materiali riciclati, si stanno sviluppando prodotti che integrano fonti rinnovabili e tecnologie intelligenti per ottimizzare il comfort e ridurre consumi ed emissioni.

Alcuni produttori utilizzano materiali riconvertiti al 100% e processi che permettono il riuso completo dei componenti, estendendo la sostenibilità anche alle fasi di distribuzione e smaltimento. In Europa, ad esempio, sono nati radiatori che incorporano polveri di marmo provenienti da scarti industriali. Questi prodotti ri-

chiedono temperature di produzione ridotte, limitando il consumo energetico e le emissioni di CO₂.

L'elemento marmoreo non solo arricchisce l'estetica, ma grazie alla sua elevata inerzia termica rilascia calore lentamente, aumentando l'efficienza rispetto ai radiatori tradizionali in metallo. Anche quelli in alluminio riciclato stanno evolvendo, con materiali completamente rigenerabili che mantengono alte prestazioni termiche e si abbinano a packaging e componenti eco-compatibili. In alcune applicazioni innovative, materiali di scarto come residui vinicoli vengono combinati con polveri di marmo, dando vita a superfici dal colore naturale e, in certi casi, a leggere proprietà olfattive legate alle materie prime di origine.

Nel loro complesso, queste soluzioni rappresentano un'intersezione tra economia circolare, innovazione dei materiali e tecnologie di riscaldamen-

to ad alta efficienza, e contribuiscono a rendere più accettabile l'edilizia residenziale.

La sostenibilità nel design contemporaneo si manifesta così non solo nella scelta dei materiali, ma nell'intero ciclo di vita del prodotto, dalla concezione alla dismissione, passando per processi produttivi che riducono emissioni e consumi e favoriscono la creazione di flussi circolari di materia.

Un esempio curioso di questa filosofia è il termoarredo UbriAAco, sviluppato in Italia combinando tecniche e ingredienti apparentemente molto lontani: miscelazione e affinamento in barrique, polveri di marmo riciclato e vinacce provenienti dalla filiera vinicola. Il processo produttivo è stato messo a punto dopo diversi tentativi: le vinacce vengono selezionate in base alla tipologia e al grado di umidità, quindi integrate nella polvere di marmo, formando

un composto che viene lasciato affinare per alcuni mesi in vecchie botti di rovere.

Questa fase permette di ottenere una bella colorazione tra il rosso e il viola e di trasferire ai termoarredi una fragranza naturale, che poi verrà sprigionata nelle case di chi se ne doterà, conferendo un'esperienza olfattiva unica, oltre alla funzione di riscaldamento.

I benefici di UbriAAco sembrano essere molteplici: la combinazione di materiali naturali garantisce un'elevata inerzia termica, consentendo di trattenere e rilasciare calore più lentamente rispetto ai radiatori tradizionali e riducendo il consumo energetico per mantenere la temperatura desiderata; la scelta di scarti di produzione locali e non trattati riduce l'impatto ambientale; mentre il design unico trasforma il radiatore in un vero e proprio complemento d'arredo, capace di diffondere calo-

re e fragranza naturale negli spazi domestici. Questa soluzione rappresenta una novità assoluta nel settore architettonico, introducendo una dimensione multisensoriale e consolidando il concetto di arredo sostenibile che integra estetica, funzionalità e responsabilità ambientale.

E forse fa qualcosa in più: sottolinea ancora una volta come i tre pilastri del nostro Paese, cibo, design e moda, lavorino benissimo insieme, diventando capaci di trasformare oggetti funzionali in strumenti di elevata sostenibilità, innovazione e qualità estetica, e mettendo in luce come la sperimentazione sui materiali di scarto possa generare complementi d'arredo o articoli di moda - perché anche di questo varie volte ci siamo occupati - unici, efficienti ed emozionali. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

In queste pagine,
diversi modelli
di UbriAAco.



Per tutti i giorni o per le occasioni

Da abitudine a scelta

I Romani amavano il vino visceralmente e lo consumavano in quantità. Dopo la caduta dell'Impero, i monaci benedettini si fecero custodi dei processi di vinificazione. Nel Rinascimento i proprietari terrieri investirono per ampliare la viticoltura. Pare addirittura che in alcune epoche i consumi arrivassero a 200 litri pro capite l'anno. Il vino fa parte da sempre della storia dell'uomo e per questo, seguendone il filo rosso, è possibile percorrere l'intera storia, cogliendo tutte le trasformazioni che lo hanno attraversato e di cui è stato fautore. Per inciso, ricordo che periodicamente arrivavano a casa dei miei nonni grandi bottiglioni di vetro verde da due litri, che contenevano rigorosamente vino rosso e venivano sistemati nella dispensa o in cantina. A ogni pasto, qualcuno prendeva l'imbuto e travasava in una bottiglia più piccola, che finiva in tavola accanto all'acqua. Il bicchiere era uno solo. Si

beveva il vino e si beveva l'acqua. Oppure si allungava il vino con l'acqua. Due bottiglie uguali. Un unico bicchiere. Sono ricordi nitidi degli anni '80 e '90, e non era solo la casa dei miei nonni, era la casa di tutti.

Questo racconta molto della percezione del vino, che stava alla tavola esattamente come il pane o l'acqua. Doveva esserci. Punto. Ogni giorno, a ogni pasto. Una costante.

E non se ne faceva una questione di quantità. Si riempiva la bottiglia quando serviva. Si beveva ciò che si voleva. Come l'acqua; non ti chiedi se ne hai bevuta un bicchiere, due o tre.

La strada verso il cambiamento

Nel 1965 nasce a Milano l'Associazione Italiana Sommelier (curioso poi pensare che nella stessa città, poco più di vent'anni dopo, sarebbe scoppiato il caso legato al vino al metanolo). L'o-

biettivo è formare professionisti capaci di valorizzare il vino di qualità nei ristoranti, curarne la conservazione, il servizio, l'abbinamento. Il mondo del vino inizia a muoversi su due binari: da una parte, un certo tipo di mercato spinge sulle quantità, da un'altra, nuove professionalità iniziano a studiare e riconoscere la qualità. Così mentre si coltiva il seme del cambiamento, come un segno del destino, arriva lo scandalo del metanolo e la battuta d'arresto è inevitabile. La qualità diventa qualcosa di più di una semplice opzione.

Non è più il bottiglione da due litri di vino rosso, è il vino con il nome proprio del suo vitigno. Si passa per quelli internazionali: Merlot, Cabernet, Chardonnay e poi gli autoctoni, dai più comuni Nero d'Avola, Sangiovese, Nebbiolo. Il vino non è più solo "vino". È "quel" vino. Le persone non vogliono più "un bicchiere di rosso", bevono un calice di Prosecco, Franciacorta, Pinot Nero.



La figura del sommelier si inserisce in modo dirompente, rende il vino affascinante, ne fa narrazione: si parla di territori, di produttori, di annate. Si parla finalmente di enogastronomia. Cibo e vino si sposano e, in questo matrimonio, il vino non è un semplice accompagnatore ma un esaltatore delle caratteristiche del cibo.

La trasformazione passa da qui. Nuova dignità, nuova qualità, nuovo paradigma. Il vino non è più una bottiglia che affianca l'acqua. È "la bottiglia". Il vino si fa re della tavola: ha un calice dedicato, scelto tra decine di forme possibili; ha un servizio preciso; ha un linguaggio codificato.

Da abitudine a scelta: come è successo e di che cosa si tratta

La trasformazione avvenuta nel mondo del vino, da abitudine a scelta, racconta molto più di un semplice cam-

biamento di consumo.

Il vino è stato tante cose, ebbrezza, indubbiamente, ma anche e semplicemente energia pronta da spendere per lavorare nei campi. La sua storia è così ancestrale e radicata nelle vicende umane che non può non essere esso stesso tradizione e cultura. Ma la cultura in quanto tale non è qualcosa di immutabile; segue l'uomo e i suoi cambiamenti e con lui si evolve e si trasforma. Il cambiamento però non può essere ricercato solo nel sentire e nel percepire del singolo. L'uomo oggi è inserito in un contesto più ampio della propria "domus", pertanto non possiamo considerare i cambiamenti senza esaminare gli accadimenti della società. Tra gli eventi forse più trasformativi ci sono le leggi: norme contro le frodi, che hanno certamente permesso di virare più facilmente verso la qualità, ma anche norme per la tutela della salute, fino alle più

stringenti disposizioni sulla guida che hanno avuto e hanno effetti che non si possono ignorare, o ancora le politiche sui dazi che cambiano ritmi di import ed export, o le raccomandazioni legate alla morigeratezza.

Quanto allora nel rapporto di avvicinamento e di allontanamento con il vino e dal vino dipende da un sistema di scelte e di sentire personali e quanto è risposta a un condizionamento del sistema sociale? Il cambiamento nei consumi, da abitudine a scelta è stato ricercato o indotto?

Come mai oggi pare che per consumare un buon calice di vino le persone debbano uscire di casa e incontrarsi, mentre in passato i grandi consumi avvenivano proprio tra le mura di casa, senza nemmeno badare all'etichetta? ■

Elisa Alciati
elisa.alciati@cibiexpo.it



Jackfruit: un frutto per salvare il mondo?

Immaginate di addentrarvi in una foresta tropicale del Kerala, nell'India del Sud, e di trovarvi di fronte a un albero possente, dai cui rami pendono frutti enormi, ricoperti di spine

Siete di fronte al jackfruit, verde, pesante fino a cinquanta chili. Il più grande in tutto il mondo vegetale. Il suo nome scientifico, *Artocarpus heterophyllus*, deriva dal greco *artos* (pane) e *karpos* (frutto): il frutto del pane. Non si tratta solo di un alimento, ma di una storia, lunga tremila anni, di interazioni tra esseri umani e piante, di migrazioni, di adattamenti culturali e di soluzioni ingegnose alla fame.

Le popolazioni del subcontinente indiano ne hanno riconosciuto il potenziale almeno sin dal VI secolo a.C., come testimoniato da testi sanscriti e da ritrovamenti archeobotanici. Da lì, seguendo le rotte commerciali del Mar d'Arabia e dell'Oceano Indiano, il jackfruit ha raggiunto lo Sri Lanka, il Bangladesh, il Sud-Est asiatico, le Fi-

lippine e l'arcipelago indonesiano. Con l'espansione europea, tra il '500 e il '600, approda in Africa orientale, in Brasile e nei Caraibi.

Ogni tappa di questa diaspora botanica corrisponde a una fase di adozione culturale: le comunità che incontravano il jackfruit ne assimilavano l'uso, lo rinominavano nella propria lingua – *nangka* in malese, *kanun* in thai, *jaca* in portoghese, *kathal* in hindi – e lo integravano nel proprio repertorio culinario e simbolico.

Ma è come cibo dei poveri che il jackfruit plasmerà la vita di milioni di persone. La pianta è generosa: un singolo albero maturo può produrre fino a duecento frutti l'anno, pochissima la manutenzione, resiste alla siccità e alle malattie, e ogni sua parte è utilizzabile. I semi, bol-

liti o arrostiti, si consumano come legumi; la corteccia trova uso nella medicina ayurvedica; il lattice, liquido acquoso, per lo più bianco, è un adesivo naturale; il legno, giallo e resistente, è impiegato nella costruzione di strumenti musicali, mobili e articoli religiosi.

Questa caratteristica di cibo di sussistenza ha fatto sì che il jackfruit fosse storicamente associato alle classi inferiori della società. In alcune regioni dell'India e del Bangladesh, mangiarlo era persino visto con una certa condiscendenza dalle classi agiate – il che rende ancora più interessante la traiettoria culturale che ha seguito negli ultimi decenni.

L'uso gastronomico del jackfruit varia a seconda della sua maturazione, e questa variazione diventa una lente attraverso

cui osservare le differenti culture che lo abitano.

Il frutto acerbo, dalla polpa soda e fibrosa, è trattato come un ortaggio. In India viene cucinato in curry speziati, oppure utilizzato in preparazioni in salamoia o essiccato al sole. In Bangladesh, l'*echor* (jackfruit giovane) è protagonista della cucina quotidiana, fritto, stufato o preparato in biryani. In Indonesia e Malesia, il *gudeg* è uno stufato tradizionale di jackfruit giovane cotto per ore nel latte di cocco e spezie, con radici che risalgono alle cucine reali di Yogyakarta, residenza ufficiale del sultano.

Il frutto maturo, invece, rivela una polpa arancione, filamentosa e dolcissima, dal profumo inconfondibile - una combinazione di banana, ananas e mango che risulta quasi sopraffacente per chi non ci è abituato. Viene consumato fresco, essiccato, trasformato in marmellate, gelati, caramelle o distil-

lato in bevande alcoliche.

Ma la storia più recente del jackfruit riguarda la sua ascesa come "carne vegetale" nei mercati occidentali. Da una quindicina d'anni ha catturato l'attenzione dell'industria alimentare e dei movimenti vegani e vegetariani globali: la sua polpa fibrosa e consistente, una volta cotta e condita, acquisisce una texture sorprendentemente simile al pulled pork (maiale sfilacciato).

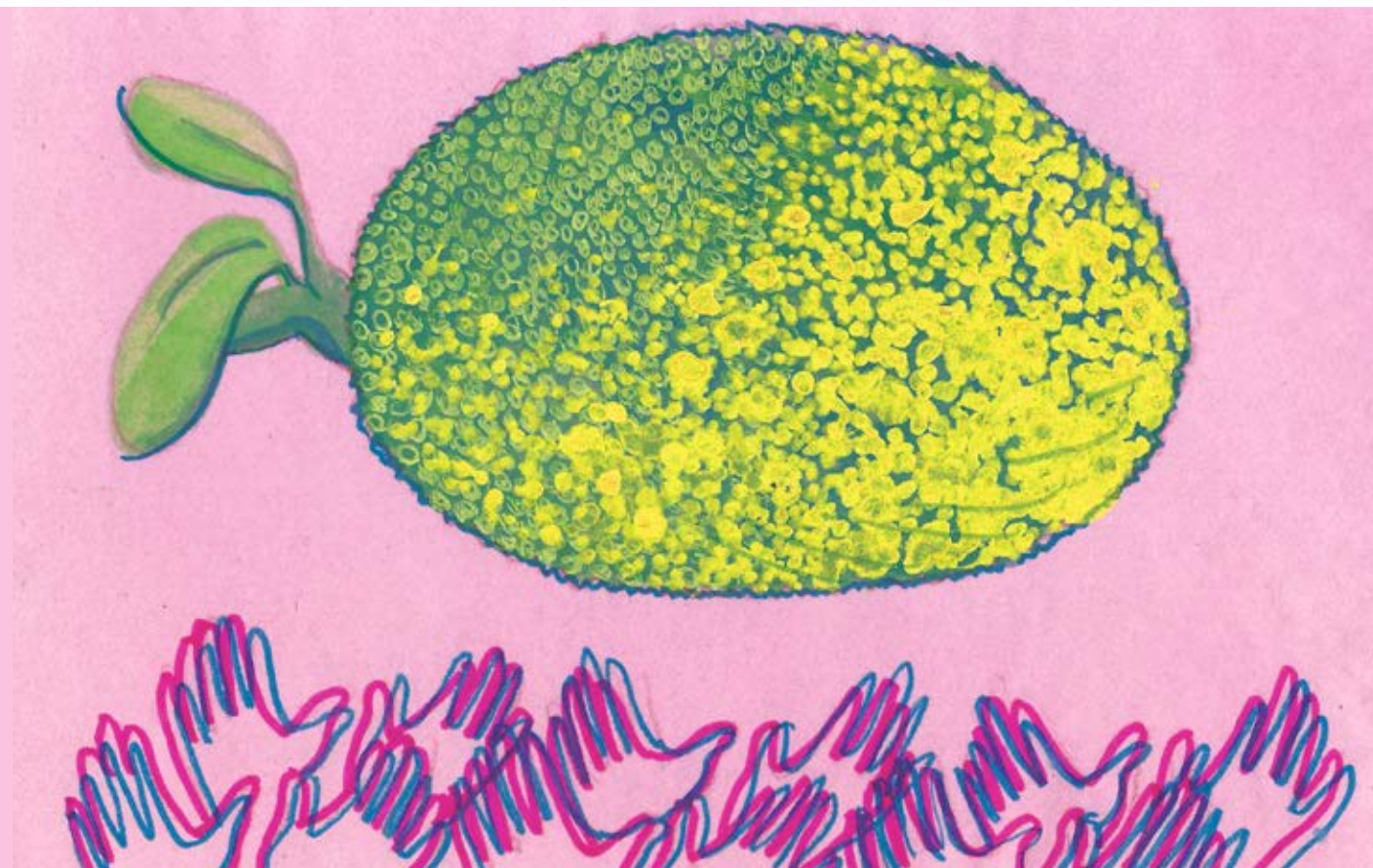
Dal punto di vista antropologico, questo fenomeno è ricco di tensioni e paradossi. Da un lato, il jackfruit ha guadagnato una visibilità globale senza precedenti, venendo venduto in barattoli e buste nei supermercati europei e nordamericani a prezzi decisamente più elevati di quelli praticati sui mercati locali asiatici. Dall'altro, è raro che questa "scoperta" occidentale riconosca i millenni di sapere culinario che le comunità asiatiche hanno accumulato attorno a questo frutto. Si

tratta di *appropriazione alimentare*: un cibo viene estratto dal suo contesto culturale d'origine, "rebrandizzato" e rivenduto come novità, mentre le comunità che lo hanno coltivato e cucinato per generazioni rimangono spesso ai margini di questa nuova economia. In un'epoca di cambiamenti climatici e di crescente insicurezza alimentare, il jackfruit viene sempre più studiato come coltura strategica.

La sua resistenza alla siccità, la sua produttività elevatissima, il suo profilo nutrizionale - ricco di vitamina B6, magnesio, potassio e antiossidanti - e la sua adattabilità a terreni poveri, lo rendono un candidato eccellente per i programmi di sicurezza nutritiva nelle regioni tropicali.

Potrà forse un semplice frutto aiutare a salvare il mondo? ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com



Mariagrazia Ingenito

Una logopedista per amica

Mariagrazia Ingenito, brillante e simpatica napoletana, è una delle logopediste italiane (la disciplina sanitaria che studia, previene e cura i disturbi del linguaggio), oggi più conosciute e seguite. Negli ultimi anni, infatti, ha saputo coniugare l'attività clinica con la divulgazione sui social. Nel suo studio privato presta anche consulenza per giovani professionisti. È autrice di un libro appena pubblicato, *Una logopedista per amica*. Mamma di un bimbo di tre anni e mezzo, porta nel lavoro anche la sua esperienza personale, che - come racconta - fa la differenza nel rapporto con le famiglie.

Partiamo dall'inizio: che cos'è la logopedia oggi?

Se torniamo indietro di quindici o vent'anni era una disciplina poco conosciuta. Non perché i problemi non esistessero, ma perché mancava consapevolezza sulla figura del logopedista. Oggi invece l'attenzione è molto maggiore. Pediatri, neuropsichiatri, foniat

tri, ortodontisti, otorinolaringoiatri segnalano sempre più spesso la necessità di un percorso logopedico. È un lavoro che si fa in équipe, insieme ad altre figure professionali. E quando cresce la consapevolezza, crescono anche le richieste.

Secondo lei i disturbi sono aumentati?

Non credo che oggi ci siano più bambini con problematiche rispetto a prima. Piuttosto penso che ci siano genitori più attenti e consapevoli.

Quali sono, in concreto, gli ambiti di intervento?

La logopedia oggi è una disciplina molto ampia che si occupa della prevenzione, della valutazione e del trattamento dei disturbi della comunicazione, del linguaggio, dell'apprendimento, della voce e della deglutizione. Negli ultimi anni il campo si è ulteriormente ampliato: per esempio, è nata la cosiddetta logopedia estetica (approccio terapeutico non invasivo che riequilibra i muscoli facciali

e le funzioni orali, *ndr*), un settore in cui io non sono specializzata, ma che trovo sicuramente molto affascinante. Gli ambiti di intervento sono numerosi. Nel mio studio, però, non tratto tutte le tipologie di casi: raramente i bambini con autismo o sindromi complesse. Si tratta infatti di percorsi terapeutici molto lunghi e articolati, e credo che interventi di questa complessità trovino una dimensione più adeguata all'interno di strutture organizzate in team multidisciplinari.

Lei è diventata un punto di riferimento anche sui social. Come è nata questa dimensione?

Circa un anno e mezzo fa ho iniziato a condividere su Instagram ciò che faccio quotidianamente nel mio studio. Senza alcuna strategia particolare: semplicemente raccontando il mio lavoro. Credo che il pubblico abbia apprezzato proprio questo. I contenuti non sono di certo perfetti, non sono prodotti da un'agenzia: li scrivo, li monto e li pubblico da

sola. Sono spontanei e autentici.

Come è arrivata a scegliere questa professione?

Fin da piccolissima ho avuto una grande passione, un grande trasporto, nei confronti dei bambini. Volevo fare un lavoro che mi portasse a interagire con loro, ma anche a essere un aiuto concreto. Mi sono imbattuta nella logopedia quasi per caso, ho provato i test nonostante i posti fossero pochissimi, ma ce l'ho fatta. Credo che ognuno di noi abbia un percorso già tracciato. Questo era il mio.

Lavora moltissimo. Non è faticoso?

Lavoro undici, dodici ore al giorno. È impegnativo, ma non mi pesa. Quando fai qualcosa che ti appaga, e non lo dico solo io, la stanchezza pesa meno. La parte più complessa non è l'ora di terapia in sé, ma tutto quello che c'è intorno: l'aggancio con il genitore, il coordinamento con psicologa, insegnanti, altre figure sanitarie. È un lavoro di rete continuo.

Progetti per il futuro?

Quest'anno ho realizzato un sogno: ho pubblicato il mio primo libro. All'inizio avevo detto di no, perché, lavorando molto, pensavo di non farcela. Poi mio marito mi ha spinto a provarci, dicendomi giustamente che i treni spesso passano una volta sola. Ho impiegato quasi due anni, ma è uscito da qualche settimana e sta andando molto bene. È una grande soddisfazione. Approfitto per ringraziare Autoritas Editore per questa opportunità.

E oltre al libro?

Sto lavorando a diversi progetti che ruotano sempre attorno alla condivisione di strumenti utili per chi opera nel settore educativo e terapeutico. Sto creando materiale didattico acquistabile su eduki (dove puoi trovare un'ampia gamma di prodotti, disponibili solo in formato digitale, *ndr*), pensato per insegnanti e altri professionisti che lavorano con bambini e ragazzi, con l'obiettivo di offrire risorse pratiche e

immediatamente utilizzabili. Parallelamente, svolgo attività di consulenza online con supporto per genitori e terapisti, in particolare per i neolaureati che stanno muovendo i primi passi nella professione.

C'è poi un elemento personale che incide sul suo modo di lavorare?

Sono mamma di un bimbo con sordità monolaterale. Vivere sulla pelle una difficoltà ti dà una visione diversa. Forse la differenza tra me e qualche collega sta proprio in questo: capisco la frustrazione, il senso di impotenza che un genitore può provare. Il supporto non è solamente tecnico, ma anche emotivo. E questo, secondo me, fa la differenza. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Qui sotto: a sinistra il libro scritto da Mariagrazia Ingenito. A destra, la logopedista mostra alcuni riconoscimenti ottenuti.

Nella foto sotto, una bambina esegue esercizi di pronuncia.



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

Cime di rapa, un tesoro del mezzogiorno

Protagoniste indiscusse a tavola, non sono semplici ortaggi, ma un racconto croccante che profuma di tradizione e convivialità

Le cime di rapa, varietà delle piante erbacee *Brassicaceae*, sono un ortaggio che connota l'agricoltura italiana. Caratterizzate da cespi più o meno grossi, se ne apprezzano l'infiorescenza e le foglie tenere e i diversi ecotipi si identificano per località di provenienza, lunghezza del ciclo di coltivazione e periodo di raccolta.

Sebbene la loro fama sia legata alla Puglia, che offre un terzo della produzione italiana, nel Meridione se ne trovano qualità eccezionali, dal Lazio alla Campania, fino ai terreni soleggiati della Calabria. Per goderne appieno ci si orienta con il calendario: la stagione d'oro va dall'autunno fino alla primavera. Nelle stagioni fredde la pianta concentra gli zuccheri per proteggersi, creando un inconfondibile contrasto tra dolcezza dello stelo e amarognolo dell'infiorescenza. Le cime di rapa sono inoltre un vero elisir di lunga vita grazie a sali minerali,

ferro e vitamine A e C, un toccasana naturale per rinforzare le difese immunitarie e per depurare l'organismo.

Il rito della spesa: freschezza e stagionalità

Portare a casa la cima di rapa perfetta richiede un occhio allenato. Attenzione al colore, selezioniamo quelle di un verde intenso e brillante e non acquistiamole se i fiori sono già aperti e gialli perché la rapa risulterà fibrosa e amara. Fidiamoci del tatto, gli steli devono risultare sodi e croccanti, mentre le taccole, i boccioli, devono essere chiuse e compatte. È importante consumarle entro un paio di giorni dall'acquisto, conservandole nel comparto meno freddo del frigorifero, così da mantenerne intatta la fragranza. Tra le qualità delle cime di rapa ricordiamo anche il costo contenuto, quasi democratico, che le rende un lusso alla portata di tutti.

Saperi e sapori della tradizione

Se in cucina il binomio con le orecchiette è un classico intramontabile, la tradizione culinaria calabrese ci regala gli imperdibili *broccoli di rapa e salsiccia*. La verdura stufata in padella con aglio, peperoncino e i succhi saporiti della salsiccia locale, crea un contorno che obbliga alla scarpetta.

Non meno affascinante è la variante campana dei "friarielli", saltati a fiamma viva con abbondante olio extravergine, da accompagnare a qualsiasi taglio di carne.

Protagoniste di una zuppa o compagne di un brasato, le cime di rapa celebrano la tavola con carattere autentico e conquistano chi cerca nel cibo vera passione da assaporare. ■

Tiziana Mazzitelli
tiziana.mazzitelli@cibiexpo.it

**Nella foto,
un grande
classico della
tradizione
culinaria del
mezzogiorno:
orecchiette
con le cime
di rapa.**



È meglio mangiare la frutta con la buccia o senza?

Spesso ce lo domandiamo

A questo proposito è importante conoscere la differenza tra bucce edibili e non edibili, cioè commestibili o meno. Perché, al di là delle preferenze personali, si possono incontrare rischi o, al contrario, perdere benefici per la nostra salute.

Le prime sono quelle che, se vengono ingerite, non costituiscono un pericolo, non solo perché possono essere tranquillamente consumate per loro stessa natura o per le loro caratteristiche, ma anche perché non sono stati effettuati trattamenti chimici post raccolta. Le seconde, invece, sono state trattate per prolungare la conservazione del frutto o per migliorarne l'aspetto. Pertanto, vanno rimosse perché i residui chimi-

ci potrebbero rimanere anche dopo un lavaggio accurato e risultare dannosi. Ormai è noto che l'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda cinque dosi di frutta e verdura giornaliere e che i nutrizionisti suggeriscono di consumare la frutta con la buccia, dove possibile, perché spesso quest'ultima è molto ricca di fibre, vitamine, sali minerali e antiossidanti che offrono benefici nutrizionali aggiuntivi rispetto alla polpa. Recenti ricerche hanno poi anche evidenziato la presenza di sostanze fitochimiche biologicamente attive come i polifenoli con proprietà antiossidanti e antimicrobiche nella parte esterna che spesso viene scartata.

Come già detto, però, non tutte le bucce

sono commestibili. E non tutte le bucce sono buone da mangiare. Nel primo caso è solitamente indicato il divieto sull'etichetta del prodotto; nella seconda ipotesi possono risultare poco gradevoli al gusto, compromettere la masticazione o interferire con la digestione.

Di quello che portiamo in tavola è bene ricordare che possiamo mangiare senza sbucciare le mele, le pere, gli agrumi, l'uva, i kiwi e l'anguria.

La mela sembra essere in assoluto il frutto meno sbucciato.

È un vantaggio perché la sua parte esterna è ricchissima di vitamina C, vitamina A, vitamina K e sali minerali tra cui il potassio.

La pera contiene nella buccia fibre, vitamine, pectina e flavonoidi dalle proprietà antiossidanti. Ma spesso la parte esterna di questo frutto dolce risulta difficile da digerire. Si possono preparare fettine o piccoli pezzi da utilizzare per condire insalate, guarnire torte salate, insaporire sughi o utilizzarle, cotte, per i dessert.

Arance, limoni, mandarini e pompelmi hanno bucce edibili ricche di vitamine e fibre. La parte bianca, però, può risultare piuttosto amara. La scorza può anche essere grattugiata e aggiunta alla pasta frolla, alle torte, alle creme o tagliata molto fine e aggiunta a risotti, carpacci, insalate e sughi per condire la pasta.

L'uva, come la mela, è consumata soprattutto con la buccia. Ma c'è chi non ama la sua consistenza. La parte esterna di questo frutto autunnale è ricca di antiossidanti.

Non tutti sanno che anche il kiwi può essere mangiato senza essere necessariamente sbucciato. La sua buccia contiene antiossidanti e fibre, ma è importante eliminare tutta la peluria. C'è infine chi mangia anche la buccia dell'anguria. Spesso essa viene utiliz-

zata per preparare marmellate o composte da accompagnare ai formaggi. Anche in questo caso il beneficio viene dagli antiossidanti.

Tutta la frutta che si desidera mangiare con la buccia edibile deve comunque essere sempre lavata molto bene. La parte esterna può essere infatti veicolo di impurità e sostanze contaminanti, batteri, muffe, inquinanti e pesticidi. Per quanto riguarda i trattamenti chimici, i limiti delle leggi italiane sono molto stringenti, ma è in ogni caso opportuno lavare con acqua corrente la frutta ed eventualmente, se si ritiene necessario, anche con amuchina o bicarbonato di sodio.

A chiusura di questo discorso merita attenzione il tema delle etichette, in particolare di quelle che riportano la dicitura di "buccia non edibile" sugli agrumi. Sembra che sul mercato siano utilizzate diverse soluzioni che rischiano di confondere. È necessario partire dai prodotti comunemente chiamati "cere" che la legge definisce "agenti di rivestimento", ovvero "sostanze che quando vengono applicate alla superficie esterna di un prodotto alimentare gli conferiscono

un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo". Gli agenti utilizzati in Italia, nelle diverse formulazioni ammesse dalla Comunità Europea, sono additivi alimentari equiparati a ingredienti. Pertanto, la loro presenza non inficia l'utilizzo della buccia per scopi alimentari. Esiste invece l'obbligo di informare il consumatore solo ed esclusivamente nel caso in cui gli agrumi siano stati trattati in superficie con il principio attivo Imazalil (fungicida). In questo caso va apposta l'etichetta "non edibile". Tale onere di informazione vige esclusivamente in Italia. Se però tale indicazione viene data rispetto a frutti sui quali è stata apposta la cera si rientra in un caso di informazione falsa e penalizzante della qualità del prodotto, sanzionabile e perseguibile ai sensi della legge. ■

*Lucia Massarotti
lucia.massarotti@gmail.com*

In queste pagine, da sinistra: kiwi e agrumi, due tipologie di frutti che possono essere consumate con la buccia.



Il boom della frutta esotica Made in Italy

Quando si pensa a frutti come banane, mango o avocado, inevitabilmente vengono in mente lontani e soleggiati paesi tropicali

Ma negli ultimi anni l'agricoltura italiana si sta trasformando, adattandosi al cambiamento climatico che funge da motore di rinnovamento e che spinge a rimodulare le colture tradizionali, introducendo specie tipiche dei tropici. Frutti di paesi lontani hanno trovato nel sud della penisola terreno fertile e contesto ideale per la coltivazione, come CiBi ha già avuto modo di raccontare in diversi articoli.

Nell'emergente panorama dell'esotico Made in Italy, Sicilia, Calabria e Puglia sono oggi le tre regioni dominanti, grazie alla combinazione di fattori come l'aumento delle temperature medie, gli inverni più miti e dunque microclimi costieri con condizioni favorevoli. E non si tratta di coltivazioni di nicchia. Secondo i dati disponibili, infatti, le superfici totali dedicate alle colture esotiche in Italia, sono raddoppiate in pochi anni, superando i 1.000 ettari, per far fronte alle nuove opportunità agricole.

In Sicilia, dove si coltivano avocado, mango, papaya e passion fruit, la combinazione di terreni vulcanici, microclimi miti e risorse idriche sufficienti ha attratto persino la famosa marca di banane Chiquita, che ha avviato produzioni locali.

Il vantaggio derivante dalla coltivazione di questi frutti tropicali nel nostro Mediterraneo ha sia un valore ambientale che economico, creando una filiera più corta, con minori trasporti e quindi riduzione delle emissioni di CO2, oltre ad avere un maggior controllo qualitativo lungo tutto il percorso produttivo. Questo consente di valorizzare i territori agricoli, favorendo l'occupazione e il rafforzamento delle economie rurali oltre a ridurre la dipendenza dalle importazioni extraeuropee, con una maggiore stabilità dei prezzi e una migliore tracciabilità del prodotto. Il connubio tra cambiamenti climatici e resilienza agricola mette in risalto la necessità di adattarsi a un



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

clima che cambia nonché la capacità degli agricoltori italiani di trasformare le nuove condizioni in opportunità, sviluppando filiere innovative e competitive a livello nazionale ed europeo. In questo scenario, assume particolare rilievo il tema della corretta informazione al consumatore, da salvaguardare contro contraffazione e frodi alimentari.

È infatti fondamentale garantire la massima trasparenza sulla provenienza del prodotto, attraverso sistemi di tracciabilità chiari e verificabili per evitare che frutti importati vengano impropriamente presentati come italiani, tutelando sia i produttori nazionali sia il mercato. ■

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



centro studi anticontraffazione

Gli scampi in salsa cocktail di Cracco

Il classico che diventa alta cucina

Ci sono piatti che riportano subito alla mente pranzi importanti. Gli scampi in salsa cocktail di Cracco partono proprio da lì, da un grande classico, e lo rendono più elegante e attuale senza complicarlo. È un antipasto conosciuto da tutti, ma qui viene preparato con più attenzione e precisione. La salsa non è solo un accompagnamento: è cremosa, ben bilanciata, con una leggera nota piccante e aromatica, che esalta il sapore delicato degli scampi. La cottura è breve, giusto il tempo necessario per mantenere i crostacei morbidi. Dietro questa ricetta c'è Carlo Cracco, uno degli chef italiani più noti.

La sua cucina unisce tradizione e modernità, con piatti che sembrano semplici ma sono studiati nei minimi dettagli. Ama valorizzare gli ingredienti senza coprirli, lavorando su equilibrio e pulizia dei sapori. In questo piatto si vede bene la sua idea di cucina: prendere qualcosa di familiare e renderlo più raffinato, mantenendo però gusto e identità. Un esempio perfetto

di come un classico possa tornare protagonista, con stile e misura.

Ingredienti (per 4 persone)

- 8 scampi freschissimi
- Per la salsa cocktail**
- 80 g di ketchup
- 10 tuorli d'uovo marinati
- 30 g di panna semi-montata
- 15 foglie gialle di sedano
- 4 ml di succo di limone
- 4 g di salsa Worcester
- 2 g di Tabasco
- 2 ml di brandy
- pepe bianco
- 1 gambo di sedano verde

Preparazione

Mescolare con un frullino a immersione tutti gli ingredienti della salsa cocktail fino a ottenere una crema liscia, compatta e ben emulsionata. Regolare di pepe se necessario. Riporre in frigorifero per circa 2 ore per far rassodare la salsa e permettere ai sapori di amalgamarsi in modo uniforme. Sgusciare delicatamente gli scampi, eliminare il filo intestinale e sciacquare

sotto acqua fredda. Tamponare con carta assorbente. Cuocere a vapore per circa 4 minuti, mantenendo la polpa morbida e succosa. Condire con poco olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale. Lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente. Spennellare un velo di olio extravergine d'oliva su un piatto fondo ben freddo. Disporre al centro un cucchiaino abbondante di salsa cocktail, creando una base uniforme. Unire mezzo cucchiaino di panna semi-montata sopra la salsa per dare maggiore leggerezza. Adagiare gli scampi sulla crema. Servire ben freddo. ■

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

Tuorli marinati

Preparare la marinatura con 3 parti di sale e 1 di zucchero, coprire i tuorli, lasciare in frigo 24 - 48h, poi asciugare e grattugiare.

La produzione di avocado (nella foto sotto alcuni esemplari) è da diversi anni ben avviata in Sicilia, Calabria e Puglia.



Alimenti di qualità per il benessere mentale

In pole position per aiutarci a mantenere la mente giovane: la dieta mediterranea

Per funzionare bene, la nostra mente ha bisogno di nutrienti di qualità. Analizzato l'effetto di alcuni ingredienti sull'invecchiamento cerebrale, la dieta mediterranea ancora una volta risulta essere la scelta più salutare. Da qualche tempo però, si fa un gran parlare di una nuova versione di questo tradizionale regime alimentare, versione che secondo alcuni la renderebbe ancora più sana: la dieta mediterranea verde.

In un nuovo studio pubblicato su Clinical Nutrition, la rivista ufficiale di ESPEN, la Società Europea di Nutrizione Clinica e Metabolismo, i ricercatori hanno analizzato l'effetto di diversi modelli alimentari sull'invecchiamento cerebrale, notando che la dieta mediterranea verde, grazie alla sostituzione della carne rossa con pollame e pesce, e altri piccoli accorgimenti, apporta i più significativi benefici al nostro cervello. Nello specifico, per seguire corretta-

mente la dieta mediterranea verde si dovrebbero assumere 3/4 tazze di tè verde, 28 grammi di noci al giorno e olio d'oliva come principale fonte di grasso. Banditi completamente carni lavorate, insaccati e salumi di ogni tipo, dolci e zuccheri aggiunti, grassi saturi come il burro. È bene consumare ogni giorno un'ampia varietà di alimenti vegetali, scegliendo quelli di stagione e di tutti i colori. I pigmenti naturali che danno il rosso, il bianco, l'arancione, il verde o il giallo a frutta e verdura corrispondono a diverse famiglie di polifenoli, ciascuna con proprietà antiossidanti e antinfiammatorie specifiche.

La vera dieta mediterranea tradizionale, che oggi chiamiamo verde, quindi, basata su frutta, verdura, legumi, cereali integrali, frutta secca, olio extravergine d'oliva, poca carne e un po' di pesce (meglio se azzurro), se seguita con regolarità e coerenza, resta il modello

alimentare più efficace per sostenere la salute del cervello nel tempo.

Quello che la ricerca scientifica ha capito negli ultimi anni, però, è che per ottenere benefici reali e duraturi occorre considerare l'effetto complessivo dell'alimentazione nel tempo.

«È il concetto di "pattern dietetico": non conta solo che cosa mangiamo, ma come e con quale frequenza abbiniamo gli alimenti nella dieta abituale», spiega Luigi Fontana, medico ed esperto internazionale di nutrizione. «È la sinergia tra fibre, grassi, proteine, polifenoli e vitamine antiossidanti a produrre effetti sistemici favorevoli. Nessun nutriente, preso in modo isolato, è in grado di replicare la potenza protettiva che nasce dall'equilibrio degli alimenti nella vera dieta mediterranea tradizionale, che lavorano insieme per ridurre il rischio metabolico, infiammatorio, cardiovascolare e tumorale in maniera sistemica».

In queste pagine da sinistra, legumi, pesce e vegetali: alimenti tipici della dieta mediterranea, fondamentali per il benessere mentale.

Un altro aspetto sempre più riconosciuto dalla ricerca è l'esistenza di «finestre temporali sensibili» in cui intervenire sullo stile di vita per produrre effetti significativi. Le evidenze ne indicano tre: l'età adulta precoce (20-40 anni); la mezza età (40- 65); la terza età (over 65).

«È soprattutto nei primi due periodi», conclude Fontana «che cibarsi con alimenti sani, fare attività fisica regolare e controllare i fattori di rischio metabolici serve a stare meglio nell'immediato e a prevenire o rallentare l'avvio di processi neurodegenerativi prima che diventino strutturali e irreversibili. Anche nella terza età, tuttavia, questi interventi restano utili per rallentare il declino».

Vale la regola: scegliere alimenti freschi, vegetali e poco processati, limitare zuccheri, sale e grassi dannosi per proteggere cuore e cervello.

In tutti i modelli alimentari considerati, frutta e verdura sono risultati i gruppi alimentari con più costanti effetti sulla conservazione della struttura cerebrale, a dimostrazione dell'importanza di questi alimenti per la salute neurologica.

I macronutrienti - carboidrati, grassi e proteine - forniscono i nutrienti necessari per un funzionamento ottimale. Un apporto inadeguato compromette sia la salute fisica che quella cerebrale. L'assunzione di carboidrati semplici (zuccheri) è costantemente associata a una diminuzione della cognizione globale (o, più comunemente, dello stile cognitivo globale), mentre il consumo di carboidrati complessi (cereali integrali, legumi, ortaggi a radice, patate) è correlato a un invecchiamento cerebrale positivo e a un miglioramento della memoria, sia a breve che a lungo termine.

L'assunzione di acidi grassi saturi è correlata a punteggi di memoria e apprendimento inferiori, mentre l'assunzione di omega-3 è correlata positivamente ai punteggi di memoria. L'assunzione di proteine potenzia le funzioni esecutive e la memoria di lavoro quando le richieste del compito sono elevate. Le differenze individuali che influenzano la relazione tra macronutrienti e cognizione sono l'età, l'attività fisica e il metabolismo del glucosio.

In conclusione, l'assunzione di macronutrienti influisce sulla funzione cognitiva, sia a breve che a lungo termine. Una dieta sana supporta l'integrità e la funzionalità del cervello, mentre una nutrizione inadeguata le compromette. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*



Concorso a Pordenone

Chi ha preso parte al concorso Art and Food Young si è dichiarato molto soddisfatto dell'esperienza fatta

Quest'anno ho partecipato al concorso Art and Food Young a Pordenone ed è stata un'esperienza super formativa. Frequento la 3^a Mp al Beltrame con passione. Avevo iniziato a provare il dessert già da giugno, perché le regole chiedevano di presentare un dolce con almeno un ingrediente tipico del territorio. Io ho scelto di creare una sfera di bavarese alla Ribolla Gialla, un vino tipico del Friuli Venezia Giulia. All'interno ho messo un inserto al melograno in broken gel (una tecnica di preparazione in cui una gelatina solida viene frullata o frammentata per ottenere una consistenza lucida e modellabile, utilizzata per decorare i dessert con precisione, ndr), mentre all'esterno ho rivestito tutto con una glassa a specchio rosso melograno. La sfera l'ho poi appoggiata su un biscotto di frolla fatto con farina di

mais fioretto e miele millefiori, che le dava un tocco rustico e legato al territorio. Quando sono arrivato all'Electrolux Professional, dove si teneva la gara, devo ammettere che mi era salita un po' d'ansia. Per fortuna, dopo una spiegazione su come sarebbe funzionato tutto, ho iniziato a preparare il mio piatto. Lo spazio era davvero pochissimo e questo rendeva il lavoro più difficile. Inoltre, ho avuto un piccolo imprevisto: per qualche motivo, forse perché il microonde era troppo potente, la glassa non mi è venuta come al solito e ha rischiato di rovinare il dessert. Questo mi ha insegnato che gli incidenti capitano a tutti, anche quando ti alleni tanto. Un po' deluso, ho comunque portato i piatti alla giuria e ho presentato la brochure, che avevo pensato in modo che rappresentasse davvero il

progetto. Ho descritto il dessert facendo anche un disegno e stampandolo su carta di impianto (o scheda d'impiattamento, un documento tecnico-creativo, spesso fotografico, che definisce come un piatto deve essere presentato e composto prima di lasciare la cucina. Serve a standardizzare il risultato finale, ndr). L'idea era quella di valorizzare ingredienti legati alla stagionalità, come il melograno, in un mondo dove ormai tutto è disponibile sempre. La carta di impianto, da cui escono fiori di campo, era collegata al tema del miele presente nel dolce. Inoltre, tramite un piccolo QR code, si poteva vedere un video in cui preparavo il dessert, e con un altro QR si accedeva alla tabella nutrizionale. ■

Angelo Barbon, 3^a Mp
I.P.S.S.E.O.A. "A. Beltrame"
Vittorio Veneto (TV)

Nelle foto
sottostanti,
il premio
del Concorso
Art and Food
riservati
ai vincitori.

Cinghiale

Il selvatico diventa gourmet

Un tempo relegato alle tavole rustiche, il cinghiale vive oggi una nuova stagione gastronomica. La riscoperta delle carni selvatiche lo ha trasformato in simbolo di stile, consapevolezza e ritorno all'essenziale. Da ingrediente "difficile", legato a lunghe cotture e alla tradizione, è diventato protagonista di una cucina evoluta, capace di raccontare il territorio con eleganza. Chef e norcini lo reinterpretano in chiave contemporanea: cotture brevi, affumicature leggere e lavorazioni di alta salumeria. Le preparazioni si fanno essenziali. Affettato sottile, accompagnato da erbe spontanee, radici e fermentazioni delicate, mantiene il carattere selvatico, dialogando con tecniche moderne e palati urbani. Dal gusto deciso e profondo, con note ferrose e richiami di sottobosco, è sorprendentemente versatile. Frollature controllate, ma-

rinature aromatiche e cotture dolci ne valorizzano la struttura, rendendolo adatto tanto a piatti importanti quanto a interpretazioni più raffinate. Anche sotto il profilo nutrizionale risponde alle sensibilità attuali: carne rossa, magra, ricca di proteine e povera di grassi, soddisfa senza appesantire. Fondamentale, però, l'attenzione alla filiera: provenienza controllata e trattamenti accurati sono indispensabili per garantire qualità e sicurezza. Il sapore intenso assorbe bene aromi e vini, risultando ideale per ragù, brasati e spezzatini. Intramontabile la papardella al ragù di cinghiale, simbolo della Maremma toscana; in Umbria si prepara alla cacciatora, con olive e pomodoro; in Sardegna allo spiedo, in Emilia con polenta.

Anche la norcineria lo valorizza in salami e prosciutti dal profumo incon-

fondibile. Oggi il cinghiale non è solo memoria gastronomica, ma anche risposta ambientale.

La crescita della popolazione selvatica impone una gestione responsabile, capace di trasformare una criticità in risorsa sostenibile. Portarlo in tavola diventa così un gesto culturale e identitario, espressione di un rapporto più equilibrato tra uomo e ambiente.

Animale libero, simbolo di biodiversità e filiere corte, il cinghiale incarna una nuova nobiltà del selvatico: forza primitiva che si traduce in eleganza gastronomica. Sceglierlo oggi significa aderire a una cucina consapevole che guarda al futuro partendo dal territorio, dove il selvatico non è più eccezione, ma scelta di stile. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it



Addio alla carta. O no?

Forse no. Capita di trovare alla cassa di un supermercato pile di volantini che pubblicizzano offerte commerciali, raccolte punti, prodotti da acquistare

Lo studio tedesco Prospektmonitor, pubblicato nel novembre 2025, è stato costruito partendo da una domanda: le brochure, le *direct mail* (l'invio fisico di materiale promozionale nelle cassette postali di potenziali clienti) e, in generale, tutto ciò che è cartaceo, svolge ancora un ruolo importante nelle scelte di acquisto dei consumatori?

La risposta è sì.

Sembra, infatti, che il calo di comunicazione tramite il foglio infilato nel sacchetto della spesa non rifletta ciò che davvero desidera chi acquista. I dati a sostegno di queste conclusioni parlano chiaro: nella ricerca tedesca si legge che il 78% delle persone intervistate ha dichiarato di leggere regolarmente le brochure. Nel Regno Unito un'analisi analoga ha portato esiti simili.

Nel rapporto del quarto trimestre dello scorso anno, reso noto da

JICMAIL – Joint Industry Committee For Mail – la società che fornisce i dati di misurazione dell'audience del settore per posta diretta, si legge che il 77% di chi ha risposto alle domande interagisce con volantini e simili. Dirk Gotz, responsabile delle vendite in Europa Centrale di Holmen Board and Paper, dichiara che le brochure cartacee continuano a essere un mezzo fondamentale per comunicare le offerte e non sembrano aver perso la loro rilevanza nonostante l'ascesa dei media digitali. Anzi, secondo Gotz, soprattutto a causa dell'ondata dei contenuti che arrivano attraverso i nuovi sistemi è più facile per i consumatori tenere traccia delle offerte sulla carta. Carta sì, purché però sia sostenibile. Il fattore chiave è, ancora una volta, la cura per l'ambiente.

Proprio con l'idea di non essere percepite sufficientemente attente

al pianeta, molte aziende avevano scelto una pubblicità più tecnologica e meno tradizionale.

Lo studio tedesco già citato sottolinea però che il 48% degli intervistati considera sostenibile anche il materiale stampato quando il foglio utilizzato è riciclato.

Il 35% delle persone a cui è stata fatta la stessa domanda dichiara che lo stesso vale quando il volantino è stampato su carta ecologica, cioè prodotta con legno proveniente da foreste gestite in modo rispettoso dell'ambiente.

L'origine è la cellulosa ricavata da alberi con certificazione FSC-Forest Stewardship Council, la più accreditata al mondo, che garantisce una filiera controllata e attenta a proteggere e mantenere le comunità naturali. ■

Lucia Massarotti
lucia.massarotti@gmail.com



Chinotto

*Tradizione italiana,
anima contemporanea*

È un agrume piccolo e profumato, simile a un mandarino, probabilmente arrivato in Europa dalla Cina. Presente nel Vecchio Continente da secoli, in Italia è coltivato soprattutto in Liguria, in particolare nella Riviera di Ponente. (Oggi il chinotto di Savona, a rischio d'estinzione, è tutelato e promosso).

I frutti vengono utilizzati per canditi, marmellate e mostarde, oltre che per aromatizzare sciroppi, liquori e bevande. Ed è da sciroppi e infusioni che nasce l'iconica bibita scura e leggermente frizzante. Il suo profilo aromatico è sorprendentemente complesso: il succo, intenso e molto amaro, dà vita a un gusto distintivo, caratterizzato dall'equilibrio tra dolcezza caramellata e nota amaricante persistente, con sfumature speziate.

Più adatto alle trasformazioni che al consumo fresco, il chinotto vive oggi una nuova stagione di popola-

rità: da bibita d'altri tempi nei bar di provincia a ingrediente apprezzato da bartender e chef che ne valorizzano il carattere in chiave contemporanea. Comparire sempre più spesso nelle carte beverage dei ristoranti: servito liscio, con ghiaccio e scorza di agrume, diventa un'alternativa ai classici soft drink. In mixology è protagonista di cocktail analcolici o a bassa gradazione, incarnando la tendenza low alcohol e la voglia di bevande meno dolci. Si abbina a vermouth, bitter e distillati botanici, ma anche a whisky, rum e amari, sostituendo cola e toniche nei long drink contemporanei ed esaltandone le note aromatiche. Nascono così drink personalizzati che giocano con il contrasto, come l'abbinamento con caffè freddo, liquori alle erbe o infusi affumicati.

Anche a tavola sorprende: i frutti, raccolti in diversi momenti dell'an-

no a seconda dell'uso, diventano canditi per lievitati e dessert, o marmellate per formaggi, mostarde e sciroppi per marinare carni e accompagnare piatti sapidi.

La sua vena amaricante e leggermente balsamica pulisce il palato da fritti e street food; in pasticceria trova spazio in riduzioni e glasse per dessert al cioccolato fondente. In un'epoca in cui il gusto si fa più consapevole, la tendenza privilegia bevande meno zuccherine e ingredienti naturali. Dietro questa rinascita emerge anche un tema di benessere: il frutto è fonte di vitamina C, beta-carotene e naringina, molecole dall'importante azione antiossidante e antinfiammatoria. Così il chinotto racconta un'Italia che valorizza le proprie radici senza rinunciare ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

A destra,
albero e frutti
del chinotto.



Samothrace e la sostenibilità

Quando ricerca scientifica e innovazione istaurano un dialogo costruttivo con lo sviluppo socio-economico, la crescita che ne deriva, in termini di progresso, è inevitabile

Sono proprio le nuove possibilità che ci guidano verso un futuro più consapevole, collegate, e correlate secondo l'alternarsi di dinamiche, che sembrano influenzarsi tra di loro.

Ovviamente, affinché lo sviluppo sia davvero compatibile e al passo con la società, è fondamentale che sia quanto più possibile sostenibile.

Ed è proprio la sostenibilità uno degli elementi chiave di Samothrace (acronimo di Sicilian MicronanOTech Research And Innovation Center), un programma di innovazione e ricerca gestito dalla fondazione omonima.

Andando più nello specifico, Samothrace è un ecosistema che ha come obiettivo la realizzazione di un "ambiente di collaborazione globale tra i principali attori nel settore della microelettronica, dei microsistemi, dei materiali e

delle microtecnologie". Il progetto, nato in Sicilia, coordinato dall'Università di Catania, finanziato con i fondi del PNRR (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza) e sostenuto dall'Unione Europea (NextGenerationEU), segue un modello che punta sulla creazione di Green Tech Hub, ovvero innovazioni sostenibili a zero impatto ambientale.

Samothrace "ha l'ambizione di valorizzare la consolidata vocazione della Sicilia nel campo della microelettronica e delle micro e nano tecnologie, portandola a un livello ancora più elevato e diffuso" (Salvatore Baglio - presidente della Fondazione).

La Sicilia svolge un ruolo fondamentale nel progetto, ed è per questo che sono stati organizzati, all'interno della regione stessa, una serie di eventi con l'obiettivo di favorire il dialogo tra università,

imprese e istituzioni, sui temi strategici legati allo sviluppo tecnologico applicato ai sistemi agricoli e ambientali.

L'ultimo meeting, tenuto il 16 Febbraio scorso a Ragusa, cuore pulsante della filiera agricola siciliana, è stato dedicato a "Smart Agriculture and Environment" ed ha voluto sottolineare l'importanza delle applicazioni delle micro e nanotecnologie per il monitoraggio agricolo e ambientale. Utilizzare sensori intelligenti, capaci di analizzare e rilevare in tempo reale alcuni parametri come l'umidità del suolo, per migliorare i sistemi di irrigazione, è fondamentale, per esempio, per evitare gli sprechi d'acqua in un'isola spesso messa in ginocchio dall'emergenza idrica.

L'obiettivo dell'incontro è stato proprio quello di mettere a confronto l'intera comunità scientifica coinvolta nel proget-

to, le imprese e le istituzioni per discutere delle varie strategie da porre in atto per contrastare tutta quella serie di problematiche, ormai ben evidenti, legate da tempo ai cambiamenti climatici. "Le attività presentate a Ragusa dimostrano come la ricerca multidisciplinare sulle micro e nanotecnologie possa generare strumenti concreti per affrontare sfide complesse come la sostenibilità ambientale e la resilienza dei sistemi agricoli" (Salvatore Baglio). È importante sottolineare come il concetto principale su cui si basa il progetto Samothrace è proprio la necessità di interscambio di nozioni tra ricerca scientifica e impresa, ovviamente senza perdere di vista la tutela del sistema ambiente.

Attraverso l'analisi di dati scaturiti da studi interdisciplinari, in grado di abbracciare, ad esempio, nozioni di chimica dei materiali, ingegneria dei sensori, microelettronica e applicazioni IoT (Internet of Things), sono state proposte nuove soluzioni finalizzate

alla riduzione degli sprechi, all'ottimizzazione delle risorse naturali e al supporto decisionale per enti di controllo e operatori del settore agricolo. Il confronto non ha riguardato solo tematiche teoriche ma ha visto anche la presentazione di sensori smart per l'agricoltura di precisione e di nuove strumentazioni utilizzabili per le misurazioni dei flussi di CO₂ e per il monitoraggio della qualità delle acque.

Dispositivi in grado di accumulare energia, realizzati con nanostrutture innovative, celle solari hi-tech", rilevatori per plasmi di fusione (Il plasma è un gas ionizzato, conosciuto come il quarto stato della materia. Costituisce più del 99% dell'universo visibile ed è largamente presente in natura: nebulose, stelle, fulmini, ne sono solo alcuni esempi, ndr), chemosensori (dispositivi analitici in grado di rilevare specifiche sostanze target, convertendo la concentrazione del composto in un segnale quantificabile, ndr), spettrofotometri per l'allerta delle eruzioni

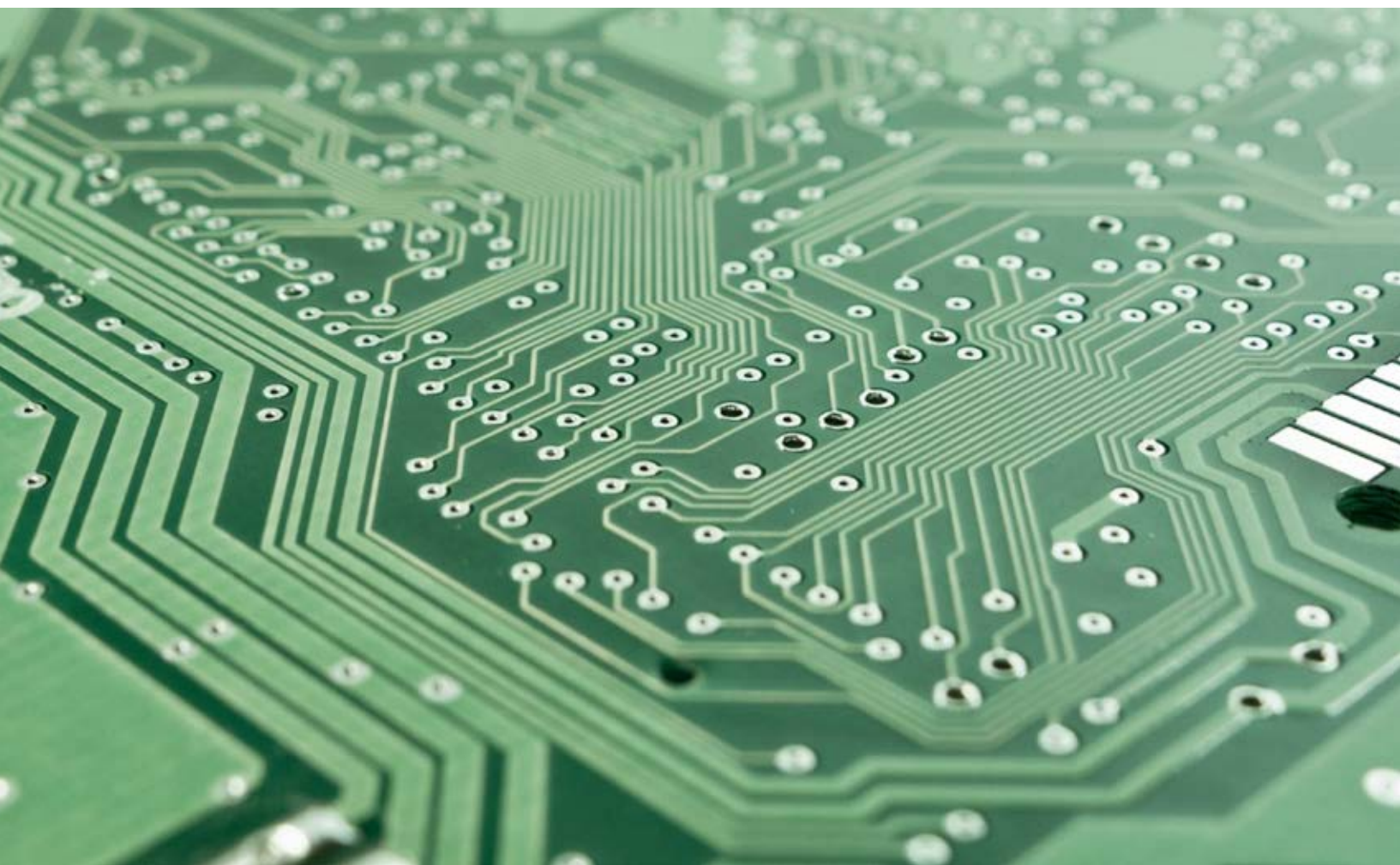
vulcaniche, dispositivi in grado di eseguire biopsie liquide, sono solo alcuni esempi di prototipi già realizzati o in fase di realizzazione. Per comprendere meglio Samothrace, bisogna considerare il fatto che l'intero progetto si articola in sei aree di applicazione: Energia, Ambiente, Smart Mobility, Sistemi intelligenti per l'agricoltura di precisione, Salute, Beni culturali che, nel loro complesso e grazie ad un perfetto gioco di sinergie, possono generare un tipico effetto a cascata, in grado di determinare la nascita di nuovi prototipi che diventeranno poi brevetti.

È proprio per questo che si parla di Samothrace come di una sorta di officina diffusa di idee e innovazione. ■

Marina Greco

marina.greco83@hotmail.com

Circuiti elettronici (pagina accanto) e sistemi di irrigazione (qui sotto) sono alcuni degli ambiti di indagine di Samothrace.



CAVOLO SPIGARELLO



ECCELLENZA TIPICA
DELLA TRADIZIONE CAMPANA
NOTO ANCHE COME
"MINESTRA NERA"
VIGOROSO E MOLTO SANO.

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 APRILE 2026