

CiBi



Con il Patrocinio di

Milano



Comune
di Milano



**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 5 - n. 6
15 giugno 2017
www.cibiexpo.it

**Mangia
la foglia...
sa di ostrica**



centro studi
anticontraffazione

**Una pizza
speciale
e la Smorfia
napoletana**



**Antibiotici
e salute**



**Francesco Mutti,
il "ribelle"
del pomodoro**





STRADA DEL VINO
Franciacorta

17 • 18 GIUGNO 2017

FESTIVAL D'ESTATE

SABATO 17 GIUGNO 2017

Più di **50 CANTINE** apriranno per visite, degustazioni ed eventi esclusivi.
Menu a tema nei **RISTORANTI, AGRITURISMO E WINE BAR.**

DOMENICA 18 GIUGNO 2017

Palazzo Monti della Corte a Nigoline di Corte Franca, Via Alessandro Volta, 2
PIATTI D'AUTORE & FRANCIACORTA

PROGRAMMA COMPLETO E PREVENDITE ONLINE SUL SITO
www.festivalfranciacorta.it

Biglietti disponibili in prevendita anche all'**Infopoint Franciacorta Outlet Village**
Piazza Cascina Moie, 1/2 • 25050 Rodengo Saiano (BS)



FRANCIACORTA
OUTLET VILLAGE

AGRODOLCE
come cibo comanda

GRAFICHE **MASNERI**

CST
per servizi trasporti

PARMIGIANO
REGGIANO

marlotti
famiglia di pasta
www.pastamarlotti.it

RIBONI
REGGIALETTICA

rastal

SAGIT

Petra

ACQUA PANNA S. PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS

UniCredit

EDITORIALE

Quando il cibo fa male davvero

Un film americano del 2016, *Sausage Party – Vita segreta di una salsiccia*, è uno dei pochissimi casi di cartone animato vietato ai minori di 14 anni non accompagnati. Vista la storia, non è difficile capirne il perché. In un supermercato i cibi sugli scaffali sperano di essere acquistati per arrivare nel mitizzato “Grande Oltre”, il mondo di fuori, dove tutti i loro desideri saranno esauditi. Tra gli articoli in vendita, il würstel Frank sogna di uscire soprattutto per potersi accoppiare con il panino da hot dog Brenda. Quando finiscono nello stesso carrello, Frank e Brenda esultano. Ma un vasetto di mostarda, appena restituito e rimesso nello scaffale, rivela che sul “Grande Oltre” girano un sacco di panzane,

e poi si suicida. Tra stupri perpetrati da cracker, prepotenze della maionese Hitler, tentativi di fuga finiti in tragedia e rivelazioni crudeli dei cibi immortali, quelli senza data di scadenza, che raccontano ai deperibili come in realtà saranno mangiati dai loro acquirenti, si arriva allo scontro finale tra uomini e prodotti. Questi ultimi hanno incredibilmente la meglio e uccidono gli umani in vari modi. Al termine dell'orgia di festeggiamento, arriva però l'ultima spietata rivelazione degli immortali: Frank, Brenda e gli altri non s'illudano di esistere, sono solo i protagonisti di un cartone animato. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it





4

Sommario

Ben fatto Le sarde in saòr, ovvero il sapore di Venezia	5
<i>di Marta Pietroboni</i>	
Talent scout Alessandro Buffolino, astro nascente del Ristorante Acanto	7
<i>di Toni Sàrcina</i>	
Ricerca e innovazione Quando i capelli ci lasciano troppo presto	9
<i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	
Antibiotico-resistenza, un tema caldo	11
<i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	
A porte aperte Vedere ma non toccare, con un'eccezione: mangiare!	12
<i>di Marta Pietroboni</i>	
Storia del cibo Pomodoro: rosso o giallo?	15
<i>di Toni Sàrcina</i>	
Protagonisti Francesco Mutti: il "ribelle" del pomodoro	16
<i>di Toni Sàrcina</i>	

I segreti della spesa Con le mani nella marmellata	18
<i>di Carmen Rando</i>	
Alimentazione e salute Meglio prevenire	21
<i>di Andrea Fossati</i>	
A cura dell'inserzionista Professione: Facility Manager	22
Tendenze 50 Kalò di buona pizza	23
<i>di Marina Villa</i>	
Kilometro zero? Forse anche meno	24
<i>di Alessandro Caviglione</i>	
Belin che gambero!	26
<i>di Alessandro Caviglione</i>	
E-Commerce: un'opportunità anche per il cibo	28
<i>di Marina Villa</i>	
A proposito di acqua Scoprire la #waterevolution	30



I contatti della redazione

CiBi Arte e scienza del cibo Periodico gratuito Anno 5 - n. 6 Milano 15 giugno 2017	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 Relazioni istituzionali: Cinzia Maddaloni - maddalonicinzia@gmail.com Consulenza scientifica: Ettore Capri - Ordinario di Chimica agraria - ettore.capri@unicatt.it Giorgio Donegani - Direttore scientifico della Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare www.giorgiodonegani.it Flavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it / flavio.merlo@cibiexpo.it Fotografa: Chiara Visconti Immagini di copertina: Francesco Mutti, foto di Mutti S.p.A.; minimale in alto di Guido Valdata 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.
---	--



Hanno collaborato a questo numero

COOP Italia
Consorzio nazionale delle cooperative di consumo, gestisce una rete di supermercati e ipermercati diffusi soprattutto nel Nord e Centro Italia, ma anche al Sud e nelle Isole. Tra i suoi obiettivi una corretta informazione dei consumatori, la tutela del loro potere d'acquisto e la sicurezza alimentare.

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).

Ettore Novellino
Ordinario di Chimica farmaceutica presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Napoli. È stato insignito della Medaglia *Pietro Pratesi 2009*, a riconoscimento della sua competenza nell'ambito della chimica computazionale e della sua rilevante posizione scientifica, nazionale e internazionale. Ha trascorso lunghi periodi di studio all'estero presso centri di ricerca altamente qualificati.

Toni Sàrcina
Enogastronomo e storico della cucina e dell'alimentazione. Con la moglie Terry firma la rubrica di cucina di *Famiglia Cristiana* ed è titolare del Centro Culturale di Enogastronomia Altopalato di Milano, sede di una celebre scuola di cucina. È presidente della *Commanderie Des Cordons Bleus de France*.

BEN FATTO

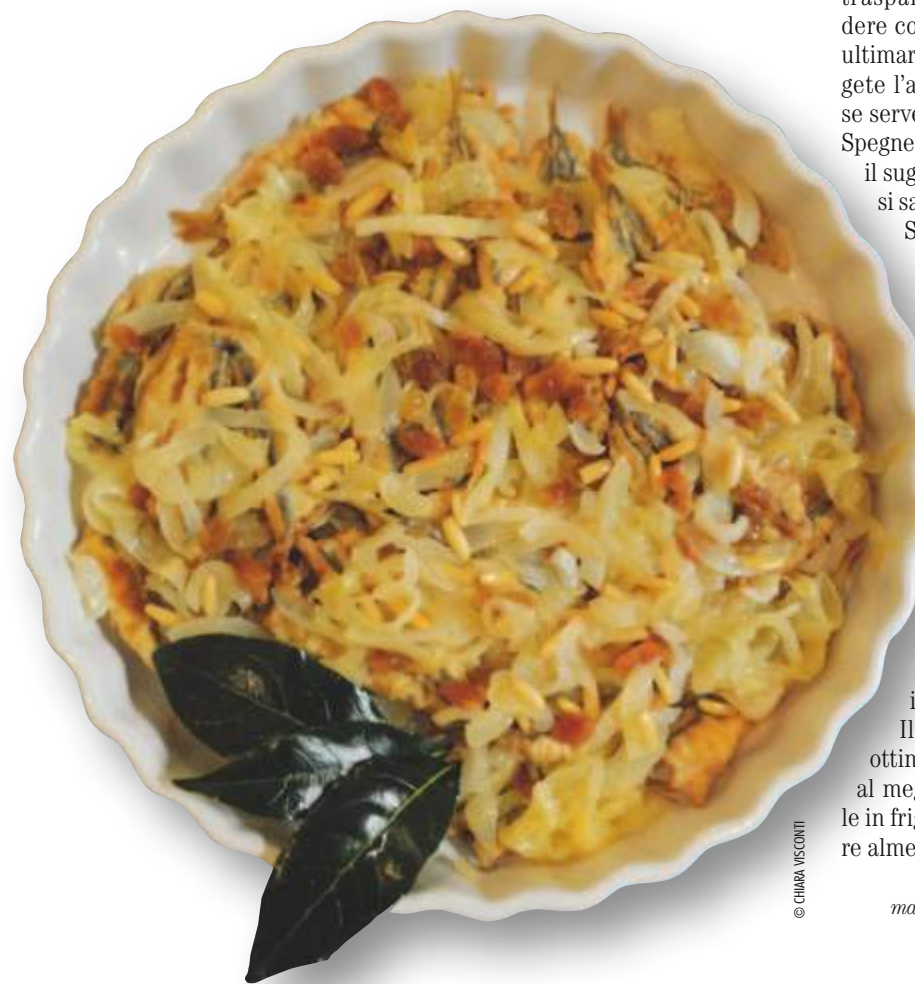
Le sarde in saòr, ovvero il sapore di Venezia

Le "Sarde in sapore", o forse meglio "sarde saporite", sono un piatto dalla storia centenaria, di origine veneziana. Ecco una variante altrettanto golosa

Inutile dirlo, il gusto di questa preparazione, simile alla meridionale *scapece*, è intenso... Lo stesso che assaporavano i marinai veneziani a bordo delle navi ottocento anni fa, quando, per conservare il pesce, cambusieri e cuochi dell'epoca idearono una salsa agrodolce a base di aceto bianco e cipolle, buona al punto da essere tramandata fino a noi. Ecco perché oggi, nella casa delle nostre esperienze gastronomiche, la bella cucina di *Caminadella Dolci*, nell'omonima via nel cuore di Milano, tra profumi di

dolci artigianali, creme, pastafrolla, torte salate e quiche, abbiamo deciso di farci guidare da Elena Rasi nella preparazione di queste sarde gustose. In realtà la nostra materia prima non sarà costituita da sarde ma da acciughe: quando si tratta di pesce tutto dipende da che cosa il mare offre di fresco.

Ingredienti per 6 persone
- 600 g di sarde o acciughe pulite (dovrete però comprarne 1 kg perché se ne elimina ca. il 25 %)
- ½ kg di cipolle bianche



© CHIARA VISCONTI

- ½ bicchiere di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di zucchero
- olio di semi e olio EVO
- farina
- sale
- 40 g di pinoli
- 40 g di uvette.

Una preparazione semplice

Infarinare bene le acciughe pulite e aperte a libro (attenzione a non eccedere con la farina) e frigatele nell'olio di semi. Appena dorate e croccanti, toglietele dalla padella e appoggiatele su un piatto coperto da carta assorbente in modo che l'olio in eccesso venga asciugato. A questo punto salatele leggermente e tenetele da parte.

Preparato il pesce, ci si può dedicare al "condimento". Per prima cosa tagliate a fettine sottili le cipolle e mettetele in acqua fredda per una decina di minuti affinché perdano l'acido. Quindi cuocetele a fuoco basso con olio Extra Vergine d'Oliiva per circa venti minuti. Le cipolle devono diventare morbide e trasparenti, senza prendere colore. Poco prima di ultimare la cottura, aggiungete l'aceto, lo zucchero e se serve un goccio d'acqua. Spegnete la fiamma quando il sughetto così preparato si sarà consumato.

Si è quasi alla fine: non resta che disporre sul fondo di un piatto o di una terrina uno strato di acciughe, uno di cipolle, uno di pinoli e di uvette (precedentemente ammorbidite in acqua tiepida) e poi nuovamente acciughe, cipolle, pinoli e uvette fino a esaurimento degli ingredienti.

Il profumo è intenso e ottimo. Ma per gustarle al meglio bisogna metterle in frigo e lasciarle riposare almeno 24 ore! ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Scapece, scabeccio, carpione

Regione che vai, variante che trovi!

Lo *scapece* è una marinatura per pesci (preferibilmente pesce azzurro) e verdure tipica dell'Italia meridionale, che prevede la frittura dell'alimento e la sua successiva aromatizzazione in un intingolo a base di aceto, aglio e spezie.

Lo *scabeccio* è la versione ligure di questa marinatura e detta l'uso di aglio e cipolla insieme, salvia, alloro e grani di pepe.

Il *carpione* è il nome lombardo e piemontese: in questo caso il condimento si ottiene tritando salvia (o menta) e aglio, bagnandoli con aceto e vino bianco. Si usa su vari tipi di pesce, zucchine fritte, cotolette di carne, polpette, melanzane e persino uova.



© CHIARA VISCONTI





Mimaster

Formazione internazionale d'eccellenza per illustratori

Iscrizioni aperte Mimaster 2017 - 2018

www.mimasterillustrazione.com

credits:graphic design Andre Bozzo / illustration Libero Gozzini e Ivan Canu

Alessandro Buffolino, astro nascente del Ristorante Acanto

Giovane talentuoso, già con un lungo curriculum di alto profilo

Alto, magro, sorridente e di "pronta simpatia", Alessandro Buffolino, da poco più di un anno Executive chef del raffinato *Acanto*, eccellente ristorante, ricavato da uno spazio indipendente del celebre *Hotel Principe di Savoia* a Milano, sta conquistando i gourmet di tutta Italia e i numerosissimi clienti stranieri di passaggio nel capoluogo lombardo.

La sua cucina può essere definita, e a ragione, "creativa", ma molto attenta a non stravolgere le regole della tradizione gastronomica italiana. In gergo da critico gastronomico e da scopritore

di nuovi talenti, posso dire che "ha una bella mano" e una grande capacità nella selezione di materie prime di assoluta eccellenza.

Originario del Beneventano, ha 32 anni, ma, malgrado la giovane età, può vantare un curriculum di alto profilo professionale. Vediamone insieme le tappe fondamentali.

L'Italia, l'estero e ritorno

Gli esordi: per circa 3 anni, a Roma, presso *La Terrazza* del celebre *Hotel Eden* Alessandro forma le basi della sua preparazione. Subito dopo, intuendo che gli fosse necessaria una certificazione internazionale, si sposta a Londra e inizia un percorso di perfezionamento. Ritorna quindi in Italia, a Roma dove entra nella brigata di cucina del celebre e pluristellato Alfonso Iaccarino (di S. Agata sui Due Golfi), al *Baby* dell'*Hotel Aldrovandi Villa Borghese*. In questa sede, Alessandro apprende, applicando anche nuove tecniche, a realizzare menù che privilegiano leggerezza e alta qualità delle materie prime.

Buffolino, tuttavia, non è ancora soddisfatto e per raggiungere maggiore competenza internazionale si trasferisce in Francia: dapprima a Lione, dove, da un maestro come Pierre Orsi, acquisisce le tecniche più importanti della cucina francese e, cosa non trascurabile, la grande disciplina della brigata di cucina, dote che gli sarà necessaria per le sue funzioni future. Il Maestro Orsi gli offre il contatto e la possibilità di collaborare con uno dei "mostri sacri" della grande cucina francese, Michel Guérard a Eugénie-Les-Bains (in Aquitania, regione del Sud-Ovest), nel ristorante tristellato da molti anni e celebre in tutto il mondo proprio grazie al grande chef, il primo a proporre, attraverso la sua cucina sperimentale, preparazioni più leggere e salutari di alto livello. Alessandro Buffolino fa tesoro di questa esperienza, che oggi ritroviamo in molte delle sue proposte.

Rientra quindi in Italia e prosegue la sua attività nella nuova brigata di cucina del ristorante *La Terrazza* presso l'*Hotel Eden* di Roma, con lo chef Fabio Ciervo. Nel 2014 viene eletto "miglior chef under 30" del Centro Italia.

Nel gennaio 2016 viene scelto dalla Direzione Generale del prestigioso *Hotel Principe di Savoia* per ricoprire la carica di Executive chef al *Ristorante Acanto* dove lavora con grande successo, offrendo un nuovo repertorio di proposte e nuovi sistemi di cottura. ■

Toni Sàrcina

altopalato@altopalato.it
www.altopalato.it

©GUIDO VALDATA

©GUIDO VALDATA

Alessandro Buffolino nella cucina del ristorante Acanto dell'Hotel Principe di Savoia a Milano. Sopra, raffinate reinterpretazioni dei classici della cucina italiana.



Comunicazione per le industrie creative

Moda, Gusto, Design

- **Offerta formativa innovativa**, articolata in attività formative di base, specialistiche, tecniche e di orientamento
- **Percorsi integrati** di apprendimento, progetti sul campo, visite in realtà significative del settore di riferimento
- **Network** consolidato di aziende partner per docenza, esercitazioni pratiche e opportunità di stage
- **Borse di studio** per merito a copertura parziale della quota di iscrizione
- Possibilità di **iscrizione** a singole attività didattiche in qualità di uditor

Scadenza domanda di ammissione:

8 gennaio 2018 (master.unicatt.it/ammissione)

Riduzione della quota di iscrizione per chi invia la candidatura entro il 3 novembre 2017 e, previa ammissione, completa l'immatricolazione nei termini previsti. Sono previste **borse di studio** per merito a copertura parziale delle spese di iscrizione. Possibilità di iscrizione a singole attività didattiche in qualità di uditor.

**Ma
ste
r** Cattolica

**FACOLTÀ DI SCIENZE POLITICHE E SOCIALI
FACOLTÀ DI PSICOLOGIA**

a.a. 2017/2018 - XV edizione
Milano, gennaio - dicembre 2018

Master universitario di primo livello

Info e contatti

Ufficio Master
Via Carducci, 28/30 - 20123 Milano
Tel. 02 7234 3860
E-mail: master.universitari@unicatt.it - master.industriecreative@unicatt.it
Sito web: master.unicatt.it/industriecreative



**UNIVERSITÀ
CATTOLICA**
del Sacro Cuore



Quando i capelli ci lasciano troppo presto

La calvizie, in tutte le sue forme, più o meno severe, colpisce circa il 50% della popolazione adulta, sia uomini sia donne

Le cause della calvizie sono numerose. La principale è una predisposizione genetica ereditaria.

Di questo spiacevole fenomeno si sono interessati di recente al Dipartimento di Farmacia dell'Università Federico II di Napoli, in cui sono attivi gruppi di ricerca dedicati all'analisi delle proprietà nutraceutiche di diversi alimenti (quelle proprietà cioè a cui si attribuiscono effetti benefici sulla salute).

Una formula naturale

Uno studio condotto dal Professor Ettore Novellino,

dei cui risultati relativi all'utilità del consumo di Melannurca Campana IGP abbiamo già scritto, ha messo in luce anche altri esiti favorevoli, oltre al controllo del colesterolo, esercitati dal fitocomplesso (l'insieme dei principi attivi, ndr) estratto da questa varietà autoctona di mela.

«Durante lo studio clinico anticolesterolemico - riferisce Novellino - con nostra grande sorpresa ci siamo accorti di un effetto concomitante. Infatti, le persone che assumevano il fitocomplesso AppleMetS™

mostravano inaspettatamente una ricrescita dei capelli, un notevole aumento del loro numero e del loro spessore, dalla radice fino alla punta».

Dopo un attento studio si è dimostrato che la Procianidina B2, uno dei componenti più abbondanti presenti nel fitocomplesso della Melannurca, era in grado di prolungare la fase *anagen*, cioè di crescita del capello, incrementando la biosintesi della Cheratina K-1, senza dare concomitanti fenomeni di irsutismo. Pertanto, per potenziare questa proprietà si è messo a punto un metodo di lavorazione della Melannurca Campana IGP, tale da fornire un estratto in cui la Procianidina B2 fosse presente al 30%, rispetto al totale.

È stato quindi formulato un prodotto nutraceutico in capsule denominato AppleMetS Hair™.

I primi risultati davvero sorprendenti, come si vede nelle foto a corredo dell'articolo, hanno indotto ad approfondire lo studio attraverso un

trial clinico su 250 soggetti affetti da alopecia (calvizie, ndr), di vario grado, di cui 116 uomini e 134 donne, di età compresa tra 30 e 83 anni, a cui sono state somministrate 2 capsule al giorno di tale nutraceutico, per 2 mesi, con osservazioni mirate sul capello a 30 e a 60 giorni. Dai dati raccolti è emerso un incremento medio del numero di capelli, del 50% dopo soli 30 giorni e del 110% dopo 60 giorni, nonché un aumento del loro peso e del loro contenuto di cheratina.

Il prodotto nutraceutico a base di estratto procianidinico di Melannurca Campana IGP si è dunque dimostrato efficace, ma anche sicuro, a differenza di altri prodotti farmaceutici formulati per combattere la calvizie che hanno numerosi effetti collaterali.

Contatti

nutrapharmalabs@unina.it
fabrizia.guerra@unina.it
Tel: 081.678.403 ■

Paola Chessa Pietrobboni
direzione@cibieapo.it

**In media ogni
persona perde da
50 a 100 capelli
al giorno, poca
cosa rispetto agli
oltre 100.000
posseduti.**

©UNIVERSITÀ FEDERICO II DI NAPOLI



Prima del trattamento



Dopo 30 giorni di trattamento





È L'INIZIO DELLA VOSTRA VACANZA
O SOLO DELLA TUA?



ABBANDONARE UN ANIMALE È UN REATO INFAME E SEMPRE PIÙ INUTILE, PERCHÉ ANDARE IN VACANZA CON LUI È PIÙ FACILE DI QUEL CHE PENSI. VAI SU VACANZEBESTIALI.ORG E SCOPRI UN MONDO PRONTO AD ACCOGLIERVI, INSIEME.



Enpa ringrazia per questo spazio.

Postproduzione: Matteo Tranchellini Studio. ITA/OA

RICERCA E INNOVAZIONE

Antibiotico-resistenza, un tema caldo

La ricerca nel settore agricolo e alimentare, che nel nostro Paese ha fatto passi da gigante, offre soluzioni anche per questo problema

15/6/2017, anno 5, n. 6



e che sta coinvolgendo oltre 1600 allevamenti. Sono già sugli scaffali la nuova linea di pollo a marchio Coop, i 5 prodotti avicoli speciali "Fior Fiore" ed entro l'estate due referenze di uova. Più in dettaglio gli obiettivi del progetto sono: evitare trattamenti di massa con antibiotici o limitarli ai casi strettamente necessari; selezionare gli antibiotici evitando l'utilizzo di quelli particolarmente importanti per la medicina umana per non attenuarne



In Italia, come ha dichiarato più volte lo stesso Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, si sono raggiunti risultati notevoli nella *genomica*, la disciplina che si occupa dell'informazione genetica contenuta nel DNA delle diverse specie. Questo significa che oggi, per esempio, è possibile selezionare animali d'allevamento, in particolare bovini da latte, più resistenti alle malattie, riducendo di conseguenza l'uso degli antibiotici, che negli ultimi anni è aumentato in modo consistente. Si stima che a livello mondiale tra il 2010 e il 2030 crescerà addirittura del 67%. Limitare al contrario il ricorso agli antibiotici argina l'antibiotico-resistenza, il fenomeno in rapida diffusione per cui un batterio diventa insensibile all'attività del

farmaco. Occorre allora agire per alzare il livello del benessere animale e sviluppare una migliore gestione degli allevamenti, con buone pratiche specifiche per le diverse filiere zootecniche, perché le bestie che vivono bene hanno meno bisogno di essere curate. Fatto che ha ricadute non irrilevanti per l'uomo: le grandi organizzazioni mondiali che si occupano di tutela della salute invitano infatti i singoli governi a elaborare piani di azione con il cosiddetto "approccio *One Health*", quello che considera insieme la salute umana, animale e ambientale.

Alleviamo la salute

È proprio questo il nome della campagna avviata da Coop per contribuire a contrastare l'antibiotico-resistenza

l'efficacia; selezionare partner che dispongano di allevamenti con strutture adeguate.

Senza dimenticare tuttavia che l'uso degli antibiotici, insieme al miglioramento delle tecniche di prevenzione delle malattie, ha contribuito al miglioramento delle condizioni di salute degli animali, consentendo di rispondere alla sempre maggiore richiesta di proteine di origine animale della popolazione umana in continuo accrescimento. Se gli animali si ammalano devono essere sottoposti a trattamenti terapeutici adeguati; per contro gli antibiotici non devono assolutamente essere usati per rimediare a una gestione scadente dell'allevamento. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibierpo.it

LE NOSTRE AZIONI

coop Le filiere carne e altri prodotti di origine animale allevati senza l'uso di antibiotico

A partire da Maggio 2017...



già 100%

AVICOLI «FIOR FIORE»
senza uso di antibiotici



maggio 50%

POLLO
senza uso di antibiotici



linea «Fior Fiore» a giugno

POLLO ROSTICCERIA
senza uso di antibiotici



giugno 10%

UOVA
da galline allevate senza uso di antibiotici

In progress ...



SCOTTONA



VITELLONE



VITELLO



SUINO LEGGERO



SUINO SALUMI



SUINO BRADO

Nel 2015 la Commissione Europea ha steso delle linee guida per scoraggiare l'uso degli antibiotici negli allevamenti. Le linee guida, non vincolanti per i singoli Stati, riguardano maiali, polli, vitelli, conigli e stigmatizzano l'utilizzo preventivo degli antimicrobici negli animali di pochi mesi.

Vedere ma non toccare, con un'eccezione: mangiare!

Res Naturae, la storia di un vivaio bellissimo e buonissimo

Eccoci a destinazione: un piccolo giardino privato. Ci sediamo a chiacchiere a pochi passi dalla porta di casa, aperta, e non abbiamo ancora visto che intorno a noi si stende il paradiso. I terrazzamenti che circondano la casa di Giovanni sono la testimonianza della riuscitissima sperimentazione sua e di Maria. Lei appassionata di arte culinaria, lui di specie vegetali, nel 2013 hanno avuto l'idea di dare vita a un vivaio di piante allo stesso tempo commestibili e ornamentali, provenienti da tutto il mondo. Una vera e propria selezione naturale ha decretato quali fossero le specie sulle quali puntare. «Ogni anno in realtà cambiamo - ci raccontano - studiamo che cosa piantare, stagione dopo stagione, come procurarci i semi...».

Ancora seduti al tavolo ci mostrano il glicine che avvolge la casa. «Il glicine rientra a pieno titolo nei nostri criteri di scelta: è indubbiamente una pianta ornamentale, ma è famosa anche per i suoi fiori commestibili. Così pure i giovani "butti" delle *Hemerocallis* (gigli di San Giuseppe) si possono mangiare: i boccioli si fanno in pastella, i fiori aperti si riempiono di mousse...». Capiamo immediatamente che avremo molto da imparare. Sia di agronomia sia di cucina. Vi assicuro che, se avete una minima passione culinaria, la voglia di scoprire ricette inedite, di imparare a cucinarle tutte e subito, vi assalirà immediatamente come è successo a noi... La prima cosa che ci viene da chiedere è come hanno scelto le tantissime specie presenti nel giardino.

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Esiste qualcosa di paragonabile a un'enciclopedia di tutte le specie vegetali?

Si parte dalla tradizione. E si aggiungono l'esperienza (entrambi studiamo agraria) e i libri. Per prima cosa ci siamo affidati a un volume dei primi del Novecento: un'enciclopedia di erbe medicinali, che per noi è stata la prima, importantissima, verifica.

Le piante sono originarie dell'Italia, dell'Europa o del mondo intero?

L'intero mondo davvero. Belle e buone era il nostro criterio primo, il secondo l'ha ovviamente dettato la natura. Noi proviamo a importare le specie che ci interessano e quelle che riescono a crescere restano con noi! Alcune sono asiatiche, come il basilico sacro e il rabarbaro, il nostro "fiore all'occhiello", poi abbiamo il *kale* (il cavolo riccio) e altre piante americane... Forse non abbiamo piante australiane, ecco!

Le forme, le dimensioni e i colori delle specie presenti attorno a noi sono i più vari...

Di specie ne abbiamo una cinquantina, e di ognuna più varietà: di rabarbaro, per esempio, coltiviamo 3 specie e 7 varietà.

Qualche idea per ricette che utilizzino questo "ben di dio" vegetale?

Creme, caramelle e liquore si ottengono dal rizoma del *Rheum palmatum* (rabarbaro cinese dalle foglie amplissime), mentre del *Rheum*

A PORTE APERTE



rhabarbarum si mangiano, cucinati in modi vari, i gambi (quelli rossi che tutti abbiamo ben in mente). Magari qualcuno ha assaggiato il *crumble* al rabarbaro, un dolce classico in Inghilterra, o la confettura preparata con gambi tagliati a pezzetti e zucchero di canna. Ma noi consigliamo abbinamenti con i piatti salati. Il rabarbaro è perfetto per accompagnare la carne di maiale o i pesci grassi, su tutti il salmone, o i formaggi, perché 'pulisce' il palato. In più è ricco di fibre, di calcio, di *acido gallico* (un acido organico contenuto in molti prodotti di origine vegetale), ottimo per le mucose e buon digestivo. Presente in gambo, radice e nettare, stimola la salivazione e i succhi gastrici senza creare acidità.

Il rabarbaro, come le altre piante, si può acquistare in questo vivaio oppure ordinare online sotto forma di piantina. Ma non solo. Nel caso del rabarbaro potrete, sempre online, acquistare anche i gambi confezionati in sacchetti microforati da 1 kg, dotati di *antifog* (cioè non condensano). La durata in cella frigorifera è di una settimana. Per conservarlo più a lungo, il rabarbaro può essere "scottato" e poi congelato. Infine, vi potrebbe capitare di assaggiare il rabarbaro di Maria e Giovanni in uno dei ristoranti che riforniscono. Ma passiamo alle altre piante che abbiamo scoperto. Il *kale*, il cavolo riccio, si può mangiare sia crudo che cotto. Ricco di vitamina C, calcio e antiossidanti, soprattutto nelle varietà viola, è uno dei cosiddetti "superfood"

(cibo che contiene principi attivi particolarmente interessanti per la salute). Si usa molto nei centrifugati, ma un'ottima idea è ricavarne delle *chips*, cuocendolo a fettine in forno, oppure nella preparazione di zuppe e risotti. Terza, fantastica scoperta, la *foglia ostrica* (*Mertensia maritima*), una pianta del nord Europa che sa di mare, in particolare di ostrica, un sapore così intenso da rimanere impresso dopo un solo assaggio. E poi il *levistico*, il sedano selvatico, di cui si mangia tutto, normalmente utilizzato in montagna per scacciare gli insetti dalle vacche. E ancora la *menta corsa*, menta tappezzante, che cresce in luoghi umidi e ombreggiati, dai fiorellini rosa. Il *basilico sacro indiano* che profuma di cannella e chiodi di garofano, buonissimo con couscous orientale, uvette, mandorle tostate; oppure come aroma per una deliziosa ricetta della nonna, il "Latte in piedi". Le *Plantago*, che sanno di fungo; la *Nepeta* che sa di formaggio (ci si fa un ottimo risotto); il *cavolo marino* (*Crambe maritima*) che al gusto ricorda il miele e viene dalla Normandia: radici, gemme, foglie e fiori, si mangia tutto. Infine, l'*Agastache rugosa*, una pianta ornamentale, al sapore di anice e menta, che Maria e Giovanni usano tantissimo insieme alla frutta, alla macedonia, per fare gelati e sorbetti. Dal primo al dolce! Vi è venuta voglia di andarli a scoprire? ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Carta d'identità

Res Naturae

23900 Lecco

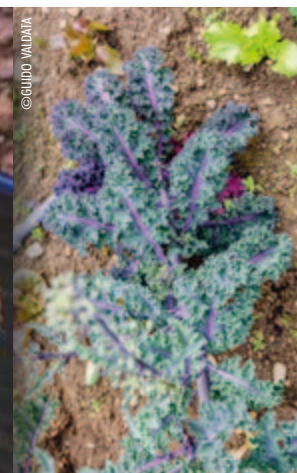
Tel.3331113430

Shop online:

artimondo.it

www.resnaturae.com

Con Res Naturae, Giovanni e Maria si occupano, in totale equilibrio con l'ambiente, di tutto ciò che ha a che fare con la natura. Le piante da loro coltivate sono perfette per il clima fresco, ma non rigido, del lago di Lecco.





Avete mai visto una
pianta che si spaventa?

Quanto può diventare alta
una pianta di mais?

I pomodori sono sempre
stati rossi?

Vieni a scoprirlo!

MUSEO BOTANICO AURELIA JOSZ

via Rodolfo Margaria 1, 20161, Milano

comune.milano.it

museo.botanico@comune.milano.it

02 88444979

02 88467418, segreteria ma e me dalle 9:00 14:00

facebook.com/museobotanicoaureliajosz

youtube.com/museobotanicoaureliajosz

COMUNEMENTE VERDE

via Ausonio Zubiani 1, 20161, Milano

comune.milano.it "Comunemente Verde"

SBQV.ComunementeVerde@comune.milano.it

facebook.com/comunementeverde



Ingresso e attività gratuiti.

Tram 4 e 5, autobus 51 e 83, MM3 Dergano e Maciachini, Bike MI Piazza Nizza e Ospedale Maggiore.

Parcheggio interno via A. Zubiani 1 e su strada.

www.comune.milano.it

Pomodoro: rosso o giallo?

*Il lungo viaggio e la lunga storia del "pomo"
simbolo della cucina italiana*

Se immaginiamo il momento in cui questo splendido frutto arrivò in Europa nel 1500, dovremmo optare per il colore giallo oro, proprio come ci suggerisce il suo nome, "pomo d'oro o mela d'oro": dopo alcuni tentativi di utilizzarlo come alimento, si pensò di relegare la pianta a un ruolo solo decorativo, mentre i suoi frutti verdi facevano bella mostra di sé nei grandi trionfi di frutta nei saloni dei principeschi palazzi dell'epoca. Ci vollero più di due secoli per farlo assurgere a cibo tra i più richiesti e amati in tutto il mondo.

**Illustrazione
di Libero Gozzini,
dal 2009 tra
i fondatori,**

**nonché docente
e consulente,
del Mimaster
di Milano.**

Ma ora, per tracciare uno schema cronologico sulla sua storia, è bene andare con ordine.

Le origini

Con la scoperta del Nuovo Mondo, il pomodoro, diffuso in particolare nel Sud America, dal Perù all'Ecuador e al Messico, fu esportato nei possedimenti spagnoli in Europa ed ebbe un buon gradimento, soprattutto perché novità assoluta. Dopo poco però, a causa del suo rapido deperimento fu considerato prodotto scadente. Tuttavia, a Napoli, in quel tempo sotto il dominio spagnolo, fu invece abbastanza apprezzato e utilizzato anche in cucina. Ma la fortuna non durò molto poiché, al di là dell'aspetto estetico, procurava parecchia acidità e qualche malessere ai primi consumatori. Dopo un periodo di utilizzo principalmente a scopo medicinale, il pomodoro sparì quasi completamente per ben due secoli, prima di riapparire, grazie a nuove tecniche di conservazione, specialmente nelle regioni del Sud Italia, dove si affermò come ingrediente di grande interesse. Proprio nel nostro Meridione, il pomodoro, dapprima di colore giallo, subì alcune trasformazioni di coltura che lo resero rosso fiammante, iniziando un cammino di successo crescente, non solo nella cucina italiana, ma anche in tutto il bacino

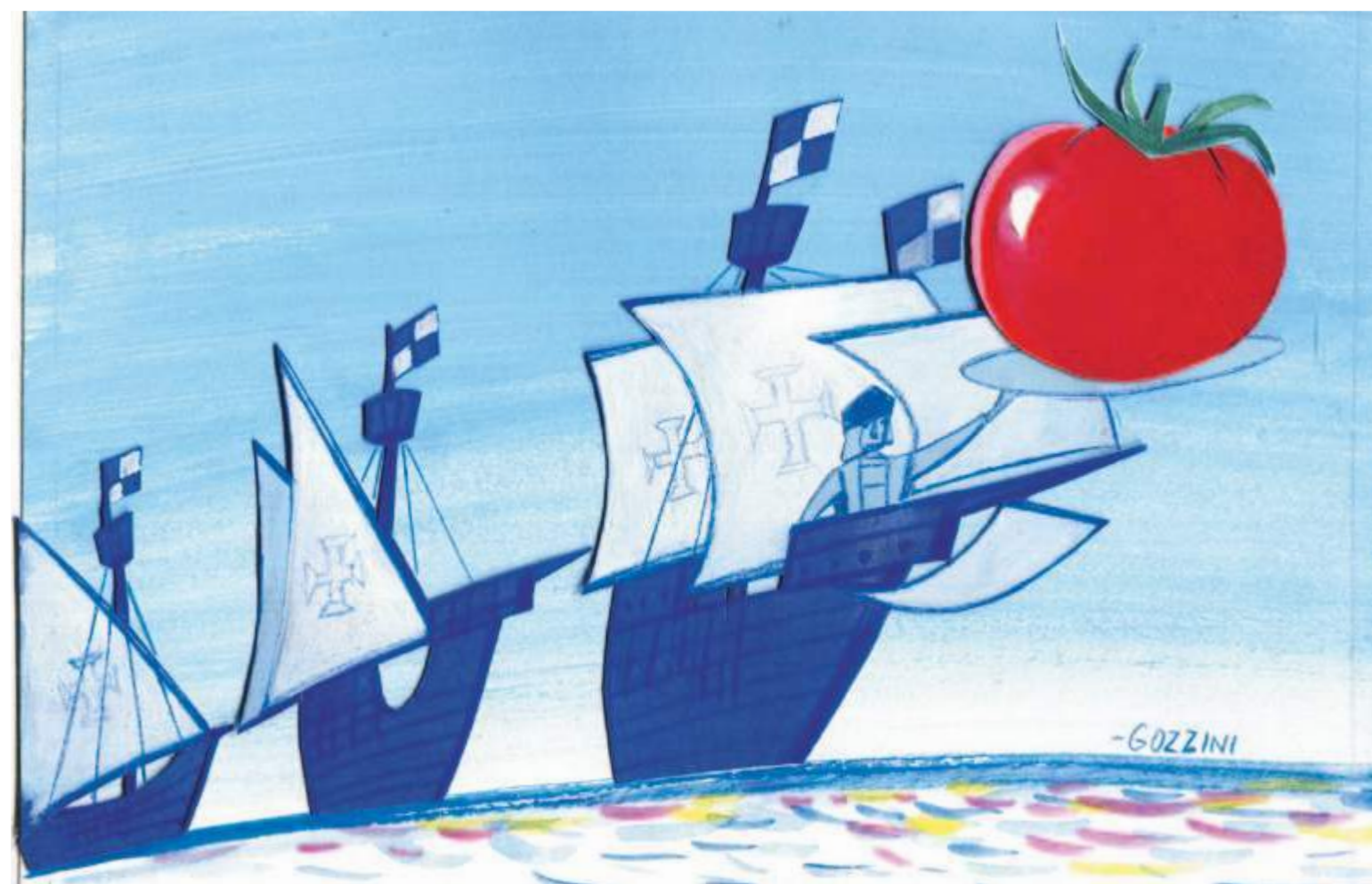
mediterraneo e, a quanto pare, di universale gradimento. È bene ricordare che, durante il periodo della dominazione araba, il pomodoro giunse in Sicilia, territorio che si rivelerà ideale per la sua coltivazione, in particolare per alcune varietà, come il *pomodoro di Pachino*, oggi famoso in tutto il mondo.

Una curiosità

Contrariamente a quanto si ritiene, sino alla fine del 1800, il pomodoro rimase quasi esclusivo appannaggio della cucina aristocratica o borghese, in particolare nel territorio del Parmense, dove si affermerà come una delle specie più coltivate. Nel Novecento, grazie alla diffusione sistematica delle colture e della produzione, il pomodoro si affermò nella cucina delle regioni settentrionali, dapprima timidamente e poi in modo sistematico, soprattutto nell'ultimo dopoguerra, dopo il massiccio trasferimento di popolazioni da sud a nord. L'industria conserviera ha poi consolidato il primato del pomodoro in tutto il mondo gastronomico, decretandolo prodotto italiano per eccellenza. ■



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



Francesco Mutti, il “ribelle” del pomodoro

Il racconto di una rivoluzione, la storia di una famiglia legata alla propria terra, ma da sempre lungimirante

È aitante, di bell'aspetto, sempre elegante, in giacca e cravatta, vagamente ottocentesco e piacevole da ascoltare. La sua dizione risente della caratteristica “erre” dei Parmigiani borghesi, da sempre nostalgici della granduchessa asburgica. Il suo sguardo è vivo e fa trasparire il carattere “ribelle”, di chi ha saputo cambiare le regole di un intero settore.

Parlo di Francesco Mutti, Amministratore Delegato dell'omonima azienda, leader per la trasformazione di pomodoro di alta qualità. Lo incontro a Parma, in occasione di un recente convegno che trattava la trasformazione e conservazione degli alimenti, in particolare del pomodoro.

Dagli atti del convegno, sono emersi dati piuttosto interessanti e sorprendenti. Quanti sapevano, per esempio, che il territorio del Parmense è una

delle zone italiane più vocate e importanti per la produzione e la trasformazione del pomodoro, contrastando l'opinione molto diffusa che vuole il prezioso frutto esclusivo appannaggio del meridione d'Italia?

Nel suo intervento, Francesco Mutti spiega come l'evoluzione produttiva abbia modificato nel tempo le sue latitudini: l'attività, tutta italiana, di Mutti si sviluppa infatti a Basilicanova, nel Parmense, dove vengono lavorati pomodori provenienti dai fertili territori della Pianura Padana,

Nel 1911 viene depositato il marchio Mutti con i due leoni, simbolo di forza, fierezza e

primato, proprio le caratteristiche di un'azienda leader di settore, non solo in Italia, ma nel mondo.

in particolare nelle zone di Piacenza, Ferrara e Parma. Nel cuore della *Food Valley* l'Azienda emiliana ha saputo affiancare all'interesse consolidato per il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma quello per le conserve di pomodoro, per le quali Mutti vanta il riconoscimento di eccellenza, nella qualità della produzione e nella sicurezza per i consumatori.

Perseguendo i suoi principi di qualità, Mutti ha scelto di guardare a Sud per la produzione delle specialità tipiche di quella zona. Nel 2013, acquisisce uno stabilimento a Oliveto Citra (Salerno) per trasformare localmente i pelati e i pomodorini coltivati nelle aree limitrofe. Con la consapevolezza che solo quel territorio può dare il meglio di queste varietà di pomodoro, Mutti si adopera per creare una filiera che condivida i valori fondamentali di qualità e sostenibilità, sul modello della virtuosa esperienza padana.

Da dove iniziamo, passato o presente?

Prima di parlare del presente, vorrei raccontare, in sintesi, date e avvenimenti che hanno caratterizzato i cambiamenti e lo sviluppo aziendale... Tutto cominciò nel 1850, quando Giovanni Mutti, agricoltore con grande intuito, diede inizio, anticipando i tempi, all'alternanza delle colture, diventata poi una tecnica agronomica ancor oggi rilevante, per mantenere la fertilità dei terreni. Nel 1899, suo nipote Marcellino fondò a Basilicanova la *Fratelli Mutti* con il primo stabilimento per la trasformazione del pomodoro,

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine



ovviamente con sistemi ancora artigianali.

Il 1911 è un anno da ricordare poiché l'Azienda ottenne la *Medaglia d'Oro di 1° Grado* per il “Doppio Concentrato” destinato a diventare un *best seller* del nostro marchio.

Il 1951 è l'anno di nascita del celebre “tubetto con il ditale”, una creazione di Ugo Mutti che rivoluzionò il mercato del concentrato soprattutto per la forma del contenitore, fino ad allora utilizzato solo per la pasta dentifricia. A ciò si aggiunse un'altra trovata: il tappo del tubetto, un vero ditale di bachelite rossa che le signore potevano usare per i rammenti. Il “tubetto” iniziò un percorso di successo e, ancora oggi, a sessant'anni compiuti, rimane uno dei punti cardine della Mutti, presenza immancabile nelle cucine di famiglia e dei ristoranti.

Nel 1971 un nuovo traguardo: grazie a un innovativo metodo di lavorazione a freddo, nacque l'esclusiva “Polpa Fine”, ottenuta dal cuore del pomodoro più maturo, lavorato in piccolissimi pezzi, pronta per l'utilizzo, con il sapore del frutto appena colto.

Francesco non dice, ma lo dico io, che l'anno *clou* della storia è il 1994, quando lui, unico erede, appena ventiseienne e neolaureato a Cardiff, decise di occuparsi a tempo pieno dell'impresa. Ne divenne Amministratore

Delegato e, grazie alla sua energia ed entusiasmo, decise di andare “contro corrente”, puntando su prodotti di alta qualità e creando un forte legame con la filiera agricola. Questa idea si rivelò vincente, portando l'Azienda a una crescita costante e solida, anche a livello internazionale, affermandosi per la qualità e la sicurezza per i consumatori.

In sintesi, ci racconta il percorso del pomodoro, dalla semina al raccolto e quindi alla trasformazione?

Prima di entrare in stabilimento ogni carico di pomodoro è sottoposto ad analisi, a campione, per accertarne grado zuccherino, acidità, colore, presenza di macchie, frutti acerbi o schiacciati, presenza di terra, sassi o altri tipi di corpi estranei.

Se la materia prima risulta idonea, viene scaricata nelle piscine attraverso getti d'acqua che, oltre a effettuare un primo lavaggio, evitano lo schiacciamento dei frutti. Durante il tragitto i pomodori non idonei alla trasformazione sono eliminati da apposite selezionatrici ottiche.

I pomodori sono quindi raccolti nelle piscine di stoccaggio che, oltre a un ulteriore lavaggio, mantengono con l'acqua l'integrità dei frutti e bloccano eventuali fermentazioni.

A questo punto i pomodori, selezionati e lavati, arrivano in stabilimento per un ultimo controllo ai nastri di cernita e passati alle varie linee di produzione. ■

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



Con le mani nella marmellata

*Tempo di frutta
fresca, profumata
e colorata.
Perché non
approfitte-
re e catturare il sapore
del sole per i mesi
più bui?
Ma attenzione:
scegliete sempre i
frutti migliori*

Nel giardino della casa in Brianza dove mia zia usava trascorrere l'estate, c'erano diversi albicocchi, sempre molto produttivi, tanto che a fine agosto lei si prodigava nella preparazione di vasi e vasi di profumatissima marmellata, di cui poi ci faceva dono. Io l'apprezzavo moltissimo non solo nella colazione del mattino, ma anche nelle rustiche crostate di mia madre. Ho sempre ammirato l'abilità della zia nella preparazione di conserve, marmellate, gelatine... e, forse, è giunto il momento di mettersi alla prova.

Scegliere la frutta

Sembra banale, ma è sempre meglio ricordarlo: una delle regole d'oro per ottenere un ottimo prodotto è usare ingredienti di qualità. Quindi rivolgetevi sempre a un fornitore sicuro, che garantisca davvero l'origine della frutta e la correttezza della sua conservazione lungo tutta la filiera fino alla vendita. Da parte vostra, allenatevi al controllo visivo della freschezza dei prodotti che acquistate e al loro peso, oltre che all'integrità degli imballi eventuali. La frutta (ma vale anche per la verdura) deve aver raggiunto la giusta maturazione e per rispettare la stagionalità, è importante ricordare i periodi in cui i vari frutti sono al culmine della loro fragranza. Ecco qualche esempio per l'estate:

Frutti

Albicocche
Ciliegie
Fichi
Fragole
Lamponi
Limoni
Mirtilli
More
Pesche
Prugne

Mesi

luglio, agosto
giugno, luglio
agosto, settembre
giugno, luglio
luglio, agosto
giugno, luglio, agosto
luglio, agosto
luglio, agosto
luglio, agosto
settembre, ottobre

Individuare il giusto punto di maturazione fa la differenza nel risultato finale: se i frutti sono troppo maturi il grado di acidità diminuisce, influenzando sulla solidificazione della preparazione, mentre se non lo sono completamente, i frutti saranno più ricchi di pectina, la sostanza che determina la densità della marmellata. A tale proposito, non tutta la frutta contiene pectina in egual misura: tra quella estiva, per esempio, albicocche, more e prugne hanno un contenuto medio, mentre è basso in ciliegie e lamponi. La frutta che scegliamo per queste preparazioni deve essere sana, integra, senza ammaccature o segni di insetti. I limoni, e

gli agrumi in generale, dovranno avere la scorza lucida e brillante e verranno lavati accuratamente con una spazzolina per eliminare tracce di terra ed eventuali residui di antiparassitari; le albicocche saranno mature, ma non molli; le ciliegie assolutamente integre e sode, con buccia brillante (il picciolo verde è garanzia di freschezza); i fichi avranno la buccia grinzosa e la "goccia", mentre la buccia delle prugne dovrà risultare tesa e di colore deciso; le fragole, di un bel rosso acceso e sode, saranno valorizzate nel loro profumo se, dopo un veloce passaggio sotto l'acqua, saranno spruzzate con un po' di aceto bianco o con succo di limone...

Lo zucchero

L'altro ingrediente fondamentale nella preparazione di "marmellate & co." è lo zucchero, che ne costituisce circa il 65-70% (quello contenuto naturalmente nella frutta è invece il 10-15%). Lo zucchero è importantissimo per la conservazione perché inibisce il

I SEGRETI DELLA SPESA



processo di fermentazione e il proliferare di microrganismi dannosi. È però altrettanto importante abbinarvi la giusta sterilizzazione del prodotto (metodo basato sul calore e messo a punto nel 1810 dal francese Nicolas Appert). Questo perché lo zucchero, se non opportunamente isolato dall'umidità, può rivelarsi terreno interessante per le muffe. Se nelle marmellate si mette una quantità inferiore di zucchero si dovrà ricorrere a qualche acidificante che tenga basso il pH

e garantisca comunque la conservazione.

Non tutta la frutta ha egual contenuto zuccherino e questo determina la variazione nelle quantità di zucchero nelle diverse ricette; meglio quindi attenersi ai rapporti indicati di volta in volta. Riportiamo con piacere qui di seguito una golosa ricetta di Terry Sàrcina, l'esperta Maestra dell'Accademia di Altopalato a Milano. ■

Carmen Rando
carmen.rando@cibiexpo.it

La ricetta di Terry Sàrcina

Confettura di lamponi

Ingredienti (per ogni kg di lamponi, possibilmente con il picciolo)
- 300 g di zucchero
- 1 limone

Lavate rapidamente i lamponi in acqua ghiacciata, scolateli sopra un canovaccio ed eliminate il picciolo.

Metteteli in una terrina, aggiungete 2 cucchiaini di zucchero e il succo di limone; mescolateli delicatamente e fateli riposare per circa 1 ora rimestandoli ancora 2 volte.

Poneteli in una casseruola e fateli cuocere per 15 minuti, girandoli di tanto in tanto con un cucchiaino di legno; toglieteli dal fuoco, passateli al passaverdura, oppure al setaccio, per eliminare i semi; pesate il passato, versatelo nella casseruola, aggiungete lo zucchero nella quantità indicata e continuate la cottura, eliminando la schiuma che si forma in superficie, fino a raggiungere la densità necessaria: la confettura sarà pronta quando versando una goccia sopra un piattino inclinato tenderà a rapprendersi.

Versatela bollente nei vasi contenitori sterilizzati, perfettamente asciutti e riscaldati.

Chiudete ermeticamente i vasi e rovesciateli sopra un piano di legno o sopra un canovaccio, tenendoli in quella posizione per almeno 15-20 minuti prima di raddrizzarli e riporli in luogo fresco e asciutto.

Suggerimenti

È utile che i lamponi abbiano ancora il picciolo, per evitare che, durante la rapida lavatura, possano assorbire troppa acqua (ciò è possibile quando si ha la fortuna di poterli cogliere nel proprio giardino).

L'aggiunta del limone e di poco zucchero fa uscire il succo dai lamponi e contribuisce a rendere più "deciso" il sapore della confettura (questa regola vale per tutta la frutta).

L'invaso a caldo garantisce la necessaria sterilizzazione, e il raffreddamento dei barattoli capovolti assicura la tenuta della chiusura (si crea una sorta di sottovuoto).

Le proporzioni tra frutta e zucchero indicate permettono una conservazione non superiore ai 3 mesi. Se si desidera allungare questo termine (non oltre i 6 mesi) la dose di zucchero deve essere raddoppiata.



© CHIARA VISCONTI



Intolleranze alimentari

La dieta Low-FODMAP e le sue ricette

La dieta Low-FODMAP propone un protocollo semplice, ricco e validato dal punto di vista scientifico per gestire le intolleranze alimentari corredato da un ampio assortimento di ricette.



Acquista su
amazon

Edizioni PLAN
www.edizioniplan.it

Meglio prevenire

Vi siete mai chiesti per quale strana ragione le aziende alimentari si ostinino a voler "infilare" in ogni alimento i conservanti?

La risposta sembrerebbe scontata: con i conservanti la scadenza degli alimenti è più lontana e pur restando il dubbio sulla loro potenziale tossicità, di sicuro si hanno meno sprechi.

Il punto da chiarire è che un conservante non serve solo a far durare più a lungo un alimento, ma soprattutto a contenere possibili contaminazioni durante tutte le fasi di preparazione, lavorazione e confezionamento. Il costo più alto degli alimenti biologici si deve proprio alle catene produttive che necessitano un altissimo grado di sterilità perché in questi alimenti non sono contenuti i conservanti.

Così per esempio Nitriti e Nitrati sono utilizzati in prodotti come carni e pesci in scatola, insaccati, succhi vari e conserve sott'olio per prevenire contaminazioni da *Clostridium botulinum*, un batterio Gram+, sporigeno che in habitat ottimali, passando dalla forma di sporula inattiva a quella di cellula vegetativa, è capace di secernere una neurotossina che può causare gravi, in alcuni casi addirittura mortali, intossicazioni alimentari.

Qualche regola per i "fatti in casa"

Ecco alcune regole base da rispettare per la preparazione di un'ipotetica conserva sott'olio fatta in casa, senza conservanti industriali, tenendo conto che l'olio è ottimo per "isolare" l'alimento dall'ossigeno e di conseguenza dai microorganismi aerobi (che hanno bisogno dell'aria per vivere, ndr), ma è del tutto inefficace

contro i patogeni anaerobi come per esempio il *Clostridium botulinum*.

1. Lavare accuratamente l'alimento e le erbe aromatiche che si aggiungeranno alla conserva: i batteri sono nel terreno e quindi occorre rimuoverne con cura ogni residuo.

2. Sterilizzare tutti gli attrezzi, compresi i barattoli: il modo più semplice è la bollitura.

3. Acidificare l'alimento: per inibire il passaggio da spora a cellula vegetativa occorre trattare l'alimento con una soluzione acida a pH inferiore a 4,5, procedendo con una scottatura in acqua e aceto.

4. Asciugare ed eliminare l'acqua (veicolo ottimale per spore, muffe e funghi): gli alimenti vanno lasciati in un ambiente secco e sterile fino alla completa evaporazione dell'acqua.

5. Pastorizzare: eliminare eventuali residui microbiologici attraverso bollitura a 80 °C per 10 minuti.

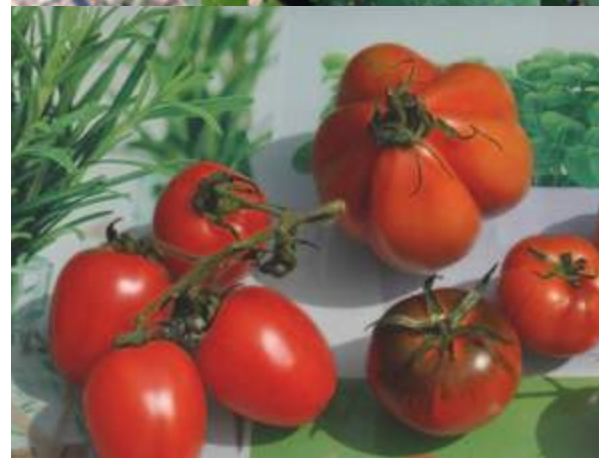
6. Creare il vuoto: i barattoli vanno riempiti, sigillati e messi a "bagnomaria" per creare il vuoto.

Alla luce di quanto appena descritto, appare chiaro come nella produzione intensiva, alla ricerca di un abbattimento dei costi e una riduzione dei tempi di lavorazione, un conservante rappresenti una soluzione sicuramente meno costosa e più sicura rispetto al processo appena descritto. In alternativa ci si può orientare verso gli alimenti biologici più costosi, o comunque anche al "fatto in casa" ma rigorosamente controllato. ■

Andrea Fossati
dieta.consapevole@gmail.com

Casi di contagi microbiologici in Occidente

2003, Italia:	Latte e latticini, Aflatossina M1, sequestrate tonnellate di latte
2010, Germania, Stoccarda:	Germogli di erba medica, Salmonella, 21 contagiati
2011, USA, Utah, detenuti carcere:	Succo di frutta, Botulino, 32 contagiati
2011, Turchia:	Pinoli, Salmonella, 43 contagiati
2013, USA, Colorado:	Meloni, Listeria, 146 contagiati, 31 decessi
2014, Germania:	Crema di nocciole, Botulino, 8 contagiati
2015, USA, Pennsylvania:	Latte e gelato, Yersinia, 16 contagiati
2016, USA, Saint Louis:	Insalata, E. coli, 60 contagiati



Professione: Facility Manager

È una figura manageriale che sta conquistando sempre più spazio nelle aziende italiane.

Tra i suoi obiettivi principali, l'attenzione al tema della sostenibilità ambientale

Il *Facility Manager* ha il compito di gestire strategicamente tutti i servizi di supporto all'attività principale della sua organizzazione, nonché creare un ambiente di lavoro adatto a favorire benessere e produttività, mettendo il personale nelle condizioni di dare il meglio di sé, garantendo al contempo il minor impatto possibile sul bilancio aziendale.

Un punto di riferimento

IFMA Italia, capitolo italiano dell'*International Facility Management Association*, (già presente in 104 Paesi con 24.000 associati) rappresenta il punto di riferimento fondamentale sia per i *Facility Manager*, sia per le società fornitrici di servizi. Scopo di IFMA Italia è promuovere la disciplina del *Facility Management* con un ampio ventaglio di attività, tra cui la formazione e lo studio approfondito del mercato.

Nel sondare le esigenze del settore, l'Associazione ha visto crescere nel corso degli ultimi anni una forte richiesta di professionisti in grado di gestire edifici e servizi in ottica *green*. Ciò che le organizzazioni cercavano erano, in particolare, *Facility Manager* e fornitori di servizi capaci di incrementare al massimo la produttività e il comfort dello spazio di lavoro e promuovere al tempo stesso la responsabilità sociale dell'azienda, minimizzando l'impatto ambientale. Questa spinta verso una sensibilità "verde" era, ed è tuttora, anche il frutto di una necessità precisa da parte del personale delle aziende, desideroso di lavorare per realtà attente ai temi della sostenibilità. Un'esigenza che ha incontrato la volontà delle aziende di porre nuovamente il singolo dipendente e il suo benessere al centro dell'organizzazione.



Diventare Green Facility Specialist

La risposta di IFMA Italia è stata la creazione del percorso *Green Facility Specialist* (GFS), già attivo da quattro anni e indirizzato sia a chi opera nei *facility department* di un'azienda, sia ai dipendenti delle società fornitrici di servizi. Il percorso è formato da tre moduli e riprenderà il via a Milano il prossimo settembre.

Le 5 giornate formative hanno l'obiettivo di fornire conoscenze specialistiche in materia di sostenibilità, "*green building*" ed efficienza energetica, oltre che di approfondire le normative vigenti in campo ambientale e le certificazioni energetico-ambientali LEED (*Leadership in Energy and Environmental Design*).

Al di là dei necessari aspetti normativi e gestionali, il corso GFS pone particolare attenzione nel trattare il fine ultimo di un approccio "*green*", ovvero la cura del benessere del dipendente. Permette inoltre di conseguire il riconoscimento professionale *Green Facility Specialist* che attesta l'apprendimento di competenze specialistiche in tema di sostenibilità ambientale. ■

Francesca Zinzi

Responsabile Formazione



IFMA Italia

Per maggiori informazioni, visitare la sezione Formazione del sito www.ifma.it o scrivere a formazione@ifma.it

50 Kalò di buona pizza

Pizza tradizionale o gourmet, ma anche futuro patrimonio dell'Unesco. Il mondo della pizza sta vivendo momenti felici grazie al contributo di pizzaioli doc

All'idea di pizza si associa Napoli, il suo cibo di strada, il suo essere verace. E i pizzaioli partenopei hanno fatto scuola. Ciro Salvo è uno dei testimonial più accreditati per spiegarci come la sua ricerca appassionata ha cambiato il modo di fare la pizza, non solo a Napoli, ma anche a Londra dove approderà entro breve.

Tutto parte dalla farina, ma quale? Come la lavori?

Uso la farina 0 perché nella tradizione napoletana sono contemplate solo farine raffinate, al massimo una farina semi-integrale, di



Ciro Salvo è un vero guru della pizza, già molto apprezzato anche all'estero per le sue pizze leggere e altamente digeribili, grazie alla particolare tecnica di idratazione della pasta.

medio tenore proteico. Ho imparato da tre generazioni di pizzaioli, ma il mio lavoro è soprattutto ricerca nella tecnica dell'impasto. La pasta deve essere idratata fino a contenere 70% di acqua e lasciata lievitare a temperatura ambiente per 24 ore. Tanta acqua crea un impasto soffice, dal gusto unico e facilmente digeribile.

Nella cottura, il forno a legna è meglio di quello elettrico?

Non esiste pizza napoletana



se non quella cotta nel forno a legna. Il fondo della pizza deve essere "leopardato" con qualche leggera bruciatura, la consistenza della pasta deve essere morbida e il bordo gonfio. I palati partenopei sono molto esigenti. Infatti a Napoli si dice: "Se la pizzeria è vuota, la pizza è croccante!"

E la mozzarella?

Bufala o fior di latte, l'importante è che il latte sia italiano. Bisogna saper trattare la mozzarella di bufala perché non rilasci troppa acqua. Prima di utilizzarla occorre separarla dal suo liquido di governo e metterla in frigorifero. Io uso la bufala DOP campana solo sulla

di Montoro, dalle acciughe di Cetara, sulla costiera amalfitana, al "conciato romano", formaggio campano stagionato in anfore di terracotta, dall'aglio irpino della Valle Ufita ai pomodori San Marzano DOP dell'Agro nocerino-sarnese e ai pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP. L'olio è rigorosamente l'Extra Vergine d'Olive DOP delle Colline Salernitane. E poi, dalle Eolie

qualcosa di bello e buono. Poi, nella *Smorfia* partenopea (il libro dei sogni dove a un evento, persona, animale o cosa è abbinato un numero da 1 a 90 per il gioco del lotto, ndr) 50 è il pane. Da qui *50 Kalò* che significa appunto "impasto, panetto buono". ■

Marina Villa

marina.villa@cibiexpo.it



"Margherita" e sulla pizza bianca con fiocco di prosciutto crudo dell'Irpinia. Per tutte le altre pizze solo mozzarella fior di latte di Agerola dei Monti Lattari.

Stagionalità e territorio sono la tua filosofia. Quali prodotti scegli?

Ricerco sempre il meglio nelle materie prime, dai fagioli "dente morto" di Acerra, alle cipolle ramate

i capperi di Salina, dalla Calabria la 'nduja di Spilinga, dalla Puglia il capocollo di Martinafranca...

Perché hai chiamato 50 Kalò, la tua nuova pizzeria?

Nel gergo dei pizzaioli *Kalò*, che deriva dal greco, significa

Carta d'identità

50 Kalò di Ciro Salvo,
Pizzeria
Piazza Sannazzaro 201/B
Napoli
www.50kalò.it

Kilometro zero? Forse anche meno

La tendenza del “pick your own”, la raccolta fai-da-te di frutta e verdura, dagli USA è già arrivata nel Bel Paese. Sempre più agricoltori aprono le porte del campo ai clienti: un filo diretto dalla pianta alla tavola

La crisi dell'agroalimentare unita al desiderio di un'agricoltura sempre più vicina alla terra e alla qualità ha portato in Lombardia qualcosa che negli Stati Uniti è già ampiamente diffuso: “la raccolta fai-da-te”. Abbiamo cercato di fare luce sul fenomeno intervistando alcuni agricoltori che seguono, o progettano di seguire, questa filosofia.

La cascina nel Parco Agricolo della Cavallera

La Cascina Foppa di Giuliano Fumagalli è forse la più grande realtà nel suo genere in Lombardia. Sorge in una vasta zona pianeggiante della Brianza, all'interno del Parco Agricolo della Cavallera (Vimercate, MI), con un

indirizzo produttivo cerealicolo e orticolo. Si coltivano prodotti di grande vanto fra i quali la *Patata di Oreno* e numerose varietà di zucche. Sul banco di vendita non mancano salumi, formaggi, riso, confetture e miele tutti provenienti da aziende agricole locali. Nella Cascina Foppa, da più di 10 anni, si porta avanti l'auto-raccolta.

Com'è partito il progetto?

Anni fa, c'è stato un momento di crisi nelle coltivazioni tradizionali e per evitare di chiudere l'Azienda abbiamo investito nella raccolta diretta, eliminando la necessaria manodopera. Oggi proponiamo un'offerta completa di ortaggi di stagione: a fine maggio ci sono i piselli, poi arrivano fave, pomodori, peperoni, melanzane e zucchine; ad agosto anche angurie e meloni, fino a chiudere con porri e finocchi a novembre.

I clienti non rischiano di danneggiare le piante?

Ho impiegato 10 anni a capire come la gente si comporta nel mio orto, ho strutturato la mia attività per agevolare questo tipo di utenza. Ho disegnato percorsi abbastanza ampi, con spazio di transito tra i filari, ho posizionato una nuova segnaletica e oggi posso dire di aver ottenuto buoni risultati. Con il passare degli anni ho capito dove rompevano, dove andava bene e ho modificato le mie colture.

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

La coltivazione tradizionale lascia 70 cm tra i filari, io lascio un metro. Il primo anno non nego sia stato un disastro, ma dopo poco ho subito apportato modifiche per avvicinarmi il più possibile alla clientela.

Quindi la sua azienda è interamente legata alla raccolta fai da te?

Diciamo di sì, a esclusione di qualche ristorante, che acquista direttamente da me, e della verdura che raccolgo personalmente per venderla al nostro spaccio.

Pensa di ingrandirsi in futuro?

Spazio ne avrei a volontà ma bisogna andare con calma. Non bisogna partire da una grossa realtà, bisogna sempre adeguarsi alla clientela. Ho scoperto che i cardi piacciono a moltissimi, insieme ai cipollotti, per esempio, due specie che ho iniziato a piantare su richiesta del cliente. Bisogna sempre andare incontro al cliente, altrimenti si chiude, perché a essere inflessibili nel produrre solo coltivazioni tradizionali non si va proprio da nessuna parte.

Il Ceraseto di Lodi

Un'altra realtà è quella di Marco Mizzi, un giovane di 26 anni, di Lodi, che da 3 anni porta avanti il suo sogno. Marco è giovane, ma da solo cura una realtà unica nel suo genere in Lombardia: un frutteto che presto aprirà all'auto-raccolta.

TENDENZE



© BIOLOGICISAN DAMIANO

Come è nata questa impresa?

Ho sempre avuto una grande passione per le piante, da piccolo sognavo di fare il fiorista. Con gli studi all'istituto agrario mi sono concentrato sulla frutticoltura. Ho avuto la fortuna di poter lavorare in un frutteto sperimentale dell'Università di Milano dove ho affinato le tecniche e ho arricchito la mia esperienza. Mentre facevo le stagioni al frutteto (ci ho lavorato per 6 anni) ho deciso di comprare un piccolo campo. Ho cercato la terra per anni e finalmente sono riuscito a trovarla. Qui è difficile aggiudicarsela, i coltivatori sono tutti estensivi e una piccola realtà stenta a partire. Ho piantato il mio frutteto nel 2014 a marzo con 700 ciliegi di 26 varietà diverse, 100 albicocchi, qualche pesco, more, lamponi e mirtilli.

Sono già produttive queste piante?

Quest'anno è il terzo anno e darò il via al primo raccolto. Quando si pianta un frutteto gli alberi sono molto giovani e bisogna aspettare anni.

E riguardo l'auto-raccolta?

Sono da solo in questo campo, ho allevato le piante per 3 anni e adesso, non riuscendo ad affrontare i costi di manodopera e sapendo quanto sarebbe difficile, se non impossibile, riuscire a raccogliere tutto da solo, ho deciso di buttarmi nell'auto-raccolta: all'estero ci sono aziende che già lo fanno. Una quota di frutta la raccoglierò io, le persone che non hanno tempo possono entrare e acquistare i cestini già confezionati da me. Per i più avventurosi che vorranno andare a raccogliere nel campo di persona aprirò i miei cancelli. Le piante sono impostate per rimanere basse ed essere così più agevoli per i clienti. L'idea è quella di proporre un prezzo molto concorrenziale. E inoltre una buona occasione educativa per i bambini che possono vedere, toccare con mano e assaggiare un “pezzo di natura” direttamente dalla pianta.

A quando l'apertura?

Dal primo fine settimana di giugno progettiamo di aprire le porte per la prima auto-raccolta. ■

Alessandro Caviglione

alessandro.caviglione@cibiexpo.it

Sofia Montorfano con la sua famiglia.



© BIOLOGICISAN DAMIANO

La fattoria didattica

Si chiama Sofia Montorfano, ha rilevato l'*Azienda Agricola Biologica San Damiano* di Cantù 7 anni fa. Non viene da una famiglia di agricoltori, è biologa e ha costituito questa attività insieme al compagno perito agrario. Qui tengono molto all'educazione dei più piccoli, che possono assaggiare e cogliere i frutti direttamente dalle piante. Si organizzano incontri e attività formative. La fattoria didattica, accreditata dalla Regione Lombardia per l'accoglienza e l'educazione ambientale, conta 300 piantine di mirtilli, di cui 50 dedicate all'auto-raccolta, 14 file da 100 metri l'una di lamponi con 2 file per il *pick your own* e altre 50 piantine di more tutte dedicate alla raccolta libera.

Un frutteto per l'auto-raccolta è il progetto del giovane Marco Mizzi di Lodi. Ciliegi, albicocchi e tante altre varietà.

© CHIARA VISCONTI

© CHIARA VISCONTI

© MARCO MIZZI

© CHIARA VISCONTI

© MARCO MIZZI

Belin che gambero!

Lo si apprezza ancora troppo poco, il Gambero Rosso del Mar Ligure. Una grande prelibatezza locale che da qualche anno tenta di superare i confini regionali per farsi conoscere anche nel resto d'Italia

Passeggiando per *crêuze* e caruggi (i tipici stretti vicoli che caratterizzano l'urbanizzazione ligure) non si può evitare di imbattersi in una delle tante pescherie locali, straripanti delle più svariate eccellenze che il mare di questa bella regione offre. Una tra le più singolari prelibatezze ittiche che colorano i pescherecci della *Superba* (appellativo petrarchesco per la città di Genova, ndr) è il Gambero Rosso del Mar Ligure (*Aristaeomorpha foliacea*), particolarmente abbondante in queste acque.

Perché il gambero ligure?

«Quello che volgarmente viene chiamato “gambero rosso” – ci spiega Simone Bava, biologo marino e presidente

dell'area marina protetta di Bergeggi (SV) - viene pescato di fatto in tutto il Mediterraneo a profondità variabili dai 500 ai 700 metri. Nei pressi della riviera ligure la “scarpata continentale” (cioè il raccordo tra il fondo marino e la piattaforma continentale, ndr) è molto vicina alla costa e i fondali scendono rapidamente a picco, rendendo possibile la pesca di varietà ittiche normalmente presenti solo in alto mare, quali appunto i Gamberi Rossi. Soprattutto nel Ponente vi sono aree molto generose, grazie proprio a profondi strapiombi sottomarini».

La particolare struttura geologica della zona consente ai pescatori di uscire in mare per battute di breve durata, al

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

contrario di quanto accade in altre regioni del Mediterraneo, consentendo così la consegna quotidiana di pescato freschissimo, di altissima qualità e dall'elevato valore aggiunto (la Liguria è la zona d'Europa dove questa varietà di gambero ha il prezzo più alto in assoluto). Non esiste una vera e propria stagione, si tratta di una pesca molto profonda e selettiva. Le motobarche utilizzate superano di poco i 10 metri di lunghezza e le reti particolari non danneggiano l'ecosistema marino. «In ogni caso – aggiunge Simone Bava – monitoriamo la situazione e per ora non si è ancora presentata la necessità di porre un “fermo pesca”, anche se con la bella stagione le quantità aumentano sicuramente».

Un'eccellenza senza nome

Lo stesso Bava, in passato, ha spinto per ottenere il marchio IGP (*Indicazione Geografica Protetta*), certificazione già assegnata alle *Acciughe Sotto Sale del Mar Ligure*, cosa che avrebbe comportato l'obbligo di accogliere valutatori ministeriali per i controlli precedenti alla vendita. Ma proprio gli stretti tempi di pesca e di vendita, che rendono unico questo prodotto, hanno paradossalmente rappresentato il principale problema e alla fine la cosa non è potuta andare... in porto.

Insomma non resta che assaggiarlo, magari accarezzati dal libeccio di una serata in riva al mare. ■

Alessandro Caviglione

alessandro.caviglione@cibiexpo.it



© MARCO PUPPO

L' *Aristaeomorpha foliacea* ha dimensioni medie, intorno ai 22,5 cm, e gli esemplari maschi sono più piccoli delle femmine. Si caratterizza per il colore rosso sangue con riflessi violacei, più scuri, sulla parte dorsale.



© MARCO PUPPO



MM Academy
è l'accademia di impresa
ideata e promossa da MM
per condividere
il patrimonio aziendale di
innovazione tecnologica e know how
di oltre sessant'anni di attività
nel campo della progettazione,
della costruzione e della gestione
di infrastrutture, reti idriche e servizi.
L'Ordine degli Ingegneri della
Provincia di Milano
in collaborazione con MM
co-organizza le seguenti iniziative.

per informazioni su MM Academy:

academy@mmspa.eu

02.7747303 / 471

www.mmspa.eu

per quote e modalità di iscrizione:

info@foim.org

02.83420200

www.foim.org

I NOSTRI SAPERI AL SERVIZIO DELLE CITTÀ



C O R S I

23 maggio

Infrastrutture su rotaia in città:
impatto da rumore e vibrazioni

15 giugno

Opere di captazione:
dalla progettazione alla messa in esercizio

22 giugno

Gestione degli impianti MBBR - IFAS, il caso reale
dell'impianto di Milano San Rocco

27 giugno

Impianti di ventilazione delle metropolitane
e gestione dei fumi prodotti dagli incendi

20 e 27 settembre

Nuovo DM 21/10/2015
Regola tecnica di prevenzione incendi
per le metropolitane

15 novembre

La ricerca dei microinquinanti
emergenti nelle acque potabili

22 novembre

Metodi di scavo e di costruzione di gallerie
e stazioni metropolitane in ambito urbano

V I S I T E

10 maggio

Visita tecnica alla centrale dell'acquedotto Padova

9 giugno

Visita tecnica ai cantieri della nuova
linea metropolitana M4

12 ottobre

Visita tecnica al Depuratore di Milano San Rocco

Verificare sul sito www.foim.org eventuali modifiche al programma di corsi e visite.

E-Commerce: un'opportunità anche per il cibo

Mentre solo due piattaforme digitali, Amazon e Alibaba, stanno concentrando il commercio elettronico a livello planetario, come si posiziona l'Italia in tema di acquisti online, in particolare, di quelli legati al cibo?

A tale proposito abbiamo incontrato Samuele Fraternali, ricercatore senior dell'Osservatorio e-commerce B2C del Politecnico di Milano, che ci ha spiegato alcuni aspetti importanti, prendendo spunto da una ricerca realizzata nel 2016

a domicilio) e della Francia, forte invece nel "click & collect" (prenota online e passa per il ritiro). Ci sono ancora grandi potenzialità di crescita nel nostro Paese per questo nuovo modo di fare la spesa. Ser-
ve, comunque, distinguere

in progetti digitali, seguita dalla cultura di molti imprenditori ancora legati a logiche di commercio tradizionali. La logistica è un altro fattore critico, in particolare per i cibi freschi come l'ortofrutta e i "freschissimi" come i

Samuele Fraternali dell'Osservatorio e-commerce B2C del Politecnico di Milano.

latticini e i surgelati che necessitano di veicoli termorefrigerati, fattore che comporta un aumento



dei costi di gestione. Paradossalmente la domanda è alta e il consumatore è pronto ad accogliere iniziative di valore proposte dalle aziende.

Con quali politiche si potrebbe promuovere la diffusione dell'e-commerce?

Occorre lavorare su nuovi progetti che garantiscano qualità e servizio perché l'e-commerce diventi una consuetudine. Per ora le iniziative sono sparse sul territorio a "macchia di leopardo". Le catene della Grande Distribuzione dovrebbero avviare attività a livello nazionale, come sta facendo Carrefour. Il comparto dell'enogastronomia dovrebbe osare di più e seguire la strada dell'export grazie alla forza del *made in Italy*: occorrerebbe

superare le barriere culturali di Paesi come la Cina con politiche di marketing aggressive e cercare partner locali che aiutino a risolvere problemi normativi, legati alla selezione dei prodotti, all'etichettatura e ai dazi doganali. Anche la ristorazione con la sua offerta di cibi pronti dovrebbe allargare la sua proposta, uscendo dalle aree metropolitane e questa nuova prospettiva è possibile solo attraverso il potenziamento delle nuove piattaforme (per la consegna a domicilio) come *Deliveroo*, *Foodora*, *UberEATS* che devono uscire dal localismo.

È fuori dubbio che il futuro prossimo della nostra spesa partirà da un semplice "click". ■

Marina Villa
marina.villa@cibiexpo.it

Nell'infografica lo sviluppo dei comparti "food" nel commercio elettronico.

Quanto valgono e come crescono i 3 comparti food

- Enogastronomia: € 241 milioni, +17%
- Cibi tradizionali venduti nella Grande Distribuzione: € 188 milioni, +40%
- Cibi pronti al consumo venduti dalla ristorazione: € 90 milioni, +29%

Campione della ricerca: piattaforme digitali, catene distributive e produttori.

Esempi di eccellenze nelle vendite di prodotti freschi e freschissimi sono:

Eataly nell'area milanese;

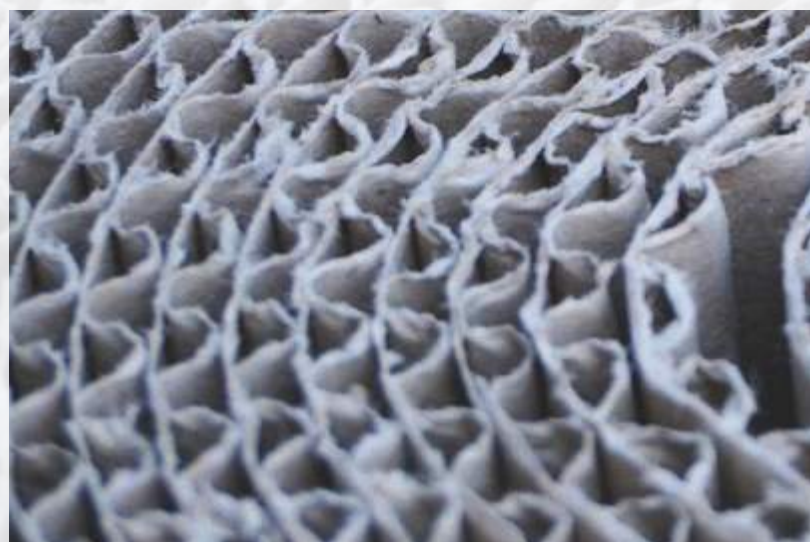
Primo taglio del gruppo Amodio nell'area partenopea per i latticini di bufala;

Frutta Web che consegna ortofrutta in tutto il Paese.

Il "freschissimo" è gestito dalle Grandi Catene con il modello "click & collect" (acquista online e passa per il ritiro).

Un altro modello vincente è la "consegna su appuntamento" concordata con il distributore scegliendo una fascia oraria per la consegna.

FONTE: OSSERVATORIO E-COMMERCE B2C, SCHOOL OF MANAGEMENT POLITECNICO DI MILANO E NETCOMM



Imballaggio dei prodotti e logistica sono alcuni degli aspetti-chiave del commercio elettronico.

in collaborazione con *Netcomm*, il Consorzio del Commercio Elettronico Italiano.

Qual è il trend delle vendite online nel settore alimentare in Italia?

Il mercato vale 519 milioni di Euro con una crescita del 27% rispetto all'anno precedente. In Italia l'e-commerce ha ancora una penetrazione molto bassa (solo lo 0,32%) rispetto al Regno Unito, forte nella "home delivery" (consegna

per importanza i tre grandi comparti *food*: il primo è rappresentato dai *prodotti enogastronomici* (vini e prodotti tipici), seguono i prodotti tradizionali venduti nella Grande Distribuzione e il *cibo pronto al consumo* (*just eat*) proposto dalla ristorazione.

Quali sono le barriere d'ingresso nell'e-commerce?

La principale è la *dimensione dell'azienda* che influenza moltissimo la sua capacità di investire



Scoprire la #waterevolution

Gli Open Day di Gruppo CAP al depuratore di Bresso-Niguarda. Tre giorni per mostrare ai cittadini i progetti più innovativi in chiave di economia circolare

Grandi e piccoli in visita al depuratore di Bresso-Niguarda per scoprire i suoi segreti. Tanti i visitatori nei tre giorni di *Open Day* organizzati da Gruppo CAP presso l'impianto, fiore all'occhiello per innovazione tecnologica nella gestione dei reflui fognari. Guidati attraverso le varie strutture, hanno scoperto non solo dove va a finire l'acqua di scarico, ma anche verso dove ci sta portando la *#waterevolution*.

Dai depuratori verso nuovi progetti

Tra i progetti all'avanguardia che era possibile "toccare con mano" durante gli *Open Day* spicca senz'altro *#BioMetaNow*, la sperimentazione avviata da CAP con FCA (Fiat Chrysler Automobiles) e il CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche) per trasformare i depuratori in bio-raffinerie e produrre biometano in grado di alimentare, per esempio, anche le automobili. Il solo impianto di Bresso-Niguarda potrebbe produrre oltre 300 mila kg di biometano, sufficienti ad

alimentare oltre 400 veicoli per 20 mila chilometri all'anno, pari a 200 volte la circonferenza della Terra. All'impianto è stata avviata anche una coltivazione sperimentale di microalghe che riducono i microinquinanti in modo naturale. Le alghe crescono infatti nutrendosi degli elementi presenti nelle acque di scarto come azoto e fosforo, oltre che della CO2 recuperata dal normale funzionamento dell'impianto. Le alghe, inserite poi nel biodigestore per la produzione di biogas, avviano un ciclo virtuoso di risparmio energetico e sostenibilità ambientale. Il progetto è stato finanziato da Fondazione Cariplo per 300mila euro, ed è curato da Gruppo CAP con il Politecnico di Milano e l'Università di Milano-Bicocca.

Questo è solo l'inizio della *#waterevolution*, la rivoluzione che trasformerà l'acqua in energia sostenibile, con Gruppo CAP ad aprire la strada per rendere il ciclo idrico ancora più efficiente e sostenibile. ■

Chi è il Gruppo CAP

Il Gruppo CAP è una realtà industriale che gestisce il servizio idrico integrato nella Città metropolitana di Milano e in diversi altri Comuni, nelle Province di Monza e Brianza, Pavia, Varese, Come secondo il modello in *house providing*, cioè garantendo il controllo pubblico degli enti soci nel rispetto dei principi di trasparenza, responsabilità e partecipazione. Attraverso un *know how* ultra-decennale e le competenze del proprio personale coniuga la natura pubblica della risorsa idrica e della sua gestione con un'organizzazione manageriale del servizio idrico in grado di realizzare investimenti sul territorio e di accrescere la conoscenza attraverso strumenti informativi.

Gestore dell'area metropolitana di Milano, per dimensione e patrimonio il Gruppo CAP si pone tra le più importanti *monouility* nel panorama nazionale.



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
Circolo del Commercio
Palazzo Bovara
Corso Venezia 51, Milano
ChiAmaMilano
Via Laghetto 2, Milano

Consigli di Zona 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
Kitchen
Via E. De Amicis 45, 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 Civico di Storia Naturale
Corso Venezia 55, 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)

Parco Tecnologico Padano
Via Albert Einstein, Lodi
Spazio Oberdan
Viale Vittorio Veneto 2, Milano
Stadio del ghiaccio Agorà
Via dei Ciclamini 23, Milano
Teatro degli Arcimboldi-Foyer
Viale dell'Innovazione 20, Milano
Ufficio Turistico
Piazza Castello 1, Milano
Urban Center - Comune di Milano
Galleria Vittorio Emanuele 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
Caffè Letterario
Via Rovello 2, Milano
Il Caffè della Pusterla
Via E. De Amicis 24, Milano
Pianeta Luna
Via Antonio da Recanate 1, 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
I.T.A.S. Mendel
Via Ferrazzi 15, Villacortese - MI

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 - Trescone B.

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
Via Cà del Vescovo 1
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
Legnano Via Toselli 56
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 Mazzini ang. Via IV Novembre
Lavena Ponte Tresa
Via Colombo 21/23
Laveno Piazza V.Veneto 25 - Laveno Mombello
Malnate Via Marconi 11
Varese Via Daverio 44





è anche social... seguici!

Su facebook: Cibi Magazine
Su twitter: @CibiLab

VISITA LA NUOVA PAGINA FACEBOOK!

FOODBOOK

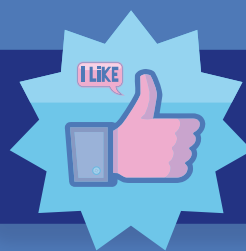
WWW.FACEBOOK.COM/OFFICINAMEDIATICACIBI



VUOI DIVENTARE UN
FOOD EDITOR?
COLLABORA CON NOI!

DAI UN'OCCHIATA TI ASPETTIAMO!
BASTA UNA FOTO, UN VIDEO, UN
COMMENTO SU PRODOTTI, LOCALI,
RISTORANTI, FILM, LIBRI, RICERCHE,
INIZIATIVE, EVENTI.

CIBI HA APERTO UN NUOVO SPAZIO
"SOCIAL", UNA PAGINA FACEBOOK
CHIAMATA FOODBOOK, SULLA QUALE
CI PIACEREBBE CHE MOLTI
APPASSIONATI PUBBLICASSERO I
LORO CONTRIBUTI IN MODO LIBERO.



!!! :-)