

CiBi



Con il Patrocinio di

Milano



Comune di Milano

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 4 - n.10
17 novembre 2016
www.cibiexpo.it



**Speciale vini
e spumanti**

**Camilla Lunelli:
la qualità
delle Cantine
Ferrari**



**Spumanti
sommersi**



**Cibo, bevande
& azoto**

**Il Patto
alimentare
un anno dopo**



Vino al vino

proverbi • tradizioni • enologia



Vino al vino racconta le leggende, le consuetudini, le tradizioni e i proverbi legati al vino nelle sue innumerevoli accezioni, accompagnati da una serie di note tecniche che spiegano al lettore di oggi quella sapienza pratica e popolare fondata sull'osservazione dei fenomeni della natura.

208 pagine | ISBN 978 88 8871 962 7 | Euro 15,00

Troppo piccoli per essere... virtuosi

Dato che questo numero è dedicato al vino e alle bollicine, è coerente affrontare il problema del tappo. Mi spiego: le bottiglie si smaltiscono nelle campane del vetro, poi sono trasportate nei centri di riciclaggio, selezionate per colore, sminuzzate e recuperate. Ma i tappi, si domandano i cittadini scrupolosi, dove si devono mettere e che fine fanno? Curiosità pienamente giustificata perché lo smaltimento di questi piccoletti è problematico, proprio in ragione della loro dimensione. Qualunque sia il materiale di cui sono fatti, sughero naturale o sintetico, plastica, alluminio, la taglia è insufficiente per essere trattenuta dalle griglie di selezione degli impianti per la raccolta differenziata, quindi i tappi

le oltrepassano e cadono sul fondo insieme al materiale da scaricare.

Si dovrebbe avviare un sistema simile a quello in uso per i farmaci scaduti o le pile scariche, con contenitori appositi piazzati per esempio nei supermercati o nelle enoteche. Un altro piccolo utile passo verso l'azzeramento dell'accumulo di spazzatura. Oggi una città virtuosa come Milano supera il 50% di raccolta differenziata, collocandosi al secondo posto in Europa dopo Vienna. E stanno arrivando i primi smart bins, bidoni dotati di chip per il monitoraggio a distanza. Bidone, sei pieno? Tranquillo, ti svuoto subito. ■

Paola Chessa Pietrobboni



**Speciale vini e spumanti
Tagliolini allo spumante**di *Marta Pietroboni*

5

**Vini con bollicine,
ieri e oggi**di *Tony Sarcina*

6

Cibo, bevande & azotodi *Flavio Merlo*

8

**Novità nella vigna
e in cantina**di *P. Chessa Pietroboni e F. Mencarelli*

10

**In vino... molto
più che "veritas"**di *Marina Villa*

12

**Progresso liquido? Dalla
Spagna il vino blu**di *Alessandro Caviglione*

13

Spumanti sommersidi *Marina Villa*

14

**Protagonisti
Camilla Lunelli
Ferrari, o l'arte
di vivere italiana**di *Chiara Caprettini*

16

**I segreti della spesa
Come scegliere il sale**di *Chiara Porati*

18

**Il sale della terra
e... del mare**di *Carmen Rando*

19

**A porte aperte
Le Cantine Sociali
e la percezione
della qualità**di *Marco Schiavello*

21

**Tendenze
Piccolissimo è bello?**di *Giuseppe Morello*

22

Guarda Cheluma...di *Marina Villa*

27

**Cibo e Ambiente
Il Patto alimentare
un anno dopo**

29

**A proposito di acqua
Bonus Idrico:
un aiuto concreto**

30

**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.

Fabio Mencarelli

Professore Ordinario di Enologia e Qualità delle produzioni arboree ed orticole presso l'Università della Tuscia di Viterbo e Presidente del Dipartimento di Tecnologie alimentari ed enologiche (DIBAF) della stessa Università.

Negli ultimi anni la sua ricerca è perlopiù concentrata sul trattamento post-raccolta di uva per il vino. Inoltre, è redattore associato del *Journal of Science of Food and Agriculture*.

Giuseppe Morello

Agronomo, giornalista, docente presso l'Università di Palermo, dove è anche ricercatore e responsabile scientifico di numerosi progetti. Negli anni ha ricoperto incarichi ministeriali ed è autore di importanti pubblicazioni.

Toni Sarcina

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*.

Sarti del Gusto

È un network di professionisti che opera nel mondo degli eventi enogastronomici. Organizza per aziende, tour operator, wedding planner e appassionati. Crea e realizza nuovi format per grandi manifestazioni sempre in ambito enogastronomico. Email: info@sartidelgusto.it www.sartidelgusto.it

Tagliolini allo spumante

La regola "pochi ma buoni", riassume bene questa ricetta. Perché non è detto che il buon piatto sia mescolare tanti ingredienti

Se sentiamo qualcuno che dice "champagne", o meglio, con un po' di campanilismo, "spumante", pensiamo tutti, immediatamente, a festeggiamenti, brindisi, bottiglie che si stappano e calici che si riempiono di bollicine. Siamo quasi certi che pochi pensano invece a un piatto di tagliolini. Errore! E vi spieghiamo subito perché. Perché Elena Rasi, chef dalla lunghissima e variegata esperienza, ci ha fatto scoprire che quello tra tagliolini e spumante è un matrimonio perfetto. Ecco, dunque, una ricetta un po' diversa dal solito, ma ottima, rapida e adatta a tutti i climi, con le accortezze del caso: per esempio, sostituire i cipollotti (che noi usiamo e che Elena consiglia) quando

non sono più di stagione (la primavera) con cipolle bianche. Partiamo come sempre dalla scelta degli ingredienti. Sono pochi e proprio per questo importanti. I cipollotti devono essere freschi, con un diametro non troppo piccolo (almeno un centimetro e mezzo), per poter anche "decorare il piatto". I tagliolini, a loro volta freschi, è meglio che abbiano sezione quadrata. Lo spumante, inutile dirlo, deve essere di buona qualità.

Ingredienti per 4 persone

- 2 mazzi di cipollotti o 2 cipolle bianche
- 400 g di tagliolini
- 1 bicchiere e 1/2 di spumante
- 50 g ca. di burro
- sale e pepe q.b.



© MARTA PIETROBONI

**Facile facile,
anche per neofiti**

Per prima cosa tagliate i cipollotti o le cipolle a fette molto sottili. Poi metteteli in un pentolino, aggiungendo lo spumante e lasciateli stufare a fuoco basso. Attenzione a non farli attaccare o disfare, quindi mescolateli spesso con un cucchiaino di legno. Aggiustate di sale. Quando il composto avrà preso l'aspetto di una crema, ma con le fette di cipollotto ancora distinguibili, significa che è pronto. Nel frattempo mettete sul fuoco l'acqua per la pasta; quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, aggiungete il sale e buttate i tagliolini. Intanto tagliate una bella fetta di burro e fatelo sciogliere appena appena (non deve friggere!).

Prestate attenzione agli ultimi passi! Appena i tagliolini saranno pronti, scolateli e aggiungete il burro; mescolateli subito in modo che non si attacchi, poi copriteli con il composto di cipollotti e mescolate ancora, fino a vederlo ben distribuito. Infine, date una bella spolverata di pepe nero. Non fatelo durante la cottura, perché il pepe, come gli altri aromi, perde il suo profumo!

Servite, avendo l'accortezza di usare piatti leggermente riscaldati in precedenza, e decorate con qualche ricciolo di cipollotto. ■

Marta Pietroboni

**Pasta, vino,
cipollotti, burro
e pepe: pochi
ingredienti, ma di
massima qualità.**

© CHIARA VISCONTI

© ANITA PIETROBONI

© ANITA PIETROBONI

**Carta
d'identità**

Caminadella dolci
via Caminadella 23, 20123 Milano
Tel. 02 72021136
info@caminadelladolci.it
www.caminadelladolci.it
Orari: dal lunedì al sabato
9.00-19.00

**CiBi** I contatti
della redazione

CiBi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 4 - n. 10
Milano
17 novembre 2016

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietroboni

Art director:

Marco Matricardi - matricardi@fastwebnet.it

Caporedattore:

Carmen Rando - carmen.rando@cibiexpo.it

Redazione:

Ilaria Greco - ilaria.greco@cibiexpo.itMarta 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

g.donegani@foodedu.itFlavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it/ flavio.merlo@cibiexpo.it

Fotografa: Chiara Visconti

Immagini di copertina: Camilla Lunelli,

Cantine Ferrari F.lli Lunelli S.P.A.; minimali

dall'alto in basso: Cantina Santa Maria La Palma

Alghero, Azienda Agricola Poppo, Milano Città

Immaginata

Realizzazione editoriale: Cibi srl

Redazione e segreteria:

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

Pre stampa: Matricardi.com

Stampa: Rotopress - Pignini Group Printing

Divisione; Loreto - Bologna

Stampato su carta patinata opaca 90 gr BURGO

UNO PRIME MATT.

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013

presso il Tribunale di Milano

© 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. 360 883149

matteothink@gmail.com

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:
Daniel Canzian
La ricerca della semplicità**

Con il Patrocinio di



Vini con bollicine, ieri e oggi

Un po' di storia e informazioni utili sull'uso dei vini spumanti

Per secoli, anzi per migliaia di anni, il "frizzante" del vino fu avvolto dal mistero e dalla mitologia. Nella Roma antica i vini, conservati in anfore di terracotta chiuse ermeticamente, producevano spumanti, sia naturalmente, secondo le varietà dei vini stessi, sia in modo "provocato", aggiungendo mosto cotto o uve appassite a vini già in fermentazione, procedura che, salvo alcune eccezioni, non ha subito variazioni per molti secoli. Verso la fine del XVI secolo, l'universo del vino e delle sue molteplici caratteristiche viene studiato in modo ampio e anche divulgato, grazie a una pubblicazione italiana (prima al mondo), una grande opera in sette volumi, in latino: *De naturali vinorum historia de vinis italiae et de convivij antiquorum libri septem*. Anche qui, quando si parla delle "bollicine" si afferma che l'effe-

vescenza si forma in modo naturale secondo le specificità delle diverse varietà oppure con le aggiunte già descritte.

Bisogna attendere altri due secoli per saperne di più. Il grande Pasteur precisa che le bollicine sono prodotte dalla fermentazione dei lieviti che trasformando gli zuccheri in alcol e anidride carbonica, procurano, appunto, l'effervescenza.

Già da allora si erano formate due fazioni, pro e contro: i testimonial di questa diatriba erano medici illustri che approvavano o denigravano il vino vivace, ora affermando che favoriva la digestione dei cibi assai pesanti dell'epoca, ora ponendo la questione dell'acidità che, ingerita con i vini frizzanti, poteva creare problemi gastrici. A quanto pare, anche oggi, nell'era dei grandi vini spumanti, la questione rimane irrisolta.

Proseguendo con la Storia, si giunge alla "grande svolta" di Francia quando, per opera di monaci, nella regione chiamata Champagne, nasce l'omonimo vino, divenuto celebre in tutto il mondo. In Italia, dove da secoli si producevano vini spumanti, si scoprono alcuni territori ideali per produrne di secchi con la stessa procedura adottata in Champagne. Il successo è immediato e progressivo, sino a giungere a risultati entusiasmanti come testimonia la recentissima attribuzione di "miglior spumante al mondo" al *Trentodoc* (delle Cantine Ferrari), che precede nell'ambita classifica due qualificatissimi Champagne.

Gli spumanti: quando e come

Ecco un piccolo vademecum per l'utilizzo dei vini spumanti.

- Il momento migliore per la degustazione dei vini spumanti è l'aperitivo. Messa a confronto con tutti gli altri tipi di bevande risultano vincenti e sempre graditissimi.

- La scelta di proporre lo spumante "a tutto pasto" è apprezzabile, anche se, valutando le caratteristiche della gastronomia italiana, risulta adatto solo fino alla portata di pesce. I piatti di carne preferiscono indubbiamente l'accostamento con vini rossi.

- Se si escludono l'aperitivo e il vino "da meditazione" da servire dopo pasto, il numero complessivo dei vini serviti durante il pranzo non deve mai essere superiore a tre. A tavola, quindi, lo spumante assume il ruolo di un normale vino bianco, accompagna di solito un piatto d'apertura, un primo piatto e un piatto di pesce, e viene seguito da un vino rosso per la carne, oltre che da un vino da dessert per il dolce. Questa progressione è consigliabile anche per una perfetta digestione, secondo la regola: "la sequenza dei vini inizia da quelli di maggior acidità, prosegue con quelli ricchi di tannino e si conclude con quelli dolci".

- Vale la pena ricordare che il vino spumante è utile alla digestione quando è accostato ad alcuni piatti ritenuti "pesanti", come i fritti, per i quali diventa un ideale vino "a tutto pasto".

- Per quanto riguarda i bicchieri, non è detto che si debbano utilizzare le *flûtes*, anzi! Si sta diffondendo sempre più l'idea di servirlo in calici da vino bianco, soluzione raccomandata anche dall'Associazione Italiana Sommelier e adottata da anni dai *Cordons Bleus* nei loro pranzi ufficiali. La forma

ideale è quella a tulipano, leggermente svasata sul bordo e più stretta verso lo stelo, che consente al vino di recuperare un grado di temperatura in più. Se lo spumante viene portato a tavola, si useranno normali calici da vino bianco per una questione di tempo (la schiuma che si forma costringerebbe ad attendere per versarne la dose giusta) e inoltre perché bisogna avere la "mira giusta" e mano ferma per evitare di versare vino fuori dall'imboccatura stretta delle *flûtes*.

La temperatura

- La temperatura ideale per gli spumanti varia tra i 6 e gli 8 gradi, rispettivamente se serviti all'aperitivo oppure portati a tavola.

- Bisogna considerare che la bottiglia di spumante, tenuta in frigorifero per almeno 3 ore, assume la temperatura di 4-5 gradi. Versando il vino nei bicchieri, la temperatura sale immediatamente a 6 gradi se i bicchieri sono freddi, a 7-8 gradi se i bicchieri sono tenuti a temperatura ambiente.

Come raffreddare rapidamente spumanti e Champagne

Se avessimo la necessità di raffreddare rapidamente una o due bottiglie di spumante, guardiamoci bene dal



© CANTINE FERRARI E.U. UNIEU SPA

mettere le bottiglie nel freezer che ne altererebbe l'equilibrio.

Suggerisco, invece, di riempire il lavello di acqua fredda, aggiungere una grande quantità di cubetti di ghiaccio e un chilo di sale grosso da cucina, porvi infine le bottiglie in posizione orizzontale. Dopo circa 10-15 minuti il vino sarà ben freddo perché il sale, che ha la proprietà di sciogliere rapidamente il ghiaccio, abbassa notevolmente e molto velocemente la temperatura dell'acqua. ■

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

Ferrari Perlé
Bianco Riserva
Trentodoc

Le illustrazioni di queste pagine sono di Libero Gozzini, dal 2009 tra i fondatori, nonché docente e consulente, del Mimaster di Milano.



Cibo, bevande & azoto

Scienza e tecnologia dell'azoto per una filiera agroalimentare più sana, più buona, più bella

Perché la verdura lavata e confezionata si conserva per tanti giorni senza appassire? Come si conservano i cereali nei grandi silos di stoccaggio al riparo dalle contaminazioni atmosferiche? Come impedire che in fase di imbottigliamento la qualità del vino venga alterata dalla presenza di ossigeno? Queste sono solo alcune delle domande che destano la curiosità dei consumatori, la risposta è suggerita e resa praticabile dalla ricerca scientifica applicata: il gas azoto!

L'azoto gassoso

Il termine "azoto" significa "senza vita" (dal greco, *a-zoté*) eppure il 78% dell'atmosfera è composto di questa sostanza che costituisce anche il 2,5% del corpo umano. Viviamo immersi nell'azoto, non lo sappiamo e non ce ne accorgiamo! Tuttavia, non potremmo vivere in un'atmosfera composta solo di azoto perché è un gas inerte, incolore, inodore e poco solubile all'acqua; da

solo non permette la vita, ma è uno splendido alleato della filiera agroalimentare per conservarla e proteggerla con costi che variano tra i 20 centesimi al metro cubo se usato in bombola, fino ai 5 centesimi se prodotto con generatori di azoto.

L'azoto come nutriente

Spesso quando si parla di azoto in agricoltura si pensa alla sostanza nutriente che, insieme a fosforo e potassio, favorisce la crescita di piante, soprattutto ortaggi da foglia, sane, forti e di bell'aspetto. Un terreno povero di azoto genera vegetali con colori spenti e poco robusti e chiede di essere nutrito con sostanze come il nitrato di sodio che restituiscono alla terra alcuni dei suoi macroelementi fondamentali.

L'azoto gassoso e la filiera agroalimentare

Se l'azoto allo stato di sale o liquido rende i terreni più fertili, il gas come additivo alimentare (sigla

E941 ammessa dai disciplinari per la produzione biologica) permette di ottimizzare una serie di processi fondamentali per la trasformazione e il consumo dei beni alimentari consentendo di raggiungere due grandi obiettivi: conservare e proteggere.

Conservare

Premesso che la conservazione di un alimento dipende da numerose variabili, la possibilità di creare un'atmosfera modificata (MAP, *Modified Atmosphere Packaging*), agendo sui principali gas, costituisce un valore aggiunto di fondamentale importanza. Per esempio nei prodotti di "IV gamma", cioè frutta, verdura e ortaggi freschi confezionati e pronti all'uso, si elimina l'utilizzo di conservanti artificiali agendo mediante sostanze naturali e si salvaguarda il confezionamento con elementi inerti e non dannosi. L'azoto gassoso permette di creare un ambiente atmosferico di questo tipo sia usato singolarmente, sia miscelato con altri gas naturali presenti nell'atmosfera.

Proteggere

Sono due i principali rischi che corre un alimento fresco: l'ossidazione e l'attacco di batteri. In entrambi i casi, la riduzione della quantità di ossigeno che entra in contatto con l'alimento costituisce un'efficace soluzione. Gli alimenti stoccati in attesa di essere trasformati o confezionati devono essere messi al riparo dall'ossigeno che potrebbe alterarne aspetto e caratteristiche

qualitative; per questo gli spazi non occupati dall'alimento (dal mais al caffè) o dalla bevanda (dal vino ai succhi di frutta) devono essere riempiti con gas come l'azoto che non recano alcun danno alla sostanza. Inoltre, se l'ambiente è privo di ossigeno, s'impedisce il proliferare di batteri aerobi (quelli che hanno assoluto bisogno di ossigeno per sopravvivere). Secondo EUFIC (*European Food Information Council*) atmosfere modificate con anidride carbonica tra il 30 e il 60% e azoto tra il 40 e 70% possono impedire lo svilupparsi di vari micro-organismi e ridurre il deterioramento batterico di carni bianche e pesce.

L'azoto piace a tutti

L'olio d'oliva ha tre grandi nemici: la luce, il calore e l'ossigeno! Se le difese contro i primi due sono semplici da attivare, nel caso dell'ossigeno solo gli olii vergini più genuini possiedono degli anticorpi (polifenoli) capaci di contrastare in parte l'ossidazione. Lo *sparging* (azione di filtraggio *ndr*) e il *blanketing* (azione di copertura *ndr*) sono le tecniche con cui l'azoto protegge e migliora le caratteristiche dell'olio: nel primo caso si inietta l'azoto nell'olio in stoccaggio per ripulirlo dall'ossigeno, nel secondo caso il liquido messo in bottiglia viene protetto con un "tappo di azoto" prima che il contenitore venga chiuso ermeticamente.

Il gelato all'azoto rappresenta un modo completamente nuovo di pro-



durre e gustare questo fantastico alimento. Gli ingredienti vengono mescolati fino a ottenere un composto morbido e cremoso, si versa il gas di azoto in stato liquido conservato a meno 200 °C, dalla planetaria (impastatrice *ndr*) si sprigiona una nuvola di fumo bianco inodore e la magia è servita: il gelato molecolare è pronto per essere gustato!

Un prodotto artigianale, assolutamente naturale che si rinnova grazie alla ricerca scientifica con risultati qualitativi sorprendenti come i nomi di alcune tra le più famose gelaterie all'azoto: *Milksolid Nitrogen Icecream* a Bangkok e *N2 Extreme Gelato* a Parigi. ■

Flavio Merlo

Stoccaggio dell'olio in azoto in contenitori di acciaio inox.

In commercio esistono particolari generatori di azoto utili anche alle piccole

aziende per coprire i loro fabbisogni di questo gas, con una riduzione dei costi fino al 90%.



Novità nella vigna e in cantina

La collaborazione virtuosa di Regione, università e cantine dà impulso alla viticoltura del futuro

Succede spesso che porzioni di terreno dedicate alla viticoltura, anche se vicine tra loro, differiscano per microclima, grado di umidità, caratteristiche del suolo. Questo può rendere difficile controllare lo stato di salute della vigna o, tanto più, della singola pianta. Oggi però viene in soccorso la *viticoltura di precisione*: grazie all'uso dell'informatica che consente di gestire un amplissimo numero di informazioni, si possono rilevare con esattezza le coordinate geografiche delle viti (la cosiddetta *georeferenziazione*) e quindi mettere a punto gli interventi necessari alla salvaguardia del benessere di ciascuna pianta.

SOSWine

In Toscana nel 2015 la Regione ha finanziato il progetto "Innovazione, Valorizzazione e Ottimizzazione della Filiera Vitivinicola dell'Area Sud della Provincia di Grosseto", capofila la *Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano* e partner le aziende vitivinicole *Fattoria Mantellassi, Fratelli Bruni e Montauto*.

In questo contesto si è avviata una sperimentazione biennale, *SOSWine*, con la direzione scientifica di Fabio Mencarelli, professore ordinario al DIBAF (Dipartimento per l'Innovazione dei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali) dell'Università della Tuscia, e la collaborazione del professor Pietro Tonutti della

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Il progetto prevede l'impiego della pratica DSS (*Decision Supporting System*) che, basandosi su rilevamenti accurati dei dati ambientali, consente interventi mirati in caso di sviluppo di malattie, con un significativo risparmio economico per l'azienda e minor impatto ambientale perché si difendono le viti eseguendo direttamente in vigneto trattamenti con l'ozono (molecola formata da tre atomi di ossigeno), un elemento con proprietà disinfettanti e disinfestanti che agisce immediatamente e senza lasciare residui, sia in fase gassosa, sia sciolto in acqua. Questo permette di ridurre, o per lo meno di limitare, l'impiego di fitofarmaci.



©DIBAF, UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA

Anomalie precoci sia fisiologiche, sia patologiche sono individuate con precisione grazie a un drone di ultima generazione, con il quale il DIBAF svolge attività di servizio, che provvede a eseguire la mappatura remota. I dati rilevati vengono integrati con mappature di tipo prossimale (cioè eseguite da vicino) con un sensore all'infrarosso che rileva i dati di maturazione delle uve. Le mappature consentono ai produttori di vedere ciò che sta avvenendo in pianta, sia nella chioma che sui grappoli. I collaboratori della sperimentazione *SOSWine* sono il professor Giuseppe Scarascia Mugnozza (Direttore DIBAF), il ricercatore dottor Andrea Belincontri, gli assegnisti dottor Simone Baccelloni e dottor Roberto Moschetti.



©DIBAF, UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA

A sinistra, il rilievo di parametri qualitativi dell'uva mediante sensori NIR che integreranno la pratica DSS (*Decision Supporting System*). Questa sarà condotta dal professor Andrea Vannini del DIBAF, in collaborazione con Terrasystem, spin-off dell'Università

della Tuscia, specializzata in geomatica, la disciplina che si occupa di acquisire, modellizzare, interpretare, elaborare, archiviare e divulgare informazioni georeferenziate, cioè da una posizione in un prescelto sistema di riferimento.

L'innovazione in cantina

Torniamo al vino. Per la parte enologica, nella *Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano* è stata realizzata una cella innovativa per l'appassimento delle uve che consente lo studio della loro evoluzione metabolica, cioè di tutte le loro reazioni chimiche, per poter scegliere la destinazione migliore dei grappoli: produzione di vino da uve mature o da uve appassite. Ancora, impiegando il brevetto italiano *Purovino* della società *PC Engineering*, le aziende partner del progetto otterranno vini senza aggiunta di solfiti. La società citata

inoltre collaborerà con il DIBAF per la sanificazione della cantina con acqua ozonata che, opportunamente filtrata e rionata, si potrà riutilizzare, consentendo un risparmio del 70% di acqua e l'abbandono dei detergenti chimici. Alla fine l'intera innovazione di filiera sarà sottoposta a una procedura che ne valuti l'interazione con l'ambiente durante tutto il ciclo di vita (LCA, *Life Cycle Assessment*) e la certificazione di impronta ambientale di prodotto (PEF, *Product Environmental Footprint*). ■

Paola Chessa Pietroboni
e Fabio Mencarelli

Le piattaforme sensoriali

I dati da raccogliere e analizzare sono tanti: per questo il DIBAF sta realizzando dei prototipi di piattaforme sensoriali IoT (*Internet of Things*) di dimensioni ridotte, in grado di rilevare parametri ambientali e del suolo, luce incidente e caratteristiche di maturazione dell'uva a costi molto contenuti e con la possibilità di avere le informazioni *wireless* (senza cavo) a distanza, in una qualunque parte del mondo ci si trovi purché ci sia la connessione Internet.

Per inciso, *Internet of Things* è la rete attraverso la quale si prevede che entro il 2020 cinquanta miliardi di dispositivi interagiranno in modo integrato con le persone e con l'ambiente, realizzando un modello d'interconnessione universale su scala mondiale. Ogni dispositivo, di qualsiasi natura e dimensione, sarà capace di comunicare, e quindi di interagire con altri dispositivi, di scambiare dati e di decidere in maniera automatica e autonoma, anche a prescindere dall'intervento umano.



©PICCOLO BACCO DEI QUARONI



©DIBAF, UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA

In vino... molto più che "veritas"

Nell'era della lotta allo spreco, gli scarti della lavorazione dell'uva, ovvero le vinacce (la "buccia" dell'uva) e le fecce (residuo depositato dopo la fermentazione del vino), trovano un largo impiego nei settori più diversi

*Merlot, Sauvignon, Cabernet, ma anche Grasperossa, Brunello e Malvasia, sono vini che sorprendono perché sprigionano il loro aroma non solo nel calice, ma anche dentro una crema, una maschera di bellezza, un olio per massaggi. È la "vinoterapia", pratica che nasce in Francia, vicino a Bordeaux, e coniuga vino e salute, benessere nel corpo e nei sensi. Già nell'antichità, Greci, Romani e Arabi avevano iniziato queste pratiche e oggi la *wine therapy* è un fenomeno di tendenza. L'uva, grazie all'alto contenuto di polifenoli, non solo è un potente antiossidante che combatte i segni del tempo, ma esercita sulla pelle anche un'azione*

purificante, tonificante e idratante perché aumenta la resistenza dei vasi sanguigni e favorisce la microcircolazione. Un particolare: solo uve a bacca nera si prestano per i trattamenti di bellezza e bucce, semi e raspi ci regalano creme, oli essenziali e fanghi. Quindi lasciatevi purificare dolcemente con una maschera esfoliante, poi immergetevi per un idromassaggio in una vera botte di rovere, infine un massaggio con uva fresca e la vostra *remise en forme* sarà perfetta.

Non solo per bellezza

Anche nel settore farmaceutico, come sostiene Confagricoltura, le vinacce hanno incredibili qualità terapeutiche perché contengono: i *tannini antociani*, rimedio utile contro la fragilità capillare; i *tannini condensati* che regolano la formazione delle fibre di collagene; le *mucillagini* che agiscono sul tratto intestinale, con effetto lassativo, limitando l'assorbimento degli alimenti. Per la nutraceutica (studia le proprietà terapeutiche di certi alimenti), invece, c'è chi produce farine *gluten free*, utilizzando bucce e semi essiccati.



©WWW.WASSELL.IT

Nel campo delle energie rinnovabili, poi, vinacce e fecce non sono considerate "rifiuti", ma "sottoprodotti della vinificazione" e vengono utilizzate come biomassa per la produzione di etanolo per autotrazione. A Marsala, in Sicilia, per esempio è stato testato sui mezzi pubblici un carburante realizzato con un mix di bio-etanolo, ottenuto dai residui della lavorazione dell'uva, gasolio e additivo vegetale.

Da non dimenticare il mondo dell'arte che sperimenta il vino in tutta la sua gamma di colori. Le sue tonalità si fanno più accese quando evapora al sole e acquista la consistenza di un acquerello. Vini rossi, rosati e bianchi regalano alla tela infiniti giochi di sfumature, con effetti particolarissimi se si aggiunge limone o aceto. Se fare vino è un'arte non è da meno anche l'arte di dipingere con il vino. ■

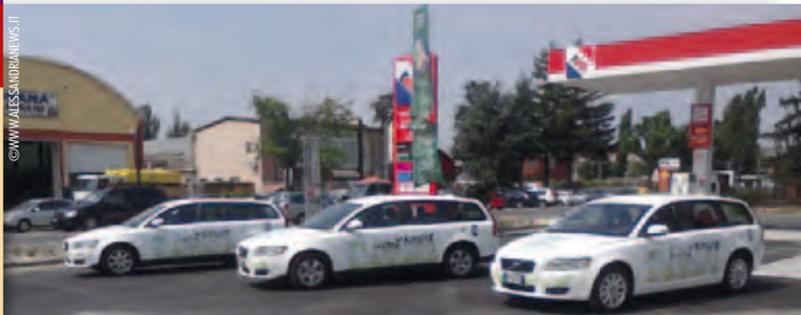
Marina Villa

Dai centri di bellezza per la "vino terapia" agli impianti per la produzione di etanolo per autotrazione, numerosi e curiosi sono gli impieghi dei preziosi grappoli d'uva nera.



Associazione INNUVA

L'Associazione INNUVA di Asti promuove l'utilizzo delle biomolecole presenti negli scarti di lavorazione dell'uva nei settori cosmetico, farmaceutico, nutraceutico e alimentare.
www.associazioneinnuva.it



©WWW.WALESANDRONEVISTI.IT



Progresso liquido? Dalla Spagna il vino blu

È un genio chi versando in un vino di livello medio-basso quantità sconosciute di antocianina e colorante E132 inventa "il vino blu"?

Cos'è il genio? Il genio è quell'elemento insostituibile del progresso umano, quell'intelligenza individuale che interpreta la necessità di cambiamento: puntando il cannocchiale alle stelle e inventando l'astronomia; superando le colonne d'Ercole alla ricerca di terre inesplorate; o, ancora... inventando "il vino blu", definito con coraggio "progresso liquido".

Siamo in Spagna, nella Rioja, una piccola regione collinare serrata tra l'arida Castiglia e la verde Navarra, dove la *Gik Live*, una giovane e dinamica start-up, non di "vinificatori" ma di "creatori", per loro stessa umilissima definizione, produce il famigerato vino *Azul*, il vino blu, appunto. Non si capisce bene da dove venga, gli stessi "creatori" sono approssimativi sulla posizione geografica delle vigne, limitandosi a dire che le loro uve sono raccolte in

Spagna e nel sud della Francia, e che più che puntare sulle denominazioni d'origine, puntano "sulle persone", per quanto questo possa significare...

Come è fatto?

Nemmeno la natura di queste uve è molto chiara, per non dire sconosciuta, voci vaghe e non attestate parlano di *Airén*, varietà bianca diffusissima in Spagna, *Syrah*, vitigno molto antico a bacca rossa e *Garnacha* (il nostro *Cannonau*, in Francia *Grenache*), insomma, una misteriosa miscela di uve bianche e rosse ma per carità, nessuna preoccupazione: sul sito della *Gik* si può leggere, e finalmente capire, che ormai solo gli sprovveduti maniaci della tradizione amano le schede tecniche in fatto di vino. A casa *Gik* ci tengono solo a precisare che il colore blu utilizzato per tingere il vino è totalmente naturale: le *antocianine* sono responsabili della colorazione blu di molti frutti e fiori, antiossidanti naturali imparentati chimicamente con i tanto pubblicizzati polifenoli del tè, già presenti naturalmente nel vino rosso, mentre l'*indigotina* o *E132* è frutto di sintesi (in laboratorio), considerata leggermente tossica e, secondo l'ARTAC (*Association pour*



© RAYKO LORENZO



© WWW.LIBERLOUXE.COM

"Romper con il passato, inventare il futuro... Siamo Gik e cambieremo

il mondo": questo nel manifesto di Gik Live, la società che ha promosso il vino blu.

la Recherche Thérapeutique Anti-Cancéreuse), possibilmente cancerogena. Anche la proporzione tra i due pigmenti resta sconosciuta.

Il prodotto ha suscitato scalpore in giro per il mondo: il britannico *Forbes.com* ha subito canzonato il vino spagnolo paragonandolo ai liquidi di pulizia per toilette. Per il momento il vento di cambiamento che tira da occidente è accolto da nasi storti o diffidenti, anche se il futuro prossimo potrà vedere la commercializzazione del *Vino Azul* anche nel Bel Paese.

Riusciremo ad aprire la mente verso l'"epocale rivoluzione" (parafrasando le parole dei produttori) e coglierne le deflagranti possibilità o continueremo a essere solo la terra dei "gufi"? ■

Alessandro Caviglione



©WWW.WINEBEST.COM

Spumanti sommersi

Insolite cantine. Un'esperienza originale dal punto di vista enologico consente un omogeneo affinamento degli spumanti... con un tocco di romanticismo

Perché creare una cantina di affinamento dello spumante nel profondo delle acque? Principalmente per tre ragioni: assenza di luce, pressione e temperatura costanti, leggero movimento ondulatorio delle acque. Tutte condizioni impossibili da mantenere con costanza in ambienti artificiali. Il risultato è un vino fresco e persistente, stabile a lungo, con profumi più raffinati e aromi più o meno intensi e caratteristici (a seconda delle acque di mare o di lago) perché il vino non si ossida durante la sua fase evolutiva. È la magia dello spumante custodito in natura.

Bollicine di mare

Pioniere in Italia di questo metodo particolarissimo di affinamento è Piero Lugano, della *Società Agricola Bisson* di Chiavari (GE), produttore di vini dal 1978. Da studioso di archeologia marina ha constatato come l'ambiente dei relitti e, quindi i fon-

dali marini, possano essere luogo di conservazione o addirittura di affinamento di determinati vini. Nel 1998 progetta il suo primo spumante legato non solo al territorio ligure, ma anche al mare, nel quale vede la sua naturale continuità. Dopo un decennio di ricerche per individuare l'area marina, specifiche tecniche di calata, stoccaggio, ripescaggio e conservazione, nasce lo spumante *Abissi Riserva Marina* che trova nei fondali di fronte a Portofino, a ben 60 metri di profondità, la sua cantina naturale. Qui le correnti marine creano una sorta di *batonnage* (rimiscelamento ndr) fondamentale per lo sviluppo qualitativo del vino. Ma ci sono aspetti, anche romantici, che potrebbero diventare "vantaggi": per esempio il fatto che ogni bottiglia è diversa dall'altra (spesso emergono impreziosite da particolari incrostazioni, vere e proprie decorazioni che solo il mare può regalare); oppure che ogni

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

cassa calata crea un rifugio per alcune specie marine.

La pratica dell'affinamento non cambia nella cantina subacquea creata ad Alghero, in Sardegna, dalla *Cantina Santa Maria La Palma*, in collaborazione con il Parco Regionale di Porto Conte, l'Area Marina Protetta di Capo Caccia e l'Associazione Diving locali. La Cantina ha ideato un progetto di affinamento subacqueo dedicato al vino spumante *Akènta* (abbreviazione di un'espressione sarda per augurare lunga vita ndr), prodotto partendo da una selezione manuale di uve di Vermentino coltivate nei terreni del Parco di Porto Conte. Sott'acqua l'*Akènta* evolve nella versione *Akènta Sub*. Le bottiglie di *Akènta Sub* sono depositate in acqua alcuni giorni dopo l'imbottigliamento, alla profondità di 40 metri, e vi rimangono da 6 mesi a un massimo di 36, cullate costantemente dalle correnti. Lo spumante viene valorizzato dalla permanenza sott'acqua, assumendo un sapore unico. Il bilanciamento perfetto della pressione favorisce la persistenza e l'amalgama delle bollicine, molto apprezzato alla degustazione.

Bollicine di lago

Dall'acqua salata a quella dolce, di lago. In Valsugana, i giovani fratelli vignaioli Giorgio e Andrea Romanese custodiscono il loro spumante *Lagorai*



(dall'omonima catena di monti ndr) nelle acque incontaminate del lago di Levico (TN), cantina naturale per il loro spumante Chardonnay Metodo Classico. Immerso a 20 metri di profondità per 18 mesi, alla temperatura ottimale di 7-8 gradi, vive altri 12 mesi di cantina (quella tradizionale), dei quali gli ultimi 5, sotto le antiche volte del Forte austro-ungarico Colle delle Benne.

Anche in Valcamonica dai vitigni autoctoni a bacca rossa, coltivati già in epoca romana (*Ciass Negher, Baldamina, Gratiù*), l'*Agricola Vallecamonica* ricava uno spumante metodo Classico, il *Nautilus Cru Storico*, che viene affinato nelle profondità del Lago d'Iseo. Alex Belingheri, per necessità, ha scelto un metodo ecologico per mantenere il suo spumante *Blanc de Noirs* a pressione e temperature costanti sul fondale davanti a Montisola (o Monte Isola) che declina dolcemente

a una profondità di 40 metri. La sua sperimentazione, partita con 12 mesi di affinamento, arriverà ai 36 nella prossima annata. Questo perché si è compreso che una lunga permanenza in acqua migliora in modo significativo la qualità. La corrente lacustre, decisamente più lieve di quella marina, culla le bottiglie rimescolandone i lieviti e tenendo in sospensione le fecce nobili, fondamentali per dare struttura e profumo al vino.

Intraprendere questo percorso di affinamento non è facile: servono parecchi permessi da enti e associazioni locali, l'intervento della Protezione Civile per l'individuazione del fondale migliore e le casse in acciaio ben rinforzate per contenere una gran quantità di bottiglie, nonché l'aiuto di sub molto esperti per posizionarle sul fondo. E poi il monitoraggio, il recupero e un nuovo carico da predisporre... Un processo complesso, non molto economico, ma

di certo non una semplice operazione di marketing: la particolarità del prodotto e la raffinatezza delle bollicine esprimono davvero un prodigio della natura e dell'uomo. ■

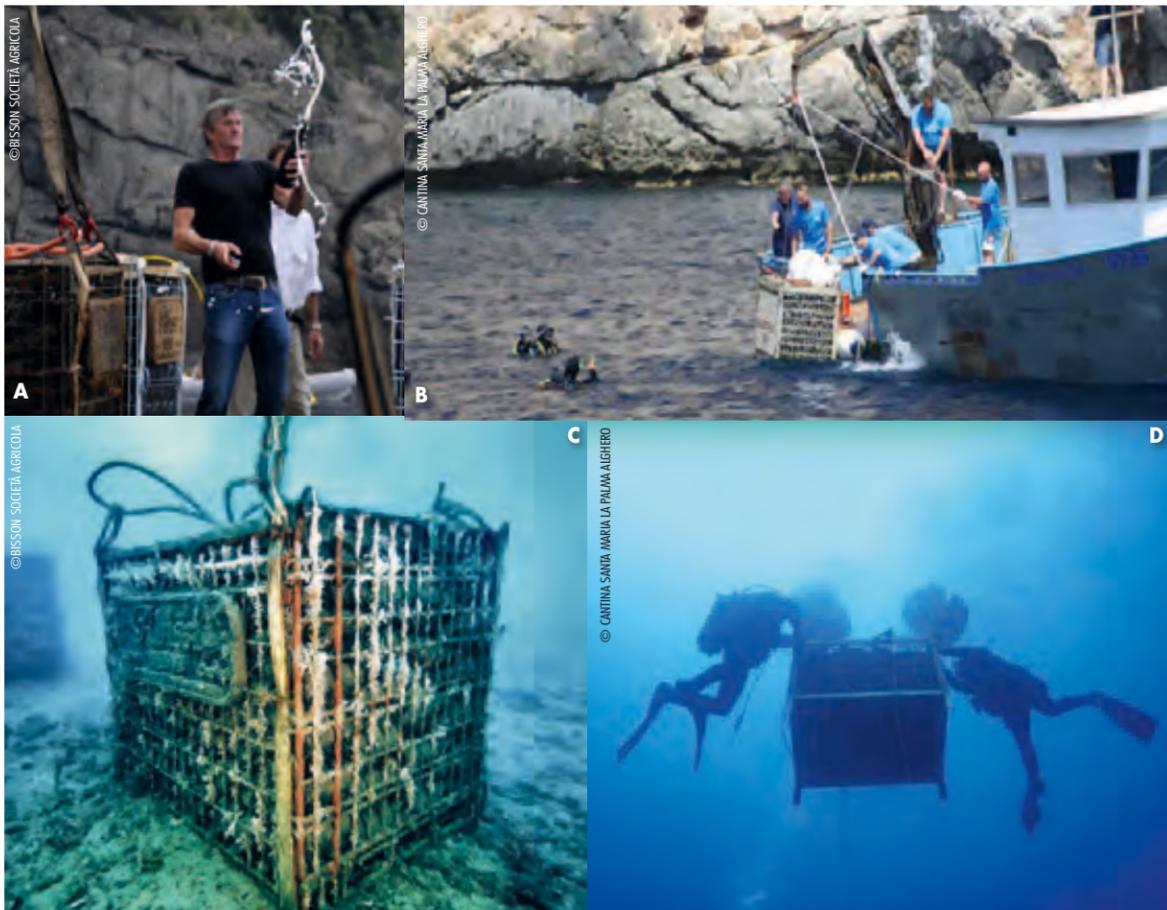
Marina Villa

La longevità della "vedova"

Significativo il ritrovamento nel Baltico di una nave affondata intorno alla metà del 1800 con un carico di bottiglie di champagne *Veuve Clicquot*. Recuperate le poche bottiglie rimaste integre, si è proceduto all'assaggio: *perlage* (bollicine ndr) inesistente, ma più dolce il contenuto e nessuna traccia di ossidazione. Nasce così il progetto "The cellar in the sea" (La cantina in mare ndr) che vede la grande casa francese impegnata nell'affinamento di alcuni dei suoi prestigiosi champagne nel profondo delle acque.

Sopra a sinistra: fase di calata delle casse di Lagorai nelle acque del lago trentino di Levico. A destra, controllo del vino Nautilus Cru Storico nei fondali del Lago d'Iseo.

Nelle foto: (A) Piero Lugano, creatore di Abissi, lo spumante metodo Classico calato nel mare della Baia del Silenzio a Sestri Levante (C). Fasi di recupero del vino Akènta (B) e (D) nei fondali del Parco di Porto Conte, area protetta di Capo Caccia in Sardegna.



Un futuro migliore per i bambini haitiani

La nostra filosofia:

- difendere i diritti fondamentali dell'infanzia;
- promuovere il progetto d'aiuto con la comunità locale;
- creare attività agricole collaterali;
- destinare le donazioni totalmente a favore dei bambini adottando criteri di trasparenza finanziaria.



AYMY
LOS NIÑOS DE HAITÍ
www.aymy.org - AYMY ONG

Donazioni con bonifico bancario sul cc di
Ayitimoun Yo Italia O.N.L.U.S., C.F. 97678010154
presso BANCA PROSSIMA PER LE IMPRESE SOCIALI E LE COMUNITÀ
Codice Iban: IT35Q0335901600100000101083 - Bic Code: BCITITMX

Ferrari, o l'arte di vivere italiana

L'antico sogno di Giulio Ferrari continua grazie alla famiglia Lunelli, che dal 1952 è alla guida di un vero impero, radicato nella tradizione e aderente negli alti valori della famiglia e delle origini

La storia nasce nel 1902 con Giulio Ferrari. Primo a introdurre lo Chardonnay in Italia, Giulio crede fin da subito nei suoi vigneti e nella sua terra, il Trentino. E soprattutto crede nel suo sogno: creare in Italia un Metodo Classico in grado di tenere testa allo Champagne. Quel sogno continua tuttora, con la famiglia Lunelli. Abbiamo incontrato Camilla Lunelli, responsabile comunicazione e rapporti esterni del Gruppo, manager dalle idee chiare e dalla passione contagiosa per il proprio lavoro.

Che cosa ha rappresentato e rappresenta per Lei occupare i vertici di un'azienda storica?

Sicuramente un grande onore e tanta responsabilità. Io insieme ai miei cugini e a mio fratello abbiamo raccolto il testimone di questa impresa

quando eravamo piuttosto giovani: l'Azienda andava benissimo, era una realtà frutto di cent'anni di storia, con un percorso straordinario nel costruire il brindisi per eccellenza degli Italiani. È stato un atto di grande fiducia della generazione precedente che noi cerchiamo di ripagare con tanto impegno e tanta passione.

Come si lavora con un fratello e due cugini?

Questa realtà si è articolata nel tempo, da Ferrari ad altri marchi sempre del gruppo Lunelli. Abbiamo una forte impronta manageriale che ci porta a lavorare a stretto contatto con l'intera struttura. Personalmente, in quanto donna, mi sento ben coccolata dai miei cugini e da mio fratello. E poi, mi fa piacere che qui in azienda ci siano sempre più ragazze giovani.

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Vede un futuro vinicolo orientato al femminile?

Non sono assolutamente femminista e ritengo che i talenti siano davvero ugualmente ripartiti. È auspicabile raggiungere una totale parità tra i sessi, non solo a livello di numero di occupati, ma anche in una prospettiva di carriera. Accade ancora troppo spesso che il peso famigliare ricada solo sulle donne, e io lo ritengo comunque molto ingiusto.

Qual è la vostra strategia comunicativa in relazione al mondo social?

Stiamo dedicando sempre più attenzione alla comunicazione digitale e prova ne è il fatto che abbiamo assunto una *digital marketing manager* con competenze specifiche. Abbiamo canali che vengono seguiti quotidianamente e che ci danno moltissima soddisfazione: su Facebook i commenti alle nostre iniziative e ai nostri prodotti sono sempre entusiasti. Questo è un canale veramente importante anche per la comunicazione all'estero. La nostra pagina Facebook, per esempio, è una "pagina globale": questo significa che se si accede dall'Italia, si ricade automaticamente sulla pagina italiana, mentre, per ipotesi, se si accede dalla Germania, si cade su una pagina tedesca. È quindi molto flessibile nella gestione.

Nella vostra collezione, c'è un'etichetta che sente più sua?

È una scelta difficile! Il *Ferrari Rosé* è stato creato da mio padre nel 1969 e le prime bottiglie sono state stappate quando si è sposato con mia madre nel '72, e sono ancora felicemente sposati, quindi... Qualcosa che tengo sempre a casa al fresco perché ha una grande versatilità, un'estrema piacevolezza e una segnata eleganza è il *Ferrari Perlé*: una bollicina molto fine, elastica negli abbinamenti, perfetta come aperitivo o per due chiacchiere con

©CANTINE FERRARI FELLI LUNELLI S.P.A.



amici dopo cena. La sento molto mia. **Come sono cambiati nel tempo i gusti degli Italiani in materia di vino?**

Con grande piacere noto che c'è una conoscenza sempre maggiore del vino, e questo per un produttore è fondamentale. È qualcosa che noi stessi cerchiamo di costruire, con le visite in cantina, per esempio: per noi sono un momento didattico importante per creare consapevolezza sul metodo di produzione e sugli utilizzi del vino. Accolgo con grande piacere l'interesse sempre crescente per le bollicine; non è solo una mia osservazione, ma ci sono i dati a suffragarla: il Metodo Classico Italiano, Trentodoc, Franciacorta, Alta Langa crescono bene. Negli ultimi anni abbiamo assistito allo sviluppo del "fenomeno Prosecco". Ciò che si sta iniziando a comprendere, anche se c'è ancora molto da fare, è che ogni bollicina è diversa e ha la sua occasione, un buon Prosecco fresco e fruttato può essere piacevole per un aperitivo, ma se penso a un *Ferrari Riserva Lunelli*, o a un *Ferrari Perlé Nero*... beh, queste sono proprio etichette create per la ristorazione, ideali per accompagnare tutto il pasto. Una bollicina che non ha questa struttura probabilmente non è così versatile negli abbinamenti con il cibo, mentre queste sono etichette con una grandissima flessibilità, quindi ben venga questa passione!

Com'è il futuro Ferrari?

Spumeggiante ovviamente! Io sono assolutamente positiva: abbiamo tantissimi progetti e idee, un team molto motivato. I segnali degli



©CANTINE FERRARI FELLI LUNELLI S.P.A.

ultimi anni, compresi i dati di vendita, sono estremamente positivi sia in Italia, sia all'estero. In riferimento alle vendite, lavoriamo molto con i millesimati della linea Perlé e le Riserve.

C'è un Paese all'estero più affezionato a voi?

Storicamente un mercato che ci è stato sempre fedele e continua a esserlo è quello giapponese, complice la passione per l'Italia e il fatto che le bollicine si abbinano bene alla loro cucina. Inoltre il sommelier giapponese è molto attento a ciò che ha nel bicchiere e ha sempre valorizzato i nostri Trentodoc. Attualmente, il mercato che sta crescendo di più e che ci dà molta soddisfazione è quello americano, un mercato enorme, che apprezza la qualità dei nostri vini come espressione dell'arte di vivere italiana, un'alternativa di alto livello allo Champagne che per noi, in prospettiva internazionale, è il competitor con il quale ci confrontiamo. ■

Chiara Caprettini

La qualità Ferrari nasce a partire dai particolari vigneti di montagna, nelle zone più vocate del Trentino, e si perfeziona nelle speciali cantine secondo il disciplinare Trentodoc.



©CANTINE FERRARI FELLI LUNELLI S.P.A.



©CANTINE FERRARI FELLI LUNELLI S.P.A.



©CANTINE FERRARI FELLI LUNELLI S.P.A.



©CANTINE FERRARI FELLI LUNELLI S.P.A.



©CANTINE FERRARI FELLI LUNELLI S.P.A.

Come scegliere il sale

Integrale, iodato, marino e... colorato! Finalmente chi ha provato la terribile esperienza di salare il caffè, non lo scambierà più per zucchero!

Negli ultimi anni sugli scaffali del supermercato si sono aggiunti molti tipi di sale, spesso distinguibili per il loro colore. Ecco le principali caratteristiche e gli utilizzi di questi cristalli saporiti.

Sale marino

È il risultato dell'evaporazione dell'acqua del mare in grandi vasche. Il sale viene poi prelevato e lavorato in modo da togliere le impurità, fino a ottenere un prodotto bianco e cristallino, che comunemente

si trova in commercio nelle due varianti: grosso e fino.

Sale marino iodato

Il sale iodato è un sale arricchito di iodio. Esistono sali "naturalmente" ricchi di iodio e sali addizionati. Meglio orientarsi ai sali naturalmente ricchi di questo elemento.

Sale marino integrale

È un sale marino solo parzialmente sottoposto ai processi di raffinazione. Per questo appare grumoso e più umido di quello tradizionale e mantiene inalterati gli oligoelementi presenti all'interno dei suoi cristalli.

Sale rosa dell'Himalaya

Proviene da una formazione cristallina che risale a circa 250 milioni di anni fa. Proprio il processo che lo ha costituito lo ha anche reso ricco di oligoelementi che gli conferiscono il colore

rosa. È indicato per chi vuole depurare l'intestino. Non è trattato chimicamente e ha un gusto meno aggressivo rispetto al sale marino. Si abbina bene alla carne.

Si usa spesso anche per trattamenti di benessere o come sale da bagno.

Sale blu di Persia

Questo salgemma, o sale da cucina comune, proviene dalle miniere dell'Iran. Il suo colore è dato dalla silvinita, un minerale che solitamente ha un colore rosa o giallo e raramente dà origine a una tonalità così intensa di blu. È decisamente sapido e ha un retrogusto speziato.

Sale rosso delle Hawaii

Si chiama *Alaea* ed è il sale utilizzato dagli Hawaii. Prende il nome da un'argilla rossa di origine vulcanica che lo arricchisce donandogli il tipico colore rosso del ferro.

Alla particolare sapidità, si aggiunge un retrogusto leggermente ferroso, che lo rende adatto a condire soprattutto carni e pesci grigliati e arrosto.

Sale grigio di Bretagna

Prodotto sulla costa atlantica dell'omonima regione francese, assume un colore grigio grazie all'argilla con la quale vengono costruiti i "labirinti" delle vasche per la raccolta dell'acqua dell'oceano. È un sale povero di sodio. Si sposa bene alle verdure bollite.

Sale nero di Cipro

Al sale marino di Cipro viene aggiunta una polvere di carbone vegetale ottenuta dalla combustione di cortecce di legno dolce: betulla, salice e tiglio. È ottimo sul pesce bianco, sulle patate dolci fritte, sulle uova e nelle zuppe. ■

Chiara Porati

© CHIARA VISCOTTI

© CHIARA VISCOTTI

Il sale della terra e... del mare

Un prodotto prezioso che porta con sé storia ed equilibri naturali di grande fascino

Del valore del Cloruro di sodio (il sale, appunto) erano ben consapevoli già gli antichi Romani che inventarono il "salario" per pagare i soldati e le "vie del sale" per la commercializzazione. Armando Gariboldi, giornalista scientifico, appassionato studioso di ambienti acquatici, ci ha parlato delle aree del sale.

Quante sono oggi le saline in Italia?

Attualmente ce ne sono 3 ancora attive: quella di Santa Margherita di Savoia nel Foggiano in Puglia, che è la più estesa e anche industrialmente la più produttiva; quella più piccola di Trapani, in Sicilia, e quella di Cervia, in Emilia Romagna, che ha anche una valenza didattica. Da queste si estrae sale quasi esclusivamente per uso alimentare. Ce ne sono altre, dismesse negli anni '80-'90, che sono diventate aree naturalistiche, importanti e bellissime per la biodiversità, come gli stagni di Molentargius in Sardegna o di Priolo in Sicilia.

Quali sono le differenze principali tra le saline marittime e quelle di terra?

Lungo le coste, in aree caratterizzate da mari tranquilli, a forte costanza di sole e di vento, si sono realizzate vasche per estrarre il sale dall'acqua di mare mediante evaporazione progressiva. L'ambiente ha favorito lo sviluppo di una tecnologia sofisticata per l'aspirazione e il trasporto dell'acqua nei bacini di varie profondità, fino alla raccolta e all'essiccazione del sale. Il salgemma è invece sale fossile, oggi estratto con mezzi meccanici da miniere di montagna o di zone collinari, dove un tempo arrivava il mare...

Ci sono differenze qualitative? Quali?

Sì, ci sono differenze qualitative e visive. Il sale marino è un sale fresco, perché ha pochi mesi di vita e subisce la benefica azione solare. Il salgemma è sale di profondità con altre caratteristiche: ha sapori e colori differenti a seconda dell'area di provenienza e dei minerali con cui entra in contatto. Nel sale ci sono 70 oligoelementi, che in quello

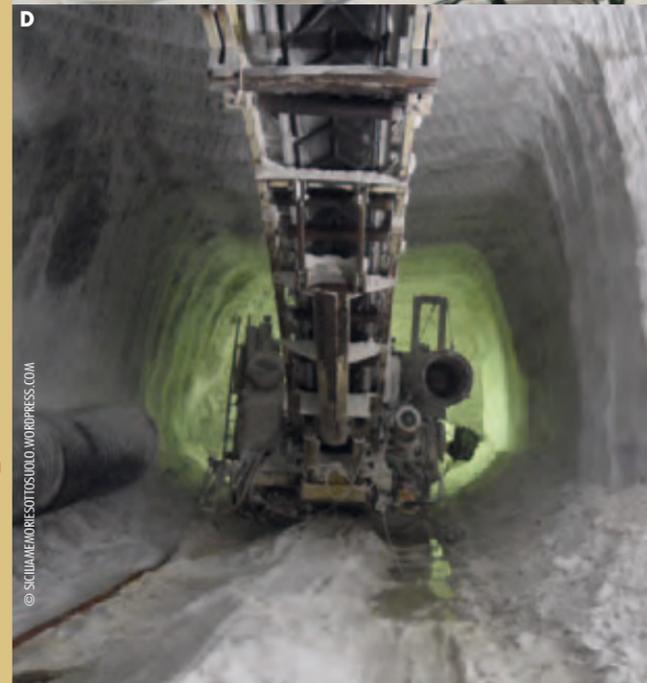
marino un po' si perdono. Il sale fossile è più variegato e più ricco dal punto di vista minerale. Tuttavia, il sale marino, se integrale, cioè non raffinato e senza additivi, è migliore, ha una forza speciale dovuta a aria, acqua, fuoco (il sole), terra, e per questo più vicino alla nostra natura. Il sale di Trapani, per esempio, è proprio "sale marino integrale": la lavorazione è ancora manuale, non viene sbiancato con carbonati, né ulteriormente arricchito di iodio; certo, costa un po' di più, ma è il più naturale in assoluto e il più ricco. Per questo se ne può usare di meno perché sala molto. Per quanto riguarda lo iodio, sono pochissimi i sali marini che lo contengono in giusta percentuale e quindi di solito è aggiunto. Però, se non viene raffinato, il sale già ne possiede una buona quantità. ■

Carmen Rando

Nello stagno di Molentargius (A), Cagliari, in origine area di saline, si è creato uno straordinario ecosistema con lo sviluppo di un piccolissimo crostaceo, l'Artemia salina, base della dieta dei Fenicotteri rosa.

Fino al secolo scorso, le saline erano Monopolio di Stato. Ora, invece, molte sono state privatizzate come quelle di Trapani (B). L'estrazione e l'asciugatura del sale avvengono prevalentemente dalla primavera all'autunno. Però l'attività prosegue anche in inverno con lavori di manutenzione delle vasche e degli argini. Il ciclo è continuo (C).

Il sale marino è destinato principalmente all'uso alimentare, mentre il sale fossile (salgemma) si presta per utilizzi diversi, per esempio anche stradale, perché è a grana più grossa ed è igroscopico (cioè assorbe meglio l'acqua). A lato (D) la miniera di salgemma di Racalmuto, in Sicilia.



© WWW.PARK.COLOMBAIARGIUS.IT

© ARMANDO GARIBOLDI

© ARMANDO GARIBOLDI

© SICILIAMINIERESOTTOSUOLO.WORIPRESS.COM



Il lavoro è il nostro mestiere



Le Cantine Sociali e la percezione della qualità

Quando l'unione fa la forza e crea valore per il territorio



©CANTINE RIUNITE

L'origine delle cantine sociali è molto lontana. Già nella prima metà dell'Ottocento in Germania vengono create alcune unioni di viticoltori, mentre verso la fine dello stesso secolo in Italia e in Francia si parla di cantine sociali. Ma perché nascono e perché sono spesso una buona soluzione?

Nelle foto: dall'alto processo di imbottigliamento del Lambrusco (MO), cantina storica in Friuli Venezia Giulia.

Le *Cantine Sociali* nascono con l'idea di unire piccoli viticoltori e sfruttare l'economia di scala, cioè di permettere anche a chi non ha risorse importanti di accedere ad attrezzature di vinificazione e a canali di pubblicizzazione e commercializzazione. E inoltre di avere la consulenza di

enologi e agronomi. Ma non solo, dal punto di vista etico questa forma di impresa permette la giusta remunerazione del lavoro, potendo acquisire anche finanziamenti specifici della Comunità europea e delle Regioni. La Cantina Sociale si costituisce come cooperativa, ognuna con il proprio statuto i cui soci devono rispettare; nella maggior parte dei casi il conferimento delle uve è totale, cioè ogni viticoltore dovrebbe portare la totalità delle uve prodotte per evitare che possa trattenere le uve migliori, dando alle cooperative quelle di minor qualità.

Quantità e qualità

La quantità di vino prodotta dalle cooperative è importante: in Francia dal 1975 più della metà del vino è prodotto da cooperative, in Germania due viticoltori su tre appartengono a una cooperativa locale e in Italia la produzione delle Cantine Sociali rappresenta oltre il 60% della produzione dell'intero Paese. La percezione qualitativa delle Cantine Sociali è spesso errata: vengono percepite di bassa-media qualità, purtroppo un luogo comune difficile da estirpare. Vero è che nel territorio italiano ci sono esempi contrastanti e molto sorprendenti. Non tutti sanno che il più famoso produttore di vino in tetrapack è una cooperativa agricola. Sicuramente non è una bandiera della qualità, ma comunque ha la sua funzione sociale. Di certo non possiamo dimenticare le moltissime Cantine Sociali e cooperative di eccellenza. Alcuni esempi virtuosi sono: la Cantina Sociale dei Produttori del Barbaresco in Piemonte, la Cantina Sociale Valle Isarco e la Cantina Tramin (fondata nel 1898 da Christian Schrott, parroco di Termeno) in Alto Adige, la Cantina Produttori Cormons in Friuli. Di esempi di grande qualità potremmo farne moltissimi, con un elenco che corre lungo tutto il territorio italiano. L'importante è non farsi condizionare dalla forma societaria di chi produce, che sia un'azienda tradizionale, un piccolo vignaiolo o viticoltori uniti in cooperative e Cantine Sociali. Conta la passione applicata alla produzione del vino, dal vigneto alla cantina, e di conseguenza alla qualità che ne deriva. ■

Marco Schiavello
Sarti del Gusto

Strategie coordinate di consulenza lavoro: un servizio rapido e completo.

La filosofia di STUDIOMARINO è quella di seguire i propri Clienti da vicino, cercando di dare loro risposte concrete ed in tempi rapidi. Forniamo ad ogni nostro Cliente il servizio più adatto alle sue esigenze: dalla Ditta individuale alla Grande Azienda, dalla pura e semplice elaborazione dei dati retributivi sino alla gestione completa dell'Ufficio del Personale in outsourcing.



STUDIO
MARINO
CONSULENTI DEL LAVORO E
AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE

SEDE DI TORINO - Via S. Rocchetto, 20
info@studiomarinosl.it

SEDE DI BARDONECCHIA - Via Giolitti, 19
bardonecchia@studiomarinosl.it

www.studiomarinosl.com



Piccolissimo è bello?

I risultati del progresso della nanoscienza e della nanotecnologia sono già migrati dai laboratori agli scaffali: nei prodotti che consumiamo abitualmente sono spesso incorporati nanomateriali

L'ambito di applicazione della nanotecnologia è il controllo della materia su scala atomica e molecolare, normalmente al di sotto di 100 nanometri. Un nanometro (la sigla è *nm*) equivale alla millesima parte del micrometro. Il micrometro (μm) a sua

volta equivale alla millesima parte del millimetro. Perché si studiano e si utilizzano i nanomateriali? Perché possono manifestare proprietà fisico-chimiche diverse rispetto alle identiche sostanze a scala normale, per esempio una maggiore reattività chimica dovuta al fatto che la loro superficie complessiva è molto ampia. Immaginiamo la differenza fra una roccia, pesante e statica, e la sabbia, che può invece sfilare leggera tra le dita: nonostante siano composte dallo stesso

mondo stanno conducendo ricerche e sviluppando applicazioni per modificare per esempio i valori nutrizionali degli alimenti oppure per trattare le loro proprietà meccanico-sensoriali al fine di migliorare consistenza e sapori.

Più efficaci proprio perché piccole

Spesso, come si è detto, le nanoparticelle si comportano diversamente rispetto alle particelle più grandi dello stesso materiale. Un milione di nanoparticelle d'argento, per esempio, ha una superficie combinata molto più ampia di quella di un singolo pezzo d'argento. Pertanto se le nanoparticelle si attaccano insieme ai batteri possono eliminarli in modo molto più efficace. La deliberata polverizzazione del materiale in nanoparticelle minuscole potrebbe quindi essere utilizzata in futuro anche per

la produzione di rivestimenti antibatterici per le superfici delle cucine su cui si preparano cibi e vivande.

I vantaggi nella produzione alimentare

La nanotecnologia potrebbe introdurre un ampio ventaglio di vantaggi nella produzione alimentare. Alcune delle sue possibili applicazioni includono:

- *igiene e sicurezza alimentare*: rivestimenti antibatterici o nanosensori che cambiano colore in caso di contaminazione del cibo
- *tracciabilità e autenticità nella filiera agroalimentare*: nanocodici a barre per l'identificazione e il rilevamento dei prodotti alimentari. Quest'applicazione potrebbe aiutare a prevenire frodi nella catena agroalimentare
- *preparazione degli alimenti*: miglioramento

della consistenza e del sapore, riduzione del contenuto di sale o grassi - *miglioramento della nutrizione*: le sostanze nutritive, le vitamine o gli enzimi contenuti in una nanoparticella potrebbero facilitare l'assorbimento da parte dell'organismo dei nutrienti, mascherando al tempo stesso ogni sapore indesiderato.

I rischi

Il possibile rischio, come per ogni tecnologia o prodotto, è l'impatto a lungo termine sulla salute e sull'ambiente, anche se è necessario ricordare che il prefisso "nano" non rende di per sé un materiale più rischioso rispetto ad altri materiali o sostanze chimiche. Distinguiamo però tra *nanomateriali naturali* e *ingegnerizzati*.

A differenza dei nanomateriali naturali e derivati, i nanomateriali ingegnerizzati sono quelli prodotti intenzionalmente per una precisa finalità o funzione. A oggi non si conoscono alimenti sul mercato europeo che contengano nanomateriali ingegnerizzati. In futuro ogni nanomateriale ingegnerizzato, attualmente in via di sviluppo per una sua eventuale applicazione nel settore alimentare, dovrà essere sottoposto a un esame d'idoneità e all'approvazione dell'autorità regolatrice europea prima di poter essere commercializzato. I produttori avranno inoltre l'obbligo di indicare sulle etichette degli alimenti l'eventuale contenuto di nanomateriali ingegnerizzati, così da informare chiaramente il consumatore.

In altre parole, la sicurezza di un eventuale impiego di questi ultimi nel settore alimentare dovrà essere valutata e provata dall'autorità regolatrice europea prima di ogni possibile utilizzo in Ue. Già nel maggio del 2011 l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA - *European Food Safety Authority*) ha pubblicato le linee guida sulle modalità di valutazione dei rischi potenziali correlati a taluni usi della nanotecnologia nel settore alimentare. Il documento fornisce suggerimenti pratici su come esaminare le richieste di autorizzazione presentate dall'industria per l'impiego di nanomateriali ingegnerizzati (i cosiddetti ENM) in additivi alimentari, enzimi, aromi, materiali a contatto con alimenti, nuovi prodotti alimentari, integratori

alimentari, additivi per mangimi e pesticidi. Detto questo, i prodotti alimentari possono contenere nanomateriali naturali. Ne sono esempio le proteine nel latte o le particelle di carboidrati nella birra. Le tradizionali tecniche di preparazione alimentare che creano minuscole particelle o gocce di materiale, come la molitura per produrre farina o l'emulsione per ottenere la maionese, possono anch'esse introdurre particelle nanoscopiche nei prodotti alimentari. Questi procedimenti vengono utilizzati da parecchi decenni o addirittura da secoli. Anche il nostro organismo riduce il cibo ingerito in particelle nanoscopiche durante la digestione per aumentare la capacità di assorbimento delle sostanze nutritive. ■

Giuseppe Morello

Scala nanometrica riferita al diametro di diverse forme di materia: da un atomo di idrogeno al pianeta Terra. Un nanometro (la sigla è nm) equivale alla millesima parte del micrometro. Il micrometro (μm) a sua volta equivale alla millesima parte del millimetro.

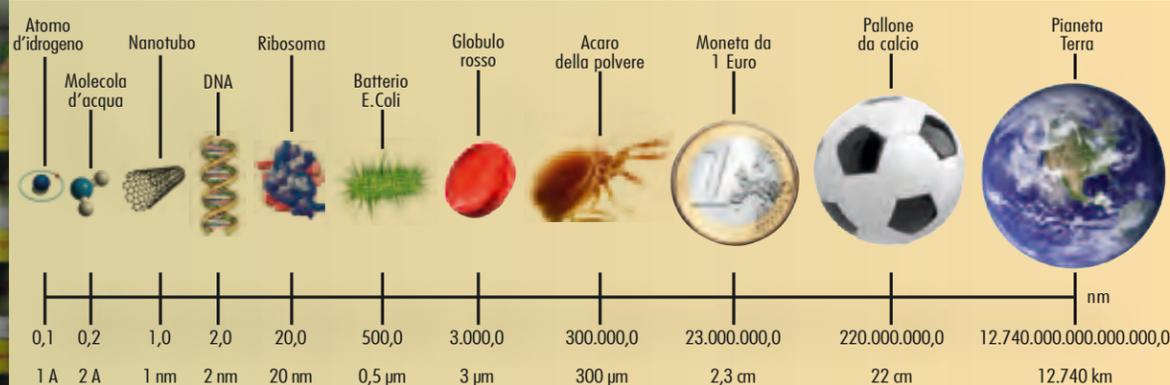
Giuseppe Morello è ricercatore confermato al Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali, Scuola di Scienze di Base ed Applicate, all'Università degli Studi di Palermo.



volta equivale alla millesima parte del millimetro. Perché si studiano e si utilizzano i nanomateriali? Perché possono manifestare proprietà fisico-chimiche diverse rispetto alle identiche sostanze a scala normale, per esempio una maggiore reattività chimica dovuta al fatto che la loro superficie complessiva è molto ampia. Immaginiamo la differenza fra una roccia, pesante e statica, e la sabbia, che può invece sfilare leggera tra le dita: nonostante siano composte dallo stesso



Le dimensioni del mondo: da nano a macro



CENTRO STUDI GRANDE MILANO

Lunedì 19 Dicembre 2016 ore 20.30
Chiesa di San Marco - Piazza San Marco, 2 Milano

IL PRESIDENTE DEL CENTRO STUDI GRANDE MILANO
DANIELA MAININI

invita al

CONCERTO DI NATALE
con il coro delle voci bianche de 

Direttore:
Maria Teresa Tramontin

Consegna del Premio
LE GRANDI GUGLIE DELLA GRANDE MILANO
a **CLAUDIO MARENZI**
Presidente Sistema Moda Italia

PARTECIPA
On. SANDRO GOZI
Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri

CENTRO STUDI GRANDE MILANO - Milano 20122 - Via F. Corridoni, 4 - Tel. 02 54120538
info@centrostudigrandemilano.org - www.centrostudigrandemilano.org
Progettato grafico Gabriele Montanari



Il Centro Studi Grande Milano è un'associazione nata con lo scopo di promuovere e divulgare l'idea e i valori di una Milano più grande, autorevole e confrontabile con le diverse realtà metropolitane europee ed internazionali.

Negli anni il Centro Studi Grande Milano è cresciuto attraverso l'adesione ed il sostegno di realtà imprenditoriali ed associative che possiedono i requisiti della Carta dei Valori.

Oggi, grazie a network, relazioni intranet e professionalità di eccellenza, il Centro Studi Grande Milano offre alle aziende associate un percorso di crescita e sviluppo interni ed esterni, attraverso le competenze del Centro di Ricerca Economica per lo Sviluppo e la Competitività delle Imprese (CRESCI) e del Centro Studi Anticontraffazione (CSA).

Il CSGM promuove la diffusione del marchio collettivo "La Grande Milano" come segno distintivo di appartenenza per le aziende associate, al fine di renderle sin d'ora riconoscibili in Italia e nel mondo come eccellenze economiche ed etiche.

L'attività del Centro Studi è da molti anni nota al grande mondo della cultura e della solidarietà meneghina da sempre sostenute con eventi, dibattiti e progetti donati alla Città.

Prestigioso è il riconoscimento de Le Grandi Guglie della Grande Milano, premio conferito alle personalità che si sono distinte nei diversi settori di competenza per aver contribuito a rendere la grande Milano riconoscibile nel mondo.

Per la tua casa ci siamo noi

GHE SEM

Le nostre case
Parte il censimento. M

J-Ax
"Mantenere
la strada"

Rigenerazione
urbana. Cos'è?

MILANO.
Passato,
presente,
futuro.

FA' LA COSA GIUSTA!

Anche MM alla Fiera
Fa' la 'casa' giusta.
Scopri come...

Marta Destino
Tipo che alla fine anche
una bambina può essere grande

Renzo Piano
Dal suo ultimo libro lo sguardo
sul nuovo Giambellino

La strada giusta
Protagonisti, numeri, progetti

Censimento.
Siamo a metà del lavoro

MM Spa - Gestore delle case popolari del Comune di Milano - MARZO 2016 | Numero 2 | registrato al Tribunale di Milano il 27/11/2015 n. 331

**Ghe Sem, la prima rivista
dedicata alle case popolari.**

TENDENZE

Guarda CheLuma...

Le lumache, anzi per essere precisi le chioccioline (quelle provviste di conchiglia, mentre le lumache vere e proprie non ce l'hanno), possono rappresentare una gustosa risorsa gastronomica

Nelle colline bergamasche di Almenno San Salvatore, il coraggio di Andrea Togni, che ha riconvertito il vigneto di famiglia in un allevamento di chioccioline, ha fatto nascere *CheLuma*, una piccola azienda a ciclo biologico completo, pioniera in Lombardia nell'allevamento di questo mollusco. Proprio ad Andrea abbiamo rivolto le nostre domande.

Come nasce quest'idea?

Raccogliere "lumache" è sempre stata la mia passione sin da bambino. Alleva la varietà *Helix Aspersa* nel tipo *Maxima* e *Muller*, la sola differenza è nelle dimensioni: per ottenere un chilo di *Maxima* servono 80 esemplari, mentre per un chilo di *Muller* ne servono 90. Vengono raccolte dopo un anno di vita e hanno una carne molto tenera che ricorda la consistenza di un porcino poco cotto.

Come vengono allevate?...

Seguo il ciclo biologico completo. All'interno dei recinti semino le verdure di cui le chioccioline sono golose: ravizzone, cavolo cavaliere, bietola da

taglio, colza, trifogli. Integro la loro alimentazione con i girasoli selvatici introducendo il fiore reciso, di cui le chioccioline mangiano solo la parte posteriore.

... e come si riproducono?

Semino in campo aperto, a marzo, la zona dedicata alla riproduzione. Quando le erbe raggiungono i 15-20 centimetri introduco i riproduttori, attivi da maggio a settembre. I piccoli nati si nutrono così per tutto il periodo della primavera e dell'estate, poi vanno in letargo. Si risvegliano a metà aprile e vengono messi nel nuovo recinto destinato alla crescita: nei primi tre mesi aumentano del 50%! La raccolta avviene di notte dalla primavera all'autunno.

Qual è il loro valore nutrizionale?

Sono carni altamente digeribili, ricche di proteine e di amminoacidi essenziali (i "mattoni" delle proteine ndr) e sali minerali. Sono povere di grassi saturi e monoinsaturi (i cattivi), ma hanno un alto contenuto di polinsaturi (i buoni: gli Omega 3, Omega 6, Omega 9), praticamente quelli che si trovano nei pesci.

È un cibo economico?

Un chilo di chioccioline vive già

Ogni anno, le chioccioline, allevate in campo aperto, vengono selezionate con cura così da ottenere un costante miglioramento genetico e conseguente qualità di prodotto.



17/11/2016 anno 4, n. 10



27

Carta d'Identità

CheLuma di Togni Andrea
Via De Gasperi 6
24031 Almenno San Salvatore (BG)
T: 347.4715386
info@cheluma.it
www.cheluma.it



spurgate costa circa 12 Euro, mentre quelle precotte a 120 °C in autoclave e lasciate in soluzione salina, pronte all'uso, si aggirano intorno ai 18 Euro.

Chi sono i tuoi clienti?

In questi anni sta crescendo il consumo di "lumache": i primi a reintrodurle nei loro menu sono i ristoratori, i gourmet ispirati dai prodotti del territorio e molti consumatori abituati per tradizione a consumarle fritte, in umido, grigliate e nella versione più raffinata a la *bourguignonne*.

In futuro, il prossimo passo sarà verso l'industria cosmetica e farmaceutica che già utilizzano la "bava di lumaca" nella preparazione di creme di bellezza e sciroppi.

Il percorso è lungo, di certo non... lento come una lumaca! ■

Marina Villa

Numeri a confronto

In 100 gr	Proteine	Grassi	Calorie
Manzo	18,8 %	15,4 %	214
Lumache	13,4 %	1,2 %	67



Abbonati al cambiamento.
comunicazione@mmspa.eu



CIVICA SCUOLA INTERPRE TI E TRA DUTTORI ALTIERO SPINELLI

Open Day

sabato
19 novembre 2016
ore 14.30

**Corso triennale in
Mediazione Linguistica**
equipollente laurea di primo livello

da gennaio 2017
**Master semestrale
Pratiche dell'innovazione sociale**

**Corsi di laurea magistrale
Interpretazione
Traduzione
Comunicazione internazionale**

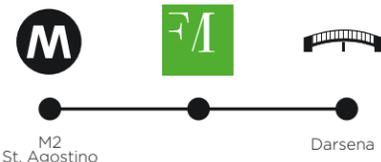
**Tra le start-up nate a Scuola:
Traducibo offre traduzioni
specializzate in campo alimentare
(menù, siti internet, depliant e materiali
informativi di ogni tipo) da e verso le
principali lingue del mercato
traducibo.altervista.org
traducibo@gmail.com**

nuovi indirizzi a.a. 2017/2018
**Corsi di laurea magistrale
Architettura dell'informazione
e gestione dello sviluppo
internazionale**

**Gestione dei progetti per
la cooperazione dell'Unione
Europea**

www.fondazionemilano.eu/lingue

 Civica Scuola
Interpreti e Traduttori
Altiero Spinelli



MILANO
VIA CARCHIDIO 2
Tel. +39-02-971523
info_lingue@scmmi.it

CIBO E AMBIENTE

Il Patto alimentare un anno dopo

Dopo Expo 2015, un premio alle città più virtuose nella gestione delle risorse alimentari

«Il *Milan Urban Food Policy Pact* (MUFPP) rappresenta una delle principali eredità di Expo 2015 e dimostra la capacità di tradurre in azioni concrete le politiche alimentari. Dobbiamo impegnarci affinché continui a crescere» ha dichiarato il sindaco di Milano, Giuseppe Sala, al secondo summit delle 130 città firmatarie del Patto, svoltosi nella sede FAO di Roma, il 14 ottobre, nell'ambito della *Giornata Mondiale dell'Alimentazione*. «Milano ha una grande capacità di aprirsi al mondo e vogliamo continuare a rafforzare il nostro ruolo di guida nel campo delle politiche sul cibo». Oltre 150 tra sindaci e delegati si sono radunati per discutere dei progressi compiuti a un anno dalla firma del *Milan Urban Food Policy Pact*, il primo patto internazionale sulle politiche alimentari urbane, e per immaginare il percorso futuro.

150 partecipanti tra sindaci e delegati sono intervenuti al recente summit di Roma in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione.

Un premio per le città virtuose

Durante l'incontro sono stati assegnati i primi *Milan Pact Awards*, il premio internazionale sulle buone pratiche delle città firmatarie del Patto, promosso dal Comune di Milano e Fondazione Cariplo. I due premi monetari del valore di 15 mila euro ciascuno sono andati a Baltimora e a Città del Messico.

Baltimora ha convinto la giuria internazionale con la sua *Food policy initiative* la strategia alimentare che ha l'obiettivo primario di incrementare l'accesso a cibo sano nei quartieri a rischio di insicurezza alimentare. Una strategia basata sulla stretta collaborazione tra i dipartimenti dell'amministrazione pubblica che ha permesso di rispondere alle sfide legate alla salute dei cittadini con particolare attenzione alle istanze di giustizia sociale ed economica.

Città del Messico ha vinto con il suo programma di mense comunitarie che garantiscono ogni giorno oltre 33 mila pasti sani a prezzi calmierati nelle zone dove il rischio di malnutrizione è più elevato, promuovendo anche l'inclusione sociale attraverso l'impiego di persone in difficoltà.

I premi saranno utilizzati da Baltimora e Città del Messico per trasferire la loro buona pratica ad altre città firmatarie, secondo lo spirito di collaborazione alla base del *Milan Urban Food Policy Pact*.

Menzioni speciali

Il *Milan Pact Awards* prevede anche sei "Menzioni speciali", una per ogni categoria del quadro d'azione del Patto. Sono andate a: Vancouver (*governance*) per la strategia alimentare; Birmingham (alimentazione e diete sostenibili) per i programmi contro l'obesità

infantile; Lusaka (giustizia sociale ed economica) per un'iniziativa sull'indipendenza sociale ed economica delle donne; Quito (produzione alimentare) per il progetto di agricoltura urbana; Toronto (approvvigionamento e distribuzione) per i sistemi di promozione del cibo sano e locale nei quartieri meno serviti; Riga (spreco alimentare) per un innovativo piano di recupero e conversione dei rifiuti organici. ■



Per info

www.comune.milano.it/foodpolicy
www.milanurbanfoodpolicypact.org
Facebook:
FoodPolicyMilano
MUFPP
MilanUrbanFoodPolicyPact
Twitter: @FoodPolicyMi



Bonus Idrico: un aiuto concreto

Stanziate 2 milioni di euro per i Comuni della Città Metropolitana di Milano.
Un'iniziativa di Gruppo CAP per gli utenti in difficoltà

L'importo è destinato alla copertura del *Bonus Idrico* che alleggerisce la bolletta dell'acqua. Gruppo CAP, il gestore del servizio idrico integrato della Città Metropolitana di Milano, ha adottato così lo strumento previsto dall'AEEGSI, l'Autorità per l'Energia Elettrica, il Gas e i Servizi Idrici.

I 2 milioni di euro saranno ripartiti tra i Comuni della Città Metropolitana di Milano in proporzione agli abitanti. Il *Bonus* si concretizza in un importo minimo di 50 euro da destinare ai cittadini e alle famiglie in difficoltà, intestatari di una fornitura idrica individuale o condominiale. Saranno gli stessi Comuni, in totale libertà e autonomia, a scegliere, in base al loro regolamento di accesso ai contributi economici, il numero di *Bonus* da assegnare a ciascun beneficiario.

Il progetto di Gruppo CAP e ATO Città Metropolitana di Milano (acronimo di Ambito Territoriale Ottimale) è stato condiviso con l'Associazione Nazionale Amministratori di Condominio: «È un impegno che ci assumiamo con il territorio, per essere a fianco dei nostri soci, i Cittadini e i Comuni, nelle iniziative a sostegno delle persone in difficoltà – ha commentato Alessandro Russo, presidente di Gruppo CAP.

– Con il *Bonus Idrico* vogliamo fare la nostra parte per alleggerire la pressione economica in questo periodo di crisi del sistema produttivo e sociale: un aiuto concreto che dà il senso di quello che vuol dire gestione pubblica dell'acqua e che è il frutto della proficua collaborazione tra Gruppo CAP, i Comuni della Città Metropolitana di Milano e ATO».

Leonardo Caruso, presidente di ANACI Milano (Associazione Nazionale Amministratori Condominiali e Immobiliari) ha poi sottolineato che «per ANACI, da sempre impegnata nel settore sociale, il *Bonus Idrico* rappresenta una grande opportunità anche per i Condominii. È una risorsa che può contribuire ad agevolare e supportare quelle posizioni socialmente disagiate che, se trascurate, finiscono con il gravare sulle finanze condominiali e sulla collettività».

Infine, «con questa iniziativa – ha ribadito Italia Pepe, direttore generale dell'Ufficio d'Ambito della Città Metropolitana di Milano – intendiamo rispondere concretamente alle esigenze dei cittadini in condizioni economiche disagiate, assicurando allo stesso tempo l'impegno nell'attuazione dei nuovi investimenti pianificati sul territorio

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, 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 monutility nel panorama nazionale.



per un generale miglioramento del livello di servizio offerto».

Come richiedere il Bonus

Per accedere al *Bonus Idrico*, gli interessati devono presentare domanda presso il proprio Comune, il quale gestirà interamente la pratica. Per maggiori informazioni è possibile consultare la pagina dedicata al progetto sul sito di Gruppo CAP: <http://www.gruppocap.it/clienti/amiacque/servizio-clienti/bonus-idrico>. ■



BONUS IDRICO

COS'È E COME SI OTTIENE

Il **BONUS IDRICO** è un'agevolazione destinata ai cittadini a basso reddito e alle famiglie numerose o in difficoltà, e permette di ottenere uno sconto sulla bolletta dei consumi dell'acqua.

Ogni bonus vale 50 euro.

La somma complessiva stanziata dal Gruppo CAP, in collaborazione con i Comuni della Città metropolitana di Milano e l'ATO, è di 2 milioni di euro per il 2016.

Per informazioni e per ottenere il bonus è possibile rivolgersi agli uffici comunali.

www.gruppocap.it



Dov'è distribuito Cibi

In questi uffici pubblici:

Urban Center – Comune di Milano
Galleria Vittorio Emanuele 11/12,
Milano – Dalle 9.00 alle 18.00

Camera di Commercio di Milano
Via Meravigli 9/B, Milano

ChiAmaMilano
Via Laghetto 2, Milano

Le biblioteche comunali di Milano
Museo Civico di Storia Naturale
Corso Venezia 55, Milano

Palazzo Reale - Bar Giacomo
Piazza del Duomo 12, Milano

Nelle Scuole di Cucina:

Accademia Italiana Chef
Via Adelaide Bono Cairoli 30, Milano

Altopalato Via Ausonio 13, Milano

Arte del Convivio
Corso Magenta 46, Milano

Atelier dei Sapori
Via Pinamonte da Vimercate 6, Milano

Caminadella Dolce
Via Caminadella 23, Milano

Cooperativa Paideia
Via Bernardo Ugo Secondo 4, Milano

Food Genius Academy
Via Col di Lana 8, Milano

Medagliani
Via privata Oslavia 17, Milano

Distribuzione dinamica presso:

PalaYamamay - Maria Piantanida

Viale Gabardi 43, Busto Arsizio (VA)

Fermate della Linea Metropolitana

Pomeriggio dalle 17.45

• MM1 Cordusio

- MM2 Garibaldi
- MM2 Porta Genova
- MM2 Sant'Ambrogio

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
Piazza Lussana - Trescore 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 - Como

Ipercoop Mirabello Cantù
Via Lombardia 68 - Cantù

Cremona e provincia

Cremona Ca' Vescovo
Via Cà del Vescovo 1 - Cremona

Cremona Porta Po'
Via della Cooperazione 6 - Cremona

Iper Gran Rondò Crema
Via G. La Pira 18 - Crema

Ipercoop Cremona Po
Via Castelleone 108 - Cremona

Soresina Via Guida 4 - Soresina

Lodi e provincia

Lodi Via Grandi 6 - Lodi

Milano e provincia

Bareggio V.le De Gasperi 1 - Bareggio

Bollate Via Vespucci 2 - Bollate

Cassano d'Adda
Strada Statale 11 - Cassano d'Adda

Cinisello Garibaldi
Via Garibaldi 65 - Cinisello B.

Cinisello San Paolo
Via San Paolo 4 - Cinisello B.

Cormano
Via Gramsci - Cormano

Corsico Piazza F.lli Cervi 10 - Corsico

Ipercoop Acquario Vignate
Via G. Galilei ang. S.P.Cassanese - Vignate

Ipercoop Galleria Borromea
Peschiera Via della Liberazione 8 - Peschiera B.

Ipercoop Metropoli Novate
Via Amoretti ang. Via Bovisasca - Novate M.

Ipercoop Sarca - Sesto San Giovanni
Via Milanese 10 - Sesto San Giovanni

Legnano Via Toselli 56 - Legnano

Novate Milanese
Via Brodolini 1 - Novate M.

Opera
Via Diaz Loc. Crocione - Opera

Peschiera Borromeo
Via Aldo Moro 1 - Peschiera B.

Sesto S.Giovanni
Viale Italia 51 - Sesto S.G.

Settimo Milanese
Via Reiss Romoli 16 - Settimo M.se

Milano città

Arona
Via G.da Procida ang. Via Arona 15

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 ang. Via Palmanova

Rogoredo Via Freikofel 2

Zoia
Via P.Marchesi 5 ang. Via F.lli Zoia

Monza e Brianza

Arcore Via Gilera 8 - Arcore

Desio
Via Borghetto ang. Via Milano-Desio

Muggiò Via Repubblica 86 - Muggiò

Villasanta P.zza Martiri della Libertà 12 - Villasanta

Pavia e provincia

Ipercoop Il Ducale Vigevano
Viale Industria 225 - Vigevano

Pavia Viale Campari 64 - Pavia

Voghera
Viale Repubblica 97/99 - Voghera

Varese e provincia

Busto Arsizio
Viale Repubblica 26 - Busto Arsizio

Cassano Magnago Via Mazzini ang. Via IV Novembre - Cassano M.

Lavena Ponte Tresa
Via Colombo 21/23 - Lavena Ponte Tresa

Laveno
Piazza V.Veneto 25 - Laveno Mombello

Malnate Via Marconi 11 - Malnate

Varese Via Daverio 44 - Varese

BENEFICIARIO

Comune di _____

COGNOME _____ NOME _____

TELEFONO _____ MAIL _____

CODICE CLIENTE _____

NUMERO CONTRATTO _____

EVENTUALE MINISTRATORE _____

Timbro e firma _____ Firma del beneficiario _____

FACSIMILE

BONUS IDRICO 50€

CODICE BONUS _____

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.**



!!! :-)