



Con il Patrocinio di

Milano



Comune di Milano



Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito
Anno 6 - n. 2
8 febbraio 2018
www.cibiexpo.it

Treedom: l'idea vincente da un videogioco



centro studi anticontraffazione

Cristina Bowerman, cuore, sapienza, esperienza



Dalle stalle alle stelle, l'energia pulita del biogas



inrete

Relazioni Istituzionali e Comunicazione



RELAZIONI ISTITUZIONALI E COMUNICAZIONE

Public Affairs e Lobbying

Advocacy

Media Relations

Eventi

Comunicazione online

Web Reputation

Below the line

Video Production

 Milano
Via Gustavo Fara, 35

 Roma
Piazza di Pietra, 31



www.in-rete.net

EDITORIALE

Il segreto della felicità si trova nelle difficoltà

Consultare il giornale dell'EFSA, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, è cosa utile ma sconsigliata agli apprensivi. Uno degli ultimi allarmi riguarda il *furano*. Il furano e i suoi composti sono contaminanti chimici che si formano naturalmente negli alimenti sottoposti a trattamenti termici, cottura inclusa. Sempre successo, ma, come si sa, occhio non vede, o in questo caso non legge, cuore non duole. L'esposizione al furano e ai *metilfurani* pare possa causare danni al fegato. Tra i più esposti: i bambini piccoli che consumano alimenti in vasetto e gli adulti che largheggiano con caffè e cibi a base di cereali. In che modo agisca il furano non è ancora chiaro, quindi per ora non è stato possibile

fissare la cosiddetta dose giornaliera tollerabile. Altro problema, il *BPA (Bisfenolo A)*, una sostanza chimica usata per produrre plastiche e resine, incluse quelle a contatto con gli alimenti: bottiglie, biberon, lattine e contenitori vari. Il BPA può migrare in piccole quantità dal contenitore al suo contenuto. Conseguenze possibili: danni al fegato e ai reni, pericoli per lo sviluppo del feto e del neonato, oltre che per il sistema endocrino. Dunque, fino a nuovo ordine, niente cotture e solo contenitori di vetro. Oppure si può dar retta al filosofo Nietzsche quando sostiene che bisogna imparare a vivere pericolosamente. Morto minato dalla pazzia. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



Ben fatto Oreillettes. La Provenza cambia gusto al carnevale	5
<i>di Marta Pietroboni</i>	
Talent scout La cucina semplicemente buona di Dario Pisani	7
<i>di Toni Sàrcina</i>	
C'è del buono I fiori speciali del Senegal	9
<i>di Giorgio Besozzi</i>	
Ricerca e innovazione Riscaldamento globale e cambiamento climatico	10
<i>a cura della Redazione</i>	
Made in Italy Tre domande a Daniela Mainini	13
<i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	
Storia del cibo Il brodo, opera d'arte in cucina	14
<i>di Toni Sàrcina</i>	
Protagonisti Cuore, sapienza, esperienza, ovvero Cristina Bowerman	16
<i>di Chiara Caprettini</i>	

I segreti della spesa Tonno sì o tonno no?	18
<i>di Alessandro Caviglione</i>	
Alimentazione e salute Il sale	21
<i>di Andrea Fossati</i>	
Tendenze Dalle stalle alle stelle ... e ritorno!	22
<i>di Flavio Merlo</i>	
Eat Drink Innovate Together	23
<i>di Marta Pietroboni</i>	
Le stime di Nomisma Agrifood Monitor	24
<i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	
Per fare un albero ci vuole... Treedom	27
<i>di Alessandro Caviglione</i>	
Orsonero coffee	28
<i>di Marta Pietroboni</i>	
Sacchetti biodegradabili a pagamento	29
<i>di Paola Chessa Pietroboni</i>	
A proposito di acqua Acqua per neonati	30
<i>Dal blog di Gruppo CAP</i>	

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

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

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*.

StopTB
Nata in Italia nel 2004 in partenariato con *Stop TB Partnership* di OMS, l'Associazione combatte la tubercolosi, la malattia infettiva che ancora oggi provoca più decessi sul Pianeta. Per questo *Stop TB Italia* organizza convegni per il personale sanitario, stimola la ricerca e sensibilizza le istituzioni, crea eventi di comunicazione per la popolazione. All'estero (Senegal, India e Sud Africa) finanzia e supervisiona programmi di contenimento della malattia, fornendo tecnologia, formazione e informazione con il coinvolgimento sociale e comunitario.



Oreillettes. La Provenza cambia gusto al carnevale

Qualunque ora del giorno sia, entrando da Caminadella Dolci viene sempre voglia di mangiare

Se sono le 13.30, non avete ancora pranzato e dovete preparare una ricetta con Daniela, vi ritroverete ad assaggiare perfino ingredienti ancora crudi... Come la pasta delle *oreillettes*. Vi posso assicurare che anche pre-cottura è ottima e soprattutto non dà la sensazione di pesantezza di altri dolci carnevaleschi. Lo so, devo fare un passo indietro. Che cosa sono le *oreillettes*? Sono un dolce provenzale a base di farina, burro, zucchero uova e... rum. Si chiamano *oreillettes*, "orecchiette" in ragione della loro singolare forma e, come tanti altri dolci di questo periodo dell'anno, sono fritte. La particolarità è quella di essere, nonostante tutto, leggere. I segreti di questa leggerezza sono due: il rum, che asciuga, e il tipo di burro usato. La nostra espertissima pasticciera Daniela Bianchi ci spiega che è bene scegliere un burro tedesco, meno ricco di siero di quello italiano, che permette una frittura migliore (e meno scoppiettante). Bene, veniamo alla pratica...

La ricetta

Tempo di preparazione:

45 minuti (+ 2 ore di riposo per la pasta)

Ingredienti per 4/6 persone (rivisitati da Daniela per noi)

- 290 g di farina 00

- 100 g di burro

- 2 uova

- la scorza di mezza arancia

- qualche goccia di essenza di arancia

- 30 g di zucchero semolato

- 20 g di rum

- zucchero a velo

- olio di semi per friggere.

Grattugiate la scorza di mezza arancia. Mettete in un recipiente la farina e il burro a pezzetti e lavorate con la punta delle dita in maniera da ottenere un impasto sabbioso. Disponete l'impasto a fontana, aggiungete le uova, lo zucchero, la scorza d'arancia e il rum. Impastate fino a ottenere una massa omogenea. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela

riposare in frigorifero per 1 ora e mezza / 2 ore. Stendete la pasta con il matterello a uno spessore di 2 mm. Con la rotella da pasticceria ritagliate dei rettangoli e praticatevi un taglio nel mezzo, nel senso della lunghezza, per farvi passare attraverso una delle estremità del rettangolo. Fate friggere qualche secondo per lato fino a doratura. Sgocciolate su carta assorbente, trasferite le *oreillettes* su un piatto e spolverate con zucchero a velo.

Abbinamenti suggeriti

Come ci consiglia Daniela, il modo perfetto per gustarle è quello di abbinarle al giusto vino. Ce ne suggerisce 3: *Blanquette de Limoux*, un vino spumante francese con note fruttate e floreali; *Brachetto d'Acqui*, vivace, rosso rubino o granato chiaro, con aroma muschiato, molto delicato; o *Moscato d'Asti*, frizzante, con profumi dolci e fruttati. ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibiexpo.it

Carta d'identità

Caminadella Dolci

Via Caminadella 23 - 20123 Milano

Tel. 02 72021136

infocaminadelladolci.it

www.caminadelladolci.it

Orari: dal lunedì al sabato 9.00 - 19.00

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietroboni

Art director:

Marco Matricardi - matricardi@fastwebnet.it

Caporedattore:

Carmen Rando - carmen.rando@cibiexpo.it

Redazione:

Alessandro Caviglione - alessandro.caviglione@cibiexpo.it

Ilaria Greco - ilaria.greco@cibiexpo.it

Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

Segreteria di redazione: Anna Francioni

info@cibiexpo.it

Relazioni istituzionali:

Cinzia Maddaloni - maddalonicinzia@gmail.com

Consulenza scientifica:

Ettore Capri - Ordinario di Chimica agraria -

ettore.capri@unicatt.it

Giorgio Donegani - Tecnologo esperto

di nutrizione, consigliere OTALL

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

Fotografo:

Guido Valdata

Immagini di copertina: Cristina Bowerman,

© Giovanna Di Lisciandro, in alto © Treedom

Realizzazione editoriale:

Cibi srl

Redazione: Via Carchidio 2, 20144 Milano

Email: info@cibiexpo.it

Editore: Cibi srl

Presidente del consiglio d'amministrazione:

Paola Chessa Pietroboni

Sede legale: Corso Sempione 62, 20154 Milano

P.IVA: 08210050962

Prestampa: Matricardi.com

Stampa: Rotopress - Pignini Group Printing

Division; Loreto - Bologna

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

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013 presso il Tribunale di Milano

© 2018 Cibi srl

È vietata la riproduzione anche parziale di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari senza l'autorizzazione dell'Editore. L'Editore dichiara la propria disponibilità a regolarizzare eventuali omissioni o errori di attribuzione.

Pubbliche relazioni:

Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

Visita il nostro sito www.cibiexpo.it

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

Nella prossima uscita: Angela Frenda: le parole del cibo fra racconti e tradizione

NOIBRERA



comieco

Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica

in occasione del mese del riciclo di carta e cartone
presentano la mostra collettiva



Deponendo carta e cartone nel contenitore della differenziata, non avreste immaginato che il cartone ondulato prodotto con il riciclo dei vostri rifiuti cellulosici sarebbe divenuto materia prima per 80 artisti affermati. L'Arte ha il compito di emozionare,

comunicare, educare, stupire. Tutti noi abbiamo il piacere di partecipare come spettatori e il dovere di contribuire come protagonisti alla salvaguardia dell'ambiente, nello specifico, attraverso il recupero delle materie, a cominciare da carta e cartone.

CARTONE

riciclato ad Arte
noibrera.it

STECCA 3.0 via Gaetano de Castillia 26, Milano

DAL 23 AL 31 MARZO 2018

ASTA BENEFICA 27 MARZO 2018 dalle ore 18, promossa dall'Associazione Culturale NOIBRERA a sostegno della Fondazione Tettamanti

LUCAS
CASA D'ARTE MILANO

BRERA
ACCADEMIA DI BELLE ARTI
Milano
Con il patrocinio
dell'Accademia di Brera

Un esempio in Italia di struttura di RICERCA nel campo delle LEUCEMIE del BAMBINO che opera in modo integrato con una struttura di cura

F
FONDAZIONE
TETTAMANTI

TALENT SCOUT

La cucina semplicemente buona di Dario Pisani

Segnaliamo al pubblico dei gourmet il ristorante "Tre Cristi" di Milano, soprattutto da quando, a guidare il gruppo di cucina, è arrivato un giovane ricco di talento

Di origini partenopee, approdato a Milano dopo un ricco percorso professionale, Dario Pisani ha solo 25 anni e una "mano" in cucina invidiabile. Dalla sala da pranzo del ristorante, lo si vede lavorare attraverso una grossa vetrata. I suoi movimenti e quelli dei suoi collaboratori, tutti giovani e già molto esperti, rivelano una preparazione matura e creativa. Le vivande che giungono sui tavoli risolvono brillantemente due esigenze: qualità e aspetto estetico, risultati niente affatto trascurabili. Sono stato 2 volte al ristorante *Tre Cristi*: la prima per sperimentare la cucina di Dario in un'occasione conviviale sponsorizzata, nella quale già si avvertiva la "classe" e la professionalità dell'autore, cose che mi indussero a un'altra occasione, "di approfondimento", su piatti piuttosto impegnativi. Un'ottima esperienza che mi convinse a intervistarlo per segnalare ai nostri lettori.

Un curriculum di tutto rispetto

Dopo aver frequentato l'ALMA di Colorno (la Scuola internazionale di

cucina italiana), ha lavorato per 3 anni con Enrico Crippa, fuoriclasse trisstellato Michelin di Alba con il ristorante *Piazza Duomo*, uno degli allievi più amati dal grande Gualtiero Marchesi. Seguì un biennio con Carlo Cracco e quindi a *Il Marchesino*, proprio a contatto con il Maestro, che ne concluse la preparazione prima di assumere l'incarico di chef al *Tre Cristi*. Lo intervisto e mi dice che l'esperienza di base che più lo ha formato è stata proprio quella con Enrico Crippa, per lui lo chef ideale, «quello che ti insegna tutto senza riserve», soprattutto quando si accorge di qualcuno con talento naturale. Con quel bagaglio di preparazione, diventava più agevole vivere altre esperienze per giungere alla conduzione diretta di un team di cucina come ai *Tre Cristi*.

Gli domando «come mai questo nome curioso, qual è la sua origine?» «Niente di più semplice - risponde - esiste a Siena, da molti anni, un locale storico che porta lo stesso nome, derivato da un tabernacolo, sulla strada, con un dipinto che riporta le tre croci sul Calvario, dette appunto

Sopra, Dario Pisani.
Sotto, Battuta di manzo con funghi porcini e tartufi.

"I tre cristi". Lo stesso proprietario aprì qualche anno fa il locale nel quale ci troviamo, utilizzando la stessa insegna.»

Prima di lasciarlo, chiedo a Dario come può definire sinteticamente la sua cucina e lui mi risponde: «semplicemente buona.» Non male per un nuovo "talent"! ■

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

Carta d'identità

Tre Cristi
Via Galileo Galilei 5
Milano
Tel. 02 29062923
info@trecristimilano.com
www.trecristimilano.com
Chiusura: sabato
a mezzogiorno e domenica



Sporty & Healthy

BAMBINI SI NASCE, SPORTIVI SI DIVENTA



Sport Senza Frontiere Onlus e **SOFAR** condividono un obiettivo comune: il benessere dei ragazzi frutto di una crescita sana ed armoniosa. In quest'ottica, **SOFAR** ha deciso di sostenere insieme a **Sport Senza Frontiere** un progetto di educazione, inclusione sociale e benessere psicofisico attraverso lo sport, in favore di ragazze e ragazzi italiani e stranieri che vivono situazioni di disagio socio-economico e di emarginazione in Lombardia.



www.sofarfarm.it
www.sportsenzafrentiere.it



C'È DEL BUONO

I fiori speciali del Senegal

L'associazione Stop TB Italia, in prima linea contro la tubercolosi, ha intrapreso in Senegal un progetto particolare. Ce ne parla il presidente della Onlus

Nel 2013, nel distretto sanitario di Dioffior in Senegal, abbiamo fornito l'ospedale di una moderna attrezzatura diagnostica e, dopo aver familiarizzato con abitudini e costumi del territorio, abbiamo costruito un sistema di controllo della malattia partendo dalla formazione di 50 donne dei villaggi, le "badieun'gox", elette dalla popolazione per occuparsi, gratuitamente, dei problemi sociali della comunità. Le badieun'gox hanno imparato a riconoscere la malattia e a seguire il malato nella lunga terapia domiciliare, a fare educazione sanitaria nei villaggi, anche per abbattere lo stigma che la tubercolosi ancora comporta. Abbiamo pagato il loro lavoro così come abbiamo erogato un

sussidio economico ai malati durante tutto il periodo della malattia.

Un progetto diverso

In questi anni di lavoro nel distretto, ci siamo resi conto della quantità di terreni sabbiosi e ad alta salinità che non venivano coltivati per mancanza di risorse umane preparate e di risorse economiche che consentissero un'adeguata bonifica. Nel 2016 abbiamo avviato un altro progetto con l'obiettivo di favorire il lavoro di giovani senegalesi, il recupero di terreni abbandonati, una produzione agricola sana e biologica ma, soprattutto, la continuazione delle attività antitubercolari che Stop TB finanzia fino alla fine del 2018.

A Dioffior, con l'aiuto di Stop TB, sono stati realizzati pozzi, bacini di irrigazione, recinzioni e costruzioni per usi diversi. Sono stati acquistati attrezzi, tubi di irrigazione e un asino, chiamato TiBi, con carretto per i trasporti locali.



In alto, le badieun'gox del distretto di Dioffior. Al centro il dottor Giorgio Besozzi.

Così 6 giovani senegalesi, ex ammalati di tubercolosi e guariti, dopo una formazione agricola presso una scuola locale, hanno ricevuto dalla comunità di Dioffior 2 ettari di terreno agricolo abbandonato, hanno cominciato a lavorare, produrre, vendere, programmare. Hanno costituito la cooperativa *Fleurs de la vie* ("fiori della vita") e soprattutto hanno cominciato a pensare di restare. La cooperativa, quando sarà a regime, con 3 ettari di terreno e 10 lavoratori, verserà parte dei profitti all'ospedale, per garantire il sussidio economico ai malati futuri e

per sostenere le attività delle badieun'gox, che continueranno il loro prezioso lavoro nei 60 villaggi del distretto. Stop TB Italia sta realizzando questo progetto agricolo grazie al finanziamento di Eupolis di Regione Lombardia. Lavoro difficile ma entusiasmante, molto differente dalle solite attività mediche, ma per questo ancora più coinvolgente, perché restituisce a giovani senegalesi la speranza di crescere nel loro Paese con un aiuto a distanza, discreto, ma continuo e rassicurante. ■

Giorgio Besozzi
Direttore Centro
di Formazione TB
Presidente Stop TB Italia Onlus
besozzig@gmail.com
www.stoptb.it



Riscaldamento globale e cambiamento climatico

Un anno dopo l'altro, una conferenza dopo l'altra, il mondo affronta a piccoli passi i temi, tra loro connessi, del riscaldamento globale e del cambiamento climatico

Già nel 1824 il matematico e fisico francese Joseph Fourier aveva intuito che la Terra sarebbe stata molto più fredda se non avesse avuto un'atmosfera. È lui che inventa il termine "effetto serra" per descrivere il fenomeno di accumulo di energia termica solare nell'atmosfera terrestre dovuto alla presenza di alcuni gas (detti "gas serra") che fanno barriera, permettendo l'entrata, ma ostacolando la dispersione della radiazione infrarossa. Trentacinque anni più tardi il fisico irlandese John Tyndall ipotizza l'esistenza di un nesso tra concentrazione dei gas, in particolare dell'anidride carbonica, e cambiamento climatico. Da lì in avanti si moltiplicano gli allarmi degli scienziati e le sottovalutazioni dei governi.

Le conferenze mondiali delle parti

La prima conferenza mondiale dei capi di Stato sull'ambiente viene infatti organizzata solo nel 1992 (*Summit della Terra* di Rio de Janeiro). Tre anni dopo si tiene a Berlino la prima sessione di una ormai lunga serie di COP (*Conferenza delle Parti*) sul cambiamento climatico, con risultati non sempre apprezzabili. Nel 2015 (*COP 21*) viene però finalmente siglato

l'Accordo di Parigi, un documento legalmente valido i cui firmatari, 195 Paesi, s'impegnano a ridurre gli effetti del surriscaldamento globale. E nel 2016 la *COP 22* di Marrakech tiene testa allo scetticismo di Donald Trump grazie a un'ampia condivisione degli obiettivi di contenimento dell'effetto serra e di promozione dell'economia circolare (quella che privilegia, per esempio, l'impiego di fonti energetiche rinnovabili rispetto a quelle fossili).

L'incontro più recente, il ventitreesimo, del 2017, è stato a Bonn. Dopo i contrasti iniziali tra Paesi industrializzati e Paesi in via di sviluppo, si è convenuto sulla necessità che si comunichino senza rinvii i programmi per la lotta ai cambiamenti climatici, con il sud del mondo che segnala l'urgenza di

I gas che sono cresciuti di più sono anidride carbonica, metano, ossido d'azoto. Si sono poi aggiunti quelli prodotti dall'uomo, come i clorofluorocarburi (Cfc), responsabili anche della riduzione dello strato di ozono che protegge la Terra dai raggi ultravioletti del Sole.

rispettare gli obiettivi del *Protocollo di Kyoto* (il trattato del 1997, *COP 3*) per il periodo 2013-2020, pur in mancanza di alcune ratifiche. Questo per coprire gli anni che rimangono fino al 2020, quando di fatto si attiverà l'Accordo di Parigi. Inoltre ci si è concentrati sugli aspetti operativi: per esempio l'implementazione della piattaforma assicurativa per i risarcimenti ai Paesi più danneggiati, o la definizione dei contributi nazionali. Si è inoltre riconosciuto che gli impegni di riduzione delle emissioni di gas serra (i gas atmosferici che assorbono in maniera consistente la radiazione infrarossa emessa dalla Terra), assunti nel 2015, non sono più sufficienti per centrare l'obiettivo della crescita della temperatura di massimo 2 gradi entro la fine del secolo e dovranno essere rivisti nel 2018.

Avanti, a piccoli passi

Comunque, qualche passo avanti è stato fatto, anche se su alcune questioni si è riusciti a trovare solo un accordo parziale, prima fra tutte quella, non secondaria, dei finanziamenti, e quella del *reporting*, la trasparenza sull'utilizzazione del denaro, rinviata al 2018. Il programma di lavoro sulla sicurezza alimentare e sul sistema agricolo è oggi parte integrante dei negoziati. Le Ong (*Organizzazioni non governative*) e la FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, si sono molto spese per questo risultato, ritenendo che i cambiamenti climatici rappresentino ormai una delle principali cause di malnutrizione nel mondo. E l'agricoltura una delle principali cause del riscaldamento globale. Nell'ambito della *Cop 23* è

stato adottato anche un piano d'azione per sostenere la parità di genere.

Superare gli interessi particolari

Il Presidente francese Macron ha invitato nello scorso dicembre, a Parigi, un centinaio di Paesi di buona volontà con l'obiettivo di arrivare alla *Cop 24* di Katowice, nel cuore carbonifero della Polonia, con obiettivi rivisti al rialzo. Pare però che per il governo polacco l'ambiente non sia una priorità.

La Polonia ricava l'80% dell'energia proprio dal carbone di cui ha una delle massime riserve mondiali. Si teme quindi che farà di tutto per non abbandonarlo. A Katowice si dovranno prendere decisioni anche sulle modalità di applicazione concreta dell'Accordo di Parigi, adottando un sistema di regole condivise che

rendano operativi gli impegni derivanti da quell'accordo. Lo scoglio più duro è la definizione dei finanziamenti necessari per la lotta ai cambiamenti climatici e per l'adattamento agli stessi da parte delle nazioni più vulnerabili.

Intanto una ventina di governi, Italia inclusa, si sono accordati per rinunciare al carbone, il combustibile fossile più inquinante e nocivo per la salute, entro il 2030. Non sarà facile visto che secondo Legambiente noi spendiamo ogni anno quasi 15 miliardi per sussidiare le fonti fossili (contro i circa 10 per le rinnovabili), e che le emissioni di gas serra, certificate da ISPRA (*Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale*), hanno ripreso a crescere. ■

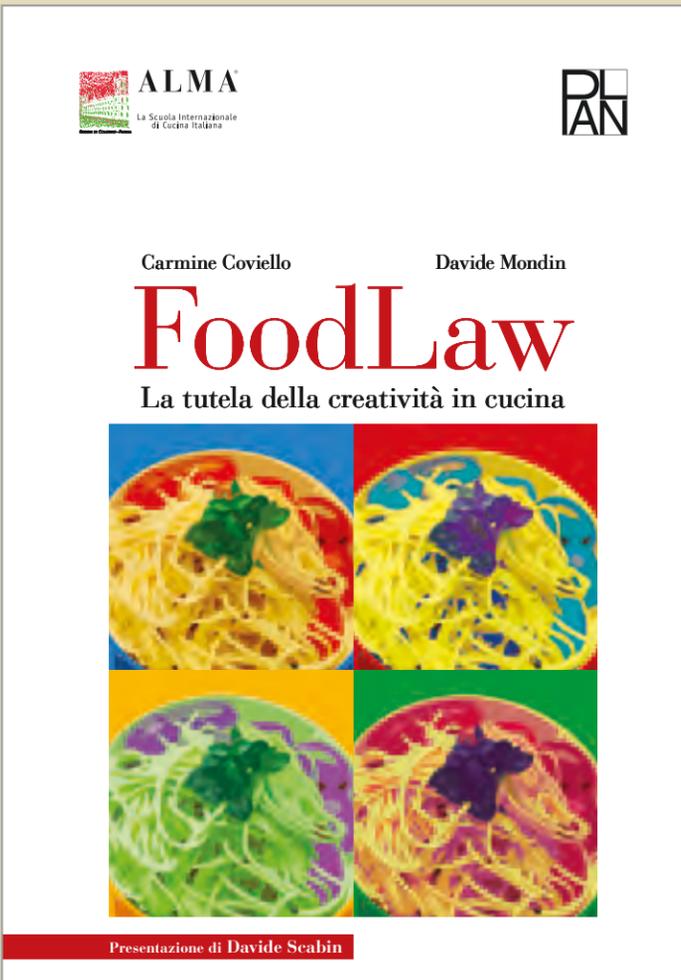
La Redazione
info@cibiexpo.it



La Polonia ricava l'80% dell'energia dal carbone e alla prossima COP 24 a Katowice, cuore carbonifero del Paese, potrebbe non sottoscrivere le restrizioni sullo sfruttamento del combustibile.

FoodLaw

La tutela della creatività in cucina



Come tutelare il diritto d'autore per la creazione di una nuova ricetta?

Uno strumento utile e indispensabile per conoscere la normativa vigente in materia di creatività in cucina, arricchito da mappe concettuali, esempi concreti e approfondimenti bibliografici.

FoodLaw
F.to: 17x24
228 pagine a colori
ISBN 978-88-99059-68-2

Prezzo: € 27,00

Tre domande a Daniela Mainini

Intervista all'avvocato Daniela Mainini, impegnata nelle prossime elezioni regionali

Come mai una Milanese che parla di cibo?

Come mi ha insegnato l'indimenticato Maestro e amico Gualtiero Marchesi in uno splendido discorso tenuto il 13 novembre 2017 al *Centro Studi Grande Milano*, negli anni '60 la ristorazione milanese era considerata una delle peggiori d'Italia. Dino Buzzati riunendo intorno a un tavolo quello che egli stesso definisce il "consiglio segreto della cucina italiana", arrivò addirittura a richiedere l'espulsione di Milano dall'albo della cucina. Pensare che oggi Milano avanzi dopo Expo verso il riconoscimento di "Capitale Mondiale del Food" significa riconoscere la possibilità del cambiamento che sta nella voglia meneghina di fare e fare bene, anzi di fare meglio.

Quali sono i punti del suo programma?

Tre le mie ossessioni: cultura, lavoro e impresa.

- **Cultura:** Regione Lombardia non può essere svenduta con slogan dialettali. Occorre restituire ai Lombardi e all'Italia la grande bellezza che la nostra Regione già possiede e la capacità di attirare turismo straniero, come è stato per gli eventi internazionali di *Expo 2015*, che ha portato il mondo a Milano, e *Floating Piers*, che ha fatto conoscere al mondo il lago d'Iseo. È per me inaccettabile che i nove siti Unesco della Lombardia siano stati pubblicizzati al grido di "l'è propri bel" ("è proprio bello", ndr).

- **Lavoro:** sono 23 mila i giovani che hanno lasciato la nostra Regione e

so che cosa vuol dire. Sono madre di una ragazza che ha trovato il suo futuro all'estero. Il mio sogno è una grande Lombardia che dia opportunità di lavoro serio a tutti i nostri ragazzi.

- **Impresa:** siamo tra le prime regioni in Europa per il manifatturiero. Possiamo puntare con l'innovazione e la ricerca a essere tra le prime del mondo. Abbiamo imprenditori che ci invidiano tutti e una grande Lombardia deve dare loro tutto il sostegno di cui hanno bisogno.

Perché ha scelto come slogan "Per una grande Lombardia"?

Chi mi conosce sa che agli slogan preferisco i contenuti. Per me una "grande Lombardia" significa una Lombardia che non ostacoli più la nascita e la crescita dell'area metropolitana milanese, come sin qui è stato e una Lombardia che guardi all'Europa con fiducia, diventandone protagonista. Una Lombardia più pulita, più solidale, meno burocratica e più verde. Ma attenzione, il verde cui faccio riferimento è il verde della speranza non quello della Padania. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Daniela Mainini è Presidente del Centro Studi Grande Milano, network di eccellenze tra esponenti della società civile, delle professioni e delle imprese, e del Centro Studi Anticontraffazione che si occupa della tutela intellettuale del Made in Italy e di lotta alla contraffazione.



Sopra, il recente volume *Competere con il Brand sul mercato globale* a cura di Daniela Mainini, Cesare Galli e Deborah Zani.

Cuore, sapienza, esperienza, ovvero Cristina Bowerman

Chef del ristorante stellato "Glass" di Roma, Cristina Bowerman è anche molto altro. Ecco il suo incredibile percorso

Dalle origini pugliesi, agli anni trascorsi negli States, ai tanti nuovi progetti, fino a un impegno ammirevole nel sociale. L'abbiamo intervistata per conoscerla meglio.

Che cosa l'ha portata a seguire definitivamente l'amore per la cucina?

Il cambiamento dal lavoro di grafico a quello di cuoco è legato a una crisi successiva alla tragedia delle Torri Gemelle di New York, per la quale mi sono detta "Devo proprio cambiare vita". In quel periodo negli Stati Uniti si viveva un'atmosfera incerta, piena di paura, e c'era il bisogno di reagire. Penso sempre che ogni situazione negativa porti anche del positivo, bisogna solo cercarlo.

E così, a 34 anni, mi dissi "Sono pronta". Tutto dipende dalla propria maturità emotiva: quando una

persona è pronta, cambia. Poi la mentalità americana era entrata in me e il cambiamento non mi faceva così paura.

Come mai proprio Roma?

È la capitale! Poi a Roma abitava una delle mie più care amiche, io avevo piacere di lavorare in un ristorante stellato, e Roma per me era proprio l'ideale. Feci richiesta al *Convivio Troiani* e così quei primi mesi di prova si trasformarono in anni.

Quante origini pugliesi ci sono nella sua cucina?

Non negli accoppiamenti di sapori, come le classiche orecchiette alle cime di rapa. Quello che mi è rimasto è certamente il contrasto e il carattere dei sapori. Non vado per il sottile, i miei piatti sono belli decisi. Qualunque tipo di sapore, che sia

asiatico, europeo o americano, non è mai un semplice suggerimento.

C'è anche molto Oriente...

La cucina e la cultura asiatica mi hanno sempre interessato. Ho vissuto per anni in Texas, a Austin, dove la comunità vietnamita era molto forte, e poi durante i miei primi anni a Roma e anche i primi anni da *Glass* ho potuto contare su un cuoco giapponese.

C'è un piatto che la descrive meglio di altri?

Ce ne sono un paio: il primo, gli *Gnocchetti di patate*, non morbidi ma abbastanza elastici, e questo rispecchia le mie origini pugliesi: mi piace la pasta che si mastica! Questi sono delle chicche con una bagna càuda all'aglio nero, ricci di mare, tartufo nero e un *crumble* di pane di mais al nero di seppia con pomodorini semi-secchi e limone candito. L'altro invece è il cavallo di battaglia di *Glass*: un raviolo liquido di Parmigiano 60 mesi, un piatto che piace a tutti e che si abbina benissimo con asparagi, funghi e tartufo bianco. Un vero classico, a cui Stefano Bonilli (giornalista enogastronomico, fondatore della rivista *Gambero Rosso*, ndr) dedicò un articolo. Io cambio i piatti molto spesso, ma a questo resto fedelissima e non lo cambio.

Due piatti molto differenti...

Due piatti opposti direi, ma io sono così. Diciamo un po'... schizofrenica!



Come nasce la sua ispirazione in cucina?

La scintilla viene dappertutto: una passeggiata, un giro al mercato, una fotografia, un nuovo ingrediente. Il processo creativo, quello della preparazione e delle tecniche, è invece molto studiato.

A proposito di tecniche: c'è qualcosa di Marchesi che vorrebbe ricordare?

Quando lavoravo al *Convivio Troiani*, lui aveva l'*Osteria dell'Osso* lì vicino. Io ero giovane, catapultata a Roma dopo anni in America e non conoscevo nulla dell'ambiente. Gualtiero Marchesi

bussa alla porta della cucina e chiede dello Chef Angelo. Io molto umilmente chiedo "Chi posso annunciare?" "Lei dica Gualtiero." mi risponde. Imbarazzo, ma poi mi sono scusata, e lui si è messo subito a ridere...

Secondo lei l'alta cucina dove sta andando?

Secondo me verso una sua socializzazione, una "borgheizzazione", ovvero un maggiore accesso per tutti, sostenuto anche dai media, dalle trasmissioni televisive. In tutto questo è anche molto difficile distinguersi, e magari ci

sono meno novità rispetto al passato: prima si era molto trasversali, mentre ora ci si muove prevalentemente all'interno di una sola fascia centrale...

L'idea di Romeo, ristorante gourmet di Roma, era questo?

Certamente, ma senza abbassare il livello. Quindi sempre adoperando tecniche di cottura di un certo spessore e naturalmente ingredienti di prima qualità, con piatti più complessi di altri. E in tutto questo, *Romeo* vuole sempre mantenere un buon livello di accessibilità.

I suoi progetti per il futuro?

Tantissimi. Sono una dei soci fondatori dell'associazione *Fiorano For Kids* e questa è una delle mie attenzioni. E poi partecipo a tutto quello che posso nel sociale, da *ActionAid* a *Ristoranti contro la fame*. Ci tengo, tantissimo.

A lei non dobbiamo fare domande scontate. Quindi, per concludere, la cucina di Chef Cristina non è...

Non è elitaria, non ha mai voluto esserlo.

La mia è una cucina con i piedi per terra, saldamente ancorata, come d'altronde penso di essere io. Ieri mi hanno fatto un bellissimo complimento: "Nonostante tutto il successo, sei rimasta la stessa Cristina di sempre". Ed è proprio così, nonostante tutto non cambierò mai... ■

Chiara Caprettini

www.nordfoodovestest.com



Tonno sì o tonno no?

La travagliata storia recente di uno dei simboli del Mediterraneo. Sfruttato o protetto?

Nell'arcipelago delle Egadi, sull'isola di Levanzo, pitture rupestri ritrovate nella grotta "del Genovese" raccontano la storia plurimillenaria della pesca al tonno, linee marcate nella roccia risalenti al X secolo a.C. che possono darci un'idea di quanto la caccia a questo gigante del mare possa aver marcato a sua volta la storia delle popolazioni siciliane fino all'era moderna. Il tonno rosso dell'Atlantico occidentale (*Thunnus Thynnus*) trascorre parte della sua vita in oceano aperto per raggiungere poi i nostri mari durante la stagione dell'accoppiamento per deporre le uova soprattutto nell'area maltese, al largo delle Baleari e in prossimità di alcuni tratti della costa sarda.

Una pesca a lungo indiscriminata

A partire dagli anni '70 e '80 del 1900, con lo sviluppo delle tecniche e l'utilizzo dell'ecoscandaglio, la pesca industriale del tonno nel Mediterraneo ha subito un notevole rialzo che in pochi anni ha impoverito i nostri mari di questa preziosa risorsa fino a toccare il picco di catture di 40.000 tonnellate nel 1998. Nel periodo 1997-2002, le esportazioni dal Mediterraneo verso il Giappone sono passate da zero al 70% di quelle totali e la popolazione ittica ha continuato a scendere fino al 70-80% rispetto al suo stato di equilibrio precedente.

Con l'intervento dell'ICCAT (*Commissione internazionale per la conservazione dei tinnidi nell'Atlantico*) si è vista l'introduzione di un totale autorizzato di catture che ha portato a un abbassamento dei volumi dichiarati, dalle 40.000t del '98 alle 32.000t del '99, con le proteste delle associazioni ambientaliste come Greenpeace e WWF che considerarono insufficienti (e considerano tutt'ora) le misure messe in atto per la difesa del tonno rosso.



Oggi la sua presenza nel *mare nostrum* è migliorata, pur rimanendo una specie in serio pericolo che nella più rosea delle ipotesi raggiungerà solo nel 2035 una ricostituzione del 70%.

Quote e monopoli

In Europa le quote sono state affidate prendendo in esame il periodo 1993-1995, anni di forte contrazione per questo tipo di pesca in Italia. Da noi solo 12 pescherecci campani e

siciliani sono autorizzati a operare con reti da circuizione (adatte per la pesca di specie che vivono in banchi come acciughe, sgombri e tonni, ndr), mentre 450 tonnellate sono divise tra altri 30 con il permesso per la pesca a palangaro (o palamito, un lungo cavetto sottomarino dal quale

pendono ami innescati): un business più che fruttifero se si pensa che per il 2017 la quota nominale solo per il "Maria Grazia" (il primo di questi 12 pescherecci) corrispondeva a poco meno di 400 tonnellate di tonno da pescarsi in meno di un mese, tra maggio e giugno.

Il monopolio siculo-campano non danneggia solamente le economie di altre regioni mediterranee come Sardegna e Liguria, ma ne impoverisce anche la cultura se si considera il bagaglio storico di una pesca che ininterrottamente ha sfamato questi popoli da tempi immemori, senza considerare la generale

al trancio si aggira intorno ai 60 Euro e a questo punto viene da domandarsi l'effettiva opportunità di acquistare o meno questo prodotto. Lo abbiamo chiesto a Beppe Gallina, l'ultimo gestore della pescheria-ristorante *Gallina* di Torino che con la sua storia lunga 4 generazioni costituisce un punto di

è diventato un alimento di nicchia, spingendo al suo consumo anche chi non si era mai avvicinato a questo prodotto. Per anni, seguendo il progetto *Slow Food* (contro la pesca e la commercializzazione di questa specie) ho mantenuto una posizione di rigetto alla vendita del tonno rosso, ma ho



noncuranza nei confronti della piccola pesca tradizionale, totalmente esclusa dal sistema delle quote.

E per il consumatore?

Tralasciando le problematiche etico-ecologiche collegate, oggi sui banchi nazionali il prezzo di un chilo di tonno

riferimento per la gastronomia ittica torinese.

Che ruolo merita il tonno rosso sulla nostra tavola?

«Da quando sono state poste le quote di pesca e il prezzo ha continuato a salire - spiega Beppe - il tonno rosso

esteso il mio rifiuto anche al "pinna gialla" (*Thunnus albacares*) davanti all'assurdità del dover importare pesce dall'Oceano Indiano solo per servire tonno a tutti i costi. Bisogna fornire istruzione alimentare, da anni stiamo lavorando molto l'alalunga (*Thunnus Alalunga*) e la palamita (*Sarda Sarda*), ottimi sostituti del tonno rosso». Il mare è immediato, restituisce subito quello che si fa per lui: dopo 4 o 5 anni di blocco alla pesca del bianchetto (il cosiddetto novellame, acciughe e sardine appena nate) oggi abbiamo un'abbondanza di pesce azzurro, in particolare acciughe. ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it

Il tonno alalunga è il fratello minore del tonno rosso, ma è particolare perché ha carni più chiare e meno grasse. A Palermo viene gustato solo tra maggio e giugno e viene preparato "a sfincione", cioè si copre il trancio di pesce con un miscuglio di pangrattato, origano, capperi, olio, sale e pepe (numerose le varianti), poi in forno per pochi minuti.



I limiti minimi per la cattura del tonno sono fissati a 30 kg di peso e a 115 cm di lunghezza, vincoli insufficienti dato che il pesce adulto può superare anche i 5 quintali e che la specie raggiunge la maturità sessuale solo al terzo anno di vita. Il "pinna gialla" è tipico dei mari caldi. È più piccolo del tonno rosso, in genere non supera i 2 metri.

Il sale

Indispensabile per la nostra vita, ma solo nelle giuste quantità. Troppo nuoce. Occhio alle etichette degli alimenti confezionati

Il sale comune o Cloruro di Sodio è un'importantissima molecola indispensabile alla vita, è importante per gli scambi cellulari di membrana, permette il controllo dello stato di idratazione e dell'equilibrio acido-base di tutto l'organismo. Negli alimenti vegetali il sale è scarso, tanto che gli animali erbivori, che ne sono sempre carenti, se trovano del sale lo leccano. Anche negli alimenti animali non è molto presente e infatti nella nostra storia evolutiva il problema è sempre stata la carenza di sale e per questa ragione il nostro organismo è diventato bravissimo a trattenerlo ma meno a eliminarlo.

Nella storia recente le cose sono cambiate: primo, perché ora il sale è disponibile in grandi quantità e a costi irrisori, secondo perché l'industria alimentare aggiungendolo in grandi quantità a materie prime, anche scarse, è in grado di "sforare" prodotti molto appetibili.

Quanto ne serve

Il fabbisogno nutrizionale di Sodio, si aggira attorno ai 200 mg al giorno, ma il nostro organismo ne tollera senza problemi fino a 2 g che corrispondono a circa 5 g di sale (60% da Cloruro e del 40% da Sodio); oltre questo valore, l'accumulo di Sodio può portare a complicanze più o meno gravi che vanno dall'ipertensione, all'irrigidimento delle arterie, all'ipertrofia cardiaca ventricolare, all'osteoporosi. Mediamente, un Italiano assume circa 10 g di sale al giorno, esattamente il doppio del valore massimo indicato come limite di assunzione. Purtroppo, il problema riguarda tutti noi: del sale quotidianamente assunto, solo circa il 15%

deriva dalla saliera domestica, mentre l'85% è "nascosto" nei prodotti che assumiamo tutti i giorni, sia salati che dolci.

Occhio alle etichette!

Che le patatine in sacchetto siano piene di sale, lo sappiamo tutti: ne contengono quasi un grammo per 100 g di prodotto. Ma se vi dicessi che un donut (frittella dolce) al cioccolato contiene più di un grammo di sale, che cosa ne pensereste? E che una barretta di cioccolato al latte contiene 300 mg di sale per 100 g? Lo sapevate inoltre che un toast con 40 g di prosciutto crudo e una sottile fetta di formaggio contiene più di 3 g di sale?

È necessario imparare a leggere le etichette e a selezionare gli alimenti non solo in base alle calorie, al contenuto di zuccheri e di conservanti, ma anche in base al sale, che purtroppo è tutto uguale: il sale da cucina per potere essere chiamato sale alimentare deve contenere almeno il 97% di Cloruro di Sodio e le proprietà terapeutiche e gustative dei vari sali naturali

provenienti da chissà quale sito molto spesso sono frutto soltanto di politiche commerciali, un esempio ne è il sale rosa dell'Himalaya (vedi nello spazio dedicato). ■

Andrea Fossati

fossatiandrea@centroemnea.it
www.centroemnea.it

La leggenda del Sale rosa dell'Himalaya

- Il sale rosa dell'Himalaya viene dalle pendici della famosa catena montana.

FALSO: viene dalla miniera del Khewra nella pianura pakistana la più grande miniera industriale dell'Asia, distante 300 km dalla Catena himalayana.

- Il colore rosa deriva dal fatto che non è lavorato ma è grezzo.

FALSO: il colore rosa è dovuto a semplici infiltrazioni di Ossido di Ferro (la ruggine).

- Contiene elementi preziosi. FALSO: contiene gli stessi minerali del normale sale marino e non solo non contiene Iodio (molto prezioso per la tiroide), ma può contenere Cadmio che in alte concentrazioni può diventare cancerogeno.



www.alparadisodifrassina.it



Dalle stalle alle stelle... e ritorno!

L'energia pulita del biogas tra natura e tecnologia

La curiosità è nata leggendo un'intervista a Norbert Niederkofler, lo chef tre stelle del *St. Hubertus*, il ristorante dell'*Hotel Rosa Alpina* di San Cassiano (Bolzano). «Lo sa quanti rifiuti organici produce una nave da crociera con 8 mila passeggeri? Ogni anno 120 mila tonnellate di umido, in gran parte buttato in mare. Adesso Costa Crociere farà a bordo il biogas con l'umido. Se non cominciamo a cambiare, ai nostri figli non lasceremo un bel mondo...» Ma come è possibile questa trasformazione? Come fanno i liquami e gli scarti di una nave da crociera a diventare fonte di energia per il suo stesso funzionamento?

«Nel 2022 si prevede che il mercato del biogas globale raggiungerà un valore di quasi 30 miliardi di dollari. – racconta Mario, AD di *Air Bonaita SpA*, società specializzata in impianti e automazione industriale - Questa fonte di energia rinnovabile è in



crescita grazie alla sua convenienza economica e alla sua capacità di ridurre le emissioni di gas serra. Inizialmente si utilizzava questa tecnologia solo su grandissime biomasse, oggi è possibile impiegarla anche su fonti ridotte.»

La forza del biogas

Il biogas si ottiene da biomasse di diversa provenienza, sia vegetale (scarti della produzione), che animale (letame) che vengono stoccate in fermentatori dove sono decomposte dai batteri mediante un processo di digestione anaerobica e tenute a temperatura costante. Da questo processo chimico si sprigionano biogas e calore, mentre il *digestato*, cioè la massa rimanente, viene riutilizzato per concimare i campi.

«Questo processo naturale ha però bisogno della tecnologia perché il biogas prodotto – racconta Mario – è saturo di vapore acqueo e di numerose

impurità che devono essere eliminate sia per fornire un gas completamente pulito e sicuro, sia per proteggere motori e componenti degli impianti. Il biogas prodotto in *digestori anaerobici* e discariche contiene schiume, particelle solide in sospensione, grassi, particolato e altri contaminanti che devono essere rimossi dal gas mediante sistemi di filtraggio appositamente progettati prima di raggiungere eventuali apparecchiature o condutture a valle. In particolare, occorre eliminare i *silossani*, sostanze contenute in numerosi detergenti e cosmetici, che risultano altamente abrasivi per tutte le apparecchiature coinvolte nel processo produttivo.»

La curiosità destata dallo chef pluristellato è soddisfatta ed è bello sapere che tutto l'ambiente, dalla profondità degli oceani al cielo stellato, sarà più protetto grazie a questa tecnologia. ■

Flavio Merlo

flavio.merlo@unicatt.it

Gli impianti di biogas sono la buona energia per il futuro. Se ne stanno progettando anche per i transatlantici al fine di sfruttare e riconvertire tutti gli scarti sulle navi da crociera.



Eat Drink Innovate Together

Ovvero, mangiare, bere, innovare insieme... E farlo bene

È una giornata di dicembre fredda e bellissima. Passeggiamo nell'area nord-est di Torino nota come "Barriera di Milano", un borgo operaio, oggi coinvolto in un ampio processo di riqualificazione. Vogliamo dare un occhio a *EDIT* che ha appena aperto le porte.

Arriviamo verso le 17, ed è quasi buio. L'impatto è sicuramente scenografico. Luci giuste, molto vetro, che permette di avere un colpo d'occhio complessivo sulla struttura di più piani; un progetto architettonico di recupero (di un ex edificio industriale) sobrio ed elegante, il design curato nei dettagli, un clima caldo e accogliente. Di che si tratta? Di una "casa gastronomica", direi, aperta 7 giorni su 7,

dalle 7 di mattina alle 2 di notte. Un luogo dedicato alla cucina e alla somministrazione del cibo, un luogo dove è possibile anche lavorare con il proprio portatile, organizzare incontri, assistere a presentazioni... L'offerta culinaria variegatissima è ben ordinata in spazi dall'aspetto e dall'arredo diverso, progettati dai giovani torinesi dello studio *Lamaitilde* e *The Doers* (studio di architettura che ha seguito e coordinato l'intero iter esecutivo): un *Bakery Café* per colazioni e merende; un *Brewery*, birrificio in cui produrre la bevanda insieme a maestri birrai e ovviamente assaggiare; un *Pub*, un *Cocktail Bar*, un *Ristorante* e le *Kitchens*, 4 cucine professionali, aperte al pubblico (si possono affittare a ore), completamente attrezzate e affacciate su una sala di 150 mq che verrà allestita per eventi, team building, lezioni frontali, un verosimile futuro incubatore gastronomico.

Innovare condividendo

Le diverse esperienze che si possono vivere all'interno



della struttura hanno un comune denominatore: la condivisione, che si manifesta sotto differenti aspetti. Condivisione di strumenti, di momenti, di esperienze, di idee tra appassionati (per esempio l'esperienza della realizzazione o della degustazione della birra), tra appassionati e professionisti (per esempio osservare lo chef mentre prepara i piatti o il bar-tender i cocktail) o tra professionisti stessi, scelti tra i migliori interpreti a livello nazionale.

Lideatore, Marco Brignone,

un imprenditore illuminato, commenta: «Siamo riusciti, grazie al contributo di quella che è diventata nel tempo una vera e propria famiglia di professionisti e appassionati, a immaginare una situazione innovativa, adatta ad accompagnare le più avanzate tendenze internazionali nel *food & beverage* e capace di dare risposte alle tante richieste ancora aperte in un settore in grande espansione.» ■

Marta Pietroboni

marta.pietroboni@cibieexpo.it

A Torino, in un ex fabbrica di cavi elettrici, ha aperto *EDIT*, ovvero *Eat, Drink, Innovate Together*. Un nuovo spazio dedicato alla cultura enogastronomica da condividere in ambienti appositamente attrezzati e di raffinato design.



Le stime di Nomisma Agrifood Monitor

Vola l'export agroalimentare italiano: più di 40 miliardi di euro nel 2017 grazie soprattutto a vino, salumi e formaggi

Si tratta dei prodotti simbolo del "Made in Italy" alimentare. Esportazioni in crescita che premiano con numeri a due cifre 4 regioni: Veneto, 17%; Lombardia, 16%; Emilia Romagna, 15%; Piemonte, 12%. Il Sud del Paese sconta l'insufficiente sviluppo delle reti infrastrutturali, una produzione alimentare non abbastanza "market oriented" (cioè attenta alla qualità del prodotto ma non abbastanza alle richieste del mercato) e le piccole dimensioni delle imprese. Ho chiesto qualche indicazione supplementare a Denis Pantini, Responsabile Agroindustria Nomisma.

La nostra grande frammentazione non include anche elementi di forza (varietà, originalità dei prodotti, resistenza nei momenti di crisi...)? Il nostro immenso e variegato patrimonio agroalimentare ed enogastronomico rappresenta indubbiamente un punto di forza che ci permette da un lato di presidiare differenti segmenti

di mercato e dall'altro di attrarre turisti da ogni parte del mondo. Tuttavia, è evidente come la polverizzazione produttiva innestata su un tessuto di imprese di micro e piccolissima dimensione rappresenti un handicap nel momento in cui ci si confronta con grandi *retailer* (venditori) e in mercati geograficamente distanti. Esistono correttivi in grado di ovviare a tali problematiche: strumenti aggregativi come i consorzi o le reti di imprese rappresentano da tempo iniziative utili, ma spesso le aziende che ne fanno parte non riescono a trovare una condivisione nelle strategie, in particolare commerciali, e nelle modalità di conduzione.

Nel Mezzogiorno quali sono le Regioni più attive? E quali sono le ragioni del loro sia pur contenuto successo? Le Regioni meridionali maggiormente *export oriented* sul fronte agroalimentare sono Campania, Puglia e Sicilia che pesano sulle esportazioni

nazionali del settore rispettivamente per l'8%, il 4% e il 3%. Questo loro posizionamento deriva innanzitutto dalla relativa vocazionalità produttiva che tuttavia si manifesta in maniera "ridotta" sul fronte dell'export per due ragioni: la bassa presenza di industrie alimentari di trasformazione (e tra quelle presenti, la ridotta diffusione di aziende medio-grandi), nonché un *gap* infrastrutturale e logistico che penalizza la competitività dei prodotti ottenuti in loco. Occorre infatti evidenziare come la bassa percentuale di incidenza sull'export nazionale derivi anche da una "sottovalutazione"



statistica: molta produzione agroalimentare del Sud Italia viene trasformata e commercializzata da imprese situate al Nord, con la conseguente contabilizzazione statistica dell'export a favore di queste ultime.

Incide il fenomeno della malavita organizzata?

Sicuramente non aiuta a essere più *export oriented*... Al di là delle facili allusioni, è evidente che questo fenomeno pesa come un macigno sull'iniziativa imprenditoriale e di conseguenza sulla competitività delle produzioni.

Quali problemi penalizzano l'export, per esempio, dell'olio Extra Vergine?

Il caso dell'olio Extra Vergine di Oliva è emblematico per la questione della polverizzazione e del nanismo delle

estera. E, guarda caso, sono proprio i *brand* più conosciuti ed esportati. Certo, nel settore non mancano anche imprese italiane di medio-grandi dimensioni, ma purtroppo si contano sulle dita di una mano.

Si prevede che il trend positivo per l'agroalimentare italiano continui?

Le previsioni di crescita dei consumi alimentari a livello globale fanno ben sperare anche per uno sviluppo dell'export di prodotti italiani, considerata l'ottima reputazione di cui godono presso i consumatori di tutto il mondo. Tuttavia, affinché questo



Quali leve sono più facilmente attivabili per mantenere o incrementare l'attuale trend positivo?

Le leve sono diverse, più o meno facilmente attivabili. È evidente che una delle più complicate, e con tempi di risposta più lunghi, è quella della crescita dimensionale delle imprese che tuttavia rappresenta la condizione necessaria per uno sviluppo sostenibile nel lungo periodo. Al contrario, per mantenere l'attuale *trend positivo* non dobbiamo smettere di investire nella promozione e comunicazione dei nostri prodotti, così come dobbiamo continuare a sostenere le politiche di liberalizzazione del commercio attraverso gli accordi di libero scambio che rappresentano proprio per le PMI l'unico modo per ovviare a quelle barriere tariffarie, e soprattutto non tariffarie (come vincoli burocratici o regolamenti sanitari esageratamente restrittivi, ndr), che si configurano come uno dei più grandi ostacoli all'export. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Qui a lato, Denis Pantini, responsabile agroindustria Nomisma, società di ricerca e consulenza economica.

La filiera che va dall'agricoltura alla ristorazione vale il 9% del PIL italiano (con più di 130 miliardi di euro di valore aggiunto), coinvolge il 13% degli occupati totali e concentra un quarto di tutte le imprese presenti in Italia.

imprese di cui dicevo. Nel settore convivono una miriade di piccoli produttori e alcune grandi imprese a carattere multinazionale dove il *brand* (e l'azienda), seppur originariamente italiani, ora sono di proprietà

trend positivo continui e il valore aumenti è assolutamente necessario ampliare la platea delle imprese esportatrici, dato che oggi si calcola che siano meno del 20% di tutte le aziende alimentari.





MILANO
PALAZZO MORANDO
COSTUME MODA IMMAGINE

20 DICEMBRE 2017
4 NOVEMBRE 2018

OUTFIT
'900

*Abiti per le grandi
occasioni nella moda
di Palazzo Morando*

Per fare un albero ci vuole... Treedom

*Un celebre
aforisma
attribuito
a Confucio
recita: "Il
momento
migliore per
piantare
un albero è
vent'anni fa,
il secondo è
adesso"*

Se al ricco è dato il cappone e al povero è data la fame, recita il proverbio, almeno a tutti è data Firenze che, con la ricchezza dei suoi secoli più brillanti, infiamma ancora oggi lo spirito di chi ne percorre le vie. Oggi Firenze produce anche un altro genere di ricchezza, sicuramente più silenziosa, ma non meno dignitosa: parliamo di *Treedom*, una compagnia giovane che semina foreste in giro per il mondo. Il progetto è semplice: ogni albero, acquistato online, è piantato e curato da contadini locali, sparsi in 4 continenti, che diventano proprietari dei frutti, con benefici sociali ed economici a lungo termine. L'albero, fotografato e geolocalizzato, avrà sul sito dell'Azienda un "profilo personale" che consente di rimanere aggiornati sul suo sviluppo e sulla realtà che lo circonda. Per acquistarne uno basta collegarsi al sito *treedom.net* e selezionare l'albero preferito. Lo si può anche regalare personalizzandolo con un messaggio dedicato.

Ne abbiamo parlato con Fiamma Romano, cofondatrice del progetto con Tommaso Speroni.

Com'è nata Treedom?

Treedom è nata nel 2010 da un'idea che ho avuto insieme a Tommaso Speroni (oggi direttore tecnico della Società) giocando a *Farmville* (il videogioco che simula la vita di un agricoltore, ndr). Durante l'ennesima sessione di gioco, abbiamo pensato di unire il reale al virtuale e

l'utile al dilettevole: creare un'innovativa piattaforma web dove chiunque possa scegliere un albero da piantare e, contestualmente, farsi che un contadino planti realmente quell'albero da qualche parte. Non importa se vicino o lontano, l'importante è che venga piantato.

Che risultati avete già raggiunto e quali sono i benefici per la popolazione locale?

Nel corso degli anni abbiamo piantato più di 386.000 alberi in Africa, America Latina, Asia e Italia, coinvolgendo oltre 94.000 persone e 440 aziende leader in settori trasversali: dal motoristico alla moda, dall'alimentare alla finanza. Tutti gli alberi *Treedom* vengono piantati da contadini locali in Paesi dove hanno anche un'utilità sociale, come per esempio in Kenya, per incrementare la produzione agricola, o ad Haiti, nelle zone colpite dal terremoto del 2010. Grazie a *Treedom* migliaia di contadini hanno l'opportunità di farsi finanziare la piantumazione di alberi da frutto, che nel tempo offriranno nutrimento e opportunità di guadagno, o alberi utili all'ecosistema locale, per esempio per contrastare la desertificazione o per ricostituire aree danneggiate dalla deforestazione. ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it

Ogni albero Treedom, fotografato, geolocalizzato, è dotato di un "profilo personale" online così da rimanere aggiornati su quanto gli succede intorno.



Orsonero coffee

Come sentirsi subito a casa, sorseggiando caffè o tè e gustando dolci deliziosi

Siete mai stati da Giulia e Brent? Andateci. Andateci se volete bere un buon tè, seduti tra arredi, pareti e soffitto di legno, ascoltando musica di qualità, magari con il vostro laptop; andateci se volete bere un buon caffè, miscela, ma anche monorigine, e avere la sensazione di essere molto lontani dall'Italia, ma accolti con calore da Giulia con i suoi ottimi dolci che accompagneranno quello che berrete. Andateci perché bere tè e caffè lì torna a essere un'esperienza. Si fa con calma, scegliendo con Giulia l'aroma che si vuole assaporare e guardando Brent che macina il caffè al momento o prepara il bollitore per il tè, che sarà alla temperatura giusta e scelto in base alle foglie da voi ordinate. Non lo sapevamo, ma anche per il caffè c'è una temperatura ottimale dell'acqua, tra 92 e 96 °C, oltre si "brucia". Le tazze sono selezionate perché siano piacevoli al contatto con le labbra, le teiere di vetro, in modo da vedere le foglie che si trasforma-



no durante l'infusione, fino a quando Giulia non vi dirà che è il momento di bere la vostra bevanda. Sì, perché per farvi gustare il tè al meglio, vi avviserà lei del momento in cui assaggiarlo.

Un altro vantaggio?

Giulia e Brent sono sempre molto aperti e ospitali. Se volete aggiungere miele o zucchero al tè, ve lo serviranno; se capiterete da loro d'estate, ve lo verseranno sul ghiaccio. Insomma, vi sentirete anche un po' a casa. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Sotto, Brent Jopson, canadese di Vancouver è il titolare dell'ottima caffetteria Orsonero coffee, un luogo tranquillo, seppure a pochi passi da Corso Buenos Aires.

Carta d'identità

Orsonero coffee
Via Broggi 15
20129 Milano
Tel. 366 547 7441



Sacchetti biodegradabili a pagamento

Per salvare l'ambiente dobbiamo proprio pagare i sacchetti biodegradabili in cui mettiamo frutta e verdura? Perché no? Da tempo paghiamo quelli più grandi per la spesa

La legge prevede che i diversi tipi di sacchetti siano contrassegnati da immagini e diciture che informino il consumatore sul materiale utilizzato, in modo che si possa verificare che rientrino in una delle tipologie commercializzabili.

Nel gennaio 2018 è entrato in vigore il *Decreto Sud* convertito in legge, *Disposizioni urgenti per la crescita economica del Mezzogiorno*: i capitoli principali riguardano la tutela dell'occupazione, la salvaguardia dell'ambiente, la coesione sociale e territoriale... Insomma temi importanti. Che si traducono in una molteplicità di provvedimenti, più o meno rilevanti. Tra i quali quello sui sacchetti di plastica leggeri e ultraleggeri, utilizzati nei supermercati per frutta e verdura, o altri prodotti freschi, che ora devono essere biodegradabili e compostabili, certificati da enti appositi,

con un contenuto minimo di materia prima rinnovabile non inferiore al 40% (fino ad arrivare al 50% nel 2020 e al 60% nel 2021).

Severità necessaria

Per chi non rispetta la nuova legge si prevedono sanzioni



Autorizzata la commercializzazione delle borse di plastica biodegradabili e compostabili, la legge stabilisce invece il divieto

per quelle di plastica non ecologica, anche se in materiale leggero, a eccezione del tipo riutilizzabile con maniglia esterna.



che vanno dai 2.500 ai 25 mila euro. Una severità necessaria visto che le borse di plastica sono tra i principali responsabili dell'inquinamento dei mari e una minaccia per gli ecosistemi acquatici di tutto il mondo. Nel 2017, tra l'altro, l'Italia era già stata bacchettata dall'Unione Europea per non aver rispettato le regole. Quindi i supermercati e le altre attività commerciali dovranno sostituire i normali sacchetti leggeri con sacchetti biodegradabili da far pagare ai clienti, battendoli separatamente sullo scontrino, come già succede per le normali buste della spesa. L'osservatorio dell'Associazione Italiana delle Bioplastiche e dei Materiali

Biodegradabili e Compostabili ha stimato per ogni busta un costo per l'acquirente compreso tra 1 e 3 centesimi. I supermercati non sono tutti allineati sulle stesse cifre. *Coop*, per esempio, li vende a 2 centesimi, a eccezione di *Unicoop Firenze* che li fa pagare la metà perché, avendo avviato prima la sperimentazione, riesce a contenere ulteriormente i costi. Sempre *Coop* presenterà a breve soluzioni e materiali effettivamente riutilizzabili per l'impacchettamento dell'ortofrutta, e in genere dei prodotti freschi e sfusi, al minor prezzo possibile per i consumatori e più sostenibili per l'ambiente. Allora tiriamo le somme: visto che secondo un'analisi *GfK-Eurisko* del 2017, le famiglie italiane fanno mediamente 139 spese all'anno, usando pressappoco ogni volta 3 sacchetti per frutta e verdura, il nuovo esborso dovrebbe essere compreso tra i 4,17 e 12,51 euro per famiglia all'anno. Per andare in pari basta rinunciare a un caffè, o a un *Gratta e vinci* al mese. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Acqua per neonati

Quale acqua è più adatta e sicura per i bebè? In bottiglia o quella di casa?

Le risposte nel blog di Gruppo CAP "Acqua del rubinetto"

Si può usare l'acqua del rubinetto per i neonati? La risposta è sì, tenendo a mente l'importanza di certe condizioni. Quali sono queste condizioni? Per esempio, l'acqua per loro deve ovviamente essere *microbiologicamente pura*, una caratteristica che è in realtà imposta per legge sia alle acque da bere in bottiglia, sia all'acqua potabile che esce dal rubinetto.

In secondo luogo, deve essere *oligominerale mediamente mineralizzata*. In altre parole, deve avere un residuo fisso, cioè un contenuto in sali minerali, non superiore ai 1500 mg/L, valore che risponde al fabbisogno nutritivo del neonato, considerando le diverse formulazioni di latte in polvere per l'allattamento artificiale e il regime dietetico dello svezzamento.

Per le acque minerali in bottiglia l'informazione è riportata in etichetta. Per quanto riguarda l'acqua potabile (cioè quella del rubinetto), il

residuo fisso è per definizione inferiore a 1500 mg/L e la concentrazione di minerali, tra i quali il calcio, essenziale per la crescita e lo sviluppo delle ossa e dei denti dei bambini, è appropriata.

Come scegliere?

La scelta dell'acqua in bottiglia o del rubinetto dipende a questo punto principalmente dalla valutazione del pediatra, che esaminerà la composizione dell'acqua potabile, leggendo la sua "carta d'identità", fornita in bolletta dall'acquedotto (il documento indica nel dettaglio non solo il valore di residuo fisso ma anche le percentuali dei minerali), la formulazione del latte artificiale e i fabbisogni nutrizionali del lattante. Il pediatra a questo punto è in grado di valutare se è opportuno, o no, utilizzarla.

Per quanto riguarda la purezza, la sicurezza e la composizione, in particolare i tanto temuti nitrati e nitriti,

Chi è il Gruppo CAP

Il Gruppo CAP è la realtà industriale che gestisce il servizio idrico integrato sul territorio della Città Metropolitana di Milano 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. Per dimensione e patrimonio il Gruppo CAP si pone tra le più importanti *monotility* nel panorama nazionale. Nel 2017 si è aggiudicato il premio assoluto *Top Utility* come migliore *Utility italiana*.



si può scegliere tranquillamente l'acqua dell'acquedotto.

L'unica regola da rispettare è quella relativa alla temperatura. Per evitare contaminazione del latte artificiale durante la preparazione bisogna utilizzare acqua riscaldata a una temperatura superiore ai 70 °C dato che le contaminazioni batteriche sono favorite da temperature dai 30 ai 35 °C. ■

Dal blog di Gruppo CAP
"Acqua del rubinetto"

Dov'è distribuito CiBi

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

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

Fondazione Accademia di Comunicazione
Via Savona 112/A, Milano
Fondazione Milano
Via Carchidio 2, Milano

Fondazione Stelline
Corso Magenta 61, Milano
I Chiostrì di San Barnaba
Via San Barnaba 48, Milano

Infomilano
Galleria Vittorio Emanuele II (angolo piazza Scala), Milano

Le biblioteche comunali di Milano

Libreria di Comunicazione Cuesp-IULM
Via Carlo Bo 8, Milano

Libreria Internazionale Ulrico Hoepli
Via Ulrico Hoepli 5, Milano

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

Altopalato
Via Ausonio 13, Milano
Caminadella Dolci
Via Caminadella 23, Milano
Food Genius Academy
Via Col di Lana 8, Milano

Bar Giacomo - Palazzo Reale
Piazza del Duomo 12, Milano
Caffè letterario
Via Rovello 2, Milano

Il Caffè della Pusterla
Via E. De Amicis 24, Milano
Pianeta Luna
Via Antonio da Recanate 1, Milano
Tagliabrodo
Via Andrea Solari 30, Milano

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

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

Ipercoop Treviglio
Viale Montegrappa 31 - Treviglio
Trescore Balneario
Via Lussana
Trescore Balneario

Brescia
Brescia Veneto
Via Salvo d'Acquisto 3
Brescia Via Corsica
Viale Corsica 204
Brescia Via Mantova
Viale Mantova 104

Como e provincia
Como Via Giussani 1
Ipercoop Mirabello Cantù
Via Lombardia 68

Cremona e provincia
Cremona Ca' Vescovo
Via Cà del Vescovo 1
Cremona Porta Po
Via della Cooperazione 6

Iper Gran Rondò Crema
Via G. La Pira 18
Ipercoop Cremona Po
Via Castelleone 108
Soresina Via Guida 4

Lodi e provincia
Lodi Via Grandi 6
Milano e provincia
Bareggio V.le De Gasperi 1
Bollate Via Vespucci 2

Cassano d'Adda
Strada Statale 11
Cinisello Garibaldi
Via Garibaldi 65
Cinisello Balsamo

Cinisello San Paolo
Via San Paolo 4
Cinisello Balsamo
Cormano Via Gramsci
Corsico Piazza F.lli Cervi 10

Ipercoop Acquario Vignate
Via G. Galilei ang. S.P.Cassanese
Ipercoop Galleria Borromea
Peschiera Via della Liberazione 8

Ipercoop Metropoli Novate
Via Amoretti ang. Via Bovisasca
Ipercoop Sarca
Sesto San Giovanni
Via Milanese 10

Legnano Via Toselli 56
Novate Milanese
Via Brodolini 1
Opera
Via Diaz Loc. Crocione

Peschiera Borromeo
Via Aldo Moro 1
Sesto S. Giovanni
Viale Italia 51
Settimo Milanese
Via Reiss Romoli 16

Milano città
Arona
Via G.da Procida 15 ang. Via Arona
Ipercoop Bonola
Via Quarenghi 23

Ipercoop La Torre
Via Benozzo Gozzoli 130
Ipercoop P.zza Lodi
Viale Umbria ang. Via P.Colletta

Ornato Via Ornato 28
Palmanova
Via Benadir 5
Rogoredo Via Freikofel 2

Zoia
Via P.Marchesi 5 ang. Via F.lli Zoia
Monza e Brianza
Arcore Via Gilera 8

Desio
Via Borghetto ang. Via Milano
Muggiò Via Repubblica 86
Villasanta P.zza Martiri della Libertà 12

Pavia e provincia
Ipercoop Il Ducale Vigevano
Viale Industria 225
Pavia Viale Campari 64

Voghera
Viale Repubblica 97/99
Varese e provincia
Busto Arsizio
Viale Repubblica 26

Cassano Magnago Via Mazzini ang. Via IV Novembre
Lavena Ponte Tresa
Via Colombo 21/23
Laveno Piazza V.Veneto 25 - Laveno Mombello

Malnate Via Marconi 11
Varese Via Daverio 44



CiBi è anche social... seguici!

Su facebook: **Cibi Magazine**
Su instagram: **@cibi_magazine**
Su youtube: **Cibifreepress**

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.



!!! :-)