



Città
metropolitana
di Milano



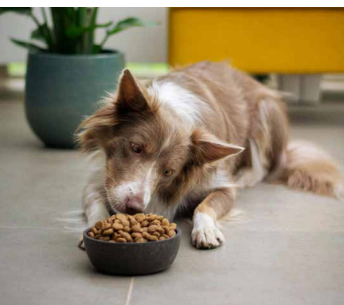
PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 12 - n 03
20 marzo 2024
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



**Tommaso Foglia,
dolce per vocazione**

**Produzione
di proteine**



Le banane



Il Sanremo negato

I numeri della finale di Sanremo 2024 sono stati da record: nel momento della proclamazione del vincitore, si è arrivati al 78% di share. Parliamo del quinto Festival consecutivo condotto da Amadeus, con 30 cantanti in gara e una vincitrice, Angelina Mango, premiata dopo 10 anni di podio maschile. La parità di genere non ha brillato: in gara, le soliste erano 9 su 30. Nessuna nelle band. Sul fronte delle autrici, l'ultima canzone firmata solo da una donna è stata, nel 2008, *Colpo di fulmine* di Gianna Nannini. Con questi numeri si può dire che Sanremo è stata una sfida imperdibile.

Nella foto, un ambiente montano, tipico luogo in cui spesso non arriva il segnale TV: in Italia ce ne sono ancora molti.

E, invece, qualcuno potrebbe essersela persa. Per esempio, l'Uncem – Unione nazionale dei Comuni, delle Comunità e degli Enti montani, organizzazione che da oltre 60 anni raggruppa e rappresenta que-

ste aree – sta cercando di mappare i luoghi dove il segnale TV non viene captato o è disturbato. Il passaggio al digitale terrestre di nuova generazione ha dato il colpo di grazia. L'unica alternativa in questi casi sembra sia comprare la parabola o, addirittura, costruire un ripetitore di comunità. È vero che l'appeal della televisione non è più quello di una volta, e che il mezzo attraverso il quale guardarla è sempre più Internet, ma si casca dalla padella nella brace: secondo l'ultimo rapporto Auditel-Censis, in Italia 2 milioni di famiglie non possono collegarsi a Internet da casa e più di 5 milioni possono farlo esclusivamente con il cellulare. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

inrete
● ● Digital

Ascoltiamo. Definiamo. Raggiungiamo.

www.inretedigital.it

MONZA

Via Latera Destra Nobel, 49 – 20851 Lissone MB

MILANO

Via G. Fara, 35 – 20124 MI

ROMA

Piazza di Pietra, 31 – 00186 RM



Semi, seminati e semantica. La voce degli agrari

L'arte della potatura 5

di Mariasole Graziosi e Daniel Centorame

C'è del buono

Un ambiente di lavoro al top 6

a cura della redazione

Ricerca e innovazione

Produzione di proteine 8

di Marina Greco

Agricoltura sostenibile 10

di Paola Chessa Pietrobboni

Le tappe dei tappi

Abbuoto 12

di Elisa Alciati

Storia del cibo

Zenzero 14

di Riccardo Vedovato

Protagonisti

Tommaso Foglia 16

di Paola Chessa Pietrobboni

Segreti della spesa

Le banane 18

di Alessandra Meda

Alimentazione e salute

Quando il latte

è (quasi) un farmaco 20

di Massimo Faustini

Ben fatto

Torta Giuditta 22

di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

Made in Italy

Il contrassegno per il Made in Italy 23

di Daniela Mainini

La scienza in cucina

Novel food 24

di Giorgio Donegani

Tendenze

Ostrica rosa Tarbouriech 27

di Paola Chessa Pietrobboni

Il movimento dei trattori 28

di Carlo Basilio Bonizzi

Un viaggio attraverso i sapori

ardenti 29

di Marta Pietrobboni

CAP EVOLUTION 30

a cura della redazione

Mai assaggiato La Corallina? 31

di Alessandra Meda

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.

Giorgio Donegani

Tecnologo alimentare, esperto di nutrizione ed educazione alimentare, divulgatore scientifico, è Consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria. Collabora con aziende, media e enti pubblici per progetti mirati alla promozione del benessere alla diffusione di sane abitudini alimentari.
www.giorgiodonegani.com

Libero Gozzini

Illustratore diplomato all'Istituto d'Arte applicata del Castello Sforzesco, è stato presidente dell'Associazione Illustratori. Ha collaborato con numerose agenzie di advertising. Dal 2009 è fra i fondatori di Mimaster Illustrazione, un contenitore di processi creativi dedicati all'illustrazione, al linguaggio delle immagini e alla pratica del mercato editoriale.
info@gozzinilibero-illustratore.com

Massimo Faustini

Laureato in Scienze delle Produzioni Animali all'Università Statale di Milano, conseguito a Sassari presso la Facoltà di Medicina Veterinaria il dottorato di ricerca in Fisiologia della Riproduzione degli Animali Domestici, dal 2017 è Professore ordinario di Fisiologia Veterinaria. È interessato agli aspetti funzionali del latte di differenti specie, alla riproduzione animale e all'endocrinologia neonatale.
massimo.faustini@unimi.it

SEMI, SEMINATI E SEMANTICA. LA VOCE DEGLI AGRARI

20/03/2024 anno 12, n 03

5

L'arte della potatura

Pratica antichissima, essenziale per garantire la salute della pianta e l'abbondanza dei raccolti, rappresenta una delle attività più delicate e affascinanti del mondo agricolo

La parola "potare" deriva dal latino *potare* e significa recidere, eliminare le parti invecchiate o danneggiate dei rami di una pianta, per favorire la sua crescita e darle la forma desiderata, ma anche per garantire il massimo in termini di quantità e qualità della produzione. Nell'ambito delle nostre attività scolastiche sono tante le occasioni per avvicinarci a questa pratica. Molte delle ore di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) vengono svolte in aziende dove abbiamo modo di mettere in pratica quanto appreso in aula durante le lezioni di Produzioni vegetali. La specialità dipende dall'articolazione scelta: noi di Produzione e trasformazione dei prodotti ci occupiamo prevalentemente della potatura dell'ulivo, mentre i nostri compagni di Viticoltura ed Enologia di quella della vite.

L'olivo va potato nei primi mesi dell'anno, prima della fioritura. Oggi, il taglio è diverso da quello di una volta perché è influenzato dai moderni metodi di raccolta, ma il suo obiettivo resta lo stesso: irraggiare i rami dell'albero per preparare la fioritura e i frutti che nasceranno. Irraggiare significa aiutare la chioma dell'albero a ricevere il Sole, cercando di eliminare le zone d'ombra all'interno della pianta senza spogliarla troppo. Vuol dire garantire il giusto equilibrio tra rami vecchi e rami giovani, tra apparato fogliare e apparato radicale... Insomma, una vera e propria arte che richiede non solo manualità e competenza, ma anche passione, senso estetico e rispetto per la pianta. Siamo prossimi a un appuntamento importante: il Campionato di potatura degli Istituti Agrari. Nelle scorse

settimane, molti di noi hanno partecipato a un corso di potatura dell'olivo a vaso policonico (vedi box). Le attività pratiche occupano un posto rilevante nella nostra didattica, e le gare sono momenti importanti per metterci alla prova e crescere, ma anche per divertirci e conoscere studenti degli altri Istituti Agrari. Di anno in anno vediamo migliorare le nostre competenze, impariamo che la teoria e la pratica devono andare di pari passo per raggiungere risultati ottimali, ma sappiamo anche che solo facendo si impara davvero e che i veri segreti della potatura non si trovano certo sui libri, ma nelle mani sapienti degli agricoltori. ■

Mariasole Graziosi, classe 4E
Daniel Centorame, classe 4F
Istituto Tecnico Agrario
"A. Zoli", Atri (Te)



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza del cibo
Periodico gratuito
Anno 12 - n 03
Milano
20 marzo 2024

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietrobboni

Redazione:

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it
Giovanni Romano - giovanni.romano@cibiexpo.it
Marta Pietrobboni - marta.pietrobboni@cibiexpo.it

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

Illustratore: Libero Gozzini
info@gozzinilibero-illustratore.com

Collaboratore editoriale: Anna Francioni

Fotografo: Guido Valdata

Realizzazione editoriale: Cibi srl

Redazione: Via Carchidio 2, 20144 Milano

Email: info@cibiexpo.it

Editore: Cibi srl

Presidente del consiglio d'amministrazione:
Paola Chessa Pietrobboni

Sede legale: Corso Sempione 62, 20154 Milano

P.IVA: 08210050962

Progetto grafico: Marco Matricardi

Stampa: © 1994–2020 Pixartprinting S.p.A.

a socio unico

Stampato su carta patinata opaca 170 gr

CLASSIC DENIMATT PATINATA OPACA

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013

presso il Tribunale di Milano

© 2019 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 Pietrobboni – marta.pietrobboni@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:
Lorenzo Palmeri, designer e musicista



Nelle foto qui accanto, alcuni allievi dell'Istituto Tecnico Agrario a lezione di potatura.

Un ambiente di lavoro al top

Per il terzo anno consecutivo, Birra Peroni ottiene la certificazione che attesta sia tra le migliori realtà lavorative nel nostro Paese

Anche per il 2024 Birra Peroni è stata nominata Top Employer Italia dal Top Employers Institute, l'ente che valuta e certifica le eccellenze aziendali nell'ambito delle Risorse Umane. Il prestigioso riconoscimento ha premiato le attività di Birra Peroni in particolar modo nelle aree di "Purpose e Valori" (purpose significa obiettivo, ndr) e di "People Strategy" (approccio human-centric alla gestione delle risorse, che pone i dipendenti o, meglio, le persone, al centro di tutti gli sforzi, le attività e le strategie aziendali), facendo registrare un punteggio complessivo superiore rispetto a quello dell'anno precedente.

Un importante contributo all'ottimo risultato è stato offerto dall'area relativa all'Employer Branding e alla Talent Acquisition (vale a dire al rafforzamento delle azioni mirate a valorizzare il ruolo centrale dei dipendenti e ad acquisire

nuovi talenti). Cruciali in quest'ottica sono stati quindi i programmi come "The PLACE To BEer" (gioco di parole tra le parole Be - essere - e Beer - birra, ndr), la campagna promossa per presentare l'azienda a potenziali candidate e candidati, e le iniziative di valorizzazione delle diversità, come testimoniato anche dalla Certificazione per la Parità di Genere ottenuta di recente. In generale, l'ente certificatore ha ritenuto di particolare valore gli importanti investimenti sostenuti da Birra Peroni in tema di benessere aziendale, flessibilità (introduzione del nuovo modello 50/50 che consente di svolgere metà dell'orario di lavoro in smart working, ndr), congedi parentali per ribilanciare i carichi in famiglia. «Essere nominati Top Employer per il terzo anno di seguito è un motivo di orgoglio, registrare un punteggio in crescita anno dopo anno aggiunge

ancora più valore a questo importante risultato» - ha commentato Gianluca Di Gioia, HR Director di Birra Peroni - «Tutto quello che abbiamo fatto e continueremo a fare parte da un'analisi delle necessità reali delle colleghe e dei colleghi, attraverso l'ascolto attivo, la condivisione dei bisogni e una particolare attenzione ad adattarsi a un contesto che cambia velocemente, soprattutto negli ultimi anni: crediamo che questo sia l'unico modo per creare qualcosa di significativo che possa davvero rendere Birra Peroni "The Place To Beer"».

L'attenzione alle persone per costruire valore

Nato oltre 30 anni fa, Top Employers Institute è l'ente certificatore globale delle eccellenze aziendali nell'ambito delle risorse umane. Il Programma Top Employers aiuta ad accelerare le prati-

che d'eccellenza per contribuire a migliorare il mondo del lavoro. Attraverso il Programma di Certificazione Top Employers, le aziende possono essere validate, certificate e riconosciute "employers of choice" (cioè datori di lavoro ideali). Fondato oltre 30 anni fa, Top Employers Institute ha certificato in 121 Paesi di tutto il mondo più di 2.230 aziende, che, grazie alle loro eccellenze in ambito HR (Human Resources), hanno generato un impatto positivo sulla vita di oltre 12 milioni di persone.

Oggi l'ente è presente in tutto il mondo, con 11 sedi in diversi Paesi, e continua a crescere a livello globale, mantenendo però sempre uniformità nei criteri di valutazione, con l'ambizioso obiettivo di accompagnare le realtà aziendali nel percorso di costruzione dell'eccellenza.

Nell'immagine in questa pagina, un gruppo di giovani lavoratori: in Birra Peroni è dedicata un'attenzione particolare all'inserimento di nuovi talenti.

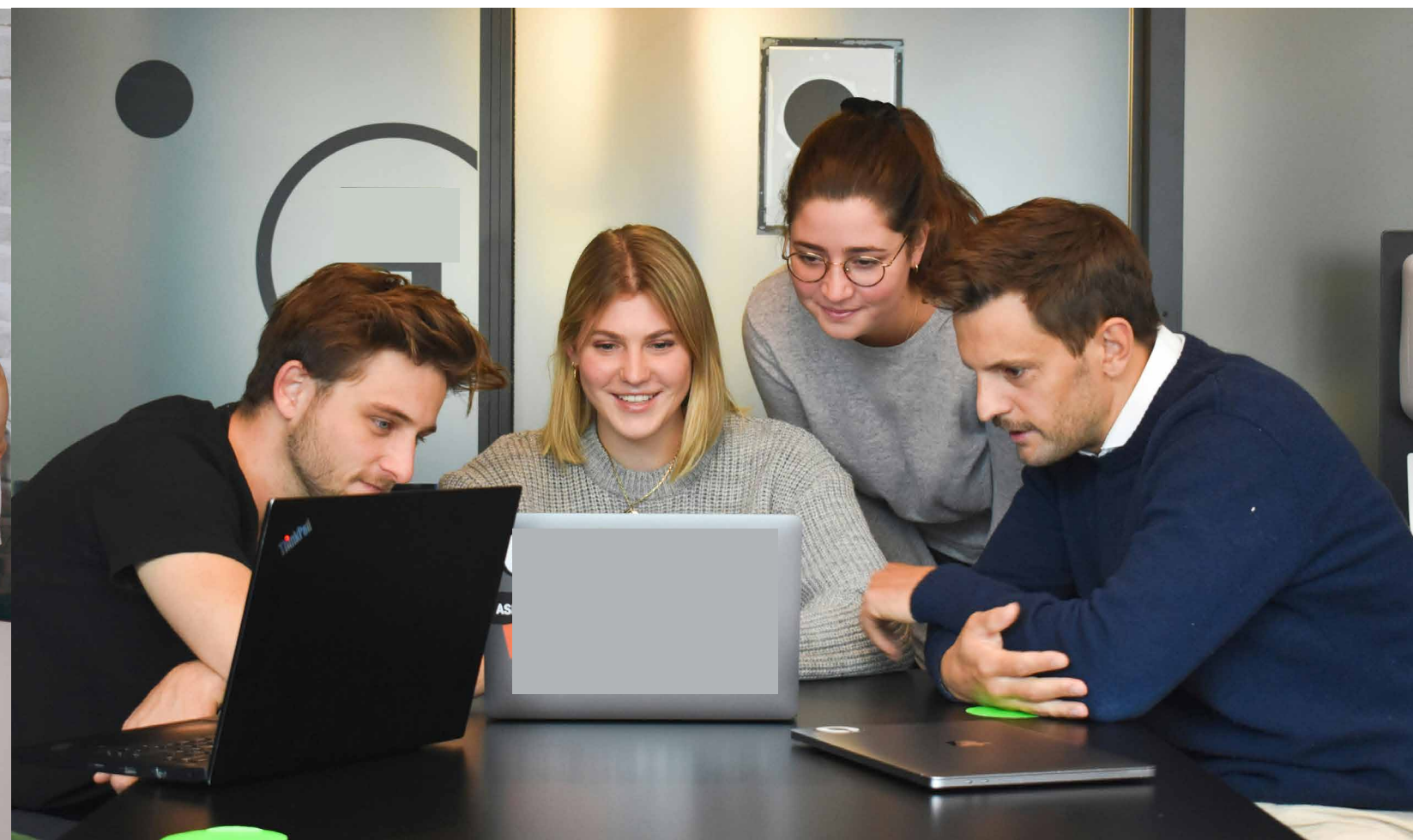
Birra Peroni

Guidata dalla missione "Creare connessioni di valore", insieme a tutto il Gruppo Asahi di cui è parte, Birra Peroni è impegnata nel generare un impatto positivo per il pianeta e a offrire un'esperienza inclusiva per le persone e la società. Con la sua produzione annua che supera i 7 milioni di ettolitri di birra, di cui più di 2 per il mercato estero, è tra le maggiori realtà del Paese con brand ormai simbolo del Made in Italy nel mondo, grazie alla passione delle oltre 800 persone che ne fanno parte, divise tra uffici, forza vendita, 3 stabilimenti - Bari, Roma, Padova - e la malteria di Pomezia. Focalizzandosi su aree in cui può avere un impatto, Birra Peroni aderisce inoltre ai Sustainable Development Goals (obiettivi di sviluppo sostenibile, ndr) sanciti dall'ONU con "Legacy 2030", il programma che impe-

gnà tutte le aziende del Gruppo Asahi al raggiungimento di obiettivi sfidanti in termini di emissioni, approvvigionamento sostenibile, consumo di acqua, packaging, DE&I (la sigla significa: Diversity, Equity e Inclusion) e consumo responsabile.

Il Gruppo produce e vende alcuni dei più popolari e amati brand di birra, sia in Italia sia nel mondo: Peroni, Peroni Nastro Azzurro, Peroni Nastro Azzurro stile Capri, Peroni Nastro Azzurro 0.0, Tourtel, Asahi Super Dry, Peroni Gran Riserva e le sue varianti: Peroni Cruda, Peroni Non Filtrata, Peroni Senza Glutine, Peroni Chill Lemon, Peroncinò, Itala Pilsen, Raffo, Wührer, Kozel, Pilsner Urquell, Grolsch, St. Stefanus, Meantime, St. Benoit, Fuller's. ■

La redazione
info@cibiexpo.it



Produzione di proteine

Le proteine sono macromolecole la cui presenza, all'interno del nostro organismo, è essenziale per lo svolgimento di tutte le funzioni vitali

Sotto, alcune delle proteine sintetizzate dai ricercatori Microharvest. A destra, mangime per cani, ben si presta a essere sintetizzato con il nuovo processo ideato da Microharvest.

Nel nostro corpo, infatti, sono coinvolte in processi strutturali o di sostegno, di trasporto, di regolazione di innumerevoli reazioni biologiche, ma anche di comunicazione e difesa.

Svolgendo un ruolo così importante, è chiaro che la loro presenza influenza notevolmente il nostro stato di salute. Pertanto, è fortemente consigliato che il loro consumo sia controllato in modo da soddisfare il fabbisogno giornaliero, senza cadere nella tentazione di seguire mode alimentari effimere e pericolose.

È importante sottolineare, tuttavia, che definire la "quantità adeguata" di proteine da assumere con la dieta è piuttosto complicato, poiché dipende da diversi fattori quali età, sesso e attività fisica.

Novità e vantaggi

Le proteine sono presenti in tutti i gruppi alimentari sia di origine animale che vegetale... e non solo! Le nuove biotecnologie stanno spingendo sempre di più, e sempre più insistentemente, verso sistemi di produzione di proteine ecosostenibili. È il caso di Microharvest, una start up tedesca, in grado di produrle grazie ai meccanismi della fermentazione batterica. Ovviamente, per policy aziendale, non ci è dato sapere quali ceppi batterici vengono utilizzati, ma sicuramente la scelta è conseguenza di un'attenta attività di studio e screening preliminare.

Si parte da un concetto basilare: ogni microrganismo svolge in natura una sua funzione specifica, che può esplicare al massimo delle sue potenzialità quando determinate condizioni ambientali reagiscono ed interagiscono tra di loro secondo il principio di interdipendenza.

La fermentazione batterica è un processo metabolico attraverso il quale vengono utilizzate numerose sostanze organiche per produrre energia e sottoprodotti organici di diversa natura in base al microrganismo coinvolto nel processo.

L'idea di Microharvest è innovativa e geniale. Determinati ceppi batterici vengono selezionati da matrici ambientali naturali, quali suolo e acqua, posizionati all'interno di bioreattori e semplicemente alimentati con scarti di altre produzioni, soprattutto agricole.

I bioreattori vengono, poi, regolarmente controllati al fine di regolare parametri fisici, chimici e biologici alla base della proliferazione batterica, come apporto e disponibilità di nutrienti, temperatura, acidità e quantità di ossigeno.

Si ottengono, così, in tempi sorprendentemente brevi, grandi quantità di proteine che vengono successivamente purificate e utilizzate.

È stato stimato che Microharvest sia in grado di produrre circa 100 chilogrammi di proteine alimentari alla settimana, numero destinato ad aumentare. I vantaggi che ne derivano sono molteplici.

In primis, il consumo di risorse è limitato, ed essendo le materie prime principalmente degli scarti, questo sistema di produzione, oltre ad essere sostenibile, è anche circolare.

L'attività di produzione, inoltre, è del tutto indipendente dai ritmi circadiani e stagionali; quindi, si può svolgere ovunque, 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

Come biomasse di partenza vengono utilizzate, principalmente, quelle di natura zuccherina, che vengono degradate e fermentate.

Si ottiene, in questo modo, un prodotto contenente, in peso, una percentuale di proteine variabile dal 60 al 70%, che verrà successivamente disidratato e trasformato in una forma caratterizzata da maggiore stabilità.

Se tutto ciò può sembrare vantaggioso, a renderlo ancora di più interessante è il fatto che il meccanismo appena descritto si realizza nell'arco di una sola

giornata. Nel giro di 24 ore è possibile estrarre ingredienti proteici di alta qualità che trovano applicazione in diverse aree commerciali.

Se inizialmente il business di Microharvest era destinato al mercato dei mangimi per gli allevamenti e gli animali domestici, ora è mirato a raggiungere anche il settore dell'alimentazione umana.

In un futuro non tanto lontano, si potranno ottenere polveri proteiche edibili anche per noi, a partire da batteri e prodotti di scarto.

A pensarci bene, tutto questo non è poi tanto lontano dalla realtà che attualmente viviamo.

Basti pensare, ad esempio, a tutti quei processi di fermentazione effettuati da microrganismi, in grado di produrre cibi che consumiamo regolarmente come yogurt e formaggi.

Tutto ciò a sottolineare, ancora una

volta, che spesso in natura il ruolo dell'infinitamente piccolo è infinitamente grande.

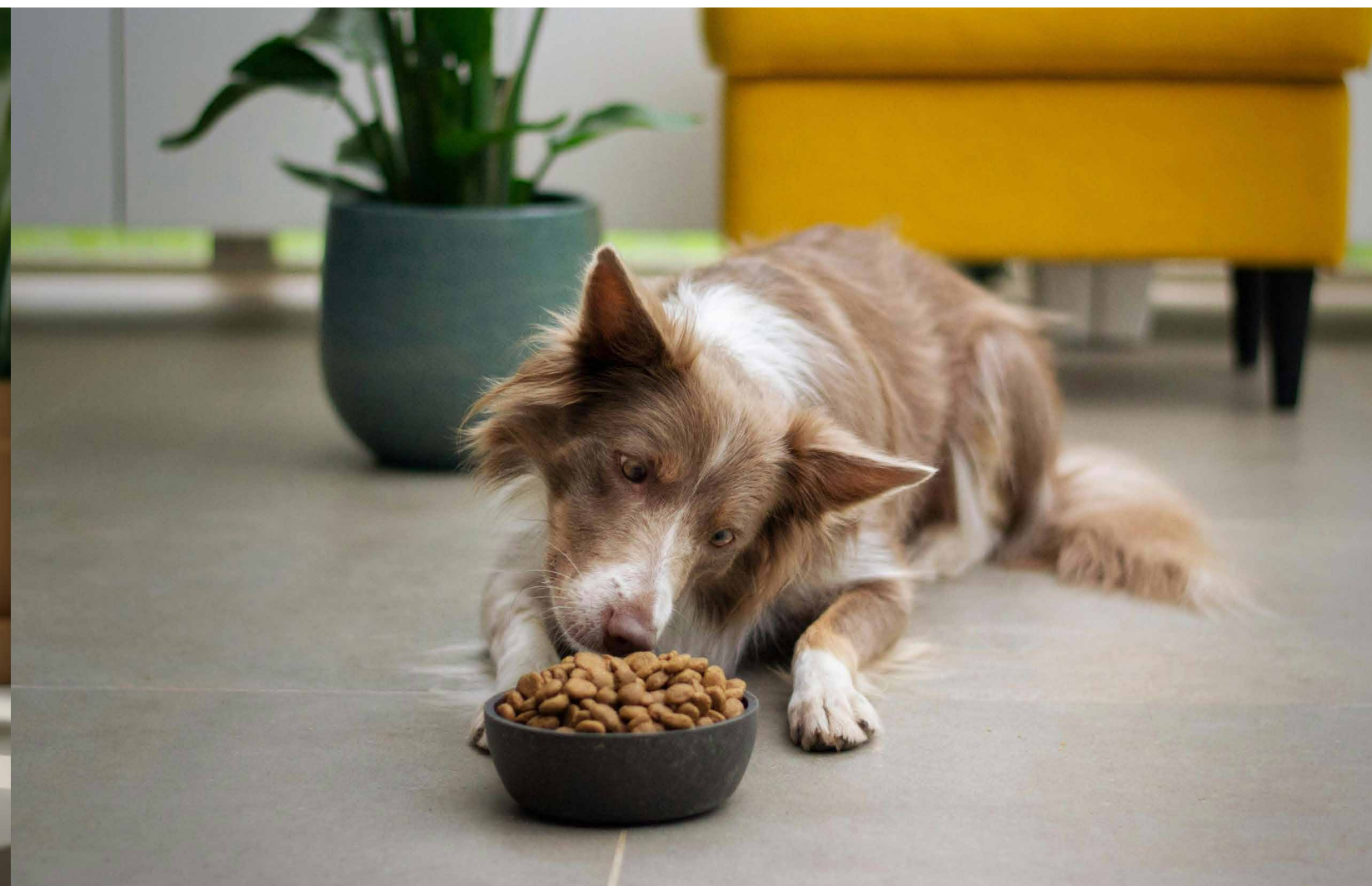
L'attività svolta da Microharvest e da tutte le altre aziende che si adoperano a trovare strategie di produzione sempre più ecosostenibili è semplicemente straordinaria.

Secondo uno studio pubblicato dalla rivista scientifica *Nature*, basterebbe sostituire, a livello globale, il 20% della carne bovina con prodotti derivanti dalla fermentazione batterica per diminuire in maniera significativa l'attività di disboscamento che attanaglia da lunga data il nostro tempo.

Modificare lo stile di vita in modo da renderlo sempre più etico e sostenibile non è un'opera impossibile e, sicuramente, c'è chi ci aiuta a farlo. ■

Marina Greco

marina.greco83@hotmail.com



Agricoltura sostenibile

Della Fondazione Edmund Mach (Fem) CiBi ha già parlato. È una scuola agraria tecnica e professionale che da 150 anni svolge attività di servizio e di consulenza nel territorio trentino

Origini nel lontano 1874, la Fondazione oggi è particolarmente incisiva in termini di istruzione, formazione, servizi al territorio, sperimentazione e ricerca, con un'attenzione alla dimensione locale e uno sguardo alla scena globale, per rispondere sia alle esigenze tipiche dell'area sia ai problemi dell'agricoltura mondiale. Fem in particolare si è specificamente attrezzata per offrire soluzioni a un modello di agricoltura di montagna, che oggi, per sopravvivere, deve essere sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale.

Focus delle attività del centro, secondo Mario Del Grosso Destrieri, direttore generale della Fondazione, è appunto la formazione dei futuri esperti di agraria. In particolare, da quest'anno si è attivato un percorso quadriennale sperimentale. Si tratta di una sezione aggiuntiva, autorizzata dal Ministero dell'Istruzione, che porterà nei prossimi 4 anni al diploma di Istituto tecnico-tecnologico, indirizzo

agraria, agroalimentare e agroindustria, nell'articolazione Gestione ambiente e territorio. I programmi della scuola sono continuamente aggiornati e strutturati proprio in base alle esigenze che arrivano dal mondo produttivo, e la recente indagine Eduscopio della Fondazione Agnelli, che valuta le scuole superiori in Italia, la inserisce ai primi posti, promuovendo la sua filiera formativa articolata su più livelli: dall'istruzione tecnica e professionale al corso post-diploma fino al programma di dottorato a cui collaborano una cinquantina di enti e università.

L'agricoltura sta cambiando

Globalizzazione, attenzione per il benessere animale, tutela dell'ambiente, diritti dei consumatori sono solo alcuni tra i tanti temi che coinvolgono chi lavora nelle aree rurali. Proprio per questo, è stato creato da Fem uno specifico dipartimento, "Innovazione nelle produzioni

agrarie e zootecniche", che accorpa tutte le attività di assistenza sul territorio.

Fornire più attenzione ai bisogni degli agricoltori implica anche l'esigenza di comunicare in modo sempre più efficace: ecco dunque che è stata istituita un'unità ad hoc a supporto dei tecnici per essere ancora più tempestivi nel fornire le informazioni utili al mondo contadino.

Altri importanti obiettivi

Le attività di ricerca si concentreranno nei prossimi anni su fitopatie, specie aliene, gestione dell'acqua, miglioramento genetico, qualità alimentare, biodiversità degli ecosistemi ed economie circolari. In tutti questi ambiti l'applicazione delle nuove tecnologie bio e digitali sta dando vita a importantissimi progressi. Fem da tempo è impegnata a sviluppare cultivar resistenti. Servono competenza ma anche costanza e tenacia, e sono già stati raggiunti risultati di grande interesse. È un lavoro nel quale la Fonda-

zione crede molto, come è dimostrato anche dalla 3ª Rassegna, da poco conclusa, dedicata ai vini PIWI (acronimo dal tedesco *pilzwiderstandfähig*, letteralmente "resistenti ai funghi"). Si tratta del risultato di molti incroci che, dopo generazioni, portano alla selezione di piante con cui produrre vino di qualità.

Per quanto riguarda la vite, dal 1987 si è avviata un'intensa attività d'ibridazione. Oggi, i piani di incrocio producono circa 35-40 mila semi l'anno suddivisi in un centinaio di possibili combinazioni. Da questo lavoro sono nate varietà attualmente disponibili anche a livello commerciale.

Un grande impulso all'innovazione in agricoltura arriva poi dalle TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita). Queste nuove biotecnologie promettono di essere lo strumento chiave per aumentare la sostenibilità dei sistemi colturali e per accelerarne lo sviluppo creando

varietà resistenti ai patogeni, coltivabili con meno input chimici, in grado di fronteggiare gli effetti del cambiamento climatico e, al tempo stesso, di soddisfare le richieste alimentari di una popolazione mondiale in continua crescita.

Alcuni progetti proposti al Masaf (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali), come quello relativo alla filiera dell'acquacoltura, già approvato e finanziato, riguardano diverse tra le principali filiere del territorio: vitenologica, lattiero-casearia, frutta a guscio, olio, foreste-legno e acquacoltura.

Per l'anno prossimo si rinnoveranno anche alcune piattaforme web di interazione ed erogazione servizi.

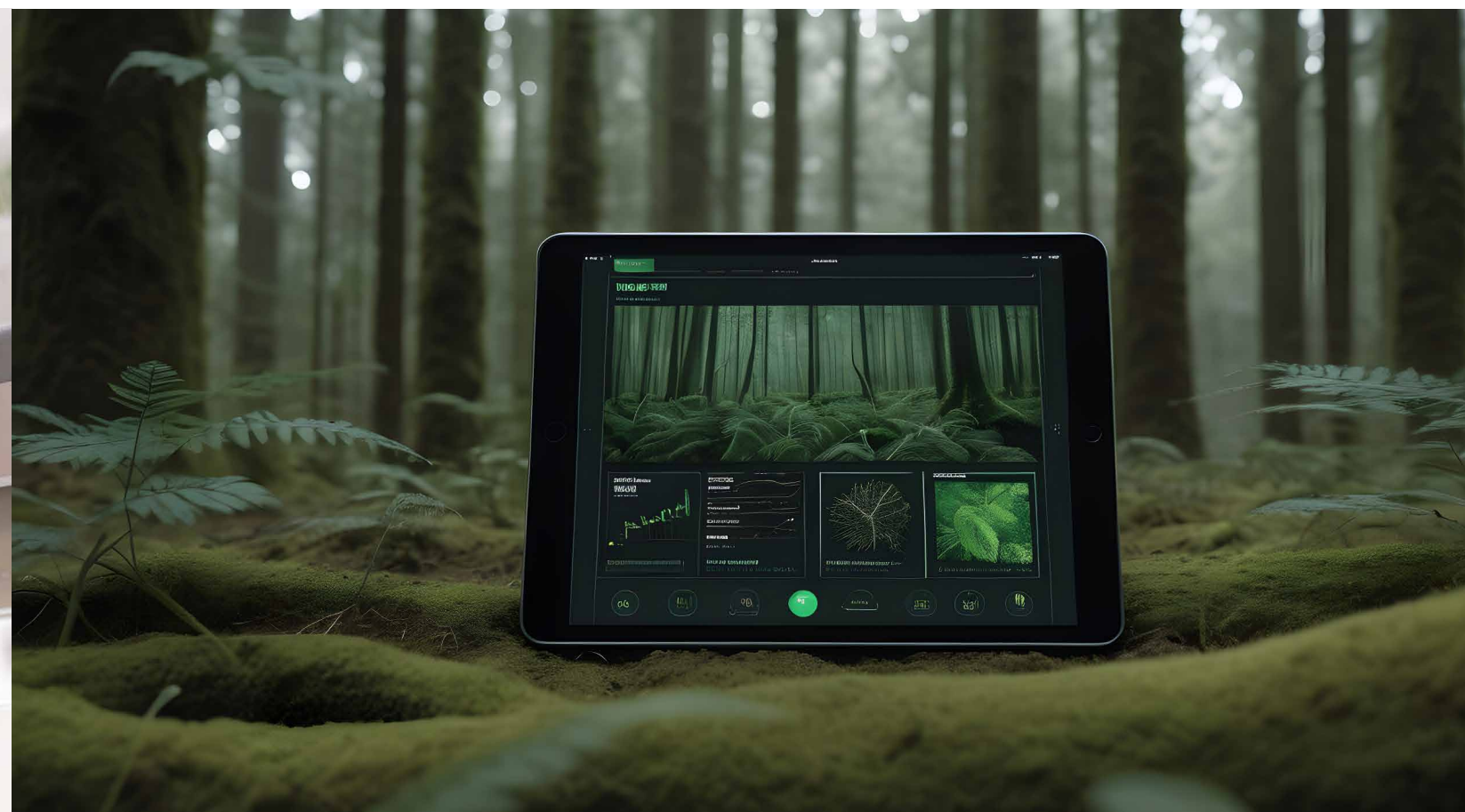
Ancora: Fem è capofila di progetti a livello internazionale. Per esempio, Promedlife, finanziato dal programma europeo PRIMA, si propone di valorizzare le conoscenze e le produzioni

del settore agroalimentare dal punto di vista qualitativo, della sostenibilità e del valore. Remotrees, finanziato dal programma Horizon Europe, procederà a monitorare le foreste più remote del pianeta fondendo i dati ottenuti da sensori applicati agli alberi con quelli ottenuti dalle immagini satellitari. Questo permetterà di migliorare la mappatura dello status delle foreste, favorendone una gestione più sostenibile e massimizzando il sequestro di carbonio. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Nella pagina accanto, una ricercatrice al lavoro nel laboratorio di genetica funzionale. Qui sotto, un sistema di rilevazione agroforestale.

Fondazione Edmund Mach
Con le scuole di Rotholz e Parenzo rappresenta i 3 grandi centri per la didattica e la ricerca in agricoltura dell'ex Impero austro-ungarico.



Abbuoto

Pare che sia sempre il primo di qualsiasi classificazione alfabetica dei vitigni italiani autoctoni

Il famoso poeta romano Orazio l'ha più volte decantato. A bacca nera, di origini davvero antiche, si trova nel Lazio, in provincia di Frosinone, nel comune di Fondi, in un'area pedemontana e collinare. Questa è la sua zona di origine e coincide con la stessa che a tutt'oggi conosciamo come luogo d'elezione; in realtà, l'unica nella quale questo vitigno abbia conosciuto diffusione.

Abbiamo intervistato Antonio Belardo, responsabile dell'Azienda Agricola Monti Cecubi.

Siamo a Itri, sulle colline che guardano il mare di Sperlonga, dove nasce, in epoca romana, l'antico vino Cecubo. La storia della sua produzione nel bacino tra Fondi, Itri, Sperlonga e Formia è plurimillennaria. E ce la siamo fatta raccontare.

In questa pagina: scene di vendemmia nell'Azienda Agricola Monti Cecubi.

Per parlare dell'Abbuoto è necessario un inquadramento storico-geografico.

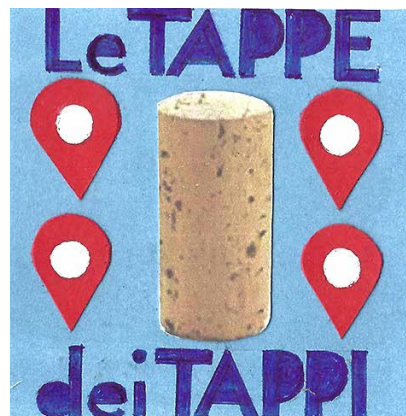
Ci troviamo in una zona collinare, a due o trecento metri sopra il livello

del mare. È praticamente priva di collegamenti, salvo qualche mulattiera. Possiamo dire che chi viveva qui era in qualche modo isolato. Perché nasce l'iniziale importante connessione con il mondo esterno, bisogna aspettare Appio Claudio Cieco, il politico e militare romano a cui nel III secolo a.C. si deve la realizzazione della via Appia. Fu il primo ad accorgersi della ricchezza vitivinicola e olivicola di questo terreno e ne divenne promotore.

Tra i sinonimi, l'Abbuoto ha anche quello di Cecubo.

Sì, ma in realtà erroneamente. Una piccola estensione di Abbuoto è stata trovata, intorno alla metà del secolo scorso, nella zona intorno a Itri e Fondi (in provincia di Latina), tra i terreni dei Monti Cecubi, da cui il vino Cecubo. Possiamo dire che il termine identifica un territorio più che un vitigno.

Con l'Abbuoto scopriamo, o meglio



abbiamo la possibilità di comprendere, l'importanza e il ruolo che le strade hanno nello sviluppo di un territorio o, come in questo caso specifico, della crescita di una vite.

Le strade hanno fatto sì che la collina si aprisse alla costa per come la conosciamo oggi.

Qui semplicemente le persone facevano il vino per loro, e questo ha mantenuto e ci ha consegnato i vitigni autoctoni. Non ci sono state grandi famiglie, come può essere accaduto in Toscana, a portare avanti rinomate cantine. Possiamo dire che non c'è una tradizione vitivinicola se non quella di sussistenza.

L'Azienda Monti Cecubi si concentra da subito su questo vitigno.

Sì, pur partendo in anni in cui si piantavano molto più facilmente viti internazionali, si inizia subito con gli autoctoni, come l'Abbuoto. L'internazionale in realtà si coltiva con uno scopo specifico: praticamente, per avere un termi-

ne di paragone. Quando il confronto non si è reso più necessario, è stato progressivamente abbandonato o utilizzato come uva da taglio.

Di solito succede che questi vitigni, che oggi chiamiamo rari, abbiano avuto un momento nella storia in cui sono stati vicini all'estinzione.

La storia del prodotto è estremamente legata all'uomo. I vitigni autoctoni hanno un difetto: richiedono maggiore attenzione, sono più sensibili alle variazioni legate al territorio. E questo li salvaguarda da una distribuzione troppo allargata. Aggiungiamo la conformazione del territorio che abbiamo descritto prima e si comprendono le ragioni di scarsa diffusione di questo vitigno.

A questo proposito, ci possono essere, oggi, reali possibilità d'espansione dell'Abbuoto?

So che stanno facendo diversi espe-

rimenti al di là dell'areale. Anche se testimonianze più antiche ci dicono che i tentativi di diffondere questa varietà alle zone limitrofe hanno sempre comportato una tale variazione di caratteristiche da far perdere al vino i suoi pregi. Ma può darsi che le nuove conoscenze, unitamente alle nuove tecnologie, diano risultati diversi.

Vinificazione e vino.

Vinificazione in acciaio e fermentazione spontanea a temperatura controllata. Maturazione in botti grandi di rovere e affinamento di 6 mesi in bottiglia. Infine, commercializzazione. Questo in linea di massima, ma non è una ricetta. Tutto può variare in base all'annata.

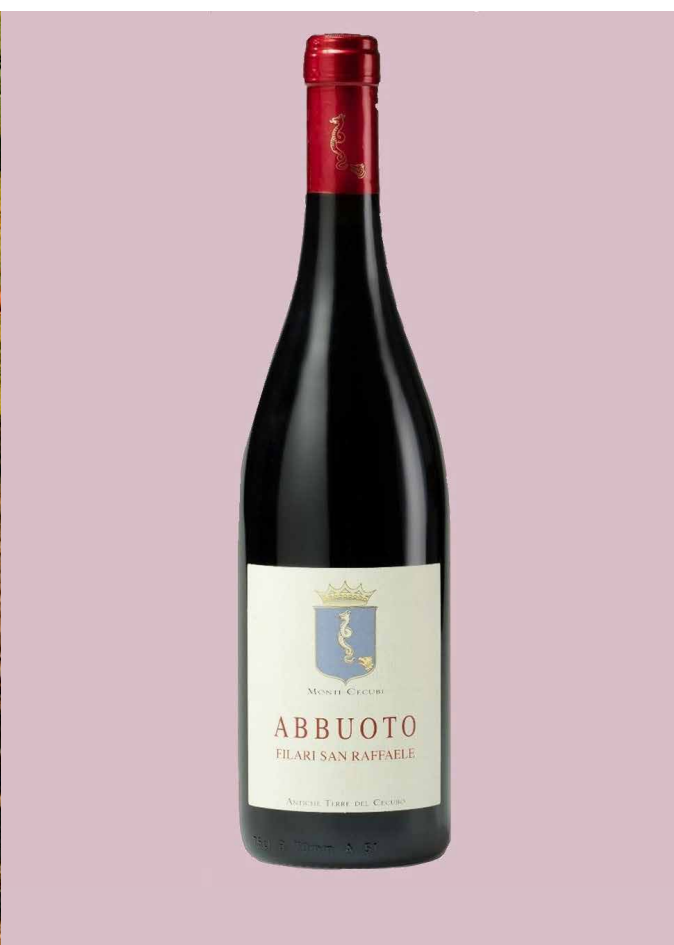
Il vino si caratterizza principalmente per la bella acidità: freschezza e sapidità che richiamano sempre la beva. E poi ha un connubio tra sentori di viola, prugna, amarena, frutta rossa matura, ma anche cacao, tabacco e caffè.

Vediamo un abbinamento tipico...

Nonostante siamo vicini al mare, in questa zona l'alimentazione era pressoché di montagna. E con questi tipi di cibo il vino rosso si sposava perfettamente. Sta bene con la salsiccia, che da queste parti è fatta con il coriandolo e il peperone. Oppure con quella di fegato. Si può preparare anche un ragù di salsiccia di fegato per condire i bucatini. Ci si mettono pinoli, alloro, uvetta, coriandolo, scorza di buccia d'arancia. È un piatto che si gioca tra il dolce, lo speziato e il salato. Sono tutti gusti che richiamano i sapori dell'antica Roma. Ma ci sono anche alternative molto più semplici o di mare, come una pasta con un ragù di tonno o un crostino burro e alici. ■

*Elisa Alciati
elisa.alciati@cibiexpo.it*

Sotto: a sinistra, una bottiglia di Abbuoto; a destra, uva coltivata nell'Azienda Agricola Monti Cecubi.



Zenzero

Il nome "Zingiber officinale" deriva dal latino e, prima, dal greco, che a sua volta discende dal sanscrito (antico indiano). Ma, quanto al significato, l'etimologia resta incerta

Alcuni suggeriscono: "[dal] corpo cornuto", come descrizione del suo aspetto. La parola "officinale", invece, ci parla dell'uso che se n'è fatto per millenni, e cioè come ingrediente della medicina popolare. Tra poco ci arriviamo!

Come nel caso della curcuma (*Curcuma longa*), la parte della pianta che costituisce la nostra spezia è il rizoma. Ma cos'è un rizoma? Beh, è una specie di "banca di zuccheri", o meglio di amidi, che la pianta costruisce modificando parte del suo fusto, così da poter "perennare" (che, in parole povere, significa semplicemente superare una stagione sfavorevole). La parola rizoma deriva dal greco ρίζωμα (rhízōma), che vorrebbe letteralmente dire massa di radici, e in effetti a prima vista potrebbe sembrare una definizione pertinente!

Lo zenzero è quindi è una pianta erbacea perenne, della stessa famiglia del-

la curcuma, che non supera il metro di altezza e che produce delle gemme bianche e rosa direttamente dal rizoma, dalle quali poi cresce e sboccia un fiore giallo pallido con punte purpuree.

Le sue origini ci portano, anche in questo articolo, nell'area marittima del Sud-est asiatico. Con ogni probabilità, furono proprio le popolazioni austronesiane (genti oceaniche, a esclusione di Australiani e Papua: Melanesiani, Micronesiani e Polinesiani), che vivevano in quelle zone, a domesticarla per la prima volta. Ah! Ricordiamoci che domesticare e addomesticare sono due parole diverse: la prima vale sia per le piante che per gli animali, ma significa portare una specie a modificarsi, generazione dopo generazione, in funzione delle necessità umane; addomesticare, invece, beh ovviamente non vale per le piante. Potete provarci, eh! Ma ho il sospetto che ci

siano modi più fruttuosi per impiegare il tempo.

Gli antichi popoli austronesiani diedero origine, oltre che allo zenzero, alla curcuma, alla curcuma bianca e allo zenzero amaro (o zenzero shampoo). Ne mangiavano sia i rizomi che le foglie, ma proprio queste ultime avevano un particolare ruolo nella loro religione: erano usate in rituali di guarigione, per chiedere protezione dagli spiriti e per benedire le navi!

Il viaggio dello zenzero inizia con l'espansione austronesiana, quando più di 5.000 anni fa quei popoli, grandi navigatori, iniziarono a solcare gli Oceani Indiano e Pacifico, raggiungendo dopo migliaia e migliaia di onde e tempeste il Madagascar, le Comore, la Nuova Zelanda, le Hawaii e persino il Cile. Ma arriverà in Europa, attraversando le rotte commerciali delle spezie, per incontrare le

mense degli antichi greci e degli antichi romani nel I secolo d.C., partendo dalle Grandi Isole della Sonda (Indonesia, Malesia, Brunei) insieme al pepe e ai chiodi di garofano.

Fin dall'antichità, in India, Cina e Giappone, lo zenzero era di largo uso nella medicina tradizionale. Lo troviamo citato nei *Dialoghi*, una raccolta di massime e pensieri - scritti dai discepoli del famoso filosofo cinese Kong Fuzi (Confucio) nel Periodo degli Stati Combattenti (453-221 a.C.) - dove si consiglia di consumarne in ogni pasto, mentre 800 anni dopo, nel 406 d.C., il monaco buddhista cinese Faxian racconta come la spezia venisse coltivata in vaso nelle navi per averne sempre fresca a disposizione contro lo scorbuto, malattia dovuta alla carenza di vitamina C, che ha afflitto i marinai di tutto il mondo per millenni!

Nel Mediterraneo, lo zenzero fu introdotto dagli arabi, come ci racconta Plinio il Vecchio nella seconda metà del I secolo d.C., e veniva importato nell'Impero romano come parte di un corredo di rimedi erboristici estremamente costoso, che solo i più abbienti potevano permettersi. Anche un famoso bizantino, lo scrittore greco di medicina Aezio di Amida (seconda metà del V secolo - prima metà del VI secolo d. C.) lo descrive come ingrediente nelle sue complesse prescrizioni terapeutiche.

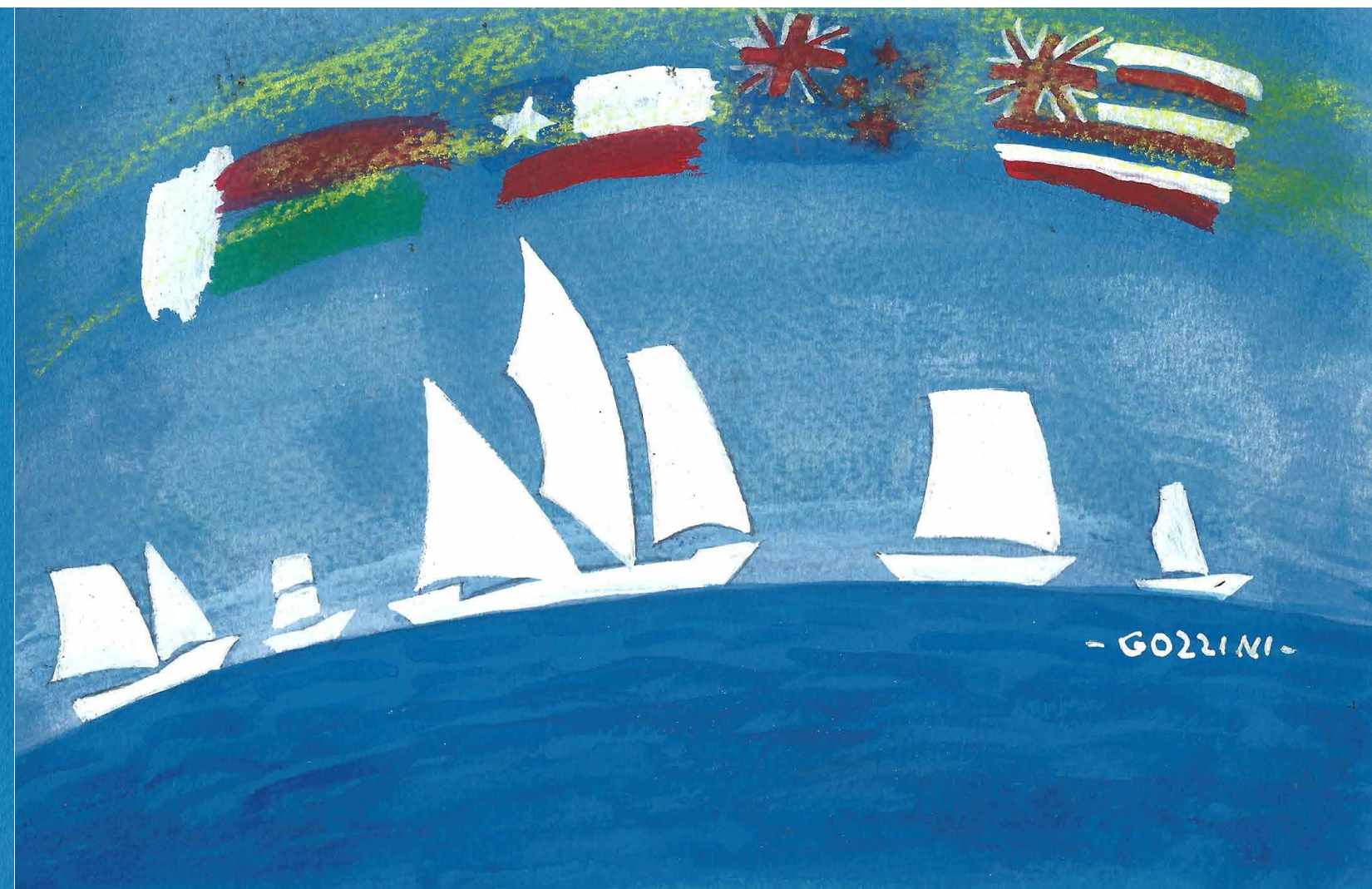
Il volume delle importazioni aumenterà progressivamente durante il Medioevo, arrivando a comparire nelle farmacopee (cui possiamo pensare come a dei ricettari medici) di moltissimi Paesi. Il successo dello zenzero fu tale che nell'Inghilterra del 1300 pochi etti valevano quanto una pecora!

Ma le intuizioni della medicina popo-

lare erano corrette? In realtà, la sua quantità di vitamina C non è così significativa da renderlo una fonte interessante: un etto di zenzero fornisce non più del 6% del fabbisogno giornaliero, mentre l'arancia ne offre nove volte tanto, per cui, per salvarsi dallo scorbuto, bisognerebbe mangiare più di un chilo e mezzo di zenzero, contro un bicchiere di spremuta d'arancia. Tuttavia, gli studi che abbiamo al momento a disposizione ci suggeriscono che abbia un certo effetto antinfiammatorio, che aiuti le funzioni digestive e che possa agevolare la crescita del colesterolo buono nel sangue! ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com

Le immagini in queste pagine sono state realizzate da Libero Gozzini.



Tommaso Foglia

Muove i primi passi nel panificio di famiglia. Poi tutto – l'uscire di casa, l'affrontare il lavoro, l'esperienza da solo – inizia con uno stage a Porto Santa Margherita

Appena diciottenne, ha la fortuna (ma vedremo che parlare di fortuna è improprio) di conoscere la famiglia Iaccarino, proprietaria del Don Alfonso 1890, a Sant'Agata sui Due Golfi, un'istituzione della ristorazione. Ha girato il mondo: dal 2011 al 2016 sta 7 mesi all'anno in costiera e d'inverno fa esperienza all'estero.

Parli di fortuna... Tanti ragazzi vorrebbero mettersi alla prova ma solo alcuni ci riescono.

Io ho sempre avuto una media scolastica alta e una forte voglia di fare. I docenti l'hanno apprezzato e mi hanno dato delle opportunità.

Quindi merito più che fortuna. Dove sei stato?

In 4 continenti su 5. Mi manca l'Australia, non mi sembrava interessante per la pasticceria. Ho preferito altri giri: Inghilterra, Irlanda, Marocco, San Francisco, Dubai...

Per esempio, in Marocco cosa hai imparato?

È stata un'esperienza molto formativa.

Ero all'hotel La Mamounia di Marrakech, in una brigata di pasticceria di 25 cuochi gestiti da francesi; e ho imparato tanto. Inclusi un po' di usi locali, perché cerco sempre di assorbirli. Dai francesi ho appreso due cose fondamentali: le tecniche e l'organizzazione.

Adesso di cosa ti stai occupando?

Consulenze, lezioni... Lavoro per 4 aziende in ricerca e sviluppo, perché m'interessa partecipare alla creazione o alla messa a punto del prodotto, oltre che al perfezionamento delle macchine.

Pochi saranno competenti sul perfezionamento delle macchine...

Non è una cosa da tutti, ma io ho girato tanto, ho lavorato con attrezzature di marche diverse, quindi ne ho una buona conoscenza. Sono molto curioso. Tante domande portano a tante risposte, tante risposte vogliono dire tanto sapere.

Cosa mi dici sulle materie prime?

Lavoro con un'azienda che produce zuc-

chero. Cambiandone la granulometria, si ottengono prodotti diversi. Se mi chiedono una ricetta per i biscotti, devo sapere se si vuole ottenere un effetto più rustico, una lunga durata, la friabilità... Io so come cambiare la materia prima in base all'esigenza di chi dovrà lavorarla. Un'altra azienda produce panna. Il consumatore trova al supermercato la classica al 35% di grassi. In realtà, ce ne sono tante, con origini e utilizzi diversi. Ma sono a disposizione solo dei professionisti.

Come si imparano queste cose?

Sfortunatamente non c'è una scuola. Per quanto riguarda la merceologia, nei libri ci sono le 2 classiche paginette che dicono: la panna è composta da... lo zucchero da... e finisce là. S'impara con il tempo, girando, confrontando, partecipando a fiere e convegni, entrando nei luoghi di lavoro... Io nel pochissimo tempo libero vado a vedere come lavorano le aziende.

Hai nuovi obiettivi da raggiungere?

Voglio aprire la mia pasticceria, nel mio

paese d'origine. Il livello medio dei pasticci italiani è molto alto, però quello che può fare la differenza è avvicinarsi al modo di operare della ristorazione. Quindi, vorrei far vivere alle persone un'esperienza abbattendo i muri per avere un contatto visivo con chi lavora e con le materie prime che si usano.

Parlami delle vicende televisive.

Sono arrivate all'improvviso e mi hanno piacevolmente travolto. Il primo anno mi sono ritrovato a fare 2 programmi importanti; è un lavoro che richiede impegno, dedizione, tempo, sacrificio. Va fatto come si deve.

Mi domandavo se essere sotto le telecamere ti ha dato davvero l'occasione di imparare.

Di sicuro, è un insegnamento diverso. Nel caso di *Bake Off*, è una gara fatta di sfide. E io invito sempre chi partecipa al programma, una volta finito, a seguire un corso professionalizzante. In TV i tempi sono molto ristretti.

Dimmi qualcosa della tua vita.

Ho fatto in modo che la passione diventasse il mio lavoro, e di conseguenza il lavoro uno stile di vita. Per esempio, gli amici sono pasticci; quando esco a cena, parliamo di cucina; mi cirondo di pasticci o cuochi. Anche le persone sui social mi scrivono di questo, non mi chiedono certo dei consigli d'abbigliamento.

A te i dolci piacciono davvero?

Sì, li assaggio con gusto, con rispetto soprattutto. Perché dietro a un prodotto, anche il più semplice, c'è lavoro, impegno economico e tempo, oggi la cosa più preziosa che abbiamo.

Stiamo affrontando un problema enorme: nella prossima stagione mancherà quasi il 70% di personale nel mondo turistico alberghiero. Quindi, invito i giovani a buttarsi in maniera seria nelle esperienze lavorative, e agli imprenditori dico che è arrivato il momento di cambiare. I menù facciamoli un po' più corti. Questo vuol dire meno produzione e meno stress. Nella mia pasticceria avrò solo 2 metri

e mezzo d'esposizione. Mi bastano. Piuttosto, faccio un numero limitato di dolci e li cambio più spesso. Oggi non si può chiedere a una persona di lavorare più di 8 ore al giorno. Io per tantissimi anni l'ho fatto per 16-17 ore, e non mi pesava. Tutte le esperienze accumulate mi permettono di avere consulenze dall'altra parte del mondo dove il semplice mascarpone non si trova al supermercato, me lo devo fare io da zero. E saper manipolare la materia prima è un vantaggio. Io so dove mettere le mani. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*

Nel futuro di Tommaso

Per quanto riguarda i suoi prossimi impegni, a marzo parte un nuovo programma, "A Scuola di Dolcezza – Con Tommaso Foglia", in onda su Food Network.



Le banane

Le bacche protagoniste delle tavole di tutto il mondo

Il Banano è una pianta tropicale sempreverde di notevoli dimensioni, la più grande erbacea dotata di fiori, spesso, erroneamente, scambiata per un vero e proprio albero.

Dal punto di vista botanico, le banane sono bacche che crescono in verticale, raggruppate in grappoli chiamati "casci" che, dopo la raccolta, vengono divisi in "mani"; da ciò deriva il nome di "dito" associato a ogni singola banana. Sono frutti con buccia gialla e polpa bianca carnosa, privi di semi. Data questa assenza, come nascono le banane? Per partenocarpia: in botanica, la produzione di un frutto non preceduta dalla fecondazione degli ovuli contenuti nell'ovario. Le banane sono pertanto cloni, bacche geneticamente identiche all'originale.

Purtroppo, oggi rischiano l'estinzione a causa di diverse malattie; il fungo *Fu-*

sarium oxysporum, per esempio, può attaccarle irreversibilmente.

Hanno un'origine molto antica; le prime tracce, rinvenute in Nuova Guinea, risalgono a 9 mila anni fa. Greci e romani le conoscevano grazie ad Alessandro Magno e alla sua spedizione in India del 326 a.C.. Nel 1.500 le banane arrivarono in Sud America, portate dai coloni portoghesi. Cristoforo Colombo poco dopo le introdusse in Europa. In seguito, si sono diffuse nel resto del mondo.

Ogni anno se ne consumano oltre 100 miliardi. Il subcontinente indiano è il Paese in testa alla classifica per coltivazione, con 30 milioni di tonnellate; seguono Uganda e Cina.

Ecuador, Costa Rica e Colombia sono tra i maggiori esportatori.

L'Italia ne importa circa 650 mila tonnellate all'anno, e il numero è in crescita. L'Africa orientale, con 250 chili per

persona all'anno, è il Paese con il consumo più elevato.

Varietà e uso in cucina

Ne esistono più di 1.000 specie, anche se quelle che consumiamo appartengono a una sola: la "Musa", costituita da varietà diverse tra loro in dimensione, colore e sapore.

Le più diffuse sono le banane Cavendish (*Musa acuminata*), relativamente recenti, carnose e di un colore giallo intenso. Un'altra varietà è la Blue Java, dal colore della buccia quando è acerba, con una consistenza paragonabile a un gelato vista la cremosità della polpa. Un altro esempio è la Black Macabu, che, maturando, assume una colorazione nera e ha una polpa dolcissima. Molto conosciuta è la Nino, così chiamata per la dimensione ridotta. C'è anche la Burro, con forma squadrata e un leggero

retrogusto di limone. La banana rossa proviene dal Sud-est asiatico. Le sue origini sono talmente antiche da essere considerata dalla tradizione indiana un simbolo di fertilità da offrire alle donne. In Italia la possiamo trovare in alcuni supermercati, oppure acquistarla online.

Interessanti sono le banane da cucina o platani (*Musa paradisiaca*) dal sapore meno dolce da consumare cotti, bolliti per realizzare il tè o per la produzione di marmellate.

Proprietà nutrizionali, usi e curiosità

La banana è considerata un superfood. In virtù delle sue proprietà nutritive, è uno tra i cibi più completi al mondo, una fonte naturale di energia.

È ideale per una colazione sana, ottima anche a merenda come snack dolce. Ogni banana pesa circa 150 grammi; è costituita, prevalentemente, da acqua (75%). La restante composizione è suddivisa in carboidrati (23%), fibra (2,7%), proteine (1%) e grassi (0,3%). Ha un discreto contenuto vitaminico, è ricca di potassio, magnesio,

fibre e minerali essenziali. È un frutto dai mille e anche curiosi utilizzi.

Alleata nel contrastare i disturbi gastrici poiché ne neutralizza l'acidità, ha proprietà ipotensive, può ridurre il rischio di infarti e ictus, agevolando il corretto funzionamento del sistema cardiovascolare e la regolazione della pressione sanguigna.

Contribuisce a migliorare l'umore, a ridurre stress e a regolare il ciclo sonno-veglia grazie alla presenza dell'aminoacido triptofano che il corpo trasforma in serotonina. Ottima anche per contrastare la ritenzione idrica, in quanto favorisce il drenaggio e neutralizza la disidratazione dovuta a eccessi alcolici.

È amica dell'abbronzatura grazie alla produzione di melatonina e consigliata nella dieta degli sportivi per le proprietà energetiche remineralizzanti e come fonte di carboidrati e zuccheri naturali come il glucosio.

Ammorbidisce la pelle, è utile per curare inestetismi, lenire pruriti da punture di insetti e guarire ferite poiché accelera la cicatrizzazione.

La buccia può essere usata per rimuov-

vere macchie di inchiostro, lucidare scarpe, sbiancare i denti; inoltre, è un ottimo fertilizzante naturale.

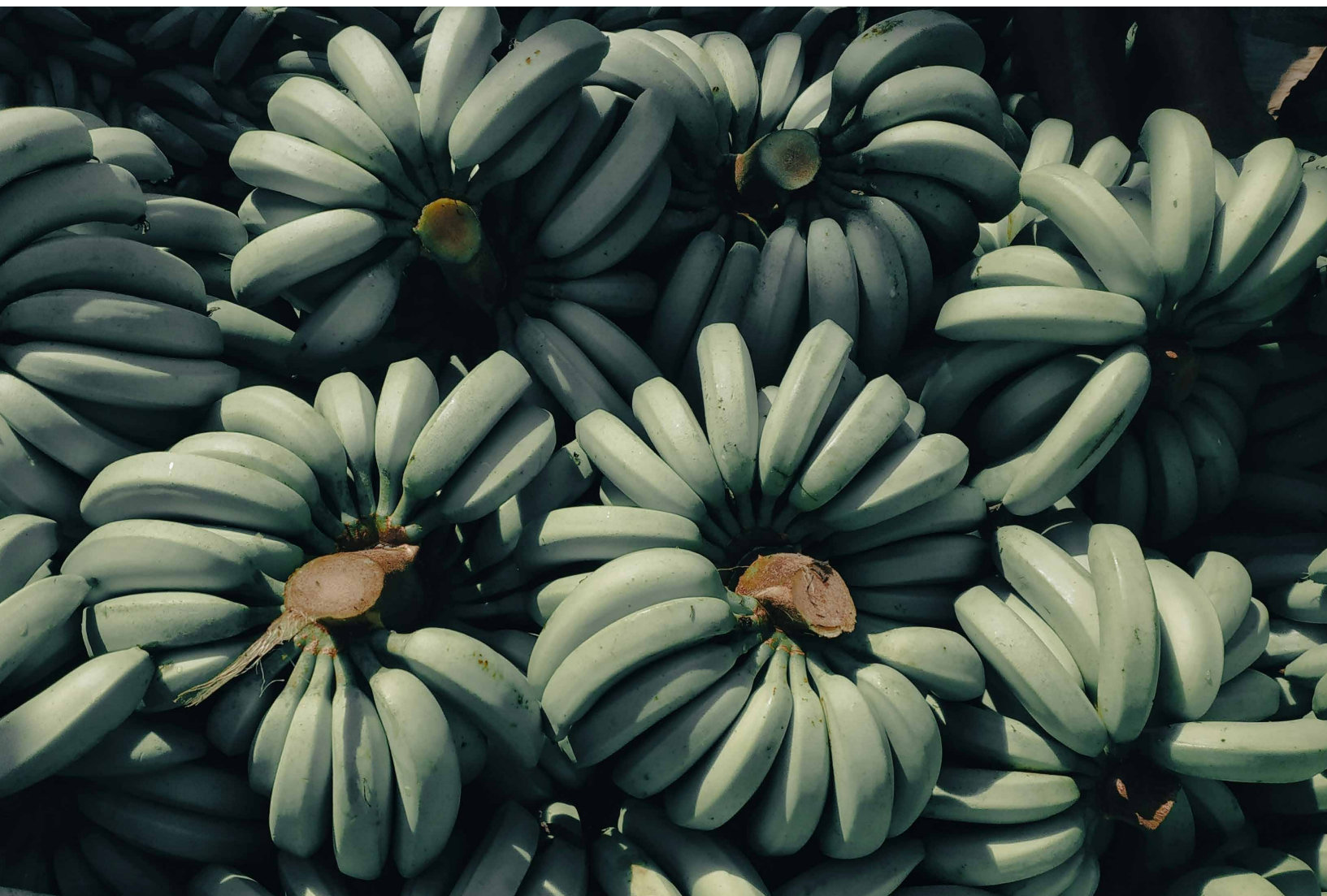
Le banane continuano a maturare anche dopo la raccolta, in quanto producono etilene, un gas che accelera l'invecchiamento del frutto. Sono lievemente radioattive perché contengono l'isotopo potassio ⁴⁰K; per rendere l'idea, consumare una cinquantina di banane equivale a farsi una radiografia a un dente.

Secondo la tradizione, se si mangiano banane prima di una gravidanza è "probabile" concepire un maschio.

Attualmente, nel Paese del Sol Levante sono ricercatissime per il loro "stravagante" regime alimentare chiamato "Morning Banana Diet", che prevede per la colazione banane a volontà. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

Nella foto a sinistra, cascchi di banane platano. In questa pagina, invece, banane della varietà Cavendish, le più comuni sul mercato occidentale.



Quando il latte è (quasi) un farmaco

Il latte di cammella o dromedaria sembra rappresentare un valido ausilio nella terapia del diabete mellito di tipo 1 e di tipo 2

In tempi recenti, si è considerato il latte molto più di un "semplice" nutriente: esso contiene centinaia di molecole di diversa natura chimica, tra cui ormoni, con lo scopo di favorire nel neonato la progressione di numerosi processi fisiologici, ancora immaturi nelle prime fasi di vita. Attualmente, sono venute alla luce numerose attività biologiche di questo prezioso secreto, valorizzando i cosiddetti "latte alternativi". Tra essi emergono le caratteristiche funzionali del latte di cammella o di dromedaria, in particolare come coadiuvante nella terapia del diabete mellito di tipo 1 e 2. Uno degli indizi più evidenti è fornito da una ricerca condotta su un campione di oltre 2.000 persone della comunità Raica del nord-ovest del Rajasthan, in India, in cui si è rilevata una prevalenza di diabete mellito molto prossima allo 0% nei soggetti che consumano latte di cammella.

Il diabete, come noto, è una patologia cronica caratterizzata da una insufficien-

te o nulla secrezione di insulina da parte del pancreas o da una condizione di resistenza all'insulina stessa. Ciò conduce all'iperglicemia e, nel tempo, a complicazioni anche gravi che possono coinvolgere gli occhi, i sistemi cardiocircolatorio e nervoso e altre sedi. Il diabete mellito di tipo 2 (conosciuto un tempo come diabete non insulino-dipendente) costituisce la stragrande maggioranza dei casi totali, spesso legati allo stile di vita, alla dieta e a una predisposizione genetica. Le diagnosi di diabete nel mondo, aggiornate al 2021, sono 529 milioni, con una frequenza del tipo 2 del 96% e, per il tipo 1 (generalmente giovanile), del 4%, secondo un recente studio pubblicato sulla rivista *The Lancet*, con un preoccupante trend temporale positivo.

Il latte di cammella/dromedaria potrebbe risultare utile nei piani terapeutici per questa patologia, in quanto possiede un'elevata concentrazione di insulina, oltre il triplo rispetto al latte vaccino. Inol-

tre, le sue caratteristiche chimico-fisiche e di microstruttura fanno sì che questa preziosa proteina venga protetta – almeno parzialmente – dall'azione inattivante e degradante dell'ambiente gastrico ed enterico, facilitandone l'assorbimento intestinale. La costante assunzione di latte di cammella/dromedaria sembrerebbe incrementare i livelli ematici di insulina, limitandone, come evidenziato da numerosi studi, la quantità somministrata in pazienti insulino-dipendenti. Molte componenti del latte conterrebbero molecole ad azione insulinosimile, così come i prodotti derivati dalla parziale degradazione di queste; a esaltare le caratteristiche positive del latte in oggetto si sono rilevate attività parallele dirette sul pancreas e sul fegato, migliorandone l'integrità cellulare e contribuendo direttamente a un superiore bilanciamento nella regolazione della glicemia. Il latte di cammella/dromedaria contiene inoltre elevate concentrazioni di vitamina C e altri antiossi-

danti, che contribuiscono a limitare lo stress ossidativo nei confronti di pancreas e fegato, organi fondamentali per l'equilibrio metabolico del paziente.

L'alta presenza di vitamina C costituisce inoltre un supporto fondamentale nelle popolazioni in cui il reperimento di acido ascorbico è limitato dalla scarsa disponibilità della vitamina. La regolazione del quadro metabolico, unita alla spiccata attività antiossidante, condurrebbe anche a limitare lo stress biologico sulla funzione renale e ad accelerare il processo di riparazione delle lesioni cutanee, complicazioni spesso gravi e particolarmente diffuse nel paziente diabetico, nonché una stabilizzazione del quadro lipidico.

Alla luce delle pubblicazioni, considerando studi condotti su animali e sulla specie umana è forse prematuro classificare, con un'azzardata iperbole, questo alimento come "miracoloso": il bagaglio di ricerche in tema ha certamente raggiunto negli ultimi anni un volume

di tutto rispetto, prospettando attività funzionali che probabilmente debbono ancora essere portate alla luce. Ciò che pare (o quasi) assodato è che il latte di cammella/dromedaria sembra costituire un promettente supporto nella cura di pazienti diabetici, dipendenti o non dipendenti da terapia insulinica. Grazie alla sua elevata concentrazione di insulina, la capacità di migliorare le funzioni pancreatiche e gli effetti positivi sugli aspetti lipidici (colesterolo e trigliceridi) lo rendono potenzialmente un'efficace arma per arginare questa condizione sanitaria, dispendiosa in termini di salute nonché in quelli economici. Inoltre, offrirebbe un supporto in soggetti sani a scopo eminentemente preventivo, per mantenere un corretto stile di vita. ■

*Massimo Faustini
massimo.faustini@unimi.it
www.unimi.it/it/ugov/person/
massimo-faustini*

Dove possiamo trovare il latte di cammella/dromedaria?

Si può acquistare su Internet. Esiste un sito americano, Camilkdairy, che spedisce in tutto il mondo latte in polvere pastorizzato o crudo, disponibile anche nella versione liquida, munto al momento dell'ordine e immediatamente congelato. Su Amazon si vende a un prezzo medio di circa 35 euro per 200 grammi di latte in polvere.

Il sito Santé Orientale propone il latte di cammella in capsule prodotte con 100% di latte in polvere e gelatina vegetale.

Nella pagina qui accanto, latte di cammella particolarmente ricco di insulina e, per tale motivo, indicato per chi soffre di diabete. Nell'immagine sottostante, una dromedaria accanto a un catino colmo di latte.



Torta Giuditta

Dolce al cioccolato fondente

Qui sotto, dall'alto verso il basso gli ingredienti e due fasi di preparazione della torta Giuditta. Nella foto grande, il dolce finito e pronto per essere servito.



È un dessert tipico della Pasqua ebraica, nutriente e delicato. Tra gli ingredienti non compaiono lievito e farina: un piatto quindi perfetto anche per gli intolleranti.

Ma qual è il motivo di queste assenze? Rientrano nelle prescrizioni e nelle simbologie della cucina Kosher. Quando i giudei fuggirono in fretta dall'Egitto per liberarsi dalla schiavitù, non potendo dilazionare la partenza aspettando il tempo della lievitazione, prepararono il pane azzimo, non lievitato e senza sale, realizzato con i primissimi raccolti. Da allora, è rimasto il simbolo della tradizione: celebra la rinascita, il nuovo. La fermentazione, al contrario, è il simbolo del vecchio.

Nelle case ebraiche, durante questo periodo di 7 o 8 giorni (ricordiamo che nella tradizione cristiana la Pasqua commemora la risurrezione di Gesù, mentre in quella ebraica si celebra la liberazione dalla schiavitù in

Egitto), è proibito consumare e perfino possedere qualsiasi cibo chametz (lievitato). Sono permessi soltanto cibi privi di lievito e si devono eliminare quelli composti da cereali (grano, orzo, segale, avena).

Fatta questa premessa, prepariamo insieme questa ricetta con pochissimi ingredienti, ma soprattutto alla portata di tutti vista la facilità della preparazione.

Ingredienti

- 200 g di zucchero
- 200 g di mandorle
- 100 g di cioccolato fondente
- 6 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di olio

Preparazione

Con l'aiuto di un coltello affilato, smiuzzare grossolanamente il cioccolato fondente.

Separare quindi i tuorli dagli albumi

delle uova. Montare a neve i secondi. Sono gonfiati perfettamente quando, rovesciando il contenitore, la "nuvola" – ovvero gli albumi montati – resta ferma. In una ciotola capiente, mescolare i tuorli insieme a zucchero, cioccolato e mandorle.

Successivamente, incorporare al composto gli albumi con l'ausilio di una spatola, girando delicatamente dal basso verso l'alto.

Oliare uno stampo rotondo dal diametro di 30 cm e versare l'impasto. Infornare a 150° per 45 minuti. In alternativa è possibile utilizzare degli stampini monoporzione in alluminio, perfetti per una bella e gustosa merenda di Pasqua.

Un consiglio: accompagnate questa torta con una marmellata di arancia o di frutti rossi. ■

*Giovanni Romano e Matteo Scirpoli
fondatori di GeoFood
geofoodadvisor@gmail.com*

Il contrassegno per il Made in Italy

La legge n. 206, entrata in vigore nel gennaio 2024, è intitolata "Disposizioni organiche per la valorizzazione, la promozione e la tutela del Made in Italy"

Una novità è il Contrassegno per il Made in Italy che, emanati i decreti di attuazione, le aziende potranno adottare su base volontaria per attestare ufficialmente l'origine italiana delle merci prodotte nel Paese. È da precisare però che esiste già una normativa europea e nazionale – la cui violazione viene punita anche penalmente – che disciplina i casi in cui è possibile utilizzare lecitamente la dicitura "Made in Italy". Avrebbe forse avuto più senso intervenire a livello europeo sui principi che regolano l'attribuzione dell'origine, per evitare che determinati alimenti siano dichiarati "italiani" solo perché in Italia avviene l'ultima lavorazione, a prescindere dalla provenienza delle materie prime. Apprezzabile appare invece l'utilizzo della Blockchain nel settore agroalimentare quale tecnologia innovativa utile per la tracciabilità e la valorizzazione della filiera, poiché fornisce affidabili

In questa pagina, due prodotti esemplari della produzione alimentare Made in Italy: qui a sinistra, il Parmigiano Reggiano e, a destra, l'aceto balsamico.

(e non modificabili) informazioni ai consumatori. Sul piano repressivo, positiva risulta la modifica al reato di vendita di prodotti industriali con segni mendaci, disponendo la nuova legge anche la punizione della detenzione precedente la commercializzazione. Sono state altresì inasprite le sanzioni pecuniarie nei confronti degli acquirenti di merci contraffatte, inasprimento che potrà rivelarsi un efficace strumento di contrasto allo smercio di falsi, dissuadendo il consumatore dall'acquisto. Altra rilevante modifica è l'inserimento del reato di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari tra quelli di competenza della Direzione distrettuale antimafia, al fine di concentrare a livello distrettuale le indagini relative a tale tipologia di reati compiuti in forma associativa, in considerazione del coinvolgimento



Nella foto sopra, Daniela Mainini, Presidente del Centro Studi Anticontraffazione.

della criminalità organizzata nei reati che interessano il settore. Nell'ottica di rafforzare gli strumenti di contrasto è prevista la specializzazione dei magistrati in materia di proprietà industriale e intellettuale in sede civile e penale. Al di là dei provvedimenti normativi legiferati dai diversi schieramenti politici nel corso degli anni, difendere il Made in Italy significa preservare l'integrità dell'economia italiana, le cui produzioni di eccellenza, il patrimonio e le radici culturali, rappresentano elementi da custodire gelosamente e da trasmettere alle future generazioni. ■

*Daniela Mainini
info@anticontraffazione.org
www.centrostudigrandemilano.org*



Novel food

Insetti, carne coltivata, alghe... Da tempo i giornali sono invasi da titoli che ci avvertono, con toni allarmistici, di come potrebbe rivoluzionarsi nel prossimo futuro la nostra alimentazione

Ma è davvero il caso di preoccuparsi? Che cosa ci riserva il futuro del cibo?

Prima di tutto, per affrontare correttamente la questione dei cosiddetti "novel food" (è così che si chiamano i cibi nuovi per l'Unione europea) occorre contestualizzarla nella sua giusta dimensione. Con una popolazione mondiale in costante crescita, che si prevede raggiunga i 9,7 miliardi di persone entro il 2050, la pressione sulle risorse naturali e sui sistemi di produzione alimentare è infatti destinata ad aumentare, rendendo indispensabile trovare soluzioni che superino i limiti dell'attuale modello agroalimentare, inadatto a soddisfare i bisogni del Pianeta. Secondo i dati della ONG (Organizzazione Non Governativa senza fini di lucro, ndr) Global Footprint Network, che ogni anno monitora i consumi e la biocapacità del Pianeta

di rigenerare le proprie risorse, se tutta la popolazione mondiale vivesse come noi italiani, dovremmo avere a disposizione 2,7 Pianeti per sfamarla (gli statunitensi si comportano ancora peggio: non basterebbero 5 Terre...). Sono dati che dipingono una realtà decisamente preoccupante, alla luce della quale la ricerca rivolta a individuare nuove fonti alimentari offre prospettive di grande interesse, da considerare senza pregiudizi ideologici, valutandone tanto i potenziali benefici quanto i possibili rischi, nella consapevolezza che è comunque urgente aprirsi a nuovi modelli alimentari. I novel food, secondo la regolamentazione dell'Unione europea, sono quei prodotti alimentari che non vantano una storia di consumo "significativo" (almeno 25 anni) all'interno dell'UE prima del 15 maggio 1997. Dalle proteine alterna-

tive, come le micoproteine e gli insetti, fino ad arrivare a nuove varietà di alghe e alimenti prodotti mediante la coltivazione cellulare (alla base di quella che erroneamente viene chiamata da molti "carne sintetica"), la schiera dei novel food si amplia di continuo, frutto di una ricerca tesa a offrire soluzioni efficaci ai problemi di sicurezza alimentare, sostenibilità e nutrizione presenti e futuri. Ma, chiarito il contesto generale, alcune domande sono più che lecite: i novel food sono sicuri? La loro produzione ucciderà la nostra agricoltura?

Quanto alla sicurezza, prima di essere messo in commercio sul territorio UE, ogni novel food deve affrontare un lungo iter che prevede la produzione di prove incontrovertibili volte a dimostrare che sia sicuro, non solo per la salute dell'uomo, ma anche per quella dell'ambiente.

È l'EFSA – l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, istituita nel 2002, con sede a Parma – ad analizzare tutte le ricerche e i dati prodotti (tantissimi e frutto di anni e anni di prove e studi), e a decidere se il nuovo alimento può essere commerciato o meno in Europa. Poi, naturalmente, il parere dell'EFSA deve essere sottoposto alle autorità dei diversi Paesi, che possono chiedere, se non sono convinti, ulteriori prove. Il sistema europeo di valutazione della sicurezza degli alimenti è considerato il più avanzato al mondo, e il principio di precauzione sul quale si basa non ha mai condotto a situazioni di rischio per la popolazione. Insomma, sul piano della sicurezza... si può stare tranquilli. Diversa è la questione se introdurre alimenti nuovi e distanti dalle nostre abitudini possa nuocere agli interessi

Le immagini in queste pagine sono realizzate da Libero Gozzini, illustratore professionista.

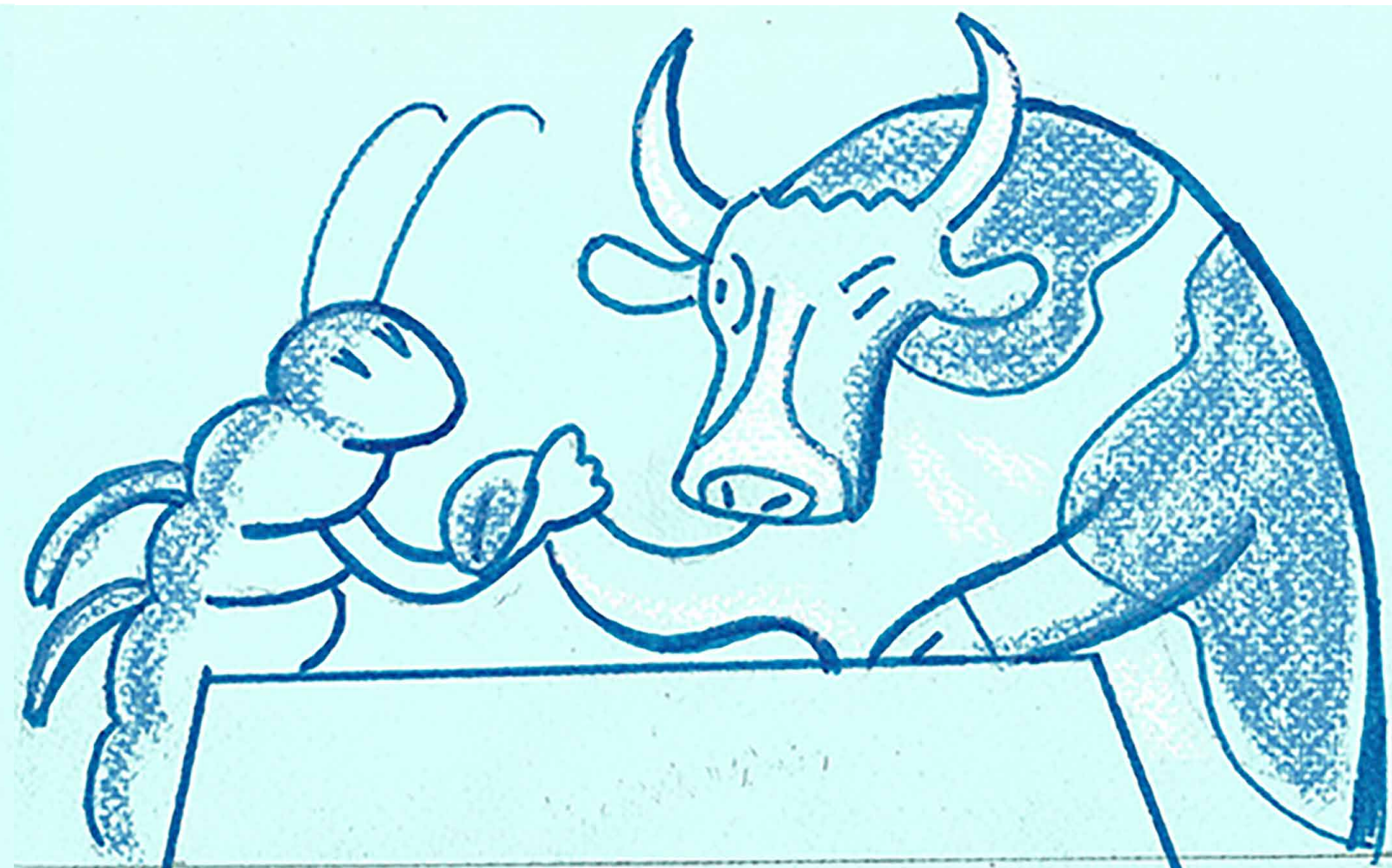
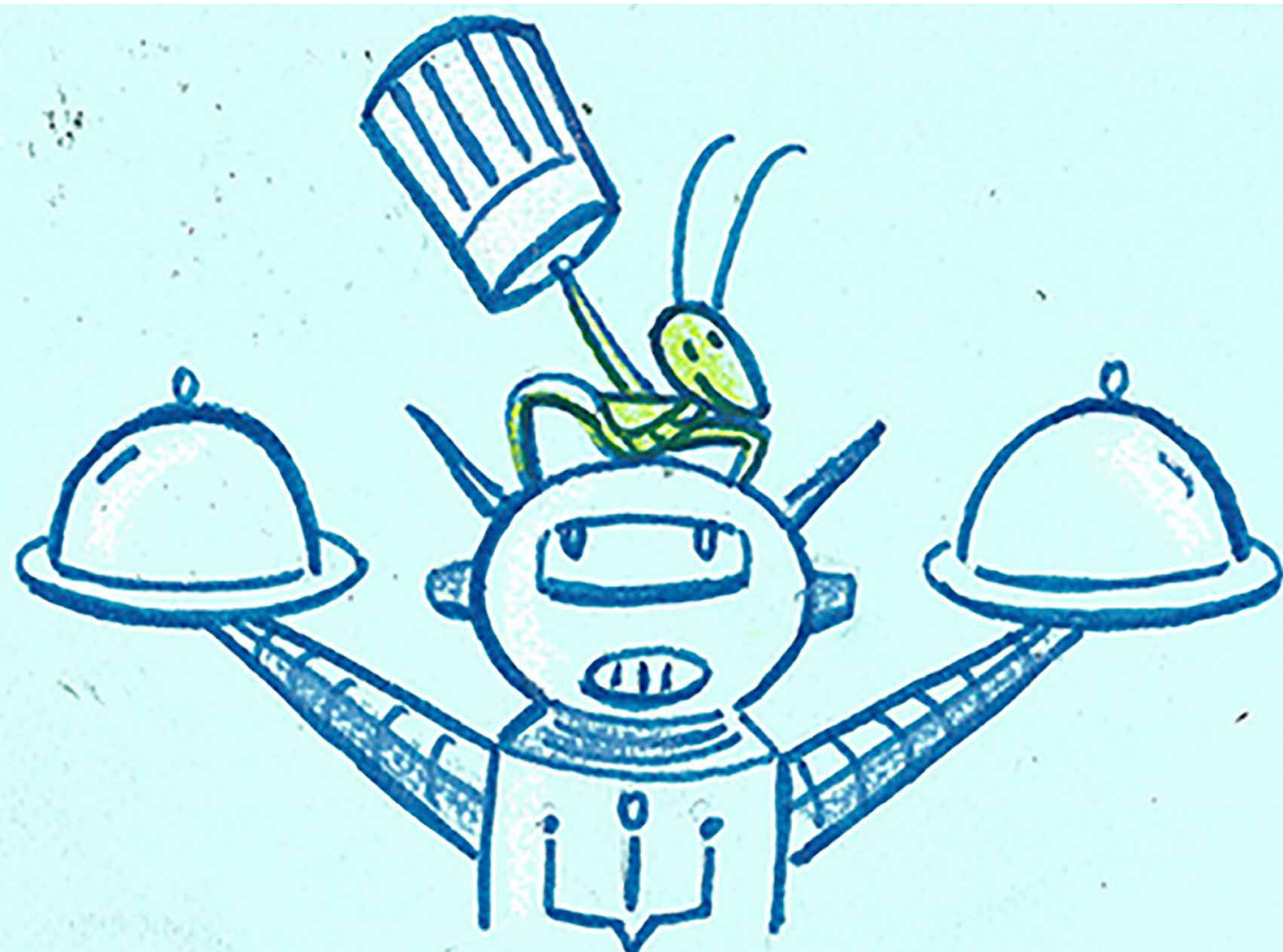
nazionali. Da una parte, infatti, i novel food rappresentano un'area di potenziale crescita significativa, ma dall'altra sono una sfida per i tradizionali settori agroalimentari. In questo quadro, fa riflettere come in Italia, nelle Marche, un'azienda abbia da poco affiancato alla produzione agricola tradizionale anche quella di grilli, e con ottimi risultati, anche sotto il profilo economico. Un pensiero in questo senso andrebbe fatto...

Del resto, è la stessa storia dell'uomo a insegnarci che quelli che oggi chiamiamo "novel food" hanno sempre accompagnato l'evoluzione della nostra specie: sarebbero stati per noi "cibo nuovo" tanti alimenti tipici come le patate, i pomodori, il peperoncino e la maggior parte dei fagioli prima che si scoprisse l'America, e quando agli inizi

degli anni '80 fece la sua comparsa in Italia il kiwi, pochi avrebbero pensato che quel "novel food" sarebbe diventato addirittura una nostra produzione IGP. Senza dimenticare i mutamenti radicali che hanno introdotto nello stile di vita dell'uomo innovazioni tecnologiche come la pastorizzazione, la sterilizzazione, la surgelazione. Adirittura il formaggio, il vino, il pane, la birra e molti altri alimenti che oggi sono il primo simbolo della tradizione sarebbero stati "novel food" ai tempi della loro comparsa.

In conclusione, come sempre, viene da dire che è la storia passata a indicare il percorso del futuro. ■

*Giorgio Donegani
Tecnologo alimentare
www.giorgiodonegani.com*



Ostrica rosa Tarbouriech

Per i gourmet è tra le 5 migliori al mondo

Nel Parco Regionale del Delta del Po, una riserva naturale chiamata "Sacca di Scardovari" è, da qualche anno, luogo di elezione per l'allevamento delle ostriche rosa.

Il metodo di produzione arriva dalla Francia. Nel 2010, Alessio Greguoldo, un giovane imprenditore del Consorzio Pescatori di Scardovari, accetta, ed è l'unico, la proposta di partnership lanciata dal famoso ostricoltore francese Florent Tarbouriech. Nel 2016, nasce la società La Perla del Delta, e Alessio, amministratore unico, produce ostriche con un sistema totalmente innovativo, protetto da 2 brevetti internazionali. Un macchinario riproduce artificialmente, grazie a energia eolica, solare, fotovoltaica – dunque ecocompatibile e rinnovabile – l'effetto marea. Quando è in funzione, un argano, dove sono appese in verticale le corde a cui vengono attaccate le ostriche, consente alle conchiglie di entrare e uscire dall'acqua simulando le maree, che mancano in Italia e che, invece, sono quotidiane in Normandia e Bretagna, ricevendo così la corretta esposizione al sole e all'aria. Grazie a questo metodo, stanno na-

scendo nel nostro Paese nuovi impianti e varietà, come l'Ostrica di San Michele, in Puglia.

L'allevamento delle ostriche rosa

Il periodo dura dai 18 ai 20 mesi. Arrivate in Italia piccolissime dagli schiudoi francesi (spazi nei quali si procede alla riproduzione controllata), sono avviate al preingrasso, dove restano dai 3 ai 6 mesi, finché non raggiungono la dimensione di 2 centimetri circa. A questo punto, entra in gioco il brevetto di Tarbouriech. Le minuscole ostriche vengono fissate con del cemento marino atossico a una corda che entra ed esce dall'acqua. Dopo circa 12 mesi, quando hanno concluso la fase di accrescimento e raggiunto i 100/120 grammi, vengono poste in affinamento, una delle peculiarità più interessanti della vita dell'ostrica, quella che le conferisce il suo sapore particolare. Ripartite in contenitori, sono sistemate in aree esposte alla risacca marina. Suddivise poi in base al calibro, vengono collocate in ceste apposite dove si levigano naturalmente sfregando una contro l'altra.

Consumo

Al momento dell'assaggio, schiacciatele sul palato e poi masticatele lentamente. La loro caratteristica, oltre alle striature rosa del guscio, è infatti la consistenza della polpa, carnosa e molto saporita.

L'ideale per gustarle al meglio è aprirle, condirle con qualche goccia di limone e assaporarle lentamente. Ottime anche cotte al forno, con una leggera gratinatura. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

La Sacca di Scardovari

È la più grande laguna del Delta del Po, Patrimonio UNESCO. Sorge in un ampio bacino che si estende per diversi chilometri nell'entroterra veneto e si affaccia sull'Adriatico. L'ambiente della Sacca è una zona di passaggio tra l'habitat d'acqua dolce e quello marino con salinità variabile.

Nella foto accanto, una suggestiva veduta della Sacca di Scardovari. Qui sotto, la Perla del Delta, l'ostrica rosa allevata in Italia.



inrete
Relazioni Istituzionali e Comunicazione

Sviluppiamo progetti. Gestiamo strategie.

in-rete.net

Advocacy e Lobbying

Media Relation e Crisis Management

Digital PR & Social Media

Organizzazione Eventi e Mostre

Strategie di Marketing e Comunicazione

Consulenza Healthcare

Il movimento dei trattori

Il Rapporto Draghi sulla Competitività segnala la necessità della transizione sostenibile del sistema produttivo europeo

La proposta, con un costo di 500 miliardi all'anno per almeno 5 anni, dà la dimensione dell'impegno necessario per la trasformazione dell'apparato produttivo europeo e delle modalità di vita sociale che da quella consegue. Anche l'agricoltura dovrà fare la sua parte. Il movimento dei trattori ha posto davanti a tutti la realtà di un settore in sofferenza; la necessità di un'agricoltura produttiva che soddisfi le esigenze alimentari comuni; la connessione che esiste fra territorio, ambiente e agricoltori; la funzione strategica che detiene la produzione dei beni primari e l'importanza dell'attività dei 10 milioni di aziende che operano nell'Unione. Ma con la riunione del Consiglio a Bruxelles del 26 febbraio 2024 l'agitazione è giunta al suo epilogo. 3 i temi mobilitanti: costi e redditi; eccesso di ambientalismo da parte della PAC; eccesso di burocrazia

nella applicazione della norma. Su tutti, il tema economico. Per la burocrazia, va ricordato che l'agricoltura percepisce 387 miliardi per 7 anni. La loro distribuzione comporta norme che effettivamente affaticano l'attività agricola, ma anche quella di controllo pubblico.

Il riconosciuto eccessivo ambientalismo della PAC conduce al tema della pratica agricola: la norma contrasta la produzione (ad esempio con obbligo del 4% della superficie messa a riposo) e impedisce in parte pratiche produttivistiche a fronte della importazione di ingenti quantità di prodotti base.

La richiesta di produrre si scontra con quella della tutela ambientale. Questo tema merita ben altra trattazione, ma l'agitazione dei trattori indica che occorrerà trovare un equilibrio fra necessità di produzione, ineludibile anche a

fronte degli smottamenti geopolitici in corso, con quella di non regredire dalla tutela ambientale, alla quale, in modo professionale, anche l'agricoltura deve corrispondere. Per costi e redditi – il vero problema – sono irrealistiche le soluzioni di integrazione al reddito. Si pone un problema di reciprocità sulle norme qualitative per i prodotti importati, ma soprattutto un problema di autogoverno della offerta agricola, senza la quale la esposizione al mercato mondiale dei prezzi diviene insopportabile: basti pensare a quello dei cereali importati senza dazio dalla Ucraina.

Come si vede l'agricoltura è un settore complesso: prima o poi bisognerà diventare consapevoli. ■

*Carlo Basilio Bonizzi
segretario@casagricoltura.org*

Nella foto qui accanto, un momento di un corteo di protesta da parte degli agricoltori.



Un viaggio attraverso i sapori ardenti

L'ascesa del Pepper X nel firmamento piccante

Recentemente, nel mondo dei cibi piccanti, è nata una nuova stella: il Pepper X. Creato da Ed Currie, fondatore della PuckerButt Pepper Company, ideatrice anche del peperoncino Carolina Reaper, ingrediente delle patatine più raccontate su TikTok, il Pepper X ha rapidamente conquistato il cuore (e le papille gustative) di molti. Il Guinness World Records lo ha riconosciuto nel 2023 come il peperoncino più piccante del mondo. Vanta infatti la maggiore quantità percentuale di capsaicina contenuta nella bacca: in media, secondo la scala di Scoville che misura il grado di piccantezza, 2.693.000 unità SHU (Scoville Heat Units). Ma, al di là dei peperoncini, quali sono gli ingredienti più piccanti del mondo? In Oriente meritano innanzitutto menzione il wasabi, una radice verde acutamente piccante originaria del Giappone, la cui intensità pungente si diffonde attraverso il

naso, regalando una sensazione di bruciore, e lo zenzero. La radice fresca contiene gingerolo, un composto fitochimico con proprietà simili a quelle della capsaicina e della piperina. Quest'ultima, un alcaloide con tantissime proprietà benefiche, ci traghetta verso pepe nero e pepe del Sichuan. Il primo, ricavato dalle bacche di una pianta originaria dell'India meridionale, il Piper nigrum, è ricco di piperina, mentre il secondo, un falso-pepe perché non appartiene alla famiglia delle Piperaceae ma a quella delle Rutaceae, no. Il pepe nero, specialmente se macinato fresco, aggiunge un tocco di piccantezza ai piatti; il secondo, ottenuto polverizzando solo la buccia delle bacche, ha due particolarità: un profilo aromatico e un sapore sorprendenti, leggermente agrumati, e la capacità di produrre una sensazione di formicolio e intorpidimento nella bocca (interpretata

generalmente come piccantezza). L'attivazione di questa particolare sensazione si deve alla presenza, nella buccia della bacca, di hydroxy-alpha-sanshool, una sostanza anestetizzante. Ancora di origine asiatica, va menzionato il ravanello nero. Tubero che appartiene alla famiglia delle Brassicaceae, è il più piccolo dei rafani, noto per la marcata percezione di bruciore che genera. A determinarne il tipico sapore pungente sono i glucosinolati che contiene. Detti anche oli di senape, questi composti svolgono un ruolo importante per il corpo umano: antibatterici e antivirali, sembrano avere anche un effetto antitumorale. Unica menzione europea: la cipolla rossa. Alcune varietà, crude, risultano particolarmente stuzzicanti. ■

*Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it*

La senape

Avendo citato gli oli di senape, dedichiamo due righe a quella di Dijon. Composta da semi di senape bruna (*Brassica juncea*), aceto, sale e acido citrico, è conosciuta in tutto il mondo per il suo caratteristico sapore piccante.

Nella foto, peperoncino Carolina Reaper essiccato.



CAP EVOLUTION

Frutto dell'esperienza del Gruppo CAP, la nuova realtà opera nei settori del trattamento delle acque di scarico, della valorizzazione dei rifiuti e della produzione di energia green

Il Gruppo CAP gestisce il servizio idrico integrato sul territorio della Città Metropolitana di Milano e in diversi altri comuni delle province di Monza e Brianza, Pavia, Varese e Como. Per dimensione, patrimonio e capitale investito, è tra le più importanti monofili (è specializzata in un unico settore d'attività, ndr) nel panorama nazionale, provvedendo a oltre 2 milioni di abitanti.

Nel febbraio 2024 è nata, grazie al suo know-how, CAP EVOLUTION, che lavora al fianco delle aziende aiutandole a ridurre l'impatto ambientale e impegnandosi a valorizzare scarti e rifiuti, da cui ottiene materie prime seconde (cioè materiali derivati dal riciclaggio, dalla rigenerazione o dalla trasformazione di prodotti esistenti, trasformati in nuove materie prime), biogas ed elettricità.

Le risorse devono essere gestite in

modo circolare e virtuoso, prestando grande attenzione all'impatto di ogni attività. La produzione di biometano, per esempio, sfrutta la grande capacità energetica dei fanghi di depurazione, dai quali, in particolare, si possono ottenere anche materiali come fertilizzanti, bioplastiche, cellulosa e minerali. Inoltre, in 3 poli, a Canegrate, Robecco sul Naviglio e San Giuliano Milanese, sono stati avviati processi dedicati alla gestione e al recupero dei rifiuti alimentari liquidi.

Dei 350 milioni di metri cubi di acque reflue, trattati da CAP, più di un terzo viene riutilizzato. Delle oltre 80 mila tonnellate all'anno di fanghi di depurazione ne vengono reimpiegate in agricoltura circa 40 mila; altre 14 mila diventano fertilizzanti e 30 mila vengono termovalorizzate per produrre energia. CAP EVOLUTION non gestisce termovalorizzatori, ma depuratori. Il

processo di depurazione serve a restituire, partendo da acque reflue, acque pulite all'ambiente.

Lo scarto del processo sono i già citati fanghi, che devono poi essere smaltiti. In ottica di economia circolare, in parte, come si è detto, possono essere trasformati in fertilizzanti e impiegati in agricoltura (contengono carbonio, fosforo, azoto, molto utili per le coltivazioni). Quelli che non vengono utilizzati in questo modo sono destinati alla termovalorizzazione e trasformati in energia. Si parla quindi di 2 processi diversi, che hanno finalità diverse: uno l'agricoltura e l'altro l'energia, elettrica o termica.

CAP EVOLUTION gestisce il processo di "produzione" dei fanghi, ovvero la depurazione. ■

La redazione
info@cibiexpo.it



In questa pagina, da sinistra in senso orario, gli impianti CAP EVOLUTION di: Canegrate, San Giuliano Milanese e Robecco sul Naviglio.



Gli impianti fotovoltaici

CAP EVOLUTION gestisce anche impianti fotovoltaici che forniscono energia da fonti rinnovabili. Questa potrà essere condivisa con le comunità locali, garantendo al territorio sia sicurezza che sostenibilità energetica. In tal senso, CAP EVOLUTION promuove la creazione delle CER, le Comunità Energetiche Rinnovabili, uno degli elementi centrali del Green Deal della Regione Lombardia.

Mai assaggiato la Corallina?

Il "salame di Roma", immancabile a Pasqua

È un insaccato realizzato con parti nobili e selezionate del maiale (80% magre - 20% grasse). La lavorazione ha inizio con la macinatura dei pezzi più magri, a cui, in un secondo tempo si aggiungono: lardelli (cioè cubetti di lardo), pepe, sale, aromi naturali e vino bianco.

Successivamente, viene pressato nel "budello corallo", ovvero il primo tratto del colon del maiale da cui prende il nome. Poi si procede alla stagionatura, che può variare da uno a cinque mesi.

A volte, si utilizza anche la tecnica di affumicatura aggiungendo le bacche di ginepro, che conferiscono un sapore più dolce.

Il risultato finale è un salame a pasta grossa, privo di glutine e lattosio, dal sapore intenso, a tratti dolciastro grazie alla presenza del lardo e dei profumi speziati rilasciati dalla carne.

L'insaccato ha un aspetto particolare in quanto è composto da grandi cubetti

bianchi di lardo ben distanziati tra loro. È un salume antico della tradizione contadina norcina, originario dunque dell'Umbria, inizialmente realizzato solo in occasione delle festività pasquali.

Durante il Medioevo, si diffuse velocemente nel Lazio, tanto da guadagnarsi la denominazione di "salame di Roma" e diventare così protagonista della colazione pasquale.

Oggi persiste l'usanza di consumarlo insieme alla torta al formaggio e alle uova sode, simbolo della Resurrezione, nel giorno di Pasqua.

Per gustarlo al meglio, è preferibile tagliarlo a coltello e, rigorosamente, in diagonale.

È un ottimo spuntino o antipasto, ideale da abbinare a una fetta di pane casereccio e a un calice di vino rosso dai profumi speziati.

È reperibile tutto l'anno; si può acquistare on line, dove si trova sottovuoto in

pezzature dai 400 ai 750 grammi, lunghe circa 70 centimetri. Il prezzo al chilogrammo si aggira intorno ai 25 euro. I valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto sono intorno alle 430 kilocalorie.

Il salame va conservato in un luogo fresco e asciutto, come una cantina; se ciò non fosse possibile, si può riporlo nel ripiano più basso del frigorifero avvolgendolo in un panno inumidito con acqua e aceto, così da non disperdere le sue caratteristiche organolettiche.

Per una degustazione ottimale, è preferibile toglierlo dal frigorifero almeno 30 minuti prima di essere consumato; così che possa sprigionare tutti i suoi intensi profumi, apprezzati dai palati più esigenti.

Aspettiamo impazienti la mattina di Pasqua per assaggiare questa specialità! ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it



FICO D'INDIA



FICO D'INDIA ORIGINALE DEL MESSICO
CON PROPRIETA' ASTRINGENTI
DEPURATIVE E DIURETICHE,

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 APRILE 2024