



Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito
Anno 6 - n. 6
14 giugno 2018
www.cibiexpo.it



centro studi anticontraffazione

L'uva del cuore



Davide Oldani e la sua Cucina Pop



Tre modi di essere... azoto



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

Matti, strambi, originali

Lo scrittore Paolo Nori sta realizzando i repertori dei matti di varie città italiane, per le edizioni Marcos y Marcos, sul modello di un lavoro analogo, il *Repertorio dei pazzi della città di Palermo* curato da Roberto Alajmo nel 1994.

Nori pensa a un libro per ogni città, mi pare sia arrivato a 8, volumetti smilzi, scritti da un collettivo di autori, in genere i partecipanti ai suoi corsi e seminari. Ciascun gruppo descrive i matti della città in cui vive. Chi come me è di Milano non fa fatica a riconoscere la donna ferma al semaforo di via Ripamonti o il mendicante di corso Venezia, con al collo il cartello *Non sono comunista*. Si identificano anche, senza che si citi il loro nome, matti illustri, come la poetessa Alda Merini, e simil-matti

come Dino Buzzati, scrittore, o Enzo Jannacci, medico e cabarettista. Per ognuno, una nota breve, a volte surreale, quasi sempre malinconica. Come quella per la donna del supermercato di via dei Missaglia: riempie un carrello, lo avvicina alle casse e lo lascia lì. Ne prende un altro e lo mette in coda al primo. E così via fino all'ora di chiusura. Quando la pregano di uscire si arrabbia molto. Ma torna sempre.

Tipi matti, strambi, originali: ce n'è una grande varietà. Per esempio, come si può definire uno che intitola un pezzo, in questo numero della rivista: *Azoto mon amour?* ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibicipo.it



Particolare del murale realizzato sul muro dell'antico Convento della Visitazione tra via San Calimero e piazza Cardinal Ferrari a Milano. Ne sono autori gli artisti di Orticanoodles, Walter Contipelli (Wally) e Alessandra Montanari (Alita).

Ben fatto**Dolce di primavera** 5
di Marta Pietrobini**C'è del buono****Per sport e non solo** 6
di Carmen Rando**Malattia e malnutrizione** 7
di Carmen Rando**Ricerca e innovazione**
L'uva fa bene al cuore 9
di Paola Chessa Pietrobini**Milano Food City 2018** 10
A cura della Redazione**Made in Italy**
In vino veritas... a volte 13
di Daniela Mainini**Storia del cibo**
Vincenzo Corrado,
un genio della cucina 14
di Toni Sàrcina**Protagonisti**
Davide Oldani
e la sua Cucina Pop 16
di Toni Sàrcina**I segreti della spesa**
Dalla padella alla brace 19
di Carmen Rando**Alimentazione e salute**
Artrite, artrosi e cibo 20
di Andrea Fossati**Tendenze**
Perché credere al Global
Recycling Day 21
di Alessandro Caviglione**Azoto mon amour...** 22
di Flavio Merlo**La scoperta dell'acqua calda** 24
di Alessandro Caviglione**Etichette,**
trasparenza, sanzioni 27
di Carmen Rando**Cucina senza frontiere** 28
di Marina Villa**Le quattro giornate di Verona** 29
di Paola Chessa Pietrobini**A proposito di acqua**
Un festival per l'acqua 30**Hanno collaborato**
a questo numero**Centro Studi****Anticontraffazione**

Il Centro Studi Anticontraffazione è il dipartimento del Centro Studi Grande Milano che si occupa esclusivamente di tutela della proprietà intellettuale, *Made in Italy* e lotta alla contraffazione. Monitora i settori più colpiti dalla contraffazione nelle aree metropolitane, in Italia e all'estero, collaborando con tutte le Forze dell'Ordine preposte al contrasto del fenomeno.

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 translazionale. È nutrizionista ufficiale per gli atleti di Pallanuoto A1 Sport Management di Busto Arsizio (VA).

Libero Gozzini

Vive e lavora a Milano come illustratore. Diplomato all'istituto d'Arte Applicata del Castello Sforzesco, è tra i fondatori dello Studio INK e dell'Associazione Illustratori, della quale è stato presidente. Negli anni '70 e '80 collabora con numerose agenzie di pubblicità di Milano, realizzando anche spot televisivi. Per i lungometraggi di animazione *Joan Padan* e *Opopomoz* realizza i *modelling* tridimensionali, come pure i personaggi di Cipputi di Altan e del Signor Rossi di Bozzetto. Molti i lavori per l'editoria e la Scuola di Fumetto.

Toni Sàrcina

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

BEN FATTO

Dolce di primavera

Il semifreddo al mascarpone: un'idea soft per la bella stagione. Con amaretti e salsa di caramello al caffè il gioco è fatto

Entriamo da *Caminadella Dolci*, finalmente con un sole primaverile che illumina tutto. Il bel laboratorio bianco, in cui la nostra pasticceria Daniela Bianchi è come sempre all'opera, affiancata da Andrea e Ana, luccica e profuma. Oggi ha deciso di farci vedere come si prepara un semifreddo. Gli ingredienti, questa volta, sono pochi, semplici e non stagionali, quindi, se vi verrà voglia di ripetere la ricetta in altri momenti dell'anno, sarete liberissimi di farlo! Mettiamoci all'opera.

Il semifreddo al mascarpone

Ingredienti per circa 10 persone (10 pirottini)

- 4 uova
- 100 g di zucchero semolato + 200 g per il caramello
- 250 g di mascarpone
- 10 amaretti
- 2 tazze di caffè
- 2 cucchiaini di rum
- 10 pirottini di alluminio.

Preparare la crema

Prima di tutto si deve preparare un buon caffè! Poi aggiungere al caffè il rum, intingervi gli amaretti e depositarne uno sbriciolato sul fondo di ciascun pirottino.

A questo punto si montano i tuorli con lo zucchero, aggiungendovi il mascarpone e amalgamando bene.

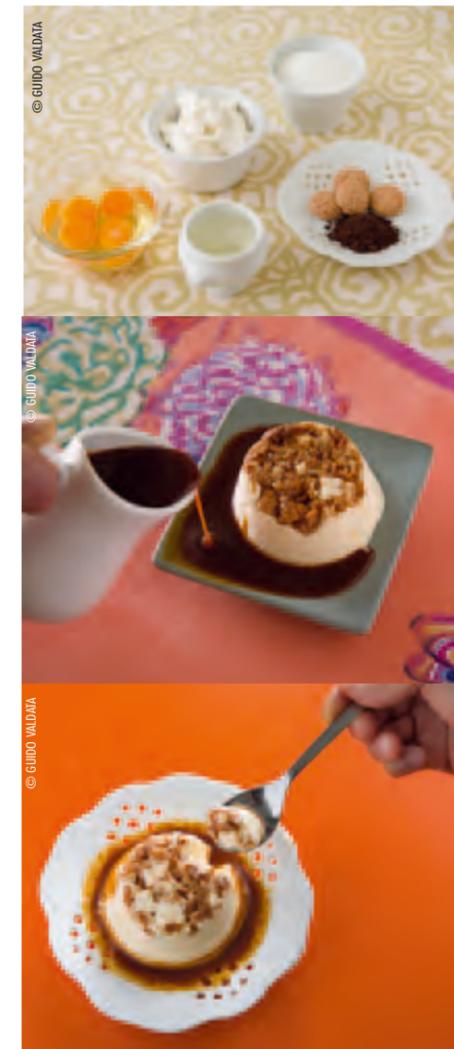
A parte si devono montare gli albumi a neve ben ferma, per poi aggiungerli delicatamente al resto del composto. Con la crema ottenuta non resta che riempire i pirottini fino al bordo e mettere tutto in freezer per almeno 4 ore.

Preparare il caramello

Mentre la crema si raffredda, ci si può dedicare al caramello. Per prepararlo meglio utilizzare un pentolino in acciaio a doppio fondo, poi sciogliere bene lo zucchero a fiamma bassa, ruotando piano il contenitore per evitare di bruciare lo zucchero; quindi aggiungere, versando a filo, il caffè-rum usato per gli amaretti, mescolare bene e lasciar raffreddare.

Una gioia per il palato

È il momento della verità! Se il semifreddo si sarà ben rassodato, tolte dal frigo le 10 porzioni, occorre sbarazzarle delicatamente dei pirottini, rovesciandole (e adagiandole) su un piatto. Servire accompagnando con la salsa al caramello.



Lo abbiamo assaggiato prima del servizio fotografico, durante lo shooting e dopo. Ottimo, sia appena uscito dal frigo che qualche minuto dopo, un po' morbido...

Come sempre Daniela non manca di suggerirci il vino da dessert con cui accompagnare la degustazione di questo dolce: *Moscato Rosa Franz Haas*, un vino di struttura elegante e complessa, aromatico con note di rosa, chiodi di garofano, cannella e buccia d'arancia. Meglio se servito a 14-16 °C. ■

Marta Pietrobini

marta.pietrobini@cibiexpo.it

Carta d'identità

Caminadella Dolci

Via Caminadella 23

Milano

Tel. 02 72021136

info@caminadelladolci.it

www.caminadelladolci.it

Orari: dal lunedì al sabato 9.00 - 19.00

I contatti della redazione**CiBi**

Arte e scienza del cibo
Periodico gratuito
Anno 6 - n. 6
Milano
14 giugno 2018

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietrobini

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 Pietrobini - marta.pietrobini@cibiexpo.it

Segreteria di redazione: Anna Francioni
info@cibiexpo.it

Relazioni istituzionali:
Cinzia Maddaloni - maddalonicinzia@gmail.com

Comitato scientifico:
Ettore Capri - Ordinario di Chimica agraria -
ettore.capri@unicatt.it

Giorgio Donegani - Tecnologo esperto di nutrizione, consigliere OTALL

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

Toni Sàrcina - Storico della cucina e dell'alimentazione - altopalato@altopalato.it

Fotografo: Guido Valdada

Illustratore: Libero Gozzini
info@gozzinilibero-illustratore.com

Immagini di copertina:
Davide Oldani © Sebastiano Rossi,
in basso © Momentmal

Realizzazione editoriale: Cibi srl

Redazione: Via Carchidio 2, 20144 Milano

Email: info@cibiexpo.it

Editore: Cibi srl

Presidente del consiglio d'amministrazione:
Paola Chessa Pietrobini

Sede legale: Corso Sempione 62, 20154 Milano

PIVA: 08210050962

Pre stampa: Matricardi.com

Stampa: Rotopress - Pigini 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 Pietrobini - marta.pietrobini@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:
Claudia Sorlini trova casa all'agricoltura



Per sport e non solo

Sport Senza Frontiere Day: per un pomeriggio Milano diventa capitale dello sport con tornei, gare, esibizioni e animazione per bambini



È stata una grande festa dello sport quella svoltasi a fine maggio nel capoluogo lombardo, una festa patrocinata dal Comune di Milano e con il sostegno di SOFAR (noto marchio farmaceutico), che ha avuto l'obiettivo di celebrare lo sport come strumento di integrazione sociale e rispetto delle differenze culturali. Un appuntamento aperto alle famiglie che rientra nel programma di eventi di *Insieme Senza Muri*, l'iniziativa promossa dall'Assessorato alle Politiche Sociali del Comune di Milano.

Allenare, divertire, includere

All'Arena Civica della città, in occasione del tradizionale *Sport Senza Frontiere Day* (SSFDAY), si sono svolti tornei sportivi, gare, esibizioni, musica, ruffa, animazione per bambini e ragazzi, con la straordinaria partecipazione delle società sportive della "rete solidale", vero cuore pulsante dell'associazione *Sport Senza Frontiere Onlus*, nata 9 anni fa. Una giornata all'insegna dello sport e del divertimento, ma anche della solidarietà, perché lo sport è un eccezionale strumento di integrazione sociale e Sport Senza Frontiere lo

utilizza a favore di ragazzi e ragazze italiani e stranieri che vivono in situazioni di disagio socio-economico e di emarginazione, offrendo loro una possibilità di crescita e di benessere.

Attraverso la "rete solidale" formata da 126 associazioni sportive che aderiscono tra Roma, Milano, Torino, Napoli, Trento e Buenos Aires (in Argentina con il *Boca Social*), Sport Senza Frontiere ha finora dato la possibilità a centinaia di minori indigenti di 36 nazionalità diverse di partecipare a più di 1400 corsi sportivi di 30 discipline diverse: dal volley al calcio, anche quello femminile, dal rugby al tiro con l'arco o allo yoga, passando da tutte le declinazioni dell'atletica, delle arti marziali, della ginnastica artistica e oltre.

Il Diritto allo Sport, sancito dalla dichiarazione dell'UNESCO del 1978 e inserito nel 1989 nella Carta dei Diritti del fanciullo dell'UNICEF, va promosso con forza. SSF Onlus e SOFAR lavorano da tempo in sinergia per rendere più accessibile lo sport ai giovani più bisognosi, tutelando in questo modo il diritto al gioco, al movimento e al pieno sviluppo della persona.

Sport Senza Frontiere crede fortemente nel potere intrinseco dello sport, nel suo linguaggio universale e nella sua efficacia per ottenere profondi cambiamenti sociali. ■

Carmen Rando

carmen.rando@cibieexpo.it



Carta d'identità

Sport Senza Frontiere Onlus
c/o Flaminio Real
Viale di Tor di Quinto 57/b Roma
www.sportsenzafrentiere.it



La bellissima occasione di fine maggio ha visto misurarsi bambini e ragazzi nelle differenti attività sportive. Al termine le premiazioni, incluso anche un premio di partecipazione, la medaglia ricordo di Sport Senza Frontiere.



Malattia e malnutrizione

Come un'adeguata alimentazione può essere di grande supporto nel percorso di cura oncologica

La campagna di sensibilizzazione *Malnutrizione in oncologia, cosa c'è da sapere*, promossa da Inrete (www.in-rete.net) con il supporto di *FraParentesi*, associazione nata per aiutare le donne e i loro famigliari a vivere meglio l'esperienza oncologica (ce ne siamo occupati nella scorsa uscita), accende l'attenzione sull'importanza di un'alimentazione corretta e bilanciata per chi sta

all'uso degli *Alimenti a Fini Medici speciali* (AFMS), che al momento non sono rimborsati dal Servizio Sanitario Nazionale, ma sono solo detraibili al 19%.

La campagna video è partita a ridosso delle "Giornate del malato oncologico" promosse dalla FAVO (*Federazione italiana delle Associazioni di Volontariato in Oncologia*), finalizzata appunto a sensibilizzare il grande pubblico sul tema della defiscalizzazione degli AFMS.



Una sequenza del video della campagna promossa da Inrete con il supporto di FraParentesi. Ne è protagonista Cecilia Dazzi, interprete attenta e sensibile.

affrontando una terapia oncologica. Lo spot, che vede protagonista l'attrice Cecilia Dazzi, sottolinea quanto sia rilevante la consapevolezza dei bisogni nutrizionali del malato oncologico e della necessità di poter accedere

Fraparentesi.org

FraParentesi indaga, attraverso il proprio osservatorio, i bisogni e i vuoti informativi che le donne e caregiver (chi se ne prende cura) vivono durante l'esperienza del tumore, traducendoli in risposte e servizi concreti. A supporto di questa attività anche l'esperienza di un professionista accreditato come il dottor Alessandro Laviano, professore

associato di Medicina Interna presso il Dipartimento di Medicina Clinica alla Sapienza di Roma ed esperto in nutrizione clinica.

In particolare il dottor Laviano ha evidenziato che:

- la progressiva perdita di peso non volontaria è associata a un aumento delle complicanze da chemioterapia o post operatorie
- è importante mantenere un adeguato apporto calorico, proteico e vitaminico per massimizzare le capacità di recupero dagli effetti tossici della chemioterapia e per contrastare gli stati di anoressia e nausea spesso indotti dalle cure
- è opportuno rivolgersi sempre a un esperto, un nutrizionista clinico o un buon dietista, perché possa inserire

nell'alimentazione dei supplementi nutrizionali, i cosiddetti *Alimenti a Fini Medici Speciali* che consentono il raggiungimento degli obiettivi calorici e proteici posti in precedenza. Molte le cose da fare, ma, scrive il dottor Laviano rivolgendosi ai pazienti in terapia, "se siete in grado di mantenere una dieta adeguata aiuterete enormemente il vostro chirurgo, il vostro oncologo, voi stessi nella lotta contro la malattia." ■

Carmen Rando

carmen.rando@cibieexpo.it





SOS VILLAGGI
DEI BAMBINI
ITALIA

**DONA IL TUO
5X1000 A
SOS VILLAGGI
DEI BAMBINI**

CODICE FISCALE

8|0|0|1|7|5|1|0|2|2|5

In Italia sono oltre 26.000 i bambini che crescono senza il sostegno dei loro genitori. Il tuo 5x1000 può restituire loro un luogo da chiamare casa. Li aiuterai a sentirsi amati e protetti. Grazie a te avranno al loro fianco qualcuno che si prende cura di loro e, attraverso un sostegno psicologico costante e personalizzato, potranno superare i traumi subiti e ritrovare la fiducia in se stessi e negli altri. Il tuo 5X1000 a SOS Villaggi dei Bambini può fare qualcosa di straordinario, come te!

www.sositalia.it/5x1000

RICERCA E INNOVAZIONE

L'uva fa bene al cuore

La conferma arriva dal CREA (il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) che ha condotto uno studio sperimentale utilizzando la varietà Autumn Royal

Da molto tempo si sa che l'uva è un alimento speciale, un vero e proprio concentrato vitaminico (vitamine A, B, C ed E), ricco di flavonoidi, che sono importanti antiossidanti, di fibra e di diversi minerali, soprattutto potassio, calcio e fosforo. Già gli antichi Greci e Romani l'apprezzavano e ne coltivavano diverse varietà. Piace a tutti, bambini inclusi, perché è uno dei frutti più zuccherini.

"Autunno regale", primavera del cuore

Recentemente un team di ricercatori dell'Unità di ricerca per l'Uva da Tavola e la Vitivinicoltura in ambiente mediterraneo (UTV) del CREA, con

sede a Turi (Ba), in collaborazione con ricercatori dell'Università di Bari, ha fatto un'ulteriore scoperta: l'assunzione prolungata dell'uva fresca da tavola costituirebbe un fattore di protezione per alcuni disturbi cardiovascolari. Più specificamente la ricerca ha testato il legame fra il consumo di uva e i processi di coagulazione e fibrinolisi (la dissoluzione enzimatica del coagulo di sangue). Gli effetti antitrombotici persistono anche dopo l'interruzione dell'assunzione.

Per la ricerca è stata utilizzata, per la prima volta, uva da tavola fresca e non derivati. È stata scelta la varietà Autumn Royal, a bacca nera, per il

contenuto moderato di zuccheri, quello elevato di composti polifenolici, in particolare di antociani, e per l'eccellente attività antiossidante. Sono stati reclutati 30 volontari sani: per 3 settimane 20 hanno seguito una dieta con uva, 10 la loro dieta abituale ma senza uva.

Gli esiti della ricerca

Le analisi del sangue, effettuate all'inizio del periodo di prova, alla fine e dopo un mese, hanno dimostrato che l'assunzione prolungata di uva ha un effetto anticoagulante dato che, aumentando la capacità fibrinolitica del plasma, riduce i meccanismi di formazione dei trombi ed esalta quelli

deputati alla loro rimozione. Grazie alla sua composizione l'uva ha dunque proprietà ricostituenti e antiossidanti e combatte i radicali liberi responsabili del deterioramento dei tessuti e del DNA. Con il suo contenuto d'acqua e fibre, purifica l'intestino e il fegato. Se assunta poi in dosi "generose", è particolarmente indicata come difesa dai principali fattori di rischio dell'aterosclerosi (o arteriosclerosi, l'alterazione delle pareti delle arterie, che perdono l'elasticità), contribuendo a ridurre la mortalità legata ai disturbi cardiovascolari. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

In alto l'uva della varietà Autumn Royal, dal notevole effetto anticoagulante, utile nei disturbi cardiovascolari. In generale, l'uva è un concentrato di vitamine, minerali, fibre e soprattutto di antiossidanti.



Milano Food City 2018

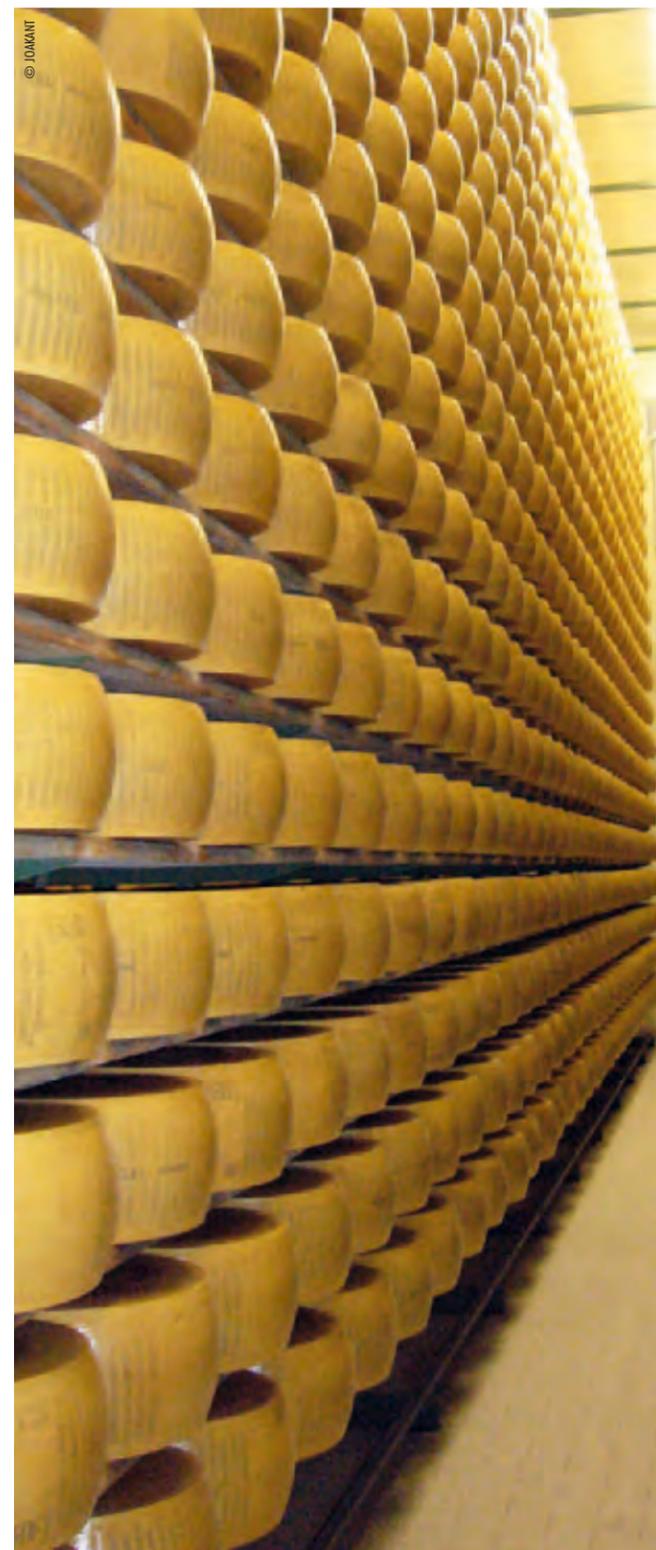
Per il secondo anno consecutivo, a Milano la settimana dedicata al cibo, con eventi, tavole rotonde d'approfondimento, degustazioni e appuntamenti d'arte, cultura, solidarietà



Lo scorso maggio, il *Centro studi anticontraffazione e CiBi* hanno organizzato in Città Metropolitana il tavolo *In the Mood for Food 2, Politiche alimentari metropolitane*, invitando relatori di grande e diversificata competenza a confrontarsi su sicurezza, sostenibilità, innovazione della filiera agroalimentare. Dopo i saluti istituzionali della Vice Sindaca Arianna Censi e del Presidente della *Società Umanitaria* Alberto Jannuzzelli hanno dato il via ai lavori Paola Chessa Pietroboni, Direttore di *CiBi*, e Daniela Mainini, Presidente del *Centro studi anticontraffazione*. Nel corso dell'incontro sono emerse considerazioni molto interessanti, in primo luogo sul tema dell'internazionalizzazione.

Cooperazione internazionale

Citiamo Tiziana Siciliano, Procuratore della Repubblica del Tribunale di Milano, a capo del Dipartimento di salute e sicurezza pubblica, per buona parte occupato dal settore alimenti: «Ad Alicante, la sede europea per la lotta alla contraffazione, quest'anno si è approfondito il tema della protezione della filiera alimentare. Ma non si può lavorare da soli. Il futuro della protezione alimentare è internazionale.» Nella stessa direzione si muove la *CIA - Agricoltori italiani*. Racconta Cristina Chirico, Responsabile dell'Ufficio internazionale: «L'agricoltura italiana ha bisogno di alleanze, anche produttive, con l'estero, a



cominciare dal Mediterraneo. Solo in questo modo possiamo evitare che il prodotto estero entri da noi sotto le mentite spoglie del prodotto italiano. L'alleanza ci deve essere e va citata in etichetta.» Condivide la Dirigente di ricerca Tiziana Cattaneo del *CREA*, il principale centro di ricerca italiano dedicato all'agroalimentare: «Il *CREA* valo-

rizza la produzione locale, in particolare quella dei piccoli produttori dell'area della Città Metropolitana, coinvolgendoli in attività di ricerca e percorsi di innovazione. Però, riguardo al concetto di *made in Italy*, è importante sottolineare che non tutto quello che è fatto in Italia è buono, ci sono ottime produzioni fatte altrove.»

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

Stefano Vaccari, Direttore di *ICQRF (MIPAAF)*, il più grande controllore frodi nel *food* in Italia puntualizza: «Difendere un "non brand" del *made in Italy* come *Grana Padano* o *Aceto Balsamico di Modena*, è difficile, ma siamo riusciti a convincere persino i Cinesi di *Alibaba* (la compagnia cinese attiva nel campo del commercio elettronico) che sono nomi



Sopra, Alberto Jannuzzelli, Presidente della Società Umanitaria.

protetti.» Federico De Simone, Direttore del *Consorzio Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena*, ha spiegato che solo grazie alla certificazione delle materie prime si riesce a contrastare la concorrenza sleale: «Occorre coinvolgere il consumatore, attraverso sistemi che lo portino all'interno del processo produttivo, come nel caso per esempio di utilizzo della *blockchain*.»

Garantire e comunicare valore

Tirato in causa Ascanio Baldeschi, *Blockchain 360*, Consulente direzionale, è naturalmente del suo stesso parere: «La *blockchain* traccia e certifica tutto il processo. Potrebbe

addirittura consentire al consumatore, attraverso il cellulare, di verificare ogni fase del processo di produzione, dal campo fino allo scaffale.» Interviene Carlo Basilio Bonizzi, Segretario della neonata *Casa dell'Agricoltura*: «L'Italia fonda il successo delle proprie produzioni alimentari su principi come la territorialità e il

rispetto della tradizione. Ma è necessario introdurre innovazioni che rendano l'agroalimentare italiano competitivo sui mercati stranieri. Questo processo porterà anche alla nascita di nuove professionalità agricole.»

È interessante a questo punto sentire quale ruolo gioca un player essenziale per il settore, la GDO. Il relatore, Valter Molinaro, consulente di *COOP Lombardia*, chiarisce: «Agli ormai consolidati temi della sostenibilità, COOP aggiunge l'elemento della sostenibilità culturale. Aiuta a riflettere sugli aspetti legati al territorio, alle sue specificità, alla sua storia. Essenziale non perdere di vista le condizioni di lavoro in agricoltura. La qualità parte da rapporti di lavoro

corretti. Per questo COOP ha steso con il governo protocolli di legalità ed è stata tra i primi in Italia (ottava nel mondo) a ottenere nel 1998 la certificazione etica SA 8000.» Giorgio Donegani, tecnologo alimentare, aggiunge: «Oggi la comunicazione relativa al cibo è tanta, ma occorre distinguere tra buona e cattiva informazione.



A sinistra Arianna Censi, Vice Sindaca della Città Metropolitana di Milano. Qui sopra, da sinistra, Andrea Mascaretti, Presidente Centro Studi per lo Sviluppo Sostenibile, Paola Chessa Pietroboni, Direttore di CiBi, Daniela Mainini, Presidente Centro Studi Anticontraffazione, Roberto Poli, Direttore generale Centro Studi Grande Milano.

I produttori devono considerare l'utente parte attiva, informandolo anche sui processi produttivi e sulle innovazioni. Solo in questo modo si possono contrastare i pregiudizi o peggio alcuni integralismi.» Informazione essenziale anche per quanto concerne per esempio la raccolta differenziata. Dice Eleonora Finetto, Responsabile della Comunicazione di

Comieco: «Cibo e imballaggi viaggiano a braccetto. L'imballaggio favorisce il primo approccio del consumatore con l'alimento e deve essere in grado di raccontarne la storia e di dare informazioni anche sulle modalità di smaltimento. Siamo riusciti ad avviare al riciclo l'80% degli imballaggi celluloseici immessi al consumo in Italia, quarti in Europa per utilizzo

del macero e quindi del riciclaggio.» Conclude Toni Sàrcina, fondatore del *Centro di cultura enogastronomica Altopalato*: «Da storico, dico che è opportuno distinguere tra ricerca e recupero, applicando la prima alla valorizzazione del secondo.» ■

La redazione
info@cibiexpo.it

ABBANDONARMI È UN REATO.



TESTIMONIA!

ABBANDONARE UN ANIMALE NON È SOLO UNA CRUDELTÀ, MA UN REATO PUNIBILE ANCHE CON L'ARRESTO. SE VEDI COMMITTERLO, CHIAMA I SOCCORSI, SEGNALA E TESTIMONIA. SARAI LA COSCIENZA DI CHI NON CE L'HA.

MADE IN ITALY

In vino veritas... a volte

Il vino è forse la più antica bevanda conosciuta e uno dei primi ambasciatori del Made in Italy nel mondo

Sin dal tempo dei Sumeri, circa seimila anni fa, passando per il mondo greco, in cui il vino era considerato un omaggio degli dei, e per quello romano sino ai nostri giorni, la coltura della vite e la vinificazione hanno segnato la storia e l'economia delle più antiche civiltà, specialmente di quelle che si affacciavano sul Mediterraneo, grazie al clima particolarmente favorevole.

Nel diciassettesimo secolo, con il perfezionamento dell'arte dei bottai, l'abbassamento dei prezzi e l'utilizzo dei tappi di sughero, il commercio del vino trova un nuovo slancio fino a diventare oggetto di studi scientifici, tanto che Pasteur nel suo *Études sur le vin* del 1866 non esita a definirlo "la più salutare e igienica di tutte le bevande".

Il bilancio pesante delle frodi

L'Italia, in passato *Enotria*, dal greco "Oinos" (vino), dunque "Terra del Vino", è ai primi posti nella classifica mondiale per la produzione di vino con circa 1 milione di ettari di vigne coltivate e circa 50 milioni di

ettolitri di vino prodotti all'anno. Il vino italiano non è naturalmente esente da frodi, adulterazioni e contraffazioni.

Secondo un'indagine della UE la cifra generata dalla contraffazione del vino in Italia è di 83 milioni di Euro all'anno e a livello comunitario di 500 milioni di Euro, con più di 2 mila posti di lavoro persi.

Nel nostro Paese numerosi sono stati e sono tuttora i casi eclatanti relativi al vino.

Si pensi a quello risalente ormai a 30 anni fa del "vino al metanolo", ovvero vino la cui gradazione alcolica era stata aumentata attraverso l'uso di metanolo, che causò la morte di 23 persone, oltre a gravi lesioni per molte altre.

Di recente, invece, si è assistito allo scandalo che ha visto protagonista il nostro famoso Barolo, realizzato con uve non consentite dal disciplinare di produzione, e che ha comportato la condanna dei titolari di alcune famose aziende del settore.

All'estero tutti i grandi vini italiani sono sistematicamente messi in



Daniela Mainini, Presidente del Centro Studi Anticontraffazione.

commercio con nomi evocativi. Per esempio, il Barolo diventa "Barolla", il Valpolicella diventa "Vinoncella", un "Cantia" al posto del Chianti e un "Montecino" che nulla ha a che fare con il Montalcino.

Per non parlare dei famosi "wine kit" canadesi o statunitensi con i quali produrre in casa Verdicchio, Chianti, Barolo, Amarone, Valpolicella sembra uno scherzo.

Si può dunque concludere che non sempre... *in vino veritas*. ■

Daniela Mainini

www.centrostudigrandemilano.org
info@anticontraffazione.org



Vincenzo Corrado, un genio della cucina

La lunga competizione culinaria italo-francese ha espresso nel tempo figure di assoluto prestigio. Dopo François de La Varenne, un grande della cucina francese secentesca, torniamo al nostro "Bel Paese" con un cuoco veramente speciale

Dal Seicento, correndo all'ultimo scorcio del Settecento, nell'Italia borbonica ho scelto uno dei più grandi protagonisti della cucina italiana: Vincenzo Corrado il quale, oltre a essere un valentissimo cuoco, era filosofo, letterato e uomo di vasta cultura.

Corrado fu sicuramente il primo a mettere in luce la cucina italiana dal punto di vista regionale e, in qualche modo, a "precorrere", con due secoli di anticipo, la strada culinaria che si sarebbe poi chiamata "mediterranea".

Testimone di una vita lunghissima

Era nato ad Oria, attualmente in provincia di Brindisi, il 18 gennaio 1736 e, ancora giovanissimo, dopo la morte del padre, fu assunto come paggio da Don Michele Imperiali, Principe di Modena e Francavilla nonché Marchese di Oria. Dapprima a Napoli con il suo benefattore, alla maggiore età tornò a Oria, nella Congregazione dei Padri Celestini.

Per la sua mente vivace e la grande capacità di apprendimento, fu notato dal Superiore Generale che lo

chiamò alla sede centrale napoletana, dove si specializzò in matematica, astronomia e filosofia. Proseguì gli studi in scienze naturali e, cosa non insolita in quei tempi per persone colte, nell'arte della cucina, verso la quale dimostrò una tendenza naturale e notevoli capacità organizzative che lo resero rapidamente famoso anche al di fuori dell'ambiente ecclesiastico.

Dopo la soppressione degli ordini religiosi, decise di restare a Napoli, insegnando lingue ai rampolli di nobili famiglie. In quel periodo furono pubblicate alcune sue opere gastronomiche che ebbero immediato successo e lo fecero apprezzare, anche dal punto di vista letterario, per la chiarezza dell'esposizione e per la ricchezza delle argomentazioni.

Campione di erudizione

Suo importante sponsor, estimatore e mecenate era sempre il Principe, che si occupò anche delle ristampe dei suoi libri di maggior successo come, per esempio, *Il Cuoco Galante*, grande e completo trattato

di cucina; *Il Cibo Pitagorico*, il primo libro di cucina vegetariana della storia, poi *Il Credenziere di Buon Gusto*.

Il Cuoco Galante è un trattato che, a mio avviso, dovrebbe occupare un posto di primaria importanza nella libreria di tutti i cuochi professionisti e anche in quella dei gourmet. L'enorme successo che lo stesso volume ottenne, persino oltre i confini italiani, ne fanno uno dei capisaldi della letteratura culinaria internazionale.

La prima cucina vegetariana

Il successo della prima edizione del 1773 spinse il Principe a finanziare un'altra edizione, quella del 1786, migliorata e ampliata da Vincenzo Corrado che inserì, nello stesso volume, l'originale ed esclusiva parte dedicata alla cucina vegetariana e intitolata "*Del Vitto Pitagorico*", con ricettario che definire "completo" sarebbe riduttivo. Secondo Corrado quella "vegetariana" deve essere celebrata come "grande cucina", ma si concede due deroghe leggere, con

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

piatti che comprendono anche piccole parti di pesci a polpa bianca e piccole parti di carni bianche. Per il resto c'è un intero catalogo di ortaggi e frutta con innumerevoli ricette e indicazioni molto dettagliate sulle tecniche di preparazione.

Nello stesso modo, il volume, trattando di tutte le altre materie di cucina e di pasticceria, si sofferma sulle variazioni stagionali giungendo persino a suggerire il tempo migliore per procurarsi tipi di pesci, di carni, di selvaggina, con annotazioni molto precise.

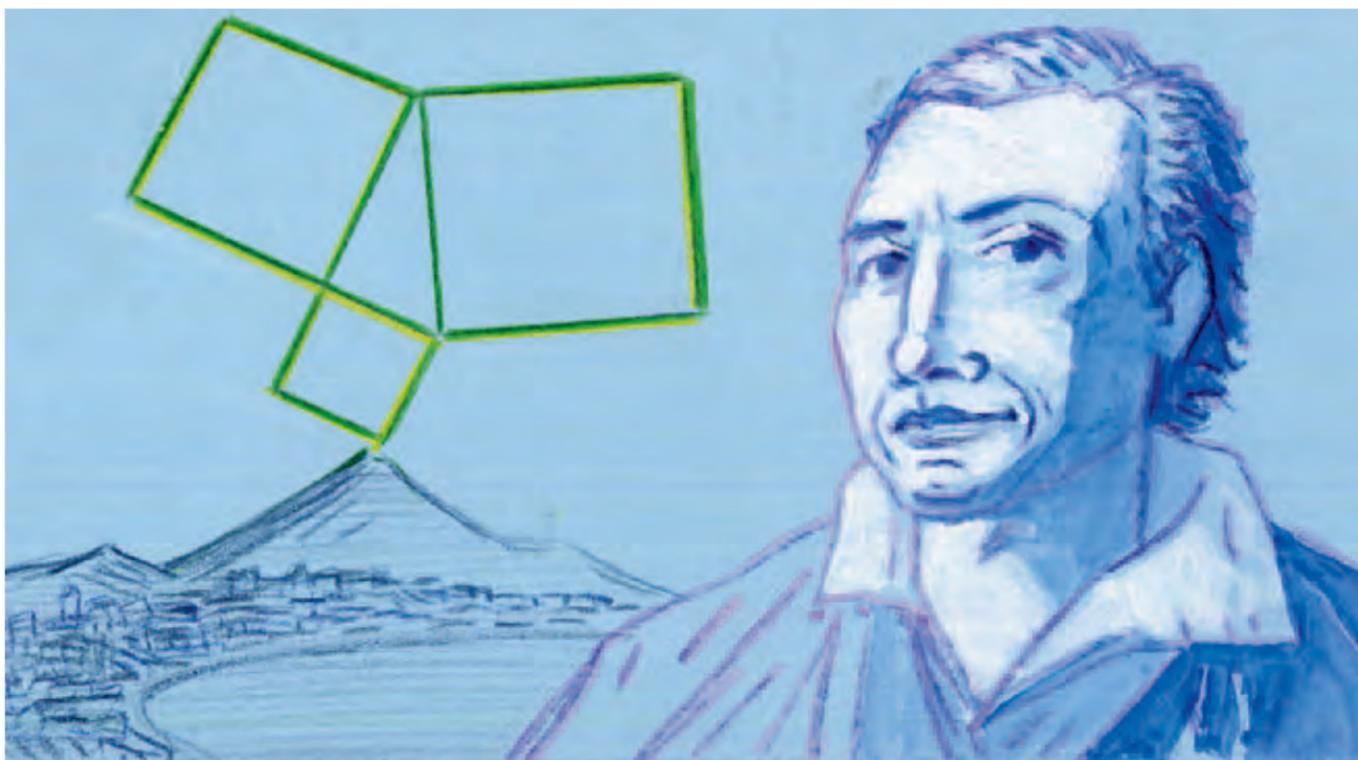
La descrizione delle ricette è rivolta ai professionisti della cucina dell'epoca e, per questo motivo, dà talvolta l'impressione di "tirare via" come si dice in gergo cuciniere; in realtà, dà per scontato che i professionisti debbano conoscere le tecniche e le procedure per raggiungere i migliori risultati.

Tra una stampa e una ristampa, Vincenzo Corrado faceva carriera e, infatti, il Principe di Francavilla, Don Michele Imperiali lo nominò "capo dei servizi di bocca", una delle

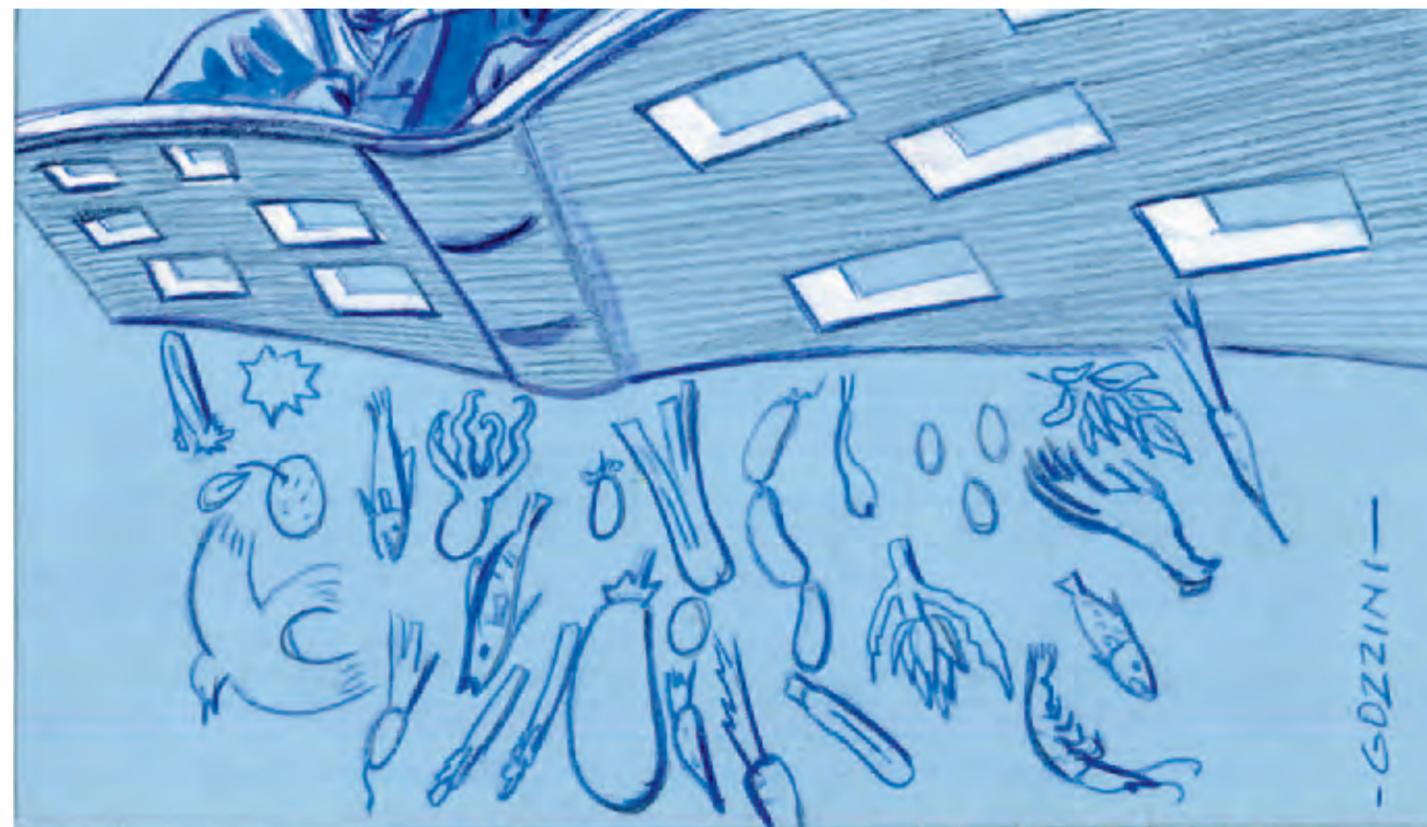
mansioni più prestigiose e, al tempo stesso, più onerose nella gestione di una grande casa poiché comportava più ruoli: sovrintendere alle cucine e all'organizzazione dei banchetti (grandi e piccoli), coordinare un numero quasi spropositato di collaboratori (dai cuochi ai camerieri, dai pasticceri ai credenzieri, dai maggiordomi ai domestici), controllare gli acquisti delle notevoli quantità di materie prime necessarie, curando che fossero sempre in ottime condizioni igieniche e di freschezza. Infine, cosa che a Corrado piaceva moltissimo, ideare e curare scenografie e coreografie che mutavano secondo il numero e l'importanza degli ospiti, sempre molto numerosi ai banchetti del Principe.

Vincenzo Corrado morì a Napoli l'11 novembre 1836, a 100 anni compiuti, una garanzia in più sulla qualità eccezionale della sua cucina, che ancora oggi, si dimostra di assoluta attualità. ■

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



VINCENZO CORRADO 1736-1836
~DEL VITTO PITAGORICO~



· IL CUOCO GALANTE ·

Davide Oldani e la sua Cucina Pop

Un grande dell'olimpo della gastronomia, un autentico fuoriclasse della cucina, ma anche un attento e moderno imprenditore con successi maturati persino nel design

Tutti lo conoscono e lo apprezzano per la sua correttezza professionale e per la sua innata capacità di valorizzare chi gli sta accanto.

Nato a Cornaredo, alle porte di Milano, Davide Oldani scrisse, anni or sono, un bel volume dal titolo profetico: *Cuoco, andata e ritorno*. Dico "profetico" poiché, partito da Cornaredo, a inizio carriera, dopo un brillantissimo percorso professionale, vi ha fatto ritorno con il suo celebre ristorante, *D'O*, un luogo dove, per prenotare un tavolo, bisogna rassegnarsi a una lunga attesa che, una volta superata, fa dire "ne valeva proprio la pena!"

Dal calcio alla cucina del Maestro

Ma qual è il segreto del suo successo? Bisogna partire da lontano, quando, ancora ragazzo, aveva ambizioni professionali calcistiche, con risultati assolutamente apprezzabili. Poi, un brutto incidente lo mise k.o. per

questo sport, ma lui, mostrando un carattere tenace e costante, decise di percorrere la strada che lo avrebbe portato a essere una stella di prima grandezza nel mondo della ristorazione italiana e non solo.

Arrivò giovanissimo alla corte del Maestro Gualtiero Marchesi, in quella che, in periodo rinascimentale, si sarebbe chiamata "bottega", affollata da discepoli talentuosi: qui Davide mise presto in evidenza le sue capacità, con una buona sintonia con il maestro che, da perfetto "talent scout" qual era, lo scelse per le uscite dimostrative della sua "nuova cucina". Marchesi spiegava e Davide metteva in pratica con una perizia difficilmente riscontrabile.

Cuoco, andata e ritorno

A un certo punto, Marchesi gli disse "è ora che tu vada fuori, ma non in Italia, è bene che tu ti rapporti con locali famosi e celebrati per vedere da vicino cosa si intende per

'professionalità' e organizzazione." Così Davide andò a Londra presso il pluristellato *Le Gavroche* per capire bene l'organizzazione di una cucina di alto livello e afflusso di clienti. Di grande importanza fu l'esperienza da Alain Ducasse dove apprese i dettami della "cucina francese più leggera" e, soprattutto, le doti manageriali che l'era moderna pretende da un vero chef. Per imparare la precisione dei dosaggi e i segreti della grande pasticceria frequentò Pierre Hermé, quando da "guru dei dolci" dirigeva la pasticceria del favoloso *Fauchon* di Parigi. Tornato in Italia da Marchesi per dirigere la brigata di cucina e, sempre in tandem con lui, iniziò un lavoro all'esterno, spesso per grandi numeri, mettendo a frutto quanto imparato, per poi "spiccare il volo" verso nuovi lidi.

Con una base culturale e professionale di tale spessore, appariva chiaro che Davide Oldani avrebbe operato una svolta importante di grande richiamo. E infatti, dopo un periodo, relativamente breve ancora a Milano, alla direzione esecutiva del celebre Gianni, con un successo planetario e la stella Michelin, Davide prese la decisione di lasciare Milano e di aprire qualcosa di "veramente suo": e dove, se non fra le terre amiche? E così fu: nel 2003 aprì il *D'O*, una trattoria a San Pietro

all'Olmo, frazione della natia Cornaredo, con immediato successo di critica e di pubblico.

D'O e la Cucina Pop

La formula ideata era originale e vincente: una trattoria di sobria

eleganza, pochi coperti, utilizzo di materie prime del territorio eccellenti, piatti semplici ma realizzati con rara maestria e, cosa non trascurabile, costi assolutamente accessibili. Tutto contribuisce al successo: la voce corre e in breve tempo la coda dei clienti in attesa di una prenotazione cresce a dismisura, tanto che, per trovare un tavolo, bisogna attendere fino a sei mesi o confidare in qualche defezione. È in questo periodo che vede la luce l'ormai celebre "Cucina Pop" indissolubilmente legata a Davide Oldani. Anche alcuni piatti diventano celebri: uno per tutti è star indiscussa del repertorio del *D'O*, la "Cipolla caramellata", richiestissima da tutti, tanto da diventare una specie di vessillo del locale. Intanto arriva la meritatissima stella Michelin e dal Comune di Milano anche il prestigioso Ambrogino d'Oro. Ma i riconoscimenti non finiscono qui.

Chef, imprenditore e una famiglia felice

A conferma della fama e del prestigio acquisito, nel 2013

Davide è invitato ad Harvard per descrivere la sua esperienza imprenditoriale.

Gli economisti dell'università de-

finiscono il suo approccio e la sua organizzazione del lavoro applicabile a diverse categorie e non solo alla ristorazione.

Nel 2016, per completare il suo successo, ulteriore balzo con lo spostamento del *D'O* nei nuovi, spaziosi ed eleganti locali, nella stessa piazza con suggestiva vista dalle grandi vetrate. Cucina enorme e attrezzatissima, diverse sale con arredi ideati e realizzati a cura dello stesso Davide Oldani. E infine, per rendere lui e la sua compagna Evelina più felici e sorridenti, è arrivata la bellissima Camilla Maria (oggi ha poco più di due anni e mezzo) "reginetta" del ristorante *D'O*. ■

Toni Sàrcina

altopalato@altopalato.it

www.altopalato.it

L'Istituto Olmo

Davide Oldani è anche "padrino", primo in Italia, di un istituto alberghiero, il modernissimo Istituto Olmo di Cornaredo, con il quale lo chef ha stabilito un collegamento diretto e costante. Una collaborazione di alto profilo della quale beneficeranno i giovani allievi. Istituto alberghiero Olmo di Cornaredo via G. Matteotti 18 Cornaredo Tel. 02-32329753 www.iisfrisi.gov.it

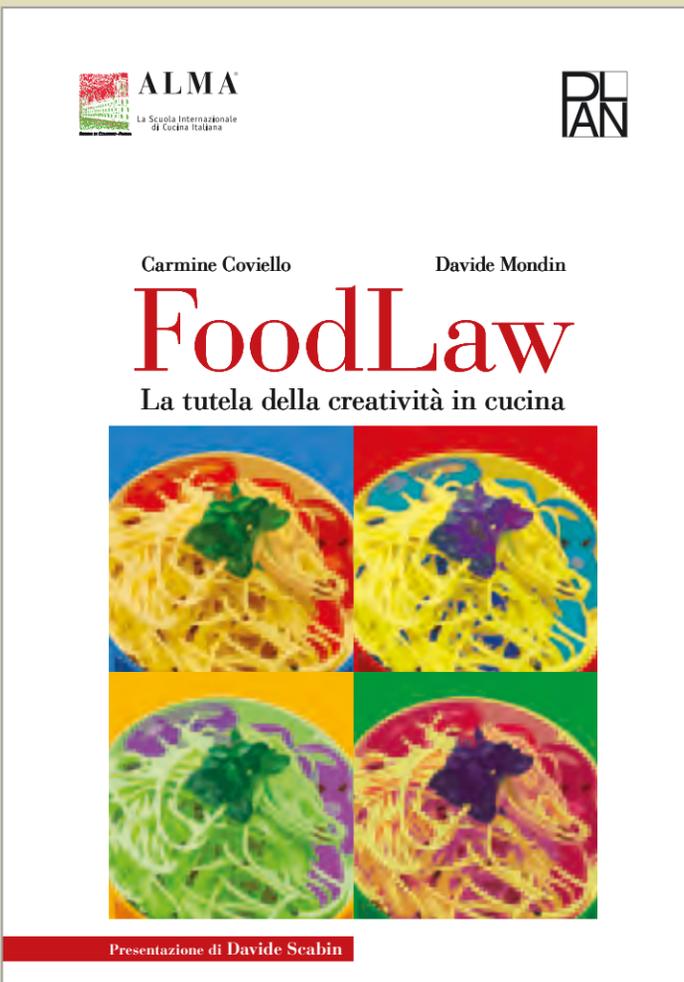
In basso, Davide Oldani all'Istituto alberghiero Olmo di Cornaredo, con i numerosi allievi e Niko Romito, chef tristellato del "Reale" di Castel di Sangro.

Qui in basso gli spazi dal design leggero e rigoroso del ristorante *D'O* di Cornaredo.



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

Dalla padella alla brace

In commercio ce ne sono così tanti tipi da perderci la testa. Soccorre il volume Cuocere - Istruzioni per l'uso, scritto dagli esperti di ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

La padella è oggi lo strumento più utilizzato nella cucina moderna, per la varietà dei materiali e per le forme che la rendono particolarmente duttile nella preparazione dei cibi.

I materiali vanno dal ferro al rame, bimetallo, trimetallo (triplo strato di rame-alluminio-acciaio, oppure acciaio-alluminio-acciaio, nell'ordine esterno-interno), alluminio anodizzato (cioè sottoposto a un processo elettrochimico che ne impedisce l'ossidazione, ndr). Ci sono anche rivestimenti interni speciali che la rendono molto facile all'utilizzo (teflon, ceramica, sasso ecc.). Per ogni tipo, però, è fondamentale seguire le indicazioni del produttore sia per la preparazione all'uso, sia per la manutenzione.

Le misure hanno un'importante rilevanza tecnica: i pezzi in cottura devono essere contenuti lasciando uno spazio libero attorno, per permettere l'evaporazione rapida dei liquidi e di raccogliere il grasso per irrorare la superficie del pezzo in cottura. Tuttavia, se la padella è troppo grande, il riscaldamento della materia grassa diventa eccessivo e ne produce il deterioramento.

Le forme delle padelle rispondono a quelle dei prodotti da cuocere: ovali per pesci ton-di o piatti o interi; padelle tonde per alimenti diversi, con bordi alti per farinacei oppure senza bordi per cialde o crêpes. Eccone alcune.



La lionese

In ferro, è la padella per eccellenza, soprattutto per le uova, ma anche per arrostitire: fondamentale un buon riscaldamento per renderla antiaderente.

La padella svasata a bordi alti

In alluminio rivestito di teflon o porcellana, in

Lo spessore significativo del fondo e l'alta densità del materiale garantiscono un'elevata capacità termica.

Si utilizza per cotture semplici e senza grassi aggiunti. Una buona mediazione tra griglia e padella. ■

Carmen Rando
carmen.rando@cibiexpo.it



Il wok

acciaio o in ferro, è ideale per cuocere "al salto", cioè per le cotture di piccoli pezzi che non possono essere rigirati uno per volta (per esempio la pasta). Il fondo è piano e leggermente più stretto del bordo superiore. Per ottenere i migliori risultati nella tecnica del "salto", la padella deve essere fornita di un manico più lungo del diametro, che permetta di imprimere la corretta rotazione del cibo.

Utilizzato come una padella, è invece una casseruola dalla forma emisferica. In ferro o ghisa, di spessore sottile e di facile riscaldamento, è utile per le frittiture a immersione o per quelle "al salto" all'orientale. Il calore della fiamma infatti si concentra su una piccola superficie del fondo, così, se il wok è pieno d'olio (frittura a immersione), si generano efficienti moti convettivi, che portano rapidamente il liquido di cottura verso l'alto al centro, permettendogli di scendere lungo le pareti. Nel caso della cottura "al salto", invece, il grasso si trova solo sul fondo e gli alimenti, tagliati in piccole pezzature, vengono fatti "saltare" dal grasso alle pareti asciutte e roventi, ottenendo una tostatura rapida in superficie, senza ungere eccessivamente il cibo.

La bistecchiera

È in ghisa, rettangolare, fornita di scanalature orizzontali interrotte; sostituisce in toto la griglia o la pietra ollare (pioda).



Artrite, artrosi e cibo

Due patologie molto diffuse che richiedono attenzione a partire dall'alimentazione

Artrosi e artrite sono patologie che interessano le articolazioni ed essendo caratterizzate da sintomatologie simili (dolore, rigidità e limitazione nei movimenti) sono spesso confuse. Vanno però ben distinte, sia per la loro natura, che per l'età dei soggetti colpiti: l'*artrite* è un'infiammazione cronica di origine autoimmune che può svilupparsi a ogni età, mentre l'*artrosi* è una forma cronica degenerativa delle cartilagini articolari e si manifesta invecchiando.

Da evitare

Per entrambe è utile allontanare tutti i cibi pro infiammatori e che incrementano lo stress ossidativo:

in pratica, quelli ricchi di zucchero e sale, quelli che contengono *Solanina* o altri composti infiammatori, così come quelli con grassi "cattivi" che favoriscono uno stato di infiammazione cronica.

Zucchero

Gli alimenti ricchi di zucchero o di carboidrati semplici e ad alto indice glicemico, attivando l'insulina, causano, da parte del tessuto adiposo, il rilascio di molecole infiammatorie: le *adipochine* e le *interleuchine*; quindi meglio gli alimenti integrali e le fibre.

Sale (Sodio)

Porta a trattenere acqua, anche all'interno delle articolazioni, aumentando la pressione endoarticolare con conseguente aumento del dolore.

Solanacee

"Solanacee" deriva da *solanina*, un alcaloide glicosidico tossico e pro infiammatorio, anche in modeste quantità, presente in ogni parte della pianta a difesa da funghi e insetti. Sono Solanacee le patate che

contengono solanina soprattutto nella buccia (la solanina si degrada solo a temperature superiori ai 240 C° e dunque la frittura non la inattiva), ma anche peperoni, pomodori e melanzane che ne hanno in quantità inversamente proporzionale al grado di maturazione (più sono maturi e più la concentrazione di solanina diminuisce). Attenzione anche a caffè, bacche di Goji e peperoncino.

Legumi

Contengono *lectine* e *saponine* che, portando a un aumento della permeabilità intestinale, permettono a tossine e batteri di interagire con il sistema immunitario e causare un aumento dell'infiammazione cronica.

Omega 6

Li pensiamo sempre come grassi "buoni": in realtà Omega 3 e Omega 6 sono sì grassi essenziali, ma questi ultimi sono purtroppo pro infiammatori e quindi andrebbero assunti con una quantità adeguata di Omega 3, che invece sono anti infiammatori. Gli alimenti



ricchi di *acido arachidonico* (il più abbondante degli Omega 6) come le carni rosse e grasse, il tuorlo dell'uovo e i latticini andrebbero evitati, privilegiando il pesce azzurro (ricco di Omega 3) e le carni bianche e magre, integrando gli Omega 3, per esempio con olio di lino. ■

Andrea Fossati

fossatiandrea@centroemmea.it
www.centroemmea.it

La dieta corretta dovrebbe essere per tutti anti infiammatoria, però gli alimenti che per i soggetti sani sono da limitare (zucchero, sale, peperoncino, caffè, patate ecc.), in presenza di artrosi o artrite sono invece assolutamente da evitare o da limitare alle grandi occasioni.

Perché credere al Global Recycling Day

Celebrato con eventi ufficiali a Delhi, Dubai, Londra, Parigi, Washington DC, Johannesburg e Sydney, mentre il riciclaggio occidentale si sgretola

Il primo *Global Recycling Day* è arrivato, le città di tutto il mondo si sono unite per incoraggiare le persone a pensare al riciclaggio in un modo nuovo. L'iniziativa è del *Bureau for International Recycling (BIR)* e racconta di risorse e non di rifiuti, di opportunità e non di problemi. Le nuove politiche cinesi hanno causato la più grande crisi di sovrapproduzione mai registrata in Europa e in molti Paesi sviluppati; così di materiale di scarto raccolto ci troviamo ad avere un'enorme e inutile abbondanza.

Con il blocco la Cina vuole proteggere l'ambiente "dai rifiuti sporchi o contenenti sostanze pericolose" che spesso arrivano ai porti cinesi. Non sarà accettato nei materiali un contenuto di scarto superiore allo 0,03%.

a partire dal 2018, il divieto d'importazione di 24 tipologie di rifiuti e l'abbassamento delle quote minime di purezza del materiale raccolto. Gli scetticismi si sono spenti davanti al muro della *Sword Policy* ("politica di sbarramento", ndr) cinese che tutt'ora blocca le importazioni estere.

In questi mesi la filiera del riciclaggio ha iniziato a ingolfarsi in Europa, negli USA e in altri Paesi esportatori di materiale da riciclo, principalmente verso Cina, India e Hong Kong, perché lì agli alti tassi di raccolta corrisponde ancora una scarsissima domanda interna di materiale da riciclo.

Il veto della Cina

La scorsa estate Pechino comunicava all'*Organizzazione Mondiale del Commercio*,



Nel mondo, appena il 9% dei rifiuti plastici viene raccolto e riciclato. Il 12% diventa combustibile

pregiato. Il 79% infine viene disperso nell'ambiente. (Fonte: Science Magazine).

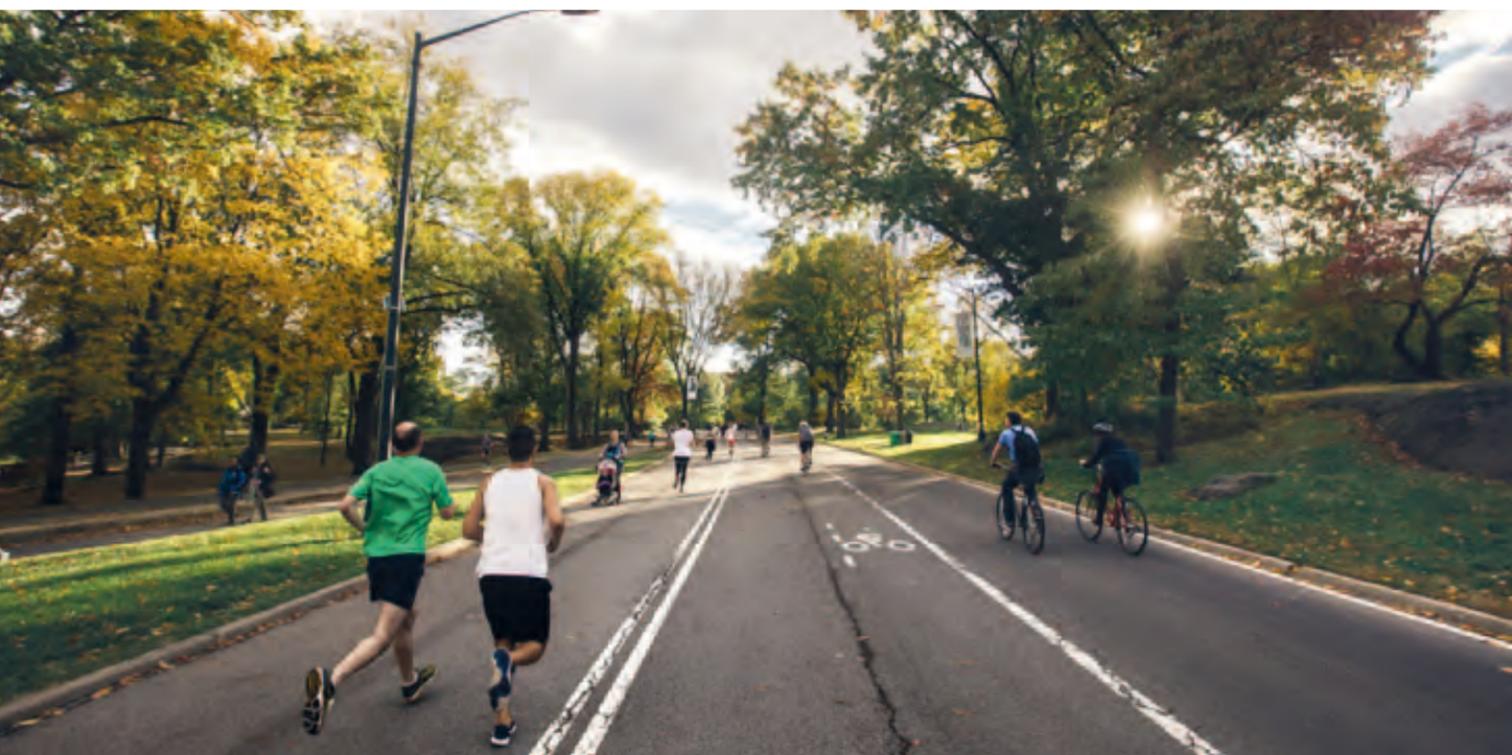
Le città dei rifiuti

Nel 2016 la Cina processava almeno la metà delle esportazioni totali di rifiuti di carta, metallo e plastica, spesso tra il sangue e le lamiere delle "città dei rifiuti", enclavi di miseria, sorte intorno al business della *yang laji*, la "spazzatura straniera". Gli ambienti malsani di queste realtà disgraziate, infettati da contaminanti contenuti nei rifiuti importati (già denunciati nel 2016 dal documentario *Plastic China* di Jiu-Liang Wang), necessitavano oggettivamente di un intervento politico. Alla luce di questo, il governo di Pechino si è fatto *green*, dipingendo di ecologia la

nuova politica, pur non avendo nascosto in passato la volontà di implementare fortemente il mercato interno del materiale da riciclo.

Il rischio ora è quello di una regressione verso l'aumento dell'uso dell'inceneritore. Uno scossone che però può anche preludere allo sviluppo di un efficiente mercato interno, a un'economia veramente circolare. Alla luce di questo, il *Global Recycling Day* trova il suo senso d'essere: fare di tutto per andare avanti, per non rischiare di tornare indietro. ■

Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it



Azoto mon amour...

Piccola storia del "principe azzurro" della filiera agroalimentare

Era ovunque - compone i quattro quinti dell'atmosfera - ma nessuno lo conosceva, circondava tutto - un'immaginaria colonna di aria sopra un terreno di 100 metri quadri contiene quasi 800 tonnellate di questa sostanza - ma non aveva un nome, finché... Mancavano due anni allo scoppio della Rivoluzione francese quando il chimico Lavoisier, il padre della chimica moderna, diede un nome a quello strano gas: "azoto" ovvero "senza vita". Togli l'ossigeno, lascia l'azoto e la vita muore oppure... Oppure si conserva integra e pura!

Ho "incontrato" l'azoto lavorando con *Air Bonaita SpA*: una sera, a cena, ho scoperto che un'impresa tradizionalmente meccanica stava lavorando per migliorare la filiera del cibo, commercializzando generatori di azoto. Da quel giorno l'azoto è diventato un *must* dei miei pensieri,

un impalpabile oggetto che dovevo conoscere meglio per comprendere fino in fondo le novità e le tendenze della filiera agro-alimentare.

Tre modi di essere... azoto

Il primo dato è che il "guardaroba" dell'azoto è assai diversificato; quando incontra la filiera, non solo cambia status e diventa un additivo alimentare (per gli amici E941), ma si presenta con diversi abiti: casual allo *stato liquido* per permettere la crioconservazione, in abiti da lavoro allo *stato organico* per

alimentare il terreno, ed elegante allo *stato gassoso* per proteggere e conservare gli alimenti.

Liquido

Quando fa molto, molto freddo, -200 C°, l'azoto è allo stato liquido e conserva gli alimenti grazie a un processo di congelazione istantanea che trova la sua declinazione più semplice nella produzione del gelato. Gli ingredienti, assolutamente naturali, vengono mescolati dentro una planetaria, quindi si versa l'azoto

liquido e... puff! si sprigiona una nuvola di fumo bianco che rivela un gelato dalla consistenza setosa, che esalta i sapori delle materie prime perché i suoi cristalli sono 700 volte più piccoli rispetto alla mantecazione tradizionale.

Organico

Insieme a fosforo e potassio, l'azoto organico è un elemento fondamentale per rendere i terreni fertili. Da sostanza gassosa, l'azoto diventa organico, quindi adatto a concimare,

grazie alla fissazione biologica che consiste nella riduzione dell'azoto molecolare presente nell'aria in azoto organico: pioggia e vento veicolano l'azoto presente nell'atmosfera, mentre i microrganismi azoto-fissatori lo catturano per trasferirlo alle piante che, in questo modo, crescono forti e rigogliose. Più semplicemente: le piante non possono alimentarsi direttamente dell'azoto nell'atmosfera, ma occorre un ulteriore passaggio per renderlo assimilabile dalle radici. Una pianta con poco azoto avrà colori sbiaditi e crescerà poco!

Gassoso

Ecco il "padre" di tutti gli "azoti". Se è vero che in un ambiente con solo azoto la vita diventa impossibile, è anche vero che allo stato gassoso preserva gli alimenti e li conserva nel tempo con semplicità ed eleganza.

Uno degli acronimi più diffusi nella filiera è MAP (*Modified Atmosphere Packaging*). Ma cosa significa confezionare un cibo con la tecnologia MAP? Abbiamo detto che se si toglie l'ossigeno e resta l'azoto, la vita muore, oppure si conserva integra e pura. Il vero nemico dei cibi e delle bevande, infatti, è l'ossigeno che ossida gli elementi e ne modifica le caratteristiche intrinseche. L'azoto, invece, è un gas incolore, inodore, insapore e, soprattutto, inerte. La sua riservatezza e discrezione gli consentono di interagire con prodotti assai diversi: dai legumi alle capsule del caffè, dalle insalate in busta al vino, l'azoto è

il "principe azzurro" di tanti alimenti garantendone qualità e durabilità. Se è vero che un cibo sottovuoto resiste nel tempo perché privato del suo principale nemico, l'ossigeno, è altrettanto vero che questa tecnica di conservazione schiaccia il prodotto in uno spazio limitato, come i chicchi pressati dentro un pacchetto di riso. Con la MAP, grazie alla presenza dell'azoto, la confezione viene invece riempita di gas inerte e l'ossigeno è ridotto ai minimi termini. In questo caso l'alimento si presenta integro e non pressato (per esempio gli affettati mantengono colori più freschi e porzioni meno aderenti tra loro). Tutto ciò rende l'alimento conservato con alte quantità di azoto più coerente con una cucina buona, sana e bella e, soprattutto, con un consumatore che ha fatto della lotta allo spreco alimentare un imperativo etico.

L'unico rischio di questa tecnologia è la storica necessità di immagazzinare il gas in bombole; ma torniamo alla scoperta che l'azoto può essere prodotto a km zero attraverso generatori che, grazie all'immissione di aria compressa pura assorbono l'ossigeno e gli altri gas, liberando azoto di altissima qualità, pronto per la filiera agroalimentare.

E allora, di fronte al ciclo dell'azoto e ai suoi innumerevoli utilizzi, come non citare nuovamente il grande Lavoisier? "Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma". ■

Flavio Merlo

flavio.merlo@unicatt.it



© MOMENTUM

L'azoto è elemento fondamentale nella filiera agroalimentare: a partire dal terreno di coltivazione, fino alla conservazione in atmosfera modificata e alla preparazione di alcuni alimenti come il gelato.



© KELSEY MONTAGIE ART
© ANELEPHOTOGRAPHY



La scoperta dell'acqua calda

Versi l'acqua, aggiungi la polverina, aspetti 5 minuti. Semplice, veloce, economico, facile da conservare, richiede solo acqua e calore

La carestia del dopoguerra sferza ancora il Giappone e la scarsità di riso è compensata a fatica dai pacchi di farina che dagli Stati Uniti entrano nel Paese e le fabbriche di *noodle*, (gli spaghetti generalmente prodotti da farina di grano, ottimi in brodo e molto più rispondenti al gusto giapponese rispetto al pane occidentale), non riescono a coprire il fabbisogno interno.

La miglior invenzione giapponese del XX secolo

Nel 1958, Momofuku Andō, imprenditore taiwanese naturalizzato giapponese, si decide a sviluppare la sua piccola produzione.

La necessità è madre di grandi idee, così, dopo 6 mesi di tentativi, il primo *instant noodle* ("pasta istantanea", ndr) venne lanciato sul mercato con il prezzo ancora proibitivo di 35 Yen, circa 6 volte il prezzo di una scodella analoga, tradizionalmente prodotta, di allora. Si dovrà aspettare fino al 1971 per trovare sullo scaffale la confezione definitiva nella tipica ciotola di polistirolo con l'aggiunta di verdure liofilizzate e un prezzo che ormai è di 3 volte inferiore alla più economica scodella di *noodle* in un ristorante giapponese.

Negli ultimi decenni questo "piatto" ha guadagnato il palato di un sempre maggiore numero di Paesi,

www.cibiexpo.it - Facebook: Cibi Magazine

integrandosi nel gusto e nella cultura delle più variopinte cucine estere. Oggi si sono già battuti i 100 miliardi di questi pasti istantanei consumati nel mondo annualmente, e non solo in Asia: gli Stati Uniti, per esempio, si piazzano quinti nella classifica mondiale per consumo con 4 miliardi di pacchi nel 2012.

L'*instant noodle* è progressivamente diventato un fenomeno culturale in molti Paesi asiatici. Se da noi è "Sali a bere qualcosa?" e negli USA "*Netflix and chill* (relax più o meno piccante, ndr)?" in molti Paesi orientali il più scontato dei pretesti d'approccio è quello di condividere una ciotola di *noodle* istantanei, che comunque, se la serata inizia a stomaco pieno, inizia bene. In Giappone, nel 2000, sono stati eletti come la miglior invenzione nazionale del ventesimo secolo; in Corea se ne stima un consumo pro capite di circa 70 confezioni annue ed è prassi comune nei *convenience-store* (piccoli empori aperti 24 ore al giorno) distribuire acqua calda e bacchette usa e getta.

In Europa la tendenza spinge dai Paesi nord-orientali: in Danimarca, Polonia, Germania, Ungheria e Ucraina è già una realtà nel quotidiano di molti per il suo basso costo, la semplicità e la rapidità di preparazione. In Italia è appena arrivata sugli scaffali una linea a marchio italiano dopo 50 anni di resistenza del mercato (complice probabilmente la forte cultura della pasta nazionale, erroneamente messa in competizione con la novità asiatica), ma è ancora presto per dire che il fenomeno abbia già attecchito anche qui da noi.

Sapore di noodles

Qual è? Non si può dire. Alcuni hanno il brodo, altri no, alcuni sono amari, altri piccanti o dolci; esiste perfino una linea da consumarsi fredda. A volte c'è la carne (o almeno il gusto), a volte no: la *Ottogi* produce in Corea una delle rare linee vegetariane solo su commissione, solo per grandi ordini, destinata ai monasteri buddisti.

Gli spaghetti? possono essere di grano, riso e chissà cos'altro, a volte non sono nemmeno spaghetti, a volte sono dei delicatissimi "*italian macaroni*" con "*cheese*" (che per onore alla nostra bandiera il mio cervello rifiutò di tradurre in "formaggio" quando personalmente incappai nel prodotto durante un viaggio in Asia). Parliamo di un'idea, non di un cibo particolare, parliamo di un pasto soddisfacente con un gusto standardizzato sempre abbastanza appetibile, parliamo di un prodotto conservabile per lungo tempo a temperatura ambiente. A chi storce il naso, perché "chissà che porcherie ci mettono", non si può che concedere il beneficio del dubbio e, nonostante il suo creatore, il signor Andō, abbia raggiunto la veneranda età di 97 anni sostenendo di essersi nutrito di *noodle* istantanei fino al giorno del suo trapasso, questi cibi sono spesso nutrizionalmente molto bilanciati e sceglierli come alimento base, se non unico, della giornata, potrebbe essere rischioso per la salute.



Instant è bello e... molto comodo

Evitando di esagerare, la fortuna del cibo "*instant*" sta nella comodità, semplicità e versatilità d'uso, perché va bene in campeggio, alle feste con gli amici, quando torni dalle vacanze e non c'è niente in frigo, nei rifugi antiatomici o per superare difficili domeniche mattine. Ma soprattutto va bene quando studi fuori sede e cerchi in tutti i modi di risparmiare o in generale,

in carenza di risorse, quando, un'alimentazione sana è un problema secondario, rispetto all'approvvigionamento della stessa.

"Ci sarà la pace sulla Terra quando i popoli avranno abbastanza da mangiare" sosteneva Momofuku Andō: oggi miliardi di persone hanno la possibilità di sfamarsi con pochi centesimi, che se non è pace, magari può dare una mano. ■

Alessandro Caviglione

alessandro.caviglione@cibiexpo.it

I noodles istantanei sono spesso criticati come cibi malsani. Una singola porzione è ricca di carboidrati e grassi, ma ha basso contenuto di proteine, fibre, vitamine e minerali.

La durata di conservazione dei noodles varia generalmente da 4 a 12 mesi, a seconda dei fattori ambientali. La loro stabilità deriva dall'elevato contenuto di sodio con bassa umidità.



La Cina consuma 42 miliardi di confezioni di instant noodles all'anno, il 44% del consumo mondiale, l'Indonesia 14 miliardi; Giappone 5,3 miliardi; Vietnam 4,8 miliardi; USA 4 miliardi.





IO FIRMO IL PATTO PER LO ZUCCHERO ITALIANO

Vi invitiamo a sottoscrivere la nostra petizione per dare continuità alla filiera dello zucchero italiano. Una storia italiana virtuosa che oggi rischia di finire.

Chiediamo alle istituzioni, ai nostri clienti del comparto agroindustriale italiano e della GDO di sostenere, valorizzare e proteggere lo zucchero 100% italiano, prodotto da Coprob con il marchio Italia Zuccheri, che viene dall'unica filiera bieticola italiana.

Chiediamo all'Europa misure di tutela più adeguate per dare continuità alle filiere bieticolo-saccarifere mediterranee.

Siamo e vogliamo continuare ad essere una bella storia italiana di sviluppo cooperativo con 55 anni di attività a favore dell'economia, del territorio e del tessuto sociale.

Per la continuità' dello zucchero 100% italiano, l'unico ingrediente dolce del Made in Italy: classico, grezzo e biologico

DAI IL TUO SOSTEGNO

**7000 Aziende Agricole, 500 Collaboratori, 1500 Imprese dell'indotto
TI RINGRAZIERANNO**

Sottoscrivi la petizione su
www.coprob.com/petizione



TENDENZE

Etichette, trasparenza, sanzioni

Un nuovo quadro normativo per tutelare i consumatori. L'OTALL Day fa il punto su regolamento e sanzioni

A Milano, presso la Fondazione Filarete per le Bioscienze e l'Innovazione, nonché sede di OTALL, si è recentemente svolto un incontro dedicato alle problematiche dell'etichettatura e della presentazione di alimenti e MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti), organizzato da OTALL (l'Ordine dei Tecnologi Alimentari regione Lombardia e Liguria).

All'OTALL Day

Il workshop ideato dal Presidente OTALL, Massimo A. Giubilesi, ha avuto l'importante compito di fare chiarezza sulle ultime disposizioni dell'Unione Europea. Queste fanno seguito a quanto era stato emanato nel 2017 sull'etichettatura, e più specificamente sulle indicazioni nutrizionali e la salute per i prodotti alimentari, nonché sui materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA).

L'avvocato Giorgia Andreis, esperta in diritto alimentare, ha parlato della correttezza e esaustività dell'informazione, che non attiene solo al produttore ma anche al distributore

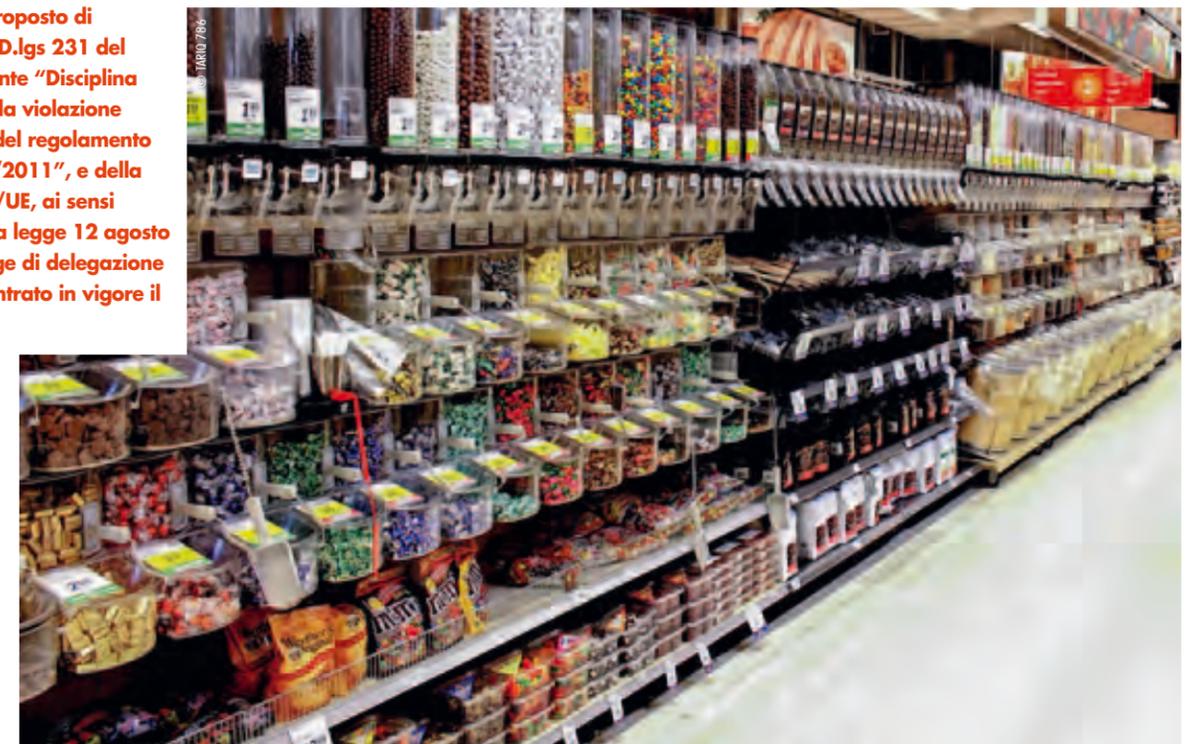
Il workshop si è proposto di fare chiarezza sul D.lgs 231 del 15/12/2017, recante "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE), n.11691169/2011", e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n.170 "Legge di delegazione europea 2015", entrato in vigore il 9/05/2018.



e a tutti gli operatori di filiera. È un punto fondamentale perché l'omissione, l'errore, la dichiarazione mendace vengono considerati come frode e lesivi della salute del consumatore e quindi sottoposti a pesanti sanzioni sia amministrative (da 500 a 5 milioni di euro), sia penali (il nuovo regolamento inasprisce le disposizioni che sono in carico al Ministero per le Politiche Agricole). Restano, tuttavia, ancora molti temi da normare adeguatamente, relativamente per esempio agli alimenti per vegetariani e vegani, alla dichiarazione degli allergeni e degli ingredienti per specifici ambiti commerciali... Gianluigi Vestrucci, amministratore e responsabile tecnico scientifico della

società Pack Co., azienda di consulenza su temi relativi agli imballaggi e ai materiali destinati al contatto con gli alimenti, ha dettagliato poi un quadro molto complesso: regole nella produzione, nella distribuzione, nel consumo. Dunque etichette e confezioni all'altezza delle informazioni d'obbligo. Il nuovo quadro normativo, ponendosi l'obiettivo di tutelare i consumatori, per essere efficace e svolgere il proprio ruolo, richiederà un dialogo costruttivo tra "controllati e controllori", coinvolgendo in modo permanente e dinamico associazioni di categoria, ordini professionali, autorità e consumatori. ■

Carmen Rando
carmen.rando@cibiexpo.it



Cucina senza frontiere

Cucinare è una prova d'amore, di apertura all'altro. Come la musica, la cucina è universale e va al di là delle frontiere, delle religioni, delle nazionalità

È questa l'aria che si respira durante la giornata conclusiva del corso di cucina dedicato ai 12 ragazzi provenienti da Camerun, Costa d'Avorio, Gambia, Guinea, Mali, Marocco, Mauritania, Nigeria, Polonia, Albania, progetto di inclusione voluto da *Arte del Convivio-Fondazione Vivante Jovinelli* e *Fondazione Eris Onlus* aperta ai temi dell'immigrazione e del lavoro. Ottima la regia di Lola Torres, coordinatrice e "mamma", come la chiamano i ragazzi, che si è avvalsa del supporto di tre mediatrici culturali per facilitare la comprensione e l'apprendimento del lessico della ristorazione oltre che del bagaglio professionale che aprirà ai ragazzi nuove opportunità di lavoro.

Voci di brigata

Dopo 20 lezioni (100 ore di insegnamento) questa

classe eterogenea è diventata una vera "brigata di cucina" e lo ha dimostrato con il buffet preparato nell'ultimo giorno di scuola, superando la prova con un *catering* di qualità. Bouba, allievo e grande comunicatore, ha proposto un tradizionale piatto del Camerun. «Non ho voluto fare il contadino come mio padre, così ho iniziato ad aiutare mia zia nel suo piccolo ristorante. Da noi è tutto più semplice: non abbiamo i forni con tante modalità di cottura, le planetarie per impastare, i frigoriferi per conservare, cuciniamo i prodotti così come ce li regala la terra, al massimo con una cottura veloce. La vostra cucina è complicata, ma mi piace di più. Sto pensando di fare incontrare il Camerun e l'Italia in un piatto che abbia come ingredienti le nostre verdure con l'aggiunta di un vostro prodotto. Sogno

di aprire un ristorante di cucina afro-italiana.» Mamudou della Costa d'Avorio avrebbe voluto fare il calciatore, ma poi ha scoperto una passione per la ristorazione. «Sto ancora imparando la lingua perché mi voglio inserire nel mondo del lavoro. Mi sono impegnato nel corso di cucina e ho visto quanti ingredienti avete a disposizione per creare un piatto, mentre da noi c'è solo riso, farina di tapioca e *attiéké* (polpa fermentata di manioca grattugiata, ndr), accompagnati da verdure e carne. Qui ho imparato come cuocere la pasta senza farla incollare e tante altre tecniche di cottura. Amo la pizza e mi piacerebbe diventare pizzaiolo.» Gli ingredienti segreti del successo di questo corso di cucina? Il sorriso dei ragazzi e tanta voglia di imparare. ■

Marina Villa

marina.villa@cibiexpo.it

Fondazione Eris Onlus

Nata nel 2013 si occupa principalmente di tossicodipendenze. Attualmente si è aperta ai temi dell'immigrazione e del lavoro. Il corso di cucina è stato realizzato grazie ai fondi della Regione Lombardia. www.fondazioneeris.it

Arte del Convivio Fondazione Vivante Jovinelli

È una scuola di cucina da sempre attiva nell'offrire una formazione professionale anche a persone con fragilità sociali. Contribuisce allo sviluppo dei mestieri e dei misteri legati alla cucina, grazie a corsi di vari livelli, per curiosi e appassionati di ogni età. www.artedelconvivio.it



Le quattro giornate di Verona

Mai come nel 2018 si è parlato tanto del Vinitaly, il Salone Internazionale del vino e dei distillati, che si organizza ogni anno fin dal 1967

Numeri in crescita nell'aprile 2018 sia per gli operatori (+ 6% rispetto all'anno precedente quelli esteri), sia per le aziende espositrici (+ 130), provenienti da 36 Paesi. Il 52° *Vinitaly* ha chiuso registrando complessivamente 128mila presenze, in arrivo da 143 nazioni, in testa gli Stati Uniti d'America. La rassegna è sempre più orientata al professionista, ma contemporaneamente è cresciuto in città il "fuori salone" per gli amatori. I vini proposti sono stati più di 15mila. Tra questi, meritano una citazione gli 8 vini della linea *Fior Fiore Coop*.

Al Vinitaly 2018 erano presenti 143 nazioni, in testa gli Stati Uniti d'America seguiti da Germania, Regno Unito, Cina, Francia, Nord Europa, Canada, Russia, Giappone, Paesi Bassi e Belgio.

Davvero il Fior Fiore dei vini

Un esordio invidiabile: è la prima volta infatti che una linea di vini a marchio entra al Vinitaly. «Un onore per *Coop* e un ulteriore

modo per festeggiare il 2018, anno del Settantesimo del nostro prodotto a marchio» ha commentato Roberto Nanni, responsabile prodotto a marchio *Coop*. Lanciati nello scorso autunno in edizione limitata e un po' in sordina, i vini della linea *Fior Fiore* si sono rivelati una scommessa vincente, tanto da affiancare con pari dignità in una degustazione 22 cantine premiate dalla guida *Vitae* con il prestigioso sigillo del *Tastevin*.

Coop, nelle valutazioni sensoriali dei singoli vini, è assistita dall' AIS (*Associazione Italiana Sommelier*). In questo modo sono state selezionate produzioni tipiche e di alta qualità, rappresentative di regioni, territori, vitigni, culture e realtà molto diverse tra loro. Attualmente sono state scelte 8 etichette:



dal *Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG* al *Mono-gram Franciacorta DOCG*, dal *Gewürztraminer Südtirol Alto Adige DOC* al "Braviolo" di Toscana IGT, dal *Primitivo di Manduria DOP* al "Casalguerro" *Lambrusco di Modena DOP*, fino agli ultimi nati, il *Fiano di Avellino DOCG* e il *Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC*.

Il numero di questi vini e spumanti "speciali" è destinato ad aumentare. Occorre vagliarne altri che rispondano agli stessi alti parametri qualitativi. L'unicità può essere legata, per esempio, alla scelta di un determinato vigneto, oppure di un particolare *blend* costruito dall'enologo (si parla di *blend* quando a essere mescolato è il 50% del vino, per esempio metà Merlot e metà di altre uve). L'unicità del progetto

Coop richiede che la filiera sia interamente tracciabile, a partire dai singoli vigneti; il controllo dei processi enologici delle cantine e le rigorose verifiche sulle aziende agricole per i trattamenti in campo, le varietà utilizzate e il rispetto dell'etica, con particolare riferimento al lavoro in vigna, così come previsto nella campagna "Buoni e Giusti" che coinvolge dal 2016 tutte le filiere ortofrutticole più a rischio.

deriva dal fatto che quel vino, con quelle specifiche caratteristiche, viene imbottigliato dalla cantina partner solo e unicamente per il marchio *Fior Fiore*. Lo slogan dei prodotti *Fior Fiore Coop*: "Eccellenza al giusto prezzo". ■

Paola Chessa Pietrobboni
direzione@cibiexpo.it



Un festival per l'acqua

Grande partecipazione di pubblico al 4° Festival Internazionale dei Depuratori, ideato da Arte da mangiare mangiare Arte con MM SpA, MM Academy e Milano Depur

Il valore dell'acqua, della depurazione, dell'economia circolare e del risparmio energetico sono alla base dell'annuale *Festival Internazionale dei Depuratori*. La manifestazione è rientrata nella serie di eventi validati dalla Commissione europea per la *Green Week*. Il Festival si è svolto lo scorso maggio alle porte di Milano, nelle sedi degli impianti di San Rocco e di Nosedo e con visite guidate alla DepurArtLab Gallery, al Museo Acqua Franca con la presenza e partecipazione di artisti da oltre 20 Stati europei ed extraeuropei.

Divertimento e multidisciplinarietà hanno caratterizzato questo percorso esperienziale tra arte, cultura e tecnica della depurazione: tre giorni di dialogo diretto tra cittadini, esperti tecnici, ricercatori e artisti.

Dall'arte...

Gli artisti hanno raccontato le loro opere esposte all'interno e all'esterno dei depuratori. Alcune realizzate

con materiali di riciclo e in generale declinate sui temi della depurazione e del "valore dell'acqua" e della *Green Week* europea.

Molto coinvolgenti le mostre e gli incontri in omaggio a Pino Pascali, (artista audace e controverso del '900, della cosiddetta "Arte Povera"). "Pozzanghere", "Canali di irrigazione", "32mq di mare circa" sono alcune delle sue opere alla rassegna, che indagano il ruolo dell'elemento "Acqua".

... alla tecnica

Diversi i seminari e i convegni per ingegneri, biologi, tecnici e ricercatori, ma anche laboratori ludico-didattici per le scuole. Interessanti il convegno *Nosedo e la Ricerca*, diretto dal Presidente di Milano Depur, Roberto Mazzini, e l'altro, *La resilienza delle infrastrutture del Servizio Idrico di Milano: presentazione delle attività in corso*, presso il



Depuratore di Milano San Rocco, organizzato da MM Academy e coordinato dal Direttore Acque Reflue e Depurazione MM SpA Andrea Aliscioni.

Un interesse sempre vivo

Tante proposte e suggestioni, dunque, per sensibilizzare un confronto territoriale sulle più urgenti tematiche ambientali.

L'Assessore alla Cultura del Comune di Milano Filippo Del Corno ha addirittura proposto l'inserimento della prossima edizione del Festival e delle sue mostre nel palinsesto che nel 2019 il Comune di Milano dedicherà all'anniversario dei 500 anni dalla morte di Leonardo Da Vinci. ■

Chi è MM SpA

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

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
ChiAmoMilano
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 Stellite
Corso Magenta 61, Milano
I Chiostrini 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

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

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

Brescia
Brescia Veneto
Via Salvo d'Acquisto 3
Brescia Via Corsica
Viale Corsica 204
Brescia Via Mantova
Viale Mantova 104
Como e provincia
Como Via Giussani 1
Ipercoop Mirabello Cantù
Via Lombardia 68
Cremona e provincia
Cremona Ca' Vescovo
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 Borromeo
Peschiera Via della Liberazione 8
Ipercoop Metropoli Novate
Via Amoretti ang. Via Bovisasca
Ipercoop Sarca
Sesto San Giovanni
Via Milanese 10
Novate Milanese
Via Brodolini 1
Opera
Via Diaz Loc. Crocione

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



CiBi è anche social... seguici!

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



Preferite
le figure al testo?



Noi abbiamo
iniziato a
masticare
Instagram



Seguiteci



@cibi_magazine
#arteescienzadelcib 🍋