



## Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito  
Anno 12 - n 10  
20 ottobre 2024  
[www.cibiexpo.it](http://www.cibiexpo.it)



centro studi  
anticontraffazione



In ufficio  
con il tuo cane

## Francesca Corrado, una fallita di successo



L'orto  
sull'albero



# Sesso, identità e orientamento

*La definizione del sesso biologico si basa sugli organi genitali, sul patrimonio genetico e sul quadro ormonale. Sulla base di questi criteri, il bambino è dichiarato maschio o femmina*

L'identità sessuale fa invece riferimento alla percezione che ciascuno ha di sé; ci sono persone anatomicamente di un sesso al quale però non sentono di appartenere. Una l'ho conosciuta anni fa: una donnina minuta vestita da militare che millantava il possesso di varie pistole nascoste nella borsa e voleva essere chiamata Generale. Capitava d'incontrarla non in un poligono di tiro ma dal panettiere o dal fruttivendolo.

**In questa pagina, un'immagine che combina i simboli distintivi dei generi maschile e femminile.**

L'orientamento sessuale è un'altra cosa ancora e riguarda la direzione in cui si manifesta l'attrazione sessuale.

Si tende ancora a considerare sesso, identità di genere e orientamento sessuale come 3 categorie in cui ci sono 2 opzioni da scegliere, cioè M/F, uomo o donna. In realtà, le cose sono

molto più complicate. Intanto si è scoperto che nel nostro cervello il sesso biologico e l'identità di genere sono rappresentati in reti neurali diverse tra loro. Una rete neurale è un insieme di molti elementi semplici, interconnessi, detti neuroni. Come si affermi l'identità di genere è tuttora oggetto di teorie e studi, ma si stima che l'incongruenza di genere riguardi tra lo 0,5 e l'1,3% della popolazione.

In ogni caso, dal 2019 l'Organizzazione mondiale della sanità non la definisce più un disturbo mentale. ■

*Paola Chessa Pietroboni  
direzione@cibiexpo.it*

**inrete**  
● ● Digital

**Ascoltiamo. Definiamo. Raggiungiamo.**

[www.inretedigital.it](http://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

**Scuola e territorio** 5

di Nico Rigoni

**C'è del buono**

**100 anni a tutta birra** 6

di Anna Francioni

**Ricerca e innovazione**

**La bioeconomia** 8

di Lucia Massarotti

**TEA e sperimentazione sul riso** 10

di Marina Greco

**Le tappe dei tappi**

**Barsagliana** 12

di Elisa Alciati

**Storia del cibo**

**Lo stoccafisso** 14

di Riccardo Vedovato

**Protagonisti**

**Francesca Corrado** 16

di Marta Pietrobboni

**Segreti della spesa**

**Pesci essiccati** 19

di Alessandra Meda

**Alimentazione e salute**

**Drunkoressia** 20

di Alessandra Meda

**La scienza in cucina**

**Additivi: non tutti buoni,  
non tutti cattivi...** 22

di Giorgio Donegani

**Ben fatto**

**Gratin di fichi** 24

di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

**La parola agli istituti  
per l'enogastronomia e l'ospitalità**

**Un percorso  
entusiasmante** 25

di Mirko De Andreis

**Tendenze**

**In ufficio  
con il tuo cane** 36

di Alessandra Meda

**La perla rara dell' Umbria:  
il sedano nero** 27

di Tiziana Mazzitelli

**Il pane  
e gli Italiani** 28

di Lucia Massarotti

**L'orto sull' albero** 30

di Marta Pietrobboni

**Caramelle** 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.

**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@gozzinilbero-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

# Scuola e territorio

*L'esperienza della vendemmia nell'IIS San Benedetto di Latina*

Con l'avvicinarsi dell'autunno, le vigne del San Benedetto si tingono di calde tonalità dorate, segnando l'inizio della vendemmia, che non è solo un'attività agricola ma una tradizione che dal 1957 viene portata avanti dagli studenti dell'indirizzo di agraria del nostro Istituto. Quest'anno, il processo è iniziato a settembre, quando gli acini delle diverse cultivar – così come evidenziato sia dall'osservazione in campo che dalle analisi di laboratorio – hanno raggiunto il massimo grado di maturazione.

Gli studenti, in collaborazione con i docenti, hanno optato per la raccolta manuale, una tecnica che, sebbene richieda maggiore impegno, consente una selezione accurata dei grappoli. Questi sono stati successivamente trasportati nelle cantine dell'Agriturismo "La Valle dell'Usignolo" a Sermoneta, dove, sotto la guida del professor Valeriano Dominici e del

**Nell'immagine sottostante, grappoli di uva Montepulciano.**

proprietario dell'azienda, Giuseppe Palombo, le operazioni di vendemmia sono proseguite con la diraspapigiatura (processo durante il quale gli acini, separati dal raspo e dalle vinacce, sono pigiati per estrarne mosto, ndr). Questa esperienza rappresenta un'importante opportunità didattica per noi studenti della quinta classe, e rientra pienamente nella mission della scuola – come sottolineato dal Dirigente Ugo Vitti – perché ci permette di ampliare le conoscenze e confrontarci con le realtà agricole locali. La collaborazione tra il nostro Istituto e le aziende del territorio rappresenta infatti un'opportunità per arricchire la formazione, abbandonando metodi didattici tradizionali e aprendoci a nuove esperienze pratiche. Proprio per questo motivo abbiamo partecipato a ogni fase della vendemmia, ad eccezione dell'imbottigliamento, che affronteremo in seguito. Ci auguriamo

che la scelta del momento della raccolta e delle modalità di trasformatore, oltre alla selezione di uve rosse provenienti da vigneto biologico, ci consentano di ottenere un prodotto finale di alta qualità, capace di rappresentare al meglio la competenza tecnica del nostro Istituto. Stiamo infatti sperimentando una miscela di mosti di uve rosse – Montepulciano, Merlot, Syrah e Petit Verdot – per creare un vino equilibrato. L'obiettivo è quello di arrivare a un rosso intenso, con un sapore armonioso e una buona struttura tannica. Questo vino, per le sue caratteristiche, verrà utilizzato nel ristorante della nostra scuola e nei laboratori di enogastronomia, oltre a essere disponibile nel nostro punto vendita. ■

*Nico Rigoni  
Classe VATA  
IIS San Benedetto di Latina*

**CiBi**

**I contatti  
della redazione**

**GiBi**  
Arte e scienza  
del cibo  
Periodico gratuito  
Anno 12 - n 10  
Milano  
20 ottobre 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@gozzinilbero-illustratore.com

**Collaboratore editoriale:** Anna Francioni

**Fotografo:** Guido Valdata

**Realizzazione editoriale:** Cibi srl

**Redazione:** Via Vigoni 8, 20122 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.

**Il prossimo mese:  
Alberto Pellai, medico,  
psicoterapeuta dell'età  
evolutiva e ricercatore.**



# 100 anni a tutta birra

Birra Peroni festeggia 100 anni di produzione a Bari e per l'occasione annuncia più di 10 milioni di euro di investimenti, a conferma del legame profondo con la città

Era il 1924 quando venne inaugurato lo stabilimento Birra Peroni di Bari, progettato per diventare un avamposto strategico tra l'Europa e il Medioriente. E così è stato, fino a oggi: dal primo edificio in Via Capurso le attività produttive sono poi state trasferite nell'attuale sede di via Bitritto, e diversi processi sono stati innovati, ma lo spirito iniziale è rimasto immutato. In questi 100 anni si è infatti sempre più consolidato il legame tra Birra Peroni e la città pugliese, in termini di occupazione, sviluppo e rapporto con il territorio.

Sotto, foto di gruppo delle autorità intervenute a celebrare il centenario barese di Birra Peroni.

## Un evento in grande stile

Per ripercorrere il secolo di storia e brindare al futuro, nei primi giorni di ottobre si è tenuto un incontro tra l'azienda ed esponenti della Regione Puglia, del Comune di Bari e altre importanti istituzioni locali, in rappresen-

tanza dell'intera comunità.

Enrico Galasso, Presidente e Amministratore Delegato di Birra Peroni, Federico Sannella, Direttore Comunicazione e Affari Istituzionali di Birra Peroni, Andrea Sutti, Direttore Integrated Supply Chain di Birra Peroni, e Alba Corradini, Direttrice dello Stabilimento di Bari, hanno accolto le principali autorità del territorio. Tra questi, il Presidente della Regione Puglia, Michele Emiliano, che ha celebrato l'anniversario partendo da un aneddoto personale: «Il mio primo ricordo legato a Birra Peroni risale all'infanzia, quando, vedendo quei colori e sentendo quanto fosse riconosciuta dalle persone che mi stavano intorno, ero convinto che fosse un prodotto nato a Bari. L'amore che noi baresi e che tutti i pugliesi sentono per Peroni la rende una birra talmente diffusa da diventare identitaria. Risultato ancora

più difficile se pensiamo che lo ha fatto in un territorio che ha un forte legame, storico, economico e culturale con un altro prodotto conviviale come il vino. Tanti auguri a questo impianto industriale, ai suoi lavoratori e al gruppo industriale che ha radicato un legame così importante con Bari e con la Puglia». Alessandro Delli Noci, Assessore allo Sviluppo Economico della Regione Puglia, si è quindi soffermato sul ruolo cruciale dello stabilimento barese nel contesto locale: «Un'azienda florida, che di certo ha contribuito alla crescita economica, culturale e sociale del capoluogo pugliese e che, negli anni, ha saputo rimanere al passo coi tempi volgendo l'attenzione alla sostenibilità e all'innovazione dei processi produttivi. I numerosi investimenti che Peroni ha realizzato nello stabilimento barese ci fanno ben sperare e ci dicono molto

della volontà dell'azienda di continuare a crescere in Puglia, una regione attrattiva e accogliente non solo per chi decide di trascorrere qui le sue vacanze ma anche – attraverso specifiche politiche di incentivazione – per chi decide di investire. Buon compleanno e buona strada a Peroni!».

Il Sindaco di Bari, Vito Leccese, si è infine soffermato sulla relazione speciale tra l'azienda e la città: «I 100 anni della Birra Peroni nella nostra città ci regalano l'occasione per ribadire il legame, profondo e indissolubile, tra Bari e il prodotto che meglio di ogni altro ha saputo incarnare l'identità dei baresi. Bari, non a caso, è la città in cui più si vende e consuma la Peroni, che è ormai simbolo della convivialità dei nostri momenti di festa, delle serate passate in compagnia, degli incontri tra amici e famiglie, e

di quella ospitalità che tutto il mondo ci riconosce. Di qui la nostra gratitudine per il contributo che questa grande azienda ha dato alla nostra comunità, anche grazie all'indotto di investimenti e assunzioni che ha generato nel corso degli anni. Elementi fondamentali per la nostra economia e per il futuro stesso della nostra città. Che questo anniversario, dunque, segni solo una tappa di un lungo percorso costellato di ulteriori successi condivisi e di continua crescita per tutti noi».

A fare gli onori di casa, Andrea Sutti, Direttore Integrated Supply Chain di Birra Peroni, che ha ringraziato in primis la cittadinanza: «Ringraziamo il Sindaco e tutta la città di Bari per questo secolo di storia insieme e per il legame forte e reciproco che si è creato fin dal nostro arrivo 100 anni fa. Questo traguardo è emozionante

e allo stesso tempo stimolante: ci fa certamente rivolgere uno sguardo a quello che è stato ma ci spinge soprattutto a progettare quello che sarà. Questo approccio al futuro è ciò che da sempre contraddistingue Birra Peroni e questo stabilimento. È stato ciò che ci ha permesso di diventare un'eccellenza nel settore ed è così che abbiamo avuto l'onore di diventare parte integrante della comunità barese. Non abbiamo intenzione di fermarci: abbiamo pianificato più di 10 milioni di euro di investimenti per i prossimi 3 anni, per continuare ad innovare lo stabilimento e a investire in una terra a cui siamo particolarmente legati». ■

Anna Francioni  
anna.francioni@cibiexpo.it

Qui sotto, Birra Peroni Special Edition



## Innovazione costante

Lo stabilimento di Birra Peroni a Bari si sviluppa su 185.500 mq di superficie, occupa 200 persone e arriva a produrre circa 2 milioni di ettolitri di birra annui. Il sito ha un valore strategico per tutto il Gruppo Asahi, proprietario del marchio, che ha investito qui più di 40 milioni di euro. E ulteriori 10 milioni sono previsti per i prossimi 3 anni, per continuare a innovare il sito, migliorarne la capacità produttiva e incrementare le performance ambientali, un tema centrale nella strategia di tutta Birra Peroni. Ne sono un ottimo esempio l'avanzata linea di imbottigliamento, inaugurata nel 2019, che consente la produzione di 50.000 bottiglie all'ora, anche nel formato vuoto a rendere; e l'innovativo campo solare termico, di più di 600 mq, che grazie ad una tecnologia brevettata cattura le radiazioni solari trasformandole in energia termica, contribuendo alla decarbonizzazione. Fondamentale infine l'efficace gestione delle risorse idriche, che rende lo stabilimento di Bari il più virtuoso tra i siti di Birra Peroni in Italia e uno dei migliori in tutto Gruppo Asahi.

# La bioeconomia

*Secondo studi recenti, la Terra ha sempre più bisogno di una nuova economia che sia in grado di riconnettere l'ambiente con la società e con i processi produttivi*

Con sempre maggior frequenza si sente parlare di bioeconomia, il sistema che utilizza le risorse biologiche rinnovabili di prima e seconda generazione, provenienti sia dalla terra sia dal mare, come materiale per la produzione energetica, alimentare e industriale. La sfida è quella di mitigare gli effetti del cambiamento climatico e di ridurre l'uso dei combustibili fossili, grazie all'opportunità di rivoluzionare la base industriale creando processi produttivi più green, meno dispendiosi e in grado di proteggere la natura e la biodiversità. Una nuova prospettiva, grazie alla quale gli scarti diventano materie prime, i rifiuti si trasformano in risorse e la fine del ciclo della vita di un prodotto è un nuovo inizio.

Pochi ancora sanno che la bioeconomia è un'eccellenza del Made in Italy.

Il decimo rapporto sul settore – intitolato "La Bioeconomia in Europa" redatto dalla Direzione Studi e Ricerche di

Intesa San Paolo, in collaborazione con il Cluster SPRING e ASSOBIOTEC - Federchimica – ha reso noto che nel 2023 l'insieme delle attività italiane connesse alla bioeconomia ha generato valore per 437,5 miliardi di euro, con un'occupazione di circa 2 milioni di persone e una crescita di 9,3 miliardi rispetto all'anno precedente. In questo scenario, la filiera agroalimentare riveste un ruolo chiave perché incide per il 63% circa.

Il fattore fondamentale del successo italiano è la tecnologia. Pur essendo nettamente più piccole rispetto alle concorrenti, le nostre aziende spiccano nel panorama europeo per la quota elevata di innovazioni di prodotto e di processo. Altrettanto rilevante sembra essere l'attività brevettuale del nostro Paese, con la quale abbiamo guadagnato il settimo posto nella classifica mondiale; il merito è del grado di specializzazione sempre maggiore ottenuto grazie alla collabora-

zione con la meccanica, la farmaceutica e la chimica.

L'Italia risulta essere il terzo Paese al mondo per l'esportazione delle tecnologie utilizzate nel campo dell'agrifood e della ristorazione, il primo per quella dei distributori automatici, delle macchine per la lavorazione della frutta e per la pasta e i prodotti da forno e il secondo per le macchine per il packaging, per l'industria alimentare e per quella dolciaria.

Le imprese italiane dell'agroalimentare spiccano anche – rispetto, ad esempio, a quelle tedesche, spagnole e francesi – per l'attenzione alle innovazioni volte alla diminuzione dei consumi di materiali idrici, al recupero degli scarti e dell'acqua, alla sostituzione di materiali inquinanti o pericolosi e alla riduzione dell'inquinamento acustico e atmosferico, dell'aria, dell'acqua, del suolo.

Un punto di riferimento per le aziende italiane che operano nel settore dell'in-

novazione nella bioeconomia è diventato Terra Next, il programma di accelerazione per startup e PMI (piccole e medie imprese), giunto quest'anno alla terza edizione, frutto dell'iniziativa di CDP Venture Capital con la partecipazione di Intesa Sanpaolo Innovation Center e il supporto di Cariplo Factory. Ogni anno verrà proposto un percorso di accelerazione di 12 settimane nel quale le realtà selezionate – fino a 30 nell'arco di 3 anni – avranno la possibilità di crescere attraverso mentorship, formazione, networking e momenti di approfondimento dedicati al consolidamento del modello di business, alla validazione tecnica, alla formulazione di nuove strategie, al fundraising. Quest'anno sono 7 le piccole imprese che hanno superato una prima selezione e parteciperanno al batch (termine che risale all'epoca della programmazione per schede perforate. In quel

contesto, i programmi si preparavano "off-line" e si mandavano in esecuzione quando possibile, accodandoli rispetto ad altri). Tutte si sono distinte per aver sviluppato soluzioni ai problemi di tracciabilità di filiera, ma anche per la rimozione di contaminati tossici dalle acque industriali o per aver monitorato in tempo reale lo stato di salute delle piante.

Tra queste: CrioPurA ha introdotto nel mercato globale del trattamento delle acque una tecnologia che offre un'alternativa ecocompatibile per la rimozione dei contaminati tossici; Farzati mira a risolvere con l'aiuto dell'Intelligenza Artificiale i problemi di tracciabilità della filiera di una vasta gamma di prodotti agroalimentari con l'obiettivo anche di garantire la sicurezza dei consumatori; GenoGra utilizza una piattaforma di analisi genomica basata su grafi allo scopo di rendere possibile

a tutti l'accesso alla bioinformatica nei settori biotecnologico, farmaceutico e clinico; ImmunoVeg sviluppa sistemi di coltura cellulare da linee vegetali finalizzati alla produzione di bioingredienti; Longevity Pet partendo da dati avanzati studia percorsi di prevenzione per gli animali domestici; PlantBit ha realizzato Bioristor, un sensore elettrochimico biocompatibile che inserito nel fusto delle piante ne monitora lo stato di salute in tempo reale; Smush Materials trasforma i sottoprodotti agricoli in biomateriali per imballaggi. L'idea è di far nascere all'interno di Terra Next nuove sinergie. ■

Lucia Massarotti  
lucia.massarotti@gmail.com

**Nell'immagine sottostante, il sensore per il monitoraggio delle piante realizzato da PlantBit.**

A destra, un ricercatore in campo alimentare mentre conduce un'indagine chimica.



# TEA e sperimentazione sul riso

*L'acronimo, o inizialismo, è un termine formato dalle lettere iniziali (talvolta anche finali) di più parole.*

*TEA sta per Tecniche di Evoluzione Assistita*

Secondo la definizione ufficiale, lo sviluppo è sostenibile quando soddisfa i bisogni della generazione presente senza compromettere quelli della generazione futura. Raggiungere un obiettivo come questo può sembrare un'impresa ardua, poiché prevede, inevitabilmente, la nascita di un nuovo modello di società più responsabile sia dal punto di vista economico che sociale e ambientale.

Per fortuna, la scienza viene in nostro soccorso, guidandoci verso l'innovazione nel pieno rispetto della natura, facendo in modo che prosperità e sostenibilità cooperino al fine di garantire un futuro equo e resiliente.

Innovazione tecnologica, gestione delle risorse, monitoraggio ambientale sono solo alcuni esempi di metodi che la ricerca scientifica mette a nostra disposizione per raggiungere l'importantissimo obiettivo della neutralità climatica entro il 2050, obiettivo globale che mira

a ridurre a zero le emissioni dei gas serra, condizione essenziale per gestire i problemi climatici e garantire un futuro sostenibile.

Il lavoro svolto da ricercatori e scienziati è fondamentale, non solo per il monitoraggio ambientale, lo studio della biodiversità e l'analisi dei dati, ma anche per creare metodologie che possano portare allo sviluppo di nuovi processi produttivi verso basse, o ancor meglio nulle, emissioni di sostanze inquinanti.

Grazie ai loro studi, è stato possibile, ad esempio, realizzare un sistema di coltivazione del riso conosciuto come TEA. Si tratta di una pratica agricola avanzata e di altissima precisione, basata su tecniche di miglioramento genetico, che permette di ottenere una qualità di riso più performante dal punto di vista nutrizionale, più resistente ai diversi fattori di stress ambientali, come la siccità, nonché immune all'attacco di

batteri e funghi diminuendo considerevolmente l'utilizzo di fungicidi e agrofarmaci.

Con il metodo TEA è possibile apportare modifiche al genoma (insieme completo del patrimonio genetico di un organismo) senza l'inserimento di sequenze di DNA estraneo, come accade nel caso dell'OGM (organismo geneticamente modificato), attraverso il processo di editing genetico, una specie di "correttore di bozze" genetico, che si basa sul meccanismo di inattivazione e rettifica.

In Italia, il primo progetto di coltivazione del riso attraverso tecnologie di evoluzione assistita, denominato RIS8imo e ideato dall'Università Statale di Milano, è stato sviluppato al fine di ottenere piante resistenti all'azione del fungo *Pyricularia oryzae*, che è in grado di provocare l'insorgenza di una grave infezione, nota come brusone, responsabile di perdite produttive abbastanza

considerevoli, pari anche al 50%.

Si tratta del primo programma autorizzato in campo aperto, inaugurato il 13 maggio 2024 e realizzato nella zona del Pavese, che s'impegna per il raggiungimento di un prodotto sostenibile, in grado di mantenere gli elevati standard di qualità del 100% Made in Italy. Purtroppo, però, RIS8imo nella notte tra il 20 e il 21 giugno scorsi, ha subito un'interruzione a causa della distruzione del campo sperimentale avvenuta per mano di un gruppo di ecoterroristi.

Le cause?... Vandalismo fine a sé stesso? Quello che è certo è che l'atto, figlio di pregiudizio e ignoranza, non rappresenta un danno al solo mondo scientifico, ma all'intera comunità che crede fermamente nella possibilità di vivere in un futuro in cui sviluppo economico, rispetto per l'ambiente e giustizia sociale possano coesistere. Per fortuna, non tutte le piante semi-

nate sono state danneggiate; dunque, nonostante il progetto sia stato fortemente compromesso, sarà possibile recuperare ugualmente una serie di dati scientifici che dovrebbero garantire la ripetitività dello studio, previsto nel 2025.

RIS8imo non va visto solo ed esclusivamente come un progetto finalizzato alla produzione di riso, ma va considerato secondo una visione più ampia. Il settore agricolo occupa circa il 42% di tutto il territorio nazionale e contribuisce, in larga scala, all'inquinamento idrico e atmosferico, al sovrasfruttamento di risorse primarie come l'acqua e alla distruzione di habitat fondamentali per la conservazione della biodiversità.

RIS8imo propone un metodo di coltivazione che risponde alla sfida di un tipo di produzione agricola sostenibile, supportando anche lo sviluppo economico. Nonostante i danni su-

biti, il progetto andrà avanti, probabilmente anche più forte di prima, grazie al coinvolgimento di gruppi di ricerca stranieri.

A mio avviso, è fondamentale, a questo punto, puntare di più sull'informazione attraverso campagne pubblicitarie, convegni... tutto ciò che sia corretta divulgazione scientifica.

Sono fermamente convinta che solo una civiltà educata, sensibilizzata, ben informata sia in grado di agire in maniera consapevole nel pieno rispetto dell'ambiente e della società. Investire nell'istruzione, nella sostenibilità significa investire in un futuro migliore sia per la nostra generazione che per quelle a venire.

Dalle scelte di oggi dipende il futuro di domani: agire con responsabilità è un nostro dovere! ■

*Marina Greco*

*marina.greco83@hotmail.com*

**Nella pagina a sinistra, una risaia. A destra, riso già lavorato.**



# Barsagliana

*I vitigni, come le persone, sono stati, e a volte sono tuttora, vittime di pregiudizi, magari anche per colpa dell'incapacità di alcuni*

Vitigno a bacca nera tipico della Toscana, in particolare della zona dei Colli Apuani fino ad arrivare ai Colli di Luni, in Liguria, nell'area di Massa e del Carrarese, dove è più noto col nome di Massaretta. Pochi, pochissimi, sono ad oggi gli ettari coltivati a Barsagliana o Massaretta sul territorio nazionale, tanto da aver rischiato anche l'estinzione. In questa storia il complice è una cattiva nomea: quella che fosse portatore di profumi sgradevoli nel vino. Per l'intervista ci siamo rivolti a Gian Paolo Lupi dell'Azienda Agricola Lupi-Poderi del Barano. Siamo a Vinci, un luogo fuori zona rispetto a quelle dove la Barsagliana generalmente viene coltivata. Ma è per questo che lo abbiamo scelto, perché lui, la Barsagliana, se l'è proprio cercata.

**Barsagliana, un vitigno già non comune e ancor più in questa zona. Come avviene l'incontro?**

Avviene che alla fine io sono un "toscanaccio DOC", legato ai suoi luoghi. Non

volevo quindi piantare dei vitigni internazionali; ne cercavo uno che fosse originale e al tempo connesso al territorio. Così un amico enologo mi consiglia il vitigno Pugnitelto. Prenoto le barbatelle ma, quando vado per acquistarle, sono finite; mi propongono la Barsagliana. Sapete come è chiamata anche la Barsagliana? La puzzona.

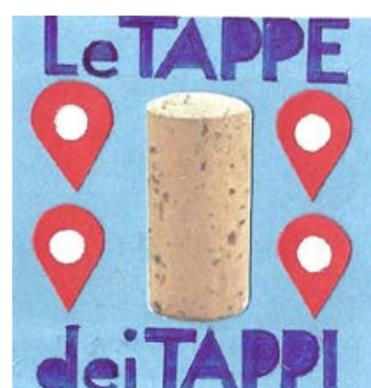
**La storia ci dice che quell'acquisto però è avvenuto...**

Sì, mi mettono in guardia, soprattutto l'enologo, per quanto riguarda sia la vinificazione sia la coltivazione. Ma sono un pazzo e decido di prendermi questa sfida.

**Perché è chiamata la puzzona?**

Una volta probabilmente veniva vinificata male e questo determinava gli odori sgradevoli per i quali è nota e che hanno condotto il vitigno a rischio estinzione.

**Possiamo dire che si tratta di un vitigno difficile a tutto tondo. Quali sono i**



**problemi di coltivazione?**

In campo, la Barsagliana è una pianta abbastanza cagionevole; tuttavia, l'ho piantata in una zona particolarmente ventilata e questo mi aiuta, perché altrimenti sarebbe molto attaccata dall'oidio. Un'altra cosa complessa di questo vitigno è la potatura. Non segue una regola e, sfolgendola come tutte le altre piante, si rischia, perché produce molte gemme sterili e, se si lascia solo il tralcio "sterile", tocca rinunciare all'uva. Ovviamente, queste sono cose che si imparano con l'esperienza e la testardaggine a provare e riprovare. Anche la produzione non è costante: alcuni anni è bassa, altre volte alta. Insomma, è certamente un vitigno che richiede un ottimo livello di conoscenza di tutte le sue particolarità.

**E per quanto riguarda le difficoltà di vinificazione?**

La vinificazione non è certamente semplice, tanto che l'enologo mi aveva messo in guardia con queste parole:

“se l'hanno fatta sparire un motivo ci sarà”. Tuttavia, sono tutte cose che si imparano a gestire. È un vitigno carico di colore. Va molto in riduzione (la vinificazione in riduzione è una tecnica che consente di preservare gli aromi varietali dei vitigni selezionati, ndr) e ha bisogno di tanta ossigenazione, altrimenti si rischia di far emergere i cattivi odori per i quali è nota. Ma, quando dopo la vinificazione la feci assaggiare a quello stesso enologo, mi disse: “ma il puzzo che doveva uscire dov'è?” Non puzzava.

**Si apre lo spiraglio per qualche caratteristica positiva...**

Sì, quando la svino (la tolgo dai tini, ndr), il colore è meraviglioso e, a dispetto delle dicerie, ha un ottimo profumo di frutti di bosco. Ha anche un sentore di vegetale che dà una nota un po' amaricante. Questo ci stimola a provare diverse tipologie di vinificazione, come quella in legno.

**Quindi, ci sono sperimentazioni particolari all'orizzonte?**

Devo ancora studiare. Anche per capire se sia meglio berla giovane, di annata o invecchiata ed eventualmente quanto. Stiamo crescendo insieme.

**Da quanto tempo coltivate la varietà Barsagliana?**

Saranno 5, 6 anni, un tempo relativamente breve; facciamo ancora una piccola produzione e per questo pensavo di potenziarla. E sa qual è la cosa divertente? Che sono andato per acquistare altre barbatelle di Barsagliana e, quando ero lì, mi hanno detto che erano finite. Mi hanno proposto il Pugnitelto. Ho pensato che fosse un segno del destino!

**Quali sono le principali caratteristiche di questo vino?**

Come accennavo prima, si ricava un vino, almeno dal mio terreno, molto profumato, dal corpo leggero e con una nota vegetale leggermente amaricante.

Anche se tutte le cattive dicerie su questo vitigno non sono vere, non è un vitigno per tutti; voglio dire che non è un vitigno piacione come può essere il Merlot, per esempio. Ma certamente ha i suoi amanti tra coloro che vogliono vini più ricercati e meno immediati.

**Consiglia un abbinamento tipico, da "toscanaccio"?**

Ripeto un abbinamento che mi hanno proposto un po' di tempo fa, che sembrerà banale (e in effetti, quando me lo hanno detto, subito non l'ho apprezzato) ma non lo è. Questo è un vino da salsiccia e fagioli. Due prodotti assolutamente tipici, gustosi e goduriosi. Meglio se con un giro di olio "bono". ■

Elisa Alciati  
elisa.alciati@cibiexpo.it

**In questa pagina la storica sede dell'Azienda Agricola Lupi-Poderi del Barano, ubicata a Vinci, in Toscana.**

A destra, una bottiglia di Barsagliana, prodotta dall'Azienda Agricola Lupi-Poderi del Barano.



# Lo stoccafisso

*Thorolf (guerriero vichingo) aveva una grande barca, che aspettava solo di essere messa in mare. Rifinita in tutto, come l'attrezzatura a bordo, splendidamente dipinta, le vele striate di rosso e blu...*

“La fece preparare imbarcando alcuni dei suoi valorosi *hùscarl* (soldati professionisti, ndr) come equipaggio e la caricò di pesce essiccato e pelli, ermellino e pellicce in abbondanza, e altri pelami. Era un carico di valore...”. Diretto in Inghilterra, alla corte del re.

L'epopea di Egil, eroe leggendario scandinavo, è tra le più antiche fonti che fissano nella storia la presenza di ciò che noi chiamiamo stoccafisso o, in alcune regioni, baccalà. Il poema norreno ci ricorda come già più di mille anni fa i vichinghi stipassero nelle proprie barche l'antenato del famoso pesce essiccato. La parola stoccafisso ha compiuto un lungo viaggio, prima di entrare a far parte del vocabolario italiano. Si pensa che *stockfisk* nella lingua della Frisia Occidentale significhi “pesce a bastoncino”, facendo riferimento alle griglie di legno dove il pesce veniva essiccato.

Secondo altri, la parola *stock* potrebbe ascrivere alla staffa su cui venivano assicurati i pesci più grossi per il trasporto via mulo o cavallo dopo averli disidratati per commerciare con i villaggi vicini. Lo *stockfish* nasce come pesce essiccato a freddo all'aria o in griglie di legno chiamate, in norvegese, *hjel*.

Tra i metodi conosciuti per conservare il cibo, l'essiccazione è quello più antico. Così il pesce può essere immagazzinato per anni, e il procedimento per ottenerlo, nei climi adatti, è semplice, efficiente e molto economico. Erano i pescatori stessi, o talvolta le loro famiglie, a svolgere il lavoro, e il prodotto finale era poi trasportato senza fatica per commerciare con i villaggi vicini ed è, in Norvegia, il bene di consumo da più a lungo prodotto ed esportato, menzionato per la prima volta nel XIII secolo nella saga di Egil, di cui hai let-

to un breve estratto all'inizio di questa pagina, in cui il capoclan Thorolf Kveldulfsson, nell'anno 875 d.C., invia dello *stockfish* da Helgeland, in Norvegia, alla corte del re in Britannia.

Questo prodotto costituiva la maggior parte degli introiti derivanti dal commercio norvegese dall'età dei vichinghi a tutto il periodo medievale, e il merluzzo essiccato ha sfamato gli islandesi per secoli fino a diventare l'equivalente locale del pane.

Nel corso della storia, poi, varie forme di *stockfish* sono diventate estremamente popolari nelle cucine dei Paesi cattolici del Mediterraneo, soprattutto in Italia, dove viene chiamato stoccafisso in vari dialetti, anche se in veneto vi si riferisce con il termine baccalà, che indicherebbe in realtà il merluzzo salato. Nella cucina russa lo stoccafisso è un piatto molto popolare, mangiato

spesso con vodka e birra, e nel XVI secolo quello russo e quello svedese venivano commerciati in tutta Europa. Il piatto si estese a tal punto lungo la carta geografica da raggiungere anche l'Africa e diventare un alimento base della cucina nigeriana.

Le varianti e declinazioni di questo alimento non si contano, ma bisogna, a questo punto, fare una distinzione: lo *stockfish* è un pesce essiccato senza sale, dettaglio che dobbiamo ricordare per non confonderlo con la sua variante salata, il *klippfisk*, merluzzo la cui preparazione richiede una salatura prima di essere messo ad essiccare. Il *klippfisk* e le sue successive evoluzioni sono molto più recenti, perché per lungo tempo il sale non è stato un bene di facile accesso e, di conseguenza, il processo di salatura era costoso e non attuabile da tutti.

Dobbiamo aspettare il XVII secolo, più di mezzo millennio dopo i fatti narrati dalla saga di Egil, perché il sale dell'Europa meridionale arrivi in abbondanza nei mari del Nord. Non è solo l'essiccazione, però, il processo che entra in gioco per trasformare il pesce in *stockfish*.

Il risultato finale è reso possibile dall'aiuto di milioni e milioni di minuscoli alleati inconsapevoli: i batteri. Lo *stockfish*, infatti, è anche il prodotto di uno specifico tipo di fermentazione, un po' come accade al latte nel processo di formazione del formaggio. Sono proprio alcuni batteri, adattati a sopravvivere e moltiplicarsi al freddo, che trasformano il pesce. La sua lavorazione inizia subito dopo la cattura. Una volta eviscerato, viene lasciato essiccare intero, o diviso in due lungo la lisca lasciando la coda unita, e ap-

peso agli *hjel* da febbraio a maggio. Il clima freddo lo protegge dagli insetti e impedisce un'eccessiva crescita dei batteri. Troppo freddo lo rovinerebbe, perché il congelamento ne romperebbe le fibre, ma il clima della Norvegia settentrionale in quei mesi è perfetto per la sua produzione.

Dopo tre mesi sugli *hjel* il pesce viene fatto maturare per altri due o tre mesi all'interno, in un ambiente secco e arieggiato, arrivando a perdere fino all'80% dell'acqua presente al suo interno, dopodiché il nostro *stockfish* è finalmente pronto per il consumo! ■

Riccardo Vedovato  
riccardo.vedovato1994@gmail.com

Le immagini in queste pagine sono realizzate da Libero Gozzini.



# Francesca Corrado

*Una fallita di successo. L'insostenibile pesantezza della perfezione*

**In questa pagina: a sinistra, un primo piano di Francesca Corrado; a destra, una partita di pallavolo, sport praticato in passato dalla nostra protagonista, che ha anche giocato in serie C.**

Economista, con alle spalle diverse esperienze professionali – sportive, accademiche e imprenditoriali – da alcuni anni si occupa di formazione e lo fa utilizzando il gioco educativo. L'obiettivo è divulgare una sana cultura del fallimento e dell'errore, sia in ambito scolastico che aziendale.

La sua autopresentazione è sicuramente efficace e particolare. “Sono un'ex pallavolista, un'ex docente universitaria e un'ex startupper, e questo perché ho imparato che bisogna avere ben chiari i propri fallimenti. Oggi sono la fondatrice di Scuola di Fallimento e la Presidente di un'associazione ludica che si chiama Play Res. Dopo aver fallito il piano A e il piano B, mi sono aggrappata al piano C e ho fatto della passione del gioco il mio lavoro”.

**Quindi oggi che fai?**

Insegno a comprendere il proprio mindset (atteggiamento mentale, ndr) e il

livello di tolleranza nei confronti degli errori – propri e altrui – e a comprendere perché si sbaglia attraverso lo strumento ludico che diventa il modo e lo spazio per simulare la realtà. In ambito universitario mi occupavo di benessere e oggi mi occupo di malessere; la cosa può sembrare antitetica, ma in realtà penso sia un'evoluzione, perché faccio le stesse cose con strumenti nuovi e da un punto di vista speculare. Il mio obiettivo è sempre migliorare il benessere psichico delle persone e il mindset delle organizzazioni, però lo faccio dal punto di vista della valorizzazione dell'errore e dei fallimenti.

**Come definiresti errore e fallimento?**

Sbaglio, errore e fallimento sono cose diverse e hanno sia una dimensione oggettiva che una soggettiva. Lo sbaglio è un abbaglio, un tipo di errore che viene compiuto senza accorgersene, e dipende generalmente dal fatto di avere la

testa piena, di dover fare più cose in un tempo ristretto; l'errore invece è una deviazione da una nostra aspettativa o da un'aspettativa altrui, ma non è detto che porti al fallimento, può rivelarsi il percorso migliore per raggiungere l'obiettivo; il fallimento è il punto finale di una serie di errori.

Questo non significa che il successo è il punto finale di una serie di buoni risultati, è più probabilmente un insieme di esiti positivi ed errori trasformati in opportunità. Per me l'errore è sempre una buona lezione, un buon maestro, e i fallimenti sono un modo per scorgere nuove opportunità.

**Come è fallita la tua vita, da docente o da sportiva?**

Per quanto riguarda la pallavolo, oggi posso dire che fallire è stata una mia scelta. L'allenatore mi aveva declassata, così la vedevo io, da schiacciatrice ad alzatrice, e quindi, anziché impegnarmi

nel trovare valore anche in un ruolo diverso, sull'onda della rabbia ho deciso di lasciare tutto. Ho smesso dalla sera alla mattina e giocavo in serie C. Il motivo invece legato al fallimento della carriera universitaria si deve al fatto che, per mancanza di fondi, hanno preferito assegnare la mia materia a una persona che era già associata piuttosto che a me. Diciamo che a posteriori sono tutti elementi utili per capire che io non stavo bene in quei contesti; c'erano stati tanti segnali ma io li avevo ignorati. È quello che insegno: il fallimento spesso è il punto finale di una storia di ostinazione cieca tra errori e segnali che non abbiamo voluto vedere ma che c'erano. È importantissimo capire quando non mollare ma anche quando mollare.

**Per agganciarmi al tema della sostenibilità, mi verrebbe da dire che è insostenibile non sbagliare mai e**

**invece il contrario è sostenibilissimo, insegna ad esempio la flessibilità.**

Il concetto di sostenibilità lo si può leggere sia a livello individuale che collettivo. Uno studio interessante di neurobiologia dell'errore dimostra che noi apprendiamo molto più velocemente attraverso l'errore che attraverso la risposta corretta, soprattutto quando ci troviamo in campi assolutamente nuovi. D'altra parte, se intendiamo la sostenibilità in termini ambientali ed economici, credo che il pensare di vivere in un mondo perfetto, facendo scelte perfette, sia proprio controproducente; porta a commettere sempre gli stessi errori, che danneggiano non solo noi, ma anche le generazioni future. Non solo. Se la nostra mente non è preparata alla possibilità concreta di cadere, inciampare, cambiare percorsi, nel momento in cui si verifica l'evento negativo siamo colti di sorpresa, reagiamo emotivamente e ci

manca la consapevolezza necessaria a vedere soluzioni. Ci sono numerose ricerche che dimostrano come avere un pensiero realistico che contempla la possibilità del dolore, dell'imperfezione, della caduta ci renda più resilienti e molto più proattivi. Il fallimento e l'errore sono argomenti tabù perché si ha l'illusione che non parlandone non accadono a noi. Non è il pensiero positivo che ci salva; la cosa importante è rendere l'errore, il fallimento, l'evento negativo parte del gioco e restarne il protagonista.

L'ottimismo realistico, avere fiducia in sé, ma anche nella rete sociale, amicale o familiare che abbiamo accanto, è importantissimo: il successo non è mai una questione di talento individuale o genio, dipende da un contesto ed è soprattutto relazionale. ■

Marta Pietroboni  
marta.pietroboni@cibiexpo.it



## Errori in cucina

Abbiamo raccontato mille ricette nate da errori. Francesca adora cucinare e soprattutto sbagliare le ricette. Sperimenta per prove ed errori e crede di non aver mai fatto nella vita due volte lo stesso piatto nella stessa maniera, con gli stessi ingredienti. Quindi, assolutamente sperimenta e le piace anche molto la metafora culinaria. Si presta a delle similitudini rispetto al tema dell'errore e del fallimento. “Spesso per realizzare delle ricette complesse servono delle regole, e una cosa che sbaglio sempre è dosare un po' ad occhio. E invece alcune volte per fare la ricetta perfetta serve attenersi a delle regole. Ecco, spesso sperimentiamo come capita e poi il risultato non è ottimale... Non dovremmo stupirci”. Naturalmente, viceversa molti prodotti o piatti famosi sono nati da errori (come i biscotti brownies americani, per esempio, ndr). E su questo aggiunge, perché è una bella metafora, che, quando si prepara qualcosa e ci si rende conto che la ricetta non è venuta buona, si prova a rimediare aggiungendo altri ingredienti peggiorando così la situazione, e passando da un errore a un fallimento, sprechiamo di più.

**Nella fotografia qui accanto, un esempio di errore in cucina trasformatosi in un successo: i brownies. La tradizione tramanda infatti che una casalinga del Maine, negli Stati Uniti, volesse preparare una torta di cioccolato ma si dimenticò di aggiungere il lievito. Decise allora di tagliare a quadrotti il dolce e di servirlo comunque, dando così vita a un nuovo dessert.**



# Pesci essiccati

*Alimenti versatili, ricchi di proprietà nutrizionali*

L'essiccazione è un metodo antico di conservazione, diffuso in tutto il mondo, che prevede la rimozione dell'acqua per prevenire la proliferazione di microrganismi come batteri, muffe e lieviti. Sono molte le tecniche che si usano e variano in base a condizioni ambientali, strumenti disponibili, tipologie e dimensioni degli alimenti. Nel caso dei pesci, questi vengono disidratati, esposti all'aria o al Sole su rastrelliere e, prima di essere consumati, reidratati attraverso ammollo in acqua. Il processo può avvenire al forno o in essiccatori, in cui i pesci sono esposti a temperature controllate, che accelerano la disidratazione. Si può anche usare il sale: aiuta a togliere l'umidità e funge da conservante.

### Sapore, varietà e usi in cucina

Questo metodo conferisce un gusto intenso. Tra le varietà più note: il baccalà o merluzzo salato, usato per molte ricette soprattutto in Italia, Portogallo e Spagna; lo stoccafisso, o pesce

stocco, variante del merluzzo bianco, senza aggiunta di sale, del Nord Europa, reidratato e poi cotto in zuppe e stufati; la bottarga, uova di muggine salate, ideali per primi piatti e crostini; acciughe, sardine e gamberetti essiccati interi e consumati come snack o base per brodi, comuni nella cucina asiatica; salmoni o sgombri aromatizzati al pepe o ad altre spezie; pesci d'acqua dolce come il persico, ottimi in insalata.

### Benefici nutrizionali

Conservano molte delle proprietà nutritive originarie. Sono un'ottima fonte di proteine essenziali per il funzionamento del sistema immunitario e il mantenimento muscolare. Possiedono Omega-3, fibre solubili e minerali come calcio, fosforo, magnesio, iodio e ferro. Agevolano la funzione cognitiva, la salute delle ossa e degli occhi. Inoltre, favoriscono il regolare funzionamento dell'intestino e vantano proprietà diuretiche. Sono alleati delle donne in gravidanza, grazie alla presenza di acido folico. Contengono

molte vitamine, tra cui la niacina – gruppo B – in grado di combattere il colesterolo cattivo. Hanno un basso indice glicemico e pochi carboidrati, ideali per diete ipocaloriche. Ma è importante considerare che il contenuto di sodio è alto, ed è quindi necessario monitorarne l'assunzione. Facili da trasportare, non necessitano di refrigerazione, sono acquistabili on line, nei mercati, nelle peschierie. I pesci essiccati vengono anche usati per molti mangimi e masticativi per cani.

*Alessandra Meda  
alessandra.meda@cibiexpo.it*

### Lo spratto

Detto anche papalina, è un piccolo pesce azzurro molto consumato in Italia, sia fresco che essiccato: versatile, con costo contenuto e ottime proprietà nutrizionali.

**Nella foto qui sotto, baccalà di provenienza islandese.**



**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

# Drunkoressia

Quando i disturbi alimentari incontrano l'alcol:  
si beve per non mangiare e non si mangia per poter bere

Spesso il consumo di alcol tra i giovani (come mostrato nella foto qui sotto) è motivato dal desiderio di limitare l'assunzione di cibo.

Il termine non è ufficiale. È stato coniato negli Stati Uniti per indicare un nuovo e pericoloso comportamento alimentare che si è diffuso negli ultimi anni, in particolare tra gli adolescenti e i giovani adulti. Si tratta di un disturbo caratterizzato da una minima assunzione di cibo finalizzata a un maggior consumo di alcolici con l'obiettivo di contenere l'aumento del peso. La quantità di zuccheri dà un senso di sazietà, così che non si avverte lo stimolo della fame e si risparmiamo calorie che si compensano con quelle provenienti dalle bevande alcoliche. L'effetto di queste viene amplificato dalla mancanza di cibo nello stomaco, che determina l'assorbimento più rapido dell'alcol. Quindi si adotta un'alimentazione ridotta per il desiderio di non ingrassare e, allo stesso tempo, di poter bere alcolici.

L'assunzione di alcol è prima un modo

per contenere ansia e stress e poi diventa uno strumento per combattere la fame. La drunkoressia, a differenza di bulimia e anoressia, è un fenomeno poco conosciuto dalla comunità medica-psichiatrica, perché non è ancora stato classificato come disturbo nel Manuale diagnostico e statistico dei disturbi mentali (DSM-5). Anche se, sempre più spesso, è riconosciuto come una condotta estremamente dannosa e pericolosa. È considerata una variante dell'anoressia, ha gli stessi criteri diagnostici e alcune caratteristiche comuni. Le persone che adottano questo stile di vita controllano ossessivamente l'apporto calorico, saltano i pasti, limitano il cibo, fino a usare l'alcol come unica fonte nutritiva. Ma le calorie contenute in quest'ultimo sono "vuote" e non forniscono all'organismo i nutrienti essenziali. A volte, al consumo eccessivo di alcolici

si affiancano episodi di *binge drinking* (abbuffate alcoliche in un intervallo di tempo più o meno breve). Tali condotte sono frequentemente associate a disturbi del sonno, ansia, sbalzi d'umore, irritabilità, depressione e, come per l'anoressia nervosa, sottendono bassa autostima e una distorta percezione del proprio corpo.

L'adozione di tali pratiche può avere gravi conseguenze per la salute fisica e psicologica. La mancanza di cibo porta carenze nutrizionali, eccessiva perdita di peso, problemi cardiovascolari, renali, disfunzioni sessuali (soprattutto negli uomini) e squilibri ormonali che influenzano la regolarità del ciclo mestruale. Anche il funzionamento del sistema muscolare può essere compromesso, creando difficoltà motoria per la carenza di proteine e di nutrienti essenziali. Oltre a tutto que-

sto, si aggiungono i rischi correlati a un uso problematico delle bevande alcoliche: danni a carico del fegato, dell'apparato gastrointestinale, cattiva digestione, difficoltà di concentrazione, perdita di memoria fino a raggiungere deficit cognitivi. In Italia, questo disturbo coinvolge circa 300 mila adolescenti, in maggioranza donne, di cui l'80% tra i 14 e 17 anni. La drunkoressia sembra avere radici anglosassoni e anche "modaiole". Le modelle sono state tra le prime a intuire che l'alcol può avere un effetto anoressizzante.

Il drunkoressico, attraverso il suo comportamento, resta intrappolato in questo meccanismo compensatorio come in un circolo vizioso. Il mix tra alcolismo e anoressia è una combinazione deleteria che si può trasformare in patologia.

## Il trattamento

È un disturbo difficile da riconoscere; oltretutto, non tutti i centri sono in grado di identificarlo. Per curarlo efficacemente, è necessaria una diagnosi accurata. Considerata la complessità e la duplicità del problema, il trattamento può richiedere un approccio integrato e multidisciplinare: un supporto nutrizionale, una terapia mirata alla gestione dei disordini alimentari e una relativa all'abuso di alcol. Una cura adeguata prevede un intervento su più fronti: astensione totale dall'alcol e regime alimentare corretto. Può essere utile il lavoro di un'equipe che unisca le competenze di uno psicologo e di un medico per creare un piano terapeutico individualizzato per ciascun paziente. Per quanto riguarda l'aspetto psicologico, è necessario un lavoro profondo sulle radici del problema e

sulle dinamiche sociali che possono alimentare questo comportamento. La terapia cognitivo-comportamentale, con l'obiettivo di modificare i pensieri distorti legati al cibo e all'alcol, può essere di grande aiuto. Anche la terapia di gruppo risulta efficace, perché permette un confronto e fornisce una ambiente protetto dove condividere suggerimenti ed esperienze. Per l'aspetto nutrizionale è importante intervenire riequilibrando la dieta. L'esercizio fisico regolare svolge un ruolo fondamentale, aiutando a gestire lo stress e a contenere il peso. ■

Alessandra Meda  
alessandra.meda@cibiexpo.it

Nella foto in questa pagina, una ragazza mostra il suo notevole dimagrimento.



# Additivi: non tutti buoni, non tutti cattivi...

Senza zuccheri aggiunti, olio di palma, glutine, conservanti...

Il "senza" è un claim vincente e lo dimostrano i dati del mercato

Ecco allora che da qualche tempo possiamo trovare in commercio prodotti che, con orgoglio, esibiscono in etichetta anche la scritta "senza additivi". Ma ha davvero senso? È veramente un valore aggiunto avere un prodotto che irrancidisce perché "senza additivi", quando basterebbe aggiungergli una minima quantità di un additivo antiossidante come l'acido ascorbico (che poi è la vitamina C) per garantire la miglior sicurezza dell'alimento, allungare la sua conservabilità, mantenerne il gusto ed evitarne lo spreco? E, come l'acido ascorbico, sono moltissimi gli additivi che, oltre a essere assolutamente affidabili, non fanno che migliorare la qualità e la sicurezza dei prodotti a cui sono aggiunti...

L'idea che un articolo "senza additivi" sia intrinsecamente migliore di uno che ne contiene è profondamente sbagliata, e chi la propugna non lo fa certo con lo

scopo di promuovere un rapporto sano, maturo e consapevole con il cibo, ma piuttosto con l'intento di sfruttare una moda per puri scopi commerciali.

Gli additivi, infatti, sono delle sostanze che non influenzano il potere nutritivo degli alimenti, ma vengono aggiunte nella loro preparazione per modificare determinate caratteristiche, come il colore e il sapore, oppure la consistenza, la stabilità, la durata nel tempo...

A seconda della funzione che svolgono, si distinguono quindi diverse categorie di additivi: i conservanti, gli antiossidanti, gli stabilizzanti, i coloranti e i dolcificanti sono le più importanti. Ciascuna categoria comprende diverse sostanze, alcune di derivazione naturale e altre invece ottenute per sintesi chimica. A questo proposito, però, è importante sfatare un primo pregiudizio: il fatto che un additivo sia naturale o di sintesi non ha

particolare significato rispetto alla sua sicurezza (i più potenti veleni conosciuti sono prodotti naturali). Quello che è importante sapere è che, a tutela dei consumatori, l'uso degli additivi alimentari è regolato da norme di legge molto rigide e precise: al di là del fatto che sia naturale o meno, ogni sostanza per essere ammessa all'uso come additivo alimentare deve superare una quantità di prove tese ad accertare che sia innocua; solo superate queste prove viene inserita nella lista degli additivi consentiti, con l'indicazione della dose massima di utilizzo.

La prima cosa che dovremmo chiederci davanti a ogni prodotto è se gli additivi che contiene sono effettivamente necessari. Spesso non c'è bisogno di essere dei tecnici per rispondere, e il caso più eclatante è quello dei coloranti. Come dice il nome, hanno una funzione "cosmetica", cioè servono soltanto a dare

un aspetto più attraente ai prodotti in modo da invogliarci a comprarli. Perché, per esempio, ci ostiniamo a volere lo sciroppo di menta colorato di verde, quando al naturale sarebbe trasparente come l'acqua? E il rosso o arancione degli aperitivi? Non ha nulla a che vedere con il loro gusto, ma trasparenti non li vogliamo... Ecco, se un "senza" ha davvero senso, questo è di certo il "senza coloranti".

Ma come la mettiamo per il "senza conservanti"? La domanda di fondo non cambia: servono davvero? Per alcuni prodotti sì: non solo prolungano la loro durata, ma ne garantiscono la sicurezza igienica. Il discorso è diverso, però, se di una certa categoria ne troviamo in commercio alcuni con i conservanti e altri senza: perché aggiungerli se se ne può fare a meno? La risposta è semplice: perché per produrre senza

inserire conservanti bisogna impiegare materie prime igienicamente perfette, di ottima qualità, e operare in condizioni di assoluta igiene. Tutto questo ha un costo che si preferisce evitare: è certamente più economico e facile usare ingredienti di qualità mediocre e lavorare in condizioni meno curate, aggiungendo poi conservanti chimici che costano pochissimo e garantiscono ugualmente una durata sufficiente dei prodotti. Ecco allora, a proposito dei conservanti, una semplice regola di buon senso: se possibile, scegliere gli alimenti che non li contengono.

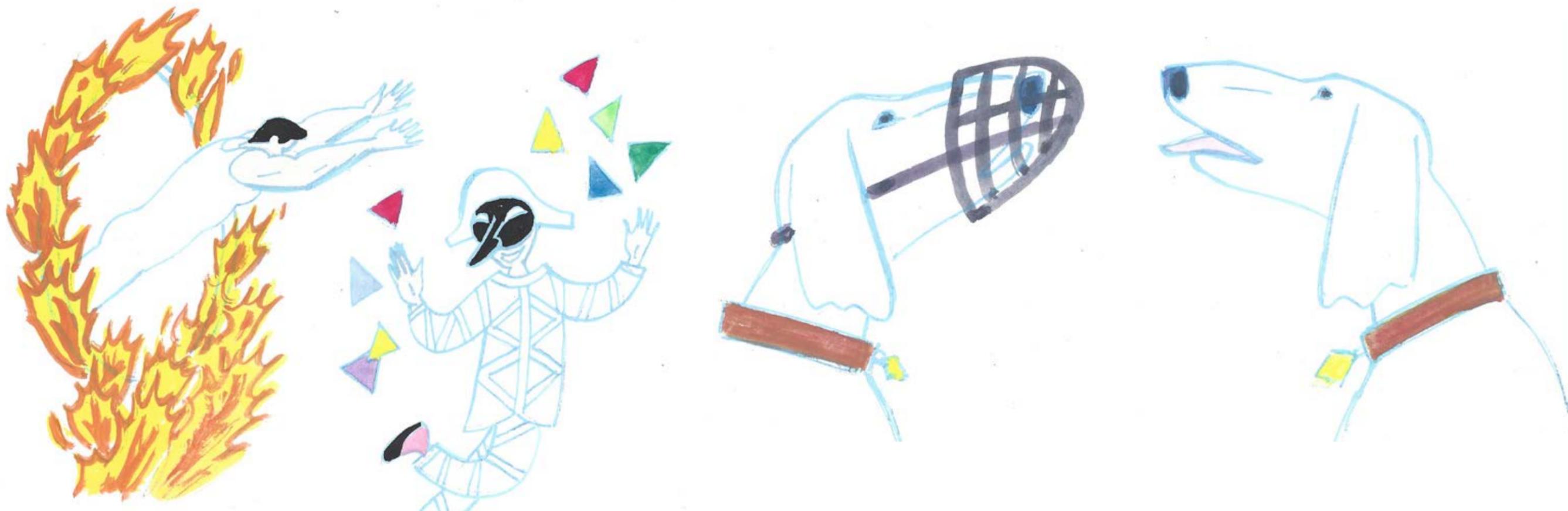
Anche altri additivi possono segnalare una bassa qualità dei prodotti, a prescindere dalla loro sicurezza. Il glutammato è l'esempio più evidente: appartiene alla categoria degli "esaltatori di sapidità", additivi che si aggiungono per esaltare il sapore. Ma se si usasse-

ro ingredienti di buona qualità, naturalmente saporiti, ci sarebbe ancora bisogno di esaltarne artificialmente il gusto?

Ben vengano invece additivi antiossidanti come l'acido citrico (non è altro che l'acido del limone che usiamo come additivo domestico), le lecitine (che comperiamo anche come integratori) utilizzate come emulsionanti per rendere stabili le salse che altrimenti durerebbero molto meno, le pectine che danno consistenza alle confetture e sono fibre utili alla salute... e gli esempi potrebbero continuare, ma già questi sono sufficienti a far riflettere su quanto siano fuorvianti slogan assurdamente semplicistici e falsi nelle intenzioni come il "senza additivi". ■

Giorgio Donegani  
www.giorgiodonegani.it

Le immagini in queste pagine sono state realizzate da Libero Gozzini, illustratore con una grande esperienza in pubblicità ed editoria.



# Gratin di fichi

*Piatto perfetto per celebrare i sapori dell'autunno, conquista con il suo gusto autentico e genuino*

Questo dessert raffinato esalta la dolcezza naturale dei fichi di stagione e si distingue per l'equilibrio tra la morbidezza dei frutti maturi e la croccantezza della copertura caramellata, formata durante la cottura in forno. Pochi ingredienti genuini e facili da trovare danno vita a un dessert dal sapore sorprendente, ideale per chi desidera concludere un pasto in modo delicato. È particolarmente indicato per le stagioni estive e autunnali, quando i fichi, sia bianchi che neri, raggiungono il massimo della maturazione. In questo periodo, i frutti sono dolci, succosi e intensamente saporiti, perfetti per questa preparazione. Il contrasto tra la loro morbidezza e la leggera crosticina creata dalla combinazione di panna, uova e zucchero offre un'armonia di consistenze che conquista fin dal primo assaggio. Oltre ad essere semplice e veloce da preparare, questa ricetta si adatta a varie occasioni: può essere servita come dessert per una cena elegante o come dolce speciale per un pranzo in famiglia. Accompagnare il gratin con gelato alla vaniglia, crema chantilly o yogurt greco arricchisce ulte-

riormente l'esperienza gustativa, creando un piacevole contrasto tra il caldo del piatto e il fresco dell'accompagnamento.

## Ingredienti (per 4 persone)

- 4 fichi bianchi o neri
- 400 g di panna liquida
- 40 g di zucchero
- 4 tuorli
- pinoli tostanti o pistacchi tritati

## Preparazione

Lavare delicatamente i fichi sotto l'acqua corrente, facendo attenzione a non rovinarli. Dopo averli puliti, tagliarli a metà nel senso della lunghezza, conservando la buccia, che aiuta a mantenere la forma durante la cottura e aggiunge sapore e consistenza al piatto. Adagiare i fichi in una pirofila leggermente imburrata, con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Questo permette al calore del forno di caramellare la superficie e farli dorare delicatamente. In una ciotola, mescolare i tuorli d'uovo con la panna e lo zucchero fino a ottenere un insieme omogeneo. Questa miscela conferirà corpo al gratin, donando cremosità e

dolcezza. Versare il composto sui fichi, assicurandosi di coprirli uniformemente. Questo passaggio è essenziale per far assorbire i sapori e garantire una caramellizzazione uniforme durante la cottura.

Cuocere in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 20 minuti. Prestare attenzione affinché il gratin non si asciughi troppo; la superficie deve risultare dorata e leggermente caramellata, mentre l'interno deve restare morbido e succoso. Lasciare intiepidire prima di servire. Questo dessert può essere gustato sia tiepido che freddo, a seconda delle preferenze. Per arricchire ulteriormente il piatto, si può aggiungere un filo di miele su ogni fico, esaltando la dolcezza e creando un contrasto piacevole con la leggera acidità della panna cotta. Infine, per una nota croccante, spolverare il gratin con pinoli tostanti o pistacchi tritati. ■

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

# Un percorso entusiasmante

*Mi chiamo Mirko De Andreis, ho 16 anni e frequento la classe quarta dell'Istituto Alberghiero Carlo Porta Milano*

Sono entusiasta del percorso che ho intrapreso, soprattutto dopo aver fatto un'esperienza da stagista di sala a Modena in Franceschetta58, bistro della Francescana Family di Massimo Bottura. Per circa 3 mesi ho avuto l'opportunità di lavorare fianco a fianco con professionisti di altissimo livello, imparando non solo le tecniche di servizio, ma anche l'importanza dell'ospitalità e della cura dei dettagli.

Il mio futuro nel settore si è quindi delineato con maggiore chiarezza e determinazione.

Questa esperienza mi ha aperto gli occhi su quanto sia fondamentale ogni aspetto del servizio, dalla presentazione dei piatti all'interazione con gli ospiti. Ho imparato a comunicare con loro in modo empatico, anticipandone le esigenze e creando una atmosfera accogliente. Il sorriso genuino e la passione per il lavoro

sono diventati il mio biglietto da visita. Guardando al futuro, ho in mente diversi obiettivi. Vorrei perfezionare le mie competenze, con corsi di specializzazione in sommelier e gestione della sala. L'abbinamento cibo-vino mi affascina perché vorrei diventare un esperto in grado di guidare gli ospiti in un viaggio sensoriale unico. Sogno di esplorare opportunità internazionali; lavorare all'estero rappresenterebbe un'esperienza formativa incredibile, che mi permetterebbe di conoscere culture diverse e stili culinari unici. Ogni nuova prova contribuirebbe a costruire il mio bagaglio professionale e personale. Un'altra ambizione è quella di ricoprire ruoli di peso in un ristorante di alto livello. Mi piacerebbe diventare maître o responsabile di sala, gestire un team e far provare a ogni cliente un'esperienza indimenticabile. La leadership e il lavoro di squadra

sono essenziali in questo settore, e sono determinato a sviluppare queste competenze. Infine, il mio sogno a lungo termine è aprire un'attività tutta mia, un luogo dove la qualità del servizio e la passione per la gastronomia possano incontrarsi.

Vorrei creare un ambiente che rifletta la mia visione, dove ogni piatto racconti una storia e ogni ospite si senta speciale.

In sintesi, la mia esperienza in sala ha rafforzato la passione per la ristorazione e tracciato un percorso chiaro per il futuro. Sono pronto a lavorare sodo per raggiungere i miei obiettivi, convinto che, con dedizione e impegno, potrò trasformare i sogni in realtà. ■

*Mirko De Andreis*

**Nella foto, un esperto sommelier, professione a cui ambisce l'autore di questo testo.**



**Qui sopra, i principali ingredienti del dessert. Nella foto a destra, il gratin di fichi pronto per essere servito.**



# In ufficio con il tuo cane

*L'adozione di politiche che incentivano la presenza di strutture adeguate a ospitare negli uffici i nostri animali domestici è una tendenza in crescente aumento*

Alcune ricerche di Mars Incorporated, multinazionale statunitense produttrice di generi alimentari per animali, hanno evidenziato i benefici procurati dalla presenza di cani e gatti in ufficio. Il 47% dei lavoratori intervistati rileva che questa vicinanza migliora l'umore, diminuisce lo stress, favorisce scambi tra colleghi, incentiva la creatività e incoraggia la produttività. Alla luce di queste considerazioni, i lavoratori proprietari di cani (48%) sostengono che le aziende dovrebbero rendere i loro uffici "pet friendly". In occasione dello scorso 21 giugno, data di celebrazione della Giornata Mondiale del Cane in Ufficio, il gruppo Mars, che nel nostro Paese è rappresentato anche da Royal Canin e AniCura, ha proposto una pet policy. Essa consta di un insieme di linee guida in grado di definire i requisiti su quali bestie siano ammesse e le condizioni e le responsabilità dei pet pa-

rents. Il piano include assicurazione, pulizia, microchip, vaccinazioni e totale responsabilità dei proprietari rispetto ai loro animali che non devono interferire con le attività dei colleghi. Un manuale d'uso rivolto a imprese, associazioni, enti, spazi di coworking in cui pratica e teoria si fondono per offrire consigli utili affinché gli uffici diventino accoglienti, nel rispetto degli ambienti, delle norme di sicurezza e dell'igiene. Perché ciò si realizzi nel miglior modo possibile e la convivenza sia vantaggiosa per tutti – azienda e dipendenti –, è necessario seguire alcuni step: coinvolgere i dirigenti e comunicare loro tutte le informazioni necessarie, i vantaggi possibili e gli aspetti logistici; valutare la fattibilità, considerando che qualcuno potrebbe essere allergico; designare aree dedicate alle necessità degli "amici pelosi" e fornire risorse adeguate; educare i dipendenti ai com-

portamenti da adottare. Il successo del piano "ufficio pet friendly" è determinato dall'accettazione di tutti i soggetti coinvolti. Inoltre, offrire un ambiente di lavoro del genere può essere un vantaggio competitivo nel reclutamento. Gli obiettivi del gruppo non si limitano agli uffici, ma con il programma *Better Cities For Pets* si allargano alle città. Anche Purina, azienda internazionale dedicata all'alimentazione e al benessere degli animali domestici, ha messo a disposizione tutta la sua esperienza. Oggi, tra le principali aziende che adottano queste politiche favorevoli agli amici a 4 zampe troviamo: Google, Amazon e Airbnb. ■

*Alessandra Meda  
alessandra.meda@cibiexpo.it*

**Nella foto, un cane in un ufficio, insieme al suo amico umano.**



# La perla rara dell'Umbria: il sedano nero

*A Trevi è possibile trovare un ortaggio che è un vero scrigno di storia e sapore, un perfetto mix di tradizioni agricole e leggenda*

Dalla dedizione di un piccolo numero di coltivatori che ne tramandano le antiche tecniche di coltivazione nasce il sedano nero di Trevi tra le terre fertili nel cuore dell'Umbria. Sempre più raro, e quindi ancora più prezioso, dal 2008 entra a pieno titolo nei presidi Slow Food, per tutelarne qualità e autenticità, protetto e celebrato tra le eccellenze nazionali.

## Alla scoperta della tradizione, dall'Umbria alle Americhe

Le coltivazioni del sedano nero risalgono al XVII secolo e si estendono sui terreni argillosi del fiume Clitunno, chiamati canapine. Poeti come Byron e Goethe hanno celebrato la bellezza di queste terre come tappe irrinunciabili del Grand Tour, il viaggio degli aristocratici dell'epoca alla scoperta della cultura e dei sapori europei. Ma il sedano nero era noto anche nelle

traversate atlantiche, grazie alla sua capacità di conservazione e alla versatilità in cucina, imbarcato sulle navi che facevano rotta verso le Americhe. Scalzato proprio dal sedano americano dopo la Seconda Guerra Mondiale, anche se raro, resta un vero gigante dell'orto. A metà fra tradizione e leggenda, la semina avviene il Venerdì Santo, o nei giorni di luna calante, a garanzia di una crescita più rapida, mentre la raccolta si effettua ad ottobre. Gelosi dei minuscoli semi che daranno vita ai nuovi raccolti, i coltivatori li tramandano di generazione in generazione, curandone a mano ogni fase del processo di crescita, dal rincalzo, necessario a ottenere coste larghe e croccanti, alla fasciatura, per lo sbiancamento delle coste e per ottenere un sapore più dolce.

**Eccellente, anche in cucina**  
Poco conosciuto, ma unico nel gusto,

il sedano nero di Trevi è un vero gioiello nella tradizione culinaria umbra. Inconfondibile per la forma sinuosa, che può arrivare fino a 1 metro di lunghezza, e privo di filamenti, presenta un verde intensissimo tendente al nero e ha un gusto intrigante. Per celebrarne tradizione e sapori, ogni anno a Trevi si organizza una sagra con una ricca proposta di piatti tipici. Tra le ricette più amate: i sedani ripieni di salsiccia, la parmigiana di sedano nero o il più classico pinimonio. E per difenderne l'unicità, il Comune ha avviato un programma di tracciabilità: il monitoraggio di ogni pianta garantisce l'autenticità di un prodotto agricolo che è ormai un vero e proprio simbolo di una comunità che intende mantenere vive le sue tradizioni. ■

*Tiziana Mazzitelli  
tiziana.mazzitelli@cibiexpo.it*



# Il pane e gli italiani

*È un legame forte. Non manca mai sulle nostre tavole. A patto, però, che sia fresco, artigianale e ancor meglio se realizzato in modo sostenibile*

La scorsa primavera a Milano – in occasione dell'evento "La Teatralizzazione del Reparto Panetteria", organizzato da Puratos Italia con Mark Up e GDOweek – sono stati presentati i risultati di 3 ricerche sui consumi dei prodotti da forno. È emerso che, sia pure nel contesto economico complicato in cui viviamo, a fronte di una riduzione generale degli acquisti, il reparto "pane e pasticceria" dei supermercati è sempre quello maggiormente in grado di fidelizzare i clienti.

Dallo studio intitolato "Taste Tomorrow", degustare per scoprire le future tendenze – che Puratos ha realizzato intervistando 20.000 persone in 50 Paesi – risulta che oggi chi si reca in panetteria cerca alimenti freschi e gustosi, spesso artigianali, e pone grande attenzione alle materie prime e agli ingredienti utilizzati. I dati dicono che in Italia il 72% di chi acquista prodotti da forno ama assaggiare cibi di formati differenti,

mentre il 61% è curioso di sperimentare sapori esotici e provenienti da ogni parte del mondo. E ancora, sembra che il 76% dei consumatori voglia essere informato sulla provenienza e sulle tecniche di preparazione di quello che mette in tavola e il 71% presta grande attenzione a scegliere cibi prodotti in maniera sostenibile per l'ambiente. Risulta essere anche in forte crescita il numero dei consumatori che acquista pane prodotto con il lievito madre – aumentato all'84% nel 2023 contro il 77% nel 2021 –, e la percentuale di chi sceglie preparazioni che contengano ingredienti vegetali è passata dal 55% nel 2021 al 74% nel 2023. Secondo la ricerca NielsenIQ, a fronte di un aumento del 9% dell'uso dei prodotti alimentari confezionati di largo consumo, venduti attraverso i canali della GDO dal 2015 al 2022, i "prodotti freschi da forno" sono tra le categorie dei beni più acquistati dagli italiani. Anzi, spesso

le persone vanno a fare la spesa proprio spinte dall'idea di "andare a comprare il pane". Romolo De Camillis, Retailer Director di NielsenIQ, ha spiegato che oggi più che mai assistiamo a una crescente polarizzazione delle scelte di consumo: da un lato è sempre più forte l'urgenza di risparmiare, dall'altro cresce l'esigenza di soddisfare bisogni importanti come la salute, il benessere personale e la sostenibilità ambientale. Il carboidrato più amato sembra poter interpretare tutte queste diverse esigenze declinandole in un'offerta coerente.

Marilena Colussi, ricercatrice marketing e consulente di brand, racconta che dall'indagine realizzata su 22 aziende della GDO emerge come quello dei prodotti da forno sia uno dei cosiddetti "reparti pilastro" degli alimenti che vengono definiti "freschi-freschissimi".

È forte il legame con la tradizione e con la cultura del pane. Moltissime sono an-

che le varietà di questo alimento che caratterizza i nostri pasti. Basta entrare in una panetteria per rendersi conto di quante tipologie diverse e formati possiamo mettere in tavola. Ognuno con la propria storia.

## Le ricerche più recenti raccontano 10 tipi di pane che caratterizzano l'Italia

Famoso è quello di Altamura, anche perché è il primo prodotto panificato in Europa ad aver ricevuto la qualifica DOP nel 2005; legato al territorio, è ancora preparato secondo la tradizione contadina, con lievito madre e semola rimacinata di grano duro. Al secondo posto troviamo la ciabatta, che ha la sua origine in Veneto negli anni '80; si presenta come un filoncino, perfetto da imbottire o da tagliare per accompagnare qualsiasi piatto. Si è guadagnato il titolo DOP anche il

pane toscano senza sale, detto "pane sciocco"; preparato con farina di grano tenero, è piuttosto versatile e si conserva a lungo. Un'altra pagnotta degna di nota è il rustico pane pugliese, perfetta base di moltissime ricette. Si presenta sempre con una forma rotonda la puccia salentina, protagonista indiscussa dello street food locale, farcita in molti modi diversi; nel suo impasto viene usato anche olio extravergine di oliva. E, sempre pensando al cibo di strada, non si può tacere sulle mafalde siciliane, ottime per realizzare il tipico pane "cunzato" – cioè condito con olio, sale, capperi, olive e formaggio – o le famose "pane e panelle" (frittelle di farina di ceci), caratteristico piatto palermitano.

Come emblema della milanesità troviamo la michetta, un panino dalle piccole dimensioni e dall'inconfondibile forma a stella, croccante fuori e cava

all'interno, dalla lunga lievitazione. A Napoli si mangia il pane "cafone", di origine popolare, che si conserva a lungo dopo essere stato preparato con farine grezze e cotto nel forno a legna. Se si visita la città dei Sassi, bisogna assaggiare il pane di Matera, prodotto IGP di tradizione millenaria. Molto conosciuto è infine il pane carasau, o carta da musica, di origine sarda, che si presenta come una sfoglia croccante grazie alla doppia cottura e successiva tostatura. ■

Lucia Massarotti

lucia.massarotti@gmail.com

**Nella pagina accanto, forme di pane di Altamura DOP, il primo in Europa ad avere ricevuto la certificazione. Qui sotto, pane toscano DOP senza sale, detto anche "pane sciocco".**



© CONSORZIO PANE DI ALTAMURA DOP



© CONSORZIO DI TUTELA PANE TOSCANO DOP

# L'orto sull'albero

*L'innesto audace di Francesco Mangano che rende pomodori e melanzane piante frondose*

Nel mondo della coltivazione, l'innesto è una tecnica agronomica essenziale, utilizzata per migliorare le caratteristiche delle piante e renderle più resistenti alle avversità climatiche e agli attacchi parassitari. La tecnica è relativamente semplice e prevede l'unione di due porzioni di piante diverse: il portainnesto, che fornisce l'apparato radicale, e la marza, dalla quale si sviluppa la chioma. Questo metodo permette di mantenere inalterate le caratteristiche genetiche delle varietà desiderate e rende possibile la coltivazione di specie pregiate anche in ambienti pedologicamente sfavorevoli. Un esempio storico di innesto è quello della vite. Per proteggersi dalla fillossera, un parassita devastante, la *Vitis vinifera* è stata innestata su specie americane come la *Vitis rupestris* o la *Vitis riparia* a partire dal XIX secolo.

C'è chi però ha avuto più fantasia e audacia. Francesco Mangano, un contadino di Taurianova, in provincia di Reggio Calabria, ha dato vita a una

rivoluzionaria metodologia di coltivazione. Figlio di agricoltori, appassionato di innesti già da ragazzo, dopo un periodo di vita in Germania, durante il quale coltiva per passione melanzane e zucchine in un giardino preso in affitto, torna in Italia. Lavora come artigiano, ma non tralascia la passione per natura, coltivazione e agraria. Grazie allo studio intenso, dopo alcuni anni sperimenta un'idea: dare vita, innestando frutta e verdura locale su alberi terzi, a una sorta di orto aereo. Nel 1999, durante una passeggiata, nota una piantina che non ha mai visto (rivelatasi poi un *Solanum mauritanum*, originario dell'America centro-meridionale), con foglie simili a quelle delle melanzane. La porta a casa, la fa crescere e, quando diventa un albero che genera grappoli di bacche verdi e, a maturazione, gialle, ci innesta piantine di pomodoro e melanzana, botanicamente compatibili. I risultati sono eccezionali. Ripete così l'operazione, ma separando pomodori e melanzane. Su alcuni innesti coltiva

pomodori come San Marzano, ciliegino, costoluto, e su altri diverse varietà di melanzane, come la bianca, viola tonda, viola lunga, zebrata, nera e anche la Perlina. Ogni albero ospita circa 70 piante innestate, producendo in media 4-5 kg di frutti ciascuna. Nel 2024, la sua "agricoltura acrobatica" ha ricevuto il riconoscimento speciale Calabria Natura con il "Premio Calabria che lavora", organizzato da Asso Calabria. ■

Marta Pietrobboni  
marta.pietrobboni@cibiexpo.it

## Tutti frutti

Per un periodo, Mangano ha sperimentato anche innesti con peperoncino, tabacco e pure patate, ma ha infine deciso di concentrarsi su pomodori e melanzane, per la loro maggiore fruttificazione.

# Caramelle

*Un prodotto amato in tutto il mondo, oltre che un' icona del Made in Italy*

Quello delle caramelle è un business in espansione a livello globale, e sono molte le ragioni della sua crescita, che si prevede possa superare, entro il 2030, i 15 miliardi di dollari (Market Research.com). L'aumento significativo della domanda è guidato dall'innovazione nei prodotti, caratterizzata dal lancio incessante di nuovi gusti e dall'esplosione di numerose piattaforme di e-commerce. Il Nord America rappresenta il 43% del mercato globale; in questo Paese la passione per le caramelle è così forte da istituire la *Candy Month*: un mese, quello di giugno, a loro dedicato. Ma anche noi italiani "ci difendiamo" bene.

Lo studio dello scorso novembre di BVA Doxa, la società che conduce ricerche per l'Unione Italiana Food (dati NielsenIQ), registra un incremento dell'1,4% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Un volume di vendita di 57,7 milioni di Kg, per un valore di 568 milioni di euro.

Il 91% degli italiani (9 su 10) dichiara di consumare caramelle, di cui il 57% almeno una volta alla settimana. Questi sono indubbiamente numeri da capogiro, che mostrano quanto il mercato delle caramelle Made in Italy sia molto apprezzato. Inoltre, in uno scenario in continua evoluzione, è un settore innovativo, in grado di intercettare i desideri dei consumatori moderni, sempre più attenti alla salute, proponendo nuove possibilità in termini di gusti, texture e prodotti. Ogni anno assistiamo al lancio di 10-15 nuove tipologie. È interessante il progetto Piacere Caramelle – che vede il sostegno di player tra cui Serra Industria Dolciaria, Elah-Dufour, Ferrero, G.B. Ambrosoli, Perfetti Van Melle, Sperlari – che ha evidenziato un gusto tutto italiano delicato e riconoscibile. Una conferma che anche in questo settore l'Italia primeggia, grazie alla sua tradizione unita alla costante ricerca dei migliori ingredienti.

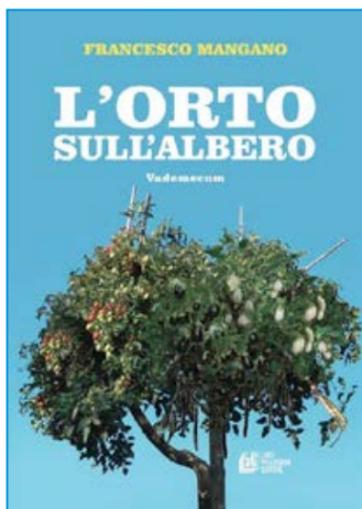
## Ma quali sono le caramelle preferite degli italiani?

Il più alto gradino del podio è occupato dalle "mentine" (49%), seguite dalle morbide o gommose (48%) e dalle dure (39%).

In merito ai gusti, le preferenze degli italiani vanno a: menta, eucalipto e anice (57%), agrumi (46%) e liquirizia (40%). Per gli amanti dei prodotti nostrani, troviamo le ripiene con miele, frutta, creme, caffè e liquori. Molto apprezzate le intramontabili mou con crema di latte e panna, le gelatine alla frutta e i lecca lecca. Infine, da notare che le scelte degli italiani vanno sempre più (56%) verso i prodotti senza zucchero e/o con proprietà nutraceutiche che apportano vitamine o altri ingredienti benefici per l'organismo. ■

Alessandra Meda  
alessandra.meda@cibiexpo.it

Sotto: diverse gusti di caramelle.



In questa pagina, da sinistra a destra: il libro, pubblicato da Luigi Pellegrini Editore, in cui Mangano descrive la propria tecnica di innesto; melanzane e pomodori coltivati sull'albero.



# SALMERINO



PESCE D'ACQUA DOLCE  
SALMONIDE MOLTO SIMILE ALLA TROTA.  
DIFFUSO NELL'ARCO ALPINO.

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 NOVEMBRE 2024