

CiBi



LE UNIVERSITÀ
PER EXPO 2015
COMITATO SCIENTIFICO
DEL COMUNE DI MILANO

Con il Patrocinio di

Milano



Comune
di Milano



**Arte e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 4 - n. 4
21 aprile 2016
www.cibiexpo.it

**Il cacio, ovvero
la storia
del formaggio**



**Speciale
formaggio**

**Giuliana Parabiago,
dettagli che fanno
la differenza
al pranzo
di matrimonio**



**Una mozzarella
più unica che rara**



**Dove mangiare,
dormire
e sognare**



Formaggio, impossibile rimanere senza

Rustico o sofisticato, il formaggio è ancora più versatile del prezzemolo, che pure ha fama di stare bene ovunque. Perfino ne *Il pranzo di Babette*, romanzo di Karen Blixen e film, Oscar nel 1988, il cacio ha avuto l'onore di un inserimento nel raffinatissimo menù di 9 portate creato da Babette. Nella lista, tra le *Cailles en sarcophage* (quaglie in crosta ndr) e il *Savarin*, la versione d'Oltralpe del babà, compare anche una scelta di formaggi: delicate sfoglie dell'elvetico *Tête de Moine* (parente della nostra *raspadiura*) e assaggi di *Reblochon* dell'Alta Savoia e di *Roquefort* (simili rispettivamente a Taleggio e Gorgonzola). Immagino che Babette Hersant, chef donna (una rarità all'epoca) del Café

Anglais di Parigi, costretta alla fuga in Danimarca dalla repressione seguita alla breve esperienza della Comune del 1871, non conoscesse i formaggi italiani. Ma il patriottismo mi spinge a ricordare che solo i nostri DOP, denominazione d'origine protetta da un marchio dell'Unione Europea, sono quasi 50. Poi ci sono i formaggi tipici, un'altra quarantina, tutelati dal presidio Slow Food e altri ancora sostenuti da enti e consorzi locali. Tanti ma mai troppi se è vero, come sosteneva il politico e gastronomo francese Anthelme Brillat-Savarin (in suo onore il dolce omonimo), che "Un dessert senza formaggio è come una bella a cui manchi un occhio". ■

Paola Chessa Pietroboni



© CAROZZI



27 maggio - 3 luglio 2016

Festa dell'Unità Italiana - Concorso, Pistoia

Ferdinando Scianna In gioco

Ingresso gratuito, gratuito.

Orari di apertura: 27-30 maggio 10 - 19

Insedi - venerdì 10 - 12 e 15 - 18

sabato, domenica e festivi 10 - 18





Speciale formaggio
Un capolavoro di soufflé e... **5**

a cura di Chiara Porati

La coppia di stagione **6**
di Chiara Porati

L'arte dell'assaggio **7**
di Armando Gambera

Vaccino, ovino, caprino, bufalino... **8**
di Sara Corrado

L'uomo, il tempo, la qualità **10**
di Carmen Rando

Le indicazioni geografiche: legami tra persone, territori e prodotti **11**
di Giovanna Michelotto Pastro

Protagonisti
Eleganza e gusto nel giorno più bello **16**
di Bianca Senatore

I segreti della spesa
Erbe spontanee dall'antipasto al dolce **18**
di Chiara Porati

Una mozzarella più unica che rara **19**
di Bianca Senatore

Storia del cibo
Il cacio, ovvero la storia del formaggio **20**
di Toni Sàrcina

Galateo a tavola
Quando servire il formaggio **21**
di Toni Sàrcina

Tendenze
Dove mangiare, dormire, sognare in mezzo a campi, vigne e fari **23**
di Chiara Caprettini

Dolci verdure, il connubio che non ti aspetti **24**
di Bianca Senatore

Il ristorante perfetto **25**
di Marta Pietroboni

Come si mangia a scuola **26**
di Bianca Senatore

Nuovi orizzonti domestici per gli alimenti **27**
di Chiara Porati

A proposito di acqua
La tua acqua in buone mani... anche a scuola! **31**

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.

Sara Corrado:

Sara Corrado è una dottoranda presso l'Istituto di Chimica Agraria e Ambientale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. La sua attività di ricerca si focalizza sulla valutazione dell'impatto ambientale associato all'intero ciclo di vita delle produzioni agroalimentari del settore lattiero-caseario.

FAO:

La FAO guida gli sforzi internazionali per sconfiggere la fame. Aiuta i Paesi a modernizzare e migliorare le pratiche agricole, della silvicoltura e della pesca e a garantire una buona alimentazione per tutti. La FAO pone particolare attenzione allo sviluppo delle zone rurali, dove vive il 70% dei poveri e delle persone che soffrono la fame nel mondo. Per ulteriori informazioni visitare: www.fao.org

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*.

Patrizia Toia:

Dal 2004 è parlamentare europea eletta nelle liste del Partito Democratico. Vicepresidente della Commissione Industria, Ricerca ed Energia, membro della Commissione Sviluppo, dal 2010 è anche vice-presidente del gruppo dei Socialisti & Democratici.

SPECIALE FORMAGGIO

Un capolavoro di soufflé e ...

Prepariamo insieme l'infallibile ricetta di Altopalato, storica scuola di cucina di Milano. È il soufflé al formaggio, l'ottimo antipasto che non passa mai di moda

Un cuoco provetto deve saper cuocere alla perfezione un soufflé al formaggio. Ci avete mai provato? Noi abbiamo ottenuto e realizzato la ricetta di *Altopalato*. Impossibile sbagliare: Terry e Toni Sàrcina (titolari della nota scuola) di norma forniscono la ricetta del soufflé ai loro studenti del Corso Base di cucina, come compito a casa. Ci siamo cimentati anche noi, completando il grande "classico" con asparagi in salsa aromatica.

Ingredienti

Per il soufflé:
- 60 g di burro
- 50 g di farina 00
- 30 g di latte
- 70 g di Gruyère grattugiato
- 3 tuorli d'uovo
- 5 albumi
- Sale e pepe bianco q.b.
- Noce moscata q.b.

Il soufflé al formaggio si può abbinare anche a salumi, salse ai funghi e alle verdure. Gli asparagi in questa stagione sono molto adatti.

Per la salsa alle erbe:

- 200 g di formaggio fresco tipo robiola
- 30 g di burro
- 1/4 di latte
- Erbe fresche (rosmarino, basilico, maggiorana, origano, santoreggia, timo, salvia).

Un soufflé da scuola

In un tegame fate sciogliere il burro, unite la farina tutta in una volta, mescolate e rosolate leggermente senza farla colorire. Aggiungete il latte, un poco di sale, pepe, noce moscata. Portate a ebollizione mescolando continuamente, quindi lasciate cuocere per altri 5 minuti a fuoco moderato. Togliete dal fuoco e tenete a temperatura ambiente finché s'intiepidisce, mescolando di tanto in tanto. Aggiungete il formaggio grattugiato, i tuorli d'uovo uno a uno. A parte montate gli albumi con un po' di sale e quando saranno pronti, incorporateli delicatamente al resto dell'impasto. Imburrate e infarinate uno stampo da soufflé del diametro di 18 cm e di 6 cm di altezza circa, oppure stampini individuali. Riempite gli stampi fino a un centimetro dal bordo.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 40 minuti circa, oppure 25-30 minuti se utilizzate gli stampini individuali.



Salsa al formaggio fresco ed erbe

Preparate un trito con le erbe aromatiche. In una casseruola fate sciogliere il burro, unite le erbe aromatiche e il formaggio. Stemperate con il latte e mescolate di continuo finché la crema non si sarà scaldata. Questa salsa è ottima per accompagnare gli asparagi che dovranno essere solo scottati, in modo che rimangano croccanti.

Servite il soufflé appena sfornato per evitare che si smonti prima di arrivare a tavola. Gustatelo in abbinamento con gli asparagi croccanti e la salsa al formaggio. ■

A cura di Chiara Porati



I contatti della redazione

Cibi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 4 - n. 4
Milano
21 aprile 2016

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietroboni

Art director:

Marco Matricardi - matricardi@fastwebnet.it

Caporedattore:

Carmen Rando - carmen.rando@cibiexpo.it

Redazione:

Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

Chiara Porati - chiara.porati@cibiexpo.it

Bianca Senatore - bianca.senatore@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

g.donegani@foodedu.it

Flavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it

flavio.merlo@cibiexpo.it

Fotografia:

Chiara Visconti

Immagini di copertina: minimali, a sinistra

dall'alto in basso: Vannulo, R. Patti

Realizzazione editoriale:

Cibi srl

Redazione e segreteria:

via Carlo Crivelli 15/1, 20122 Milano

Telefono: 02 84083659

Email: redazione@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: Tecnostampa - Pignone Group Printing

Division; Loreto - Trevi

Stampato su carta patinata opaca 90 gr BURGO

UNO PRIME MATT.

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013

presso il Tribunale di Milano

© 2016 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.

Commerciale:

cell. 348 9630572

pubblicita@cibiexpo.it

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:
Gatti Massobrio
Golosaria



Con il Patrocinio di

Milano



Comune di Milano

La coppia di stagione

Fave e pecorino fanno coppia stabile dalla notte dei tempi: i legumi freschi e croccanti con le scaglie di questo formaggio dal profumo erbaceo e pungente sono davvero l'abbinamento ideale di primavera

Ricche di proteine e fibre vegetali, nella stagione primaverile le fave fresche sono ottime anche crude, perché risultano alquanto tenere e gustose. Basta sgranarle dai baccelli, togliere a ciascuna la pellicola esterna e sono pronte da mangiare anche senza condimento. Solo se sono freschissime, appena raccolte, potete evitare di togliere la pellicola che le avvolge. Sono come un *finger food* naturale. Le fave si abbinano molto bene a un altro prodotto di stagione: il pecorino fresco, pronto in questo periodo e molto adatto ad affiancarsi al "fagiolo verde". Pecorino e fave è

l'alimento "al sacco" del primo maggio; ottimo rielaborato in risotti, frittate e zuppe. Noi abbiamo pensato di proporvi un'insalata tiepida con verdure di stagione, cotte e crude.

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di fave
- 200 g di fagiolini
- 200 g di piselli
- 200 g di pecorino
- 20 patate novelle
- 2 carote
- 1 spicchio d'aglio
- Rosmarino
- Maggiorana
- Olio Extra Vergine d'Oлива
- Aceto balsamico
- Sale e pepe q.b.

Ingredienti freschi di stagione per un'insalata leggera e molto appetitosa.

Come preparare le verdure

Lavate accuratamente le verdure, poi fate cuocere le patate con la loro buccia per circa 20 minuti, mentre fagiolini e piselli necessitano di una cottura più rapida in acqua salata. L'acqua deve bollire per 5 minuti. Scolate le verdure e fermate la cottura sotto l'acqua fredda in modo che rimangano croccanti. Preriscaldate il forno a 200 °C. Tagliate le patate a metà, mettetele in una pirofila e conditele con olio, aglio, sale, rosmarino e maggiorana.

Menu completo

Torta di asparagi e ricotta
Insalata di fave e pecorino
Fragole con gelato alla crema
Abbinamento consigliato
Vino bianco Est! Est!! Est!!!
di Montefiascone (Viterbo)

Che cos'è il favismo

Si tratta di un'anemia congenita legata alla mancanza ereditaria di un enzima. Si manifesta a seguito del consumo di fave e altri legumi, dell'infezione del loro polline e di alcuni farmaci.

Fatele cuocere in forno finché non saranno ben dorate. Sgranate le fave, togliete anche la pellicola esterna. Pulite le carote e con un pelapatate tagliatele a riccioli. Se preferite, fatele "a bacchetta" o a *julienne*.

L'insalata è servita

In un piatto da portata (o in sei piatti singoli) componete l'insalata tiepida con le patate, i fagiolini, i piselli, le carote e le fave. Fate una *vinagrette* con olio, aceto balsamico, sale e maggiorana. Irrorate l'insalata e completate con scaglie di pecorino fresco, aiutandovi con un pelapatate o una mandolina (affettaverdure). ■

Chiara Porati

© CHIARA PORATI

L'arte dell'assaggio

Per l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi la degustazione è un'arte e una professione. L'analisi sensoriale considera ogni aspetto, visivo, tattile, olfattivo, gustativo, in un crescendo davvero interessante

La conoscenza del formaggio passa obbligatoriamente attraverso l'assaggio. Esso ci permette di capire se il cacio è fatto bene, se è di qualità, se è di produzione artigianale o industriale e inoltre ci offre indicazioni importanti per l'uso in cucina e nell'abbinamento con le bevande. LONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi), con più di 25 anni alle spalle, ha codificato la "Metodica di assaggio", ovvero

la tecnica e il linguaggio da usare per cogliere gli aspetti gustativi e quindi trasmetterli attraverso un vocabolario chiaro. Nei Corsi di 1° e 2° livello, accanto allo sviluppo della "Metodica", si entra nell'affascinante mondo caseario. In tutte le lezioni però è la degustazione a farla da padrona. Perché soltanto la pratica sensoriale ci consente di approfondire le paste crude, cotte, filate, le croste fiorite, lavate, i formaggi

erborinati, quelli fruttati, trattati e via elencando. Si parte dalla forma, possibilmente intera, per coglierne aspetto e dimensione, si osservano facce e scalzo (la superficie laterale della forma di formaggio ndr), si analizza la crosta; poi si taglia il formaggio e si considera la struttura della pasta nelle sue diverse tipologie e stagionalità. Infine si affrontano le caratteristiche olfattive e gustative, il momento clou dell'assaggio. Odori al naso e poi aromi e sapori in bocca, cui seguono gli aspetti strutturali della pasta, in un crescendo davvero interessante.

Fresco o stagionato?

Alcuni formaggi vengono prodotti e subito consumati: mozzarelle, robiolone, stracchini, caprini... profumi di latte e di panna, dolcezza in bocca e cremosità al palato. Altri, a pasta più consistente e maturazione meno rapida, come tome d'Alpe e caciotte di pecora, hanno un profilo sensoriale che dal lattico già volge al fieno e al fruttato, con note animali. E poi c'è la vasta scelta dei formaggi stagionati e affinati, vale a dire

produzioni casearie che partono da una manciata di mesi fino a uno o due lustri: nostrani di due anni, grana di tre, fino al record del Parmigiano di sette, del Ragusano di otto e del Bitto di dieci. Perle rare, che vivono grazie all'abilità degli affinatori, cioè artisti del formaggio che lo selezionano da giovane per portarlo, poco alla volta, alla piena maturità, in cantine apposite, persino nei bunker di guerra dell'Alto Adige come fa Hansi Baumgartner (già chef stellato e da anni apprezzato affinaio ndr). Si assiste alla massima esplosione del gusto. Se da una parte stagionare può essere un vincolo di legge come per gran parte delle DOP che devono essere commercializzate dopo un certo periodo di maturazione, affinare è un'abilità che supera e completa la missione dello stagionatore. ■

Armando Gambera

Dalla materia prima, il latte, alla massima stagionatura, i formaggi si caratterizzano per la struttura della pasta: molle e cremosa, molle e delicata, morbida e asciutta, dura e asciutta.

Conaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

Carta d'identità

Onaf - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi
Segreteria nazionale
Tel. 0173 231108
onaf@onaf.it
www.onaf.it



© CHIARA PORATI

Vaccino, ovino, caprino, bufalino...

Quale tipo di latte è meglio comprare? Quale formaggio scegliere? La risposta non è univoca ma dipende sia dalle caratteristiche del prodotto, sia dalle esigenze nutrizionali di ognuno di noi

Di fianco al latte vaccino e ai prodotti derivati, infatti, possiamo trovare prodotti a base di latte di capra, di bufala, di asina o altro. Ma quale apporta maggiori benefici al nostro organismo? La risposta a questa domanda non è univoca e assoluta, ma dipende da diversi fattori, legati sia alle caratteristiche del latte, sia alle peculiarità e alle esigenze nutrizionali di ognuno di noi. Il latte e i prodotti caseari sono in grado di fornire al nostro organismo una serie notevole di macro-nutrienti. I vari tipi di latte, prodotti da diverse specie animali, si differenziano sia per il tipo di costituenti, sia per le relative quantità presenti. Inoltre, all'interno della stessa specie, le caratteristiche del latte possono variare in funzione di aspetti genetici (per

esempio, la razza), fisiologici, ambientali e legati alla gestione dell'allevamento. **Componente glucidica (gli zuccheri)** Il *lattosio* è un carboidrato e rappresenta la principale *componente glucidica* di tutti i tipi di latte. La presenza di lattosio può rappresentare una criticità per i consumatori che hanno una carenza dell'enzima *lattasi*, in grado di scindere le molecole di lattosio. Il lattosio è tuttavia importante per la trasformazione del latte, in quanto è il substrato su cui crescono i batteri che producono acido lattico e la conseguente acidificazione del latte, per l'ottenimento di yogurt e prodotti fermentati. L'acidificazione è importante anche per la lavorazione del formaggio, in quanto favorisce la formazione della cagliata.

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Componente proteica La *componente proteica* del latte, che nel caso del latte bovino rappresenta circa il 3,5% del totale, è costituita per circa l'80% da caseine e per il restante 20% da proteine del siero. La ricerca scientifica negli ultimi 20 anni ha evidenziato che le proteine del latte hanno un ruolo importante in diverse attività biologiche: per esempio nelle funzioni digestive,



© CHIVA VISCONTI



© SPUDCAMP



© BREVILLE USA

I vari tipi di latte si differenziano sia per il tipo di costituenti, sia per le relative quantità presenti. Anche all'interno di una stessa specie, le caratteristiche del latte possono variare per genetica, fisiologia, ambiente.



© LESZEK LESZCZYNSKI

Valori nutrizionali medi per diversi tipi di latte

N° CE	Latte vaccino	Latte di bufala	Latte di capra	Latte di pecora
Energia (kcal/100g)	64	102	76	103
Proteine (g/100g)	3,3	4,4	3,9	5,3
Carboidrati (g/100g)	4,9	5,1	4,7	5,2
Lipidi (g/100g)	3,6	7,3	4,8	6,9

(Fonte: Istituto Europeo di Oncologia-IEO, Milano)

nella risposta metabolica all'assorbimento dei nutrienti, nella crescita e nello sviluppo degli organi, nonché nell'immunità nei confronti di alcune malattie. Il quantitativo di proteine varia in funzione del tipo di latte, come illustrato nella tabella soprastante. **Componente lipidica (i grassi)** Altro elemento importante del latte è la *componente lipidica*. Il contenuto di grasso nel latte e la sua "qualità" variano notevolmente da specie a specie. Più del 95% dei grassi del latte è costituito da *trigliceridi*. Il latte è caratterizzato dalla prevalenza di acidi grassi saturi, mentre la presenza di acidi grassi polinsaturi dipende molto dal tipo di alimentazione degli animali. Caratteristica peculiare del grasso del latte dei ruminanti sono alcuni acidi grassi a corta catena, che forniscono al latte e ai formaggi aromi e sapori caratteristici.

21/4/2016, anno 4, n. 4

Inoltre il latte contiene l'*acido linoleico coniugato*, un acido grasso insaturo con potenziali attività anticancerogene e immunomodulatorie. **Un alimento ricco e vitale** Il latte e i prodotti caseari contengono anche elementi essenziali in diverse concentrazioni, quali, per esempio, il *calcio* e il *potassio*. Tali elementi sono importanti per ragioni biochimiche e nutrizionali, poiché contribuiscono significativamente a diverse funzioni vitali. In conclusione, non esiste in assoluto un tipo di latte "migliore" degli altri, piuttosto è possibile trovare il latte che meglio risponde alle nostre esigenze nutrizionali e in grado di soddisfare il nostro palato. Tutti i tipi di latte e i prodotti caseari apportano micro e macro-nutrienti, essenziali al sano funzionamento del nostro organismo. Ciò che varia tra i diversi tipi di latte e i prodotti derivati è la concentrazione e il tipo di nutrienti. Il latte vaccino, per esempio, è senz'altro più "leggero" del latte di bufala e di pecora, in quanto a parità di peso presenta un maggiore contenuto di acqua. Tuttavia, con un po' di attenzione, possiamo compensare il differente apporto nutrizionale, giocando sulle quantità e la tipologia di latte o di prodotti caseari che consumiamo. ■ Sara Corrado Istituto di Chimica Agraria e Ambientale Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

L'uomo, il tempo, la qualità

“Tempo al tempo” dicevano, intendendo che ogni cosa ha un suo tempo, che bisogna sapere attendere per poi cogliere l'attimo giusto per l'accadimento giusto

Ed è su questo che ci siamo trovati a riflettere dopo l'intervista a Vera Carozzi, giovane imprenditrice della storica e pluripremiata azienda casearia della Val-sassina.

Saper individuare il tempo giusto è un po' la chiave del lavoro del casaro. «La tempistica – ci ha spiegato Vera – è fondamentale nella lavorazione del formaggio. Dopo aver messo gli ingredienti di base, cioè latte, sale e caglio, è molto importante che il casaro sappia capire quando questi elementi iniziano ad agire e quindi qual è il momento giusto per “tagliare” la cagliata. Un errore fatto in produzione non è visibile

quando il prodotto è fresco, lo si scopre dopo, durante la stagionatura. Per esempio, può succedere che un prodotto rimanga troppo morbido o troppo asciutto, ma non lo vedo al momento, lo capisco solo dopo la prima salatura o dopo determinati giorni di stagionatura».

Non esiste una maggiore o minore complessità nella produzione dei formaggi perché tutti partono dagli stessi elementi: latte, sale e caglio, appunto. In un'azienda dove la lavorazione è ancora tradizionale, la manualità è importante: il latte viene lavorato in caldaie ed è compito del casaro “sentire” con le

proprie mani quando la cagliata è pronta per poterla mettere negli stampi, processo svolto anch'esso manualmente. Dal casaro nasce tutto, dalla sua bravura nasce la qualità del prodotto: è, di fatto, colui che produce.

Correggere, stagionare, mantenere

Anche il selezionatore (che non è lo stagionatore o l'affinatore) ha un ruolo importante: via via che procede la stagionatura, è

lui che riesce a selezionare le forme e a correggere eventualmente il sapore. In questa fase, infatti, la salatura viene fatta a mano. Nel caso di formaggi a “crosta lavata” (sono formaggi a pasta morbida) le forme vengono sottoposte a “lavatura” settimanale in una soluzione di acqua e sale, le cui percentuali variano con il progredire della stagionatura: all'inizio la percentuale d'acqua prevale, per arrivare alla fine con la soluzione sempre più asciutta. I controlli sono continui e accurati, forma per forma.

Dopo la stagionatura, il formaggio va comunque tenuto alla temperatura corretta e soprattutto con la giusta percentuale di umidità (tra il 75 e il 95% ndr), fondamentale per i formaggi a “crosta lavata”. Appena uscito dalla cella di stagionatura e portato in tavola, il prodotto può essere apprezzato all'apice del suo sapore. Non così quando i trasporti al punto vendita non riescono a garantire i parametri corretti, soprattutto l'umidità. La qualità rimane, ma il gusto viene un po' penalizzato. ■

Carmen Rando



Carozzi Formaggi realizza prodotti caseari tipici lombardi, DOP: Taleggio, Quartirollo, Gorgonzola, formaggi a crosta lavata e a crosta naturale, formaggi freschi e anche di capra. Il marchio è ben conosciuto nel mercato italiano e internazionale, tutto grazie a soli 33 dipendenti, più della metà dei quali impegnati in produzione.

© WWW.CAROZZI.COM



© WWW.CAROZZI.COM

Le indicazioni geografiche: legami fra persone, territori e prodotti

Il Programma FAO sostiene l'iniziativa volontaria dei produttori, aiutandoli a proteggere e a promuovere sistemi alimentari più sani e sostenibili

Ci sono molte cose che accomunano il *Parmigiano Reggiano*, il *Chianti* e il *Prosciutto di Parma*, oltre alla bontà: il binomio fra qualità e origine, il *know-how* dei produttori, un particolare paesaggio che riflette il lavoro di generazioni nel far combaciare le risorse naturali e i sistemi di produzione di un territorio. I frutti di queste interazioni sono riconosciuti come “prodotti tipici” e hanno una loro identità e cultura. Questo legame tra un prodotto, un'area geografica e i suoi abitanti non rappresenta soltanto un'eredità da preservare, ma anche un mercato di valori a tutti gli effetti, grazie

all'aumento dell'interesse da parte dei consumatori per la qualità associata alla provenienza, alle tradizioni e alla tipicità. Oltre a ciò, sostenere questi legami fra area, abitanti e prodotti può contribuire a rafforzare lo sviluppo rurale e a preservare la biodiversità. Le “Indicazioni Geografiche” sono un'iniziativa volontaria da parte dei produttori e permettono di proteggere i prodotti tipici che provengono da sistemi agricoli tradizionali e sostenibili e, per estensione, di proteggere i sistemi in cui processi di produzione e risorse naturali mantengono un equilibrio duraturo.

Esempi dai territori

Il *Queso Turrialba* è un formaggio fresco di latte vaccino prodotto da più di 100 anni, seguendo una ricetta tradizionale, sulle colline vulcaniche della regione di Cartago in Costa Rica. Rinomato per il

sapore e la consistenza particolari, ha mercato soprattutto locale, con una importante parte di vendita diretta dal produttore al consumatore. Nel definire il disciplinare di produzione del *Queso Turrialba* è stato scelto di non includere la lavorazione puramente industriale, ma solo piccole unità semi-industriali locali che usano i metodi di produzione definiti. La categoria dei “formaggi artigianali” identifica formaggi prodotti localmente da imprese a gestione prevalentemente familiare, con la lavorazione tradizionale e artigianale del latte intero, ottenuto da animali di proprietà degli stessi produttori. L'Italia è ricca di

questi prodotti, testimoni di realtà territoriali e culturali ricche e diversificate. Le varie denominazioni (IGP, DOP...) sono certificate da marchi attribuiti dall'Unione Europea che ne garantisce l'autenticità. Sta al consumatore saper riconoscere e scegliere i prodotti, attraverso le informazioni riportate sulle etichette, usando così il proprio potere d'acquisto per contribuire allo sviluppo di processi più sani, giusti e sostenibili. ■

Giovanna Michelotto Pastro
Nutrition and Food Systems
Division (ESN)
Food and Agriculture
Organization of the United Nations (FAO)



Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura

Il programma Qualità e Origine Geografica

Il programma Qualità e Origine Geografica, gestito dalla Divisione Nutrizione e Sistemi Alimentari della FAO, sostiene la protezione e lo sviluppo di sistemi di produzione alimentare basati sulla qualità legata all'origine geografica e alla tradizione, per preservare e promuovere la biodiversità e le risorse naturali, culturali e sociali locali, a favore dello sviluppo rurale, della diversità alimentare, della libertà di scelta del consumatore e di sistemi alimentari più sani e sostenibili.

www.fao.org/food-quality-origin/home
www.fao.org/nutrition

© LUIS MANUEL MADRICAL MEVA



© M. BIANCO



CASEUS

*Il grande libro
dei formaggi italiani*

Il testo mira ad esplorare l'affascinante mondo del formaggio analizzando i principali aspetti dai quali dipendono le caratteristiche che contraddistinguono i vari prodotti. Ci si sofferma in modo particolare sui formaggi italiani, offrendo anche un breve ma esaustivo contributo sui principali formaggi esteri.

Nella pratica casaria difficilmente si sceglie di procedere ad una coagulazione esclusivamente acida o esclusivamente presamica, ricorrendo in genere a una **coagulazione mista**. La coagulazione mista è detta **acido-presamica** quando è ottenuta prevalentemente per effetto dell'azione svolta dai fermenti lattici e, in misura minore, aggiungendo piccole quantità di caglio mentre è detto **presamico-acido** quando è ricava-

A chi si rivolge il volume
L'opera si rivolge non solo a coloro che sono chiamati a comunicare le peculiarità dei formaggi con competenza e professionalità e a curarne la gestione in modo corretto, ma anche al semplice appassionato desideroso di acquisire la capacità di valutare in modo autonomo e critico il profilo qualitativo dei prodotti presenti sul mercato e di saperli valorizzare.

Tutti i formaggi italiani DOP e IGT

Storia, legislazione,
informazioni tecniche,
descrizione approfondita,
classificazioni,
conservazione, modalità di
servizio, criteri per la scelta,
abbinamenti e ricette
della tradizione.

Un'opera fondamentale sia per il professionista sia per l'appassionato che desidera acquisire la capacità di valutare in modo autonomo il profilo qualitativo dei prodotti proposti dal mercato.

Caseus
F.to: 22 x 26
512 pagine a colori
ISBN 978-88-99059-05-7

Prezzo: € 37,00

PLAN

Caseus

Il grande libro dei formaggi italiani

Edizioni Plan • www.edizioniplan.it



Davide Mondin, specialista in valorizzazione del patrimonio alimentare e gastronomico, attualmente fa parte del corpo docente di Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Caseus: i saperi dei formaggi

Il formaggio, uno dei prodotti d'eccellenza della cultura gastronomica italiana, apre al professionista così come all'appassionato un inimitabile scrigno di sapori, forme, aromi e profumi. Caseus descrive il formaggio in tutte le sue dimensioni, accompagnando il lettore lungo un percorso che illustra i vari momenti nei quali è scandita la "vita" del prodotto.

Caseus rappresenta il contributo che Alma — la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, attraverso due suoi docenti, intende offrire alla codificazione e al progresso del “sapere” nell'affascinante mondo dei formaggi. Si tratta di un settore che merita la massima considerazione da parte di tutti coloro che, per passione o per lavoro, sono interessati ad approfondire la conoscenza di ambiti nei quali vi è ancora molto da scoprire. Il latte e i prodotti che se ne ricavano, infatti, da tempo immemorabile svolgono un ruolo di primaria importanza nei regimi alimentari di molte popolazioni ma, ciononostante, le loro caratteristiche non sono sempre sufficientemente note. Il formaggio, in particolare, rappresenta un universo pieno di sorprese e potenzialità che spesso il consumatore moderno nemmeno immagina, assuefatto alla monotonia dei prodotti di largo consumo e non di rado appiattito su sapori omologati. Ecco allora dischiudersi uno scrigno di esperienze, sensazioni, tecniche e storie che avvengono e seducono: un formaggio ottenuto con tecniche artigianali, infatti, racconta la storia e le caratteristiche ambientali del territorio da cui proviene, è il ri-

sultato della sapienza delle persone che a diverso titolo hanno contribuito alla sua produzione e rivela sapori non riproducibili in serie, per godere dei quali talvolta occorre impegnarsi in viaggi non proprio agevoli, come ad esempio può accadere a chi intenda raggiungere una malga in alta montagna. Non va infine dimenticato il ruolo di chi, intervenendo quando il prodotto è stato ormai realizzato, lo prende sotto le proprie cure e, come su una pagina bianca in attesa di essere animata da un testo, vi iscrive la propria impronta unica, personale e inconfondibile attraverso tecniche di affinamento sofisticate, gelosamente custodite e in molti casi tramandate da secoli. Il territorio italiano, così variegato per storia, cultura e aspetti morfologici, nel corso dei secoli ha costituito e tuttora ancora rappresenta uno degli “scenari” in cui questo mondo si è manifestato con maggior vivacità. Il nostro Paese, infatti, può vantare un'infinita varietà di prodotti, diversi per aspetto e sapore e spesso inconfondibilmente legati alle rispettive aree di provenienza, che ne influenzano profondamente le caratteristiche. Si possono così citare ben 52 tipologie tutelate in ambito comunitario quali DOP e IGP, accanto alle quali esiste uno sterminato paniere di formaggi che, sebbene non godano di tale tutela, risultano spesso di altissimo pregio e si stimano ammontare a



numerose centinaia. Da nord a sud, non vi è zona che non vanti proprie specialità, spesso motivo di orgoglio e fonte di prosperità per la popolazione locale, grazie all'indotto che ne deriva. È interessante ricordare che tra i formaggi DOP-IGP il più prodotto risulta il Grana Padano, seguito, nell'ordine, da Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Pecorino Romano, Asiago, Taleggio, Montasio, Provolone Valpadana e Fontina. Anche il dato sul consumo pone l'Italia tra i Paesi che più dimostrano di amare il formaggio, che compare infatti sulle mense degli italiani in quantità media pro capite pari a circa 23 kg/anno. Infine, anche la percezione del valore del prodotto ne rivela l'apprezzamento poiché, secondo recenti sondaggi, 2/3 della popolazione nazionale lo considera (assieme agli altri prodotti lattiero caseari) un alimento essenziale e lo consuma più volte alla settimana.

Davide Mondin

Che cosa fa l'affinatore

Il contributo di figure professionali qualificate ha un ruolo di primo piano nella produzione dei formaggi italiani.

Quando si pensa al formaggio, la figura che con maggior probabilità viene in mente per prima è quella del casaro. Ciò è senza dubbio giusto e comprensibile in quanto è proprio questo professionista colui al quale si deve materialmente la realizzazione del prodotto. Il suo compito non è certo semplice: egli deve infatti conoscere le proprietà del latte di volta in volta affidatogli e le tecniche con cui lavorarlo e non può permettersi di “correggere” il proprio operato in corsa, cosicché un suo errore si riflette in modo inevitabilmente negativo sulla qualità del prodotto finito. Tuttavia esiste, sebbene meno diffusa, un'altra figura che quando entra in gioco svolge un ruolo non meno decisivo. Si tratta dell'affinatore, un professionista che interviene su formaggi già prodotti (talvolta se-

condo le sue direttive), innanzi tutto scegliendoli in modo accurato e poi accompagnandoli lungo un percorso destinato a far assumere loro una identità che altrimenti non avrebbero acquisito. Renato Brancaleoni è uno di questi personaggi, un vero e proprio “innamorato” del formaggio, appassionatosi a questo lavoro fin dall'infanzia, certo anche per effetto dello stimolo derivatogli dall'esempio del padre, anch'egli affinatore. Profondo conoscitore di questo settore e inconfondibilmente legato al mondo e al territorio del formaggio di fossa, da anni offre la propria esperienza agli studenti di Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, e riesce a sedurre i palati più esigenti con sapori e



profumi frutto di tecniche di affinamento ereditate dal passato e nel contempo integrate da altre sempre nuove, acquisite grazie a un paziente lavoro di ricerca e sperimentazione. *Renato Brancaleoni*

Il grande concorso ALMA CASEUS

Alma Caseus è una competizione che, unica nel suo genere in Italia, pone al centro dell'attenzione non solo i prodotti ma anche le persone protagoniste del mondo caseario nazionale.

La gara, organizzata da ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana, mira infatti a valorizzare sia il formaggio sia chi se ne occupa per ragioni di studio o per professione. La competizione vedrà quindi confrontarsi nella sezione “Professionisti” squadre composte da operatori professionalmente impegnati in attività implicanti la conoscenza del mondo del formaggio (produttori, stagionatori, af-

finatori, distributori, buyers, selezionatori e commercianti di formaggio, ristoratori, docenti, ecc.) e nella sezione “Juniores” squadre formate da ragazzi frequentanti scuole alberghiere o istituti lattiero-caseari, le quali si sottoporranno a prove di abilità e cultura casearia. La sezione “Formaggi” sarà invece riservata a prodotti provenienti da tutta Italia, che saranno suddivisi, confrontati ed esaminati per categorie omogenee, tra i quali verranno particolarmente valorizzati quelli “di fattoria”, cioè prodotti da un'azienda in piccole quantità lavorando sul posto esclusivamente il proprio latte.



Eleganza e gusto nel giorno più bello

Ci si sposa da sempre, ma i tempi cambiano e le mode pure. Ci siamo chiesti come muta lo stile del "wedding day". Allora... ecco a voi l'esperta

Si dice che quello del matrimonio sia il giorno più bello, anche se l'organizzazione può diventare molto faticosa e stressante. Non è tutto semplice come sembra e chi non si è mai trovato a organizzare una cerimonia almeno una volta nella vita non può capire. Per avere qualche consiglio, comunque, ci si può sempre rivolgere a lei, che se ne intende. Giuliana Parabiago ha fatto del mondo del matrimonio il suo lavoro, non a caso è diventata la direttrice di *Vogue Sposa*.

Le abbiamo chiesto qualche suggerimento utile, perché non si sa mai...

Per il banchetto, da che cosa e meglio cominciare?

Prima di tutto non si parla più di "banchetto", è una parola un po' vecchia, che non dà indizi sul dove e sul quando. Ma in ogni caso, dopo aver scelto la *location* (il luogo) in base a stagione e numero degli ospiti, la cosa più importante è decidere a che punto della giornata si vuol festeggiare: si può scegliere fra pranzo, aperitivo o cena, avendo cura di individuare situazioni diverse, cioè adatte. È bello quando si è tutti seduti insieme, ma le persone non devono rimanere inchiodate al tavolo troppo a lungo. Quindi, attenzione ai tempi!

Cioè?

Non bisogna stare seduti ininterrottamente per più di due ore e mezza e non ci dev'essere molto stacco tra una portata e l'altra perché altrimenti le persone cominciano ad alzarsi, creando un "effetto gregge" molto poco elegante. Dev'esserci, invece, una pausa tra l'ultima portata e la torta: serve per permettere agli ospiti di rinfrescarsi, chiacchiere con chi non è al proprio tavolo, rilassarsi, per poi ricollocarsi tutti attorno alla *wedding-cake* (la torta). Diciamo che è fondamentale, nell'organizzazione di un matrimonio, avere una buona regia, che sia efficace ma invisibile, e che, senza dare nell'occhio, riesca a spostare le persone al minuto giusto. E il momento della torta è il più importante, in assoluto.

Quali sono gli errori più comuni?

Creare dei punti troppo affollati, per esempio. Appena arrivano, le persone devono accedere alle bevande facilmente, quindi non vanno relegate in un angolino, tutte ammassate. Sarebbe bello avere i bicchieri su vassoi "a passaggio" perché tutti devono poter accedere ad acqua o vino senza difficoltà e al bisogno. L'altro errore diffuso è quello di consentire l'accesso ai posti in sala prima dell'arrivo degli sposi. Le porte si devono aprire al momento giusto e i tavoli, belli, con i fiori, le composizioni... saranno intatti. È brutto vedere qualche giacca appoggiata alle spalliere delle sedie, i tovaglioli sfatti,

pane e molliche sulle tovaglie. No, no! Un altro errore è sottovalutare la logistica: bisogna dare agli invitati indicazioni precise, altrimenti si disperdono, non riescono ad arrivare, chiamano per avere informazioni. È fondamentale ricordare che il luogo della festa non dev'essere troppo distante dal posto in cui

si celebra il rito religioso o civile.

Altra cosa importante a cui badare durante il pasto?

Durante il pranzo o la cena bisogna che gli ospiti siano sempre serviti. Se non si hanno abbastanza camerieri, bisogna lasciare le bottiglie sul tavolo perché non si deve fare la caccia alla bevanda. Anzi, dirò che il rapporto numerico "ospiti-camerieri" dev'essere rigoroso e vale la pena ricordarlo al responsabile del *catering*.

Ovviamente la scelta del luogo e della festa dipende anche dalla disponibilità economica. Ma se si hanno risorse limitate come si può fare?

Si può fare una scelta più agile, senza in alcun modo intaccare eleganza e gusto. C'è l'opzione *break-fast*, per esempio, in cui si offre agli ospiti una specie di *brunch* (colazione ricca, dolce e salata ndr), o l'opzione solo "aperitivo rinforzato", ma in entrambi i casi a una certa ora devi chiudere. Non puoi offrire una colazione che si prolunga fino al pranzo, o un aperitivo che dura come fosse una cena.

Sulla scelta delle pietanze, invece, come ci si regola?

Si sceglie secondo i propri gusti. Quello che vorrei sottolineare è che non c'è bisogno di offrire alle persone quantità esagerate di cibo, adesso si bada soprattutto alla qualità. Meglio preferire qualche piatto più legato al territorio, qualcosa di tipico, non troppo pretenzioso, semplice, particolare. Inoltre, se si

hanno disponibilità limitate, è meglio contenere il numero di ospiti: pochi ma trattati bene, piuttosto che tanti e trascurati.

Quindi, quelle grandi cerimonie in cui si mangia per ore?

Sono veramente obsolete. Ripeto, meglio essere rigorosi negli inviti e scegliere un menu curato e soddisfacente, ma non da morire subito dopo.

Quali sono le ultime tendenze?

Ultimamente si sono diffusi due stili di matrimonio, quello nel tardo pomeriggio, che prevede aperitivo, cena e poi ballo, che dura tutta la notte. A quel punto offri lo spuntino e ai superstiti anche la colazione. L'altra moda è quella del "matrimonio esperienza", in cui un gruppo molto ristretto di ospiti vive insieme 3 giorni. La sera prima si fa la cena informale, il giorno dopo il matrimonio, il terzo giorno si offre il *brunch* e si organizza una visita guidata.

In inverno spesso si sceglie la villa, trasformandola in una casa adobbata a festa e a ogni stanza è dedicato un momento diverso della cerimonia. In primavera si possono scegliere luoghi con ambientazioni molto suggestive.

L'altra moda è il matrimonio in spiaggia, che è molto più *easy* (semplice), abbigliamento *smart-casual* (sportivo con eleganza), non si usano tacchi, ma si privilegia la natura, la situazione romantica e il panorama. ■

Bianca Senatore



Decidere i colori, i fiori giusti, i dettagli della tavola dipende sempre dalla location prescelta. Tutto dev'essere sempre in linea con lo stile del matrimonio, senza sbavature.



Erbe spontanee dall'antipasto al dolce

Le avete mai raccolte? Se si è capaci di riconoscerle, sono ottime e ricche di micronutrienti, cioè di vitamine, minerali (calcio e fosforo) e oligoelementi (ferro, zinco, selenio e manganese)

Ortica (*Urtica dioica* e *Urtica urens*)
Nonostante sia una pianta urticante, è commestibile e salutare. Tra le cento specie di ortica, le più comuni sono l'*ortica maggiore* (*Urtica dioica*) e l'*ortica minore* (*Urtica urens*). La parte urticante è presente nei filamenti della peluria che ricopre tutta la pianta. Cuocendola, però, diventa un alimento preziosissimo dal punto di vista nutrizionale, ha gusto delicato, ideale nei

risotti, nelle zuppe o negli gnocchi.
Stagionalità: primavera e estate.
Aspetti nutrizionali: è ricca di magnesio, ferro, potassio, calcio, vitamine A e C. È digestiva, depurativa, diuretica, antireumatica, tonica, astringente e ha effetti benefici sulle infezioni del cavo orale.

Tarassaco (*Taraxacum officinale*)
È una pianta spontanea infestante. Molti la chiamano "dente di leone" quando il fiore è giallo, ma anche "soffione" quando dal fiore si sviluppa il frutto che si trasforma in polline. Le foglie, lunghe, dentellate e contenenti una sostanza lattiginosa, sono ottime per depurare l'organismo. Il suo sapore amarognolo è molto apprezzato nelle insalate. Può essere cotto, utilizzato nei ripieni, nei primi piatti o come contorno.
Stagionalità: primavera, estate e autunno.

Aspetti nutrizionali: le foglie contengono rame, magnesio, calcio, ferro, acido folico e vitamine B6, potassio e vitamine A e B. È un potente diuretico ed è decongestionante.

Rabarbaro (*Rheum rhaponticum*)
Viene considerata una pianta ornamentale, ma si tratta di un ortaggio. La parte commestibile è lo stelo. È carnoso come il sedano e di un colore che varia dal verde al rosa o al rosso acceso. All'acquisto, gli steli devono risultare croccanti, sodi e privi di macchie. Lo si consuma crudo, condito con limone e zucchero, o cotto. Si usa in marmellate, muffins, torte e gelati. Può accompagnare piatti di carne o pesce. Si abbina bene a fragole, zenzero, limone e cannella.
Stagionalità: primavera ed estate.
Aspetti nutrizionali: è ricco di potassio, calcio e vitamina C. Ha proprietà toniche, digestive e lassative.

Borragine (*Borago officinalis*)
È una pianta spontanea di origini orientali, molto diffusa in Europa e in America. Ha steli alti circa 40 cm, fiori blu e foglie larghe, grinzose, spesse, ricoperte di una peluria bianca. Al gusto è simile al cetriolo, ma in cucina le foglie si utilizzano in sostituzione agli spinaci. I fiori possono essere canditi come le viole e si utilizzano per decorare torte e budini, oppure le insalate e i piatti di formaggio.
Stagionalità: giugno-luglio.
Aspetti nutrizionali: contiene potassio, ferro, vitamina C, provitamina A, calcio, fosforo e magnesio. Le sono attribuite proprietà lassative, diuretiche e depurative. ■
Chiara Porati

Le erbe spontanee si raccolgono nei campi e possono essere un ottimo alleato per la salute. È fondamentale, però, sceglierle in luoghi lontani dal traffico e da altre fonti di inquinamento.



Una mozzarella più unica che rara

Anche Wolfgang Goethe amava la mozzarella campana e... non aveva assaggiato quella del caseificio Vannulo

Il celebre autore tedesco, nel saggio *Viaggio in Italia* del 1787, annota "... per tempissimo, trottammo per vie impraticabili e qua e là paludose fino ai piedi di due belle montagne, attraversando canali e ruscelli e incontrando bufali dall'aspetto di ippopotami e dagli occhi selvaggi e iniettati

su materassini vaporizzati. Si fa di tutto per il loro benessere, perché solo così si può ottenere un latte eccezionale che rende la mozzarella un prodotto esclusivo. Gustosa, corposa, delicata, saporita, quella del caseificio Vannulo, a Paestum (Salerno ndr), non la trovi da nessun'altra parte al mondo, perché il suo produttore, Antonio Palmieri, crede che la vera bontà nasca dalla qualità. E così, mentre altri competitor locali si sono buttati sul



di sangue". Oggi le bufale campane ascoltano musica, si fanno massaggiare con morbide spazzole e dormono

mercato nazionale e internazionale, lui segue imperterrita la strada dell'unicità della sua mozzarella. Per averla

bisogna andare proprio lì, al caseificio, meglio ordinarla prima, comunque... perché le quantità sono limitate.

Cento per cento latte di bufala

La visita vale la pena perché si può dare un'occhiata alla tenuta e capire davvero perché questa mozzarella è così buona. «Qui abbiamo 600 bufale che vivono libere in 200 ettari di prato – racconta Antonio Palmieri – e si nutrono solo di foraggi che coltiviamo noi: mais, orzo, un mix di pisello proteico e soia, tutto rigorosamente biologico e autoprodotta». Nel settore, spesso si dice che sia il casaro l'unico artefice di un buon prodotto, ma il signor Palmieri dimostra che solo con una materia prima di eccelsa qualità si rende unico il sapore della Mozzarella di Bufala Campana. Altro falso mito sfatato qui da Vannulo è quello secondo il quale la mozzarella di bufala si fa aggiungendo una percentuale, seppur non alta, di latte vaccino. «Assolutamente no, è una credenza legata al passato, quando le quantità di latte di bufala erano molto limitate – puntualizza Palmieri – e allora per aumentare la produzione si utilizzavano altri latti. Io uso al 100% quello delle mie bufale». Quelle da mungitura sono trecento e vivono in una stalla coperta ma non chiusa, divisa in reparti.

Una stalla che è una reggia

A vederle, sembrano rilassate e felici, anche perché

Carta d'identità

Tenuta Vannulo
Azienda Agricola Biologica
via Galileo Galilei 101, 84047
Capaccio Scalo (SA)
info@vannulo.it
www.vannulo.it

non c'è nessuno che le importuna, se non qualche visitatore che dall'esterno del recinto cerca di attirarne l'attenzione e accarezzarle. Le bufale si autogestiscono in tutto, anche nella mungitura, che è completamente automatizzata. In pratica, quando ne sentono la necessità, si avvicinano a dei robot, che delicatamente estraggono il latte, e poi tornano a sdraiarsi su materassini, studiati appositamente per loro, e a farsi spazzolare da rulli massaggianti o ad ascoltare Mozart che, in sottofondo, la mattina, allietta il loro risveglio. «Ogni giorno otteniamo 14 quintali di latte – spiega ancora Palmieri – e realizziamo tre quintali e mezzo di mozzarella. Alle 4 del mattino inizia la lavorazione e alle 9,30 la vendita, e finisce tutto, spesso anche prima del pomeriggio». Allo spaccio della tenuta arrivano quotidianamente in media tra i quattrocento e i cinquecento clienti, che oltre a mozzarelle e ricotte, possono assaggiare anche yogurt, budini e gelati, sempre tutto rigorosamente di bufala campana. ■

Bianca Senatore



Il cacio, ovvero la storia del formaggio

È davvero una lunghissima storia, che affonda le radici nella notte dei tempi, pare addirittura custodita da alcune mummie dell'Età del Bronzo

Molto probabilmente i primi formaggi sono stati preparati dagli uomini primitivi, utilizzando il latte degli ovini al pascolo. Tuttavia, per dare una certezza sulle origini, bisogna far capo a un celebre bassorilievo dei Sumeri, realizzato nel terzo millennio a.C. e chiamato "Fregio della latteria", nel quale sono rappresentati alcuni sacerdoti che lavorano il latte. In effetti, tra le prime attività dell'uomo, la pastorizia fu prevalente e quindi, oltre al latte come nutrimento giornaliero, il formaggio fu la conseguenza naturale della produzione, nella costante ricerca dei metodi di conservazione. Alcune ricerche archeologiche hanno datato nello stesso periodo la presenza di un formaggio molle, raccolto in cesti di giunco, da cui il termine "giuncata",

ancora oggi lavorato con lo stesso criterio in alcune zone di campagna delle nostre Regioni.

Come per altri prodotti derivati dall'agricoltura, furono poi i Greci a perfezionare i metodi di lavorazione: memorabile la descrizione omerica nell'*Odissea*, in occasione dell'incontro fra Ulisse e Polifemo, nella quale è evidenziata tutta la procedura, dalla raccolta del latte, la separazione dal siero, l'aggiunta del caglio, fino alla trasformazione in formaggio.

Proseguendo nella Storia, con i Romani, il "caseus", ovvero il cacio, si tramutò in "formaggio" perché "messo in forma", procedura mai più modificata. Da allora entrò in scena anche il formaggio prodotto da latte vaccino, con crescente successo e valida alternativa a quello ovino e caprino.

Da un punto di vista sociale, il formaggio, nell'antichità e fino al Medioevo, era collocato nel repertorio gastronomico delle classi meno abbienti alle quali era preclusa l'alimentazione più ricca e varia. Ma proprio dal periodo medievale il cacio iniziò a conquistare l'apprezzamento delle classi nobili, presso le quali i formaggi assunsero il ruolo vicario di pesce e carne nei periodi di astinenza. Tuttavia, la medicina dell'epoca, nutrivà molti sospetti sui diversi prodotti caseari e sulla loro digestione. Persino la celebre *Scuola Medica Salernitana* pare suggerisse che "i formaggi non fanno male alla salute solo se mangiati a piccole dosi".

Il contributo dei monasteri

All'inizio si produceva solo formaggio molle, tutto realizzato da latte ovino e caprino. Con l'avvento degli allevamenti bovini, soprattutto nelle abbazie friulane, lombarde e campane, videro la luce anche formaggi vaccini che, con il perfezionamento dei metodi di affinamento, si tradussero in Montasio, formaggio grana e persino mozzarelle. Un fenomeno che si estese a numerose aree europee con prodotti di qualità. La procedura di produzione si perfezionò a tal punto da non subire finora modifiche. ■

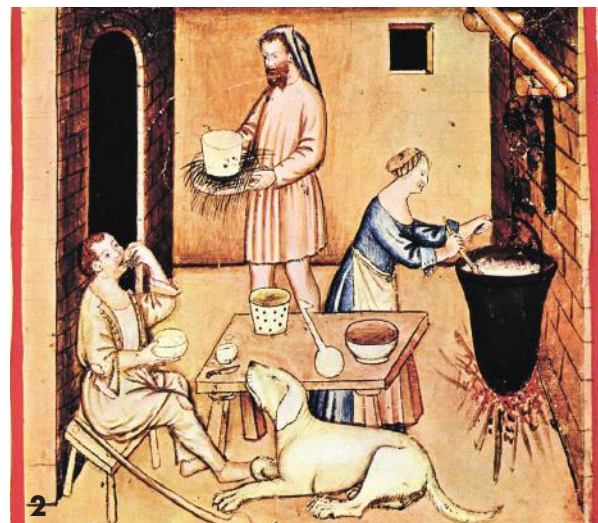
Toni Sàrcina
www.altopalato.it



Foto in alto: Caldaia a fuoco diretto per la lavorazione del Parmigiano.

A lato: 1. la tavola dei monaci benedettini in un affresco del 1400; 2. la lavorazione del formaggio in un disegno del 1300.

Sotto, dipinto di Giuseppe De Nittis, Il pranzo del vescovo, 1863.



Quando servire i formaggi

Contro la tradizione popolare che vuole chiudere il pasto con una porzione di formaggio. Ecco qualche buon motivo...

Come è noto, molte pubblicazioni che trattano di "galateo" escludono il formaggio dalla sequenza delle portate, soprattutto nel pasto serale, fondamentalmente per due motivi:

- il formaggio richiede parecchio tempo per la digestione - nell'accostamento al vino (i formaggi prediligono i rossi), sono serviti normalmente a fine pasto, per cui il tempo necessario alla loro digestione si allunga notevolmente. E allora, come fare per gustarli nel modo migliore? La soluzione ideale consiste nel servirli *prima* del pasto, al momento dell'aperitivo, quando l'organismo è ben predisposto al cibo e il palato è molto disponibile

e adatto a recepire i sapori delle diverse varietà. Tutto ciò risolve anche il problema della preparazione di stuzzichini per l'aperitivo: è sufficiente scegliere alcune qualità di formaggi, suddividerli a bocconcini, o a fettine e disporli sopra un vassoio, accompagnandoli con crostini o qualità diverse di pane. Se, invece, desideriamo inserire una o più varietà di formaggio nel menu vero e proprio perché vogliamo gustarle con particolari vini rossi, sarà sufficiente ridurre il numero delle portate e lasciare ai formaggi il ruolo di protagonisti assoluti dell'occasione conviviale. ■

Toni Sàrcina
www.altopalato.it



COSA
manca
alla tua
pubblicità?

Think+++
soluzioni creative

Partner di CiBi
www.cibiexpo.it

Affidati a noi per promuovere la tua attività: ti proponiamo supporti e strumenti per una comunicazione di successo.

Scopri il network di CiBi.

mail: info@thinksrl.it • tel. 360 883 149 • www.thinksrl.it

Dove mangiare, dormire e sognare in mezzo a campi, vigne e fari

Le nuove frontiere dell'agriturismo, per soggiorni originali e genuini, ma soprattutto per vivere esperienze magiche e davvero fuori dal comune

"Nuove disposizioni in materia di agriturismo" è la legge regionale del Piemonte n. 2 del 23 febbraio 2015 che istituisce una forma specifica di agriturismo denominata "Ospitalità rurale familiare". Di agriturismi ne parliamo già da anni, ma questa particolare forma permette all'Imprenditore Agricolo Professionale (IAP) di servire pasti nella parte abitativa del fabbricato rurale, fino a un massimo di dieci persone al giorno, solamente utilizzando la cucina dell'abitazione. Inoltre, per chi lo desidera, l'ospitalità può durare anche per la notte, potendo disporre di una delle camere dell'abitazione. Il concetto di "pranzare come a casa" o di "Km 0" sfonda le sue porte per finire in un campo ancora più vasto e se vogliamo autentico, dove l'agricoltore prepara i pasti grazie ai prodotti del suo territorio, che non è solo il territorio circostante, ma è prima di tutto il proprio terreno fatto di prodotti da lui stesso coltivati. Certi luoghi, che costituiscono per chi ci lavora una normalità spesso molto dura e faticosa, per la gente di città desiderosa di spazi ampi e verdi dove respirare e "rifarsi gli occhi", rappresentano gli spazi del sogno e della poesia?

Vinoterapia e dintorni

L'evoluzione gastronomica è sempre più orientata alla valorizzazione dell'offerta di pasti serviti al di fuori dei soliti confini, in posti semplici e magici insieme, dove l'appagamento gustativo e visivo sono strettamente collegati alle emozioni che il territorio e le persone di quello stesso luogo sanno offrirvi. Pensiamo al fascino di una cena a lume di candela in un vigneto. In Francia la casa di cosmetici Caudalie ha iniziato a parlarci dei poteri curativi della vite una ventina di anni fa: ora la loro linea è conosciuta in tutto il mondo, così come le loro SPA, dove la "vinoterapia" ci permette di immergerci in bagni caldi con vinaccia fresca. Il Wine Resort (andate a visitare e godetevi quello nella cittadina di Elciego in Spagna, all'interno dello straordinario edificio progettato niente meno che da Frank Owen Gehry) sono sempre più diffusi anche da noi: nel Chianti, Castellare de' Noveschi propone stanze interamente rivestite di legno di botti. Da Dogliani a Valdobbiadene ai castelli siciliani e sardi, la vinoterapia significa anche degustare vini prodotti localmente e che gestisce di solito chi produce. Per gli amanti del vino quasi "maniacali", si può sempre optare per dormire direttamente all'interno delle botti: nel B&B Schlafen in Weinfass nella regione tedesca del Baden, tra Pinot e Müller-Thurgau, le botti sono state trasformate in piccole suite immerse nei filari. Il pranzo viene servito in cestini da picnic, con prodotti della Foresta Nera, pane nero, succo



Le "Camere di Bacco" al Rifugio dei Marsi, a 30 km da San Benedetto del Tronto, nelle Marche. Un ottimo punto di partenza per escursioni al Parco Nazionale dei Monti Sibillini e della Laga.

d'uva e letipichetovaglietta quadretti. Un'immersione nel sogno che possiamo concederci anche in Italia, come il B&B Il Rifugio dei Marsi, ad Ascoli Piceno, dove due botti predisposte rispettivamente per l'angolo notte e l'angolo giorno conducono gli ospiti nei piaceri del vino, tra cuori in legno e prodotti biologici artigianali del posto.

Dalla campagna al mare, precisamente a Cagliari nel Faro di Capo Spartivento, dove a picco sul mare ci si può godere il cielo stellato sorseggiando un buon Carignano del Sulcis (e qui ritornano gli amanti del vino...). Per questi e altri esempi di ospitalità stravagante, Dove TV (canale 413 di Sky) ci conduce in luoghi italiani folli e straordinari nel nuovo programma Ospitalità insolita: tutti i venerdì alle 22, possiamo regalarci un'incursione nell'immaginario e nella fantasia, e magari pensare a un piccolo soggiorno fuori dal comune... ■ Chiara Caprettini



Il Faro di Capo Spartivento, uno dei 20 fari reali voluti da Vittorio Emanuele di Savoia, fu costruito nel 1854 dalla Marina Militare Italiana. È stato sottoposto a un lungo e delicato restauro con l'uso esclusivo di materiali locali e l'applicazione dei principi della bioedilizia.



Dolci verdure, il connubio che non ti aspetti

Se non ci credete, non vi resta che venire a sperimentare e chissà che non rimaniate irretiti dalla bontà dell'ultima creazione, con carciofi, zucca...

Luca De Santi, capo pasticcere e *sous-chef* del ristorante *Ratanà* di Milano è anche un mago. C'è chi estrae conigli dai cilindri e chi, di un broccolo o di un peperone, fa un delizioso dolce al cucchiaio.

Verdure sdoganate

«Sono 19 anni che faccio questo lavoro. — racconta Luca — Ho cominciato in pasticcerie tradizionali, per scoprire poi che il mondo della ristorazione mi piaceva di più, anche grazie all'esperienza vissuta con Gualtiero Marchesi». Ha sempre realizzato dolci classici, ma una volta arrivato all'*Enoteca Pinchiorri* (noto e raffinato ristorante di Firenze, ndr) ha cominciato a guardare alle verdure con un certo

interesse. Si è aperto un mondo. La zucca e le carote sono abbastanza comuni nei dolci, così come la melanzana, abbinata al cioccolato, ma Luca doveva osare di più. «Il mio primo dolce con i carciofi risale al 2008, quando feci un mix con le castagne: era divertente e veramente elegante. Il carciofo sa di liquirizia — spiega — e allora io lo metto sottovuoto già pulito con uno sciroppo di zucchero, poi lo cucino a vapore per 7 minuti e rimane il profumo di liquirizia. Chi viene al *Ratanà* da tre anni a questa parte trova un carciofo diverso, con liquirizia, clementine e meringhe».

Piselli, patate...

L'anno scorso il suo dolce con i piselli è stato un successo

strepitoso. «È un cremoso di cioccolato bianco con purea di piselli e lime, servito con granita di yogurt e perle di verbena. Poi uso tanto le barbabietole: candite con l'olio d'oliva, cotte a bassa temperatura, essiccate e aromatizzate con la vaniglia». Anche i peperoni si possono usare per fare un dolce, credeteci. «Sì, sì, ho fatto un estratto a crudo di peperoni di Carmagnola, serviti con *ganache* di cioccolato bianco, granita di menta e croccante di sesamo». Anche per i dolci si segue assolutamente la filosofia del *Ratanà*, cioè rispetto delle materie prime, poca manipolazione, estrazioni a freddo, niente pastorizzazione, per tenere i sapori originali. E i prodotti sono sempre di

stagione. Nel periodo della zucca, per esempio, Luca De Santi ha fatto un dolce con la varietà Violina, di cui ha estratto il succo per fare una gelatina, mentre la polpa di scarto l'ha mischiata con 40 grammi di zucchero (per kg), l'ha messa sottovuoto e in congelatore per 3 giorni. Dopo di che l'ha servita con un cremoso di cioccolato al latte e caffè e con nocciole sabbiate al sale. «Ora stiamo provando un dolce con patate. Ho preso una cagliata di latte vaccino, l'ho unita a crema di patate e mascarpone, senza aggiungere zucchero». L'accoglienza è positiva, anche se c'è chi è dubbioso, ma Luca va in sala, spiega, racconta e rassicura. Quasi tutti chiedono il bis. ■

Bianca Senatore



www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Il ristorante perfetto

La bontà del cibo è importante, ma la fortuna di un locale dipende da molto altro

Piatti ben cucinati, personale di servizio educato e attento, design piacevole e accogliente e arredo della tavola curato: sono tutti elementi che concorrono a formare il giudizio dei clienti sulla qualità del ristorante. Ma una recente ricerca promossa da SCA, azienda internazionale svedese produttrice di articoli in carta e per l'igiene, fornitore mondiale attraverso il suo marchio *Tork* di soluzioni per l'igiene professionale in

molteplici settori, compresi ospitalità e ristorazione, ha rilevato come l'ordine e la pulizia dei locali, aree bagno incluse, contino altrettanto se non di più. Per esempio piacciono le cucine aperte, proprio perché consentono di vedere come il cibo è preparato e di giudicare pulizia e igiene dello spazio dedicato. Altrettanto importanti sono pulizia e igiene delle aree bagno. Qui i dettagli non sono irrilevanti: asciugamani in carta, carta igienica e sapone dovrebbero essere adeguati allo standard del ristorante, mentre spesso, secondo quanto emerge dalla ricerca, non sono ritenuti all'altezza dai clienti.

La ricerca, condotta nel marzo del 2015, è stata effettuata da United Minds su commissione di SCA, coinvolgendo 3087 soggetti, di cui poco più della metà donne, distribuiti su 6 mercati (Finlandia, Regno Unito, Francia, Germania, Russia e Paesi Bassi) che hanno cenato al ristorante almeno una volta nel mese.



La ricerca svedese

L'indagine ha coinvolto oltre 3mila intervistati, frequentatori di ristoranti di tutta Europa. Per ottenere ulteriori approfondimenti, si è anche effettuato un esperimento

eye-tracking (tecnica che analizza i movimenti degli occhi dei soggetti sotto osservazione ndr). Utilizzando micro-telecamere collegate a un occhiale che si fa indossare alla persona, si registra dove questa rivolge lo sguardo. Per tracciare un'«esperienza ristorante» completa, gli ospiti sono stati invitati a svolgere tre compiti indossando gli occhiali *eye-tracking*:

1. Prendere un drink al bancone davanti a una cucina aperta
2. Lavare le mani prima di cenare
3. Cenare al tavolo in sala da pranzo.

Ogni sguardo è stato rilevato, tradotto in numeri e analizzato in modo da creare 3 mappe «termiche» che mettono a fuoco, passando dal rosso al verde, l'interesse dell'ospite per

le diverse aree e i diversi oggetti del locale (cucina, bagno, sala da pranzo). Lo studio mostra che in una sola ora un ospite lancia 7mila sguardi, distribuiti in tutte le aree del ristorante, cucina e bagni compresi. La conclusione evidente è che ci sono molti lati e molti dettagli da considerare quando si analizza il livello di pregio di un ristorante, come sostiene Annika Nordin, Vice-President Category Professional Hygiene di SCA. E che ricerca e nuove tecnologie sono compagni imprescindibili nel percorso di qualsiasi realtà aziendale di successo! ■

Marta Pietroboni



Sempre su commissione di SCA, lo studio eye-tracking è stato condotto dalla società Tobii in Svezia, in un ristorante nel centro di Stoccolma, coinvolgendo 10 ospiti di età e sesso diversi.



Come si mangia a scuola

Milano
Ristorazione
è la società
che prepara
i pasti per le
scuole della
città e non
solo

Abbiamo incontrato Gabriella Iacono, la presidente di questa gigantesca macchina organizzativa che si è trovata a volte nell'occhio del ciclone.

Quanti pasti al giorno vengono serviti a Milano? Dove e da chi vengono cucinati?

Circa 80-85 mila per i bambini delle scuole, 5 mila tra anziani delle Residenze Sanitarie e disabili dei Centri Diurni. I centri-cucina sono 26, più 79 cucine nei nidi, con 236 cuochi e 422 componenti del personale di cucina.

Come vengono decisi i menu?

L'Ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare di Milano Ristorazione coordina questa attività in collaborazione con le diverse funzioni aziendali coinvolte, facendo riferimento al Contratto con il Comune, alle Linee Guida Nazionali e della Regione Lombardia e ai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti). La supervisione spetta al nostro Comitato Scientifico, composto di

esperti di varia estrazione, nutrizionisti, tecnologi alimentari, psicologi, pediatri, microbiologi. Il pasto deve essere buono, sano, educativo.

Quali sono le richieste più diffuse?

I bambini mangerebbero sempre le stesse cose. Stando ai dati, prediligono pasta corta e ripiena, lasagne, cotoletta, pollo e pizza.

Le pietanze più odiate?

Verdure, legumi, pesce. Le polpette di pesce sono un'alternativa al filetto di merluzzo, meno apprezzato.

C'era stato, appunto, il caso delle polpette di pesce...

Nessun "caso", un'azione concertata da poche persone che hanno deciso di boicottare le polpette anche se i bambini le amano. Il loro gradimento è in costante crescita e ormai stabilmente sopra il 60% (ricordiamo che il 75% corrisponde al totalmente accettato per le linee guida della Regione Lombardia).

La preparazione con ingredienti di qualità e con



procedure igienicamente ineccepibili era stata illustrata ai genitori e fatta assaggiare, in diverse occasioni, proprio per superare ogni diffidenza.

Cibi etnici?

Li introduciamo ogni tanto, come quelli tipici delle regioni italiane, affinché i bambini conoscano i costumi dei compagni. Tra i menu cosiddetti "speciali", oltre alle diete sanitarie, ci sono quelli etico-religiosi.

Se avanza qualcosa?

Avanza poco, il 25% non consumato è definito fisiologico dalla Regione. Per recuperarlo, da anni è attiva, in un

centinaio di scuole, la raccolta di pane e frutta a cura della Fondazione Siticibo di Banco Alimentare. ■

Bianca Senatore

Dal 2014 è attivo il progetto "Io Non Spreco".

Due le iniziative: il "sacchetto salva-merenda" che consente a ciascun bambino di portare a casa ciò che non ha consumato (pane, frutta, dolci) e il recupero delle porzioni avanzate, ridistribuite nei centri di accoglienza. In alto, Gabriella Iacono, Presidente di Milano Ristorazione.

Nuovi orizzonti domestici per gli alimenti

Volete mettere la soddisfazione di provvedere da soli all'essiccazione dei funghi raccolti o appena comprati? Fermare il tempo e conservare a lungo i cibi più amati: si può fare in casa... e vi verrà voglia di provare con tutto

Se avete sempre pensato che alcune preparazioni si potessero fare solo d'estate, in luoghi assolati come Sardegna e Sicilia, questo elettrodomestico vi farà ricredere.

L'essiccatore è uno degli ultimi ausili progettati anche per uso domestico e sta avendo molto successo tra chi ama le preparazioni casalinghe e la cucina anti-spreco.

Abbiamo chiesto a **Coeco Elettromarket srl** di Milano di spiegarci come funziona.

È alla portata di tutti?

L'essiccatore è uno strumento nuovo in ambito domestico, è di facile impiego, permette di conservare a lungo gli alimenti e di produrre piatti insoliti. Sin dall'antichità, l'essiccazione è stata utilizzata dall'uomo in autoproduzione: nei luoghi caldi e ventosi si sfruttavano sole e vento, mentre nei luoghi più freddi e piovosi si usava essiccare i cibi in stanze ben riscaldate. L'essiccatore ha il vantaggio

di produrre un risultato naturale in un tempo abbastanza preciso.

Può essere utile in cucina, soprattutto se si vogliono ottenere alimenti assolutamente naturali. In commercio si trovano 2 versioni: l'essiccatore in verticale, più diffuso e più economico, e l'essiccatore in orizzontale. Il principio di funzionamento è identico: l'asciugatura avviene tramite una ventola che muove aria calda. La diversità sta nel fatto che gli essiccatori a flusso verticale lavorano a temperature meno delicate, mentre quelli a flusso orizzontale garantiscono processi rispettosi dell'alimento e omogenei.

Che cosa si può produrre?

Le cose più disparate: i classici fichi secchi, l'uva passa e i frutti rossi essiccati, i pomodori e i funghi secchi, ma anche la carne secca, proprio come quella dei cowboy!

Con le verdure si possono fare delle chips appetitose, leggere e croccanti con bar-

babiettole, zucchine, carote. Con gli scarti e le bucce delle verdure si possono preparare degli ottimi dadi vegetali.

Con le bucce degli agrumi si possono produrre infusi e tisane, arricchendole con piccioli di ciliegie, erbe e fiori secchi.

Il vantaggio è la durabilità degli alimenti, perché una volta finita la fase dell'essiccazione, possono essere conservati a lungo.

Quanto consuma e quanto tempo occorre?

Il consumo va da un minimo di 30 w fino a un massimo di 480 w e viene gestito in maniera automatica, in base all'umidità presente nell'apparecchio e al grado di essiccazione che si vuole ottenere. I tempi variano da 8 a 48 ore, in base allo spessore dell'alimento e al suo contenuto d'acqua: basta selezionare il programma desiderato e avviare, così che al mattino seguente, per esempio, si possano già gustare i frutti rossi secchi nello yogurt! ■

Chiara Porati



Per ogni alimento c'è un programma di essiccazione ottimizzato e specifico. È sufficiente caricare i cestelli e selezionare il programma desiderato. Gli speciali fogli antiaderenti permettono di realizzare preparazioni sfiziose come: sfoglie croccanti con ortaggi e aromi, meringhe, marmellate essiccate e molto altro.



L'acqua di Milano

Ha un sistema di gestione tra i più innovativi al mondo e una tariffa tra le più basse d'Europa.

Analisi microbiologiche costanti, ricerca di inquinanti emergenti, monitoraggi on line, misurazione delle acque di falda, tecnologie per minimizzare gli scavi, controllo innovativo delle perdite, rigenerazione delle acque reflue **e tante altre attività per gestire al meglio l'acqua di Milano.**

La tua.



milanoblu.com



L'Unione europea per l'educazione alimentare

Una cultura alimentare sana e la valorizzazione dei prodotti della nostra terra si imparano da piccoli

Per questo nella sessione plenaria di marzo al Parlamento europeo abbiamo approvato un piano educativo che a partire dall'agosto 2017 permetterà ai bambini delle scuole elementari dell'Unione europea di conoscere e apprezzare i vantaggi di un'alimentazione sana ed equilibrata, grazie ai nostri prodotti ortofrutticoli e al nostro latte di qualità.

Si tratta di un'azione concreta per sottrarre le nuove generazioni alla dittatura delle merendine e degli alimenti confezionati ipercalorici e in questo modo per lottare contro la dilagante obesità infantile.

Educare ai consumi buoni

Oggi il consumo di frutta, verdura e latte è in calo in tutta Europa. Più di 20 milioni di bambini europei sono sovrappeso e gli adolescenti mangiano in media solo dal 30 al 50% della dose giornaliera consigliata di frutta e verdura.

Il programma per la distribuzione di latte e frutta nelle scuole e per l'educazione a un'alimentazione sana è una cosa da prendere molto seriamente e il nostro Gruppo dei Socialisti e Democratici al Parlamento europeo si è battuto con successo per aumentare i fondi previsti dalla Commissione europea fino all'importo di 250 milioni di euro. L'Italia quindi riceverà dalla Ue 24,7 milioni di euro.

Grazie al nostro lavoro in Parlamento, inoltre, abbiamo ristretto la categoria dei prodotti che possono beneficiare dei finanziamenti, dando la priorità ai prodotti freschi e locali, a discapito di quelli tra-

Patrizia Toia è parlamentare europea del Partito Democratico. Vicepresidente della Commissione Industria, Ricerca ed Energia e membro della Commissione Sviluppo, è anche vicepresidente del neonato Gruppo dell'Alleanza Progressista dei Socialisti & Democratici.



sformati, come zuppe, composti, succhi di frutta, yogurt e formaggio. Quest'ultimo potrà essere distribuito solamente con frutta fresca, verdura e latte, oppure latte senza lattosio. Sono esclusi tutti i prodotti contenenti zuccheri e dolcificanti aggiunti.

La distribuzione di prodotti contenenti basse quantità di sale, zucchero e grasso riceverà finanziamenti comunitari solo in casi eccezionali e sarà soggetta a severi controlli e all'approvazione delle autorità sanitarie nazionali. ■

Patrizia Toia



Festival dei Diritti Umani

© george steinmetz

POLLICHE PUBBLICHE

Io alzo lo sguardo

Io non chiudo gli occhi davanti ai soprusi, ovunque accadano, chiunque ne sia vittima.

Io aiuto il Festival dei Diritti Umani partecipando alla campagna di raccolta fondi.

www.festivaldirittiumani.it



LA TRIENNALE DI MILANO



Milano

MEDIA PARTNER

CORRIERE DELLA SERA

La libertà delle idee

FONDAZIONE
CORRIERE DELLA SERAReset
Diritti Umani

La tua acqua in buone mani... anche a scuola!

Parte il progetto “#AcquaAscuola” del Gruppo CAP che coinvolgerà 10.000 studenti nel 2016 portando l'acqua di rete nelle mense scolastiche

In occasione della “Giornata dell'Acqua”, celebrata il 22 marzo scorso, è partito il tour #AcquaAscuola, progetto con cui gruppo CAP si impegna a sensibilizzare scuole, studenti e famiglie sull'uso di acqua di rete in tutte le mense scolastiche del territorio della Città Metropolitana che ancora utilizzano acqua in bottiglia.

Oltre il 90% degli studenti delle scuole primarie dell'area metropolitana di Milano, in mensa, beve già acqua del rubinetto e l'obiettivo dell'Azienda idrica è di arrivare al 95% entro fine anno, coinvolgendo altri 10mila studenti.

Una scelta di qualità e di attenzione per l'ambiente: l'acqua garantita dal Gruppo CAP, infatti, è buona, sicura, controllata e soprattutto a “chilometro zero”.

La prima tappa del tour è stata Magnago, poi Inveruno, Vignate, Busto Garolfo e via via tutti gli altri Comuni che hanno aderito all'invito di CAP.

«Credo che dalla scuola partano le basi anche per una cultura di sostenibilità ambientale e che proprio la

scuola sia un laboratorio eccezionale di buone pratiche, nonché uno stimolo per lo sviluppo e il miglioramento del nostro territorio – ha dichiarato Alessandro Russo, presidente del Gruppo CAP –. I bambini di oggi saranno gli adulti di domani, dovranno preservare e tutelare l'ambiente in cui vivono».

L'Italia è ancora il terzo Paese al mondo per consumo pro-capite di acqua in bottiglia, con ben 196,5 litri a persona all'anno (fonte: “BMC bottled water stats”, 2013), dopo Messico e Thailandia. Un dato che fa riflettere sulle abitudini degli Italiani, che pure dispongono di acqua di rubinetto di qualità.

Proprio a fronte di tale scenario, è nato il progetto #AcquaAscuola per educare i cittadini più giovani a bere acqua di rete, un consumo sano ed ecosostenibile.

Per i ragazzi delle scuole sono previste vere e proprie “lezioni” sull'acqua, sul ciclo idrico e sull'uso sostenibile della risorsa con l'obiettivo di generare comportamenti virtuosi attraverso azioni responsabili come, per esempio, “bere un bicchiere



d'acqua del rubinetto”.

Le finalità dell'iniziativa sono state condivise e accolte con entusiasmo dai Comuni coinvolti che hanno dimostrato grande attenzione ai temi ambientali e avviato, assieme a Gruppo CAP, le fasi per la distribuzione dell'acqua di rete in tutte le mense e i refettori delle scuole del proprio territorio.

L'incontro di Magnago è stato il primo di una serie di appuntamenti per coinvolgere e informare la cittadinanza, grazie al contributo dei tecnici dei laboratori di analisi del Gruppo CAP, che illustrano il sistema dei controlli cui è sottoposta l'acqua di rete e descrivono i parametri che ne certificano la qualità. #AcquaAscuola è uno dei 21 impegni di sostenibilità del programma CAP 21, che l'Azienda ha deciso di avviare per raccogliere l'importante sfida del clima che cambia, attraverso un vero e proprio piano, composto da ben 21 azioni concrete. ■

CAP 21
Impegni di sostenibilità

GRUPPO **CAP**

Chi è il Gruppo CAP

Il Gruppo CAP è una realtà industriale che gestisce il servizio idrico integrato nella Città metropolitana di Milano e nelle Province di Monza e Brianza, Pavia, Varese, Como 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 ultradecennale 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 informatici. Gestore unico dell'area metropolitana di Milano, per dimensione e patrimonio il Gruppo CAP si pone tra le più importanti monouility nel panorama nazionale.

© GRUPPO CAP



LA sposa HD

Sei Sposa, Sei Donna, Sei Tu

L'unico canale tv dedicato al **matrimonio** e al mondo femminile.
Un punto di riferimento per la **sposa**, la **donna** e la sua **famiglia**.
Non solo sposa ma anche donna e **mamma**.
La voce di una grande tradizione italiana che si evolve continuamente.

In onda su
sky | Canale
425

