



## Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito  
Anno 7 - n. 3  
14 marzo 2019  
[www.cibiexpo.it](http://www.cibiexpo.it)



centro studi  
anticontraffazione

## Leonardo a Milano

## Massimo Fenati, un italiano a Londra che sforna fumetti



## Ma esiste davvero la gallina dalle uova d'oro?





# inrete

Relazioni Istituzionali e Comunicazione



**RELAZIONI ISTITUZIONALI E COMUNICAZIONE**

Public Affairs e Lobbying

Advocacy

Media Relations

Eventi

Comunicazione online

Web Reputation

Below the line

Video Production



**Milano**

Via Gustavo Fara, 35



**Roma**

Piazza di Pietra, 31



[www.in-rete.net](http://www.in-rete.net)

EDITORIALE

## Globalizzazione fa rima con collaborazione

Molte persone diffidano della globalizzazione. La percezione è che si stia perdendo l'identità dei territori e del loro peculiare tessuto produttivo e che si stia riducendo l'autonomia decisionale dei singoli Stati. Chi se ne sente escluso tende a chiudersi sempre più nella sua piccola patria. Il processo sembra irreversibile, nel bene e nel male. Vi ricordate il contenzioso durato anni tra i pescatori italiani e l'UE per la taglia delle vongole che non doveva essere inferiore ai 2 centimetri e mezzo, pena multe salate e sequestri? Ma di che cosa s'impicciano, veniva da pensare. In questo caso l'UE ha ceduto e ha ridotto la taglia minima delle vongole. Ma la globalizzazione manifesta i suoi effetti anche su palcoscenici più ampi: *Finnfund*, una società finanziaria

finlandese per lo sviluppo, ha destinato un prestito garantito di 2 milioni e mezzo di Euro ad *Africado*, un produttore di avocado della Tanzania, perché questa coltivazione sostenibile rappresenta un'alternativa valida per la regione del Kilimangiaro, colpita dal crollo del prezzo del caffè. Africado, specializzato nella varietà *Hass*, che viene esportata principalmente nell'Unione Europea, intende ora diversificare, inserendo per esempio altri tipi di avocado e noci. Dunque un filo rosso lega la Finlandia alla Tanzania, all'Unione Europea. Per la serie: aiutiamoli a casa loro. Non solo a parole. ■

Paola Chessa Pietroboni  
[direzione@cibiexpo.it](mailto:direzione@cibiexpo.it)



© PIVABAY

**Ben fatto****Un piatto “di magro” all’insegna della tradizione siciliana****5**

di Francesca Gamba

**C'è del buono****Disturbi della nutrizione e dell'alimentazione****7**

di Alessandro Caviglione

**Ricerca e innovazione****Paese che vai...****8**

di Paola Chessa Pietroboni

**Una bella insalata marziana****11**

A cura della redazione

**Made in Italy****Tutti pazzi per la mortadella****13**

di Daniela Mainini

**Storia del cibo****Leonardo a Milano****14**

di Toni Sarcina

**Protagonisti****Massimo Fenati, un italiano a Londra che sforna fumetti****16**

di Marta Pietroboni

**Alimentazione e salute****Acquistare con consapevolezza****19**

di Andrea Fossati ed Elisabetta Amoruso

**Racconti stuzzicanti****Il carciofo, un mistero della natura****21**

di Giorgio Donegani

**Tendenze****Preferisci il dolce o il salato?****22**

di Paola Chessa Pietroboni

**Il riscatto attraverso****la qualità****23**

di Alessandro Caviglione

**Il richiamo del turismo****enogastronomico****24**

di Paola Chessa Pietroboni

**Food Revolution 5.0:****il cibo del futuro****27**

di Francesca Gamba

**Ma esiste davvero la gallina****dalle uova d'oro?****28**

di Anna Francioni

**Il Dizionario italiano-cinese****dei vitigni e dei vini****29**

di Franca Bosc e Bettina Mottura

**La dolce vita giapponese****30**

di Anna Francioni

**Hanno collaborato a questo numero****Andrea Fossati**

Biologo nutrizionista, laureato in biologia applicata alla ricerca biomedica, ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze Genetiche e Biomolecolari presso l'Università degli Studi di Milano dove è attualmente ricercatore presso il dipartimento di Biotecnologie mediche e Medicina traslazionale. È nutrizionista ufficiale per gli atleti di pallanuoto A1 Sport Management di Busto Arsizio (VA).

**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.

**Giorgio Donegani**

Tecnologo esperto di educazione alimentare, consigliere OTALL (Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria). [www.giorgiodonegani.it](http://www.giorgiodonegani.it)

**Libero Gozzini**

Vive e lavora a Milano come illustratore. Diplomato all'Istituto d'Arte applicata del Castello Sforzesco, è tra i fondatori dello Studio Ink e dell'Associazione Illustratori, della quale è stato presidente. Negli anni '70 e '80 collabora con numerose agenzie di pubblicità di Milano, realizzando anche spot televisivi. Per i lungometraggi di animazione *Joan Padan* e *Opopomoz* realizza i *modelling* tridimensionali, come pure i personaggi di Cipputi di Altan e del Signor Rossi di Bozzetto. Molti i lavori per l'editoria e la Scuola di Fumetto.

CiBi

Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito

Anno 7 - n. 3

Milano

14 marzo 2019

**I contatti****della redazione**Direttore responsabile:  
**Paola Chessa Pietroboni****Art director:**Marco Matricardi - [matricardi@fastwebnet.it](mailto:matricardi@fastwebnet.it)**Redazione:**

Alessandro Caviglione

[alessandro.caviglione@cibiexpo.it](mailto:alessandro.caviglione@cibiexpo.it)Ilaria Greco - [ilaria.greco@cibiexpo.it](mailto:ilaria.greco@cibiexpo.it)Marta Pietroboni - [marta.pietroboni@cibiexpo.it](mailto:marta.pietroboni@cibiexpo.it)**Segreteria di redazione:** Anna Francioni[info@cibiexpo.it](mailto:info@cibiexpo.it)**Relazioni istituzionali:**Cinzia Maddaloni - [maddalonicinzia@gmail.com](mailto:maddalonicinzia@gmail.com)**Comitato scientifico:**Ettore Capri - [Ordinario di Chimica agraria - ettore.capri@unicatt.it](mailto:Ordinario di Chimica agraria - ettore.capri@unicatt.it)

Giorgio Donegani - Tecnologo esperto

di nutrizione, consigliere OTALL

Flavio Merlo - Sociologo - [flavio.merlo@unicatt.it](mailto:flavio.merlo@unicatt.it)

Toni Sarcina - Storico della cucina

e dell'alimentazione - [altopalato@altopalato.it](mailto:altopalato@altopalato.it)**Fotografo:** Guido Valdata**Illustratore:** Libero Gozzini[info@gozzinilibero-illustratore.com](mailto:info@gozzinilibero-illustratore.com)**Immagini di copertina:**

In alto ©incominglombardia.com e in basso

©Nienetwiler

**Realizzazione editoriale:** Cibi srl**Redazione:** Via Carchidio 2, 20144 Milano**Email:** [info@cibiexpo.it](mailto:info@cibiexpo.it)**Editore:** Cibi srl**Presidente del consiglio d'amministrazione:**

Paola Chessa Pietroboni

**Sede legale:** Corso Sempione 62, 20154 Milano**P.IVA:** 08210050962**Prestampa:** Matricardi.com**Stampa:** Rotopress - Pigni Group Printing

Division; Loreto – Bologna

Stampato su carta patinata opaca 90 gr BURGO UNO PRIME MATT.

**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](mailto:marta.pietroboni@cibiexpo.it)**Visita il nostro sito****[www.cibiexpo.it](http://www.cibiexpo.it)**

Troverai approfondimenti, contenuti extra e la versione digitale dei numeri precedenti di CiBi.

**Nella prossima uscita:**

**Valentina Bertini, confessioni di una sommelier**

**BEN FATTO**

# Un piatto “di magro” all’insegna della tradizione siciliana

*Uova di quaglia, verdura di stagione e pane raffermo per reinterpretare in chiave contemporanea un tradizionale piatto “di magro” della cucina siciliana*

Memoria di un passato in cui la carne era un bene prezioso riservato a pochi, le “ova rutti” sono un pasto della tradizione contadina siciliana, nato per scaldare e rinforzare i braccianti durante il periodo invernale. Lo chef Cristian Fagone, anima di *impronte ristorante* di Bergamo, ci svela la sua personale ricetta, con una proposta di verdure che può variare a seconda della stagione.

**Ova rutti (uova rotte)***Ingredienti per 4 persone:*

- 24 uova di quaglia
- 16 pezzi di pane raffermo (ciascuno di circa 2,5 x 4 cm)
- 8 pezzi di cavolfiore, 8 di broccolo siciliano, 8 di carota nera e 8 di carota arancione
- 24 tocchetti di piattone
- 40 foglie di spinacino crudo
- polvere di alga wakame, secondo il gusto personale

*Per il brodo:*

- 1 litro di acqua
- 4 spicchi di aglio

- 1/2 cipolla bianca
- 30 g di prezzemolo con gambo
- 2 foglie di alloro
- olio Extra Vergine d'Olive
- sale

**Prima il brodo**

Soffriggere in una pentola l'olio, 4 spicchi di aglio in camicia schiacciati e mezza cipolla bianca tritata; aggiungere il prezzemolo intero e le foglie di alloro. Quando il soffritto è pronto, versare 1 litro di acqua e proseguire la cottura per 5 minuti; togliere quindi dal fuoco il brodo ottenuto, salarlo, filtrarlo e metterlo da parte.

**Poi verdure e uova**

Mondare e sbollentare tutte le verdure (esclusi gli spinacini) per 2 minuti e poi raffreddarle in acqua e ghiaccio. Successivamente, in una padella antiaderente, far saltare con un filo di olio prima gli spinacini e poi tutti gli altri vegetali, salando secondo le preferenze personali. Riporre in una terrina il composto ottenuto e riutilizzare la pentola per tostare i pezzi di pane, in modo che acquistino il sapore delle verdure.

Contemporaneamente, calare in acqua bollente non salata le uova di quaglia aperte (una alla volta); coprire la pentola con un coperchio, abbassare al minimo la fiamma e cuocere per un minuto. Scolare poi le uova con una schiumarola e appoggiarle delicatamente su un piano foderato con carta assorbente.

© GUIDO VALDATA

**Carta d'identità****impronte ristorante****via Baioni 38****24123 Bergamo****tel. 035 0175557****info@impronteristorante.com****http://impronteristorante.com****Infine, l'impiattamento**

Distribuire 4 pezzi di pane su ciascun piatto; aggiungere i broccoli, i cavolfiori e le carote. Adagiare al centro i tocchetti di piattone e ai lati le foglie di spinacino. Posizionare con cura le uova sopra le verdure e cospargerle con una presa di alga wakame in polvere. Infine, versare delicatamente nel piatto il brodo caldo. ■

*Francesca Gamba*[francesca.gamba.z@gmail.com](mailto:francesca.gamba.z@gmail.com)

Anoressia e bulimia  
sono la prima causa di morte  
per malattia tra gli adolescenti.\*

\*Tra i 12 e i 25 anni in Italia. Fonte: Organizzazione Mondiale di Sanità

Loro non ne parlano,  
NEVER GIVE UP può aiutarli.

NEVER  
GIVE  
UP  
ONLUS

www.never-give-up.it

C'È DEL BUONO

## Disturbi della nutrizione e dell'alimentazione, never give up!

*Non mollare  
mai!*

*Esortazione  
che la Onlus  
NEVER GIVE  
UP ha fatto  
propria, per  
incoraggiare  
chi soffre  
di queste  
problematiche  
a chiedere  
aiuto, a non  
sentirsi solo  
né tantomeno  
giudicato*

In occasione della giornata nazionale dedicata ai disturbi dell'alimentazione e della nutrizione (proclamata il 15 marzo) abbiamo intervistato Stefania Sinesi, fondatrice, presidente e responsabile scientifico di NEVER GIVE UP, Onlus formata da un grup-

po di professionisti specializzati nella prevenzione, nel trattamento e nello studio dei disturbi della nutrizione e dell'alimentazione.

**Quanto questi problemi impattano sulla società contemporanea?**

In Italia 2.665.000 ado-

### Le attività di NEVER GIVE UP

Tra i servizi di NEVER GIVE UP ricordiamo:

- Meet us, un progetto che offre primi consulti gratuiti nelle città di Roma, Perugia, Bari, Milano, oltre che ad Avezzano (AQ), dove ha sede il NEVER GIVE UP Place, un ambulatorio psico-nutrizionale. Per accedere ai servizi, basta scrivere alla SOS mail, [sos@never-give-up.it](mailto:sos@never-give-up.it). Risposta garantita entro 24 ore dalla ricezione della mail, con offerta di appuntamento con uno specialista nel giro di 14 giorni;
- NEVER GIVE UP Experience, un programma itinerante di supporto e ascolto, prevede che la persona viva un'esperienza audio-visiva individuale di 45 secondi – con la voce narrante dell'attrice Aurora Ruffino (l'attrice protagonista della fortunata serie TV *Braccialetti rossi*, molto amata dai giovani, ndr) – al termine della quale ciascun ragazzo ha l'opportunità di chiedere aiuto gratuitamente agli psicoterapeuti del NEVER GIVE UP Team;

Nel futuro della Onlus è previsto anche lo sviluppo del progetto NEVER GIVE UP Houses, rete di strutture sul territorio che offrono servizi di sensibilizzazione, prevenzione, trattamento, ricerca e alta formazione, nell'ambito dei disturbi della nutrizione e dell'alimentazione e che cambiano sostanzialmente il modo di approcciarli.

A fianco, da sinistra: Simona Sinesi, vice presidente e responsabile comunicazione di NEVER GIVE UP; Aurora Ruffino, protagonista della campagna; il presidente Stefania Sinesi.



**Nel 2018 la Presidenza del Consiglio dei Ministri ha proclamato il 15 marzo "Prima Giornata nazionale per la lotta contro i disturbi della nutrizione e dell'alimentazione."**

**La mappa delle strutture dedicate in Italia è stata pubblicata sul sito [disturbialimentarionline.it/mappa-dca](http://disturbialimentarionline.it/mappa-dca). In alto, un'immagine dello spot TV di NEVER GIVE UP Onlus.**

lescenti hanno problemi con cibo, peso e immagine corporea.

È stato inoltre calcolato che i disturbi alimentari costituiscono la prima causa di morte per malattia tra i 12 e i 25 anni: parliamo di 10 morti al giorno, secondo i dati diffusi dall'Organizzazione Mondiale della Sanità. Per queste ragioni si può parlare a tutti gli effetti di una "epidemia sociale", che come tale deve essere affrontata.

**Qual è l'ostacolo maggiore alla cura?**

I ragazzi non comunicano il loro disagio. Nel nostro Paese solo 1 giovane su 10 riesce a rivolgersi a un istituto di cura e comunque, dall'insorgere dei primi sintomi alla diagnosi, trascorrono in media 3 anni. Intervendo presto si potrebbe contenere l'entità del danno e avviare un efficace percorso di cura. È importante raggiungere gli adolescenti per poterli mettere in condizione di chiedere aiuto.

**Come si può chiedere aiuto oggi?**

Il primo passo è sicuramente quello di intercettare precocemente e tempestivamente

i sintomi del disagio: comprendere che il disturbo è solo la punta dell'iceberg di un disagio più profondo. È essenziale affrontare il problema con professionisti multidisciplinari esperti.

**Come opera NEVER GIVE UP?**

Abbiamo individuato 3 principali pilastri d'azione – la prevenzione, il trattamento e la ricerca – attraverso cui agiamo su tutto il territorio italiano con progetti, iniziative e servizi (vedi il box a sinistra per dettagli, ndr). Poi dialoghiamo molto anche con le istituzioni, a livello nazionale e locale. La stessa giornata nazionale dedicata ai disturbi della nutrizione e dell'alimentazione è il frutto di un intenso lavoro culminato per la nostra Onlus nel 2018 con l'acquisizione da parte della Presidenza del Consiglio dei Ministri per la campagna di sensibilizzazione nazionale di un video prodotto da NEVER GIVE UP e diretto dal regista bosniaco Danis Tanović, vincitore del premio Oscar per *No Man's Land* nel 2002, andato poi in onda sulle reti RAI. ■

Alessandro Caviglione  
[alessandro.caviglione@cibiexpo.it](mailto:alessandro.caviglione@cibiexpo.it)



# Paese che vai...

...usanza che trovi. Andiamo alla scoperta di quanto di singolare ed evoluto si fa nel mondo, con una specifica attenzione al settore agroalimentare

Guardarsi intorno è sempre utile. Si imparano cose nuove. Si individuano buone pratiche che altrove hanno funzionato o innovazioni intelligenti che si potrebbero adottare. Un Paese che in questi anni ha intrapreso un percorso vincente, e insieme virtuoso, è la Finlandia, la nazione del Nord Europa che confina con Svezia, Norvegia e Russia. Si tratta di un luogo speciale dal punto di vista paesaggistico: basta ricordare per esempio che nella grande provincia della Lapponia, ricca di parchi e di stazioni sciistiche, si può osservare l'affascinante fenomeno dell'auroora boreale. Ma è speciale anche per quanto concerne lo svilup-

po economico; decollato dopo la fine della Seconda guerra mondiale, è stato talmente rapido che la Finlandia è oggi uno degli Stati più ricchi del mondo, con un reddito annuo pro-capite vicino ai 50 mila dollari. Per quanto riguarda il tema che c'interessa, i dati dicono che la sua quarta maggiore industria è quella alimentare e delle bevande. L'agricoltura pesa oggi meno del 3% del valore aggiunto, contro quasi il 30% dell'industria nel suo complesso. L'estensione dei terreni agricoli è infatti limitata perché il territorio è coperto per buona parte da grandi foreste. La pesca è naturalmente molto diffusa in una regione occupata per circa un decimo dai laghi

che costituiscono l'immagine simbolo del Paese.

## L'attenzione all'ambiente

Per i nordici, lo sviluppo sostenibile e le questioni ambientali sono da tempo all'ordine del giorno e i consumatori sono parte attiva di questo processo; i marchi certificati e i brand del commercio equo e solidale fanno infatti registrare costanti incrementi di vendita. L'attento controllo della qualità, della sicurezza dei prodotti, dell'uso efficiente delle materie prime e della riduzione degli sprechi sta dando ottimi risultati. Nel febbraio 2019

**Contenitori per alimenti in materiali riciclabili proposti da DELIGHT, azienda finlandese specializzata in packaging ecosostenibile.**



www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine



**Un prodotto della linea italiana distribuita anche nei punti vendita LIDL finlandesi. Sotto, da sinistra a destra, il porto di Helsinki, un tipico paesaggio boschivo finlandese e l'immagine di una grande realtà industriale inserita nel contesto ambientale urbano.**

il primo camion finlandese alimentato con biogas liquefatto ecologico, cioè derivato da rifiuti organici, ha iniziato a raccogliere il latte prodotto nella parte meridionale del Paese. Il combustibile si ottiene dunque utilizzando le frazioni di scarto del processo produttivo: un bell'esempio di economia circolare. La Valio, un'azienda lattiero-casearia di proprietà di circa 5 mila produttori finlandesi, si è data un obiettivo ambizioso: ottenere un latte a impatto zero (in termini di riduzione delle emissioni di CO2). Vedremo più avanti cosa significa. Ma già nel 2015 era stata la prima al mondo a utilizzare per i suoi prodotti a base di latte, latte in polvere, panna e yogurt, venduti in Finlandia, contenitori a base vegetale rivestiti da un sottile strato di plastica biodegradabile per mantenere fresco il contenuto nel cartone. La plastica è costituita da etanolo vegetale, sottoprodotto della fermentazione della canna da zucchero. Il prossimo step riguarderà i contenitori dei succhi di frutta. Si tratta di questioni importanti: l'industria dell'imballaggio deve infatti collabo-

rare per ridurre la quantità dei rifiuti, prolungando la shelf-life (vita sullo scaffale, ndr) delle merci. Questo spesso significa affrontare all'interno del processo produttivo condizioni impegnative sia economicamente sia tecnologicamente.

## Il ruolo delle aziende agricole

Anche le aziende agricole hanno un compito importante: riuscire a "tenere legato" il carbonio al suolo. Il terreno è fittamente abitato da batteri, funghi, alghe e molto altro ancora. Per sopravvivere, tutte queste forme di vita richiedono di essere continuamente rifornite di materia organica (quasi il 60% della quale è carbonio). Oggi, a causa delle attività umane, si è rotto un equilibrio: si è verificata una forte diminuzione della sostanza organica del terreno e un conseguente aumento dell'anidride carbonica nell'atmosfera. In altre parole, occorre ridurre il carbonio nell'atmosfera (dove diventa anidride carbonica, CO2, un atomo di carbonio legato a due atomi di ossigeno) e ricondurlo al suolo, il luogo al quale appartiene e al quale è necessario.

Da qui nasce la necessità di capire bene che cos'è la sostanza organica, come arriva al suolo, come si trasforma e quali sono i fattori che ne influenzano l'accumulo.

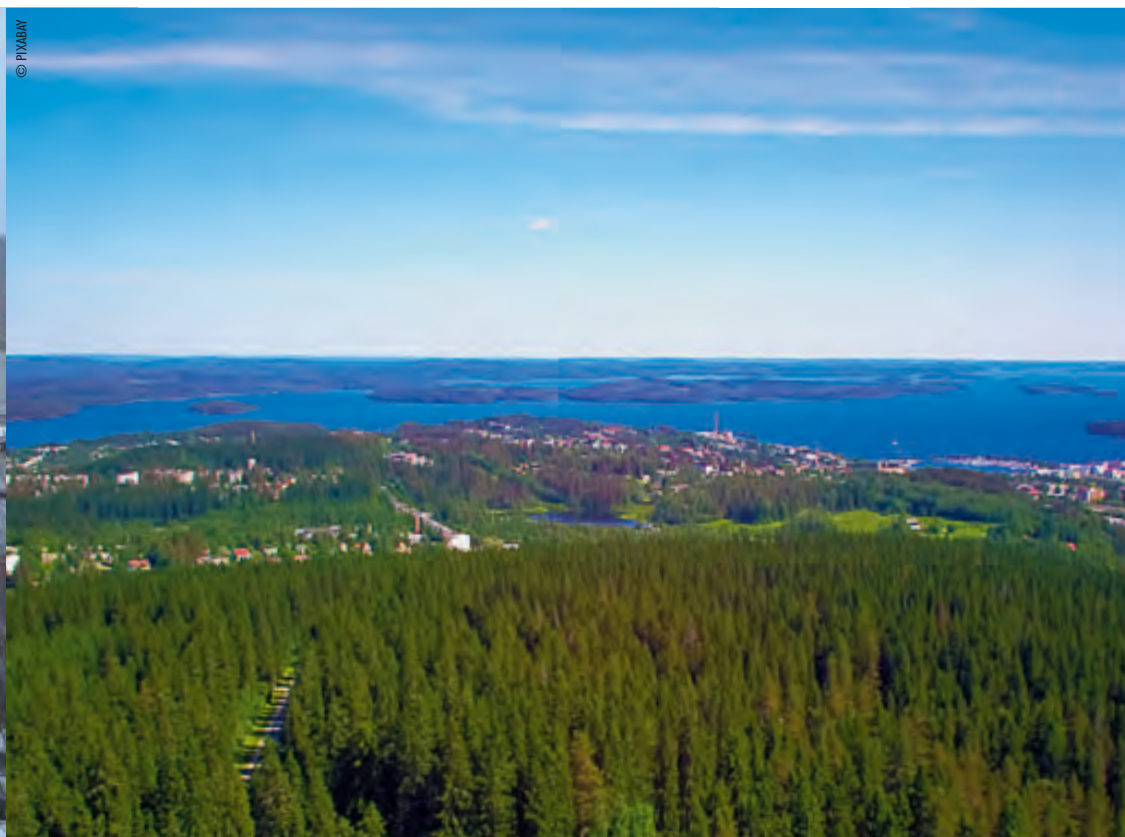
## Il ruolo dei consumatori

Ho già detto che i consumatori finlandesi sono consapevoli dell'importanza della sostenibilità e della tutela ambientale. Considerando che hanno un potere d'acquisto tra i più alti del mondo, con le loro scelte determinano una forte crescita delle importazioni delle specialità, i cosiddetti "speciality foods". Sono molto attratti dall'area mediterranea. In particolare, tra i primi 10 prodotti importati dall'Italia ci sono i formaggi (come Parmigiano e mozzarella), in forte crescita rispetto agli anni passati per via dei numerosi ristoranti italiani, a gestione finlandese, presenti nelle loro principali città. Un altro fattore decisivo è stata l'apertura in Finlandia della catena dei supermercati tedeschi LIDL, con la nuova linea dei prodotti "100% italiani". ■

Paola Chessa Pietroboni  
direzione@cibiexpo.it



© PIXABAY



© PIXABAY



© PIXABAY

# Con il tuo 5X1000 combattiamo insieme la povertà

Sulla dichiarazione  
dei redditi,  
scrivi il codice  
**04504550965**

MI BASTA  
LA TUA  
FIRMA

## Quanto vale la tua firma? Per i bimbi poveri vale molto!

Da oltre 20 anni, Fondazione L'Albero della Vita realizza, in Italia e nel Mondo, progetti di protezione per bambini in povertà.



Scopri di più su [5x1000.alberodellavita.org](http://5x1000.alberodellavita.org)



## Una bella insalata marziana

*Dopo le stragi della peste nera del XIV secolo, che decimò la popolazione mondiale, ora facciamo i conti con il problema opposto: una crescita che secondo i demografi continuerà almeno fino al 2100*



Oggi la popolazione mondiale è di circa 7 miliardi e mezzo di persone. Ma secondo le stime dell'ONU nel 2100 il nostro pianeta supererà gli 11 miliardi. Avremo cibo a sufficienza per tutti? È una domanda che sta sollecitando studi e sperimentazioni, per ora senza risposte soddisfacenti. Due noti scienziati americani, Paul R. Ehrlich e John Harte, hanno recentemente dedicato al tema un'analisi dal titolo significativo: *Pessimism on the Food Front*. Partono dalla constatazione che la produzione alimentare mondiale si scontra innanzitutto con la disponibilità di terra arabile.

La maggior parte dei terreni migliori è infatti già utilizzata. Cosa si può dunque fare? Si possono "coltivare" progetti. Alcuni riguardano il miglioramento degli attuali standard di produttività delle attività

agricole, altri, più avveniristici, alzano gli occhi al cielo. Per raccomandarsi a tutti i santi del paradiso? No, per studiare ad esempio le condizioni ambientali del pianeta Marte. Luca Nardi, agrobiotecnologo dell'ENEA, in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano e l'Agenzia Spaziale Italiana, ha studiato un prototipo di orto ad alta tecnologia con cui ha vinto il premio *ECotechGREEN*.

**Foto in basso: la base costruita in Oman nell'ambito della missione di simulazione spaziale Amadee -18 coordinata**

### L'orto su Marte

L'*HortExtreme*, l'orto per ambienti estremi, un giorno potrebbe diventare lo standard per coltivare piante sul pianeta rosso. Ha una superficie di 4 metri quadrati protetti da una struttura gonfiabile. I livelli per le colture sono quattro: due per la germinazione e due per la crescita. La tecnica di coltivazione è idroponica, ossia "fuori suolo": non si usa terra ma un substrato inerte, come argilla espansa. Il prototipo

**dall'Austrian Space Forum (OeWF), al cui interno è stato installato il prototipo di HortExtreme ideato da Luca Nardi (qui sotto).**



HortExtreme è dotato di sensori e led per fornire alle piante luce e nutrimento, oltre che di un sistema di telecamere per monitorare i principali parametri di sviluppo. La gestione e il controllo delle piante possono avvenire anche da remoto: se si dovesse coltivare proprio su Marte, questo non sarebbe un vantaggio da poco! L'orto è già stato testato in Oman, simulando alcune condizioni presenti su Marte per la coltivazione di micro-verdure come amaranto, cavolo cappuccio, senape e ravanella. Anche un team di ricerca olandese è riuscito a coltivare pomodori, piselli e rucola su un terreno simile. E molti altri ancora stanno sperimentando. L'obiettivo a lungo termine è una vera produzione di cibo per alimentare i primi coloni. Si tratta di fantascienza? ■

La redazione  
[info@cibiexpo.it](mailto:info@cibiexpo.it)

© OeWF VOGGENEDER

© ENEA

# Vieni a fare la spesa da Madre Terra

## Chi siamo

La Cooperativa Madre Terra è nata per offrire ai ragazzi ospiti della comunità per minori Casa Homer un concreto apporto alla crescita personale e all'acquisizione di competenze a favore dell'inclusione sociale e dell'inserimento lavorativo. Attraverso il lavoro nell'orto promuove l'impegno personale, il senso di responsabilità e la salvaguardia della TERRA come bene comune per la formazione di cittadini "coltivatori di giustizia".

## Che cosa facciamo

L'attività agricola produce ortaggi e frutta coltivati con il metodo biologico destinati alla vendita. La cooperativa collabora con la "Banca del Germoplasma Vegetale" dell'Università degli Studi di Pavia per la produzione di Cultivar antiche come il "Mais 8 file di Zinasco" e per il censimento delle piante spontanee. I nostri ortaggi partono da semi biologici, sono coltivati coniugando il sistema naturale, il calendario lunare biodinamico e sono colti poco prima della consegna.

## Per saperne di più

ortomadreterra@gmail.com

fb: Madre Terra Cooperativa Agricola Sociale

ig: madreterra\_zinasco

**Dove ci trovi**  
**A Milano** - Mercato Agricolo della Cuccagna,  
via Cuccagna 2/4  
Ogni ultimo martedì del mese dalle 15.30 alle 20.00  
**A Paderno Dugnano (MI)** - Oratorio don Bosco  
Tutti i venerdì - dalle 17.00 alle 18.00  
**A Zinasco Vecchio (PV)** - Casa Homer, sede operativa  
Madre Terra, Località la Cascinetta  
Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 18.00  
Sabato - dalle 9.00 alle 12.00  
**A Cislano (MI)** - Libera Masseria (bene confiscato alla  
mafia), via Cusago 2  
Su appuntamento



# Madre Terra

MADE IN ITALY

## Tutti pazzi per la mortadella

*Dal gusto succulento e dall'aroma inconfondibile, il roseo insaccato ha una storia di oltre duemila anni e già nel Medioevo veniva protetto dalle frequenti imitazioni*

Anche se nella *Naturalis historiae* di Plinio il Vecchio (23 – 79 d.C.) compaiono riferimenti e apprezzamenti al *farcimen myrtatum*, l'etimologia del termine "mortadella" è tutt'oggi incerta. Secondo le ipotesi più attendibili deriverebbe dalla parola latina *myrtatum*, ovvero il mirto utilizzato al posto del pepe per la preparazione del *farcimen*, la salsiccia. Un'altra ipotesi associa invece il nome della mortadella alla parola *mortarium*, mortaio, strumento in epoca antica essenziale per la preparazione di numerosi insaccati. Indiscussa è invece la zona di produzione, individuata a Bologna, presso il cui Museo Civico sono custodite due steli romane decorate da sette maialini e un mortaio in onore di un antico produttore locale di mortadella.

### Una lunga storia di contraffazioni

La ricetta della mortadella è stata gelosamente custo-

ditata fino dal Medioevo dai membri dell'*arte dei Salumieri* (la corporazione dei salumieri), i soli che potessero certificarne l'originalità per tutelarla da imitazioni e contraffazioni così frequenti anche all'epoca. È datato 1661 un prototipo di quello che oggi chiameremmo "disciplinare di produzione" redatto a cura del cardinale Girolamo Farnese per tutelare un alimento all'epoca



**Il Consorzio Mortadella Bologna** ([mortadellabologna.com](http://mortadellabologna.com)), costituito nel 2001, ha come scopo la tutela

e la valorizzazione della **Mortadella Bologna IGP**, anche attraverso attività di contrasto alle imitazioni e alle contraffazioni.

Insieme al Parmigiano e alla mozzarella, la mortadella è uno dei prodotti alimentari più contraffatti al mondo.



considerato più pregiato del prosciutto. La notorietà della mortadella fuori dai confini italiani crebbe anche grazie ai numerosi studenti stranieri che, frequentando il prestigioso ateneo bolognese, ne diffusero il consumo nel mondo, contribuendo forse così a farne aumentare i tentativi di imitazione. Per questo motivo, circa una ventina d'anni fa è stato chiesto e ottenuto, in ambito comunitario, il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta *Mortadella Bologna IGP*.

Oggi però la mortadella è ancora oggetto di numerosi casi di riproduzione; come per esempio la *Mortadella Bologna* commercializzata in Spagna qualche anno fa; o la *Mortadella Milano* prodotta in Russia, dove attualmente

**Daniela Mainini, Presidente del Centro Studi Anticontraffazione.**

si sta assistendo a una massiccia imitazione di prodotti alimentari italiani a causa dell'embargo in vigore. Molti episodi di contraffazione si registrano anche negli Stati Uniti dove è stato messo sul mercato un insaccato chiamato *Bologna* che sembrerebbe ispirarsi al prodotto made in Italy ma che è realizzato utilizzando carne di pollo, manzo e suino! Se da un lato tutto ciò dimostra la "fame" di italianità, dall'altro è fondamentale che tale richiesta venga soddisfatta con i veri prodotti italiani che devono essere fatti conoscere e apprezzare in ogni parte del mondo. ■

Daniela Mainini

[info@anticontraffazione.org](mailto:info@anticontraffazione.org)

[www.centrostudigrandemilano.org](http://www.centrostudigrandemilano.org)



14/3/2019 anno 7, n.3

13

# Leonardo a Milano

*A 500 anni dalla morte, anche CiBi celebra il genio di Leonardo da Vinci, ripercorrendo il periodo del suo soggiorno milanese e in particolare l'interesse per gli allestimenti scenici dei banchetti*

Accostare Leonardo alla cucina è piuttosto arduo. Negli ultimi decenni sono state svolte ricerche in questa direzione, senza tuttavia approdare a risultati concreti. Quanto emerso rimane infatti nell'ambito del "pare che...", a cominciare dalla tesi che gli attribuisce persino attività professionali in cucina, soprattutto nell'adolescenza. In passato, molti ragazzi durante il periodo degli studi integravano i compensi familiari con prestazioni temporanee in qualità di camerieri o commis di cucina e anche Leonardo potrebbe averlo fatto.

L'unica certezza è che, una volta approdato alla corte degli Sforza a Milano, l'artista si sia occupato soprattutto della parte spettacolare dei grandi banchetti che Ludovico il Moro amava organizzare. Ma prima di addentrarci in questa parte della sua vita, soffermiamoci sulle circostanze che lo portarono a Milano. Leonardo giunse trentenne nel ducato sforzesco e vi si fermò per circa 17 anni. Può essere quindi considerato un "milanese" a tutti gli effetti; ottenere la cittadinanza però era difficile allora come oggi e per questo, quando lasciò

la città, era ancora ritenuto forestiero, nonostante tutto il lavoro svolto. A quanto si apprende dalle cronache dell'epoca, il genio di Vinci desiderava lasciare Firenze per cercare sì nuove esperienze ma forse anche perché nella capitale toscana gli artisti famosi e talentuosi erano diventati numerosi e risultava quindi più difficile affermarsi. Milano lo attraeva perché specialmente vocata alle novità, in particolare di carattere tecnico-scientifico, ambiti nei quali Leonardo aveva di certo molto da esprimere e da proporre.

Nel 1482 scrisse una lettera di autopresentazione a Ludovico il Moro, reggente del ducato di Milano e tutore del giovane duca effettivo, Gian Galeazzo Sforza, ma la sospirata risposta non arrivò. Per una fortunata combinazione, nel 1483 giunse una provvidenziale commessa dalla *Confraternita dell'Immacolata Concezione* per la realizzazione della celebre *Vergine delle Rocce*: Leonardo poté entrare a Milano e farsi conoscere più da vicino dal duca, che lo accolse e lo ospitò nel suo palazzo in piazza Duomo (ora Palazzo Reale). Iniziò così un sodalizio che vide Leonardo impegnato nelle grandi opere celebri in tutto il mondo.

## Il rapporto con il cibo

Le biografie concordano nell'attribuire a Leonardo da Vinci una certa avversione per la carne ma è probabile che si trattasse semplicemente del diside-

rio di vedere tutti gli animali, compresi quelli da cortile, liberi e nel proprio habitat naturale. Grande attenzione dimostrò invece per quello che si muoveva intorno ai piatti, vale a dire la scenografia del banchetto, la coreografia del servizio e le attrezzature delle cucine.

Il genio leonardesco fu infatti utilizzato da Ludovico il Moro per l'organizzazione delle feste per le quali il ducato di Milano primeggiava in quanto a sontuosità degli allestimenti e ricchezza delle portate. Nelle cucine sforzesche si alternavano ai fuochi i migliori cuochi dell'epoca, provenienti anche da altre corti. A titolo di esempio vorrei citare i festeggiamenti per il matrimonio tra il giovane duca Gian Galeazzo Sforza e Isabella D'Aragona, celebrato nel gennaio 1489 a Tortona e fortemente voluto da Ludovico il Moro per cementare il legame del ducato con il regno di Napoli e aumentare così il potere degli Sforza: naturalmente la supervisio-

ne dell'evento fu affidata a Leonardo, che stese una vera e propria sceneggiatura, così particolareggiata che in tempi più recenti sarebbe stata gradita in egual misura sia da Luchino Visconti sia da Federico Fellini.

I festeggiamenti si tennero in luoghi diversi e durarono, con varie riprese, per circa un anno; ogni volta Leonardo apportava modifiche di cibi e di allestimenti, in sintonia con le stagioni e i luoghi. L'apoteosi fu la festa conclusiva, detta "Del Paradiso", che si tenne nel 1490 al Castello Sforzesco, per la quale stabilì ogni dettaglio: dalle tavole ai tovagliati, dal vasellame ai piatti, dal modo di servire alle danze di intermezzo tra le diverse portate. Tutto era indicato perfettamente, con scritti e disegni e tutto fu realizzato senza alcuna modifica da parte degli sposi e dello zio mecenate, tanto era perfetto. Un solo accenno alle vivande servite può dare un'idea di come si potesse accostare

il banchetto a qualcosa di paradisiaco: «... furono serviti agnelli dorati e vitelli inargentati ripieni di pernici e fagiani...»

Il menu era costituito da un poemetto, in lingua volgare, nel quale i piatti erano indicati solo con gli ingredienti che li costituivano, senza altre aggiunte, mentre nelle pagine era un susseguirsi di riferimenti alla bellezza e alle virtù degli sposi.

Nel 1499, quasi alla fine della sua collaborazione con il duca, al termine del lavoro triennale per il celeberrimo affresco *L'ultima Cena*, Ludovico il Moro, grato per il lavoro, donò a Leonardo una vigna, in prossimità della Basilica di S. Maria delle Grazie, che testimonia una certa propensione del Maestro alla coltivazione della vite e a qualche libagione. La vigna è stata riscoperta in tempi recenti ed è visitabile in corso Magenta, presso la *Casa degli Atellani*. ■

Toni Sàrcina

altopalato@altopalato.it  
www.altopalato.it



# Massimo Fenati, un italiano a Londra che sforna fumetti

*Illustratore e fornaio part-time, come si presenta sul profilo Instagram, Massimo Fenati racconta a CiBi come sia riuscito a unire le sue due grandi passioni*

**Una carrellata delle illustrazioni che Massimo pubblica su Instagram.**

Sono sempre molto curiosa di sapere come nascono i progetti che mi affascinano, a maggior ragione quando l'interlocutore ha i modi affabili di Massimo, capace di raccontare con estrema semplicità. Illustratore italiano trasferitosi a Londra 24 anni fa, Fenati ama anche cucinare ed è stato quindi naturale per lui combinare questi due aspetti della sua vita. «L'idea di disegnare cibo – racconta – mi è venuta perché amo molto i dolci; come dicono gli inglesi, *ho il dente dolce* e sono un appassionato *baker* (fornaio, ndr).» Appassionato ma dilettante, ci tiene a sottolinearlo, nonostante i vari corsi frequentati alla prestigiosa scuola di alta cucina *Cordon Bleu* di Londra: «se aprite il mio frigo, ci trovate una pasta madre di 7 anni, con la quale faccio pane e focacce, settimanalmente.» Fa una piccola pausa, prima di aggiungere: «se non facessi il fumettista, nella vita farei sicuramente il cuoco. Se mi andasse male la prima linea professionale, mi butterei sulla seconda!»

Arrivato a Londra come designer, ma con già alle spalle collaborazioni come illustratore per alcune aziende alimentari italiane, Massimo ha anche realiz-

zato con *GAIL's Bakery* (una catena londinese di pasticcerie, caffè e forni) una serie di giornalini divulgativi a fumetti dedicati al mondo della panificazione e della pasticceria.

**Come sono nati i *foodles*, le illustrazioni che tu stesso hai (così) battezzato giocando con le parole *food/cibo* e *doodle/scarabocchio*, in cui il cibo viene animato e trasfigurato dando vita a scene di vita bizzarre?**

Un giorno mi è venuto abbastanza naturale provare a utilizzare *Instagram*. La mia mente lavora molto per immagini, così spesso vedo intorno a me cose che non esistono; quando per esempio tiro fuori un dolce dal forno, lo vedo subito come qualcosa d'altro. Ho iniziato a lavorare in modo spontaneo e ho provato a pubblicare queste immagini su *Instagram*. Pur non essendo un grande patito di social media – non ho mai curato molto i miei profili – ho ascoltato chi mi diceva che come illustratore avrei invece dovuto essere presente. Per non fare qualcosa a caso, ho pensato di mettere in piedi un progetto ad hoc per questo lavoro.

**Da quando ho scoperto la tua pagina Instagram, mi domando se il cibo che diventa oggetto dei fumetti lo cucini tu.**



**Il libro più recente di Massimo Fenati, *La Mennulara*, è stato pubblicato nel novembre 2018 da Feltrinelli Comics.**

All'inizio sì; poi, preparando spesso 3 illustrazioni a settimana, non ce l'ho più fatta e così a volte uso anche fotografie che mi mandano amici o trovo in giro. Ora il 30% è cibo mio.

**È un progetto pensato solo per Instagram o immagini altri sviluppi?**

Ci sto pensando. C'è un canale televisivo qui in Inghilterra, *Channel 4*, che mi ha proposto di usare i *foodles* in un programma, un *foodshow* in parte ricreativo e in parte educativo. Sarebbe bello mostrare attraverso le illustrazioni come funziona il cibo: perché in forno un alimento cuoce, cambia la struttura molecolare, la consistenza, il colore; perché le chiare si montano a neve; quali sono gli accorgimenti necessari nella realizzazione di alcune ricette. E poi lo sbocco più ovvio sarebbe trasformare questi fumetti in un libro e ci sto lavorando con la mia agente letteraria, ma prima aspettiamo di avere notizie dal programma televisivo.

**Ma di sicuro non stai facendo solo questo...**

No, infatti. Sto girando l'Italia per promuovere la mia ultima fatica editoriale: la versione *graphic novel* (a fumetti, ndr) di *La Mennulara*,



il best-seller di Simonetta Agnello Hornby. La creazione delle pagine mi ha impegnato per più di 12 mesi. Sono stato chiuso nel mio studio, chino sulla tavola da disegno, senza contatti con l'esterno... Ora è bellissimo poter incontrare i lettori e avere un riscontro sul mio lavoro. E anche la mia pasta madre e il forno ringraziano, perché finalmente li considero di nuovo!

**A Londra ti circonda la stessa esaltazione del cibo che viviamo in Italia ultimamente?**

Anche questa è una città dove il cibo regna sovrano. Da un lato, c'è una tradizione di cibo inglese, che spesso purtroppo gli italiani identificano solo con patatine fritte, birra e cibi malsani, ricca invece di specialità: dolci squisiti, fantastiche *pies* salate (letteralmente "pasticci", ndr), pesce e cacciagione. Certo, è una gastronomia ridotta rispetto ad altre e negli ultimi decenni si è persa l'abitudine di cucinare a casa. Si dice che questo sia dovuto alla Seconda guerra mondiale, durante la quale gli inglesi si sarebbero adattati a mangiare patate e cibo in scatola! D'altro canto, forse proprio in ragione

**Dal 2014 collabora con il *Corriere della Sera*, sul cui sito pubblica**

**una divertente rubrica gastronomica illustrata, *La cucina a fumetti*.**

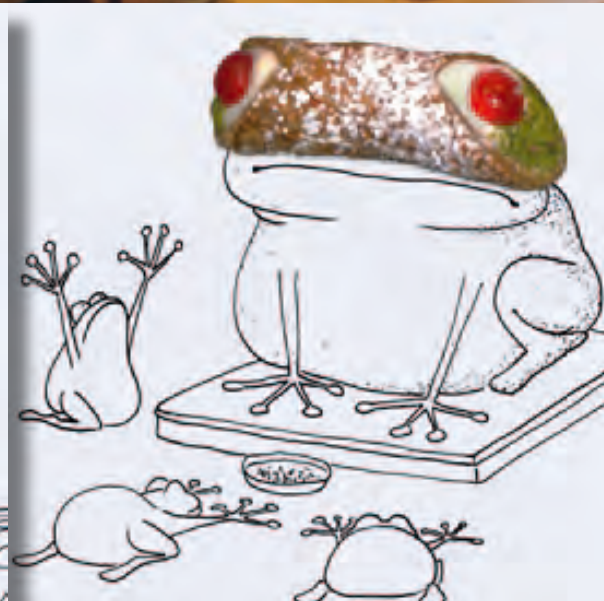
dell'offerta locale limitata, in una città cosmopolita come Londra, che ha una clientela in cerca di cibo di qualità, è fiorita una proposta enogastronomica internazionale variegatissima, caratterizzata dalla presenza di ogni tipo di cucina etnica, di ogni tendenza, di ogni sperimentazione...

**Da un paio di anni hai l'ufficio a Soho, in pieno centro, la zona della città forse più affollata di ristoranti: mi raccontavi che ti sei imposto di andare a mangiare fuori e provare un posto nuovo una volta alla settimana...**

Dopo due anni sono appena agli inizi, è un continuo fermento, ci sono ogni secondo nuove realtà. Ma è davvero un universo ricchissimo da questo punto di vista, Londra... ■

Marta Petroboni

marta.petroboni@cibiexpo.it





# Chef Matteo: il gusto dell'ospitalità

Sono Matteo Schiavoni, faccio il cuoco e amo scoprire e far scoprire novità: un'attitudine che si riflette anche nel mio modo di cucinare e accogliere gli ospiti, come dimostra la mia storia... Perché, alla soglia dei 41 anni, dopo 14 trascorsi come *travel agent* e *product manager* per alcuni tra i più importanti tour operator italiani, ho deciso di seguire l'altra mia grande passione, la cucina. Ho ripreso così a studiare, prima alla *Scuola de La Cucina Italiana*, poi alla *Flair Academy*, mettendomi in gioco come "chef a domicilio".

Ma non ho smesso di viaggiare, tra Africa, America, Oriente e Medio Oriente, continuando a scoprire e fare mie differenti culture e i segreti di cucine etniche fantastiche.

Attualmente mi trovo in Gambia, al BIRDNEST GARDEN LODGE & RESTAURANT come chef e manager della struttura, dove cerco di trasmettere le mie conoscenze al personale locale, in un'ottica di sostenibilità.

## Vi aspetto in Toscana

Rimarrò in Gambia fino ad aprile, dopodiché tornerò in Italia, per aprire in Toscana un *Bed&Breakfast* in cui proporrò la mia cucina, accanto a speciali percorsi di degustazione e abbinamento vini... vi aspetto!

Dove trovarmi? Scopritelo su **fb** e **instagram**:

**Chef Matteo Schiavoni**

Oppure scrivetemi: [chefmatteoschiavoni@gmail.com](mailto:chefmatteoschiavoni@gmail.com)

A presto!



# Acquistare con consapevolezza

Concludiamo la "saga" sulle etichette iniziata nel numero precedente di CiBi

Per orientare le nostre scelte di acquisto, può essere utile prestare maggiore attenzione alle specifiche parti dell'etichetta qui elencate.

## Denominazione

Il nome di un prodotto si presenta in due forme: quello commerciale, di fantasia, e quello di legge che identifica l'alimento, inquadrandolo in una precisa categoria. Imparate a fare attenzione al nome di legge, perché in molti casi quello di fantasia è ingannevole. Per esempio, nel caso di un semplice succo di frutta, è opportuno sapere che il nome di legge distingue prodotti all'apparenza simili: il succo deve essere infatti costituito dal 100% di frutta, il nettare dal 50% e la bevanda da almeno il 12%.

## Corpus dell'etichetta

È la "carta d'identità" del nostro alimento e, per legge, deve indicare:

- i valori nutrizionali per 100 g di prodotto quali: Kcal, proteine, carboidrati (di cui zuccheri), grassi (di cui saturi), sale. Il contenuto di fibra non è obbligatorio;
- tutti gli ingredienti in ordine decrescente (da quello presente in maggior quantità) inclusi additivi ed enzimi. Gli additivi vengono indicati con il loro nome, oppure con la lettera E seguita da un numero a tre o quattro cifre (si veda la Tabella 1).

## Data di scadenza

È indispensabile indicare la data di scadenza e le modalità di conservazione. Come già anticipato nel numero di febbraio 2019 di CiBi, bisogna fare attenzione alla differenza tra:

- "da consumarsi preferibilmente entro...", termine non tassativo, utilizzato per prodotti poco deperibili, come pasta o cibi in scatola;
- "da consumarsi entro..." con indicazione di giorno, mese e anno. Dopo tale data, non è garantita la freschezza dell'alimento.

## Allergeni

È obbligatorio inserire l'elenco degli allergeni pur se presenti in quantità minime o qualora vi sia anche solo

il rischio di contaminazione. In tal caso troveremo scritto: "può contenere tracce di ..." oppure "prodotto in uno stabilimento che utilizza anche..." I principali allergeni sono: glutine, pesci e crostacei, latte e lattosio, uova, soia, frutta a guscio, solfiti (si veda la Tabella 2).

## Altre indicazioni obbligatorie

Per legge non possono mancare: il luogo d'origine, la quantità netta, il titolo alcolometrico per le bevande alcoliche, il lotto, le indicazioni sul produttore e il luogo di produzione.

Come scegliere quindi un alimento in base alle informazioni fornite dall'etichetta? Ecco 3 semplici regole:

- ricordatevi che la scelta deve essere effettuata in base al vostro bisogno nutrizionale;
- prediligete una lista degli ingredienti corta;
- fate attenzione all'ordine in cui compaiono gli ingredienti.

Ora avete tutti gli strumenti per una scelta consapevole. Buona spesa! ■

Andrea Fossati

ed Elisabetta Amoruso

[fossatiandrea@centroemnea.it](mailto:fossatiandrea@centroemnea.it)

[www.centroemnea.it](http://www.centroemnea.it)

## Tabella 1. Descrizione delle classi di additivi consentiti per legge negli alimenti

|                 |                                                        |
|-----------------|--------------------------------------------------------|
| Da E100 a E199  | Coloranti                                              |
| Da E200 a E299  | Conservanti                                            |
| Da E300 a E399  | Antiossidanti e correttori di acidità                  |
| Da E400 a E499  | Addensanti                                             |
| Da E500 a E599  | Additivi                                               |
| Da E600 a E699  | Esaltatori di sapidità                                 |
| Da E700 a E1999 | Additivi vari (tra cui - da E950 a E968 - edulcoranti) |

## Tabella 2. Ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

© VICTOR FORGAS SU UNPLASH





16-03  
14-07  
2019

# STORIE IN MOVIMENTO

ITALIANI  
A LIMA,  
PERUVIANI  
A MILANO

**MUDEC**  
Museo delle Culture

MILANO  
CITTÀ  
MONDO#04

PERU

[www.mudec.it](http://www.mudec.it)

## Il carciofo, un mistero della natura

*Ha scritto Albert Einstein: «la teoria è quando si sa tutto e niente funziona. La pratica è quando tutto funziona e nessuno sa il perché. Noi abbiamo messo insieme la teoria e la pratica: non c'è niente che funzioni... e nessuno sa il perché!»*  
*L'apforisma dimostra che uno scienziato competente può permettersi di fare dello spirito senza perdere credibilità*

“Nella calatide con ricettacolo carnoso sono riuniti i fiori con corolla tubolosa e calice trasformato in pappo setoloso, protetti da brattee embricate, mucronate o spinose...” Difficile, per uno che il carciofo lo mangia e non lo studia, ritrovarsi in questa descrizione scientifica. Eppure il gergo dei botanici affascina i comuni mortali proprio per la sua inaccessibilità. Anche chi, dizionario alla mano, tentasse di forzarne i segreti, si scontrerebbe contro il muro invalicabile della propria ignoranza: mucronate = dotate di mucrone (ovvio!); calatide = infiorescenza a capolino; pappo = insieme di appendici pluricellulari... e così via con analogie di questo tenore. Insomma: esiste un mondo dove anche il carciofo, nel cui portamento eretto noi rozzi vediamo al più un'analogia fallica, assume invece a oggetto di scienza e miracolo della natura al tempo stesso. Capace persino di suscitare interrogativi ancestrali sulla distinzione tra bello e brutto, bene e male, buono e cattivo.

### Il senso della vita

La lotta del fiore che, nel suo immane sforzo di crescita, tenta di vincere la resistenza delle brattee (le caratteristiche foglie dure e carnose, ndr) che lo costringono non esprime lo stesso desiderio di libertà dalle costrizioni che è insito in ognuno di noi? Eppure, proprio nel momento in cui il carciofo fiorisce ed esplode in tutta la sua azzurra bellezza, ecco che non serve più a nulla, non è più buono che per la pattumiera. C'è di che riflettere sul senso più profondo della vita. E ancora, non c'è rosa senza spine, recita il detto, ma di carciofi sì: ce ne sono di spinosi e non (quelli con le brattee mucronate, a punta).

Cosa vuol significarci la natura con quest'anomalia di specie che va contro le teorie darwiniane dell'evoluzionismo? Se il carciofo ha sviluppato le spine per non farsi mangiare, perché le mamme non le hanno? Possiedono forse un'indole più docile, come suggerisce il nome? Sono votate al sacrificio? No, tolte le spine, sfogliata l'armatura, il cuore che rivelano è lo stesso: sotto sotto, Caino e Abele sono uguali!

Giorgio Donegani  
[www.giorgiodonegani.it](http://www.giorgiodonegani.it)



# Preferisci il dolce o il salato?

*In questi anni sono state raccolte informazioni dettagliate che aiutano ad analizzare le preferenze alimentari degli italiani*

La *Società Italiana di Scienze Sensoriali* (SISS), insieme alle principali realtà scientifiche che si occupano di analisi sensoriale, ha avviato nel 2015 il progetto *Italian Taste* per affrontare il tema dei gusti degli italiani. Nel corso di tre anni, più di tremila consumatori si sono sottoposti a test studiati per fornire elementi di valutazione sulle loro scelte alimentari. Ora è cominciata l'analisi del materiale raccolto. È possibile spiegare perché c'è chi non lo può soffrire, chi ama gli spinaci e chi non li apprezza?

Lo studio della SISS cerca appunto di capire come e da che cosa nascano

predisposizioni, passioni e idiosincrasie. L'origine del gusto è complessa: si va dal numero delle papille gustative situate sulla superficie della lingua, nell'alta laringe e nella parte posteriore dell'orofaringe al ruolo della genetica (per quanto riguarda per esempio la percezione dell'amaro), dalla sensibilità individuale fino alle abitudini familiari o ancora alle esperienze acquisite. Sappiamo che le preferenze per il dolce e per il salato sono innate. La prima perché il dolce segnala che un cibo contiene calorie, la seconda perché il salato indica la presenza di sodio: calorie e sodio sono elementi indispensabili in

una dieta equilibrata. Invece amaro e acido impariamo ad apprezzarli solo con l'esperienza e non tutti allo stesso modo. C'è chi è meno sensibile all'amaro e alla cremosità (quindi in genere mangia più vegetali) e non apprezza particolarmente i sapori dolci. Oppure c'è chi non sente in modo marcato il fastidio del piccante, della bocca che "brucia", e tende per esempio a consumare più alcolici. Le preferenze alimentari possono essere utilizzate anche per indagare la personalità? Il campo è scivoloso ma la psicologa clinica Jen Nash ci si avventura, sostenendo che con l'analisi dei sapori

preferiti si arriverebbe a tracciare un profilo caratteriale. Per la serie: dimmi che sapori preferisci e ti dirò chi sei. Quindi attribuisce la bontà e l'altruismo ai patiti del dolce; l'amore per il rischio a chi predilige il piccante; la competitività ai tifosi del salato; l'ambizione e la pignoleria ai fan dell'aspro. Pessime notizie per chi ama l'amaro, che rientrerebbe nella categoria degli anaffettivi quando non addirittura in quella degli psicopatici. Ma lei stessa ammette che queste correlazioni, come possiamo ben immaginare, sono da prendere con estrema circospezione. ■

Paola Chessa Pietrobboni  
direzione@cibiexpo.it

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine



# Il riscatto attraverso la qualità

*Luca Terenzi cerca di dimostrare che la sua terra può produrre alta qualità e ha creduto nello sviluppo agricolo di queste zone*

Luca è un giovane agricoltore con due lauree (triennale in marketing e pubblicità, specialistica in economia) e tanta voglia di riscatto.

Il suo sogno è composto di dolci colline e distese di uliveti, nutrito dall'amore per la terra, quella laziale, oltre che dai consigli e dalle storie di chi l'ha cresciuto. Per questi motivi, quando ha finito il liceo, ha deciso di aprire insieme ai suoi nonni l'*Azienda Agricola Luca Terenzi*. Ci è stato presentato da *Cultivatori di Emozioni*, il gruppo di giovani imprenditori guidati da Paolo Galloso che ha dato vita a una piattaforma di *digital farming* per salvaguardare le tradizioni rurali del nostro Paese attraverso "l'adozione" di coltivi in tutta Italia.

## Il rilancio del territorio

Luca porta avanti gli uliveti di famiglia, situati in provincia di Frosinone a ridosso della montagna di Serrone, lo Scalambra, sulle cime delle colline più alte. Il territorio della valle del fiume

**Qui sopra: Luca nel suo oliveto. Nella foto in basso: insieme alla nonna mostra due diverse varietà di olio di loro produzione.**

Sacco è noto alle cronache per la sua compromissione ambientale dovuta agli stabilimenti industriali di Anagni e Colferro. Ma come racconta lo stesso Terenzi «sono state portate avanti molte iniziative di bonifica e in alcuni casi con buoni risultati.» E prosegue: «da noi l'acqua è pulita; pensate che la zona è chiamata "Le Campagne Romane" perché fin dall'antica Roma è stata coltivata per rifornire la città». Luca cerca di dimostrare che questa terra può produrre alta qualità e ha creduto nello suo sviluppo agricolo. Sulle sue colline coltiva l'oliva *Rosciola*, tipica delle campagne romane, che produce un olio tendenzialmente dolce, leggermente fruttato con sentori di mela, e di colore chiaro; ma anche la varietà *Moraiolo*, che secerne un olio di qualità con un alto contenuto

di polifenoli, apprezzato soprattutto per il sentore fruttato con sfumature di amaro e piccante.

Il recupero della tradizione e l'utilizzo di metodi naturali e genuini sono le colonne portanti della filosofia dell'Azienda Terenzi, dove all'olivicultura è affiancata la coltivazione dei frutti di bosco e del *Visciolo* (insieme all'*Amareno* una varietà di ciliegio acido), coltura in passato molto diffusa in tutto l'Appennino tra Marche e Umbria e utilizzata fin dal 1500 per scopi sia alimentari che medicinali.

La speranza è che, attraverso il lavoro e l'impegno di realtà come quella di Luca, questa valle fertile nel cuore delle campagne romane possa domani godere di nuova fama e raccontare al mondo la qualità dell'agroalimentare di queste terre attraverso le eccellenze che riesce a produrre. ■

Alessandro Caviglione  
alessandro.caviglione@cibiexpo.it



**Fondata nel 2002, la SISS si propone di contribuire al progresso delle scienze sensoriali e delle loro applicazioni, con particolare attenzione alla divulgazione e alla formazione. Oltre alla sede centrale di Firenze, sono presenti in Italia le sezioni locali di Roma, Milano e Trento. Per contatti e informazioni: scienze sensoriali.it**



**Tramite la preparazione di uno sciroppo di visciolo e zucchero a cui viene aggiunto il mosto nel periodo di vendemmia, tipico della zona della Vallesina in Umbria, si ottiene il vino di visciolo, un' apprezzata bevanda alcolica da dessert.**



# Il richiamo del turismo enogastronomico

*Si viaggia per tanti motivi: per curiosità, per spirito d'emulazione, per cultura. Di questi tempi, poi, attira in modo particolare tutto quanto attiene all'enogastronomia*

Secondo la *World Food Travel Association*, il 50% circa di chi si sposta per piacere (i turisti *leisure*) ha indicato il cibo e il vino come la ragione principale di almeno uno dei viaggi fatti negli ultimi due anni. L'interesse è altissimo e nel breve periodo non ci sono segnali di un'inversione di tendenza. Sempre più spesso questo si traduce, per esempio, nel desiderio di conoscere la cultura enogastronomica di un territorio, nell'attenzione verso le produzioni certificate e di qualità, nella voglia di imparare le ricette tipiche e di sperimentarsi

in cucina. L'enogastronomia si sta dunque trasformando in un fattore che influenza il comportamento dei viaggiatori.

**Oggi la Napa Valley conta oltre 400 cantine, oltre 130 strutture ricettive che spaziano dai Bed&Breakfast ai Wine Hotel e 150 ristoranti, di cui 6 stellati. Il ventaglio di attrazioni dell'area è molto ampio e include degustazioni, trattamenti di benessere, musei e gallerie d'arte, percorsi di trekking e mountain bike, micro-birrifici.**

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Ho fatto qualche domanda a Roberta Garibaldi, docente ed esperta di turismo, che ha presentato a gennaio i risultati di una sua indagine sul tema. Un rapporto ricco d'informazioni.

**Quali sono i parametri che consentono di definire l'enogastronomia un'esperienza culturale?**

Ormai è una convinzione condivisa. L'Agenzia specializzata delle Nazioni Unite per il Turismo (UNWTO - *United Nations World Tourism Organization*, ndr) ha inserito l'enogastronomia tra le esperienze culturali; l'UNESCO cita questo tipo di realtà all'interno del patrimonio culturale dell'umanità; gli stessi italiani dimostrano un fortissimo interesse per tutti gli elementi che collegano il tema del cibo alla storia, alla cultura, al territorio.

**Come spesso capita in Italia, non promuoviamo quanto dovremmo le nostre eccellenze. Ma è utile vedere cosa fanno gli altri. Il suo Rapporto ha proposto quest'anno come *best practice* la realtà della California, in particolare della Napa Valley e della Sonoma Valley.**

## RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO 2019

Roberta Garibaldi



La Napa Valley, oltre a essere una delle principali zone di produzione vitivinicola degli Stati Uniti, è tra le mete enoturistiche più apprezzate. Le chiavi del successo sono i vini di eccellenza, il clima mite e un sistema di accoglienza ben strutturato. Nonostante l'estensione e la produzione siano limitate, questo territorio

**Nell'infografica qui sotto alcuni dati emersi dal Rapporto, relativamente alle preferenze degli Italiani.**

## RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO 2019

Roberta Garibaldi

### Gli Italiani in viaggio

Esperienze enogastronomiche partecipate  
(% sul totale dei turisti italiani)



### Esperienze enogastronomiche preferite



### Esperienze con il gap più alto tra fruizione e desiderio



si caratterizza per le numerose varietà di vigneti (34), oltre che per avere al suo interno 16 aree riconosciute come *American Viticultural Area* (AVA). Si fa grande attenzione alla preservazione di questo patrimonio, con il 90% del territorio posto sotto tutela ambientale. Il risultato è il frutto di una capacità manageriale che ha valorizzato al meglio le eccellenze vinicole strutturando un ventaglio di proposte studiate per tutti i turisti, e non solo per gli appassionati di vino.

Un modello da imitare! ■

Paola Chessa Pietroboni

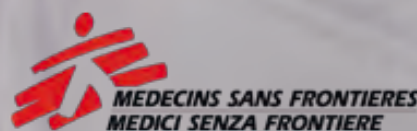
direzione@cibiexpo.it

**Autrice del Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano 2019, Roberta Garibaldi (nella foto sotto) è membro del Board of Advisors e Ambasciatore per l'Italia della World Food Travel Association, membro del World Gastronomy Institute e di IGCAT - Istituto Internazionale della Gastronomia, Cultura, Arte e Turismo. Fa inoltre parte del Consiglio di Presidenza della Società Italiana di Scienze del Turismo (SISTUR) e di altre importanti istituzioni del settore.**



# DACCI UN SEGNO DI VITA.

Per migliaia di persone la speranza ha un nome, il tuo.  
Firma per il **5x1000** a Medici Senza Frontiere, aiuta  
chi è stato colpito da guerre, epidemie o calamità naturali  
Codice Fiscale **97096120585** [www.msf.it/5x1000](http://www.msf.it/5x1000).



TENDENZE

## Food Revolution 5.0: il cibo del futuro

Dopo le tappe di Amburgo e Berlino, la mostra  
“Food Revolution 5.0” sbarca al Gewerbemuseum di Winterthur,  
vicino a Zurigo

Fino al 28 aprile le sale del museo svizzero ospiteranno una serie di opere il cui concept ruota attorno ai possibili scenari futuri che orienteranno l'alimentazione, prossima e remota.

### Le sfide del presente

Il cibo è uno tra gli elementi maggiormente significativi della nostra vita e ci caratterizza culturalmente, socialmente e a livello identitario. L'atto di cuocere i cibi è stato l'evento che ha segnato l'inizio della civiltà e da allora, fino all'epoca dell'industrializzazione globale, il tema della nutrizione si è evoluto svelando risvolti sia seducenti sia critici.

Susanna Kumschick, curatrice dell'esibizione svizzera, afferma che considerando le principali sfide della società attuale – mutamenti climatici, aumento della popolazione, scarsità di risorse, cementificazione, fame, povertà e scarsità d'acqua – la domanda cardine da porsi sia: cosa e come vogliamo mangiare da oggi in poi?

### Visioni d'artista

Chiedendosi come si possa risolvere l'annoso problema della domanda di cibo in una società in costante crescita demografica, e in cui le risorse si fanno sempre più ridotte, i 50 artisti e designer internazionali presenti tentano di dare le proprie personali risposte esponendo idee per affrontare il tema della crisi alimentare. Tra i tanti, il designer austriaco Ton Matton, insieme al tedesco Björn Ortfeld, ha pensato a una forma di coltivazione alternativa, realizzando un frutteto urbano; lo spagnolo Martí Guixé ha invece studiato un sistema digitale in cui è un algoritmo a fare da “nutrizionista personalizzato”, mentre la designer tedesca Johanna Schmeer ritiene che la soluzione stia nelle bio e nano tecnologie. Molto spazio è stato dedicato anche al *food design* e c'è chi, come l'artista Caroline Schulze, prefigura un utilizzo sempre più massiccio della stampante 3D, individuata come nuovo e funzionale mezzo di produzione. Oltre ai progetti concreti, tra le opere della mostra non mancano curiosità e provocazioni: galline dotate di visori di realtà virtuale, salumi composti da alghe rosse, coltivazioni di insetti e molto altro ancora. ■

Francesca Gamba  
[francesca.gamba.z@gmail.com](mailto:francesca.gamba.z@gmail.com)



Foto sopra: un'opera di Caroline Schulze che mostra l'utilizzo della stampante 3D.

Sotto, il manifesto dell'evento e una delle sale del percorso espositivo.



# Ma esiste davvero la gallina dalle uova d'oro?

*La risposta è sì: esiste ed è originaria della Francia. Anche se le sue non sono uova d'oro zecchino, non c'è alcun dubbio che siano colorate*

Verde, marrone, azzurro e rosso: se dovesse capitarvi di trovare sul mercato uova di questi colori vendute come naturali, non pensate subito alla truffa. Perché le uova colorate all'origine esistono e sono pure prodotte in Italia. In Trentino-Alto Adige da diversi anni alcuni allevatori iscritti all'Associazione Avicoltori Trentini selezionano le razze più adatte a produrre uova dal guscio colorato, senza aggiunta di alcun additivo. Per saperne di più, abbiamo intervistato Stefano Recchia, proprietario di un'azienda agricola a Segonzano (TN), in Val di Cembra, che da anni alleva questo e altri speciali tipi di galline.

d'oro", ndr). La *Araucana*, invece, proviene dal Cile e depone uova dal guscio verde. Poi c'è anche la razza *Grünleger*, incrocio tra la *Livorno* (produttrice di uova bianche, ndr) e la *Araucana*: dà uova con tonalità azzurre e sfumature verdine. Ci sono comunque tanti altri tipi di incroci.

**È solo una questione di razza? L'alimentazione non influisce?**

No, allevo allo stesso modo anche galline autoctone, senza differenze di mangime. Le nutro tutte con scarti di frutta e verdura biologiche e con una miscela di grana-

**Sopra, un soggetto maschio della razza *Marans*.**

glie bio: una garanzia per la salute, che però non ha alcun nesso con il colore del guscio.

**Da quanto tempo le allevi?**  
Dal 2006 a livello amatoriale. Poi nel 2015 ho fondato l'azienda agricola. In inverno ne ho circa 250: in estate di più, perché ho una sorta di dépendance estiva.

**Non sei l'unico in Trentino: sembra quasi una specialità regionale.**

In effetti siamo in 4 o 5 avicoltori trentini a produrre le uova colorate e ce ne sono

pochi altri in Italia. Alcuni possiedono pollai casalinghi, altri sono imprenditori agricoli come me. Ma non saprei dare una spiegazione al perché ci sia una tale concentrazione in queste zone. Forse è una questione di clima: se l'*Araucana* è nata tra le Ande cilene, magari su questi monti ha trovato un habitat simile!

**Ultima curiosità: come sono le uova all'interno?**

Non c'è differenza tra quelle tradizionali e le colorate, né di aspetto né dal punto di vista organolettico. ■

Anna Francioni  
anna.francioni@cibixpo.it



**A destra, le uova verdi deposte dalla gallina *Araucana* e quelle marroni tipiche della *Marans*.**

**Dunque è vero, la natura produce uova colorate?**

Certo, a deporle sono galline di razze particolari, selezionate da avicoltori di tutto il mondo. La *Marans*, per esempio, è originaria della Francia e produce uova marroni, caratteristica a cui è dovuto l'appellativo *Poule aux œufs d'or* ("Gallina dalle uova

**Carta d'identità**

Azienda Agricola  
Biologica Stefano Recchia  
Frazione Sevignano, 1/d  
Segonzano (TN)  
tel. 348 4286952  
info@stefanodeiovi.it  
www.stefanodeiovi.it/

**Qui a fianco, un uovo azzurro della gallina *Grünleger*, uno bianco della *Livorno* e uno tradizionale.**

© STEFANO RECCHIA



# Il Dizionario italiano-cinese dei vitigni e dei vini

*L'ultimo lavoro dell'Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano risponde all'interesse sempre maggiore dimostrato dal mercato cinese per la produzione vinicola italiana*

L'Italia vanta una tradizione vinicola antichissima, come testimonia lo stesso nome Enotria (Terra del vino) con cui gli antichi Greci designavano il nostro Mezzogiorno. Oggi è il Paese delle 74 DOCG, delle 334 DOC, delle 118 IGT e di centinaia di vitigni, inclusi nel *Dizionario bilingue italiano-cinese dei vitigni e dei vini* (DVV), con le voci e le definizioni compilate sia in cinese sia in italiano.

**Un ponte tra Italia e Cina**

Rivolto al pubblico cinese, che in questi anni ha dimostrato particolare interesse nei confronti delle eccellenze enologiche italiane, il DVV rappresenta il risultato di un grande lavoro di sinergia tra lessicografi, enologi, esperti di viticoltura, cultori del vino italiani e cinesi, supervisori per la standardizzazione dei termini e traduttori. Il gruppo di lavoro, nato da un'idea di Alessandra Cristina Lava-

gnino, direttore dell'Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano, ha coinvolto infatti diversi dipartimenti dello stesso ateneo, avvalendosi anche della collaborazione di esperti dell'Università Normale del Liaoning, nel nord-est della Cina.

Per creare un ponte tra l'Italia e un mercato regolato da numerose norme sulla produzione e la commercializzazione dei prodotti enogastronomici, sempre più sensibile alla qualità ma non a conoscenza della ricca varietà della produzione italiana, esperti italiani e cinesi della lingua cinese hanno lavorato fianco a fianco per identificare le traduzioni più adeguate, alla ricerca dei sinogrammi più utili a descrivere fonologicamente, graficamente e simbolicamente i nomi dei vitigni e le denominazioni dei vini. L'obiettivo di molte delle scelte è stato ridurre quanto più possibile gli ostacoli derivanti dalla disparità tra le lingue e le culture. I nomi dei vini o dei vitigni in cinese possono essere quindi frutto

di logiche di traduzione differenti: per esempio, il Barolo *bāluólùò* 巴罗洛, è tradotto in base al suono (trascrizione fonetica), mentre il vitigno Coda di Volpe Bianca *bái húlǔwěi* 白狐狸尾 (bianca+volpe+coda) è tradotto in base al significato (traduzione semantica).

**La definizione di una norma**

Oltre a favorire la comunicazione tra esperti di enologia, consumatori e appassionati del vino, sia italiani sia cinesi, il DVV ha il merito di aver creato una norma per la traduzione dei termini specifici del settore e di aver standardizzato in cinese i nomi dei vini e vitigni italiani. È uno strumento utile per la divulgazione della ricchezza enologica e vitivinicola propria della cultura materiale italiana e, approdando in Cina, arricchirà il loro patrimonio linguistico in un ambito di grande utilità. ■

Franca Bosc  
e Bettina Mottura  
Istituto Confucio  
dell'Università degli Studi di Milano

**Il DVV è frutto della collaborazione tra vari dipartimenti dell'Università degli Studi di Milano (di Scienze della mediazione linguistica e di studi interculturali, di Scienze per**

**gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente e di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia) a cui si è aggiunto il CARC (Contemporary Asia Research Centre).**



# La dolce vita giapponese

*Pochi mesi fa a Roma ha aperto i battenti la prima pasticceria giapponese, sulla scia di una tendenza che si sta affermando anche in altri Paesi d'Europa*

Da Parigi a Londra, a Berlino, e oltre, il successo dell'arte dolciaria giapponese è sempre maggiore, fino ad arrivare anche in Italia, nel cuore della nostra capitale. Negli ultimi mesi del 2018 ha infatti aperto a Roma, nel centralissimo quartiere Prati, *Hiromi Cake*, il primo locale della città dedicato alla degustazione dei sapori dolci d'Oriente, con ispirazioni che giungono da tutto il mondo.

## Ricette tradizionali...

La mente, o forse sarebbe meglio dire la mano, a cui si deve il successo di questa nuova pasticceria romana è di Hiromi, elegante signora giapponese che, insieme a uno staff tutto in rosa, ogni giorno prepara *wagashi* e *yogashi*, i dolci tipici della tradizione nipponica. Gli ingredienti utilizzati sono farina di riso, fagioli azuki, gelatina vegetale agar-agar, soia, patate dolci, sciroppo di saké,

sesamo. I nomi riportati sul menu hanno ovviamente un suono esotico, forse all'inizio difficile da pronunciare, ma non impossibile, soprattutto per chi è un poco avvezzo alla cucina nipponica: *mochi* o *daifuku*, tanto per citare alcuni esempi.

## ... ma anche contaminazioni d'autore

Accanto ai gusti della tradizione, Hiromi propone ai suoi clienti anche interpretazioni personali di dessert celebri in tutto il mondo come la *cheesecake* e la *millefoglie*: ecco quindi nascere la *tofu cake* o la *matcha mille crepe cake*, con l'aggiunta di tè verde. Ma la varietà dell'offerta

**Nella foto sotto, Hiromi e, a destra, due sue creazioni: il Fuji San (sopra), interpretazione in chiave nipponica del tradizionale dolce Monte Bianco, e le dacquoise (in basso).**



**Sopra, un dorayaki creato dalla pasticciera Hiromi.**

è ampia, in continua evoluzione e con una particolare attenzione all'utilizzo della frutta di stagione.

## In principio fu una scatola di dolci

Come è nata l'idea di tentare questa avventura? Il team della pasticceria racconta che tutto ebbe inizio con un semplice regalo: dei dolcetti preparati da Hiromi e donati a un imprenditore italiano, proprietario di un ristorante giapponese a Roma. Fu un vero colpo di fulmine, tanto

da convincerlo a finanziare l'impresa. Così, dopo circa due anni, il laboratorio è diventato realtà, progettato come una nuvola celeste in uno dei quartieri più frequentati da romani e turisti. Qui, accolti con gentilezza e discrezione, i clienti possono rilassarsi, gustare un pasticcino o una fetta di torta, sorseggiando cappuccino al matcha e tè verde. Il consenso ottenuto in questi primi mesi non può che confermare la bontà dell'intuizione: dobbiamo aspettarci presto nuove aperture? ■

Anna Francioni  
anna.francioni@cibiexpo.it



## Dov'è distribuito CiBi

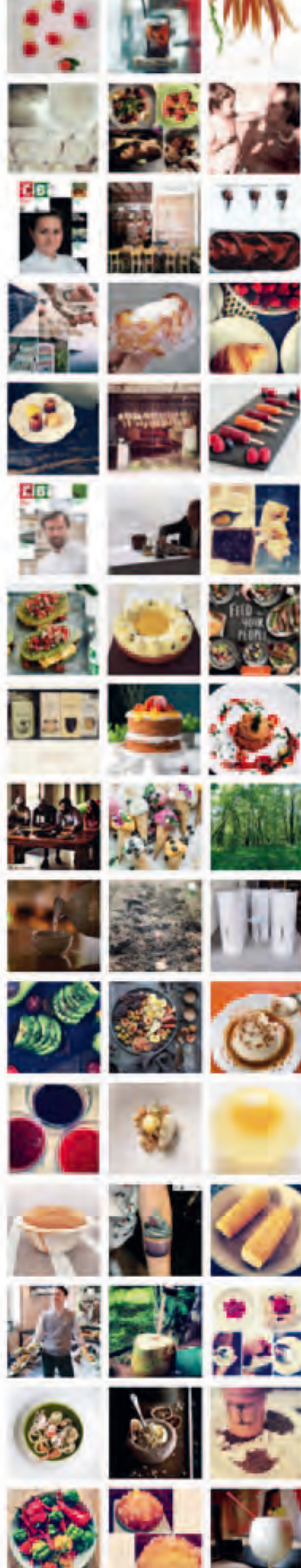


*Potete trovare CiBi a Milano e in Lombardia e dall'inizio del 2019 anche in Puglia e Basilicata, grazie alla collaborazione con Dispensa dei Tipici, un progetto che ambisce a superare il concetto di semplice e-commerce, per far conoscere in Italia e nel mondo i prodotti tipici di Puglia e Basilicata, invogliando a viaggiare nei territori di produzione e a scoprirne le aziende, la cultura e le tradizioni.*

# CiBi

## è anche social... seguici!

Su facebook: Cibi Magazine  
Su instagram: @cibi\_magazine  
Su youtube: Cibifreepress



Preferite  
le figure al testo?



Noi abbiamo  
iniziato a  
masticare  
Instagram



Seguiteci



@cibi\_magazine  
#arteescienzadelcib

