



**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 6 - n. 12
13 dicembre 2018
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione

**Il segreto
delle vinacce**

**Valeria Piccini
regina
di Maremma**



**La città
dei Draghi verdi**





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

EDITORIALE

Attenti a regalare animali!

Li portano alla mattina e li vanno a riprendere alla sera. S'informano su come è andata la giornata, se hanno mangiato e giocato bene. Ma non si tratta di bambini. L'asilo è per animali. Esistono anche psicologi e terapeuti che aiutano i padroni ad affrontare malanni come la depressione o gli attacchi di panico di cani e gatti. Poi sempre per loro sono stati pubblicati ricettari sfiziosi, inaugurati istituti di bellezza, spalancate case vacanza con piscina o laghetto a disposizione. D'altronde non di rado si sentono fare agli amici animali discorsi surreali tipo: «Ugo, devi stare più attento, così mi fai spaventare, cosa stai mettendo in bocca?» mentre l'ignaro Ugo, impossibilitato a rispondere, continua a fare la sua normale vita da cane.

Ma l'ultima che ho letto è l'equiparazione dell'animale domestico a un bene di consumo, a cui quindi si può applicare il relativo Codice. La Corte di Cassazione ha deliberato, infatti, che è possibile ricorrere a una specie di garanzia anche in questi casi. Dunque, se si compra una bestiolina che poi si ammala, si può denunciare il fatto entro due mesi dalla scoperta ed entro due anni dall'acquisto per ottenere un risarcimento. Peccato non averlo saputo anni fa, quando, introdotti in famiglia due coniglietti nani, ci siamo visti sovrastare in poco tempo da due enormi leporidi. Malati di gigantismo o truffa? ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



© OLIVEROMERO

Ben fatto Un'apertura di classe per il menù di Natale <i>di Terry Sàrcina</i>	5	Protagonisti Valeria Piccini, regina di Maremma <i>di Toni Sàrcina</i>	16
C'è del buono La vita è troppo bella per avere paura: il progetto Cicatr/ci <i>di Alessandro Caviglione</i>	7	Alimentazione e salute Per le feste... si digiuna! <i>di Andrea Fossati</i>	19
I farmaconutrienti fanno la differenza <i>di Carmen Rando</i>	9	Tendenze L'olio di Stefano <i>di Marta Pietroboni</i>	21
Ricerca e innovazione Cuor di vinaccia <i>A cura dell'Università degli Studi Federico II di Napoli</i>	10	Brindisi senza solfiti <i>di Anna Francioni</i>	22
Dal Mali la farina di baobab <i>di Alessandra Braca</i>	11	Psssss... parla la CO2! <i>di Flavio Merlo</i>	23
L'agricoltura in prima pagina <i>di Carlo Basiglio Bonizzi</i>	12	Campioni dell'alimentazione buona e sana <i>della redazione</i>	25
Made in Italy Se mangi bio mangi sano! <i>di Daniela Mainini</i>	13	Contro lo spopolamento dei piccoli comuni <i>di Francesca Gamba</i>	26
Storia del cibo Gualtiero Marchesi. Mito della cucina contemporanea <i>di Toni Sàrcina</i>	14	La prima pasta non si scorda mai <i>di Alessandro Caviglione</i>	28
		Tra storia, bio-diversità e rispetto per l'ambiente: i GIAHS <i>di Flavio Merlo</i>	29
		A proposito di acqua La città dei Draghi verdi	30

I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 6 - n. 12
Milano
13 dicembre 2018

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietroboni

Art director:
Marco Matricardi - matricardi@fastwebnet.it

Caporedattore:
Carmen Rando - carmen.rando@cibiexpo.it

Redazione:
Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it
Ilaria Greco - ilaria.greco@cibiexpo.it
Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

Segreteria di redazione: Anna Francioni
info@cibiexpo.it

Relazioni istituzionali:
Cinzia Maddaloni - maddalonicinzia@gmail.com

Comitato scientifico:
Ettore Capri - Ordinario di Chimica agraria -
ettore.capri@unicatt.it
Giorgio Donegani - Tecnologo esperto
di nutrizione, consigliere OTALL
Flavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it
Toni Sàrcina - Storico della cucina
e dell'alimentazione - altopalato@altopalato.it

Fotografo: Guido Valdata

Illustratore: Libero Gozzini
info@gozzinilibero-illustratore.com

Immagini di copertina:
Valeria Piccini ©Andrea Menichetti

Realizzazione editoriale: Cibi srl

Redazione: Via Carchidio 2, 20144 Milano

Email: 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 - Pignini 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

© 2018 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.

Nella prossima uscita: Fabio Rolfi, agguerrito assessore lombardo



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).

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 Cippiuti
di Altan e del Signor Rossi di
Bozzetto. Molti i lavori per
l'editoria e la Scuola di Fumetto.

Terry Sàrcina

Originaria dell'Oltrepò Pavese, si
trasferisce giovanissima a Milano
dove inizia, con la celebre "Lisa
Biondi", l'attività della scuola di
cucina Altopalato della quale è
tuttora la direttrice. È autrice di
numerosi pubblicazioni di cucina
e pasticceria, tra le altre alcune
enciclopedie di grande successo
per la casa editrice De Agostini.
Da molti anni, insieme al marito
Toni Sàrcina, firma la rubrica
settimanale di cucina di Famiglia
Cristiana. Nel suo archivio sono
presenti circa 20.000 ricette
realizzate personalmente
e fotografate nel suo laboratorio.

Errata corrige per CiBi n. 11. Ce ne scusiamo con i lettori.

A pag. 5, tra gli ingredienti della
ricetta sono stati indicati 3 spicchi
d'aglio anziché 1.

BEN FATTO

Un'apertura di classe per il menù di Natale

*Aspetto
elegante, sapore
raffinato. Il
profumo del
mare in una
terrina speciale
per la tavola
delle feste*

Si tratta di un piatto d'apertura freddo
che può rappresentare un'eccellente so-
luzione per un pranzo importante, come
quello di Natale, oppure, preparato già
a fette, disposte sui piattini singoli o
sul piatto di portata, per un buffet in
piedi, per Capodanno o altra occasione
analoga. Le terrine hanno il vantaggio
di poter essere preparate in anticipo e
conservate in frigorifero fino al momen-
to di utilizzarle.

Consigli utili:

- sarebbe bene scegliere un salmone di
alta qualità, possibilmente scozzese o
irlandese, dal colore vivo e brillante
- per evitare molto scarto, acquistare
sogliole piuttosto grandi
- per la preparazione meglio usare una
terrina di porcellana con coperchio, così
sarà possibile portarla anche in tavola.

Terrina di salmone e sogliole

Tempo di esecuzione: 1 ora, oltre il
tempo di riposo.

Ingredienti per 6-8 persone:

- 350 g di filetto di salmone fresco
- 250 g di filetti di sogliola
- 2 albumi d'uovo
- 2 dl di panna
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 noce di burro
- sale e pepe

Per iniziare

Tagliare a pezzetti i filetti
di salmone e tenerne
da parte due liste-
relle, frullarli,
metterli in una

ciotola, aggiungere un albume d'uovo,
un pizzico di sale e pepe e amalgamare
gli ingredienti.

Tagliare a pezzetti i filetti di sogliola,
frullarli, aggiungere il prezzemolo tri-
tato e l'albume d'uovo rimasto (foto 1),
sale e pepe.

Far riposare i due composti in frigorifero
per almeno 1 ora. Aggiungere infine, a
ogni composto, 1 dl di panna appena tol-
ta dal frigorifero, incorporandola poco
alla volta.

Preparare la terrina

Imburrare una terrina, foderarla con
2/3 di composto di salmone (foto 2),
stendendolo con una spatola, mettervi
al centro un poco di composto di sogliole
(foto 3) e sistemarvi le due listerelle di
salmone tenute da parte nel senso della
lunghezza. Coprirle con il composto di
salmone rimasto, stendendolo in uno
strato uniforme (foto 4).

Far cuocere la terrina, a bagnomaria, in
forno preriscaldato a 170 °C, per 30-40
minuti; toglierla dal forno e farla raffred-
dare. Capovolgere la terrina, adagiarla sul
piatto di portata e decorarla a piacere. ■

*Terry Sàrcina
Scuola di Altopalato
www.altopalato.it*





ALMA®
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Edizioni PLAN
www.edizioniplan.it



Gusto Italiano

Cucina contemporanea dei maestri Alma

a cura di Luciano Tona, Arturo Delle Donne e Andrea Sinigaglia

con un Dialogo in cucina tra Gualtiero Marchesi e Massimo Montanari
e 340 ricette ideate da 78 fra i più importanti chef dell'alta cucina italiana



Pagine 448
Prezzo euro 37,00
ISBN 978 88 6444 0651



C'È DEL BUONO

La vita è troppo bella per avere paura: il progetto Cicatr/ci

“Essere, credere, vivere” è il motto di ragazzi speciali, che attraverso la loro esperienza diretta e molto sofferta trasmettono forza, coesione, coraggio

Tutti abbiamo almeno una cicatrice. Chi sul corpo, chi nel cuore. Sono segni, spesso solchi, che non si vogliono mostrare, perché ci fanno apparire più sgualliti, più fragili. Ma non sempre è così. In un percorso durato un anno i “B.Livers”, ragazzi affetti da gravi patologie croniche (tumori, HIV, disturbi alimentari, malattie rare...) e quelli del +LAB, l'innovativo laboratorio del Politecnico di Milano, hanno raccontato e poi scolpito con le stampanti 3D le proprie cicatrici su due icone della bellezza, la Venere di Milo e il David di Michelangelo, per rappresentare una “discesa” dentro a se stessi, una sorta di viaggio nelle emozioni e nelle verifiche che tutti gli esseri umani possono fare

In un percorso di un anno i giovani di B.Live e quelli di +LAB hanno raccontato e poi scolpito con le

per scoprire la propria meraviglia. Questa esperienza è culminata nella mostra “CICATR/CI”, organizzata alla Triennale di Milano dalla Fondazione Near in partnership con Inrete e Janssen.

B.Live per continuare a vivere

B.Live è un progetto di Fondazione Near Onlus, un contenitore di attività e laboratori dedicati proprio a questi giovani affetti da gravi patologie croniche. Attraverso visite in aziende, incontri con imprenditori e percorsi creativi, i ragazzi imparano il mestiere della vita e l'arte del fare. È così che B.Live è entrata in contatto con il laboratorio d'avanguardia del Politecnico di Milano, sviluppando progetti e

stampanti 3D le proprie cicatrici su due icone della bellezza, la Venere di Milo e il David di Michelangelo.



La mostra Cicatr/ci ha messo in evidenza esperienze di vita profonde e stimolanti. Un'occasione per trasformare momenti

difficili in opportunità positive per se stessi e per gli altri (nella foto la professoressa Levi, seconda da destra, con alcuni dei B.Livers).

quindi oggetti e strumenti per l'uso quotidiano, ma anche elaborazioni artistiche che esprimono il vissuto e la sofferenza di questi ragazzi. (bliveworld.org)

+LAB: ricerca, innovazione, umanità

È il laboratorio di stampa 3D del Politecnico di Milano, con sede presso il Dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica “Giulio Natta”. L'attività del laboratorio è iniziata nel 2013 con la professoressa Marinella Levi, grandissima esperta del mondo 3D. Ogni anno con i suoi allievi accoglie ingegneri, designer, ricercatori e makers, proponendo

un approccio multidisciplinare alla stampa 3D, dove ricerca, progettazione e didattica si fondono insieme per creare innovazione nell'ambito dei materiali e della tecnologia stessa. Al +LAB si studiano nuovi settori applicativi, con particolare attenzione alle implicazioni sociali e ambientali. +LAB è per vocazione propenso all'innovazione e al cambiamento, e per questo mette a disposizione le sue variegate competenze per seguire le accelerazioni di conoscenza in atto nel settore della stampa 3D, come in pochi altri in questo particolare momento storico (piulab.it). ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it



Un atto d'amore verso la propria terra.

Cristina Rainoldi e Marco Matricardi, dopo trent'anni di produzione in campo editoriale, esordiscono nel ruolo di editori col primo volume di una collana che punta a riavvicinare i lettori alle proprie radici con un percorso visuale lungo due secoli, basato sul confronto tra le antiche mappe catastali e le odierne foto satellitari.



Il primo volume tratta di quando, nel 1815, i 'Valtellini' ottennero di far parte del Lombardo-Veneto sotto il governo austriaco, che quindi inviò i suoi periti agricensori, i quali ultimarono una capillare opera di censimento già iniziata dai Francesi.

Fu così prodotto un cospicuo materiale documentale, di particolare valore storico che questo primo libro mette a confronto con le attuali foto

aeree della zona. Si delinea quindi, in modo visuale e con il corredo di testimonianze dell'epoca, l'evoluzione economica e i mutamenti che la regione ha avuto negli ultimi due secoli.

La collana rappresenta un punto di partenza per una consapevole conoscenza del territorio, delle radici culturali e del senso di appartenenza che ogni terra trasmette alla propria gente, ma che può

anche diventare spunto di riflessione sulla possibilità che ciascuno di noi ha di ricercare nella rappresentazione grafica dei territori le proprie radici e l'origine delle storie familiari.

volume edito da:

matricardi.com

via Ausonio 9, 20123 Milano
Tel. 02 89690129

ordinabile su:
www.matricardi.com

I farmaconutrienti fanno la differenza

Recuperare tono e vigore muscolare perduti quasi di miracolo. Ma uno studio recente, condotto in un'importante residenza sanitaria lombarda, ha dato esiti rassicuranti

«A partire dai 50 anni si inizia a perdere sia la forza sia la massa muscolare, quadro che diventa maggiormente evidente dai 70 anni in su (in soggetti che hanno un normale stato di salute). Il deficit potrebbe invece esordire precocemente se vi è una causa morbosa... » così ci racconta il dottor Sergio Dimori, Direttore sanitario della Residenza Sanitaria di Vedano Olona, chiamato a parlare di sarcopenia alla conferenza, organizzata da Inrete, svoltasi lo scorso novembre alla Camera di Commercio di Varese, nell'ambito della rassegna Glocal. La sarcopenia è una sindrome che colpisce la muscolatura, è progressiva e generalizzata e può portare a disabilità e, quindi, a ridotta qualità di vita. Insorge per cause legate all'invecchiamento del sistema neuromuscolare e a variazioni ormonali, o per cause secondarie determinate

da immobilità, dal malassorbimento e scarsa introduzione di proteine, o in corrispondenza con altre patologie (tumori, infezioni, scompenso cardiaco...), o per uso di farmaci (sedativi, antibiotici e altri) che agiscono a vari livelli e in vari modi sull'assorbimento delle proteine. Visto l'aumento della popolazione anziana e l'impatto economico della sindrome sul Sistema Sanitario Regionale (in Lombardia circa 49 Euro al giorno per ciascuno dei 45 mila anziani sarcopenici gravi), abbiamo posto al dottor Dimori qualche domanda.

Come si cura questa sindrome?

Con una corretta alimentazione che ponga l'attenzione sugli amminoacidi (le unità costitutive delle proteine, ndr), precursori della costruzione della massa muscolare; con attività fisica (dalla camminata al ballo,



Nella foto: Emanuele Monti - Presidente della Commissione Sanità e Politiche Sociali, Regione Lombardia; Sergio Dimori

- Direttore Sanitario della Fondazione Poretti di Vedano Olona (VA); Maria Carla Cebrelli - Giornalista di Varese News.

dal giardinaggio all'attività motoria più classica); con l'utilizzo di integratori specifici.

Che cosa sono i farmaconutrienti, come agiscono?

Sono prodotti studiati per integrare quei nutrienti basilari, difficili da assumere in dosi utili per contrastare la malattia. Rendono disponibile il nutriente necessario per l'organismo per "costruire", in questo caso, il muscolo.

Che fare sul piano alimentare a scopo preventivo?

Osservare una dieta bilanciata con la presenza di circa 25-30 grammi di proteine ai tre pasti principali, anche cercando di riscoprire antiche ricette, per esempio pasta e fagioli.

In generale, qual è la dieta ideale per un anziano?

Non vi è nulla di specifico se non l'accortezza di distribuire le proteine nei vari pasti. Poi non far mancare frutta, verdura, carboidrati, grassi e una buona idratazione. ■

Carmen Rando

carmen.rando@cibiexpo.it

Un'alimentazione mirata e specifica, attraverso un complesso nutrizionale arricchito di farmaconutrienti, ha portato effetti positivi nei programmi riabilitativi per anziani. Se la pratica venisse estesa anche solo al 5% degli ospiti delle RSA lombarde si avrebbe un risparmio annuo ipotetico della spesa sanitaria regionale di oltre 16 milioni di Euro.

Alle Ville Ponti, all'interno del Festival Glocal, si è svolto Glocal Salute con una tavola rotonda su temi sanitari, cambiamenti e innovazioni del settore. Nella stessa rassegna, anche la conferenza su "Impatto economico e sociale del paziente anziano sarcopenico". Entrambe le iniziative sono state organizzate da Inrete.



Cuor di vinaccia

Agire sui fattori di rischio è l'obiettivo principale nella prevenzione delle malattie cardiovascolari. Un nuovo nutraceutico potrebbe essere la chiave di volta

Partendo dal presupposto che il *resveratrolo* contenuto nell'uva e nel vino faccia bene alla salute, soprattutto dal punto di vista della prevenzione delle malattie cardiovascolari, la quantità necessaria per ottenere questo effetto benefico si aggira intorno a un litro e mezzo di vino. Ora, se due bicchieri al giorno possono avere effetti benefici sulla circolazione in virtù del loro potere antiossidante, l'assunzione di quantità elevate di alcol è fortemente sconsigliata per gli effetti deleteri a lungo termine. Come fare?

Le malattie cardiovascolari sono tra le principali cause di mortalità nei Paesi avanzati. La probabilità di sviluppare una malattia cardiovascolare dipende dai cosiddetti "fattori di rischio", condizioni, che in relazione alla loro somma e alla loro entità, aumentano la probabilità di insorgenza della malattia. Agire su tali fattori costituisce l'obiettivo principale della prevenzione di queste malattie.

In una compressa i polifenoli che servono

I ricercatori del *Dipartimento di Farmacia* dell'Università degli studi di Napoli hanno formulato un innovativo prodotto nutraceutico "salva-arterie" a base di vinacce (prodotti di scarto della vinificazione) che si è rivelato particolarmente efficace nel ridurre i livelli plasmatici di un particolare composto organico chiamato *TMAO*. Precedenti studi internazionali hanno messo in relazione i livelli di *TMAO* nel sangue con eventi cardiovascolari maggiori. Questo metabolita, derivato dalla flora intestinale, è prodotto dalla trasformazione dei nutrienti che si trovano nella carne rossa, nelle uova e nei prodotti lattiero-caseari ad alto contenuto di grassi e rappresenta un potenziale fattore di rischio. Intervenire con un nutraceutico sui livelli plasmatici di questa sostanza potrebbe rendere le malattie cardiovascolari maggiormente prevenibili. Ora è stato formulato un nutraceutico che consente di

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

racchiudere in una sola compressa, a base di estratto di vinacce, una quantità di resveratrolo e di altre sostanze benefiche contenute in una intera bottiglia di vino. I ricercatori dei laboratori *Nutraceuticals* del *Dipartimento di Farmacia*, per primi, stanno conducendo uno studio clinico su volontari per misurare l'efficacia del nutraceutico "salva-arterie" e per confermare il ruolo protettivo del vino rosso per l'apparato cardiovascolare.

Il vantaggio del nutraceutico rispetto al vino? La possibilità di concentrare in una sola compressa l'equivalente di polifenoli contenuti in ¾ di litro di buon vino rosso che a tavola non va consumato oltre la dose di un bicchiere a pasto, per evitare che ai benefici per le arterie si correlino danni al fegato. ■

Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Per partecipare

Lo studio clinico è attualmente attivo ed è possibile contattare il *Dipartimento di Farmacia* dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" per partecipare al trial.

Tel. 081 678403.

nutraceuticals@unina.it



RICERCA E INNOVAZIONE

Dal Mali la farina di baobab

Un frutto dalle proprietà straordinarie, potenziale fonte di ricchezza locale. Un progetto di cooperazione Italia-Africa

Si è appena concluso il progetto di cooperazione fra l'Italia e il Mali. Il frutto del baobab come fonte di sostanze nutritive e molecole bioattive. Al centro della cooperazione la valorizzazione dei complementi alimentari tradizionali, ovvero di alimenti tradizionalmente assunti dalla popolazione maliana, da promuovere come fonte di sostanze nutritive laddove il regime alimentare non è sufficiente a garantirne un'assunzione adeguata.



Il frutto del baobab

Il baobab (*Adansonia digitata* L.) è un albero tipico delle zone aride dell'Africa tropicale. Noto come "albero farmacista", è utilizzato in ogni sua parte come rimedio per vari disturbi. La polpa del frutto, consumata sotto forma di farina o di bevanda nutriente e rinfrescante, costituisce un alimento della dieta quotidiana delle comunità rurali dell'Africa Occidentale, dove trova uso anche nel trattamento della diarrea infantile e come integratore di vitamine e sali minerali nell'allattamento e in gravidanza. Il frutto ha un eccellente potere nutrizionale poiché è fonte di fibre, sali minerali, carboidrati, amminoacidi e, soprattutto, di vitamina C. Studi scientifici ne confermano la validità per l'attività antiossidante, antiinfiammatoria, antimicrobica, epato-protettiva e cardioprotettiva.

Dalla ricerca al gelato al baobab

Nonostante il largo uso del frutto di baobab, non sono stati finora riportati studi sulla composizione di quello del



Mali. Per colmare questa lacuna, vari campioni di farina di baobab, acquistati da AIDEMET nei mercati rurali di Bamako, sono stati analizzati presso i laboratori del DMT e del *Dipartimento di Farmacia* dell'Università di Pisa. Questa farina si profila come un alimento ricco di composti fenolici dall'ampia varietà di effetti benefici (questi composti costituiscono un vasto numero di molecole prodotte dalle piante con attività antiossidante e di difesa dagli agenti patogeni).

Le eccezionali proprietà del frutto di baobab e il suo peculiare gusto agrumato hanno ispirato la creazione del "gelato al baobab" al maestro

gelatiere Gianfrancesco Cuttelli (*Gelateria De' Coltelli* di Pisa) che nel 2018 lo ha presentato al Festival Internazionale del Gelato Artigianale a Palermo.

I promettenti risultati incoraggiano sia la commercializzazione della farina di baobab maliano, sia gli studi a supporto dell'alto valore nutrizionale e salutistico del frutto di un albero-icona dell'Africa. ■

Prof. Alessandra Braca, PhD Dr. Marinella De Leo, PhD Dipartimento di Farmacia Università di Pisa alessandra.braca@unipi.it marinella.deleo@unipi.it www.farm.unipi.it

Il progetto è stato finanziato dalla Regione Toscana e coordinato dal Dipartimento di Farmacia dell'Università di Pisa in collaborazione con AIDEMET, la Ong promotrice dello sviluppo e della valorizzazione della Medicina Tradizionale, e il Dipartimento di Medicina Tradizionale (DMT) di Bamako, in Mali.



L'agricoltura in prima pagina

A Palazzo Isimbardi, ospite la Vicesindaca Arianna Censi, si è concluso un confronto promosso dalla Casa della Agricoltura e da Criet, Centro di ricerca in economia del territorio della Bicocca

Al centro dell'incontro un quesito: "L'agricoltura in prima pagina, ovvero l'agricoltura si comunica bene?". Interrogativo che è stato rivolto sia all'agricoltura, se è in grado di presentarsi adeguatamente al vasto pubblico e anche agli operatori dell'informazione, sia a questi ultimi, se sono in grado di darne una lettura corretta e aderente alla realtà per il vasto pubblico. Occorre coniugare due mondi, due professioni, due modi di vedere un'attività che non è più solo produttiva, ma anche erogatrice di servizi eco-sistemici e di ampie multifunzionalità.

Tante voci

Ne hanno discusso operatori dell'informazione tecnica, oltre che del giornalismo agricolo e altri: da Marco Cattaneo, direttore

di *Le Scienze*, a Fabio Benati, presidente dell'associazione interregionale di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia-Liguria, da Giorgio Donegani, tecnologo alimentare a Luca Novelli disegnatore, a Fiorenzo Galli, direttore generale del *Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci* di Milano. Ha moderato Mauro del Corpo della *Casa dell'Agricoltura*. Presentazione di Angelo Di Gregorio, direttore di *Criet*, conclusioni di Claudia Sorlini, presidente della Casa. A tutti ha corrisposto Antonio Boselli, presidente di *Confagricoltura* della Lombardia, allevatore e produttore di energia in provincia di Lodi. Difficile riprendere tutte le suggestioni che il confronto ha fornito.



Le professioni che fanno dell'informazione la base della propria attività offrono un ampio ventaglio di giudizi, ma anche di interrogativi. La professione agricola risponde della sua complessità e di un mestiere in evoluzione.

Agricoltura: anche servizi e tutele territoriali

Si potrebbe riassumere la situazione in questi termini: c'è un obiettivo risveglio di attenzioni verso l'agricoltura. Il rapporto esistente fra agricoltura e alimentazione ha fatto propendere gli interessi sulla seconda espressione, offuscando i termini reali della

produzione agricola e generando un certo neo-ruralismo, anche se la curiosità è autentica. Occorre informare che l'agricoltura produce non solo alimenti, ma servizi e tutele territoriali. Dietro a tutto questo operano aziende, economie, professioni, politiche, condizionamenti fisiologici e climatici in un contesto concreto che non può essere ignorato evitando semplificazioni e pretese. Occorre serietà di approccio e serietà di risposta. Nella reciproca serietà, e forse è proprio questa la chiave interpretativa, è possibile intendersi. ■

Carlo Basiglio Bonizzi
segretario@casagricoltura.org
www.casagricoltura.org

Nelle foto, scorci del Parco Agricolo Sud di Milano.



Se mangi bio mangi sano!

Sarà sempre vero? Un grande numero di consumatori sono attratti dagli alimenti biologici che, grazie a naturalità e genuinità, garantiscono un'alimentazione sana

Nella UE le produzioni *bio* sono governate da appositi regolamenti recepiti dagli Stati membri che vietano l'utilizzo di prodotti chimici e di prodotti contenenti OGM.

La salvaguardia delle colture viene infatti affidata a prodotti di origine vegetale o a microrganismi che combattono la diffusione di batteri nocivi, mentre la concimazione dei terreni viene effettuata attraverso l'utilizzo di sostanze organiche di origine animale o vegetale.

Nella UE è obbligatorio sia contraddistinguere i prodotti e gli alimenti *bio* con il relativo logo, sia indicare il luogo di provenienza delle materie prime.

In etichetta i prodotti bio recano il tipico logo EU riportato qui sotto.



Biologico o greenwashing?

Anche nel settore del biologico si registra un elevato numero di casi di falsi prodotti bio e di pratiche commerciali ingannevoli.

Una di queste è costituita dal fenomeno del cosiddetto *greenwashing* (letteralmente "tingersi di verde"), ovvero la pratica ingannevole adottata da alcune aziende che, per migliorare la loro reputazione e conquistare maggior fiducia nei consumatori, attuano strategie di marketing e di comunicazione il cui obiettivo è dare ai consumatori un'immagine positiva dal punto di vista del rispetto dell'ambiente, senza però compiere alcuna azione reale a tutela dello stesso e dunque spacciando i propri prodotti come "sostenibili" ed "ecofriendly".

Alcuni esempi: l'acqua minerale spesso commercializzata in bottiglie di plastica non biodegradabili che finiranno nelle discariche; la carne venduta nei grandi supermercati le cui confezioni recano diciture quali "naturale" o "biologico", laddove è noto che si ricorre spesso negli allevamenti industriali all'utilizzo di antibiotici e ormoni per aumentare il peso dell'animale; bevande analcoliche comunicate come preservanti le riserve idriche del Pianeta, a dispetto del fatto che per produrre due litri di una bevanda analcolica siano necessari più di cinque litri di acqua. Ancora: pollame pubblicizzato



Daniela Mainini, Presidente del Centro Studi Anticontraffazione.

come "allevato all'aria aperta" quando è noto che sia definibile tale solo quando abbia trascorso all'aperto almeno la metà della propria vita. Tale pratica inganna certamente i consumatori e conseguentemente crea gravi danni all'ecosistema, incentivando di fatto l'acquisto di prodotti e lo sviluppo di metodi di produzione non compatibili con la sostenibilità ambientale, sottraendo, inoltre, risorse allo Stato e all'economia regolare. ■

Daniela Mainini

info@anticontraffazione.org
www.centrostudigrandemilano.org



Gualtiero Marchesi

Mito della cucina contemporanea

Un ricordo del Maestro dell'alta cucina, a chiusura di un percorso che, mese dopo mese, ha raccontato i più importanti personaggi della cucina europea, dal Rinascimento in poi

Il "gran finale" lo abbiamo riservato a un protagonista assoluto degli ultimi 40 anni, il più raffinato e colto esponente della cucina italiana, scomparso, purtroppo, lo scorso anno, appunto 40 anni dopo l'esordio del suo omonimo, celebre ristorante milanese, che avrebbe generato un piccolo esercito di nuovi talenti, oggi famosi in Italia e all'estero: Gualtiero Marchesi.

La svolta del Maestro

Fu artefice della più grande "svolta" della cucina italiana, avvenuta, non senza fatica, a cavallo degli anni '80,

la "nouvelle cuisine", iniziata con successo in Francia e portata in Italia proprio da lui; sarà osannata o bistrattata, secondo le scuole di pensiero, che, in quel periodo, non tardarono a formarsi, principalmente in Italia. Con queste premesse, è necessario vedere più da vicino il "personaggio Marchesi" al quale mi ha legato una lunga e grande amicizia.

Nato a Milano e "figlio d'arte" (i genitori erano albergatori), visse tutta la prima parte della sua vita respirando l'aria della cucina d'albergo, dove mos-

se i primi passi con sua madre. Durante il secondo periodo bellico si trasferì con la famiglia a San Zenone Po, luogo originario di suo padre. Quegli anni e quei luoghi rimasero impressi nella sua memoria per tutta la vita. Tornato a Milano, ormai adolescente, per migliorare la sua preparazione, ripartì per St Moritz all'*Hotel Kulm* per uno *stage* intenso e molto costruttivo; quindi andò nell'ottima scuola alberghiera di Lucerna, dove acquisì le vere basi della cucina. Quando tornò a Milano, si sentì pronto per sostituire la mamma ai fornelli, proseguendo con il repertorio classico di casa, mitigato, però, in modo crescente, dalle sue proposte innovative che cominciavano a trovare timidi consensi nella clientela. Mentre portava avanti le sue sperimentazioni, continuava ad approfondire anche la sua passione per le altre arti: pittura, scultura e musica. Conobbe Antonietta Cassini, sua insegnante di musica che, come in ogni favola a lieto fine, divenne nel giro di tre anni sua moglie. La nuova famiglia crebbe con l'arrivo di Simona e poi di Paola ed è a questo punto che Marchesi prese un'importante decisione: doveva andare in Francia per fare il

grande balzo verso l'alta cucina, quella dei "tristellati" di rango. Iniziò da *Ledoyen* a Parigi, proseguì con *Le Chapeau Rouge* di Digione e, infine, quello che si rivelerà il più importante per lui, *Frères Troisgros* di Roanne, prima di tornare definitivamente a Milano, ormai pronto per la "grande avventura" di un ristorante proprio.

Il suo laboratorio... come una bottega d'artista

Trovato il luogo adatto, via Bonvesin De La Riva, con ambienti su piani diversi, si passò agli arredi: per la cucina, su disegno personale di Marchesi, tutto fu disposto in modo perfetto, innovativo e adatto a una grande brigata. Anche la sala da pranzo, elegante e molto funzionale, senza fronzoli, ma con particolari di grande rilievo, come i centritavola costituiti da importanti sculture di celebri artisti. In definitiva, la forte personalità del padrone di casa traspariva da ogni cosa e dettaglio.

L'inaugurazione avvenne, con ampio richiamo per stampa e televisione, nel maggio del 1977. Fu un vero evento, di quelli che non si vedevano a Milano

da molti anni. I giornali ne parlarono parecchio, anche se con giudizi contrastanti: alcuni entusiasti, altri perplessi, ma la strada era stata aperta e Gualtiero Marchesi si avviava a diventare il punto di riferimento più importante della cucina italiana e lo sarebbe rimasto per i successivi 40 anni. La sua creatività era colta e profonda, mai affidata al caso. Come un artista del Rinascimento, Gualtiero si muoveva nel suo laboratorio come il Verrocchio nella sua "bottega", attirando geni, proprio come l'artista fiorentino con Leonardo. Anche Marchesi attirava nel suo laboratorio giovani talenti, provenienti da ogni latitudine e desiderosi di apprendere le tecniche e lo stile innovativi del Maestro. Si formò così un team, affiatato e unico, che generò professionisti oggi molto importanti: Cracco, Oldani, Crippa, Berton, Lopriore, Canzian e molti altri "campioni", ormai stelle di prima grandezza nel firmamento

Illustrazioni di Libero Gozzini, dal 2009 tra i fondatori, nonché docente e consulente, del Mimaster di Milano.

gastronomico internazionale, che mantennero con il Maestro un legame quasi indissolubile.

Una carriera di successi

Naturalmente, il grande lavoro di Marchesi non rimase privo di risultati tangibili e, infatti, nel 1978 arrivò la prima stella Michelin, un anno dopo la seconda e nel 1985, per la prima volta in Italia, l'apoteosi, con la terza stella che premiava la sua genialità, unica e inimitabile. Nel '92 Gualtiero chiuse il capitolo milanese perché desideroso, come amava dire, «di andare a respirare aria di campagna» e aprì in Franciacorta *L'Albereta*: nuovi successi, nuovi discepoli e continui stimoli per rinnovarsi esattamente con lo stesso entusiasmo di quando era giovanissimo e, diceva «sono malato di curiosità; quando ciò finirà, finirò anch'io». Tornò a Milano, di fianco al Teatro alla Scala, e fece nuove sperimentazioni, fino a quando, lo scorso anno, si spense a 87 anni, lasciando un vuoto incolmabile. ■

*Toni Sàrcina
altopalato@altopalato.it
www.altopalato.it*



Valeria Piccini, regina di Maremma

Piacevole, sorridente, di immediata simpatia e molto schietta. E con una lunga storia di lavoro, dedizione e passione a... due stelle

Montemerano è un borgo suggestivo e bellissimo, un piccolo gioiello della Maremma che mantiene intatti i ricordi del suo antico passato.

Ma qui esiste un altro gioiello, non meno attrattivo: è il famoso "bistellato" ristorante *Da Caino*, elegante, splendidamente arredato, meta di appassionati *gourmet* che giungono da ogni parte del mondo, per assaggiare i suoi celebri piatti e per conoscere "Lei", l'anima del locale e il vero motore di tutta l'attività, Valeria Piccini. La incontro per una bella conversazione, sorseggiando un calice di Rosso della casa.

Mi dicono che la tua passione per la cucina sia stata forgiata da tua suocera Angela, è vero?

Io e Maurizio (mio marito) ci siamo amati da ragazzini, lui 15 anni e io 14. Loro avevano una trattoria molto nota e apprezzata; in cucina c'era sua mamma Angela; io cominciai lì i miei primi passi e Angela fu per me una grande maestra. Passarono in fretta quegli anni e, quando raggiunsi la ventina, io e Maurizio ci sposammo e l'anno successivo nacque Andrea.

Quando è avvenuta la tua "metamorfosi" in cucina che ti ha reso così famosa? Me la vuoi raccontare?

Certo, *Da Caino* andava a gonfie vele con Angela e me in cucina, mentre Maurizio già si occupava, in modo brillante e sapiente, della cantina e della sala; la gente riempiva sempre il locale per la bontà di quei piatti e di quei vini. Quando io passai ai fornelli, sostituendo, seppure ancora così giovane, Angela, lei mi aiutò molto, ma, dopo qualche tempo, cominciai a pensare di trasformare la trattoria in un ristorante al passo con i tempi. Sentivo però che, per cambiare tutto, sarei dovuta andare fuori e vedere quello che facevano gli altri, quelli famosi, soprattutto all'estero, e ci andammo, io e Maurizio. Vedemmo molti posti. Rimanemmo estasiati dalle realizzazioni essenziali, dal modo innovativo di lavorare le materie prime, dalle presentazioni che sembravano quadri d'autore. Due fuoriclasse ci colpirono in particolare: il celebre Frédy Girardet, di Crissier, nei pressi di Losanna in Svizzera e il pluristellato Alain Ducasse, grande chef e incredibile imprenditore della ristorazione.

E come andò al vostro ritorno?

Tornammo a Montemerano, con idee chiare, galvanizzati da quanto avevamo visto, decisi alla faticosa "svolta". Ci mettemmo al lavoro e tutto cambiò, cotture brevi, dosi meno "massicce", condimenti più leggeri, ma piatti sempre saporiti. In particolare le carni, contrariamente a quanto in uso, si presentavano con polpa "rosa". Da quelle parti, nessuno aveva ancora gustato il piccione rosato o il cinghiale con cottura più breve e gli ortaggi croccanti.

E il pubblico come reagì al "nuovo corso"?

Male, dopo i primi accenni di "curiosità", i vecchi clienti diedero segni di insofferenza e, progressivamente, ci abbandonarono; il ristorante si presentava sempre più vuoto, creando in me uno sgomento e una delusione crescente. Forse avevo sbagliato tutto, pensavo che sarebbe stato meglio tornare alla vecchia cucina e non sperimentare nuove vie.

E lo facesti?

No, perché, per mia fortuna, c'era Maurizio che mi incoraggiò a insistere nella nuova linea, anche per lui destinata a vincere. E poi successe qualcosa che mi spinse a proseguire: arrivò, assolutamente inaspettata, la prima stella Michelin e tutto cambiò in meglio.

In che senso?

Con la stella Michelin, arrivarono nuovi clienti, soprattutto stranieri e la vita ricominciò, con nuovi stimoli e poi, nel '99, fummo premiati con la seconda stella che completò il quadro dell'ottimismo e della voglia di fare sempre di più.

Quante volte cambi il menù?

Quasi ogni mese, secondo le stagioni. Proviamo i nuovi piatti tutti insieme; ho uno staff di prim'ordine e lavoriamo come se fossimo una grande famiglia.

Un consiglio per i giovani che vogliono diventare cuochi?

Frequentare una buona scuola che insegni loro le vere basi della cucina. Inoltre, fare pratica in buoni locali dove ci sia molto da imparare.

Maurizio prosegue sempre la sua collaborazione?

Lui, con il tempo, si è stancato del suo lavoro di "cantiniere" e ha passato il testimone ad Andrea, nostro figlio, ormai diventato il perno della sala e della cantina, lavoro che fa con grande passione e competenza. Andrea aveva lavorato molti anni in cucina con me e poi negli Stati Uniti. Per me è molto importante che chi si occupa di sala e vini conosca bene la cucina per creare gli accostamenti ideali.

Allora Maurizio si è messo "in pensione"?

Niente affatto, lavora più di prima, ma in un settore che gli piace moltissimo. Devi sapere che noi abbiamo dei terreni coltivati a orto e oliveti; Maurizio è diventato il nostro fornitore privilegiato di olio, ortaggi ed erbe, che, secondo lui (ma anche per me), "sono i migliori del mondo".

Cosa mi dici delle cotture lente a bassa temperatura?

Le utilizzo, ma solo per il

cinghiale, così posso permettermi di prendere unicamente la pancia, con la cotenna e, con quella cottura, il risultato è eccezionale.

Un'ultima cosa: ma chi era "Caino" nella famiglia?

In realtà, si trattava di "Carisio", il nonno di Maurizio, fondatore del ristorante e detto "Caino"; e proprio a nonno Carisio sono stati dedicati i vini della casa, bianco e rosso, come quello che stai sorseggiando. A proposito, come ti sembra?

Mi sembra molto gradevole.

Grazie e buon lavoro a te e alla tua bella famiglia. ■

*Toni Sàarcina
altopalato@altopalato.it
www.altopalato.it*

Da Caino
via Della Chiesa, 4
Montemerano Manciano (GR)
tel. 0039 0564 602817
info@dacaino.it
www.dacaino.com

Sotto, Valeria Piccini con il marito Maurizio (prima a sinistra) e con il figlio Andrea (ultima a destra).





Le tue ricorrenze possono diventare anche un prezioso gesto di solidarietà.



Con le Bomboniere Solidali dell'Associazione CAF aiuterai tanti bambini e ragazzi vittime di maltrattamento a ritrovare un futuro sereno.

Per visionare tutte le collezioni di bomboniere, pergamene, inviti e menù proposte dall'Associazione CAF visitate il sito www.caf-onlus.org

ASSOCIAZIONE
CAF.
Centro Aiuto Minori e Famiglie

Per le feste... si digiuna!

Riprendiamo il tema del digiuno terapeutico e dei suoi benefici. Vediamo come applicarlo in un periodo deleterio per la nostra alimentazione, come quello delle feste di Natale

Le cene aziendali, i ritrovi tra amici per farsi gli auguri (sempre a tavola), pranzi e cenoni in famiglia, cesti natalizi con ogni delizia, fino alla calza della Befana... Poi, a gennaio, di corsa dal nutrizionista e in palestra!

Ecco allora un modo facile di gestire gli eccessi delle feste di Natale. Vi proponiamo di utilizzare il *digiuno funzionale*, che normalmente consiste in una giornata alla settimana nella quale si riduce il numero dei pasti, costituiti principalmente da proteine (carne o pesce) e verdure verdi a foglia larga a volontà, ma che nel periodo Natalizio andrebbe esteso a 2 giorni a settimana, possibilmente il giorno prima di quelli in cui sono previsti i "bagordi". Così facendo, con la giornata di scarico (quella del digiuno funzionale), svuoteremo le riserve di glicogeno

(zucchero) del nostro corpo e, nel giorno successivo, al momento dell'abbuffata, il nostro organismo sarà pronto a veicolare quel surplus calorico direttamente ai muscoli e a ricaricare le nostre riserve e non il grasso.

Se non anticipassimo l'abbuffata con un digiuno funzionale, le nostre riserve di zucchero sarebbero piene e quindi tutto l'introito in eccesso verrebbe convertito in grasso.

Eccesso e digiuno: non è la regola

Un vantaggio legato all'utilizzo del digiuno funzionale è che, alternando i giorni di eccesso con giorni di digiuno, il nostro organismo avrà modo di riprendersi dal grande stress a cui è sottoposto e i nostri organi ne gioveranno nella loro funzionalità.

Naturalmente, questa non deve essere la regola, né deve diventare un pretesto per concedersi qualsivoglia abuso nei giorni successivi al digiuno funzionale.

Consigli salvaforma

Per ottenere il massimo beneficio dall'utilizzo del digiuno funzionale, sarebbe inoltre buona norma, seguire qualche piccolo accorgimento durante il periodo delle feste. Per esempio:

- decidere anticipatamente quali saranno i giorni di "sgarro" e, negli altri, trattenersi da ulteriori tentazioni, seguendo un regime alimentare equilibrato;
- cercare di non arrivare affamati ai pranzi o cenoni festivi, altrimenti sarà maggiore il rischio di incorrere nell'abbuffata;
- se è possibile scegliere, prediligere un buon secondo, invece del primo, e non farsi ingannare dal buffet, cercando di mantenere un ordine nel pasto;
- praticare del movimento regolarmente.

Non resta che augurarvi buone feste e buon Natale! ■

Andrea Fossati
ed Elisabetta Amoruso
fossatiandrea@centroemnea.it
www.centroemnea.it



BANCO DI GARABOMBO

cooperativa
chico mendes
altropopolare

Radio FM 107.6
Popolare

cooperativa
LIBRERIE
IN PIAZZA

CIBO ★ ARTIGIANATO ★ ABITI ★ COSMESI ★ LIBRI



**IL MERCATO DEL COMMERCIO EQUO
E DELL'ECONOMIA SOLIDALE**
**REGALI ORIGINALI E RESPONSABILI
DALL'ITALIA E DAL MONDO**

MILANO, M1 PAGANO (PARCHEGGIO) ★ TUTTI I GIORNI
FINO AL 6 GENNAIO ★ DALLE 9.00 ALLE 20.00

ORGANIZZATO DAL 1997
BANCODIGARABOMBO.IT



CONTRIBUTO DI:

Fondazione
CARIPLO

TENDENZE

L'olio di Stefano

*Grazie a Coltivatori di Emozioni scopriamo
un'altra azienda agricola in cui qualità del
prodotto, passione per la terra e responsabilità
sociale si intrecciano*

Collaboriamo da un anno e oggi possiamo scrivere che i nostri *Coltivatori di Emozioni* sono in sostanza dei *talent scout*. *Talent scout* del mondo agricolo. Viaggiare con loro attraverso il nostro Paese ci ha permesso di scoprire aziende agricole uniche. Il *fil rouge* che le unisce è in realtà un filo intrecciato, nel quale sono stretti: la consapevolezza della propria importanza ambientale, l'impegno nella produzione di prodotti di qualità, il desiderio di contribuire a processi d'integrazione sociale. Questi tre elementi sono i requisiti che *Coltivatori di Emozioni* ha stabilito per scegliere le realtà con le quali dare vita a un progetto ambizioso: una piattaforma di *social farming*, ovvero uno spazio web che avvicini il consumatore alla cultura e alle attività agricole, permettendogli

l'olio così». È giorno di raccolta delle olive. Stefano Benoni, che ha ereditato l'azienda agricola dal nonno e ha studiato agraria, ha trasformato una piccola realtà familiare in un oliveto di quasi 800 piante. «Abbiamo tante varietà di olive: *Moraiolo, Pendolino, Gentile di Chieti, Gentile di Larino, Cornarella, Leccino*... L'olio che produciamo è più particolare di un monovarietale e ogni anno può avere una nota diversa». Mi spiega, infatti, che, per ottenerlo, le diverse varietà di olive vengono spremute insieme. Da piccolo le raccoglieva a mano, col

raschietto, oggi con gli abbacchiatori (appositi strumenti elettrici o ad aria compressa, ndr). Resta un processo artigianale e faticoso. Quando le reti a terra sono piene, le olive vengono messe in cassoni e portate al frantoio. «Ne abbiamo uno di fiducia, proprio vicino alla maggior parte delle piante. Lì avviene la molitura. Raccogliamo la prima decade di ottobre ed entro le 24 ore le nostre olive vengono trasformate in olio. Il tempo è molto importante, perché le olive si alterano in fretta, rischiando di compromettere il gusto dell'olio. Non vendo a scatola chiusa, faccio sempre assaggiare il mio olio. Se ti piace lo compri, se no, amici come prima!»

(Fb: AziendaAgricolaBenoni) ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it

Sopra Stefano Benoni nell'oliveto di famiglia a Petacciato (CB). A sinistra l'abbacchiatore usato per la raccolta delle olive.



di adottare specifici coltivi, ricevendone poi i prodotti, e così sostenere tradizioni rurali, tutelare il paesaggio, recuperare terreni incolti, aiutare l'inserimento o il reinserimento lavorativo.

**Nell'antico Comune
affacciato sul Gargano**

Questa volta siamo a Petacciato, Campobasso, tra le colline molisane e assaggiamo un olio giallo paglierino, raffinato e delicato. «Col nostro olio noi facciamo le bruschette! Sull'insalata ci mettiamo anche l'aceto, ed è un peccato assaporare



Brindisi senza solfiti

Feste in arrivo, tempo di brindisi: da oggi, anche per gli intolleranti ai solfiti, grazie all'innovativa invenzione di una startup americana

Pasta, pane e dolci senza glutine, alimenti senza lattosio o senza nichel... ormai chi soffre di allergie o intolleranze alimentari può contare su una gamma di proposte piuttosto ampia, tanto da far dimenticare quasi del tutto le limitazioni. Anche le persone ipersensibili ai solfiti, contenuti soprattutto nel vino, hanno naturalmente a disposizione prodotti speciali, pensati appositamente per loro: un'opportunità senza dubbio utile, che però spesso preclude la possibilità di degustare le diverse varietà sul mercato o di onorare una bottiglia ricevuta in regalo. Non si tratta certo di un dramma, siamo tutti d'accordo, ma anche partecipare a un brindisi può contribuire a migliorare l'umore. Ecco perché abbiamo chiesto al nostro esperto di elettrodomestici, il signor Matteo del negozio *Coeco Elettromarket* di Corso di Porta Romana a Milano, di spiegarci come funziona *Üllo*, il piccolo purifi-

catore di vino ideato da un giovane laureato in chimica dell'Università dell'Illinois.

Üllo: che cosa si cela dietro a questo nome?

Si tratta di un dispositivo che elimina i solfiti dal vino grazie a una particolare tecnologia di filtraggio, chiamata *Selective Sulphite Capture™*: il vino viene filtrato da un sistema di polimeri, che trattengono i solfiti presenti e necessari per la conservazione, lasciando fluire gli altri composti presenti e mantenendo così inalterati il sapore e i composti aromatici.

La tecnologia sembra complessa

È innovativa ed è il frutto di anni di ricerca, che hanno valso a James Kornacki, il suo giovane inventore, prestigiosi riconoscimenti. L'utilizzo di *Üllo*, al contrario, è molto semplice. Basta infatti poggiarlo sul bicchiere e versare il vino: i filtri funzionano come un magnete, per i

solfiti, così che il liquido versato risulta purificato e fruibile da parte di chi soffre di intolleranze.

Può essere riutilizzato?

Sì, ogni filtro *Selective Sulphite Capture™* è progettato per purificare una bottiglia di vino da 750 ml. Quindi è sufficiente filtrare la quantità desiderata e conservare il filtro fino all'uso successivo, dopo aver separato e lavato sotto l'acqua corrente le parti che compongono *Üllo*.

Quanto costa concedersi un brindisi senza solfiti?

La confezione completa di un filtro e di base d'appoggio in silicone costa circa 70 Euro. A parte è poi possibile acquistare i filtri sostitutivi: un pacco da 10 pezzi costa circa 35 Euro. Insomma, potrebbe essere l'idea giusta per il regalo di questo Natale e pure per il prossimo. ■

Anna Francioni

anna.francioni@cibiexpo.it

I solfiti

I solfiti sono un additivo alimentare utilizzato per la conservazione di frutta e verdura, ma non solo. In particolare nel vino, i solfiti (in genere l'anidride solforosa, indicata con la sigla SO2) svolgono un ruolo antiossidante, antibiotico e antisettico molto importante durante le delicate fasi di spedizione e stoccaggio. Inoltre, se gestito correttamente, il processo di solfitazione aiuta a stabilizzare i vini e a conservarne più a lungo profumi e aromi. Poiché la presenza di solfiti può determinare malesseri e reazioni di tipo allergico in soggetti ipersensibili a queste sostanze, una direttiva UE del 2003, recepita in Italia nel 2006, obbliga a indicare la dicitura "contiene solfiti" in etichetta su tutti gli alimenti e le bevande che ne contengono in concentrazione superiore a 10 mg/litro.

James Kornacki (il primo a sinistra nella foto) è l'inventore della tecnologia *Selective Sulphite Capture™*: dopo aver conseguito un dottorato in chimica presso la Northwestern University in Illinois (USA), nel 2014 a Chicago ha avviato la startup *Üllo*, di cui è Executive Chief. <https://it.ullowine.com>



Psssss... parla la CO2

Cenni di storia e di un gas poco conosciuto, ma ormai onnipresente nella nostra quotidianità

Spesso negativamente associata ai rischi per l'ambiente, l'anidride carbonica non è un nemico da evitare. Normalmente presente sulle nostre tavole, nel settore agroalimentare trova virtuose forme di utilizzo, dalla conservazione alle bevande. Ed è proprio di quest'ultimo utilizzo che parliamo con Mario, A.D. di *Air Bonaita*, azienda specializzata in impianti per aria compressa e automazione industriale.

La scoperta dell'acqua... gassata

Era la metà del XVIII secolo, quando Gabriel Vénel, un chimico francese, unì all'acqua il bicarbonato di sodio e l'acido cloridrico; l'acqua divenne sì piacevolmente frizzante, ma terribilmente salata! L'idea, bella, andava perfezionata. Oggi la CO2 viene utilizzata in tantissime bevande, ma per essere un valido e sicuro ingrediente deve essere pura, anzi purissima. Immaginate se in una bevanda preparata con ottimi ingredienti fosse immessa CO2 con tracce di grassi, ruggini o composti plastificanti che potrebbero averla contaminata! Se è vero che i regolamenti UE impongono requisiti utili a salvaguardare la salute del consumatore, la

qualità del prodotto alimentare è altresì affidata alla volontà dei produttori che decidono di aderire alle linee guida dell'ISBT (*International Society of Beverage Technologists*). «A Dallas – racconta Mario Bonaita – ha sede la ISBT, che dal 1953 analizza gli aspetti tecnici e scientifici delle bibite e delle bevande in genere; così sono nate linee guida sulla qualità e sulle procedure di analisi a cui aderiscono gli oltre 1000 soci nel mondo. Produttori che vogliono un'anidride carbonica di elevatissima qualità, una purezza non inferiore al 99,99%!

Mario Bonaita, Amministratore Delegato di Air Bonaita, società del Varesotto specializzata nella realizzazione di impianti per aria compressa e di automazione industriale.

Per garantire questi standard servono impianti di depurazione multistrato, ovvero capaci di filtrare e rimuovere tutti i tipi e le taglie di contaminanti dell'anidride carbonica che sarà poi immessa allo

stato gassoso nei liquidi; più la pressione dentro il contenitore è elevata e più la CO2 diventa solubile. Ecco perché quando apriamo una lattina o una bottiglia di una bevanda gassata le bollicine corrono verso l'alto: è l'anidride carbonica che fugge!»

E l'effetto serra?

Se il sole riscalda il nostro Pianeta è grazie ad alcuni gas che permettono ai suoi raggi di raggiungere la crosta terrestre, tra questi vi è la CO2; il problema è che oggi, per (ir)responsabilità dell'uomo, nell'atmosfera c'è troppa anidride carbonica e questo determina l'innalzamento delle temperature. La CO2 non ha colpe, è una questione di quantità! ■

Flavio Merlo

flavio.merlo@unicatt.it

Carta d'identità

Air Bonaita S.p.A.
via Fagnano Olona 27
21052 Busto Arsizio (VA)
infoweb@airbonaita.it
www.airbonaita.it



VESPERBILD

CASTELLO SFORZESCO



alle origini delle *Pietà* di Michelangelo



Antonio Salernitano, La Pietà di Michelangelo, 1547. Roma, Istituto Centrale per la Grafica - Maestro di Rimini, Pietà, 1430 circa, Londra, Victoria and Albert Museum. Progetto grafico: Francesco Dordina

13.10.2018
13.01.2019

Sale dell'Antico Ospedale Spagnolo
Castello Sforzesco
Milano

Orari
9-17,30
ultimo ingresso 17,15
Chiuso il lunedì

INGRESSO LIBERO
www.milanocastello.it

Si ringrazia

Fondazione
CARIPLO



TENDENZE

Campioni dell'alimentazione buona e sana

In Europa siamo i consumatori che spendono di più per il cibo, sia in valori assoluti sia in percentuale sul totale della spesa domestica

Dal Rapporto Coop 2018, anche quest'anno ricco di analisi e informazioni stimolanti, si ha una ennesima conferma del successo del *Made in Italy* in cucina. Dice infatti il rapporto che: «... è certamente l'Italia la nazione in cui l'alimentazione assume una centralità e una rilevanza economico-sociale che non ha eguali oltre confine.»

Gli Italiani spendono di più...

Il fenomeno è dimostrato da tre specifici fattori: prima di tutto, come si è detto, gli Italiani hanno il record in Europa della quota di risorse economiche investite in cibo e bevande (secondo l'OCSE, quasi 2.500 Euro l'anno a persona, contro i 2.300 della Francia e i 2.000 della Germania). In secondo luogo,

confrontandoci con gli altri Paesi, noi riserviamo a questo tipo di consumo la percentuale più elevata, circa un quinto, della spesa mensile. È un primato che ci vede affiancati agli Spagnoli, ma che lascia a distanza di 5 punti i Tedeschi e di 7 punti i Britannici.

Ultimo elemento: l'incidenza della spesa alimentare sta progressivamente crescendo, mentre per esempio in Francia e in Spagna è in calo.

... per un'alimentazione migliore

Se si procede poi a un'analisi che confronti i dati non a livello nazionale ma per grandi aree geografiche, emerge una differenza significativa fra i Paesi della fascia mediterranea e quelli dell'Europa settentrionale.

Questo dipende in buona parte da una differente gerarchia nelle preferenze di consumo: l'Italia mantiene il primato per le verdure e per i prodotti a base di cereali (pane e pasta), la Spagna spende più di tutti in Europa per carne, latte e prodotti derivati, oltre che per la frutta. Meno "salutari" i regimi che vedono il primato di Francia e Regno Unito, rispettivamente per oli e grassi (burro, margarina ecc.) e per le bevande alcoliche.

Insomma i dati confermano una convinzione diffusa: gli Italiani mangiano e bevono bene e l'adozione della dieta mediterranea non è una moda come tante altre, ma un regime alimentare di grande valore per la salvaguardia di salute e benessere.

Dice inoltre il Rapporto: «Gli Italiani sembrano anche i più reattivi nel tradurre in scelte di ac-

quisto i grandi movimenti che riguardano il ruolo del cibo. Se si pensa, per esempio, all'evidente calo nei consumi di carne a cui abbiamo assistito negli ultimi anni e all'incremento della spesa per pesce, frutta e verdura, l'Italia è stata certamente la prima a raccogliere le opportunità del cambiamento e a guidare il fenomeno.»

La redazione
info@cibiexpo.it

In base a un'indagine condotta dall'Ufficio Studi Coop, 1 abitante su 3 sperimenta volentieri cibi nuovi, ma stenta a definire il suo stile alimentare.

Il 22% non sa come qualificarsi. Il resto del campione è suddiviso in: tradizionalisti puri (38%), innovatori (31%) e low cost (9%), aspiranti innovatori troppo "poveri" per poterselo permettere.

Il Rapporto Coop 2018 è stato curato da Albino Russo, responsabile dell'Ufficio Studi Ancc-Coop, e realizzato con la collaborazione scientifica di REF Ricerche, il supporto d'analisi di Nielsen e i contributi originali di Iri Information Resources, Demos, GfK, Nomisma e PwC, Ufficio Studi Mediobanca, Crif e BeMyEyecon.



Contro lo spopolamento dei piccoli comuni

Alla XII edizione della manifestazione Terra Madre-Salone del Gusto di Torino, Carlo Petrini, presidente di Slow Food, torna a parlare di lotta allo spopolamento dei borghi

Durante la cerimonia di apertura della manifestazione torinese dedicata all'enogastronomia internazionale, Carlo Petrini aveva già accennato alla delicata tematica dello spopolamento delle aree interne e dei piccoli borghi del nostro Paese, affermando l'importanza della loro tutela come parte integrante per una funzionale difesa del nostro patrimonio enogastronomico. Due giorni dopo, nel quadro del forum *Borghi, pievi, paesi e villaggi: resistere allo spopolamento*, si è espresso con maggiore incisività, definendo questa battaglia come "la nuova frontiera su cui il movimento *Slow Food* deve intervenire a livello mondiale".

I nuovi Italiani: "rurali per scelta"

Secondo gli ultimi dati Istat, in Italia esistono oltre 5.000 Comuni aventi meno di 5.000 abitanti, per un tota-

le di 10 milioni di persone coinvolte. Lo spopolamento interessa il 23% del territorio nazionale e le cause di questo fenomeno vanno rintracciate a più livelli: da un progressivo "depauperamento della socialità", passando per i problemi di collegamento dei trasporti, fino alla sensibile mancanza dei servizi necessari; tutti fattori che nel complesso stanno contribuendo a trasformare questi gioielli nascosti del nostro patrimonio territoriale in veri e propri "dormitori per pendolari" che ogni mattina si spostano per lavorare nelle città. L'idea di molti, sostenuta anche da *Slow Food*, prevede di rilanciare questi posti, dando il via a un'inversione di tendenza che preveda aiuti concreti per favorire i giovani nella realizzazione di "botteghe multifunzionali", ossia punti di ritrovo capaci di connettere in rete tutte le attivi-

tà, le bellezze e i punti di forza dei borghi, concentrando, anche nei luoghi più distanti e isolati, tutta una serie di servizi utili agli abitanti e ai potenziali turisti. Oggi si sta assistendo a un progressivo avvicinamento delle persone a uno stile di vita diverso, lontano dalla frenesia delle metropoli, a favore di una realtà più *slow* e decentralizzata; si tratta dei cosiddetti "rurali per scelta", uomini e donne in età da lavoro che, dopo esperienze lavorative e formative nelle grandi città italiane o straniere, decidono di ritornare ai propri luoghi di origine, promuovendo una serie di attività volte a valorizzarne le potenzialità e le specialità autoctone. Pur non trattandosi ancora di grandi numeri, la svolta è visibile soprattutto nelle aree di montagna i cui i borghi hanno visto aumentare i propri residenti di circa 212 mila abitanti nel giro di 10 anni.



Inoltre il 2017, proclamato dal MIBACT "Anno dei Borghi", si è concluso con l'approvazione della tanto attesa legge "Salva Borghi" (LEGGE 6 ottobre 2017, n.158), volta a favorire i residenti dei piccoli Comuni attraverso una serie di misure pensate per promuovere l'equilibrio demografico e per ottimizzarne il patrimonio "naturale, rurale, storico-culturale e architettonico". Però, come sottolineato dal dirigente per le Politiche del Turismo della Direzione Generale Turismo al MIBACT, Francesco Tapinassi, questo sistema non deve cadere nel tranello della così definita "monocultura del turismo" come unica risposta all'abbandono delle economie locali; anzi, l'omologazione e la trasformazione massiva di ogni attività in ristoranti turistici, negozi di souvenir o pizzerie, è dimostrato che non porterebbero a un arricchimento,

bensi alla distruzione del *genius loci* (cioè l'insieme delle caratteristiche che legano l'uomo a un ambiente, ndr) e, conseguentemente, dell'attrattiva tanto funzionale allo sviluppo del nuovo *turismo esperienziale*.

Slow villages made in Cina

A livello internazionale, la lotta contro lo spopolamento trova terreno molto fertile in un Paese ambivalente come la Cina, mosso contemporaneamente da una forte urbanizzazione e da recenti spinte di controtendenza.

Sotto la supervisione del professor Wen Tiejun, presente alla conferenza torinese, il movimento *Slow Food* cinese ha dato il via al progetto degli *Slow villages*, il quale prevede, entro il 2025, la realizzazione dei primi 1.000 villaggi agricoli, catalizzatori delle culture e dei prodotti locali.

Queste politiche vengono promosse con entusiasmo dal governo cinese, tanto che negli ultimi 15 anni si è riscontrato un investimento di oltre 2 mila miliardi nel settore agricolo. L'obiettivo è quello di far progredire la società da un modello di industrializzazione a uno di *ecocivilizzazione*. Ai programmi di de-urbanizzazione stanno aderendo oltre 2 milioni e mezzo di pensionati, emigranti di ritorno e giovani, che, una volta terminato il proprio percorso di studio, decidono volontariamente di tornare a vivere in campagna, riconnettendo megalopoli e comunità contadine nell'ottica di un progetto condiviso. ■

Francesca Gamba

francesca.gamba.z@gmail.com

In questa pagina scorci suggestivi di alcuni dei Comuni meno popolati d'Italia (sotto i 50 abitanti). Dall'alto: Briga Alta (CN), Inghia (TO), Moncenisio (TO), Cervatto (VC), Morterone (LC), Ribordone (TO).



La prima pasta non si scorda mai

In Italia la pasta evoca sentimenti particolari. Secondo Cristiano Laurenza, segretario del Gruppo Pasta AIDEPI, 8 Italiani su 10 legano i ricordi di questo piatto alla famiglia

Non ci vuole un'indagine per rendersi conto di quanto la pasta costituisca la colonna portante della tavola italiana. Ma fino a che punto arriva questo legame?

Secondo una ricerca della Doxa per conto di AIDEPI, l'Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane, siamo legati fino in fondo... all'ippocampo.

Analizzando un campione rappresentativo di 1000

Italiani di età superiore ai 15 anni è emerso che l'88%, quindi 9 persone su 10, colloca

il primo ricordo prima degli 8 anni, mentre il 46% conserva memorie di pasta ancora più antiche, precedenti addirittura ai 4 anni d'età, soglia oltre cui abbiamo una notevole difficoltà nel recuperare ricordi episodici. La psicologia chiama questo "buco" amnesia infantile e costituisce ancora oggi uno dei grandi misteri sullo sviluppo della coscienza umana; pare comunque

che il primo ricordo di pasta si collochi proprio in questo periodo per quasi 1 Italiano su 2.

Questione di feeling

Una pasta non è mai solo una pasta. Ci sono le spaghetti in famiglia, il ragù della nonna, quella "al volo e poi esco", quella che appoggiata sui libri lascia impresso il tondo del piatto e quei "ti vanno due spaghetti da me"... La pasta è sempre carica di una qualche forza empatica e a controprova basti sostituire quei "due spaghetti" con "zuppa di lenticchie" perché l'invito perda irrimediabilmente di *charme*.

A pensarci, quindi, non stupisce troppo che secondo la ricerca Doxa la pasta sia prevalentemente associata agli affetti primari, quelli della famiglia: il 73% del campione ricorda la quotidianità domestica, il 16% il pranzo domenicale in famiglia. I genitori e la famiglia sono proprio il

collegamento più forte (per il 62% i genitori e per il 18% i nonni).

Non si sfugge al passato...

... di pomodoro. I dati sono ancora molto chiari perché il 49% ha ricordo della sua più antica pasta, infuocata di un rosso pomodoro. Quella al ragù vince di pochissimo la palma d'oro con il 31% delle preferenze, mentre quella più classica al pomodoro semplice si attesta al 29%, ma il dato non è omogeneo: il ragù vince al Nord e al Centro, mentre al Sud prevale il pomodoro semplice. Insomma, il nostro legame con la pasta sembra essere indelebilmemente marcato fin dall'infanzia e forse non aveva poi tutti i torti Cesare Marchi (noto scrittore e giornalista del secolo scorso, ndr) quando scriveva che l'Unità d'Italia, sognata dai padri del Risorgimento, oggi si chiama pastasciutta. ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it



© ANDRÉ BRET

Tra storia, bio-diversità e rispetto per l'ambiente: i GIAHS

In Italia, tra Assisi e Spoleto è possibile ammirare un paesaggio pedemontano di oltre 40 chilometri; un patrimonio unico che coinvolge 6 Comuni della provincia di Perugia

Novemila ettari di terreno, un milione e mezzo di piante di ulivo e oltre 4000 aziende, frutto di una tradizione secolare, dove il rapporto tra cultura e natura trova una sintesi originale e irripetibile. Questo territorio si fregia del nome GIAHS (*Globally Important Agricultural Heritage Systems*), il riconoscimento che la FAO ha riservato a 52 siti distribuiti nel mondo, splendidi esempi di una relazione tra uomo e ambiente fondata sul rispetto e la sostenibilità, oggi come ieri.

Dei GIAHS si è parlato nel workshop del 21 novembre organizzato da CiBi in collaborazione con la Civica Scuola Interpreti e Traduttori "Altiero Spinelli" di Milano a cui hanno partecipato numerosi studenti accorsi per ascoltare Clelia Puzzo, Programme Specialist GIAHS, che ha raccontato le ragioni per cui, 16 anni fa, la FAO ha deciso di istituire i GIAHS. Con lei è intervenuta anche Chiara Mattiello del Consorzio del Soave.

Il territorio tra Assisi, Spello, Foligno, Trevi, Campello sul Clitunno, Spoleto ha una tradizione antichissima di culture e di storia, risalenti addirittura agli Etruschi.

Il valore del riconoscimento

Sono 3 i requisiti che rendono un territorio un potenziale GIAHS: l'esistenza di una storia antichissima, spesso millenaria, il rapporto tra uomo e ambiente in una prospettiva relazionale fatta di rispetto e modellamento e, infine, l'adattamento dell'uomo all'ambiente reso funzionale ai bisogni intra e intergenerazionali. Questo significa che quando la FAO riconosce un territorio come GIAHS non "scopre" nulla di nuovo, semplicemente prende atto della realtà e le conferisce valore non solo per il passato di cui è testimone, ma, soprattutto, per il futuro. Il rischio di questi territori, infatti, è rappresentato da fenomeni globali, dal cam-

biamento climatico all'emigrazione, che sfidano le comunità che abitano questi siti.

L'autorevole candidato italiano

I GIAHS non sono musei a cielo aperto dove andare ad ammirare mondi in via di estinzione, ma sono l'espressione della resilienza dell'uomo che, facendo tesoro del patrimonio ricevuto, è capace di affrontare le trasformazioni. Dal Far East al Sud America, dall'Europa al Nord Africa, i GIAHS sono sistemi a cui guardare per porre le basi di un'agricoltura che sa innovarsi senza tradire le proprie radici come dimostra il recente riconoscimento del territorio del Soave (Verona). In questo secondo GIAHS italiano, da oltre 200 anni, la produzione del vino, a partire da vitigni autoctoni, rappresenta una fonte di reddito per oltre 3000 famiglie, distribuite su 7000 ettari di terreno, un originale esempio di modellamento del territorio che permette non solo di produrre uno dei più famosi vini italiani, ma anche di preservare un paesaggio unico, dove l'uomo non sfrutta l'ambiente, ma lo modella rispettandolo. Oggi come ieri, oggi per domani. ■

Flavio Merlo
flavio.merlo@unicatt.it



© FAO

© GUIDO VALDITA

© CONSORZIO TUTELA SOAVE

La città dei Draghi verdi

Milano è invasa dai draghi, ma nessuno lo sa. Alla Centrale dell'acqua MM promuove iniziative interessanti per coinvolgere tutte le scuole di ogni ordine e grado

“Drago verde” è uno degli appellativi della fontanella simbolo della città di Milano. Il Drago segna il paesaggio urbano e la memoria collettiva dei Milanesi, oltre a offrire un servizio capillare che rende l’acqua pubblica disponibile per tutti. Il suo nome deriva dalla particolare forma a testa di drago del rubinetto in ot-tone. Da un’idea progettuale di Gianmarco Bachi, conduttore radiofonico e giornalista, e di Marcella Volpe, esperta di comunicazione, con la consulenza artistica di Matteo Stefanelli, docente di *Linguaggi audiovisivi* presso la Facoltà di Scienze Politiche dell’Università Cattolica, MM ha lanciato un programma innovativo di narrazione condivisa che coinvolge le nuove generazioni per assegnare un’identità e una storia a tutti i 584 Draghi che abitano la città. L’obiettivo è costruire una storia locale

aperta a tutti. Un *fantasy* metropolitano ideato e costruito grazie anche all’apporto dei bambini, che proprio intorno a queste fontanelle, nei giardini e nei parchi, sono soliti radunarsi. Scrittori, disegnatori e fumettisti sono chiamati a risvegliare i Draghi verdi di Milano, trasformando le fontanelle nei personaggi di un viaggio fantastico tutto da immaginare.

Un’attenzione speciale ai più giovani

Con questo programma MM intende «promuovere una conoscenza diffusa di tutti i luoghi legati all’acqua, sensibilizzando le nuove generazioni verso l’uso responsabile di una risorsa così preziosa» così ha precisato Davide Corritore, Presidente di MM. L’attività di divulgazione nei confronti delle nuove generazioni diventa un obiettivo strategico che ciascun amministratore deve neces-

sariamente prevedere accanto alle attività di gestione delle reti e alla salvaguardia della preziosa risorsa. MM ha coinvolto tutte le scuole di ogni ordine e grado già a partire dalla scuola materna, con laboratori, lezioni in aula, visite didattiche, giochi di ruolo, campagne creative diffuse. La Centrale dell’Acqua si propone come centro per l’educazione ambientale e tecnico-scientifica per tutte le età, con particolare riferimento alle fasce 3-6; 7-12; 13-17. La prima fase, focalizzata su circa 50 vedovelle (il 10% di quelle presenti in città) si concluderà con un primo rilascio di storie e immagini entro il 22 marzo, in occasione della Giornata Mondiale dell’acqua. Si prevede la realizzazione di *piantane/totem*, di un manifesto, delle *cards* e una *Dragon Map*, una mappa fantastica cartacea e digitale per un insolito itinerario della città. ■



Dov'è distribuito CiBi

Assolombarda Via Pantano 9, Milano
Auditorium di Milano Largo Mahler 1, Milano
Camera di Commercio di Milano Via Meravigli 9/B, Milano
Centro Studi Grande Milano Via Cesare Battisti 15, Milano
ChiAmaMilano Via Laghetto 2, Milano
Cinema Teatro dell'Elfo Corso Buenos Ayres 33, Milano
Cinema Teatro Piccolo Via Rivoli 6, Milano
Circolo del Commercio Palazzo Bovara Corso Venezia 51, Milano

Municipi di Milano
1 - Via Marconi 1
2 - Viale Zara 100
3 - Via Sansovino 9
4 - Via Oglio 18
5 - Viale Tibaldi 41
6 - Viale Legioni Romane 54
7 - Via Anselmo da Baggio 55
8 - Via Quarenghi 21
9 - Via Guerzoni 38

Fondazione Accademia di Comunicazione Via Savona 112/A, Milano
Fondazione Milano Via Carchidio 2, Milano
Fondazione Stelline Corso Magenta 61, Milano
I Chiostrì di San Barnaba Via San Barnaba 48, Milano
Infomilano Galleria Vittorio Emanuele II (angolo piazza Scala), Milano

Le biblioteche comunali di Milano
Libreria di Comunicazione Cuesp-IULM Via Carlo Bo 8, Milano
Libreria Internazionale Ulrico Hoepli Via Ulrico Hoepli 5, Milano

Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci Via San Vittore 21, Milano
Pala Yamamay - Maria Piantanida Viale Gabardi, Busto Arsizio (VA)
Stadio del ghiaccio Agorà Via dei Ciclamini 23, Milano
Teatro degli Arcimboldi - Foyer Viale dell'Innovazione 20, Milano
Touring Club Italiano Corso Italia 10, Milano
Urban Center - Comune di Milano Galleria Vittorio Emanuele II, 11/12 Milano

Altopalato Via Ausonio 13, Milano
Caminadella Dolci Via Caminadella 23, Milano
Food Genius Academy Via Col di Lana 8, Milano
Bar Giacomo – Palazzo Reale Piazza del Duomo 12, Milano
Il Caffè della Pusterla Via E. De Amicis 24, Milano
Pianeta Luna Via Antonio da Recanate 1, Milano
Ristorante Daniel Canzian Via S. Marco ang. via Castelfidardo, Milano
Tagliabrodo Via Andrea Solari 30, Milano

I.P.S.E.O.A. Carlo Porta Via Uruguay 26/2, Milano
I.P.S.E.O.A. Amerigo Vespucci Via Valvassori Peroni 8, Milano

Nei punti vendita COOP: Bergamo e provincia
Bergamo , Via Autostrada - BG
Ipercoop Mapello Via Strada Regia 4 - Mapello
Ipercoop Treviglio Viale Montegrappa 31 Treviglio

Trescore Balneario Via Lussana
Trescore Balneario Brescia
Brescia Veneto Via Salvo d'Acquisto 3
Brescia Via Corsica Viale Corsica 204
Brescia Via Mantova Viale Mantova 104
Como e provincia Como Via Giussani 1
Ipercoop Mirabello Cantù Via Lombardia 68
Cremona e provincia Cremona Ca' Vescovo
Cremona Porta Po Via della Cooperazione 6
Iper Gran Rondò Crema Via G. La Pira 18
Ipercoop Cremona Po Via Castelleone 108
Soresina Via Guida 4
Lodi e provincia Lodi Via Grandi 6
Milano e provincia Bareggio V.le De Gasperi 1
Bollate Via Vespucci 2
Cassano d'Adda Strada Statale 11
Cinisello Garibaldi Via Garibaldi 65
Cinisello Balsamo
Cinisello San Paolo Via San Paolo 4
Cinisello Balsamo
Cormano Via Gramsci
Corsico Piazza F.lli Cervi 10
Ipercoop Acquario Vignate Via G. Galilei ang. S.P.Cassanese
Ipercoop Galleria Borromea Peschiera Via della Liberazione 8
Ipercoop Metropoli Novate Via Amoretti ang. Via Bovisasca
Ipercoop Sarca
Sesto San Giovanni Via Milanese 10
Novate Milanese Via Brodolini 1

Opera Via Diaz Loc. Crocione
Peschiera Borromeo Via Aldo Moro 1
Sesto S. Giovanni Viale Italia 51
Settimo Milanese Via Reiss Romoli 16
Milano città
Arona Via G.da Procida 15 ang. Via Arona
Ipercoop Bonola Via Quarenghi 23
Ipercoop La Torre Via Benozzo Gozzoli 130
Ipercoop P.zza Lodi Viale Umbria ang. Via P.Colletta
Ornato Via Ornato 28
Palmanova Via Benadir 5
Rogoredo Via Freikofel 2
Zoia Via P.Marchesi 5 ang. Via F.lli Zoia
Monza e Brianza
Arcore Via Gilera 8
Desio Via Borghetto ang. Via Milano
Muggiò Via Repubblica 86
Villasanta P.zza Martiri della Libertà 12
Pavia e provincia
Ipercoop Il Ducale Vigevano Viale Industria 225
Pavia Viale Campari 64
Voghera Viale Repubblica 97/99
Varese e provincia
Busto Arsizio Viale Repubblica 26
Cassano Magnago Via G. Verdi 38
Lavena Ponte Tresa Via Colombo 21/23
Laveno Piazza V. Veneto 25
Laveno Mombello
Malnate Via Marconi 11
Varese Via Daverio 44

L'avvio del programma ha visto la presentazione delle opere di 15 protagonisti del fumetto italiano che hanno proposto interpretazioni diverse e affascinanti della città dei Draghi verdi. A lato, illustrazioni di Alessandro Baronciani e Adam Tempesta.



Chi è MM

Controllata dal Comune di Milano, MM S.p.A. dal luglio 2003 gestisce il servizio idrico integrato di Milano: cura la captazione, la potabilizzazione e la distribuzione dell'acqua, raccoglie le acque dagli scarichi fognari e ne coordina la depurazione prima del rilascio all'ambiente. È una società d'ingegneria creata nel 1955 per progettare e realizzare linee di metropolitana nel capoluogo lombardo, divenuta leader in Italia nel settore delle opere civili e degli impianti di linee ferroviarie urbane ed extraurbane. Dal 1° dicembre 2014 gestisce anche le case popolari del Comune di Milano.

MM

CiBi è anche social... seguici!

Su facebook: Cibi Magazine

Su instagram: @cibi_magazine

Su youtube: Cibifreepress



BUONE
FESTE
FELICE ANNO NUOVO.

-GOZZINI-