



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 14 - n 04
20 aprile 2026
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione

**Francesco D'Ausilio,
storico del cibo**



Agrifood tech



**Confusione,
cadute,
affaticamento**



inrete
● ● Digital

Ascoltiamo. Definiamo. Raggiungiamo.

www.inretedigital.it

MONZA

Via Latera Destra Nobel, 49 – 20851 Lissone MB

MILANO

Via G. Fara, 35 – 20124 MI

ROMA

Piazza di Pietra, 31 – 00186 RM

EDITORIALE



3

Il "parentese"

L'*infant-directed speech*, o *parentese*, è il modo universale in cui gli adulti parlano ai neonati, con toni acuti, frasi brevi e ritmo cantilenante, ma linguaggio corretto. Diverso dal *bambinese*, caratterizzato da semplificazioni, parole inventate, errori grammaticali e fonetici.

Una ricerca firmata da più di 40 scienziati ha stabilito che i vocalizzi con cui gli adulti si rivolgono ai bambini piccoli sono spesso gli stessi nelle diverse lingue, dall'inglese al russo e al giapponese, e rappresentano di conseguenza l'idioma più parlato al mondo.

Veniamo anche a sapere che le caratteristiche acustiche e di linguaggio che tendiamo a usare nei confronti dei neonati sono simili a quelle utilizzate per comunicare con cani e gatti.

È un comportamento che emerge istintivamente; un fattore

è rappresentato dalla presenza delle caratteristiche infantili condivise da molti mammiferi (come gli occhioni grandi e ingenui e i comportamenti dipendenti). Ma in realtà continuiamo a parlare nello stesso modo anche agli animali adulti. D'altronde, svariati studi hanno dimostrato che per i cani i toni infantili ed esagerati sono i più funzionali. E i gatti? Vale anche per i mici. Come hanno dimostrato all'Université Paris Nanterre: quel modo di esprimersi concerne anche loro e lo capiscono perfettamente.

In questa ricerca, comunque, emerge un'altra cosa interessante: per produrre l'effetto desiderato deve trattarsi dell'umano di famiglia, non di una persona estranea. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibie expo.it*



Il cibo come strumento di libertà e consapevolezza

L'Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni" di Roma collabora da anni con il CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura). Da questa collaborazione è nata l'idea di proporre anche nella sezione carceraria del Sereni - il percorso di studi che l'istituto realizza all'interno del carcere di Rebibbia per i detenuti - un evento già presentato agli studenti degli istituti agrari e alberghieri del Lazio: la presentazione del volume di Riccardo Fargione e Stefania Ruggeri, *"Cibi falsi. Tutte le menzogne sugli alimenti ultraproces- sati e dell'industria della carne artificiale"*. Al centro del dibattito, un tema di grande attualità: la verità su ciò che mangiamo. In gennaio, presso la Casa di reclusione di Rebibbia, è stata organizzata non una semplice conferenza, ma il resoconto di un vero e proprio percorso didattico che, attraverso l'apporto del libro, con la guida

attenta dei nostri docenti, ci ha consentito di approfondire alcuni temi, fondamentali non solo per il percorso di studi, ma anche per la nostra consapevolezza di cittadini. In particolare, abbiamo imparato a decodificare le etichette, a comprendere in che modo le multinazionali condizionano le nostre abitudini alimentari e quali sono le conseguenze della malnutrizione, intesa sia come mancanza di nutrienti essenziali, che come sovralimentazione. Acquisire competenze critiche sugli alimenti ultraproces- sati non è solo insegnamento di agronomia, di trasformazione dei prodotti, di biotecnologie, ma una vera e propria lezione di vita: imparare a scegliere, a non farsi ingannare e a valorizzare la qualità significa ammettere che c'è un filo sottile, ma resistentissimo, che lega la terra, la tavola e la libertà. L'iniziativa è comunque andata ben

oltre il valore tecnico-professionale. Il confronto con esperti del settore, in un clima estremamente cordiale e disteso, ci ha permesso di potenziare le nostre capacità linguistico-espressive e, aspetto fondamentale in carcere, di nutrire la motivazione, il senso di autoefficacia e di intravedere un possibile futuro lavorativo oltre le sbarre. In un contesto come il nostro, in cui il tempo rischia di essere un vuoto a perdere, la scuola, la formazione, sono una bussola. A tutti coloro che rendono possibile la nostra crescita, umana e professionale, e che ci affiancano in questo faticoso ma avvincente percorso di ricostruzione, attraverso la cultura e la conoscenza, non possiamo che essere grati e riconoscenti. ■
C.B. - M.G. - F.T.
Primo periodo ITA "Emilio Sereni"
Presso la Casa di reclusione di Rebibbia - Roma

A destra, la copertina del libro presentato nella sezione carceraria dell'Istituto Sereni.



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

Sommario

Semi, seminati e semantica. La voce degli agrari

Il cibo come strumento di libertà e consapevolezza

di C.B. - M.G. - F.T. dell'ITA "Emilio Sereni"

C'è del buono

Un nuovo focus sulla mobilità sistematica

di Anna Francioni

Ricerca e innovazione

Agrifood tech

di Marina Greco

L'accumulo di energia "senza massa"

di Alessandra Meda

Il cammino del vino

Vitigni internazionali

di Elisa Alciati

Storia del cibo

La mano di Buddha

di Riccardo Vedovato

Protagonisti

Francesco D'Ausilio

di Alessandra Meda

Segreti della spesa

Couve manteiga

di Tiziana Mazzitelli

Alimentazione e salute

Confusione, cadute, affaticamento

di Marta Pietroboni

Made in Italy

Frutti di mare contaminati

di Daniela Mainini

Ben fatto

Riso, patate e cozze: il profumo del mare in teglia

di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

La scienza in cucina

La cucina come laboratorio

di Lucia Massarotti

Istituti per l'enogastronomia e l'ospitalità

Students' Creative Food

a cura della redazione

Tendenze

Cavolo spigarello

di Lucia Massarotti

Vecchia a chi?

di Massimo Faustini e Alice Paghera

Fondazione Lorenzi

di Alessandra Meda



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 14 - n 04
Milano
20 aprile 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

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.

Maria Penzone,
imprenditrice agricola.
Anzi, agrinfluencer.



Un nuovo focus sulla mobilità sistematica

Presentato a Milano il primo Report dell'Osservatorio MOBISCO sugli spostamenti di chi si muove ogni giorno per studio e lavoro

Dato il clima politico ed economico mondiale degli ultimi mesi, appare sempre più urgente la necessità di ripensare le modalità che caratterizzano gli spostamenti quotidiani di ciascuno di noi, per recarsi sul luogo di lavoro o, nel caso dei nostri figli, a scuola. Per poter definire nuove strategie e linee guida, è però fondamentale conoscere in profondità questa tipologia di mobilità, raccogliendo dati e individuando limiti e potenzialità: ed è proprio questa consapevolezza l'assunto da cui sono partiti i ricercatori di MOST, il Centro Nazionale per la Mobilità Sostenibile, per redigere il primo Report dell'Osservatorio MOBISCO (MOBilità SCOLastica), presentato nei giorni scorsi a Palazzo Giureconsulti a Milano.

La definizione del fenomeno

Per mobilità sistematica si intendono tutti gli spostamenti compiuti ogni giorno per recarsi sul luogo di lavoro o di studio: un processo che in Italia, secondo i dati del Report, coinvolge oltre 30 milioni di persone, pari al 51% della

popolazione residente. Nello specifico, l'analisi restituisce la fotografia di un sistema complesso, composto da circa 10 milioni di studenti e oltre 24 milioni di lavoratori che, quotidianamente, si spostano dal proprio luogo di residenza. La scomposizione del dato evidenzia chiare differenze geografiche: la mobilità per motivi di lavoro è più marcata al Nord (71% del totale degli spostamenti sistematici, contro il 65% del Sud), mentre il Sud Italia registra una quota maggiore di spostamenti legati allo studio (35% rispetto al 29% del Nord). Un elemento di forte pressione infrastrutturale è rappresentato dagli spostamenti fuori dal comune di residenza, che riguardano il 42,5% di quelli sistematici totali. Questa tendenza è particolarmente accentuata in regioni come la Lombardia (57%) e il Veneto (54%), a fronte di valori sensibilmente inferiori in Lazio e Sicilia (27%).

Le specificità territoriali

L'automobile rimane la scelta predominante per circa 18 milioni di individui. Tra i lavoratori, il 73,7% utilizza esclu-

sivamente mezzi privati, mentre solo il 7% si affida al trasporto pubblico – con differenze tra le realtà locali –, con un maggior riscontro nel Nord e nelle grandi città, mentre la bicicletta si conferma una prerogativa quasi esclusiva del Nord-Est. Al Sud, e nei centri urbani più densamente popolati, si registra la quota più alta di mobilità a piedi e in auto.

La mobilità per studio

Se per la scuola dell'obbligo la mobilità attiva (a piedi) coinvolge il 28% degli studenti, la sfida più complessa riguarda la popolazione universitaria: con una distanza media di spostamento di 28 km, questi utenti generano un impatto ambientale stimato in circa 5,12 kg di CO2 per un viaggio di andata e ritorno. Tra gli studenti universitari emerge una maggiore propensione all'uso del treno (scelto nel 51,4% dei casi) e del Trasporto Pubblico Locale (26,7%), evidenziando la necessità di potenziare l'integrazione modale per questa specifica categoria. Contenuta, e pari a circa l'8% degli spostamenti, la

mobilità attiva (a piedi e in bicicletta) degli studenti universitari, motivata dalla elevata distanza dei percorsi casa-università ma anche dalla ancora difficile integrazione tra pubblico e privato e dalla precarietà dei percorsi pedonali e ciclabili in alcune aree territoriali del Paese.

Il confronto istituzionale

La presentazione del Report è stata introdotta dai saluti istituzionali di Stefano Riazola, Capo Dipartimento per i trasporti e la navigazione del Ministero dei Trasporti, che ha commentato: «Dopo la pandemia, il dato sulla mobilità sistematica è cambiato e richiede nuove chiavi di lettura. Lo smart working e le particolari modalità di lavoro hanno modificato i comportamenti. Serve quindi aggiornare strumenti di analisi e interpretazione. Per il Ministero è centrale il rapporto con il territorio e con chi raccoglie e studia i dati. La conoscenza del dato orienta scelte strategiche, normative ed economiche».

Alle parole di Riazola ha fatto eco Matteo Colleoni, Professore ordinario di Studi Urbani presso l'Università degli Studi di Milano-Bicocca e Coordinatore Scientifico di MOBISCO: «Questo appuntamento rappresenta un passaggio fondamentale per avviare un dialogo strutturato tra tutte le realtà pubbliche e private che, a diverso titolo, raccolgono dati sulla mobilità sistematica, dalle istituzioni al mondo della ricerca, fino agli operatori dei diversi settori. Oggi questi dati esistono ma sono spesso frammentati: MOBISCO nasce proprio con l'ambizione di metterli in relazione, farli 'parlare' e costruire una sintesi capace di restituire una lettura più completa della domanda e offerta di mobilità quotidiana sistematica. Solo così è possibile supportare la pianificazione territoriale e dei trasporti con azioni concrete che la rendano più efficiente e sostenibile».

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it

L'Osservatorio MOBISCO

Si propone come una struttura informativa e di elaborazione dinamica, con l'obiettivo di raccogliere e analizzare dati sulla mobilità sistematica, per il monitoraggio e la comprensione delle diverse pratiche di spostamento. In coerenza con il quadro normativo vigente (Decreto 68/2022), l'Osservatorio punta dunque a fornire ai decisori pubblici una base scientifica per la pianificazione e programmazione degli interventi dedicati alla mobilità sostenibile. L'obiettivo dell'iniziativa è facilitare il coordinamento tra istituzioni, università e imprese, supportando le attività di *Travel Demand Management* (TDM, o gestione della domanda di mobilità, strategie per migliorare l'efficienza della rete di trasporti, riducendo la congestione e ottimizzando l'infrastruttura esistente, ndr), necessarie per migliorare efficacia ed efficienza del settore, nonché la qualità della vita di tutti, in un contesto territoriale complesso quale quello italiano.

La voce delle istituzioni

L'ampia partecipazione registrata nel corso del convegno ha confermato il forte interesse istituzionale e scientifico sui temi affrontati. Hanno preso parte ai lavori rappresentanti del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti e del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, insieme all'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani (ANCI) e all'Agenzia del Trasporto Pubblico Locale di Milano, Monza, Brianza, Lodi e Pavia, portando il contributo delle istituzioni nazionali e dei territori. Significativa anche la presenza di INAIL Lombardia e di numerosi attori del mondo della ricerca e dell'analisi dei trasporti, tra cui ISPRA, ISTAT, ISFORT e Federmobilità, oltre a rappresentanti del sistema accademico come il Politecnico di Bari, l'Università degli Studi di Milano-Bicocca e l'Università degli Studi di Catania.



Agrifood tech

L'ambiente è in continua evoluzione e noi impariamo a svolgere nuove attività e a esercitare vecchie funzioni seguendo modalità e tempistiche differenti

Nel mondo attuale tutto è smart, pratico, veloce ed efficiente ma il prezzo da pagare, in termini di sostenibilità, è molto alto. Per limitare gli effetti negativi provocati da un uso eccessivo di risorse, è necessario, oggi più che mai, che lo sviluppo vada di pari passo con la responsabilità. Nascono quindi nuovi modi di concepire l'innovazione, sicuramente più green, più attenta a ridurre gli sprechi e a favorire il riutilizzo e il riciclo, come abbiamo già avuto modo di raccontarvi in questi anni nelle pagine di CiBi. È proprio in quest'ottica che si afferma l'agrifood tech (agricolture + food technology), una nuova modalità produttiva che prevede l'applicazione di tecnologie avanzate al settore agricolo, al fine di rendere tutto il processo, dal produttore al consumatore, più efficace, economico e sostenibile. Agrifood-tech Italia, nello specifico, è un'iniziativa, sostenuta dai principali player dell'ecosistema agrifood-tech

nazionale, con l'obiettivo di promuovere questo settore strategico. Allo scopo, vengono utilizzati, ad esempio, sensori IoT (Internet of Things), droni, sistemi di monitoraggio satellitare, software e piattaforme gestionali che permettono di effettuare un'analisi dei dati dettagliata, per poter prendere decisioni cruciali in tempo reale.

In particolare, il processo produttivo di Agrifood Tech inizia attraverso sensori IoT in grado di monitorare costantemente parametri vitali come temperatura, pH, umidità, presenza e concentrazione di nutrienti. Droni e satelliti, allo stesso tempo, sorvolano le coltivazioni, catturando immagini che permettono di mappare e monitorare lo stato delle colture.

A questo punto, entra in gioco l'intelligenza artificiale che, attraverso la gestione di software avanzati, analizza ed elabora dati per generare informazioni specifiche che vengono utilizzate

per addestrare sistemi di irrigazioni intelligenti e macchinari agricoli a guida GPS in grado di seminare, fertilizzare e supportare la raccolta.

In Italia, circa il 41% delle aziende agricole ha già sposato l'utilizzo di soluzioni smart per creare sistemi produttivi in grado di soddisfare il fabbisogno alimentare della popolazione, in continua crescita, tutelando i principi ambientali fondamentali sul quale si basa il concetto di sostenibilità.

Nella sua complessità, il settore alimentare è, senza dubbio, un pilastro economico del nostro paese. Nel 2025, infatti, ha rappresentato circa il 15% del PIL nazionale, con una produzione in crescita del + 4,5% rispetto al 2024 e un export di 73 miliardi di euro.

Il settore dell'agrifood tech in Italia, solo lo scorso anno, è stato caratterizzato da un incremento degli investimenti del 18%, con 121,6 milioni di euro raccolti. Questo dato è in totale

contrapposizione con il trend internazionale, segnato da una flessione del 12% a livello globale e del 3,7% a livello europeo. Il nostro successo sembra essere dovuto alla capacità di attrarre investitori specializzati e di saper gestire fondi e investimenti internazionali, rendendo questo settore uno dei più dinamici in Italia. Nel 2025, infatti, sono state registrate 501 startup attive su tutto il territorio nazionale, con un incremento del 23% rispetto all'anno precedente, in grado di generare un impatto occupazionale positivo traducibile con 4.410 posti di lavoro in più, con una crescita del 47%. La maggior parte delle startup agrifood tech sono concentrate al nord della nostra penisola. La Lombardia è il polo principale, con il 28,1% dei progetti innovativi. Seguono il Piemonte, l'Emilia Romagna, il Veneto e il Trentino Alto Adige. Altra novità assoluta, e determinan-

te, che definisce questo settore, è rappresentato dal capitale umano. Il founder italiano è, generalmente una persona con un'età media compresa tra i trentacinque e i quarant'anni, con un livello di istruzione elevato: oltre il 90% possiede una laurea, mentre circa il 35,2% ha conseguito un dottorato di ricerca.

Tutto ciò rappresenta un primato per l'Italia, che si posiziona ai vertici europei per la preparazione accademica degli imprenditori, in grado di combinare competenze agricole con innovazione tecnologica.

Il successo del settore agrifood tech è evidente e tangibile ed è riassumibile in una considerazione che incontra il consenso comune. Alberto Barbari, Regional VP Italy di Eatable Adventures riflette: "L'Italia sta dimostrando che è possibile coniugare eccellenza agroalimentare e innovazione tecnologica ad alto livello, cercando un

modello unico che attrae investitori internazionali. Siamo passati dall'essere un mercato emergente a diventare un benchmark europeo. Ora la sfida è consolidare questa leadership, trasformando il potenziale in scalabilità globale e facendo dell'Agrifood tech Made in Italy un asset strategico". L'agrifood tech non è solo innovazione ma è una scelta obbligata per rendere il sistema alimentare più sostenibile, in grado di coltivare la terra senza sovrasfruttarla. Le nuove tecnologie rappresentano, così, un importante strumento di congiunzione tra uomo e natura, passato e presente, rispetto e sviluppo. ■

*Marina Greco
marina.greco83@hotmail.com*

A sinistra, un drone per la rilevazione di dati in agricoltura. Qui sotto, un'agronoma analizza una coltura.



L'accumulo di energia "senza massa"

La batteria che cambia il futuro, anche del cibo. Meno peso, maggiore autonomia: i nuovi materiali promettono una filiera alimentare più efficiente e sostenibile

Durante l'ultimo World Economic Forum di Davos, la Chalmers University of Technology ha presentato un'evoluzione destinata a far parlare di sé: le Structural Battery Composites (SCB). Si tratta di materiali multifunzionali capaci di immagazzinare energia e, allo stesso tempo, svolgere una funzione strutturale, diventando parte integrante degli oggetti in cui sono inseriti. Un'innovazione riconosciuta al primo posto tra le 10 tecnologie emergenti del 2025, che potrebbe ridefinire il concetto stesso di batteria. L'ultima generazione di quelle strutturali in fibra di carbonio promette prestazioni fino a dieci volte superiori rispetto ai prototipi precedenti. La loro caratteristica principale è la doppia funzione – struttura ed energia nello stesso materiale – che apre la strada ad applicazioni molto ampie, dalla robotica alla logisti-

ca fino ai sistemi industriali avanzati. Non si tratta quindi di un semplice accumulatore, ma di un materiale capace di immagazzinare elettricità e sostenere carichi meccanici. Una svolta che potrebbe avere ricadute significative anche nel mondo dell'agroalimentare. Le batterie strutturali uniscono due funzioni fondamentali: sostenere il peso e accumulare energia. In pratica, la batteria diventa parte della struttura stessa di un oggetto. Non è più un componente aggiuntivo, ma un elemento portante. Questo permette di ridurre il carico complessivo dei dispositivi, con vantaggi per droni, utensili portatili, laptop e apparecchiature mobili, con possibili applicazioni future anche in auto elettriche e aerei. Il materiale alla base di questa tecnologia è un composito in fibra di carbonio, che svolge più funzioni contempora-

neamente. Può comportarsi sia come anodo sia come catodo, i due poli della batteria: il primo è quello da cui partono gli elettroni quando la batteria eroga energia, il secondo quello che li riceve. Negli elettrodi negativi la fibra di carbonio funge da rinforzo strutturale e collettore di corrente; in quelli positivi fa da supporto al litio ferro fosfato, il materiale che immagazzina energia. Poiché la fibra di carbonio è già conduttiva, si riduce l'uso di componenti metallici come rame o alluminio, con un ulteriore abbattimento del peso complessivo.

Dalla ricerca ai campi agricoli

Ma cosa c'entra tutto questo con il cibo? Molto più di quanto si possa pensare. L'industria alimentare è fortemente dipendente dall'energia e dalla logistica,

In queste due pagine, esempi che potrebbero ricevere immensi benefici dall'impiego delle batterie strutturali: l'utilizzo di droni in agricoltura (a sinistra) e il trasporto di alimenti con veicoli refrigerati (a destra).

e tecnologie di questo tipo potrebbero trasformare diversi passaggi della filiera agroalimentare. Droni più leggeri e autonomi potrebbero monitorare le colture coprendo superfici più ampie con meno ricariche. Robot agricoli e mezzi elettrici per la raccolta o il trasporto potrebbero integrare componenti strutturali che funzionano anche da batterie. Nell'agricoltura di precisione questo significa raccogliere dati più frequenti su stress idrico, carenze nutrizionali o presenza di parassiti, aiutando gli agricoltori a utilizzare meno acqua, fertilizzanti e fitofarmaci.

Catena del freddo più efficiente

Lo stesso principio potrebbe essere applicato alla logistica del freddo. Camion refrigerati, container o strutture di magazzino realizzati con

materiali strutturali capaci di accumulare energia potrebbero essere più leggeri e consumare meno. Pareti e pannelli diventerebbero piccoli serbatoi energetici integrati, in grado di supportare i sistemi di refrigerazione o i sensori che controllano la qualità degli alimenti. Nei magazzini, scaffalature e celle frigorifere con batterie strutturali potrebbero funzionare come sistemi di accumulo diffuso: assorbire energia quando costa meno e restituirla nei momenti di maggiore richiesta, riducendo i costi di conservazione dei prodotti freschi. Anche packaging e sistemi di trasporto intelligenti potrebbero beneficiarne. Pallet, casse isoterme o contenitori riutilizzabili potrebbero integrare superfici capaci di alimentare sensori che monitorano temperatura, urti e umidità durante il trasporto. In un settore dove efficienza energeti-

ca, riduzione dei costi e sostenibilità ambientale sono sempre più centrali, le batterie strutturali rappresentano una delle innovazioni più promettenti nel campo dei nuovi materiali. Se le applicazioni industriali confermeranno le aspettative della ricerca, potrebbero diventare uno degli elementi invisibili della transizione energetica che accompagna il cibo dal campo alla tavola.

La tecnologia è ancora in fase di sviluppo e restano da affrontare temi come costi, sicurezza e riciclo dei materiali. Tuttavia l'interesse industriale è già alto e, nei prossimi anni, queste batterie potrebbero diventare una nuova infrastruttura energetica integrata nei sistemi che producono, conservano e trasportano il cibo. ■

*Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it*



© <https://www.gettyimages.com/photo/78857>



Gli Enti citati

- World Economic Forum (WEF):

Organizzazione internazionale che riunisce leader politici, economici e scientifici per discutere le principali sfide globali, nota per l'incontro annuale a Davos (Svizzera).

- Chalmers University of Technology:

Università tecnica svedese con sede a Göteborg, è tra i principali centri europei di ricerca in ingegneria, tecnologia e scienza dei materiali.

- Science House:

Uno spazio del World Economic Forum dedicato a scienza, innovazione e ricerca.

Vitigni internazionali

Mario Soldati aveva già visto tutto. Con più consapevolezza, la storia avrebbe raccontato qualcosa di diverso rispetto, per esempio, allo scandalo del metanolo

Nel suo *Vino al vino*, scritto negli anni '60 e sottotitolato *Alla ricerca di vini genuini*, Soldati sostiene: «Non possiamo che compiacerci del benessere e degli enormi progressi che la rivoluzione industriale ha portato all'Italia nell'ultimo ventennio. Ma questo progresso lo abbiamo pagato, lo paghiamo e lo pagheremo con una quantità inevitabile di guai minori, tra cui uno dei maggiori consiste nella decadenza del vino. Ed è doloroso che l'Italia, quantitativamente la prima di tutte le nazioni produttrici, si affacci al mercato europeo e mondiale del vino, in cui qualitativamente, ahimè, non è considerata nemmeno la seconda. È doloroso che proprio un momento come l'attuale coincida con quello della decadenza, o almeno della minaccia di decadenza, del vino italiano. Doloroso perché oggi i veri vini genuini, i non super lavorati vini italiani sono, secondo me, i migliori del mondo... Quando è che gli italiani hanno

incominciato a tagliare i legami con la campagna? Da quel momento, con velocità fulminea e catastrofica, gli italiani hanno dimenticato tutto ciò che, sul vino, conoscevano perfettamente. Oggi non sanno più riconoscere quando è buono e quando non lo è. Trangugiano con paurosa disinvoltura, e talvolta con tragico entusiasmo, il contenuto di bottiglie che i nostri nonni non avrebbero esitato un istante a vuotare nel lavandino».

Il nostro patrimonio vitivinicolo

Nel 1966 viene pubblicata la prima raccolta in cinque volumi *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, curata dai maggiori ampelografi italiani e promossa dal Ministero dell'Agricoltura. Le varietà censite all'epoca erano 243. Nel 1969 viene istituito il Registro Nazionale delle Varietà di Vite che oggi supera le 600 varietà registrate.

Sono numeri che raccontano un patrimonio ricchissimo di biodiversità ma quello che ci sta in mezzo è un lungo cammino di (ri)scoperta.

Vitigni internazionali: quali sono e cosa significa

I vitigni internazionali sono varietà di uva coltivate in molti Paesi del mondo; per questo non sono legate in modo esclusivo a un territorio specifico. Alcuni esempi: Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Nero, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Syrah. Il territorio e l'ambiente pedoclimatico determinano differenze gusto-olfattive tra un luogo e l'altro, pur mantenendo le caratteristiche riconoscibili proprie del vitigno.

Quelli internazionali hanno avuto un ruolo importante nella trasformazione del vigneto italiano, segnando una battuta d'arresto nella crescita e nello sviluppo di quelli autoctoni.



L'espianto dei vitigni autoctoni e il boom delle mode di gusto

Mentre gli internazionali venivano scelti per caratteristiche come redditività e adattabilità, gli autoctoni, meno produttivi e più difficili da coltivare, anche per la maggiore esposizione a malattie fungine, venivano espantati.

Non solo. Queste vinificazioni diventavano riconoscibili e rintracciabili ovunque. Riescono in qualcosa di semplice e allo stesso tempo raro: mettono d'accordo le necessità produttive e l'evoluzione del gusto.

È difficile stabilire con precisione quanto di questo processo sia stato guidato dalla necessità e quanto da un adeguamento a un gusto dominante. Certamente, entrambi gli elementi hanno dato il loro contributo: da un lato, l'esigenza di produrre vini in quantità per un mercato sempre più

ampio; dall'altro, la ricerca di un gusto "rassicurante", riconoscibile.

Il processo di cambiamento e il ritorno alle varietà locali

Occorreranno eventi come lo scandalo del metanolo e personalità come quella di Mario Soldati per incidere profondamente sulla percezione del vino nel nostro Paese.

E una nuova coscienza sociale per spingere la domanda verso un consumo genuino.

Le varietà locali tornano quindi a trovare spazio. Vengono reimpiantate, studiate, osservate con uno sguardo del tutto nuovo. Esistono vitigni antichissimi di cui, fino a poco tempo fa, non si conoscevano le potenzialità né dal punto di vista agronomico, né da quello enologico.

Nasce così un rinnovato interesse per i vitigni rari, che oggi rappresentano un ambito di ricerca sempre più vivo.

Alcune cose passano, altre restano... o ritornano

La diffusione dei vitigni internazionali e il successivo ritorno di interesse per quelli autoctoni non sono due fenomeni opposti ma parti della stessa storia che racconta comunque un processo di crescita. Una crescita che riguarda il vino, la sua produzione, il suo racconto e la sua percezione.

È stata la società a spingere il vino a migliorare oppure è stato il vino, mostrando i suoi angeli e i suoi demoni, a costringere la società a cambiarne la storia?

Forse non esiste una risposta definitiva, tuttavia questa resta, nel suo complesso, una storia positiva di evoluzione del vino e del gusto. ■

Elisa Alciati
elisa.alciati@cibiexpo.it

Nella foto sotto, uva Chardonnay.



In questa pagina, grappoli di Gaglioppo, uno dei più importanti vitigni autoctoni a bacca rossa del Sud Italia.

La mano di Buddha

Il cedro che ha scambiato il succo con l'anima del profumo

Immaginate un agrume che, nel corso dei millenni, ha deciso di rinunciare alla sua natura più ovvia - la polpa succosa e dissetante - per trasformarsi in una scultura vivente di profumo e in un simbolo. Con la forma di una mano protesa in preghiera o di una scompigliata esplosione di tentacoli dorati, è conosciuto nel mondo come la Mano di Buddha: una varietà che, morfologicamente, è un paradosso vegetale. Mentre le arance o i limoni si sforzano di creare un "esperidio" (struttura caratteristica degli agrumi) compatto, i carpelli (foglie modificate con funzione riproduttiva) si sviluppano come dita separate e allungate, quasi del tutto prive di semi e, incredibilmente, di succo. Ma la mano che ha mosso l'evoluzione di questo frutto non è del caso. È la nostra.

La storia della Mano di Buddha è intrinsecamente legata alle rotte dell'élite e della spiritualità. Il cedro

è considerato il primo Citrus ad aver raggiunto l'Occidente, diffondendosi attraverso Persia e Levante, già tra il V e il IV secolo a.C., come dimostrato, da evidenze archeobotaniche, in giardini persiani vicini a Gerusalemme. In Cina, il frutto è noto come *Fo Shou*, un nome che evoca giochi semantici legati a felicità e longevità. Spesso viene offerto sugli altari o esposto nelle case come talismano augurale. Nel complesso simbolismo iconografico cinese, la Mano di Buddha, insieme alla pesca e alla melagrana, compone una triade di benedizioni: lunga vita, discendenza e fortuna. In Giappone, il *bushukan* è un dono tradizionale di Capodanno, un oggetto da ammirare nel *tokonoma* (la nicchia dedicata all'arte) per la sua capacità di portare buona sorte attraverso il suo aroma, più che per il nutrimento che potrebbe offrire. Questo legame tra botanica e rito trova un parallelo inevitabile

nell'Etrog, il cedro utilizzato nei rituali ebraici. La scienza moderna ci ricorda che tratti botanici specifici possono diventare criteri fondamentali per scambi e preferenze rituali, dimostrando che la parentela genetica non basta a spiegare un frutto: conta soprattutto la sua genealogia culturale.

Tre principali morfotipi

L'uomo ha selezionato tre principali forme che definiscono il destino estetico e commerciale della Mano di Buddha: la "Open-hand", con le dita divaricate, che creano un effetto scultoreo di massima resa ornamentale, ma fragili al trasporto; la "Closed-hand", dove le dita sono serrate in un frutto più compatto e maneggevole; e infine le forme intermedie, che conservano una base più unita, ricordando vagamente il cedro classico. Da un punto di vista nutrizionale, ap-

pare come un errore di progettazione: è, essenzialmente, un concentrato di buccia (flavedo, la parte gialla aromatica, e albedo, la parte bianca sottostante). Questo semplicemente perché la sua vera ricchezza risiede nella chimica dei volatili: mentre nel frutto fresco dominano limonene e il γ -terpinene, che conferiscono quella nota agrumata brillante, la vera "firma" del frutto è più sottile, e molti la descrivono come un richiamo alla violetta o all'osmanto. Gli studi agronomici attribuiscono questo effetto al β -ionone, una molecola potentissima che l'olfatto umano percepisce anche a dosi minime. Qui risiede una lezione antropologica profonda: nell'universo dei sensi, non vince necessariamente chi è più abbondante in termini percentuali, ma chi possiede la capacità di colpire con più forza la soglia percettiva umana. È un'estetica dell'essenza,

dove la qualità del messaggio olfattivo sovrasta la quantità della materia. In cucina, la sua buccia spessa è ideale per la canditura, ma si presta anche a micro-estrazioni casalinghe istantanee: grattugiando per esempio la parte gialla nello zucchero e lasciando riposare per 24 ore, si ottiene uno "zucchero profumo-di-casa" capace di trasformare uno yogurt o un tè in un'esperienza sensoriale del tutto nuova.

Industrialmente invece, e qui viene il bello, è una sfida economica. La resa in olio essenziale è limitata e complessa, come se il frutto volesse aiutarci a ricordare che certe cose le possiamo fare solo noi, solo di persona, solo in casa. Una pianta di estrema fragilità agronomica, molto sensibile al gelo, caratteristica che ne limita la coltura in campo aperto. Per chi desidera coltivarla, il consiglio è di tenerla in un vaso ampio

e ben drenato, garantendo il pieno sole ma avendo pronto un piano di ricovero in serra fredda per le notti invernali: il vero ostacolo non è farla crescere, ma evitare che geli.

In conclusione, la Mano di Buddha non è solo un agrume "curioso". È il simbolo di come l'evoluzione biologica possa deviare dai sentieri della pura utilità alimentare per assecondare la ricerca umana della bellezza e del sacro. È un frutto che ha scelto di parlare al naso e allo spirito, ricordandoci che, a volte, l'essenza più profonda di un essere risiede proprio in ciò che non si può toccare né mangiare, ma solo percepire attraverso l'aria. ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com

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



Francesco D'Ausilio

Dalla politica alla storia del cibo

Per oltre dieci anni la sua vita è stata segnata da un lungo procedimento giudiziario. Coinvolto in uno dei filoni dell'inchiesta *Mondo di mezzo* (l'indagine sulla corruzione emersa a Roma nel 2014), ha attraversato una fase complessa che ha inciso sul suo percorso personale e pubblico. Una vicenda conclusa con l'assoluzione, che in questa intervista è soltanto il punto di partenza per raccontare il presente.

Storico di formazione, oggi si dedica all'insegnamento e alla ricerca sulla storia dell'alimentazione nell'ambito dei *food studies*.

frenetici e la ricerca richiede concentrazione. In questi anni ho recuperato per lo studio, che mi accompagna fin da ragazzo. È stato un periodo difficile, ma anche molto fecondo dal punto di vista intellettuale: lo studio e la didattica hanno rappresentato allo stesso tempo conforto e rigenerazione.

In che modo insegnamento e ricerca hanno cambiato la tua vita e il rapporto con il mondo e la conoscenza?

Negli ultimi anni ho unito in modo più sistematico la mia innata passione per la storia e l'amore per il cibo, riprendendo studi e ricerche lasciate in sospeso e iniziando anche ad insegnare. Ho fatto ricerca con reti internazionali, quali il FOST - *Interdisciplinary Historical Food Studies* (Studi interdisciplinari di storia dell'alimentazione) della *Vrije Universiteit di Brussels* e l'IEHCA - L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, in Francia, dove ho lavorato sul tema del vino. Questo mi ha permesso di definire meglio il mio

ambito di ricerca e inserirlo in un dialogo europeo e internazionale.

In che modo l'alimentazione può diventare una chiave di lettura per comprendere la società e i suoi cambiamenti?

L'alimentazione è un prisma attraverso cui osservare la società. Non riguarda solo ciò che mangiamo, ma anche il territorio, i processi produttivi e le relazioni sociali e culturali. I food studies - come vengono chiamati nel mondo anglosassone - permettono di leggere le trasformazioni attraverso il cibo. Non si tratta solo di nutrizione o di apporti calorici: è un modo per raccontare la storia delle comunità e dei territori. La cucina stessa è il risultato di continui scambi culturali. Molti alimenti che oggi consideriamo tradizionali sono il frutto di contaminazioni, incontri e migrazioni.

Che cosa rende la storia dell'alimentazione un campo di ricerca così attuale? Oggi è possibile collegare innovazione

tecnologica in agricoltura, cultura alimentare e studio delle fonti, come i ricettari. Emergono connessioni sorprendenti, che mostrano come il cibo sia al centro di trasformazioni profonde. Per uno storico rappresenta un punto di osservazione privilegiato: consente di seguire i processi nel tempo e interpretarli anche in modo critico.

C'è un alimento che più di altri racconta la storia sociale dell'Italia?

Verrebbe da dire la pasta, ma la storia è più articolata. La pasta secca arriva nel Mediterraneo attraverso la cultura araba, mentre l'incontro con il pomodoro - oggi simbolo della cucina italiana - è molto più tardo e complesso. Anche alimenti come il mais o la patata hanno inciso profondamente sull'agricoltura e sull'alimentazione. Più che un singolo piatto, sono gli alimenti e i loro percorsi a raccontare come si è costruita la cultura alimentare italiana.

Come viene percepita la cucina italiana all'estero, soprattutto rispetto ad altre tradizioni gastronomiche europee come quella francese?

La Francia ha costruito molto presto una tradizione culinaria nazionale codificata. L'Italia invece è uno Stato relativamente giovane e la sua cucina riflette questa storia: è fortemente legata ai territori, alle città, alle tradizioni locali. È una cucina locale e frammentata, ma proprio per questo straordinariamente ricca. Questa pluralità a volte è difficile da comprendere all'estero, ma è anche uno degli elementi che rendono unica la nostra cultura gastronomica.

Guardando alla tua storia personale: lo studio è stato una fuga o una ripartenza?

Direi una rigenerazione. In una fase molto difficile della mia vita ho recuperato una vocazione che avevo fin da giovane e l'ho trasformata in un percorso più strutturato. Quando la vita ti

mette davanti a prove complesse bisogna trovare una bussola per orientarsi. Per me quella bussola è stata lo studio.

Se dovessi lasciare un messaggio ai tuoi studenti o ai lettori di *CiBi*, quale sarebbe?

Non amo molto la parola "resilienza", perché spesso significa semplicemente resistere agli scossoni. Credo invece nella capacità di trasformarsi. Viviamo in un'epoca di grandi cambiamenti - dal clima alla tecnologia - e la vera sfida è sapersi rinnovare mantenendo una visione aperta e curiosa. Per chi lavora a contatto con le nuove generazioni il punto è proprio questo: non smettere mai di interrogarsi e rimettersi in discussione. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

Sotto, varietà di pasta secca, cibo simbolo della cucina italiana, ma in realtà di origine araba.

In questa pagina: a sinistra, un primo piano di Francesco D'Ausilio; a destra, il suo libro edito da Palombi Editore.



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

Couve manteiga

Un ponte tra due mondi. Dall'America Latina agli orti italiani, la scoperta del cavolo "burroso" unisce benessere, storia e sapori d'oltreoceano

Elegante e flessuosa, la couve manteiga attraversa l'oceano per portare sulle nostre tavole il calore del Brasile e la freschezza degli orti più rigogliosi. Il suo identikit botanico la riconduce alla famiglia dei cavoli ma si distingue dai cugini europei per le ampie foglie lisce, prive di fibre legnose. Il suo nome "manteiga", burro, le vale per una consistenza eccezionalmente tenera, che si scioglie al palato, sprigionando un sapore erbaceo, dolce e mai invadente. La sua storia è un affascinante ritorno a casa: originaria del Mediterraneo, fu portata in Sud America dai colonizzatori portoghesi, per poi rientrare in Italia grazie ai flussi migratori di ritorno e alla passione di comunità di agricoltori custodi.

Segreti del campo: la couve "Made in Italy"

Oggi la couve è una realtà d'eccellenza che prospera soprattutto nel

Lazio e in Sicilia, dove il clima mite ne favorisce la raccolta da ottobre a maggio. È una pianta "acefala", differisce da cappuccio e verza che si chiudono a palla, poiché si sviluppa verticalmente su un fusto robusto che può superare il metro d'altezza. Essendo a crescita continua, i contadini ne staccano le foglie basali una ad una, garantendo un prodotto sempre giovane.

Schiva rispetto ai superfood più blasonati, è in realtà un concentrato di virtù; infatti con sole 30 kcal per 100 g, offre un apporto straordinario di ferro, calcio e vitamine A, C e K, rivelandosi un'alleata preziosa per un'azione antinfiammatoria e depurativa, perfetta per chi cerca sapore e digeribilità in un solo boccone.

Consigli per una spesa furba

Acquistiamola tra il tardo autunno e la primavera e, per riconoscerne

la qualità, affidiamoci ai sensi, scegliendo mazzi con foglie turgide e di un verde brillante, evitando quelle ingiallite.

Il costo è accessibile, tra i € 2,50 e i € 4,00 al chilo, e se avvolta in un panno umido, si conserva in frigo per 3-4 giorni, mentre, se già cotta, meglio non superare le 48 ore in un contenitore ermetico.

In cucina il segreto risiede nel taglio: sovrapponendo le foglie, arrotolandole come un sigaro e affettandole in striscioline finissime, il tipico taglio *cabelinho*, si potranno saltare velocemente in padella con olio e uno spicchio d'aglio.

Per chi cerca invece una sferzata di energia, la couve manteiga è straordinaria nei centrifugati con mela e zenzero, poiché regala un sapore morbido e piacevole. ■

Tiziana Mazzitelli
tiziana.mazzitelli@cibiexpo.it

Nella foto
qui accanto,
un esemplare
di couve
manteiga.



Confusione, cadute, affaticamento

Quando la disidratazione diventa un rischio invisibile per gli anziani

Bere acqua è uno dei gesti più semplici e automatici della nostra quotidianità, e allo stesso tempo è essenziale. Questa abitudine apparentemente banale, infatti, ogni giorno assicura il corretto trasporto e distribuzione degli elettroliti (minerali presenti nei liquidi corporei come potassio, magnesio, sodio...) attraverso il sistema circolatorio, fondamentale per mantenere il regolare funzionamento di cellule, muscoli e sistema nervoso.

E non solo. Il nostro corpo è composto in larga parte da acqua, che svolge molte funzioni essenziali: regola la temperatura, trasporta nutrienti, elimina le tossine e mantiene attivi i processi cellulari. Quando i livelli di idratazione si riducono, i primi segnali possono essere lievi ma significativi: pelle più secca,

stanchezza, crampi muscolari, mal di testa, difficoltà di concentrazione, un colore scuro delle urine.

In condizioni normali, l'organismo è in grado di autoregolarsi grazie al senso della sete, che ci spinge a bere quando necessario. Tuttavia, questo meccanismo non è infallibile e può diventare meno efficace con il passare degli anni. È proprio qui che si inserisce uno dei problemi più sottovalutati legati all'invecchiamento: la disidratazione, ovvero quella condizione complessa di carenza e squilibrio di liquidi all'interno dell'organismo, spesso co-determinata dal fatto che con l'avanzare dell'età, il corpo perde anche in parte la capacità di trattenere i liquidi e di regolarli in modo efficiente.

Ma come mai? Che cosa succede esatta-

mente? E che cosa possiamo fare?

Invecchiando, il corpo subisce cambiamenti fisiologici importanti. La quantità totale di acqua corporea diminuisce, così come la massa muscolare, che ne rappresenta una riserva significativa. Allo stesso tempo, il senso della sete si attenua, rendendo più difficile riconoscere il bisogno di bere. Il risultato è che molte persone anziane si trovano in uno stato di disidratazione senza esserne consapevoli.

I sintomi possono essere facilmente confusi con il "normale" declino. Confusione mentale, affaticamento, vertigini o sbalzi d'umore vengono spesso attribuiti all'età, quando invece potrebbero essere segnali di una carenza di liquidi. Anche una disidratazione lieve può compromettere la funzionalità musco-

lare, aumentando il rischio di cadute, una delle principali cause di ricovero nella popolazione anziana.

A complicare il quadro contribuiscono altri fattori. Alcune patologie croniche, come il diabete o le malattie cardiache, influenzano l'equilibrio dei liquidi nell'organismo. Diversi farmaci, in particolare i diuretici, favoriscono la perdita di acqua. E difficoltà motorie, o il semplice fatto di non avere acqua facilmente accessibile, possono ridurre l'assunzione quotidiana.

Infine, un elemento spesso trascurato: il gusto. Un'acqua percepita come sgradevole può scoraggiare il consumo, soprattutto in persone già poco inclini a bere.

Non è un dettaglio secondario. Alcune aziende del settore, come Bluewater, lavorano proprio su questo aspetto, sviluppando tecnologie di purificazione che rimuovono cloro e contaminanti indesiderati, e sistemi di remineralizzazione che migliorano il sapore dell'acqua. Quando è percepita come fresca e gradevole, bere diventa un gesto più naturale e spontaneo, soprattutto per chi tende a farlo meno.

La buona notizia è che prevenire la disidratazione è possibile, e spesso richiede solo piccoli accorgimenti, come rendere l'acqua facilmente raggiungibile, prendere in considerazione alternative – tisane, brodi o acqua aromatizzata con frutta –, creare routine semplici, bere a intervalli regolari o associare l'assunzione di liquidi ad attività specifiche.

È importante anche imparare a riconoscere i segnali precoci: maggiore stanchezza, minore lucidità, urine più scure o una riduzione dell'elasticità della pelle. In presenza di sintomi più marcati, come confusione improvvisa o debolezza intensa, è fondamentale consultare un medico.

A questo proposito ci sembra utile chiudere facendo un inciso su una sostanza molto legata all'idratazione e sicuramente sotto i riflettori oggi: l'acido ialuronico. Ne abbiamo già parlato in alcuni articoli e torneremo a farlo, perché lo si sta studiando molto. Oggi ci limitiamo a metterlo in relazione al tema trattato. Questa sostanza, naturalmente presente nel nostro organismo, ha la capacità di legare e trattenere grandi quantità di

acqua nei tessuti, contribuendo all'elasticità della pelle e alla lubrificazione delle articolazioni. Con l'età, i suoi livelli diminuiscono, e quindi una sua progressiva diminuzione nel corpo contribuisce a determinare "secchezza" o perdita di tono della pelle. Viceversa, però, l'acido ialuronico non regola l'idratazione generale del corpo: agisce a livello locale nei tessuti e non sostituisce l'acqua necessaria per il corretto funzionamento dell'organismo, almeno nelle modalità in cui oggi è possibile assumerlo. La sua integrazione quindi, pur potendo avere effetti su pelle e articolazioni, non rappresenta una soluzione alla disidratazione sistemica. Per mantenere un buon equilibrio dei liquidi corporei, l'elemento fondamentale resta sempre un'adeguata assunzione di acqua e una corretta gestione dei sali minerali. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Le tisane (come nella foto a sinistra) sono un ottimo modo per assumere acqua. Sotto, una persona anziana attiva fisicamente.



Frutti di mare contaminati

Recenti fatti di cronaca hanno riportato al centro dell'attenzione l'epatite A e i molluschi responsabili della diffusione del virus

Gli alimenti più frequentemente coinvolti sono cozze, vongole e ostriche.

Il rischio è legato al loro stesso meccanismo di nutrizione: filtrano grandi quantità di acqua per alimentarsi e, se l'ambiente è contaminato da scarichi fognari o agenti patogeni, possono accumulare virus senza che il loro aspetto, o l'odore, si alterino. Per questo motivo il consumo di molluschi crudi rappresenta una delle principali cause di contagio alimentare.

Recenti episodi registrati in Italia hanno dimostrato quanto il problema sia attuale. In alcune aree del Sud, l'aumento dei casi di epatite A ha portato le autorità sanitarie a vietare temporaneamente il consumo di frutti di mare crudi, dopo che numerosi pazienti erano stati ricoverati con sintomi tipici della malattia, come febbre, nausea, stanchezza e ittero. In diversi casi il contagio è stato provocato proprio dal consumo di molluschi provenienti da acque non salubri.

Emblematico è il recentissimo sequestro di oltre 50 chili di frutti di mare effettuato in Campania dai Carabinieri dei NAS: l'ipotesi è che cozze locali siano state miscelate con molluschi importati, potenzialmente contaminati. Accanto al rischio microbiologico naturale, esiste un ulteriore fattore che aumenta la pericolosità della filiera: le frodi alimentari, ovvero la vendita di molluschi provenienti da zone non autorizzate, la falsificazione dell'origine geografica o l'assenza di controlli sanitari adeguati. In tali contesti, il consumatore non ha la possibilità di verificare la provenienza del prodotto e rischia di contribuire involontariamente alla diffusione delle infezioni.

Le frodi alimentari rappresentano quindi non solo un danno economico, ma anche un serio pericolo per la salute pubblica. L'alterazione delle etichette o la miscelazione di lotti provenienti da aree diverse rendono difficile tracciare l'origine del prodotto e



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

individuare eventuali fonti di contaminazione.

In caso di epidemie, questa mancanza di tracciabilità rallenta gli interventi sanitari e favorisce la diffusione del virus, oltre a complicare le indagini sulle cause reali dei focolai.

La prevenzione resta l'arma più efficace. Gli esperti raccomandano di consumare molluschi solo se ben cotti e acquistati da rivenditori autorizzati, verificando sempre etichettatura e provenienza.

Il rafforzamento dei controlli e la lotta alle frodi costituiscono strumenti fondamentali per garantire la sicurezza dei consumatori. ■

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



**centro studi
anticontraffazione**

Riso, patate e cozze: il profumo del mare in teglia

La tiella barese è un grande classico pugliese, tra tradizione contadina e sapori mediterranei. In dialetto la "tiella" è il recipiente in cui tradizionalmente viene preparato e servito

Pochi piatti raccontano il Sud Italia come riso, patate e cozze, una ricetta simbolo della Puglia, in particolare della zona di Bari. Nato come piatto "povero", unisce ingredienti semplici della terra e del mare, in un equilibrio sorprendente, capace di conquistare al primo assaggio. La sua particolarità è la cottura in teglia, lenta e uniforme, che permette ai sapori di fondersi, creando una mescolanza irresistibile. Ogni famiglia custodisce la propria variante, tramandata di generazione in generazione, ma il segreto resta sempre lo stesso: ingredienti freschi, attenzione nei passaggi e un pizzico di pazienza, fondamentale per ottenere un risultato perfetto.



Ingredienti (per 4 persone)

- 500 g di cozze
- 400 g di patate a pasta gialla
- 300 g di riso

- 50 g di formaggio grattugiato (pecorino o parmigiano)
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- pomodorini
- prezzemolo fresco
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Preparazione

Pulire accuratamente le cozze, eliminare le impurità e aprire a crudo, conservando il liquido dopo averlo filtrato. Sbucciare le patate e tagliarle a fettine sottili, cercando di ottenere uno spessore il più possibile uniforme. Affettare la cipolla e tritare finemente aglio e prezzemolo. Ungere una teglia con olio extravergine, distribuire bene sul fondo uno strato di patate. Aggiungere cipolla, pomodorini e un pizzico di sale. Sistemare le cozze con il guscio verso il basso in modo ordinato. Coprire con il riso crudo, distri-

buendolo in maniera uniforme su tutta la superficie.

Spolverare con formaggio, pepe e prezzemolo tritato.

Versare il liquido filtrato delle cozze e aggiungere acqua fino ad arrivare a lambire lo strato finale.

Condire con olio extravergine a filo su tutta la superficie.

Cuocere in forno a 180°C per circa 50-60 minuti, fino a ottenere una crosticina dorata.

Lasciare riposare qualche minuto prima di servire per permettere ai sapori di amalgamarsi al meglio. ■

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

**Nelle foto in questa pagina:
a sinistra, gli ingredienti necessari per preparare la tradizionale tiella barese; a destra, il piatto pronto per essere portato in tavola.**

**In questa pagina,
cozze pronte per essere gustate.**



La cucina come laboratorio

Spesso la si pensa come il cuore della casa. La stanza in cui gli appassionati di ricette passano più tempo, o il luogo per trascorrere tante ore rilassanti delle proprie giornate

Ma abbiamo mai pensato che quando ci mettiamo ai fornelli, in realtà, entriamo in un vero e proprio laboratorio? Maneggiamo molecole, sotto i nostri occhi avvengono trasformazioni chimiche, trasferimenti di calore e passaggi di stato. Sempre più spesso si sente parlare di scienza in cucina. Si leggono articoli, libri, blog, si ascoltano scienziati e cuochi parlare agli stessi convegni. Quando si fa riferimento alla cucina scientifica si intende l'applicazione dei principi della fisica, della chimica e della biologia alla preparazione del cibo. In effetti, se ci pensiamo bene, è solo con l'aiuto della scienza che si possono comprendere davvero i processi che avvengono durante la cottura, o la miscelazione o, ancora, la conservazione degli alimenti. Solo grazie ad un approccio di questo tipo è possibile ottenere risultati sempre migliori nella preparazione di un piatto,

talvolta comprendendo gli errori, verificando il fondamento scientifico dei consigli tramandati in famiglia, e - perché no - sfatando qualche mito. È seguendo questo filo che si è arrivati a quella che oggi viene definita la gastronomia molecolare. Sempre più popolare anche in Italia. Sembra curioso, visto che da noi la tradizione a tavola pare indiscutibile. Antesignano fu Hervé This. Ma in realtà gli scienziati frequentavano la cucina da molto tempo, come scrive Dario Bressanini nella prefazione all'edizione italiana proprio del libro di Hervé This "La scienza in cucina". Basta pensare a Pellegrino Artusi, da tutti conosciuto come "L'Artusi", che scrisse per primo "La scienza in cucina" e "L'arte di mangiare bene".

La storia parte da lontano. Da sempre, infatti, i chimici si sono posti domande su quello che accade durante la prepa-

razione del cibo e non hanno mai smesso di cercare risposte sempre nuove.

Se guardiamo fuori da casa nostra, la scienza è andata a braccetto con la cucina già dal '700 con Benjamin Thompson, l'inventore che, grazie ad un progetto innovativo sui camini, fu ricordato come "l'uomo che tolse il fumo dalle cucine di Londra" e che si dedicò a studi sulla bollitura della carne, che allora era il metodo di cottura più usato. Dobbiamo un pensiero riconoscente poi a Louis Pasteur ogni volta che al supermercato scegliamo una bottiglia di latte pastorizzato e a Justus Von Liebig per il dado da brodo che ci viene in soccorso quando siamo di fretta. C'è chi poi si ricorda del pollo di Baccanale che, per tentare l'esperimento di congelare un pollo con la neve, prese una polmonite che poi gli fu, sembra, fatale. O, circa negli stessi anni, l'invenzione del sistema di cottura della

pentola a pressione.

Come tutte le grandi intese, anche quella tra scienza e cucina ha conosciuto alti e bassi, ma il dialogo è sempre rimasto aperto e gli studiosi spesso e volentieri entrano in cucina. La curiosità per il cibo con un occhio scientifico si è diffusa sempre più negli anni.

La scienza entra in cucina anche come ricerca, a scopo medico.

Prima ci fu la scoperta della dieta mediterranea. Tra gli anni '50 e gli anni '60 Ancel Keys, biologo e fisiologo americano, studiò le abitudini alimentari degli abitanti del Cilento e notò la correlazione tra il consumo di cibi semplici come legumi, pesce, verdure e olio d'oliva e la bassa incidenza di malattie cardiovascolari. Fu così che teorizzò il regime alimentare conosciuto il tutto il mondo.

A sinistra, la cucina intesa come spazio di creazione personale. Qui sotto, invece, un esempio di cucina molecolare.

E ancora oggi, il più consigliato.

Capita sempre più spesso, poi, di leggere articoli che parlano di cibo come alleato per favorire la longevità, condurre uno stile di vita sano e prevenire le malattie. Tutti, o quasi, sanno ormai che cosa si intende per "smart food", ovvero lo stile alimentare certificato che sembra in grado di proteggere l'organismo, così come il "piatto smart" come modello di equilibrio nutrizionale che prevede la giusta combinazione di cereali, proteine e verdura.

Con la gastronomia molecolare, sempre più voga negli ultimi anni, la scienza ha fatto ancora un altro passo avanti: ha cominciato a studiare il rapporto tra l'uomo e il cibo, l'uno in funzione dell'altro. In particolare gli studiosi hanno posto l'attenzione sul cibo che è anche buono e per questo

fa bene. Gli studi più recenti dicono, infatti, che esiste una correlazione tra ciò che si mangia e il benessere psicologico che ne deriva. C'è chi sostiene, al proposito, che alla lunga le diete troppo rigorose rischiano di non funzionare perché le persone si annoiano.

Mangiare, dicono gli esperti, non è solo nutrirsi, ma è un rito quotidiano. Un rito collettivo. Non possiamo dimenticarci la nostra tradizione, il concetto del sedersi a tavola tutti insieme.

La definizione più bella che si può leggere è quella di "cucina degli affetti". Sarà - anche - per questo che la nostra cucina è diventata patrimonio dell'Unesco? ■

Lucia Massarotti
lucia.massarotti@gmail.com



Students' Creative Food

Presentato il contest internazionale di cucina, pasticceria, sala e bar di APF Valtellina.

È stata proposta a marzo, presso la Sala Consiliare della Provincia di Sondrio, la seconda edizione di Students' Creative Food, la competizione internazionale dedicata ai giovani talenti di cucina, pasticceria, sala e bar, organizzata da APF Valtellina, ente accreditato dalla Regione Lombardia per la Formazione Professionale e i Servizi al Lavoro. L'edizione 2026 ha portato in Italia squadre provenienti da scuole e Academy alberghiere europee ed extraeuropee. Dopo il riscontro ottenuto con la prima edizione, Students' Creative Food ha offerto un'esperienza formativa completa: un contesto internazionale, una lingua di lavoro condivisa (l'inglese), tempi e standard

professionali, valutazioni tecniche e comportamentali, la possibilità per gli studenti di misurarsi con le dinamiche reali della ristorazione contemporanea e dell'ospitalità. Il contest si è sviluppato su due prove integrate; la prima, dedicata a cucina e pasticceria, con un'attenzione esplicita allo "zero sprechi. Per ogni portata sono state richieste porzioni e assaggi destinati alla giuria e al tavolo di servizio, in un quadro che valuta non solo l'esecuzione, ma anche la capacità di organizzarsi, comunicare, gestire criticità e lavorare in squadra. Per la seconda prova, dedicata a sala e bar, è stata valutata la mise en place, la qualità del servizio, la presentazione e spiegazione del menu,

l'abbinamento di vini o bevande alle portate. Per l'edizione 2026 hanno partecipato 21 team, in rappresentanza di 15 Paesi, con la presenza di scuole italiane e di istituti europei ed extraeuropei. Accanto alle competenze tecniche, il contest dedica un'attenzione esplicita allo sviluppo delle soft skills: lavorare in team, affrontare e risolvere problemi e imprevisti, comunicare in inglese con giurati e ospiti, rafforzare senso di appartenenza e capacità di valorizzare i prodotti e le tradizioni del proprio territorio. ■

La redazione
info@cibiexpo.it

Nella foto un momento di celebrazione dello spirito internazionale dell'evento.



Cavolo spigarello

O spigariello napoletano. È un'antica varietà a maturazione tardiva della specie Brassica oleracea tipica della Campania, conosciuta anche con il nome di cavolo nero o broccolo a getti

Si presenta come una pianta fortemente ramificata, di media altezza, con foglie dal margine frastagliato e di colore verde scuro. Dall'aspetto, potremmo dire che è una via di mezzo tra il cavolo e il broccolo. Ha una buona resistenza al freddo, produce numerosi germogli laterali, teneri e continui durante l'inverno, detti appunto "spigarelli" o "mammole". Una volta tagliati, questi getti ricrescono garantendo raccolti prolungati che vanno dal mese di novembre fino alla primavera. Per quanto riguarda la coltivazione, è utile sapere che si semina da maggio ad agosto (al Sud Italia e, nelle zone più calde, fino a settembre) e che è un arbusto che predilige terreni ben drenati. Esistono diverse varietà, sia a foglia larga sia a foglia più stretta e dai bordi irregolari. Entrambe sono utilizzate in cucina per le loro cime tenere.

Da un punto di vista nutrizionale offre numerosi benefici. È ricco di vitamine A e C, presenta proprietà antiossidanti e immunostimolanti, svolge un'azione depurativa e drenante per l'organismo. E ancora, le fibre che contiene aiutano a mantenere la salute dell'intestino favorendo digestione e regolarità. Infine il suo consumo supporta anche la salute cardiovascolare, aiutando a regolarizzare la pressione sanguigna.

Come portare in tavola il cavolo spigarello?

È una verdura che si presta alla preparazione di diverse ricette. Prima della cottura è fondamentale procedere a un'ottima pulizia dell'ortaggio: il broccolo va lavato molto bene e vanno eliminate le parti più dure del fusto. Poi, ci si può mettere ai fornelli. Principalmente il cavolo nero viene

cotto in padella, coperto e a fuoco basso; nella maggior parte dei casi, saltato scaldando aglio, olio e peperoncino. Così cucinato, è un ottimo contorno sano e saporito, pronto in quindici minuti. Si può preparare, però, anche lessato e ripassato poi in un secondo momento. Basta sbollentare le cime e le foglie per qualche minuto prima di saltare tutto in padella. E ancora, dopo averlo ripassato - magari aggiungendo qualche acciuga o, in alternativa, qualche dadino di speck - si può usare come condimento per la pasta amalgamando il tutto con l'acqua di cottura. Nei mesi più freddi la zuppa di cavolo spigarello è un piatto perfetto, nutriente e caldo. Delizioso anche con l'aggiunta dei ceci. ■

Lucia Massarotti
lucia.massarotti@gmail.com

A destra, un cespo di cavolo spigarello.



Vecchia a chi?

A dispetto della denominazione apparentemente negativa, la carne di bovine, mantenute per lunghi anni, possiede caratteristiche che la rendono unica per qualità

Nei paesi occidentali una consistente fetta di mercato della carne è legata alla pratica dell'allevamento intensivo. La sua caratteristica fondamentale include la massimizzazione della velocità di produzione, portando l'animale al peso di macellazione nel minor tempo possibile, grazie a genetica selezionata, tecniche mangimistiche dedicate e spesso spazi limitati per ridurre il consumo di energia. Per la carne bovina, questo tempo dipende certamente dalla razza considerata, ma, negli allevamenti intensivi, il ciclo produttivo è accelerato da una dieta ricca di cereali e povera di erba o fieno. Ad esempio, la produzione intensiva del vitellone si completa tra gli 8 e i 24 mesi di vita, quella del manzo si ha oltre i 24 mesi, per arrivare alla produzione di vacca o bue che richiede un ciclo di oltre 24 mesi. Esiste però una tipologia particolare di produzione di carne che si com-

pleta in un lasso di tempo notevolmente più dilatato, tra gli 8 e i 15 anni circa: si tratta della produzione della "vacca vecchia". Con questa espressione ci si riferisce a una tipologia di carne bovina pregiata proveniente da animali adulti che hanno completato il loro ciclo produttivo (spesso vacche da latte), che vengono macellati in età avanzata, mantenuti sovente in pascoli semibradi e alimentati con erba fresca, fieno e foraggi locali. A differenza del vitello o del manzo, questa carne si distingue per caratteristiche organolettiche uniche, quali la marezzatura (sottile infiltrazione di grasso tra le piccole fibre muscolari), sapore e colore peculiari, derivanti dalla presenza di tessuto adiposo intramuscolare. Inoltre, il grasso ha generalmente una colorazione giallastra dovuta alla presenza di carotenoidi e conferisce alla carne aromi e sapori tipici, complessi, burrosi, che

ricordano la frutta secca e l'erba fresca. In più, si deve considerare anche il contributo delle tecniche di frollatura (generalmente "a secco" o dry-aged, un processo con atmosfera controllata a 0-4°C e 80-85% di umidità) che concentrano sapori e aromi e inteneriscono le fibre muscolari.

Va sottolineato che il termine "vacca vecchia" non si riferisce a una razza precisa: oltre alla famosa "Rubia Gallega" galiziana con mantello biondo-rossiccio, destinata generalmente alla produzione della cosiddetta "vacca vieja", le bovine italiane interessate a questa filiera sono spesso di razza Frisona (tipica da latte) giunte a fine carriera, che per gli animali del tipo, in allevamento intensivo, è piuttosto breve (da 3 a 4 anni e mezzo).

La produzione della vacca vecchia galiziana è un retaggio culturale antico, che prevede il recupero di animali a

fine carriera in lattazione, prolungando anche fino a 15 anni l'età di queste bovine; analogamente alla stagionatura e affinamento di un formaggio pregiato, le carni acquisiscono con il tempo caratteristiche esclusive, raggiunte solo con cura e pazienza. Le carni di vacca vecchia possiedono una colorazione rossa particolarmente intensa, data da una abbondante ossigenazione delle fibre muscolari, per una maggiore presenza di mioglobina (la proteina muscolare che lega l'ossigeno necessario al metabolismo muscolare). Il grasso, come già accennato, è abbondantemente infiltrato tra le fibre, ed è generalmente di colore giallo, a volte intenso, per la presenza di carotenoidi (precursori della vitamina A); ciò conferisce tenerezza e succosità ai tagli. Sapore e profumi sono il risultato dell'invecchiamento dei soggetti e al paziente

processo di frollatura, che può durare da circa 40 giorni fino ai 100 giorni circa. È una carne considerata tra le migliori al mondo, particolarmente apprezzata per tagli come la chuleta (cotoletta), la costata o il lombo alto, spesso sottoposti a frollature prolungate. L'allevamento di vacca vecchia rappresenta inoltre un sistema più sostenibile di produzione, in quanto allunga sensibilmente la vita degli animali, rispettando maggiormente il loro ciclo vitale. La maggiore sostenibilità dell'allevamento scaturisce anche da un più consapevole impiego di foraggi, riducendo quello di mangimi industriali.

La presenza di carne bovina così particolare ha aperto in Spagna - e sta aprendo in Italia - nuove strade gastronomiche legate a prodotti non "convenzionali", valorizzando territori, tecniche di allevamento (che

affondano le loro radici in un passato remoto), e tradizioni quasi perdute, ma che un numero sempre crescente di allevatori e produttori di carne e loro derivati stanno recuperando con successo.

Chi acquista un taglio di vacca vecchia, perciò, non acquista solamente un "pezzo di carne", ma una fetta di storia del territorio e delle sue tradizioni, assicurandosi l'indubbia qualità dei prodotti ottenuti. ■

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

*Alice Paghera
Studentessa in Scienze
delle Produzioni Animali
Dipartimento DIVAS
Università degli Studi di Milano*



A sinistra, un esemplare di "Rubia Gallega" galiziana. A destra, invece, la carne prodotta da questo tipo di vacca.



Fondazione Lorenzi

La seconda vita della storica coltelleria.
Dalla bottega milanese a uno spazio dedicato alla cultura degli utensili da taglio. Tra memoria e futuro

In questa pagina, a sinistra, il catalogo della Fondazione Lorenzi. A destra uno dei suoi tesori: coltello e forchetta da tavola (Germania, XVII secolo).

Mentre il mondo è attraversato da conflitti e guerre che riempiono quotidianamente le cronache, parlare di coltelli può richiamare immagini che ne distorcono il significato più autentico. È importante chiarire che l'articolo che segue considera questi oggetti esclusivamente come espressione di saperi artigianali e cultura materiale, senza alcun richiamo a logiche belliche o alla violenza. Per oltre ottant'anni la coltelleria G. Lorenzi, bottega iconica di via Montenapoleone, nel quadrilatero della moda, fondata nel 1929 da Giovanni Lorenzi, arrotino, e portata ai vertici internazionali dai figli Aldo e Franco, è stata una tappa obbligata per una clientela internazionale e d'élite in cerca di strumenti perfetti: oltre 18 mila articoli, dai rasoi alle posate d'argento, selezionati con estrema cura. La chiusura, poco più di un decennio fa, segna la fine di un'epoca commerciale, ma non della passione

che aveva alimentato quella storia. Aldo Lorenzi, affiancato dalla moglie Edda Chiodini, decide di trasformare il patrimonio di conoscenze e oggetti, accumulato in decenni di attività, in un progetto culturale. Nel tempo la coppia ha radunato circa duemila manufatti, spesso rifiutando offerte di celebri collezionisti pur di conservarli. Nasce così la Fondazione Lorenzi, via Correggio 19, dove la raccolta trova una nuova forma espositiva. Lame, rasoi, forbici e utensili di ogni epoca raccontano storie di territori, tecniche e tradizioni, accanto a oggetti legati alla cura di sé e alla piccola gioielleria da viaggio. Ogni pezzo è catalogato e accompagnato da informazioni dettagliate - epoca, provenienza, materiali e lavorazioni - inserite in un contesto di ricerca che comprende oltre 700 libri, circa 1000 riviste e numerose stampe storiche. Ogni scheda di catalogo è una piccola biografia, una scheggia

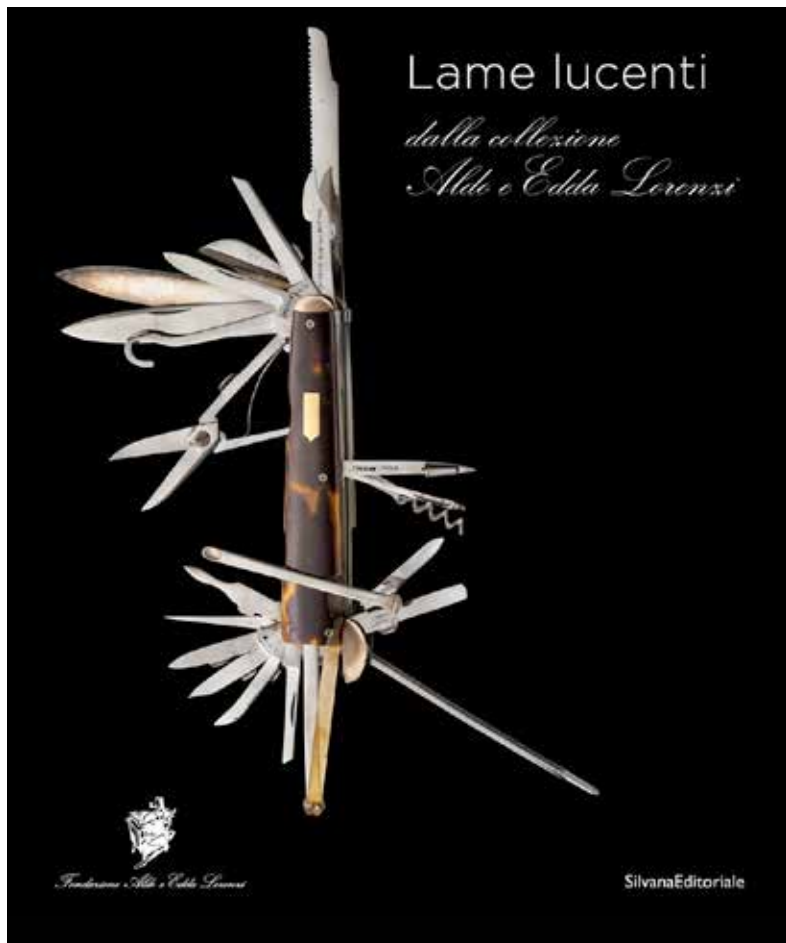
del dialogo continuo intrattenuto con gli artigiani più abili e raffinati del settore. Determinante è stato il contributo di Edda Chiodini, il cui approccio, attento alla dimensione culturale oltre che tecnica, ha permesso di leggere ogni oggetto non solo per la sua funzione, ma anche per ciò che rappresenta, riconoscendo un aspetto nascosto nella materia. La Fondazione si propone oggi come punto di riferimento per la conservazione e la valorizzazione dell'artigianato di eccellenza. Gli oggetti esposti testimoniano come un mestiere, apparentemente umile, possa evolvere in una forma di eccellenza riconosciuta. Non semplici utensili, ma espressioni di una cultura materiale raffinata. Le lame raccontano storie di territori e tradizioni: dalle produzioni europee più celebri ai manufatti di artigiani meno noti ma altrettanto straordinari.

La qualità dei materiali, la precisione delle lavorazioni e l'attenzione al dettaglio trasformano questi strumenti in vere e proprie opere d'arte, dove funzionalità ed estetica convivono. Cinque sale, capaci di restituire l'atmosfera della bottega storica: arredi originali, vetrine, bacheche in rovere, perfino la piccola porticina del negozio di Montenapoleone, accompagnano il visitatore in un percorso che si snoda tra memoria e ricerca. Accanto agli spazi espositivi, una biblioteca specializzata conferma la vocazione della Fondazione come centro di studio e divulgazione. Un cambio di sguardo decisivo: gli artigiani che un tempo rifornivano il negozio emergono come protagonisti, riconosciuti come veri artisti capaci di coniugare funzione e bellezza. Questo patrimonio trova sintesi anche nel volume Lame lucenti (2025), che raccoglie duecento pezzi

della collezione in un racconto corale di mestieri, incontri e tradizioni. Visitare la Fondazione Lorenzi significa rallentare lo sguardo e riscoprire il valore degli strumenti quotidiani. Un rasoio inciso, una forbice da ricamo o un coltello da tavola diventano testimonianze di progettualità, cura e sapere artigianale. In un'epoca dominata dalla produzione industriale, questi oggetti pensati per mantenersi nel tempo, lontani dalla logica del consumo rapido, ricordano l'importanza della qualità, della durata e della cura. Più che un museo, la Fondazione si configura come un presidio culturale: un invito a riconoscere il valore del lavoro ben fatto. In questo senso, svolge anche una funzione educativa, avvicinando il pubblico a un sapere tecnico spesso dimenticato. È un luogo in cui si impara a guardare con maggiore consapevolezza gli oggetti di uso quotidiano e a riscoprire la relazione tra mano, materia e progetto. Una lezione concreta che invita a ripensare il rapporto con ciò che usiamo ogni giorno e a riconoscere valore anche nei gesti più semplici. Perché dietro ogni lama non c'è solo acciaio, ma un intreccio di competenze, esperienza e sensibilità. Ed è proprio questa eredità che la Fondazione si impegna a custodire e trasmettere: il saper fare artigianale non è un'eredità del passato, ma una risorsa per il futuro. Un patrimonio vivo, capace di evolvere, senza perdere la propria identità. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

Sotto, un altro pezzo della collezione: nécessaire da viaggio (Inghilterra, XVIII secolo).



★ CULATELLO ★



È UN SALUME PREGIATO
SIMBOLO DELLA TRADIZIONE
EMILIANA.
DAL GUSTO DOLCE E UNICO.

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 MAGGIO 2026