

CiBi



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 11 - n 1
20 gennaio 2023
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



**Quali pesci
e crostacei
a gennaio?**



**Il sommelier
delle acque**

© ROBERTO SARZI



**Rosanna Marziale
una donna dinamica,
una cuoca piena
di inventiva**

ROSANNA MARZIALE
LE COLONN

Donna, uomo o entrambi

Ho appena finito di leggere *La donna che visse due volte*. Avevo visto varie volte il film del 1958, diretto da Alfred Hitchcock, attualmente considerato uno dei migliori lungometraggi di sempre, protagonisti Kim Novak e James Stewart, ma da poco ho scoperto la sua origine: Thomas Narcejac e Pierre Boileau si erano cimentati nel 1954 nella scrittura di questa storia proprio pensando a un'eventuale trasposizione cinematografica.

Un particolare singolare, allora sconosciuto, riguarda la Novak: sapete in che cosa consiste la Sindrome della bella donna? In natura, il modello base del nostro patrimonio genetico è femminile (XX). Il genere maschile (XY) è determinato dalla trasformazione di uno dei due cromosomi X in un

cromosoma Y. Alcune persone però sono biologicamente di sesso maschile ma fisicamente femmine; anzi, donne dall'aspetto particolarmente affascinante. Si tratta di una malattia rara, conosciuta anche come Sindrome di Morris: dipende da una mutazione genetica che causa l'inattivazione dei recettori degli ormoni maschili. L'embrione si è sviluppato in modo anomalo, con testicoli all'interno del corpo (come fossero ovaie) e produzione di ormoni maschili che non determinano lo sviluppo di caratteri sessuali secondari. La persona è d'aspetto una donna, priva però di utero e ovaie, e quindi infertile. Come, appunto, Kim Novak. ■

Paola Chessa Pietrobboni
direzione@cibiexpo.it

Nella foto,
Kim Novak,
la celebre attrice
affetta dalla
Sindrome
di Morris.

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



Ben fatto

Passatina di ceci e gamberi **5**
di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

C'è del buono

La transizione ecologica dell'agroalimentare **6**
di Anna Francioni

Ricerca e innovazione

Electrolux Professional **8**
di Paola Chessa Pietrobboni

Alternative innovative e audaci... aspirazioni! **10**
di Marta Pietrobboni

Le tappe dei tappi

Il vino del Conte **12**
di Elisa Alciati

Nomi che ingannano

Questione di... spirito **14**
di Riccardo Vedovato

Protagonisti

Rosanna Marziale **16**
di Paola Chessa Pietrobboni

Segreti della spesa

Quali pesci e crostacei a gennaio? **18**
di Alessandra Meda

Alimentazione e salute

Il riscatto del pesce in scatola **20**
di Marta Pietrobboni

Made in Italy

Cibo e arte culinaria **22**
di Daniela Mainini

Free from fake

Integrale è meglio? **23**
di Giorgio Donegani

Tendenze

Il locker del fresco **25**
di Tiziana Mazzitelli

Il capitone

Il capitone **27**
di Marina Greco

Postalmarket oggi

Postalmarket oggi **28**
di Paola Chessa Pietrobboni

Il sommelier delle acque **30**
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 esperto di educazione alimentare, consigliere OTALL (Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria).

www.giorgiodonegani.it

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.



Passatina di ceci e gamberi

Incontro tra terra e mare, proprio come la vita dei pescatori

Forse non tutti hanno avuto la fortuna di assaporare questa semplice portata prima della chiusura nel 2008 del ristorante "Il Gambero Rosso" di Fulvio Pierangelini affacciato sul mare di San Vincenzo (Livorno). Nel 2009, a 56 anni, Pierangelini è entrato a far parte del team Rocco Forte Hotels – una catena di 13 hotel a 5 stelle europee – come Creative Director of Food. Veniamo al piatto: essenziale, fatto solo con ottimi ceci, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino e gamberi. Lo chef Pierangelini non si atteneva a una specifica ricetta, si lasciava trasportare dalla situazione: gli interessava, prima di tutto, che fosse garantita la genuinità degli ingredienti. Fulvio non era particolarmente interessato alla modernità della cucina; il suo motto era: "La semplicità è il punto di arrivo". La capacità di suscitare emozioni, secondo lui, scaturiva dalla riduzione al minimo possibile dell'inter-

vento del cuoco. Per questo, preferiva lavorare poco le materie prime. Vista la loro essenzialità e la facile reperibilità, sapeva bene di essere copiato in tutto il mondo. I commensali che hanno assaporato per primi questo piatto furono i famosi viticoltori Piero Antinori e Nicolò Incisa della Rocchetta nel corso di una cena a casa dello chef. Raccontò Pierangelini che i suoi ospiti, anziché commentare la squisitezza della purea, durante la cena discussero solo di vini. Ma lui non si scoraggiò. In seguito, furono tanti gli chef che lo imitarono preparando questo piatto nei loro ristoranti.

Ingredienti (per 4 persone)

- 800 g di gamberi sgusciati
- 100 g di ceci, lasciati in ammollo per una notte e sgocciolati
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino fresco

- olio
- sale
- pepe

Preparazione

In una casseruola mettere i ceci, l'aglio e il rosmarino. Coprire d'acqua e portare a ebollizione. Abbassare la fiamma e far cuocere per circa 3 ore, finché i ceci non saranno cotti. Sgocciolare bene e rimuovere l'aglio e il rosmarino. Con l'aiuto di un setaccio o, più comodo e rapido, di un frullatore a immersione, passare i ceci. Cuocere i gamberetti al vapore per pochi minuti dopo averli sgusciati. In un piatto fondo, distribuire la passatina di ceci calda e adagiarvi i gamberi. Irrorare con un filo d'olio e regolare di sale e pepe. ■

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



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza del cibo
Periodico gratuito
Anno 11 - n 1
Milano
20 gennaio 2023

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

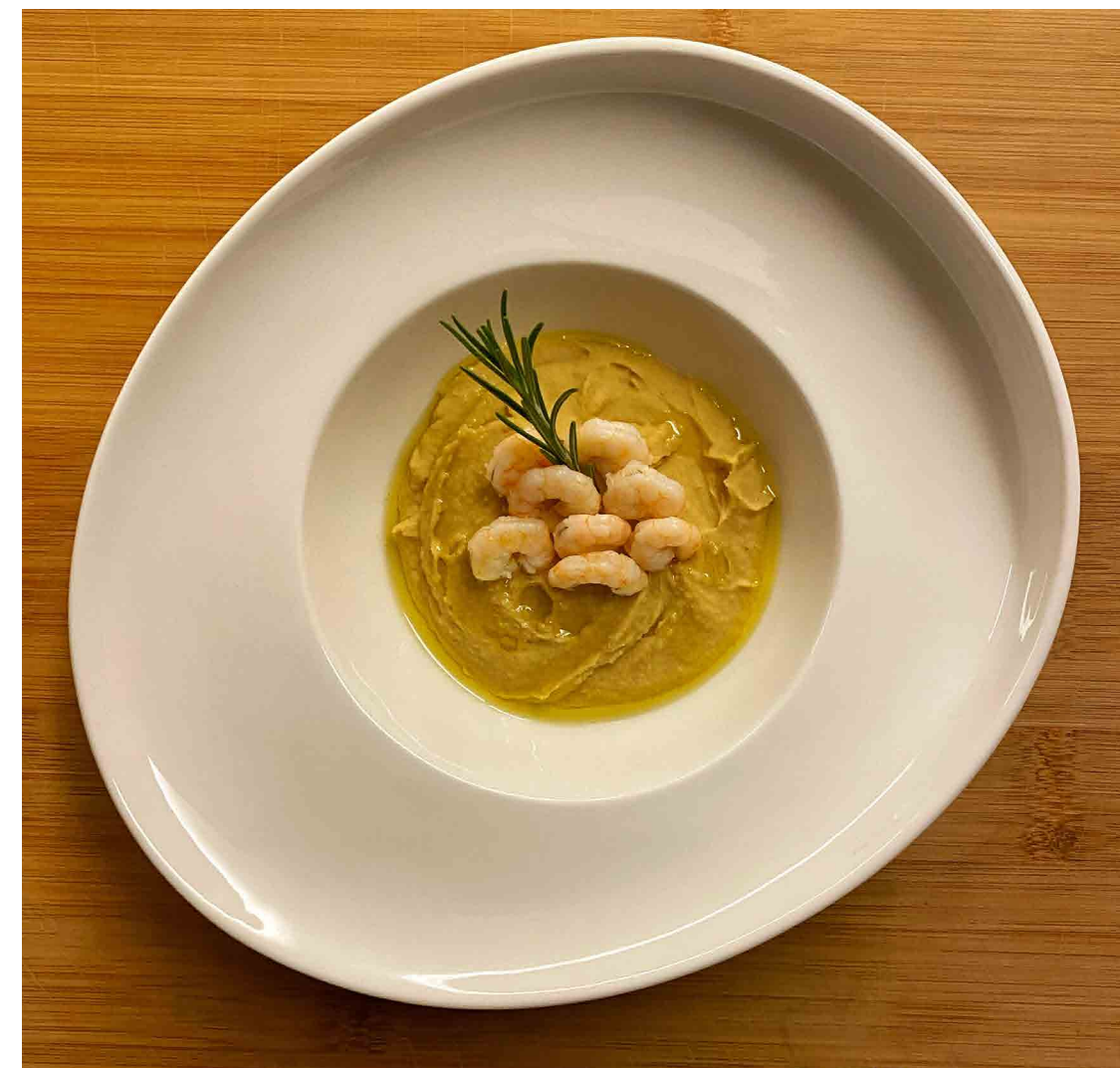
Pubbliche relazioni:
Marta Pietrobboni – marta.pietrobboni@cibiexpo.it

Visita il nostro sito www.cibiexpo.it
Troverai approfondimenti, contenuti extra e la versione digitale dei numeri precedenti di CiBi.

Nella prossima uscita: Francesco Panella, ristoratore nell'anima



Nella foto sopra, gli ingredienti necessari per preparare la passatina di ceci e gamberi. A fianco, il piatto finito e pronto per essere servito.



Un'alternativa.

In mancanza di tempo, è possibile anche preparare la vellutata con ceci precotti e inscatolati. Consapevoli però di non ottenere la stessa qualità.

La transizione ecologica dell'agroalimentare

Campus Peroni promuove lo sviluppo di connessioni di valore per affrontare le sfide del settore in un'ottica di ecosistema

Puntare sull'innovazione tecnologica, creare nuove forme di collaborazione basate sulla condivisione trasparente dei dati per dare vita a inediti modelli di sviluppo: questo in sintesi è stato l'oggetto del convegno "Connessioni di valore per la transizione ecologica dell'agroalimentare" organizzato nel dicembre '22 a Roma da Campus Peroni, il centro di eccellenza frutto della collaborazione tra Birra Peroni e il CREA-Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. Durante l'evento, moderato dalla giornalista Chiara Giallonardo, è stato presentato un nuovo modello eco-sistemico in tre fasi: una prima di tracciabilità, attraverso blockchain, per consentire

la raccolta capillare e la condivisione trasparente dei dati; una seconda di misurazione dell'impatto ambientale delle catene del valore; un'ultima di miglioramento continuo in cui prevedere soluzioni e innovazioni di processo sulla base delle informazioni ottenute. «I risultati sul progetto di tracciabilità in blockchain del malto 100% italiano, avviato un anno fa, confermano che la condivisione di dati attraverso l'uso della tecnologia funziona: garantisce la qualità, l'origine delle materie prime, tutela il Made in Italy e ci consente di migliorare le performance ambientali – ha dichiarato Federico Sannella, Direttore Relazioni Esterne e Affari Istituzionali di Birra Peroni e Coordi-

natore di Campus Peroni –. Il modello proposto allarga l'obiettivo a una componente di sostenibilità a tutto tondo: superare il concetto di filiera verticale e definire un nuovo approccio ecosistemico potrebbe rivelarsi un passo decisivo verso una vera transizione ecologica della filiera agroalimentare e non solo, con il coinvolgimento di tutte le realtà in campo, dalle aziende alla ricerca universitaria, dalle startup innovative alle istituzioni. Si tratta di un cambio culturale che può portare a soluzioni efficaci e condivise per il bene del pianeta».

Un modello da replicare

Il modello nasce dai risultati otte-

nuti dal progetto di tracciabilità in blockchain del malto 100% italiano, avviato da Campus Peroni insieme a pOsti, Xfarm, Hort@, Campus Bio-Medico ed EY, come ha spiegato Irene Pipola, EY Consulting Sustainability Leader Italy: «L'approccio prevede il tracciamento delle informazioni di filiera, la misurazione e l'analisi dei dati, andando a identificare azioni concrete che gli agricoltori possano mettere in campo. Per la produzione primaria dell'orzo è stata registrata una riduzione delle emissioni di CO2 pari al 27%». Enrico Giovannini, co-fondatore, e attuale portavoce, dell'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS), ha posto l'attenzione sul valore dello scambio di conoscenze e competenze: «L'approccio promosso da Campus Peroni rappresenta un modello da seguire perché riesce a coniugare sostenibilità e innovazione, mettendo al centro i dati e la loro condivisione. Un'opportunità per tutte le aziende che decidono di investire su questo, perché, seguendo la strada dell'innovazione tecnologica applicata alla sostenibilità, diven-

tano più competitive e riescono ad attrarre giovani talenti. Questo processo, a prescindere dalle dimensioni delle aziende, dovrebbe comunque coinvolgere l'imprenditoria italiana. L'allargamento dell'obbligo di rendicontazione non finanziaria alle medie imprese deciso dall'Unione europea potrebbe rappresentare un ulteriore passo verso uno sviluppo economico realmente sostenibile dal punto di vista sociale e ambientale». Nel nuovo modello acquisisce sempre più importanza anche lo sviluppo di piattaforme orizzontali nell'ambito delle quali le aziende possano collaborare, e di questo ha parlato nel suo intervento Katia Da Ros, Vicepresidente di Confindustria, affermando: «L'intera industria italiana esprime una leadership indiscussa a livello europeo nel processo di transizione ecologica, dall'economia circolare all'efficienza energetica, all'abbattimento delle emissioni. La sfida è preparare il tessuto economico e produttivo per entrare a pieno titolo nelle nuove catene di valore internazionali. Le imprese italiane stanno investendo in tecnologie, competenze,

innovazione, e il progetto di tracciabilità del malto 100% italiano di Birra Peroni ne è un esempio. Il contributo che può dare Confindustria è sicuramente quello di "mettere insieme" le imprese, stimolare un confronto aperto tra tutti gli attori del sistema in modo da incentivare il dialogo, lo scambio di informazioni e la sinergia, mettendo a fuoco le innovazioni che maggiormente contribuiranno all'evoluzione in chiave sostenibile e anche alla tutela del Made in Italy». A chiudere i lavori Vannia Gava, Viceministro dell'ambiente e della sicurezza energetica, che si è soffermata sulla centralità delle sfide della sostenibilità nell'ambito del programma di Governo: «La transizione ecologica è un percorso anzitutto culturale e necessita della massima condivisione, sia delle criticità sia delle soluzioni ai problemi. Come Governo saremo sempre parte attiva in questo percorso e continueremo a tenere vivo il dialogo con tutti gli attori in gioco». ■

*Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it*



Campus Peroni

Campus Peroni è il centro di eccellenza nato dalla ormai pluriennale collaborazione tra Birra Peroni e il CREA-Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. L'obiettivo è la promozione e la diffusione della cultura della qualità, innovazione e sostenibilità in agricoltura e, in particolare, nel settore cerealicolo. Campus Peroni svolge inoltre attività di formazione sia in ambito universitario sia nei confronti degli imprenditori agricoli, nel campo della produzione di orzo distico da birra con particolare riferimento a tecniche colturali sostenibili nell'uso delle risorse naturali e ambientali, nonché sul tema dell'innovazione genetica. Tra i vari partner di Campus Peroni: i Dipartimenti di Scienze Agrarie degli Atenei di Teramo, Perugia, Tuscia, Salerno, Firenze e Padova e l'Università Campus Bio-Medico di Roma.

Electrolux Professional

AB Electrolux, multinazionale svedese fondata nel 1910, è la terza maggiore azienda del settore a livello mondiale

Specializzata nella fabbricazione e vendita di elettrodomestici per uso sia domestico sia professionale, dispone di un ampio ventaglio di prodotti, commercializzati in 120 Paesi, articolato nelle categorie: cottura, freddo, lavaggio, piccoli apparecchi, pulizia, trattamento aria e accessori.

Nel 2019 il consiglio di amministrazione ha deliberato lo scorporo del ramo d'azienda "Professional". Mi ha colpito il grande impegno in ricerca e innovazione. Ne parlo con il manager Marco Pernice. Ecco l'intervista.

Quali sono stati i vantaggi dello scorporo di Electrolux Professional?

Più di uno. Per esempio, le direttive legislative dei prodotti domestici seguono alcune procedure e le professionali altre; essendo un'unica azienda, eravamo costretti a rispettarle sempre entrambe. Poi era molto più complicato organizzare eventi, costruire nuovi prodotti, fare approvare brevetti... adesso siamo su mercati differenti e, quindi, è

tutto decisamente molto più agile.

C'è una grande differenza tra sezione domestica e professionale?

È proprio un'altra tipologia di prodotto – oltre che di utenza – sia come materiali sia come durata. Un elettrodomestico che entra in casa e magari viene a contatto con bambini richiede alcune accortezze. Se invece va in mano a professionisti, deve avere prestazioni e garanzie superiori.

Electrolux Professional di che cosa si occupa?

Della fornitura alla ristorazione collettiva: mense aziendali, scuole, ospedali. Sono nostre le attrezzature dell'accoglienza alberghiera o per le cotture nella GDO. Insomma, ci occupiamo di tutto quello che riguarda la somministrazione dei pasti gestita in un modo professionale collettivo.

La rosa di prodotti è molto estesa.

L'abbiamo ampliata nel corso degli

anni. Le cucine, per esempio: oggi il marchio della Molteni, quella del film *Ratatouille*, protagonista il topo Rémy – tutta laccata, antica, bellissima –, è nostro. Come quello della Thermaline, una linea svizzera completamente ecosostenibile, fatta con i criteri ergonomici migliori per la tutela dell'operatore: angoli arrotondati, luci a led non troppo fastidiose, brevetti in merito alla fiamma che si riduce in modo automatico in funzione della dimensione della pentola. Electrolux Professional è l'unico fornitore che unisce, sotto lo stesso brand, una gamma praticamente completa di apparecchiature per la ristorazione, il beverage e la lavanderia. Anche in tema di connettività, avere un interlocutore con un'unica interfaccia digitale è un'ulteriore comodità. Infatti il motto, nato 2 anni fa, è: ONE, tutto in un'unica offerta.

Siete attenti alla sostenibilità. Ve lo chiede il cliente?

Ci sono ambiti come gli agriturismi,

le fattorie didattiche e certe RSA che sono già orientati a un approccio sostenibile da un punto di vista sia energetico sia etico. Ma, se devo essere sincero, l'utente medio, il ristorantino, non è molto sensibile a queste tematiche. Vuole una macchina che si rompa poco e costi il giusto. Oggi i nuovi ristoratori sembrano un po' più sensibili. Se consumi meno energia, meno acqua, meno calore, ne beneficiano anche i tuoi operatori in cucina, uno degli ambienti più ostili dal punto di vista della salute. Ci sono temperature e gradi d'umidità altissimi, si sta sempre in piedi. Quando non ci si scotta, ci si raffredda. Abbiamo scoperto da studi americani che l'ergonomia nell'utilizzo delle macchine è fondamentale per ridurre sia il tasso d'infortuni che le malattie da lavoro.

Parliamo ora dei vostri brevetti per quanto riguarda le cotture.

Food Safe Control è quello ottenuto in

collaborazione con il Dipartimento di Scienze Alimentari dell'Università di Udine: garantisce la totale sicurezza dei cibi.

Delle cotture a bassa temperatura si parla tanto: anche qui abbiamo un brevetto per poter cuocere in forno la carne, invece che per 2 ore a 80°, per 10 minuti a 140°. Si sale in alto con la temperatura, si sanifica tutto, poi si spegne. Non si consuma più energia e si arriva in caduta fino a 60/70° (temperatura che non permette la proliferazione batterica).

La cottura a vapore consente di trattenerne nell'alimento una maggior quantità di proprietà nutrienti. Per intenderci, se dobbiamo rosolare una bistecca, si surriscalderebbe così tanto che i liquidi all'interno tenderanno a evaporare. Li manterranno invece le nostre preparazioni a vapore. Penso agli ospedali: se cuocio una mela sottovuoto invece che in un pentolino, avrà più profumo, più sapore, più colore oltre che più vitamine.

Per i frigoriferi c'è qualche novità?

Da quest'anno inizieremo a utilizzare un'alimentazione con CO2, cioè utilizzeremo come gas l'anidride carbonica; quindi, ne toglieremo un po' dall'atmosfera e la stocheremo all'interno dei circuiti dei frigoriferi per usarla come refrigerante. Il frigo può stare all'interno degli ambienti di lavoro ma il motore deve stare all'esterno, perché la CO2, per funzionare, viene sottoposta a pressioni molto alte che la rendono relativamente pericolosa.

Sapete cosa mi fa riflettere? La pericolosità dell'ambiente cucina, a casa frequentato soprattutto dalle donne! ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Nelle foto in queste pagine, due diverse ambientazioni dei prodotti per la ristorazione della gamma Electrolux Professional.



Alternative innovative e audaci... aspirazioni!

Sono quelle che investono le produzioni agricole italiane degli ultimi anni, che sempre più spesso stupiscono e vincono premi

Le ragioni sono diverse: indubbiamente la tutela ambientale, economica e sociale; certamente la sicurezza alimentare; spesso il crescente interesse per la nutraceutica (la disciplina che studia componenti e principi attivi dei cibi); il semplice desiderio di innovare gusti, aspetti, consistenze.

I risultati che tutti possiamo osservare sono tantissimi, disparati, certamente originali e con effetti positivi.

Sebastiano Tundo, ad esempio, 32 anni, ha scommesso sulla filiera italiana della quinoa, cereale andino ma negli ultimi anni molto consumato anche in Europa. La sua azienda, QUIN, la Filiera Italiana della Quinoa, nata 4 anni fa, è interamente dedicata alla produzione e alla trasformazione della quinoa biologica. Come racconta, ha selezionato personalmente il tipo di seme più adatto ai suoi terreni, puntando su tecniche colturali

a basso impatto ambientale, attente a risparmio idrico, rispetto della biodiversità e del lavoro dell'uomo, minor inquinamento, con l'obiettivo di creare un prodotto sostenibile e di alta qualità; e coltiva una varietà a basso contenuto di saponine, la sostanza amara che ricopre naturalmente la maggior parte dei chicchi coltivati all'estero. Questo gli permette di non effettuare la decorticazione, e quindi di avere come ingrediente di partenza un seme integrale, più ricco di vitamine, minerali e fibre, dal quale ottiene prodotti particolari: oltre a farine e chicchi, fiocchi, crackers, gallette, paste e, novità, birra. Una Ale e una IPA (Ale è sinonimo di birra ad alta fermentazione, IPA è l'acronimo di India Pale Ale, cioè di colore "pallido", ndr).

Quello della birra artigianale è un settore, in Italia, sempre più interessante per qualità e originalità. Un progetto

particolare, di economia circolare, è stato portato avanti da Emanuela Laurenzi, che ha dato vita alla prima birra alle foglie d'ulivo. Dopo essere state potate, invece di diventare scarto, vengono riutilizzate per dar vita a un prodotto ricco di polifenoli, meno amaro, con sentori di crosta di pane, crema pasticcera, agrumi in maturazione, biscotto e note appena accennate di tè verde, cola e foglia di tabacco. Tutte le materie prime sono autoprodotte, l'energia impiegata nelle fasi di trasformazione deriva al 100% da fonti rinnovabili, le trebbie vengono cedute a un'azienda agricola locale, che le utilizza per il pasto dei bovini.

Sul riutilizzo delle trebbie, avevamo raccontato alcuni numeri fa un progetto particolare, Ley: l'azienda Circular Food da queste ricava una particolare farina. Proprio le farine e i prodotti da forno sono certamente uno dei temi caldi. Nel

2019 avevamo dedicato un articolo a una piadina "funzionale", cioè preparata con l'aggiunta di ingredienti speciali – i betaglucani dell'avena – capace di tenere sotto controllo i livelli di colesterolo e glucosio nel sangue. Con la stessa finalità, cioè combattere il colesterolo cattivo, Angela Saba realizza un pecorino sperimentale. Proprietaria di un'azienda che alleva ovini per la produzione di latte e formaggi, casara nota e responsabile del Presidio del Pecorino a latte crudo della Maremma, Angela trasforma il suo latte senza l'ausilio di fermenti chimici, e dopo lunghe ricerche svolte in collaborazione con l'Università di Pisa e guidate dall'obiettivo di creare un prodotto salutare, ha dato vita a un pecorino di nicchia. La qualità e la peculiarità del formaggio si devono all'alimentazione delle pecore: naturale, bilanciata, in

grado di fornire il giusto apporto di sostanze favorevoli alla loro attività metabolica, basata su colture ricche di acidi grassi polinsaturi della famiglia degli omega 3; ma anche innovativa, grazie all'introduzione di un ingrediente capace di accrescere la percentuale degli acidi grassi polinsaturi presenti nel latte: il lino estruso, reso digeribile per gli animali.

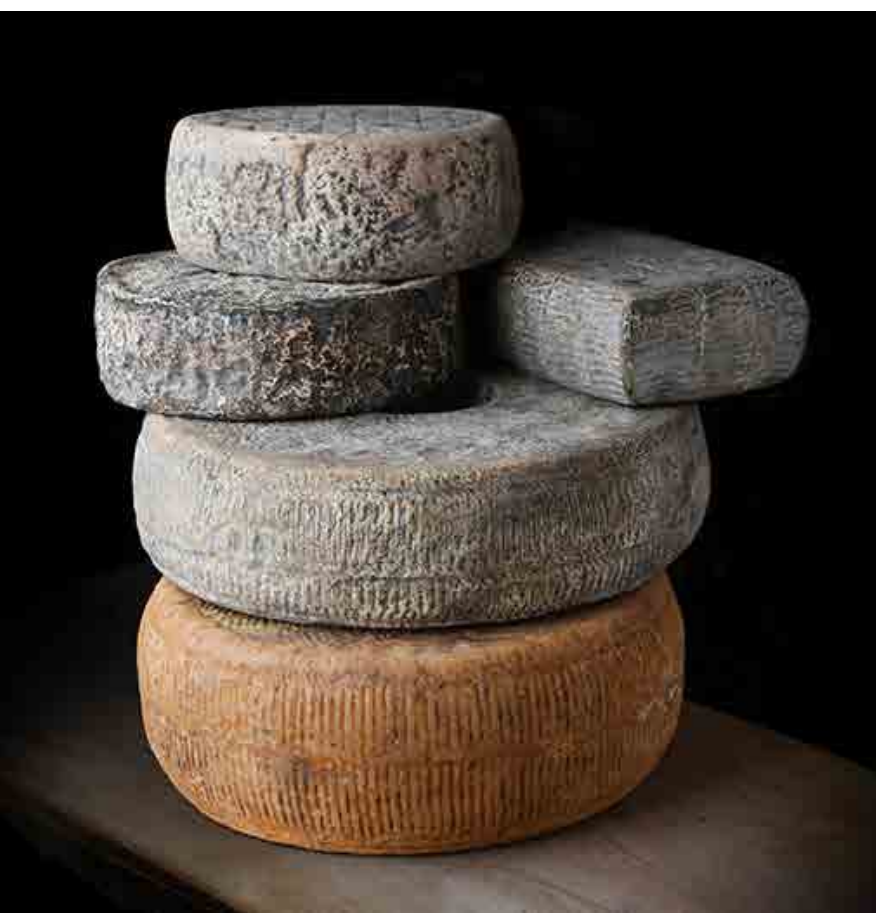
Restando nel mondo della zootecnia, un altro progetto interessante è certamente quello della Cooperativa del Maiale Nero d'Aspromonte, nata grazie a 24 allevatori calabresi, che si sono uniti per tutelare, recuperare e "migliorare" una razza suina autoctona a rischio d'estinzione.

Quasi tutti under 30, sono riusciti, in poco tempo, a ripopolare la razza (da 100 capi a 4.000), anche grazie alla collaborazione avviata con l'Università

di Reggio Calabria, che ha reso possibile la messa a punto di un'innovativa alimentazione a base di scarti di bergamotto, integrata da ghiande e pascolo. Non solo; hanno anche avuto la brillante idea di avviare una produzione di salumi di nicchia. Gli allevamenti allo stato brado o semibrado, le tecniche di allevamento e le caratteristiche genetiche dell'animale assicurano l'ottenimento di una carne di ottima qualità, ricca di acidi grassi insaturi, in particolare della serie omega 3, e un buon contenuto di antiossidanti naturali; e, altrettanto importante in termini di sostenibilità economica, il prodotto trasformato, ad alto valore aggiunto, garantisce agli allevatori una giusta fonte di reddito. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

In queste due pagine, da sinistra: a quinoa di QUIN; le birre proposte da Emanuela Laurenzi, i formaggi di Angela Saba e, infine, i prodotti della Cooperativa del Maiale Nero d'Aspromonte.



Il vino del Conte

Il viaggio tra i vitigni prosegue nell'estremo levante ligure in provincia della Spezia sulle orme di Giorgio Gallesio e dalla sua celebre Pomona Italiana

In questa pagina, da sinistra in senso orario: lo stemma dell'azienda Il Chioso dei Conti Piccedi Benettini; uno scorcio del territorio tra mare e collina in cui viene prodotto il Ruzzese; un momento della vendemmia.

La *Pomona Italiana* è la prima e la più importante opera iconografica della pomologia, cioè dello studio sistematico degli alberi da frutto, vite inclusa.

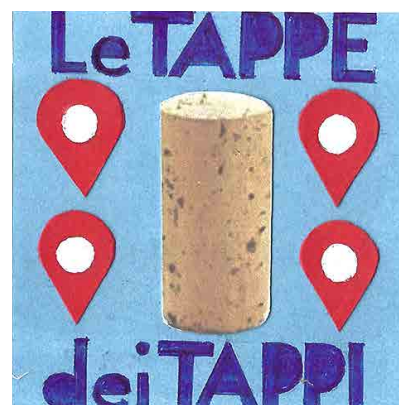
Oggi, per il Registro Nazionale delle Varietà di Vite, il vino di cui parliamo si chiama ufficialmente Ruzzese, ma nel corso del tempo gli sono stati attribuiti diversi nomi più o meno dialettali. Tra questi: Rozzese, Rocese e Rossese Bianco. La storia del vitigno Ruzzese parte da lontano, si intreccia con quella di una delle casate più antiche dell'estremo levante ligure e con le vicende di Giorgio Gallesio, diplomatico genovese, che nella sua celebre *Pomona Italiana* del 1839 scrive del Rossese Bianco o Ruzzese.

Ma la storia del Ruzzese arriva fino a noi grazie alla caparbia di un'arguta imprenditrice. Andiamo con ordine.

Un po' di storia

Il primo riferimento storico locale risale al 6 gennaio 1736 quando in un atto deliberativo nella Corte di Arcola (SP), si scrive: "al mese di ottobre si stilla la sua paniera di Rocese ogni persona". Il vino proveniente da questa pigiatura di uva Ruzzese veniva impiegato, oltre che per uso personale, per porgere doni o per le celebrazioni eucaristiche. Questo testimonia che il Ruzzese era considerato un vino di pregio.

Traghettrice del vitigno attraverso i secoli fu la nobile famiglia dei Piccedi. Presente sul territorio già dal XII secolo, era proprietaria di molti terreni sulle colline di Arcola, coltivate con vitigni di tradizione ligure e della confinante Toscana come Vermentino, Albarola, Ruzzese appunto, Pollera, Sangiovese, Merlot e Vermentino nero. Nel 1700, a rafforzare



il legame con il territorio, Francesco Piccedi sposa Maria Teresa Benettini, la cui famiglia aveva ampie proprietà a Sarzana e in Val di Magra, diventando così tra i più importanti possidenti terrieri della zona. Cruciale per la conservazione di questo raro vitigno fino ai giorni nostri è stata la figura del Conte Nino Piccedi Benettini (1927-2019) che lo coltivava. Oggi sappiamo che è equivalso a custodirlo. Lo apprezzava al punto che fu il primo a farne una vinificazione in purezza nel 2008. Poco dopo, il 27 marzo del 2009, ottiene l'ammissione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite.

Oggi, a raccontare il Ruzzese è Monica Paganini, una ex manager proveniente dal settore infrastrutture e trasporti, che, cambiate le prospettive, stravolge la sua vita. Dopo un master universitario di valorizzazione del prodotto agroalimen-

tare concentrato su pane, olio e vino, concluso con una tesi a tema olivicolo, Monica ricerca degli uliveti da cui ripartire, ed è proprio durante questa ricerca che si imbatte nel Conte Nino, il quale, complice la non più giovane età, le cede la cura dei propri ulivi e delle proprie vigne. Monica rileva la gestione del fondo rustico, quei terreni del Conte da cui provengono quasi tutti (pochi) gli esemplari di Ruzzese sparsi per l'estremo levante ligure.

Il vitigno Ruzzese

L'area di coltivazione del Ruzzese è nella zona della Spezia e, più in generale, dell'estremo levante ligure. La sua diffusione è molto limitata e va distinta dal Rossese Bianco dell'Alta Langa, in Piemonte, e dal Rossese, a bacca rossa, tipico invece del ponente

ligure. Sono pochissimi i vitigni di Ruzzese attualmente in produzione.

Tra le possibili cause, non solo la grande fortuna incontrata dal Vermentino, decisamente più produttivo, ma anche la difficoltà di reperire sul territorio microclimi idonei alla resistenza del vitigno molto sensibile a umidità e freddo.

Gli acini sono piccoli, anche rispetto al più fortunato Vermentino, di forma rotonda e grandezza ineguale. La caratteristica peculiare è che la buccia di colore giallo verde assume una colorazione rossastra quando giunge a piena maturazione.

Il suo nome, Rossese bianco, potrebbe derivare da questo fatto.

Il vino

Il nome del Ruzzese vinificato in pu-

rezza del Chioso dei Conti Piccedi Benettini è "1736". La firma è di Monica Paganini, che ne propone una vinificazione in purezza consapevole e caparbia. Perché questo vino ha tanto a che fare con la storia ma ha tanto a che fare anche con il futuro. È così che 1736 mette la prima pietra per scrivere delle vinificazioni del ritrovato Ruzzese.

Chi avrà la fortuna di assaggiarlo troverà un bellissimo vino. Giallo paglierino con eleganti riflessi oro, profumi freschi di piccoli fiori primaverili e un agrume giallo. In bocca ha tutto: acidità e sapidità, struttura, intensità, persistenza.

Un bellissimo vino, appunto. ■

*Elisa Alciati
elisa.alciati@cibiexpo.it*



Nelle due foto in questa pagina: a sinistra, un'immagine della tenuta e, più a destra, una bottiglia di Ruzzese 1736 prodotto da Monica Paganini.

Curiosità

1736 identifica una data certificata nei registri storici del comune di Arcola. Si tratta della prima certificazione di un vino non Vermentino. È l'anno di un processo per frode alimentare a carico di un vignaiolo che aveva venduto falso vino Ruzzese alla curia.

Questione di... spirito

Il consumo di bevande alcoliche ha rivestito, e riveste tuttora, una considerevole importanza in moltissime popolazioni del mondo

Attualmente, è la droga (perché sì, l'alcol è una droga) a uso ricreativo più utilizzata del pianeta, e circa un terzo degli esseri umani ne fa uso.

La sua scoperta risale alla tarda età della pietra; a suggerircelo, sono delle brocche risalenti al Neolitico, il cui ritrovamento ci porta a pensare che la fermentazione intenzionale di bevande alcoliche fosse già praticata.

Ma da dove è spuntato l'alcol? Di chi è stata l'idea? Beh, c'è da dire che in realtà capita di trovare qualcosa di alcolico già in natura: succede infatti che la frutta matura fermenti da sé sviluppando etanolo e, sorpresa sorpresa, non siamo certo noi la prima specie a usarne e abusarne. A tal proposito è diventata virale la notizia, di qualche anno fa, del tasso che, a seguito di una scorpacciata di fichi (che erano fermentati naturalmente), fu ritrovato e soccorso in condizione di grave ubriachezza dalla

guardia forestale. Non contento, il tasso salvato dai veterinari si recò successivamente nella stessa zona del bosco per ripetere l'esperienza. Si spreparono le battute sul *tasso* alcolico.

Per quanto riguarda la nostra specie, sembra proprio che l'abilità di metabolizzare la molecola un po' meglio di altri animali si sia sviluppata proprio a partire dal consumo, da parte dei nostri antenati, di frutta fermentata. Ma se non siamo l'unica specie ad avere a che fare con l'alcol, siamo quantomeno gli unici a produrlo intenzionalmente.

Il più antico caso di cui siamo a conoscenza è una birreria neolitica di tredicimila anni fa, ritrovata in una grotta vicino ad Haifa, nell'attuale Israele. I ricercatori hanno ipotizzato che la birra in questione venisse utilizzata in feste rituali e per onorare i defunti.

C'è da dire che non si tratta di un caso isolato: spesso, anche oggi l'utilizzo di

bevande alcoliche, come di altre sostanze che provocano stati alterati di coscienza, risponde a scopi religiosi, mistici o rituali. Allo stesso modo, non è forse da sottovalutare che la stessa terminologia associata a tali sostanze abbia molto spesso assunto sfumature singolari: da "acquavite", dal latino *aqua vitae*, "acqua di vita", che ritroviamo nell'antico irlandese *uisce beatha*, da cui sembra derivare il termine whisky, che di nuovo significa "acqua di vita", fino al termine "spirito" per indicare la bevanda alcolica.

Quattromila anni più giovane della grotta di Haifa è il villaggio neolitico di Jiahu, nella provincia cinese di Henan, dove furono ritrovate giare risalenti al 7.000 a.C. contenenti tracce di bevande fermentate a base di bacche, miele e riso. Mille anni più tardi, tra i popoli della Georgia compare per la prima volta il vino. Altri duemila anni e tocca al

Medioriente, dove i reperti ci portano al sito di Hajji Firuz Tepe, in Iran; duemila anni ancora e ci ritroviamo a berlo in Egitto.

Un paio di secoli dopo, le popolazioni celtiche dalle mele ricavano il sidro. Un altro millennio e arriviamo nel Centro America, che fa fermentare le foglie di agave e il mais, e cinquecento anni dopo siamo in Sudan.

Il successo dell'alcol non si limita all'aspetto conviviale o religioso; non tardano infatti ad affiorarne ipotetici utilizzi medicinali: già quattromila anni fa testi sumeri ed egizi ce ne raccontano proprietà medicamentose, e persino la Bibbia ebraica ne suggerisce l'utilizzo per consolare i moribondi o ravvivare i "depressi".

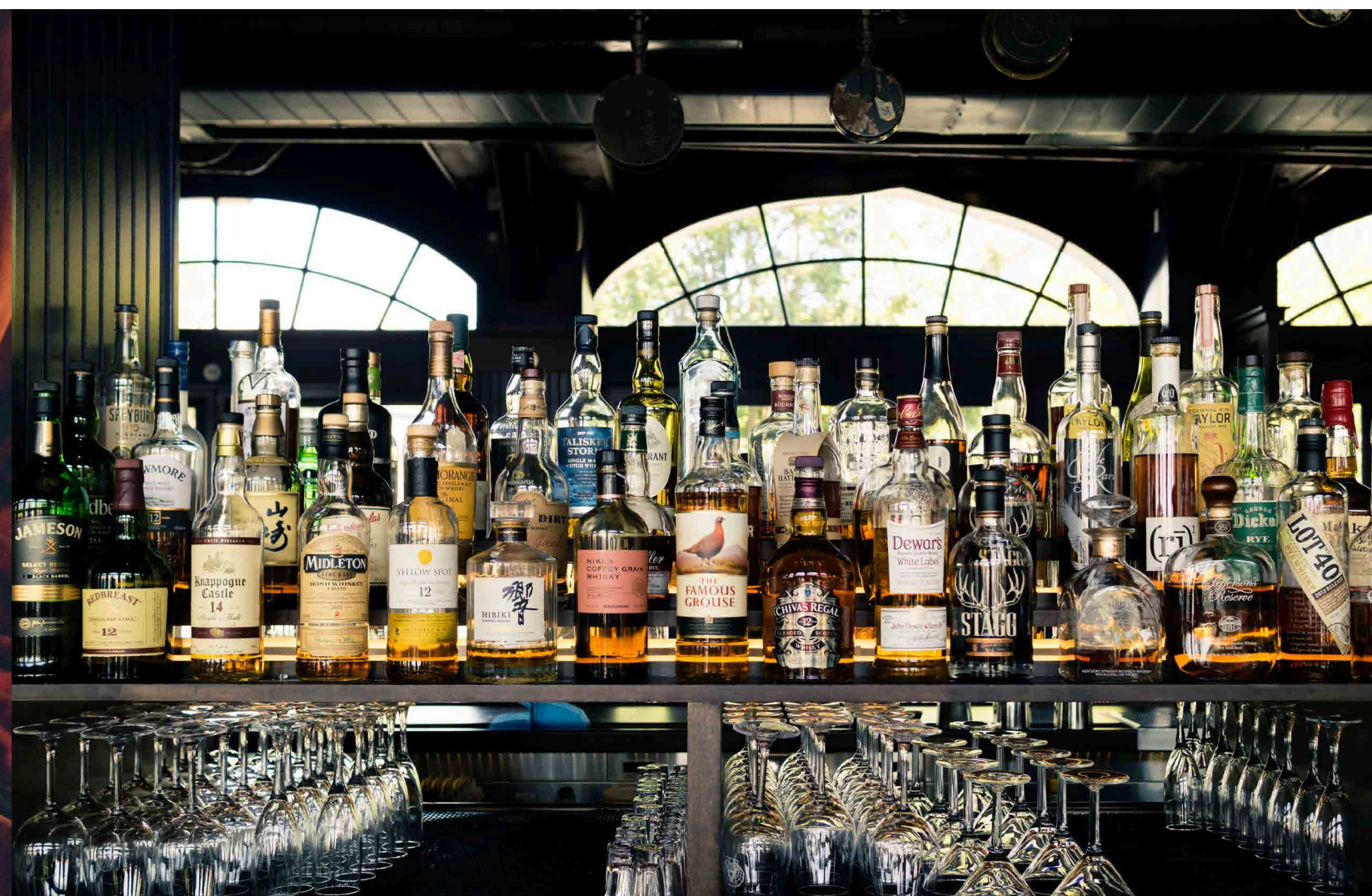
Ma se la fermentazione compare così presto nella storia del genere umano – è infatti il metodo più semplice e naturale per ottenere delle bevan-

de alcoliche, con la quale otteniamo per esempio birra (dal malto e dal luppolo), vino (dall'uva), sidro (dalle mele), idromele (dal miele), sakè (dal riso), pulque (dalle foglie di agave) –, la distillazione, invece, per via della sua complessità, impiega più tempo ad affacciarsi sulla storia. Le prime attestazioni di procedure di questo genere risalgono ad alcune tavolette accademiche (siamo quindi di nuovo nel Medio Oriente) risalenti al 1.200 a.C., che però non parlano di alcolici ma di profumi! Gli esordi della creazione di distillati alcolici si devono agli indiani, che nei primi secoli dopo Cristo avevano già sviluppato dei sistemi per ottenere dei liquori leggeri. Tra le più antiche testimonianze della distillazione del vino – dalla quale oggi otteniamo brandy, cognac o grappa – abbiamo i resoconti degli arabi al-Kindī e al-Fārābī (di solito

più famosi per aver tradotto opere dei filosofi greci che altrimenti sarebbero andate perdute) risalenti al nono e al decimo secolo dopo Cristo. Saranno poi gli alchimisti durante il Rinascimento e l'Età Moderna a darsi un gran da fare per sviluppare nuovi alcolici con cui arricchire le ben imbandite tavole di nobili e non. Dalla fermentazione e successiva distillazione della canna da zucchero delle Americhe si otterrà il rum, e dalla fermentazione e distillazione a partire dalle foglie di agave si avrà... la tequila! Ma queste storie le racconteremo nei prossimi articoli! ■

Riccardo Vedovato
riccardo.vedovato1994@gmail.com

Nelle foto in queste pagine, immagini di diverse tipologie di liquori.



Rosanna Marziale

Una donna dinamica, una cuoca piena d'inventiva, una divulgatrice efficace dell'eccellenza delle materie prime della sua Campania

Come capita spesso, le esperienze familiari hanno giocato un ruolo importante nella vita di Rosanna. Il papà gestiva un ristorante, e moglie e figli abitavano al piano di sopra; ne ha respirato l'aria da sempre. Un aiuto nella disgrazia, perché «papà è venuto a mancare molto presto, e ci siamo ritrovati con il ristorante da portare avanti: io avevo 16 anni e mezzo, mio fratello uno di più». Hanno dovuto darsi da fare in fretta. Conclusa un'importante ristrutturazione, da 22 anni dispongono anche di un altro locale in cui organizzano eventi e feste, con un parco annesso dove si guidano le persone alla scoperta sia di piante autoctone sia di animali, la passione di suo fratello.

Lei era riuscita a imparare da papà?

Io sono nata nel ristorante. Però non era

scontato che ci appassionassimo a questo lavoro. Abbiamo dovuto imparare un po' tutto, anche se era nelle nostre corde. Per prima cosa ho seguito dei corsi manageriali, poi son diventata sommelier professionista, poi maître, perché mi interessava anche la sala; ho aggiunto il corso di barman, di sommelier dell'olio, di assaggiatore di formaggi... e alla fine sono entrata in cucina.

I cambiamenti sono stati molti?

Cambiamenti importanti. È diventata una cucina molto personale, legata fortemente al territorio. Per cui, essendo nel posto in cui si produce la maggior parte della mozzarella di bufala campana, la prima cosa che mi è venuta in mente è stata di mettere mano al prodotto – che di suo non andrebbe toccato –; però era

la sfida della cuoca che voleva mettersi in gioco. In realtà, sono venuti dei piatti nuovi, buoni, saporiti, come la ormai storica palla di mozzarella, ripiena di pasta impanata e frita e adagiata su varie salse. O la pizza al contrario, con il contenitore di mozzarella, guarnita con pomodoro e pane croccante.

Come le vengono queste idee?

Vengono innanzitutto dalla voglia di mangiare. In certi periodi digiuno per avere degli spunti. Dalla fame nascono tante voglie che mi stuzzicano per la creazione dei piatti.

Queste ricette hanno avuto successo?

All'inizio sembravano quasi un sacrilegio. Ma la palla di mozzarella è così goduriosa... perché si mangiano insieme

le 3 cose che piacciono di più agli italiani: la pasta, la frittura, la mozzarella. L'ho presentata anche in TV.

È anche ambasciatrice della mozzarella campana di bufala. Come si diventa ambasciatori?

Parlando sempre di un prodotto, esaltandolo in tutte le manifestazioni. Il Consorzio ha voluto darmi questo riconoscimento. Lo facevo prima senza titolo, ora lo faccio con più orgoglio.

Ha ricevuto premi e riconoscimenti.

Si, ho 1 stella Michelin. E la Mattel ha realizzato una Barbie chef con le mie sembianze, perché la bambolina non rappresenta più la bella bionda che non fa nulla. Porteremo anche progetti nelle scuole; le bambine iniziano a fantasticare sul loro futuro a 5 o 6 anni. Vogliamo stimolarle.

Ho sempre tenuto anche all'impegno per l'educazione alimentare, tant'è vero che ho realizzato un fumetto che si chiama "cuoca girovaga": un DVD con 8 storie per parlare ai bambini di cibo e di prodotti d'eccellenza. Così come ho realizzato anche una favola sulla mozzarella di bufala.

Nelle due foto sottostanti: palla di mozzarella chiusa e aperta.

A destra, invece: pizza al contrario e pallaciok.

I bambini sono una ricchezza. Mi piacerebbe riprendere dei corsi che coinvolgano papà e mamme con i figli. Un po' come facevano le nonne a casa.

Che cosa ha fatto per quanto riguarda la sostenibilità?

Io sono stata sempre molto attenta, ho realizzato una serie di video "io non spreco". Questo non è un territorio semplicissimo, per cui anche il collegamento, la rete con i produttori di cui tanto si parla, non è stata mai facile. Tanto è vero che io a un certo punto avevo fatto un menu, che si chiamava "carta Marziale", con illustrazioni dei prodotti usati nelle ricette del ristorante, e alla fine di questo libretto ci sono tutti i riferimenti dei produttori con numero di telefono e e-mail, in modo che il commensale possa poi recuperare determinati prodotti anche direttamente e creare a quel punto la famosa rete. Sostenibilità è anche questo: sostenere i piccoli produttori.

Perché diceva che suo è un territorio è difficile?

I piccoli produttori sono stati un po' abbandonati a loro stessi. Tanti pro-

dotti stavano scomparendo perché non c'era chi lavorava la terra; adesso c'è una consapevolezza diversa, ci sono dei giovani che hanno ripreso il mestiere del contadino e stanno cercando di recuperare dei prodotti, per esempio la cipolla di Alife o il Conciato Romano (un formaggio antico di capra). Potrei fare l'esempio di tanti prodotti.

Veniamo al tema della legalità.

Io non penso che sia specifico del mio territorio. È ovvio che ci sono posti che si adattano su alcune situazioni; la Campania a volte lo utilizza per piangersi addosso. Noi siamo un po' teatrali.

Il futuro?

Io sono molto superstiziosa, per cui non le racconto nulla. Le dico solo che mi piacerebbe far mangiare a quante più persone possibili i piatti che realizzo. Un modo ci sarà. Ho vari progetti, e mi auguro che qualcuno di questi vada in porto. Voi sarete i primi a cui lo racconterò. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it*



Quali pesci e crostacei a gennaio?

Sono talmente numerose le loro varietà che una corretta informazione è fondamentale per l'acquisto

Freschezza, stagionalità, provenienza sono alcuni parametri che ci guidano nella scelta. Breve ciclo di vita e piccola taglia, per esempio, rendono il pesce meno soggetto a contaminazioni di metalli. Cerchiamo di orientarci in questo mondo complesso così da rispettare, il più possibile, l'ambiente e il nostro portafoglio.

Immane nelle pescherie è il salutare e genuino pagello. Popola il Mar Mediterraneo, l'Adriatico e l'Oceano Atlantico. Povero in grassi, è spesso presente nelle diete ipocaloriche. Molte sono le sue proprietà nutritive: è suggerito a chi soffre di colesterolo; è adatto a varie tipologie di cotture: al forno, alla griglia, in umido, al vapore e alla piastra. La mormora è un pesce pregiato presente nel Mediterraneo, nell'Oceano Atlantico orientale e nel Mar Rosso. Buono alla griglia, al sale o al cartoccio servito con verdure. Può aggiungere un tocco

di raffinatezza a uno spaghetti di mare. Della stessa famiglia (*Sparidae*) fanno parte il sarago e il dentice, entrambi ottimi al forno, alla griglia o al sale.

In pescheria, in questo periodo dell'anno, troviamo la palamita o "tonno dei poveri", di cui ricorda il sapore deciso ma non il prezzo. È un pesce azzurro comune nel Mar Mediterraneo, nei mari italiani, nel Mar Nero e nell'Oceano Atlantico. Spesso in tranci, è consigliato alla griglia, al forno oppure utilizzato nei primi piatti e per realizzare delle conserve sott'olio.

Tra i pesci azzurri, nel nostro carrello non può mancare la lampuga o capone. La sua carne bianca è ricca di proteine e omega 3. È ideale per preparazioni magre perché povera di sodio e grassi. Alice, sardina e sgombrò vengono generalmente proposti fritti o marinati.

La gallinella di mare o mazzola, venduta anche in filetti, ha carni ottime e sa-

porite. Usata come ripieno per tortelli, per zuppe e minestre, al cartoccio e al vapore, è ottima in umido.

Le triglie sono presenti nel Mediterraneo, nell'Oceano Atlantico, nel Mare del Nord e nel Baltico. Di diverse dimensioni, le più piccole sono ideali per le frittate, quelle medie al cartoccio, mentre quelle più grandi si prestano a una cottura alla griglia e alla preparazione di sughi e salse.

La seppia è un mollusco che abita tutti i mari e oceani del nostro pianeta. Ha eccellenti proprietà organolettiche ed è molto gustosa. È consigliabile scegliere esemplari piccoli – massimo 25 cm – ideali per spiedini alla griglia, al forno o in umido. Un classico è la seppia ripiena. La testa e i tentacoli sono adatti per la preparazione di risotti. Un altro cefalopode è il polpo, una prelibatezza della cucina mediterranea. Può essere proposto in moltissimi modi:

crudo a fettine, spesso abbinato a patate e olive, intero bollito con limone, alla griglia o preparato in guazzetto. Tra i molluschi da inserire nel carrello vi sono anche i calamaretti, ricchi di sostanze nutritive e consumati in svariati modi. Meglio di tutto fritti ma buoni anche in guazzetto o in umido. Ottimi anche sbollentati per insalate, frittate, risotti e primi piatti.

La rana pescatrice, o coda di rospo, è un pesce dei fondali sabbiosi del Mar Mediterraneo, dell'Oceano Atlantico, del Mar Nero e dei mari freddi. È indicata nei regimi ipocalorici e nelle diete degli sportivi in quanto ricca di acidi grassi polinsaturi, di proteine e vitamina D. È estremamente versatile e, nonostante le sue origini povere, è molto amata dai grandi chef. La testa è ideale per brodi di pesce e zuppe. Si può cuocere al forno con patate e olive, al vapore, in padella o lessata e

condita con olio e limone.

Il nasello, spesso erroneamente confuso con il merluzzo, è presente in tutto il Mediterraneo e lungo le coste europee dell'Atlantico. È un pesce magro dal sapore delicato che può essere consumato in diversi modi. Se intero, bollito o al vapore, mentre i filetti vengono cucinati in padella, fritti o gratinati in forno.

La busbana, nota anche come merluzzetto, è comune nei mari italiani e nelle acque dell'Oceano Atlantico e del Mediterraneo occidentale. Della stessa famiglia è il potassolo o melù, un pesce dal sapore gustoso, ma attenzione alle lische!

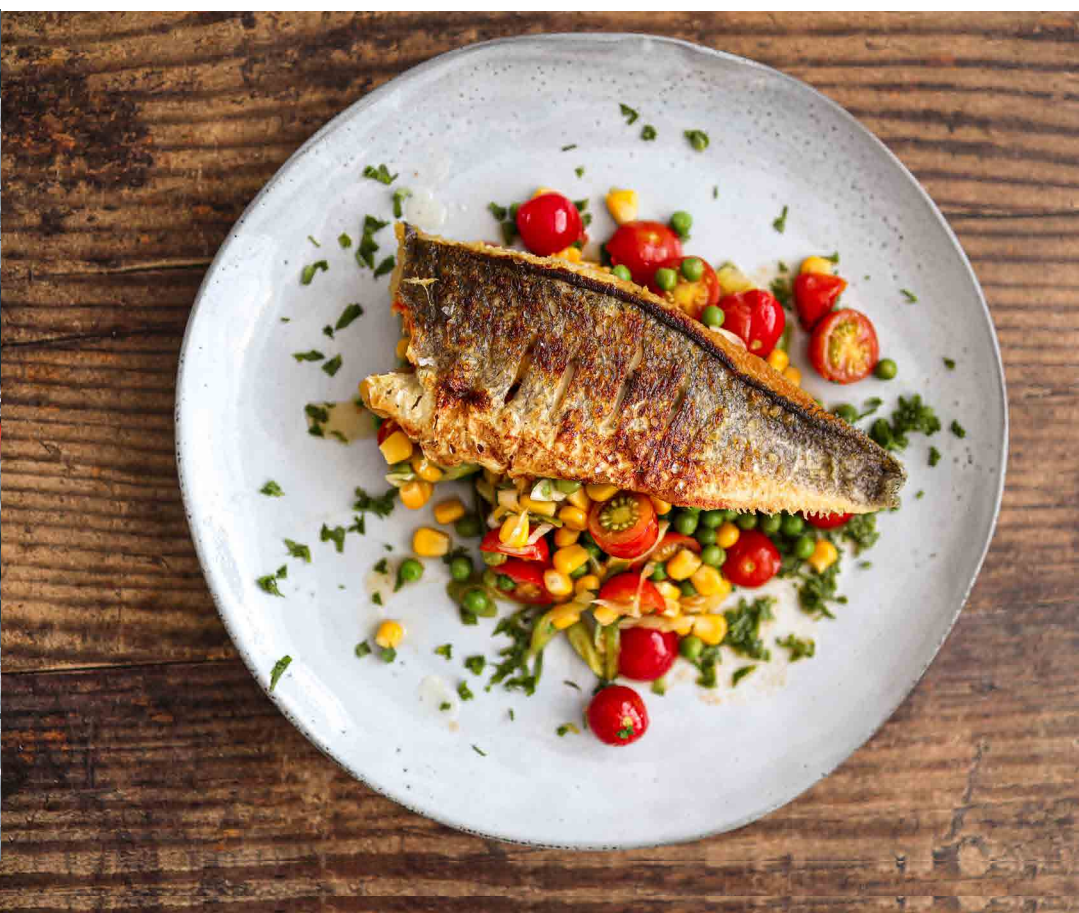
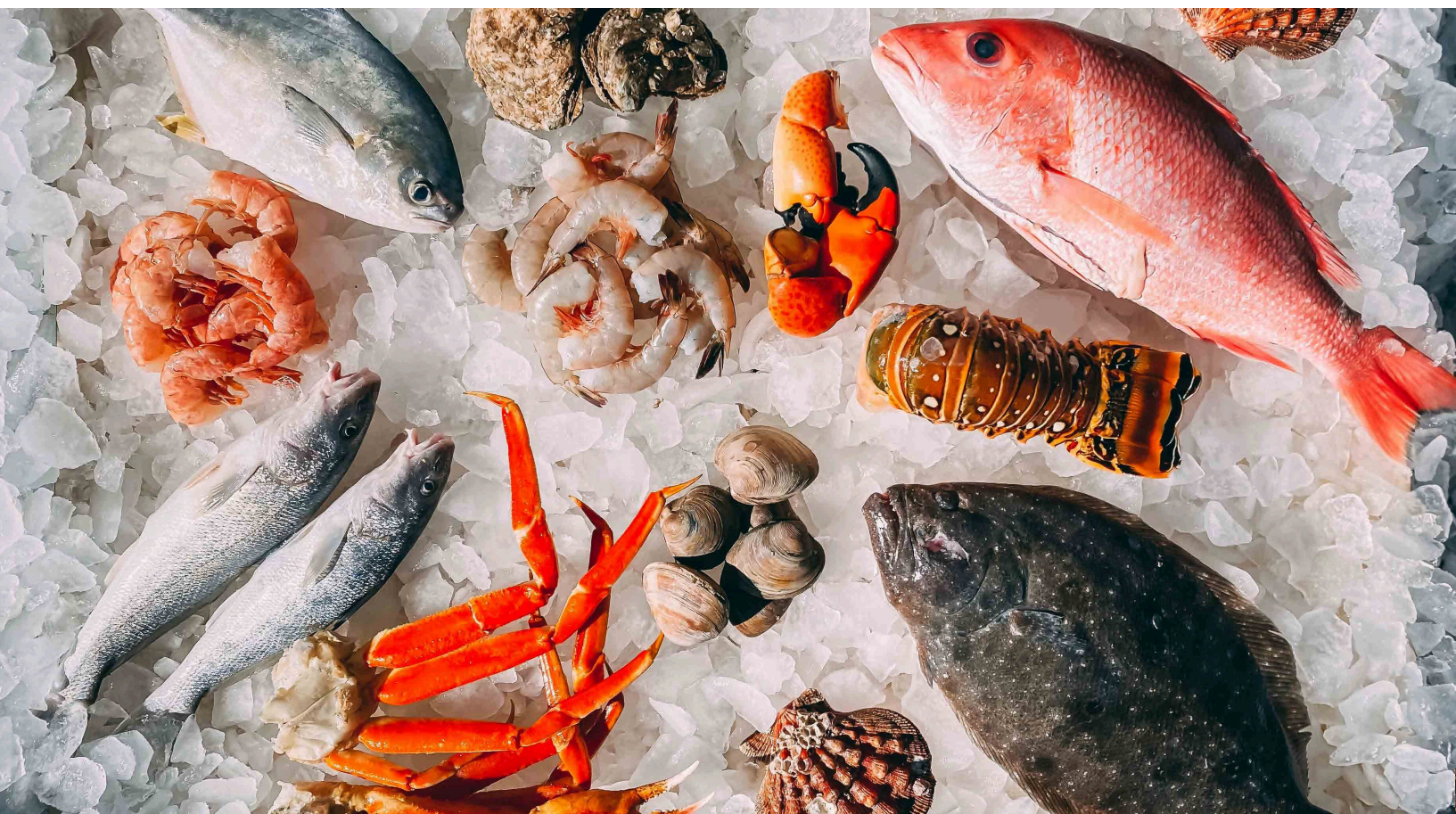
Anche la spigola o branzino ci può fare compagnia in questo mese freddo. È un pesce bianco dalle carni sode. Ideale alla griglia o al cartoccio oppure lessato e accompagnato da salse delicate.

Meno nota ma da inserire nel nostro carrello la zanchetta, piccolo saporito pesce del Mediterraneo da servire fritto. Da non dimenticare è il pregiato pesce San Pietro. Facilissimo da pulire, è un secondo piatto sano e gustoso da cucinare al forno. I filetti sono buonissimi fritti.

Altro pesce di gennaio è il rombo chiodato, pregiato e dal sapore inconfondibile.

Lo scorfano è adatto a regimi alimentari ipocalorici e la cernia è usatissima in cucina per le proprietà nutrizionali. Parlando di crostacei, è consigliato l'acquisto delle canocchie o cicale di mare dalla polpa gustosissima. Ottime al forno o saltate in padella, sono usate anche per brodi e primi piatti. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it



Nella pagina a sinistra, diverse varietà di pesci, molluschi e crostacei.

Qui a lato, spigola cucinata alla piastra e servita con pomodori, mais e piselli.

Etichettatura del pesce

Questi i dati che devono essere sempre obbligatoriamente riportati:

- nome
- origine
- metodo di produzione
- zona di cattura o di allevamento e la categoria di attrezzi da pesca usati
- eventuale congelazione/scongelazione del prodotto
- termine minimo di conservazione/data di scadenza
- indicazione degli allergeni

Il riscatto del pesce in scatola

I dolci fanno male, i grassi fanno male, troppo sodio fa male, non parliamo del male che fanno i superalcolici... Che cosa resta?

Molto, in realtà, ma soprattutto leggiamo in una ricerca dell'Istituto Mario Negri di Milano che fa bene qualcosa di inaspettato: il pesce in scatola.

L'informazione deriva da uno studio ampio dedicato all'analisi della relazione tra abitudini di vita e scelte alimentari e fattori di rischio di sviluppo di tumori del colon e del retto.

Chi consuma tonno, sgombrò, sardine e altri tipi di pesce in scatola più di due volte al mese ha un rischio ridotto del 19%, e addirittura del 34% se li consuma due o più volte alla settimana. Un ulteriore studio – sempre del Mario Negri, in collaborazione con la Fondazione AIRC – in corso di pubblicazione mostra una significativa riduzione del rischio anche dei tumori allo stomaco e al cavo orale.

Come mai?

È utile un inciso prima di proseguire. Come scrive la biologa nutrizionista Lu-

cilla Titta, «non si deve dedurre che le sostanze presenti nel pesce in scatola abbiano uno specifico effetto antitumorale, ma che un suo consumo frequente determini un maggiore equilibrio della nostra dieta e, quindi, un miglior stato di salute». Come il pesce fresco, anche quello in scatola è fonte di proteine buone, contiene pochi grassi – e quelli presenti sono i preziosi insaturi – ed è ricco di minerali e di vitamine.

Diversi studi sembra dimostrino che, a parità di qualità del pesce lavorato, quello in scatola e quello fresco presentano gli stessi valori nutrizionali. Proteine, carboidrati e grassi, infatti, non vengono influenzati dal processo di inscatolamento. Anche la maggior parte dei minerali e delle vitamine liposolubili (A, D, E, K) si conserva. Però è vero che l'inscatolamento comporta in genere un calore elevato, e le vitamine idrosolubili (C e

B) rischiano di essere danneggiate: sensibili come sono al calore e all'aria, possiamo "perderle" anche quando cuociamo e conserviamo i cibi freschi a casa.

L'Università dell'Illinois, una delle realtà che ha di recente condotto un'analisi comparativa tra i cibi freschi e inscatolati, ci dice che:

- il contenuto di fibre è maggiore nei cibi in scatola che in quelli freschi;
- le vitamine e i carotenoidi si mantengono bene durante il processo di inscatolamento;
- le proteine della carne non subiscono modifiche;
- nel caso del pesce, il livello di calcio è maggiore rispetto allo stesso prodotto fresco.

Bisogna però fare attenzione ad alcuni dettagli, rilevanti.

Il sale. Nel caso del pesce, tonno in particolare, una scatola ne contiene parec-

chio, circa 1 grammo ogni 100 di prodotto; quindi è consigliabile evitare di aggiungere altro sodio ai piatti che lo avranno come ingrediente e non consumarne più di 50 grammi a pasto.

L'olio. La sua quantità e qualità sono importanti. I prodotti a basso prezzo ne contengono spesso di scarsa qualità, dall'origine non certificata e talvolta miscelati con liquidi meno salutari. L'olio di conservazione, peraltro, impatta anche a livello calorico: ingerito in parte insieme al pesce fa ovviamente alzare il conto delle calorie. Allo stesso tempo, è vero però che, se nel pesce fresco i benefici dati da omega 3 e omega 6 sono dovuti esclusivamente alle carni, in quello confezionato potrebbero essere amplificati dalla presenza dell'olio di conservazione, ricco di grassi monoinsaturi, tra cui il prezioso acido oleico.

La confezione. Meglio latta o vetro? Ci af-

fidiamo a quanto scrive Emanuela Bianchi, tecnologa alimentare, coordinatrice dell'ufficio di ricerche in questo campo di Altroconsumo, e cioè che, quando i contenitori sono di vetro, e dunque trasparenti, i produttori utilizzano tagli migliori e tranci di tonno più grandi e integri. I test qualitativi fatti da poco sui pesci in lattina hanno però dato a loro volta buoni risultati. «I campioni inclusi nelle analisi non avevano problemi di freschezza della materia prima, che abbiamo controllato; inoltre, nei campioni è risultata assente o contenuta la presenza di difetti come residui di pelle, lisce o squame, macchie scure e simili. Anche la specie dichiarata in etichetta, quando indicata, pinne gialle o tonnetto striato, corrispondeva sempre al contenuto».

Un aspetto da non sottovalutare a proposito dell'odierna riabilitazione del pesce

conservato è quello relativo al processo di inscatolamento. Il pesce pescato viene lavorato il meno possibile, privato di testa e coda, diviso in tranci per ottenere filetti, pulito, cotto al vapore e immerso in un olio di conservazione di buona qualità, senza aggiunta di altri additivi; negli impianti più moderni, largamente diffusi anche in Italia, l'intera attività – scongelamento, inscatolamento, sterilizzazione, imballaggio e deposito in magazzino – viene compiuta in appena 6 ore.

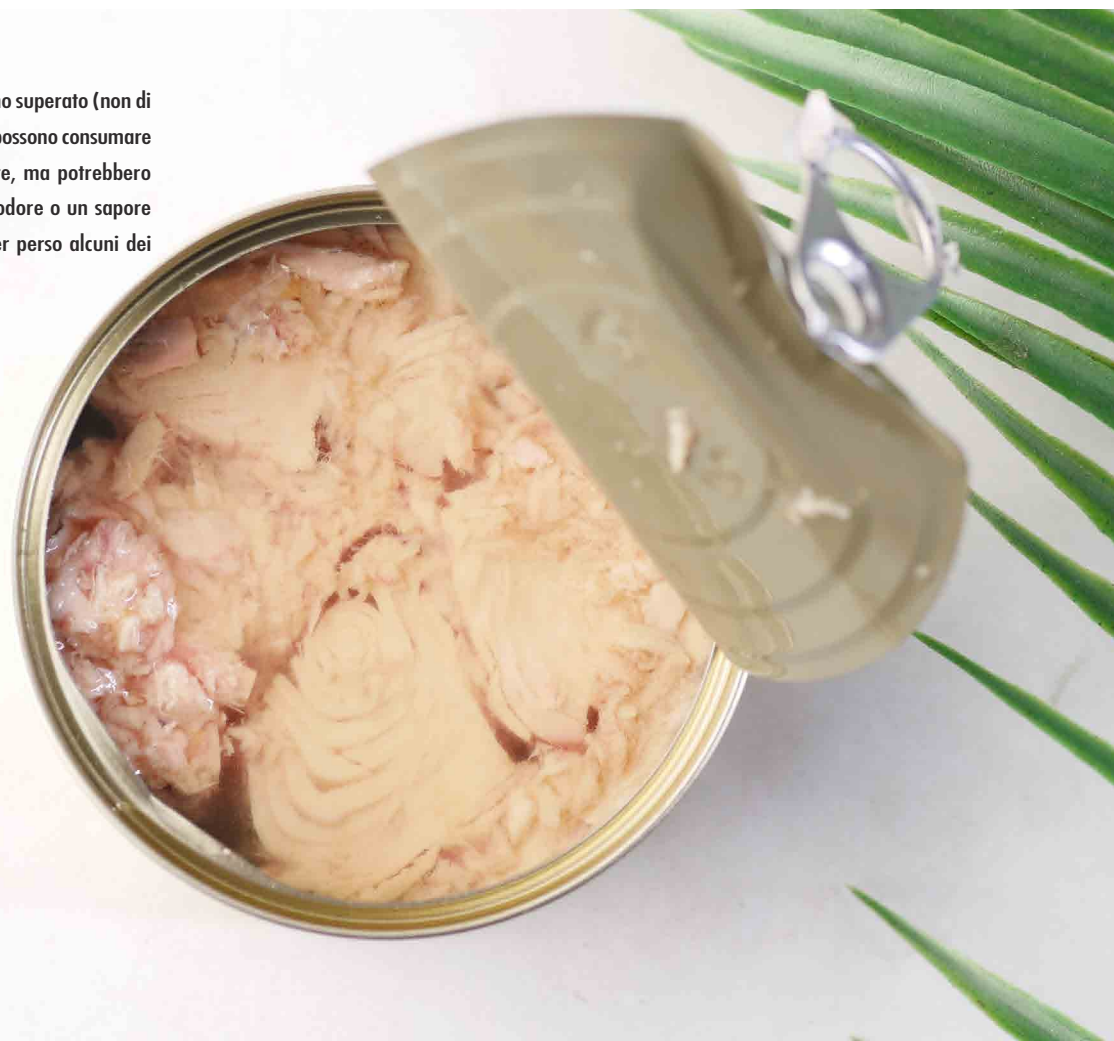
Il tonno in scatola è un prodotto salutare e totalmente naturale. Le confezioni, una volta riempite, vengono chiuse ermeticamente e poi sterilizzate a una temperatura compresa tra 110 °C e 120 °C, garantendo così una conservazione sicura per diversi anni. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Nelle foto in queste pagine, da sinistra: tonno e sardine in scatola.

La scadenza

I cibi in scatola che hanno superato (non di troppo) la data in cui si possono consumare sono sicuri da mangiare, ma potrebbero talvolta non avere un odore o un sapore altrettanto buoni e aver perso alcuni dei loro nutrienti.



Cibo e arte culinaria

Abbiamo da poco raccontato quanto il cibo sia rappresentato nell'arte. Ogni rinnovamento culturale ha inevitabilmente riguardato anche l'alimentazione

Tra i diversi inviti di questo periodo natalizio, mi ha colpito quello dell'amico e noto musicista Dino Betti van der Noot che, nella qualità di delegato milanese dell'Accademia Italiana della Cucina, mi ha ospitato a una curiosa cena rinascimentale, allietata da musica dello stesso periodo. Confesso qualche titubanza iniziale, poi vinta dalla mia proverbiale curiosità. Il risultato è stato entusiasmante, con la scoperta di sapori antichi non meno gustosi degli attuali.

Nella foto:
"Natura morta con frutta e aragosta" dell'artista olandese Jan Davidsz de Heem.

Pur ispirata alla cucina del Medioevo, quella rinascimentale fu arricchita da ingredienti esotici – quali spezie, zenzero, noce moscata, piante aromatiche, cannella, zucchero – che conferivano alle portate gusti e sapori sino a quel momento sconosciuti.

I protagonisti erano cuochi e pasticceri che facevano ricorso a tutta la loro cre-

atività per la preparazione di originali pietanze con lo scopo di meravigliare i commensali. Del variegato mondo della cucina rinascimentale facevano parte: gli scalchi, ossia i sovrintendenti alle cucine che esaminavano la preparazione delle pietanze; i trincianti, a cui veniva affidato il compito di tagliare gli alimenti; i coppieri, che sceglievano i vini da abbinare alle varie vivande. Nascevano nel Rinascimento, dunque, l'arte della cucina e una nuova visione del cibo, che, proprio in Italia, raggiunsero livelli senza pari, tant'è che i nostri cuochi erano richiestissimi in tutta Europa, mentre per le famiglie benestanti divenne sempre più importante offrire ai propri commensali pietanze preparate da "maestri di cucina" autori di ricettari che hanno tramandato un sapere gastronomico dal valore inestimabile.

Tra i grandi cuochi dell'epoca spicca il ti-

cinese Martino de' Rossi, conosciuto come "Maestro Martino", che fu al servizio, tra gli altri, di Francesco Sforza a Milano e del Papa a Roma.

Famoso fu anche il ferrarese Cristoforo di Messisbugo, presso gli Estensi, mentre una speciale menzione va a Bartolomeo Scappi, cuoco probabilmente del varesotto conteso da Papi e cardinali, che fu un vero innovatore, grazie all'introduzione di tecniche culinarie impiegate tutt'oggi, come l'impanatura, l'infarinatura e la sigillatura delle carni.

Concludendo, il Rinascimento italiano non poteva non riguardare anche la cucina, potente espressione di una nuova capacità espressiva. ■

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



Daniela Mainini,
Presidente del Centro Studi
Anticontraffazione.



Integrale è meglio?

Un'affermazione sempre più popolare, che però fa sorgere alcune domande... Vale a prescindere dall'alimento che si considera?

Parlare di integrale per sale marino, zucchero di canna e pasta ha lo stesso valore? Soprattutto, il cibo integrale è sempre la scelta migliore per tutti?

Una volta, d'integrale c'erano solo i cereali per la colazione e la farina. In effetti, il consiglio di inserire spesso nella nostra alimentazione pane, pasta, riso e granaglie integrali in genere è senza dubbio fondato, considerando che raffinando i cereali, cioè togliendo le parti più esterne dei chicchi, si perde la maggior parte delle fibre che contengono e anche una certa quota di proteine e di sali minerali. Ma quelli integrali e i loro derivati non devono essere considerati la panacea universale buona per tutti... Proprio le abbondanti fibre, che in un soggetto sano svolgono una funzione di stimolo sulle pareti intestinali, vanno infatti evitate da chi soffre di alcune patologie: il colon

Nella foto sotto,
forme di pane
realizzate con
diverse varietà
di farine integrali.

irritabile e la diverticolite in fase acuta. In queste condizioni, occorre, al contrario, una dieta relativamente povera di fibre. E anche per i più piccoli (almeno fino ai 3 anni di età), i cereali integrali diventano sconsigliabili: associate alle loro fibre si trovano infatti particolari sostanze (l'acido fitico e l'acido ossalico) che tendono a inibire l'assorbimento di ferro e calcio, importantissimi per la crescita.

Se però per i prodotti a base di cereali il consumo di quelli integrali è generalmente raccomandabile, le cose cambiano se pensiamo allo zucchero. Quante volte è capitato di sentire al bar persone che chiedono lo zucchero di canna integrale? Se lo si fa per una questione di gusto, non c'è problema, ma sul piano nutrizionale non esiste una vera differenza: si tratta in ogni caso di saccarosio, che nella versione integrale costituisce almeno il 95% del

peso. Anche in questo caso, lo zucchero va usato con grande moderazione. Che dire infine del sale "integrale"? È semplicemente quello che, una volta raccolto dalle saline, non viene sottoposto ai normali trattamenti di pulizia e conserva al suo interno tutte le impurezze lasciate da frequentatori come gabbiani e fenicotteri: è stupefacente quanti escrementi riescano a produrre, e quante piume perdano, così come colpisce il numero di zanzare e altri insetti che trovano la loro fine sulla superficie delle acque salmastre. Siamo proprio certi che queste "impurezze" aggiungano valore al prodotto e lo rendano più sano? Alla fine, anche per il sale la regola è una e non ammette eccezioni: poco e del tipo iodato! ■

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it



Il locker del fresco

Dal Comune di Osio Sotto (BG) parte un progetto che unisce welfare ed ecosostenibilità: consegna della spesa di prodotti freschi direttamente in azienda

L'idea è frutto dell'ingegno di Flavio Amaglio, imprenditore bergamasco che nel 2015 con la sua società DreAma Srl aveva già cavalcato l'innovazione con FruitAma, confettura in tubetto per la GDO. Con i fondi della cessione di questo ramo aziendale, nel 2021 dà vita a Mister Natura per risolvere 2 esigenze emerse nel lockdown: la consegna della spesa a domicilio e il distanziamento sociale. Il progetto prevede il posizionamento di locker (armadietti, ndr) refrigerati nelle aree aziendali outdoor all'interno dei quali recapitare in consegna la spesa a tutti i dipendenti che abbiano inoltrato l'ordine online, offrendo garanzia di qualità e un notevole risparmio di tempo.

Nella foto sotto, una scelta di prodotti freschi, come quelli proposti da Mister Natura.

La nuova frontiera del fresco: Mister Natura

Il DAW-Delivery At Work (consegna al lavoro, ndr) unisce il meglio dell'e-commerce e dell'attenzione al benes-

sere dei clienti, dei produttori locali e dell'ambiente, contribuendo alla lotta agli sprechi.

Ecco come funziona. Mister Natura ha un software automatizzato e gestisce acquisti sul venduto, senza magazzino, così da garantire merce freschissima, di alta qualità, non congelata.

I dipendenti dell'azienda che ha aderito al progetto ricevono un codice, ordinano la spesa e sono avvisati tramite mail e QR Code della consegna nel locker.

«Ricevuti gli ordini – spiega Flavio Amaglio –, il sistema in automatico li raggruppa e li invia ai nostri fornitori: per frutta e verdura ci appoggiamo al mercato ortofrutticolo di Bergamo, per carne e pesce al mercato di Milano», e lo stesso accade con venditori scelti di pasta fresca, formaggi e pane.

Il welfare eco-friendly

«Il mio obiettivo è quello di semplificare

la vita dei lavoratori, inserendo questo locker in una logica di welfare aziendale praticamente a costo zero per le imprese che scelgono di dotarsene», dice il fondatore di Mister Natura.

La comodità di acquistare online, infatti, è maggiore se non c'è l'obbligo di dover essere a casa per la consegna, soprattutto in orario di lavoro, e consente di risparmiare tempo e carburante per gli spostamenti, limitando la produzione di CO2. Per il suo progetto, che oggi garantisce sostenibilità, comodità del servizio e qualità di prodotti freschi e local in 2 aziende pilota bergamasche e 1 milanese, Amaglio prevede di effettuare 60 installazioni di locker nel 2023, da aumentare fino a 200, in altrettante aziende della Regione Lombardia, entro la fine del 2024. ■

Tiziana Mazzitelli
tiziana.mazzitelli@gmail.com



NON MORIRÒ DI FAME

di Umberto Spinazzola

Uscirà al cinema il **2 febbraio** *Non morirò di fame*, il nuovo film di **Umberto Spinazzola** interpretato da **Michele Di Mauro**, una produzione italo-canadese, prodotto da **La Sarraz Pictures Rai Cinema** e da **Megafun Productions**. Il film è una storia toccante e di riscatto che tratta tematiche universali, come l'elaborazione del lutto e il complesso e profondo rapporto padre-figlia, ma anche tematiche a carattere sociale come lo spreco alimentare.



Il capitone

Si narra abbia avuto un importante estimatore in Federico II di Svevia che lo volle come piatto forte in occasione di pantagruelici pranzi ufficiali

Il capitone è un pesce dotato di scheletro privo di cartilagine, costituito esclusivamente da matrice ossea, appartenente alla famiglia delle Anguillidae, la cui biologia risulta essere ancora oggi avvolta da un velo di mistero.

Presenta un corpo allungato, serpentiforme, con la pinna dorsale meno sviluppata rispetto a quella anale, gli occhi piccoli e la mandibola più sporgente della mascella.

Il capitone, in realtà, non è altro che l'esemplare femmina dell'anguilla. Femmina che ha dimensioni di gran lunga superiori rispetto al maschio, raggiungendo e anche superando i 3 kg di peso e un metro e mezzo di lunghezza. Il maschio, invece, solitamente non è più di 200 g di peso e di 60 cm di lunghezza.

Le anguille adulte vivono in svariati ambienti di acqua salata, salmastra e dolce.

Durante il periodo riproduttivo,

effettuano una lunga e difficile migrazione per raggiungere l'Oceano Atlantico, più precisamente il Mar dei Sargassi, loro luogo di nascita.

Nella stagione autunnale, gli individui sessualmente maturi (detti "anguille argentine") abbandonano le acque interne e raggiungono il mare. Tra questi, quelli che, a causa di insidie naturali o antropiche, rimangono isolati e non riescono a raggiungere l'ambiente marino, si accrescono senza riprodursi. Sono proprio questi individui a essere chiamati capitoni.

Dal punto di vista nutrizionale, il capitone è considerato un "pesce grasso", caratterizzato cioè da un elevato contenuto lipidico. Le sue carni contengono acidi grassi monoinsaturi, omega 3, vitamine (A, D, E), proteine, ma anche un elevato contenuto di colesterolo.

È per tale ragione che, nonostante i benefici che questa specie ittica può

apportare alla salute umana, è consigliabile un consumo moderato.

Al forno, fritta, in umido, alla brace: sono tantissime le ricette, differenti – e tipiche – a seconda delle diverse regioni italiane.

Tra mito e leggenda, tradizione e scaramanzia, il capitone resta l'emblema delle credenze popolari a tavola. Il suo consumo tra Natale e Capodanno è considerato, sin dall'antichità, un vero e proprio rito propiziatorio, in grado di allontanare il male e garantire un nuovo anno sereno e proficuo.

Probabilmente ciò è dovuto alla somiglianza che questo pesce ha con il serpente, simbolo di sapere ma anche di malvagità. Mangiarlo, quindi, sarebbe un modo per esorcizzare il male ed enfatizzare la vittoria della luce sulle tenebre. ■

Marina Greco

marina.greco83@hotmail.com

Nella foto sotto, anguille in padella con olio e limone.



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

Postalmarket oggi

Nel 1959 l'imprenditrice Anna Bonomi Bolchini, che aveva visto i cataloghi americani arrivare per posta anche nel cuore rurale di quel Paese, importa l'idea in Italia

Se non hai punti vendita a portata di mano e non c'è ancora Internet – che nascerà 10 anni più tardi, nel 1969 – come puoi fare shopping? L'idea di Anna Bonomi Bolchini è semplice: utilizzare come vetrina un periodico distribuito in edicola e servirsi per gli ordini degli uffici postali. Lo slogan era "Con Postal Market, sai, uso la testa e ogni pacco che mi arriva è una festa...". Il progetto decolla e funziona talmente bene che nel 1976 vengono inaugurati i primi call center per i clienti. Ma, alla fine del secolo, si assiste a una flessione. Dopo diversi su e giù, nel 2015 viene dichiarato il fallimento. Postalmarket s'inabissa ma non muore, nell'ottobre 2021, affianca al catalogo in uscita in edicola – oggi un ampio ma-

gazine sulle tendenze di consumo e del Made in Italy – un marketplace online con oltre 400 marchi. Obiettivo: promuovere l'eccellenza italiana e far conoscere prodotti di qualità, realizzati nel pieno rispetto dell'ambiente, e le imprese più intraprendenti.

A questo punto, mi è sembrato interessante intervistare l'attuale amministratore delegato, Alessio Badia, startupper, esperto di e-commerce nonché socio che crede nel progetto tanto da investire personalmente nell'operazione di rilancio.

Mi racconti cos'è cambiato negli anni.

Un po' tutto. Ricordiamo che, prima dell'avvento di marketplace specializzati, non c'era un catalogo generalista con pro-

dotti di qualità. L'anno scorso, acquisito il marchio dal founder di questo nuovo Postalmarket, Stefano Bortolussi, e con a fianco un partner tecnologico – Francesco D'Avella, fondatore della piattaforma di e-commerce StoreDen ora di proprietà Team System, ai vertici in Italia nel suo settore – si è costituita la nuova società. Nel 2021, dunque, superato il periodo di transizione, si è tornati più in forma che mai, con il primo numero del magazine, disponibile in edicola e online, e la possibilità di fare acquisti sul marketplace. Bortolussi ha dichiarato subito di avere un sogno ambizioso: diventare l'Amazon italiano. Tutto spostato sul digitale: le eccellenze italiane, i prodotti di qualità che si possono vendere online.

Qual è la peculiarità del progetto rispetto agli altri marketplace esistenti?

È proprio il fatto che chiunque abbia un'attività o realizzi un prodotto di qualità di qualsiasi tipo – food, fashion, accessori e calzature... –, anche se non ha una struttura e-commerce, può vendere con Postalmarket. Gli facciamo noi il sito e-commerce, gli aggiornamenti editoriali, la landing page (nel marketing digitale, è una pagina web creata appositamente per una specifica campagna, ndr). Quindi, anche il piccolo imprenditore che vende qualche chilo di miele può mettere online il suo prodotto e il suo brand. È un plus importante comparire in una vetrina nazionale, e il prossimo anno anche internazionale. Il gruppo di lavoro è costituito da un team di ragazzi, circa 30 persone, tutti giovani, tutti nativi digitali; la struttura interna è al 90% femminile. Stiamo affermandoci sul mercato dell'online: abbiamo chiuso il primo round d'investimenti di circa un milione e mezzo di euro ed è quasi arrivato al traguardo anche il secondo round. Verifichiamo con soddisfazione che c'è attenzione da parte dei clienti

ma anche da parte degli investitori.

Come si decidono i contenuti della pubblicazione cartacea?

L'ufficio stampa interno si mette in relazione con uno studio esterno, a Milano, che seleziona gli editoriali con il nostro staff. Insieme si "cucinano" i contenuti del cartaceo. Questi poi rispecchiano anche quelli dell'e-commerce.

Accettate chiunque arrivi?

No, facciamo una scelta molto accurata e prendiamo solo brand nazionali e di pregio. Vogliamo essere gli ambasciatori dell'italianità nel mondo. Ci proponiamo dei prodotti cheap (a basso costo, ndr), ma il nostro marketplace deve essere riconoscibile proprio in virtù dell'attenzione alla qualità.

È una scelta precisa?

Sì, una scelta di strategia, perché marketplace italiani non ne esistono più, sono tutti passati di mano a fondi stranieri. In Italia ci sono circa 500 mila aziende che fanno prodotti d'eccellenza e non riescono ad avere visibilità e canali distributivi online. Non esiste una piattaforma

generalista tranne Amazon, e questa è un po' la nostra peculiarità e vogliamo portarla avanti. Siamo pronti per affrontare i nuovi mercati anche all'estero.

Mi parli della sostenibilità.

È un mio pallino da tanti anni; penso di essere stato, per esempio, il primo a parlare negli anni '90 di moda sostenibile. Ma punto a un risultato a 360°. Anche per quanto riguarda i personaggi da mettere in copertina. Dopo Diletta Leotta, che rappresenta il punto d'incontro con il passato, nel numero di ottobre c'è un gruppo di ragazzi, nati e divenuti popolari sui social network: The Jackal. Con il titolo: "The Jackal. La sostenibile leggerezza della comicità".

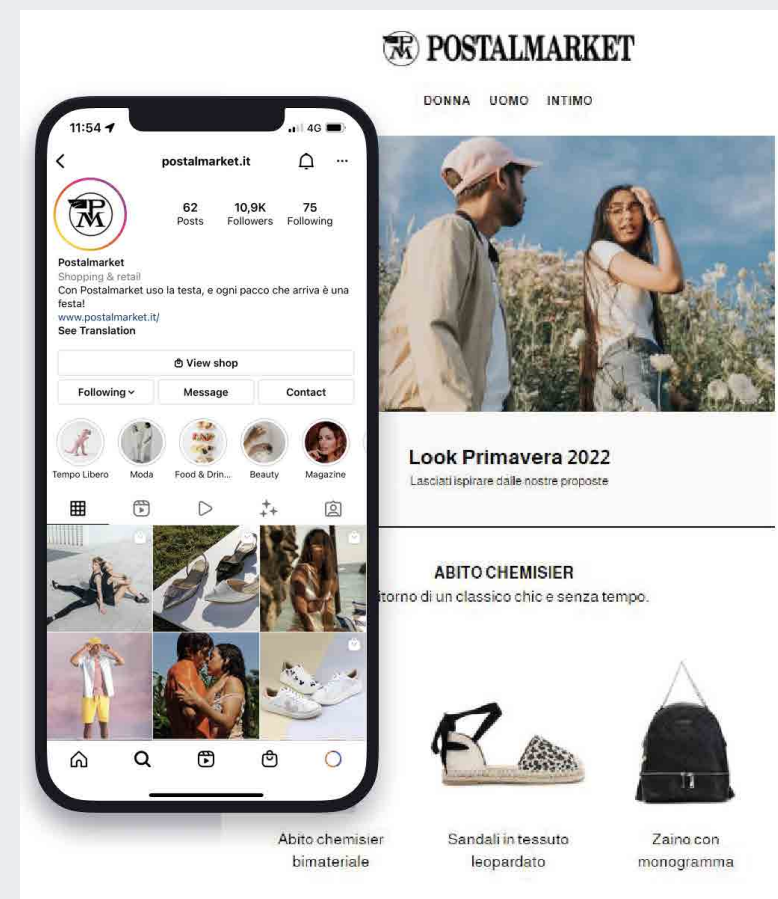
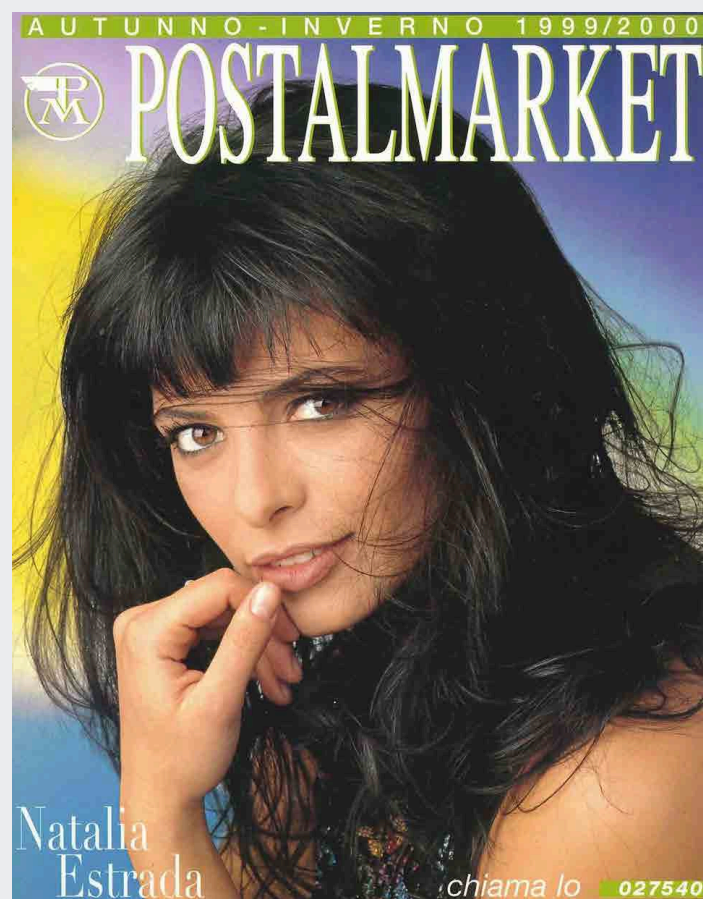
Avete qualche progetto nuovo?

Tanti!

Siete soddisfatti?

Abbiamo 100 mila prodotti a catalogo. Certo è che tutto deve ancora essere ampliato, perfezionato... ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it



Il sommelier delle acque

“Se vi è una magia su questo pianeta, è contenuta nell’acqua”. È una massima dell’antropologo statunitense Loren Eiseley, instancabile divulgatore scientifico

La medesima citazione è stata ripresa dall’ATO (Ambito Territoriale Ottimale) della Città Metropolitana di Milano nella sua *Carta delle iniziative ATO per un uso razionale dell’acqua*, risorsa preziosa che non si deve sprecare. Annualmente, in media la disponibilità teorica per ogni abitante dell’Unione europea è di circa 3.200 metri cubi, e di questi ne sono prelevati solo 660. Di fatto viene usato un quinto del quantitativo disponibile. Ma la distribuzione è difforme da Paese a Paese, con un’enorme ricchezza idrica, per esempio, dei Paesi scandinavi, dell’Islanda e dell’Irlanda, e la condizione discreta dei Paesi alpini. Le Alpi sono infatti l’essenziale fonte di approvvigionamento di quasi tutta l’Europa continentale. In più, nel calcolo di quanto può essere utilizzato dall’uomo, bisogna tener conto di un limite importante: occorre preservare quella necessaria al mantenimento della vita acquatica. In Italia, grazie alla presenza di numerose

sorgenti, la produzione e la vendita del cosiddetto Oro blu ricoprono un ruolo molto importante per l’economia. Ma cosa si beve? O, meglio, come si beve? Si sceglie l’acqua in bottiglia o quella potabile del rubinetto? È un dibattito che va avanti da decenni: c’è chi guarda con diffidenza agli acquedotti, chi decide di servirsi dalle cassette dell’acqua costruite dai Comuni e chi invece non sopporta l’idea di acquistare le pesanti, e inquinanti, confezioni in PET del supermercato. Malgrado la qualità dell’acqua nella rete idrica nazionale sia molto elevata – il nostro Paese è al settimo posto in Europa per questo parametro, con l’84,8% proveniente da fonti sotterranee, naturalmente protette – in realtà i dati non distolgono dal grande amore degli italiani per l’acqua confezionata, che li rende i più grandi consumatori al mondo di minerale in bottiglia, con 200 litri pro capite consumati all’anno contro una media europea di 118 litri. Per inciso, l’Italia

è anche il secondo Paese dell’Unione europea per consumo di acqua potabile con 153 metri cubi annui pro capite, due volte di più della media europea. Ci supera solo la Grecia con 179 metri cubi annui pro capite. Come mai gli italiani sono così appassionati dell’acqua in bottiglia? Le ragioni sono molteplici: c’è chi non ama quella del rubinetto, non apprezzandone il sapore, e non si fida degli acquedotti. Sono tanti i falsi miti che circondano la rete idrica del Paese, ma non si può negare che, soprattutto in certe zone, questa presenti dei problemi. Ma c’è anche chi si lascia conquistare da slogan che seducono con varie accattivanti diciture, come l’attributo “multivitaminico”, anche se si tratta prevalentemente di strategie di marketing.

Scelta non scontata

“Liscia o gassata”? Effervescente naturale, minerale, oligominerale, medio minerale, calcica, sodica, sono solo alcune delle ca-

ratteristiche delle acque in bottiglia. Recentemente si sta facendo strada una nuova figura professionale e certificata: il “sommelier dell’acqua”. Il ruolo del degustatore è sempre stato associato solo al vino o all’olio, ma stiamo assistendo a un cambio di direzione soprattutto nell’ambito della ristorazione di eccellenza. Infatti, l’acqua, proprio come il vino, non va solo bevuta ma anche assaporata. Strettamente legata al territorio di origine, ci racconta la sua storia attraverso il contatto con le rocce, ricche di minerali diversi per proprietà fisiche e chimiche. Livelli di mineralizzazione, pH, residuo fisso, percentuale di anidride carbonica disciolta; tutto ciò contribuisce a conferire un gusto diverso, influenzando la percezione del nostro palato. In linea generale, più minerali sono presenti più si intensifica il gusto. Quattro sono quelli base: tendente al salato, all’acido, al dolce e all’amaro. Esistono ristoranti

che, oltre alla carta dei vini, propongono il “water menu”, raccontato dagli idrosommelier, che ci accompagnano nella scelta suggerendo gli abbinamenti ideali con i piatti e con il vino. Una delle linee guida fornite dalla “carta delle acque” realizzata dall’ADAM (Associazione Degustatori Acque Minerali) è la regola secondo cui più un piatto è saporito più si possono aumentare il residuo e la frizzantezza dell’acqua che lo accompagna.

Per pietanze delicate, come pesce e carni bianche, vengono suggerite acque oligominerali con basso residuo fisso. Per le zuppe, l’accostamento vincente è con un’acqua dal gusto morbido. Per primi piatti, ad esempio tagliatelle al ragù, è perfetta un’acqua molto mineralizzata. Inoltre, specialità come brasato o spezzatino si sposano bene con acque ricche di sali o frizzantissime.

L’ideale per servire le acque naturali è il

bicchiere basso e una temperatura di 12 gradi; quelle frizzanti vanno bevute più fresche e in calici lunghi, come quelli da prosecco.

L’Italia è uno dei principali produttori di acque minerali al mondo; sono oltre 700 le sorgenti. ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it

Residuo fisso

Questo parametro indica il livello di mineralizzazione complessiva di un’acqua ed è formato dai sali disciolti, pesati dopo evaporazione ed essiccamento a 180°. È espresso in mg/L:

- ricco = >1500 mg/L
- medio = tra 500 mg/L e 1500 mg/L
- oligominerale = tra 50 mg/L e 500 mg/L
- basso = ≤ 50 mg/L

Nella pagina a sinistra, un bicchiere di acqua frizzante. Nella foto sotto, bottiglie con un packaging ricercato, per clienti sempre più attenti ed esigenti.



ASTICE BLU'



L'ASTICE BLU UNA RARITÀ DA SCOPRIRE,
CONOSCIUTA ANCHE COME ASTICE EUROPEO
PRELIBATO E SUCCULENTO.
RICCO DI SALI MINERALI E VITAMINE.
SAPORE DOLCE E MORBIDO,
CONTIENE POCCHI GRASSI.

INFORMAZIONI E NOTIZIE A PAG.27 FEBBRAIO 2023