



Città  
metropolitana  
di Milano



PARCO  
AGRICOLO  
SUD  
MILANO

## Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito  
Anno 12 - n 7-8  
28 luglio 2024  
[www.cibiexpo.it](http://www.cibiexpo.it)



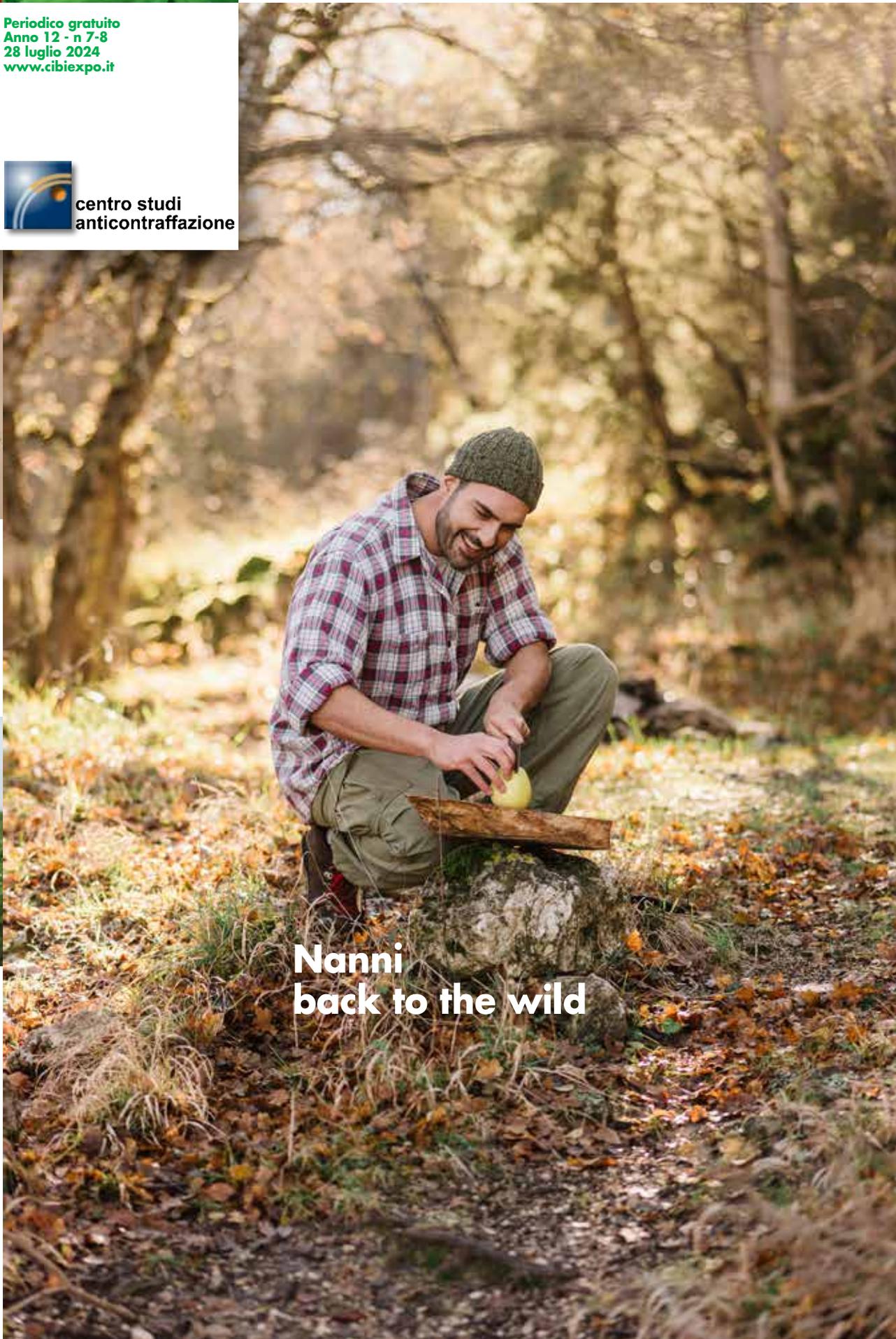
centro studi  
anticontraffazione



Si fa presto  
a dire caglio



Il caporalato



Nanni  
back to the wild

# Adesso c'è pure quella virtuale

Zia Sofia è la prima food influencer creata dall'Intelligenza Artificiale. Speriamo non proliferino troppe discepole per non ingorgare un paesaggio già parecchio affollato di avvenenti ragazze in carne e ossa pagate bene per condizionare il pubblico su moda, bellezza, viaggi, cibo. Personaggi che in dialetto milanese si definirebbero *un bel nigutin d'or liga' in argent, un bel nulla, in pacchetto d'oro legato in argento*. Le aziende, assoldando soggetti con ricca dotazione di *follower*, o seguaci, che pubblicizzano i loro prodotti, aumentano la visibilità del marchio.

L'Accademia della Crusca sostiene che il termine *influencer* nasce nel 2007, si afferma nel 2015 e si diffonde nel 2018. Ma, secondo alcuni osservatori del fenomeno – una delle più pungenti è la giornalista Selvaggia Lucarelli –, i profili di personaggi la cui ragion d'essere è “vi mostro la mia vita da privi-

legiata” iniziano a dare segni di avvizzimento.

Venendo a Zia Sofia, però, lei ha un compito preciso e, a naso, più spendibile: raccontare la storia gastronomica del Bel Paese. Durante il primo tour in Toscana offre dunque una panoramica completa della ricca tradizione culinaria e vinicola della regione. In aggiunta, rappresenta anche un'interfaccia interattiva che permette agli utenti di farle domande, ricevere risposte, scoprire nuove ricette.

Secondo i co-ideatori di Zia Sofia, Marian Adel ed Eugenio Az-zinnari, è un metodo valido per scoprire e valorizzare le nostre ricchezze gastronomiche. ■

Paola Chessa Pietroboni  
direzione@cibiexpo.it

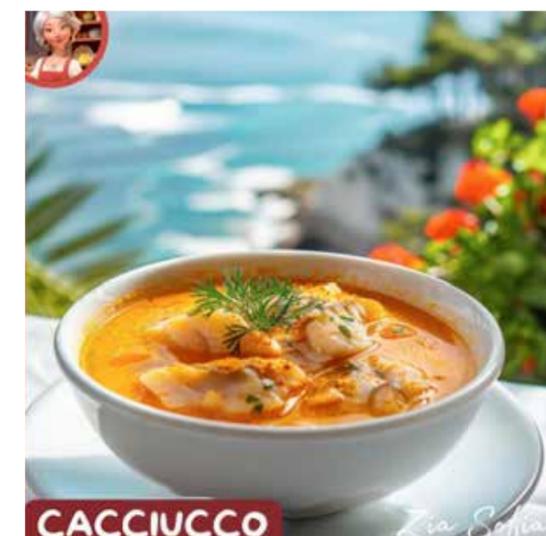
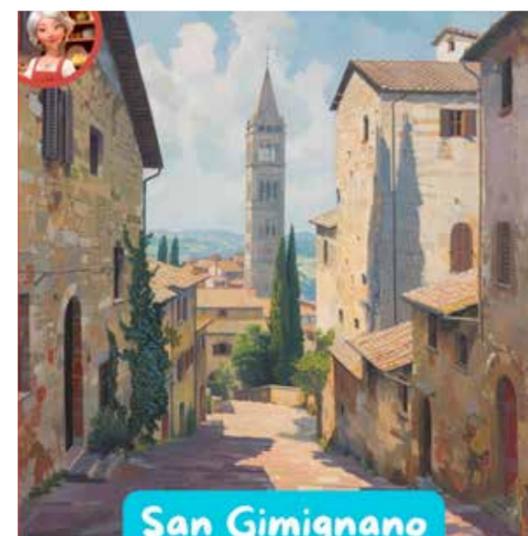
# inrete

• • Digital

Ascoltiamo. Definiamo. Raggiungiamo.

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

Accanto, alcune immagini tratte da [ziasofia.it](http://ziasofia.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**

**Negli Stati Uniti** **5**  
di Mattia Masciotra e Giada Guazzarotti

**C'è del buono**

**Le imprese lombarde sempre più innovative e digitalizzate** **6**  
a cura della redazione

**Ricerca e innovazione**

**Si fa presto a dire caglio** **8**  
di Massimo Faustini

**Sostanze tossiche e IA** **10**  
di Marina Greco

**Le tappe dei tappi**

**Recantina** **12**  
di Elisa Alciati

**Storia del cibo**

**Cicuta** **14**  
di Riccardo Vedovato

**Protagonisti**

**Nanni back to the wild** **16**  
di Marta Pietroboni

**Segreti della spesa**

**Pesche** **19**  
di Alessandra Meda

**Alimentazione e salute**

**L'umido in casa** **20**  
di Marta Pietroboni

**Ma sarà vero?**

**La frittata di Fantozzi** **22**  
di PierPaolo Cornieti

**Made in Italy**

**Il caporalato** **23**  
di Daniela Mainini

**Ben fatto**

**Tutto-pesche** **24**  
di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli

**Tendenze**

**Le guardiane della terra** **25**  
di Lucia Massarotti

**Stalle da latte**

**e tecnologia** **26**  
di Lucia Massarotti

**Guanciale:**

**il Re della Carbonara** **27**  
di Alessandra Meda

**E4Impact**

**28**  
di Marta Pietroboni

**Gastronomia**

**delle Canarie** **30**  
di Alessandra Meda

**Francolinus francolinus** **31**  
a cura della redazione

**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.

**Pier Paolo Cornieti**

Art&Copy pubblicitario freelance. Sue le idee del bicchiere di ghiaccio Brancamenta, l'intimo Primizia sottovetro, i rivoluzionari spot Volkswagen, il marchio Bancomat, il Conto 44 Gatti. Scrive di cucina in modo dadaista. Ha pubblicato Cuochi Fatui e Stupefatti Fornelli, libri introvabili. Esorcizza la vertigine del vivere realizzando ex voto ironici. Stategli alla larga. pp.cornieti@empaty.it

**Libero Gozzini**

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

**Massimo Faustini**

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

# Negli Stati Uniti

Una delle attività progettuali dell'istituto Sereni alle quali siamo più legati è il "Viaggio delle eccellenze"

La tradizione è partita nel 2014 grazie alla tenacia della nostra Dirigente scolastica, professoressa Patrizia Marini, che ha proposto una forma di riconoscimento per gli studenti che si distinguono nel percorso scolastico. L'idea originaria è nata nell'ambito del progetto didattico "Tra Storia e Memoria" dedicato al tema della Shoah e ha portato alla definizione di un programma di viaggio in Israele che prevedeva l'integrazione tra percorso storico-archeologico e visita a istituti di ricerca all'avanguardia nel settore agroalimentare. Dopo due anni in Israele - ospiti della Facoltà di Agraria di Tel Aviv e del Vulcani Institute - l'esperienza si è replicata e, grazie a specifiche forme di finanziamento, è stato possibile andare in Argentina, in Australia, nelle Maldive, a Dubai, alternando le visite a luoghi d'interesse ambientale e naturalistico a

quelle in aziende, istituti di ricerca, scuole che si distinguono, a livello internazionale, nell'innovazione e nella sperimentazione in campo agrario. Quest'anno siamo andati negli USA, un viaggio straordinario in 4 stati: California, Nevada, Utah e Arizona. L'avventura è iniziata a San Francisco dove, oltre a visitare le principali attrazioni, ci siamo immersi nella cultura gastronomica della città, caratterizzata da forti contaminazioni tra tradizione americana ed elementi etnici. Di particolare interesse, da un punto di vista professionale, la visita delle cantine di Napa e Sonoma Valley, nel nord della California, dove si trovano alcuni dei vigneti più apprezzati al mondo. Per noi è stato molto importante confrontarci con le tecniche vitivinicole locali e con il loro sistema imprenditoriale. Ci sono stati molti momenti emozionanti in questo viaggio: la vista

delle cascate del Parco Nazionale di Yosemite, gli alberi monumentali del Sequoia National Park, i paesaggi sconfinati della Death Valley. In Arizona abbiamo ammirato il Grand Canyon; nello Stato dello Utah il Red Canyon e il Bryce Canyon, con le rocce dal tipico colore rosso intenso. Tappa finale è stata Los Angeles, la "città che non dorme mai", metropoli cosmopolita che offre infinite possibilità. Siamo grati per l'occasione che ci è stata offerta: ha confermato la grande importanza dell'internazionalizzazione, della conoscenza delle lingue e delle culture degli altri popoli e, allo stesso tempo, rimarrà uno dei momenti più importanti del nostro percorso di crescita culturale e umana nella grande famiglia del Sereni. ■

Mattia Masciotra - 5BAT  
Giada Guazzarotti - 5CAT



## I contatti della redazione

CIBi  
Arte e scienza del cibo  
Periodico gratuito  
Anno 12 - n 7-8  
Milano  
28 luglio 2024

Direttore responsabile:  
**Paola Chessa Pietroboni**  
Redazione:  
Alessandra Meda  
alessandra.meda@cibiexpo.it  
Giovanni Romano - giovanni.romano@cibiexpo.it  
Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

**Comitato scientifico:**  
Ettore Capri - Ordinario di Chimica agraria - ettore.capri@unicatt.it  
Giorgio Donegani - Tecnologo esperto di nutrizione, consigliere OTALL  
Flavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it  
**Illustratore:** Libero Gozzini  
info@gozzinilibero-illustratore.com

**Collaboratore editoriale:** Anna Francioni  
**Fotografo:** Guido Valdata  
**Realizzazione editoriale:** Cibi srl  
**Redazione:** Via Vigoni 8, 20122 Milano  
**Email:** info@cibiexpo.it

**Editore:** Cibi srl  
**Presidente del consiglio d'amministrazione:** Paola Chessa Pietroboni  
**Sede legale:** Corso Sempione 62, 20154 Milano  
**P.IVA:** 08210050962

**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 Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it

**Visita il nostro sito**  
**www.cibiexpo.it**

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

**Elena Pettinelli,**  
**la scienziata che cerca l'acqua nello spazio**



Nell'immagine accanto, foto di gruppo di alcuni studenti dell'istituto Sereni, in visita di istruzione negli Stati Uniti, insieme ai loro docenti.



# Le imprese lombarde sempre più innovative e digitalizzate

Nasce M.I.A. LOMBARDIA - European Digital Innovation Hub, la nuova rete a supporto della trasformazione digitale di piccole e medie aziende

Il nome per esteso è Manufacturing Innovation Alliance, vale a dire alleanza per l'innovazione manifatturiera, e rappresenta un network composto da 12 partner che condividono l'obiettivo di supportare le imprese produttive lombarde nell'affrontare le diverse sfide della digitalizzazione. Nata nell'ambito di Digital Europe (il programma dell'Unione europea per la trasformazione digitale, ndr) e finanziata grazie ai fondi PNRR, questa nuova alleanza si presenta quindi come innovativo supporto strategico per la transizione tecnologica a disposizione del tessuto produttivo della regione.

## Il valore della sinergia

I 12 partner di M.I.A. Lombardia - European Digital Innovation Hub rappresentano un importante punto di riferimento nel panorama istituzionale, finanziario e

produttivo non solo lombardo ma anche nazionale ed europeo.

Al network aderiscono infatti: Digital Innovation Hub (DIH) Lombardia di Confindustria Lombardia, Confartigianato Imprese Lombardia, Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa (CNA) Lombardia, Ecosistema Digitale per l'Innovazione di Confindustria (EDI), EIT Manufacturing, EIT Digital, MADE Competence Center Industria 4.0, Intesa Sanpaolo, Associazione Fabbrica Intelligente Lombardia (AFIL), Lombardy Energy Cleantech Cluster (LE2C), Lombardia Aerospace Cluster (LAC), Cluster lombardo Scienze della vita.

Il risultato di questo accordo è una vera e propria intesa in grado di garantire capillarità su tutto il territorio lombardo, coperto in maniera uniforme, offrendo al tempo stesso anche vicinanza alle imprese di ogni dimensione attive nei prin-

cipali settori industriali, con particolare attenzione a quello manifatturiero.

I diversi ambiti in cui le 12 realtà partner operano permettono di massimizzare i risultati prefissati e guidare il processo di transizione digitale e sostenibile dell'industria lombarda. Inoltre, le rispettive aree di specializzazione sono alla base di un'infrastruttura in grado di coprire tutti gli ambiti di intervento relativi al processo di digitalizzazione di un'impresa, dalla sicurezza informatica ai Big Data Analytics (il processo di raccolta e analisi di grandi volumi di dati, i big data, per estrarre informazioni nascoste, ndr), dall'Intelligenza Artificiale alla tecnologia 5G fino al Cloud ibrido (un'architettura informatica che combina diversi tipi di ambienti cloud, come il pubblico e il privato, ndr). A questi elementi si aggiunge l'appartenenza al network degli European Digital Innovation

In queste pagine, due immagini esemplificative delle realtà produttive coinvolte nel progetto M.I.A. Lombardia: nel settore robotico (a sinistra) e aeronautico (a destra).

Hub, che consente a M.I.A. Lombardia di sfruttare le sinergie offerte da una rete composta da 37 poli di innovazione presenti in tutto il territorio nazionale, cui si affiancano le collaborazioni con la rete nazionale dei Digital Innovation Hub di Confindustria, l'accordo quadro con Il Consiglio Nazionale della Ricerca (CNR) e 67 Università Italiane, i contatti con la World Manufacturing Foundation e con i 30 DIH - AI Network, e la collaborazione con il DIH-HERO Network, dedicato alla robotica.

## Interventi su misura

Il progetto promosso dal partenariato ha conseguito il Seal of Excellence - Sigillo di Eccellenza - assegnato alle proposte presentate nell'ambito di alcuni programmi di finanziamento europei e ha pertanto potuto ottenere l'accesso a uno stanziamento per le

imprese, attraverso i fondi conferiti dal PNRR, che ammonta a 5,85 milioni di euro. Il 18% di tale cifra è già stata utilizzata per pianificare e realizzare attività e interventi formativi aventi come fine la transizione digitale di aziende lombarde, soprattutto piccole e medie imprese: a oggi sono 120 (il 22% dell'obiettivo assegnato) le realtà produttive (piccole e medie) che hanno avuto accesso tramite M.I.A. Lombardia ai programmi sviluppati, a cui si aggiungono 20 grandi aziende.

Questi numeri dimostrano che le società lombarde hanno accolto con favore la possibilità di accedere alle attività promosse dal network, riconoscendone il valore a tal punto da partecipare esse stesse con cofinanziamenti ai progetti attivati, investendo in maniera autonoma e diretta circa 440mila euro, portando così il valore complessivo dei

servizi fruiti a 1,49 milioni di euro.

L'elemento distintivo della proposta di M.I.A. Lombardia è senza dubbio l'aver come principale focus l'individuazione di un vero e proprio percorso di trasformazione digitale, che parte dalla definizione di interventi "su misura", basati sul grado di maturità digitale di ciascuna singola impresa. Ogni azienda può infatti scegliere le tipologie di servizio più utili al raggiungimento dei propri obiettivi, partendo da una analisi preliminare che fotografa la situazione e individua necessità, possibili strumenti e processi da realizzare, per proseguire successivamente con altre azioni come il Test Before Invest (testare prima di investire, ndr), la consulenza, la formazione e l'accesso al credito. ■

La redazione  
info@cibiexpo.it



# Si fa presto a dire caglio

L'uso di enzimi vegetali per la coagulazione del latte a scopo caseario apre la strada a numerose tecniche per la realizzazione di nuovi, interessanti formaggi

Il processo coagulativo nella caseificazione è dato fondamentalmente dalla destabilizzazione e dal successivo addensamento delle caseine, le più rilevanti proteine del latte. Alla coagulazione segue un'aggregazione delle caseine che porta alla cagliata, primo step per la produzione di formaggio. La coagulazione proteica può avvenire grazie ad azione enzimatica, ad acidificazione o a una combinazione delle due; molti formaggi sono prodotti grazie alla sola coagulazione acida – spesso indotta da microflora batterica – ma la coagulazione enzimatica sarebbe la più diffusa. Esistono però tecniche alternative di cagliatura, che molto spesso non rappresentano una mera ricerca del “nuovo”, ma sovente racchiudono culture

popolari anche antiche.

Quello che industrialmente è chiamato “caglio” è un enzima (la rennina) comunemente estratto dall'abomaso (l'ultima delle quattro cavità in cui si suddivide lo stomaco dei ruminanti, in questo caso animali giovani, ndr) di vitello, agnello e capretto, nonostante esistano anche i derivati da pepsine estratte dallo stomaco di suino o pollo. Quello di vitello infatti copre solo il 20-30% della domanda mondiale di coagulanti del latte. Negli USA e nel Regno Unito il caglio è prevalentemente ottenuto da fermentazione batterica o dall'enzima geneticamente ingegnerizzato.

Se ottenuto da fermentazioni, offre vantaggi nella preparazione di formaggi Kosher, Halal e di prodotti vegetariani,

mentre l'impiego di piante ingegnerizzate può presentare questioni di carattere etico e preoccupazioni circa i possibili effetti biologici a lungo termine su consumatori e ambiente.

Nei recenti anni si è assistito alla diffusione dei cosiddetti “cagli vegani” o “enzimi vegetali”, che possono conciliare precetti religiosi e regimi vegetariani, evitando la produzione di alimenti contenenti OGM. Il caglio vegetale viene impiegato soprattutto nella caseificazione artigianale, mentre solo una piccola quota viene destinata alla produzione semi-industriale.

Spesso in Paesi come Italia, Spagna e Portogallo si impiegano quelli ricavati dal carciofo o dal cardo, solitamente dalle sommità fiorite.

In diverse zone dell'Asia sono diffusi cagli ricavati da bacche di Solanacee locali (come pomodori, melanzane, peperoni), ma spesso si utilizzano anche estratti di piante a noi più vicine. In Italia, ad esempio, è stato realizzato un formaggio vaccino grazie all'essenza dei frutti di kiwi o di papaya (l'enzima papaina) oppure dai rizomi di zenzero, come sperimentato in Pakistan. L'uso di cagli vegetali nella caseificazione può differenziare le caratteristiche di questa fase di produzione rispetto a quelle con caglio animale, come la resa di caseificazione, generalmente superiore nei formaggi prodotti nel secondo modo. Alcuni cagli vegetali, proprio per le loro differenti proprietà coagulanti, possono portare alla produzione di peptidi (sostanze di sintesi, formate da due o più amminoacidi, ndr) che conferiscono toni amari già in fase di coagulazione; il conferimento di un certo grado di amarezza è apprezzato in molti formaggi (ad esempio erborinati), ma in altri può costituire

un fattore indesiderato. L'impiego di estratti di ananas, kiwi e zenzero può dar luogo a un gusto lievemente amaro, differente a seconda della specie da cui il latte proviene. L'influenza del caglio vegetale può ripercuotersi anche sulla texture della cagliata (e di conseguenza del formaggio): ad esempio, prove sperimentali evidenziano che gli estratti di kiwi restituiscono generalmente notevole tenacia, a differenza degli estratti di melone, che conferiscono una certa morbidezza. In Italia, i formaggi prodotti con cagli alternativi o tecniche particolari di coagulazione si stanno sempre più diffondendo: si reperiscono facilmente quelli di latte vaccino od ovicaprino (duri e semiduri) prodotti con caglio vegetale, sia tradizionali che di nuova concezione. A tale proposito, tra quelli tradizionali preparati con tecniche particolari vale la pena ricordare il “callu 'e cabrittu” (caglio di capretto) della Sardegna, in cui il latte è coagulato direttamente nell'abomaso dell'animale che viene poi chiuso e fatto

maturare con il suo contenuto.

Un altro prodotto di nicchia con una preparazione unica al mondo è l'abruzzese Pecorino di Farindola, realizzato con un caglio di origine suina, che gli conferisce caratteristiche uniche. Per concludere, l'impiego di cagli alternativi si sta ritagliando uno spazio sempre maggiore nella caseificazione. Per quanto concerne quelli vegetali, gli effetti collaterali, quali quelli legati alla formazione di aromi indesiderati, potrebbero forse rallentare le fasi di sviluppo dei prodotti, ma è anche vero che la riduzione di questi inconvenienti aprirebbe nuove strade per l'esplorazione di un aspetto interessante della moderna caseificazione. ■

Massimo Faustini  
Università degli Studi di Milano  
Dipartimento DIVAS  
massimo.faustini@unimi.it

**Nell'immagine sottostante, un formaggio prodotto con caglio vegetale estratto dal fiore di cardo.**

A destra, un dettaglio del fiore del carciofo, da cui viene estratto il caglio vegetale.



# Sostanze tossiche e IA

*L'ambiente è governato da dinamiche attraverso le quali tutto ciò che è biotico (relativo alla vita) è influenzato da tutto ciò che è abiotico (non vivente) e viceversa*

Le relazioni che si instaurano tra fattori biotici e quelli abiotici creano una serie di flussi di materia ed energia e definiscono le caratteristiche di un determinato ecosistema. Al suo interno gli organismi possono interagire, in modo diretto o indiretto, con l'ambiente che li circonda. Tutto è connesso con tutto... tutto è influenzato da tutto.

La situazione ambientale attuale è piuttosto preoccupante; basti pensare al fatto che ogni anno vengono rilasciate nell'ambiente circa 220 miliardi di sostanze chimiche, molte delle quali risultano essere tossiche.

Poiché in natura "nulla si crea, nulla si distrugge ma tutto si trasforma" (è la legge che individuò Lavoisier, uno scienziato del '700, iniziatore della chimica moderna), questo non è devastante solo per il sistema ambiente ma anche per la nostra salute.

Le sostanze nocive possono entrare mol-

to facilmente nella catena alimentare, passare da un livello trofico (nutrizionale, ndr) a un altro fino a giungere a noi che, senza rendercene conto, le assumiamo sotto forma di cibo o bevande. Le PFAS (sostanze perfluoroalcaline), ad esempio, sono un gruppo di composti chimici artificiali, altamente persistenti sia in natura che nel nostro organismo, in grado di provocare danni a organi e tessuti, favorendo l'insorgenza di neoplasie, la cui presenza è stata riscontrata, in concentrazioni abbastanza elevate, nelle acque sotterranee e in quelle potabili. Conoscere la natura di tutto quello che ci circonda e che viene inevitabilmente a nostro contatto fino a diventare parte di ciò che siamo è quindi fondamentale. Sebbene esistano delle norme europee finalizzate alla registrazione, valutazione e autorizzazione di sostanze chimiche al fine di assicurarne un maggiore livello di protezione,

è importante sottolineare che esiste una mancanza di dati che ci permette di valutare l'effettivo grado di tossicità di alcuni elementi con i quali veniamo giornalmente a contatto.

Definire se una sostanza chimica è tossica o meno comporta una serie di esperimenti che, oltre a richiedere un investimento economico elevato, solleva anche un'importante questione etica poiché prevede il coinvolgimento di animali, più di 2 milioni l'anno nella sola Comunità europea, che fungono da cavia.

Un approccio scientifico innovativo e alternativo, a mio avviso geniale, è stato sviluppato da ricercatori svedesi della Chalmers University of Technology e dell'Università di Göteborg.

I ricercatori Erik Kristiansson e Mikael Gustavsson hanno ideato un metodo per migliorare l'identificazione di sostanze chimiche tossiche grazie all'utilizzo dell'intelligenza artificiale, in grado di

riconoscere la struttura molecolare. Ho avuto modo di relazionarmi direttamente con il professor Erik Kristiansson che, con grande professionalità e gentilezza, mi ha illustrato i punti salienti della sua ricerca (non lo ringrazierò mai abbastanza anche per avermi dimostrato che le menti geniali sono spesso quelle più disponibili).

L'IA, in questo specifico caso, è stata addestrata analizzando e utilizzando dati ottenuti da una serie di esperimenti effettuati precedentemente su animali di laboratorio. Il meccanismo si basa sul "deep learning", un sistema di apprendimento nel quale le reti neurali artificiali, algoritmi progettati per imitare il cervello umano, sono in grado di analizzare dati in modo del tutto automatico. Attraverso il "deep learning", quindi, l'intelligenza artificiale è in grado di identificare le proprietà nella struttura delle molecole che

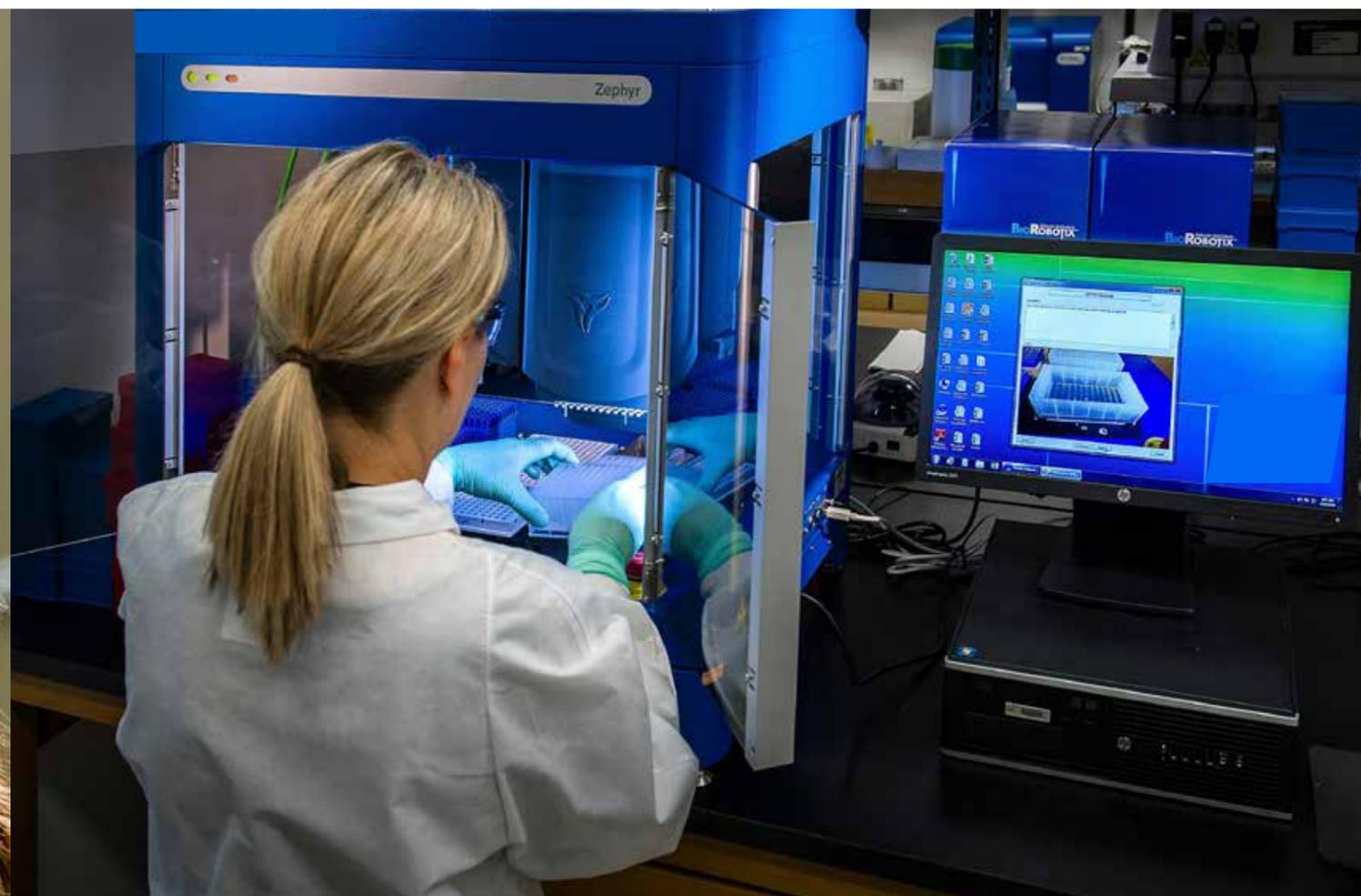
causano tossicità. Attualmente sono in circolazione più di 100.000 sostanze chimiche e di queste solo una piccola parte presenta un livello di tossicità scientificamente definito nei confronti dell'ambiente e dell'uomo. Valutare la tossicità di quelle rimanenti, attraverso il metodo convenzionale, è del tutto impensabile. Con questo nuovo approccio si ha la possibilità di ottenere dati attendibili, riducendo esponenzialmente non solo il numero di esperimenti effettuati sugli animali, ma anche i tempi di analisi, nonché i costi economici legati alla realizzazione dei test. Nonostante i risultati ottenuti siano a oggi già abbastanza soddisfacenti, i dati disponibili, pronti a essere messi a disposizione dell'intelligenza artificiale, sono in continua crescita, e ciò conferma ulteriormente la possibilità di affermare il sistema svedese come valida alternativa rispetto ai metodi

tradizionali. L'obiettivo dei ricercatori è quello di preselezionare e utilizzare i dati ottenuti attraverso l'utilizzo dell'intelligenza artificiale, per favorire la sintesi di nuove sostanze chimiche meno dannose e sostituire quelle tossiche già presenti al fine di tutelare l'ambiente e la salute umana.

Ancora una volta la scienza viene in nostro soccorso e cerca di garantire un futuro il più possibile sostenibile a noi che al futuro non pensiamo mai poiché ormai inglobati nel vortice consumistico del presente. ■

Marina Greco  
marina.greco83@hotmail.com

**Nella pagina accanto, una fase di lavoro in un laboratorio scientifico. Sotto, una ricercatrice simula indagini al computer attraverso l'intelligenza artificiale.**



# Recantina

*Andiamo in Veneto, e più precisamente in provincia di Treviso, per un nuovo, rarissimo, vitigno*

Recantina a peccolo rosso, a peccolo scuro e Forner (dal nome dell'azienda che ha ritrovato questo tipo di clone), ma più semplicemente detta solo Recantina. È un vitigno a bacca nera di cui si hanno notizie da tempi antichi: veniva citato già alla fine del 1800, come una delle varietà più coltivate nella provincia di Treviso, con una produzione che arrivava fino a 25 mila ettolitri, una misura molto importante per quell'epoca. Per un approfondimento abbiamo rivolto qualche domanda a Matteo Serafini, enologo dell'azienda vitivinicola Serafini & Vidotto.

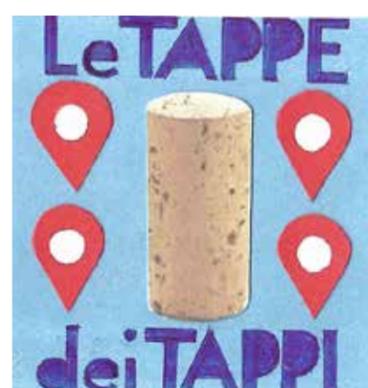
## Parliamo della storia della Recantina e delle sue difficoltà.

Per prima cosa si sa che, come tante varietà di vitigni autoctoni italiani, è stata decimata dalla fillossera, ma il problema non fu solo questo. I contadini si erano stancati di coltivarla perché era un'uva abbastanza difficile. Grappolo

compatto, maturazione tardiva e, con l'arrivo dell'umidità, alto rischio di rottura degli acini e marcescenza. Detto questo, manca ancora il problema principale: la scarsa resa. Differenti fattori la rendevano molto poco invitante per l'ottica di allora. Se possiamo dircelo francamente, la verità è che adesso "facciamo i figli" sulle rese basse e magari possiamo vendere una bottiglia a 50, 60 euro, ma una volta non era così.

## Questo è vero. Spieghiamo meglio...

Anche se il Montello (un piccolo colle della provincia di Treviso, ndr) è una zona molto vocata soprattutto per i rossi – e questo gli veniva già riconosciuto, tanto che le uve erano pagate fino a un terzo in più rispetto a quelle del resto del territorio veneto –, le coltivazioni delle varietà autoctone lasciano spazio a varietà internazionali e più produttive come Merlot e Glera, l'uva del Prosecco che sappiamo aver fatto la fortuna del



territorio. Da un certo punto di vista, è stata necessaria anche la quantità.

## Ritorno alle origini dunque. Come?

I cloni di Recantina erano già presenti in un centro sperimentale, il CRA di Conegliano, che detiene una sorta di biblioteca di tutti i DNA delle varietà di vitigno. Lo scopriamo quando il CRA organizza una degustazione alla cieca in cui individuammo un vino con un bel colore, tannino elegante, aromaticità al naso. Pensiamo che, se quello era il risultato di una vinificazione sperimentale, studiandolo avremmo potuto ottenere molto di più. Facciamo la prima vinificazione di Recantina nel 2009 ma, nonostante siano passati diversi anni, ancora oggi stiamo studiando quali possano essere le condizioni per il suo sviluppo ottimale: quale il miglior appezzamento, la miglior esposizione, dove sia la ventilazione ideale. Per scoprire tutto ciò, facciamo vinificazioni separa-

te e assemblaggio solo in fase finale.

## Veniamo alla coltivazione e alla vinificazione.

La Recantina ha un grappolo molto compatto che la sottopone al rischio di marciumi, ma, se posta in collina, con buona ventilazione, non ha problemi. È importante gestire bene il verde, le cimature, la selezione dei germogli. In fase di vinificazione cerchiamo anzitutto la semplicità, cosa che non deve essere male interpretata, non si tratta di superficialità: usiamo l'acciaio affinché non interferisca con le caratteristiche del vino. Inoltre, questo tipo di uva è molto tintorea e ricca di antociani; quindi, occorre avere attenzione in fase di macerazione per non estrarre veramente troppo rischiando così di perdere freschezza.

**In quanti oggi producono Recantina?** Siamo 6 aziende in tutto ed esiste

anche un consorzio, ma non abbiamo ancora un'idea comune riguardo la vinificazione di questo vitigno. C'è chi fa appassimento, chi vendemmia ultra tardivamente, chi predilige una maturazione tecnologica o fenolica. Noi ci riteniamo ancora in una fase di studio; vogliamo conoscere tutte le sfaccettature di questo vitigno. Cerchiamo di indagare anche le diverse aromaticità che si possono produrre nei diversi terreni. È importante avere piena e completa conoscenza della vita dell'uva. Trovo inutile fare un vino senza carattere e senza identità. Solo la conoscenza approfondita permette di dare una giusta interpretazione al vino.

## Veniamo alle caratteristiche. Cosa ci si deve aspettare?

I tannini sono rotondi, eleganti, il vino ha una bella speziatura, una bella frutta rossa piena di polpa, un

colore intenso molto tintoreo e ricco di antociani e sostanze coloranti in genere; il vino tuttavia rimane molto fresco nel complesso con una acidità equilibrata che sostiene bene la speziatura. Viene da terreni argillosi che conferiscono una bella concentrazione di fenoli e acidità: nelle annate perfette tipo 2021, 2019 ha anche sentori di note balsamiche e caffè. Pur rimanendo un vino molto fresco che può durare nel tempo.

## Vediamo un abbinamento tipico.

Con la selvaggina come spezzatino di cinghiale o ragù di capriolo. Questa è un'area molto particolare, gli animali hanno ancora molto bosco. Viviamo in un polmone verde della provincia di Treviso, per cui è facile e immediato pensare alla selvaggina. ■

*Elisa Alciati  
elisa.alciati@cibiexpo.it*



**Nella pagina a sinistra, una vigna dell'azienda agricola Serafini & Vidotto. Qui accanto, una bottiglia di Recantina e, più a destra, un momento della vendemmia.**



# Cicuta

Se ti chiedessi di intuire il significato della parola *phàrmakon*, in greco antico, probabilmente risponderesti "farmaco" e avresti ragione! Beh, in parte, almeno

Perché *phàrmakon* ha due significati che chiunque definirebbe opposti: sia "veleno" che "medicina". Suona un po' strana la faccenda. Eppure, se facciamo un po' quello che fanno gli antropologi, e cioè scavare nelle categorie, nei modi di pensare dei nativi, in questo caso i greci, scopriamo qualcosa di interessante: è la dose a fare il veleno. Questo è vero sia per molti rimedi antichi a base di piante ed erbe selvatiche sia per molte medicine moderne. Dal veleno di una particolare vipera (*Tropidolaemus wagleri*) del Sudest asiatico si ricava un farmaco che impedisce la formazione di coaguli nel sangue, aiutando a prevenire infarti, ictus e altre malattie dell'apparato cardiovascolare. Il rospo delle canne (*Rhinella marina*), originario del Centro America, quando minacciato, secerne una sostanza lattiginosa da alcune ghiandole poste dietro agli occhi e sulla schiena in grado

di uccidere molti animali tra cui, ad alte concentrazioni, anche l'uomo, mentre a basse concentrazioni produce i sintomi di un lieve avvelenamento accompagnato a effetti allucinogeni. La stessa sostanza, però, permette di ricavare un farmaco antitumorale che attacca le cellule malate senza intaccare quelle sane, rallentando la crescita dei tumori. Il *Clostridium botulinum* è un batterio che vive nel terriccio e produce una neurotossina potenzialmente letale, dalla quale però si possono anche ricavare farmaci per il trattamento di disturbi muscolari e per la medicina estetica (il famoso botox iniettato per ridurre le rughe). Il come e il quanto segnano il confine tra medicina e veleno, rendendo il *phàrmakon* greco l'una o l'altra cosa.

Ed è proprio in Grecia che inizia il nostro viaggio tra i veleni, terra in cui una pianta in particolare fu spesso usata per infligge-

re la pena capitale: la cicuta.

*Conium maculatum*, per gli amici "cicuta maggiore", è un'erbacea dai fiori bianchi raccolti in infiorescenza a ombrella, che può essere alta fino a 1-2 m e, oltre ad avere il fusto chiazzato di macchie rossastre, è piuttosto diffusa nelle campagne italiane. Emana un terribile odore, soprattutto se la pianta viene spezzata, simile all'urina di topo o di gatto, e ogni sua parte, i frutti soprattutto, anche se a livelli diversi, è tossica per l'uomo. Insomma, una pianta che cerca di dirci in tutti i modi che devi lasciarla stare e girare al largo. Quindi, gli esseri umani si sono messi ad usarla per farne veleni e decotti. Secondo lo storico francese Jules Isaac, l'uso della cicuta sarebbe stato introdotto dal capo della polizia ateniese, tale Satyros, durante la dittatura dei Trenta tiranni, la forma di governo che sostituì la democrazia ateniese dopo che la città perse la

lunga guerra del Peloponneso contro la rivale Sparta. L'uso forse più famoso della cicuta è però raccontato nel *Fedone* del filosofo ateniese Aristocle, detto Platone, "spalle larghe" per via del fisico massiccio dovuto probabilmente alla lunga esperienza da lottatore. Comunque, in questo dialogo (le opere di Platone sono praticamente tutte scritte in forma di dialogo) la nostra protagonista pare comparire come parte di un *phàrmakon* usato per eseguire la condanna a morte del suo maestro: Socrate. Platone racconta gli effetti dell'avvelenamento da *Conium maculatum*: "egli passeggiò per la stanza e dopo aver detto che le gambe gli si facevano pesanti si mise sdraiato supino, come aveva raccomandato l'uomo che portava il veleno. Dopo un po' di tempo gli esaminò piedi e gambe e premendogli forte un piede gli chiese se sentisse qualcosa, ma So-

crate disse di no. Dopo un po' gli tastò le gambe che andavano irrigidendosi e raffreddandosi. Ci disse che quando il freddo avesse raggiunto il cuore, sarebbe morto." Anestesia, proprio dal greco "privazione di percezione-sensazione", e la successiva paralisi uccidono lentamente il sereno Socrate che accoglie la morte con un sussulto. Ora questo finale è interessante e ha fatto molto discutere, perché Asclepio è il figlio di Apollo, nonché dio dei medici, al quale si fanno offerte e sacrifici per chiedere guarigione o come ringraziamento dopo aver superato una malattia. Il nostro *phàrmakon* qui però non è una medicina, ma un veleno il cui scopo è eseguire una pena capitale. Perché ringraziare Asclepio? Il filologo e linguista Georg Dumézil suggerisce che Socrate voglia ringraziare della "guarigione", o del ravvedimento, dei suoi amici, che

dopo il lungo dialogo accettano la sua volontà di scontare la condanna, rispettando la legge, anche se ingiusta, invece di continuare ad insistere affinché scappasse insieme a loro. Se ci pensiamo, però, *phàrmakon* in questo contesto può significare entrambe le cose allo stesso tempo: un veleno uccide l'uomo, una medicina "uccide" la malattia per guarirlo, ma in un contesto che accetta come giusta la discutibile idea di condannare a morte per avvelenamento un criminale è un po' come se rendessimo tale *phàrmakon* una medicina che uccide l'uomo per guarire la società. ■

Riccardo Vedovato  
riccardo.vedovato1994@gmail.com

Le immagini in queste pagine sono realizzate da Libero Gozzini.



# Nanni back to the wild

*Il cuoco che crede nella famiglia e fa da mangiare immerso nella natura*

Da Davide Nanni cucina praticamente da sempre. Nato a Roma, quando ha 6 anni segue i genitori in Abruzzo e, grazie ai nonni che hanno un'azienda agricola, fa le prime esperienze in campagna e in cucina. Quando i genitori aprono una locanda, l'impegno si fa serrato. Nanni li aiuta, si iscrive all'Istituto alberghiero, fa esperienze in tantissimi ristoranti e poi decide di andare negli Stati Uniti per un periodo di vita e di lavoro. Lì, però, non trova la cucina autentica che ha lasciato e, nonostante stia guadagnando bene, frustrato e demotivato affronta una crisi professionale e personale. Si muove d'istinto. La nostra intervista inizia con il racconto di Davide.

**Qui sotto, chef Nanni in cucina assaggia una sua creazione. A destra, il suo libro edito da Mondadori.**

**Cominciamo con la prima delle due giornate che ti hanno cambiato la vita.** Lo chef del ristorante americano in cui lavoravo mi ha chiesto di mettere una polpetta sulla pasta all'amatriciana; non era una novità, ma quel giorno mi sono

impuntato. Ho detto che quegli abbinamenti impresentabili non li avrei fatti più. Il mio capo ha insistito ancora un po', e io me ne sono andato. Dopo 7 giorni, ero in Italia. Tre giorni dopo il mio arrivo, gli aeroporti sono stati chiusi per il Covid. Era destino tornassi...

**Effettivamente, appena arrivato in Italia, trovi una nuova ispirazione grazie alla famiglia e alla natura. Puoi raccontarci come ti è venuta l'idea che ti ha poi reso noto, il "Nanni back to the wild" dei social?**

In realtà, non è stata un'idea, nel senso di qualcosa di strutturato e progettuale, e nemmeno il frutto di particolari abilità. Avevo già fatto diversi video in cui ero il solo protagonista. Altri ne avevo realizzati con amici, ma non avevano avuto particolare fortuna o seguito. Quando ho girato quello che poi è diventato virale, in realtà volevo semplicemente cucinare qualcosa di buono e godermi una gior-

nata con mio padre. Gli avevo infatti proposto di andare a fare una mangiata alla vigna di nonno per stare insieme noi due, senza idee particolari. Poi, arrivato sul posto, ho deciso di riprendere la preparazione del pranzo – una bella zuppa di cipolle –, le nostre chiacchiere e il banchetto, in modo amatoriale, e ho pubblicato il video sul mio profilo social. Dopo una settimana, aveva più di un milione di visualizzazioni. Ma la cosa che mi ha colpito di più, oltre a questo, sono stati i tantissimi commenti di apprezzamento al tipo di vita raccontata dal video. Direi che sono stati i commenti a farmi imboccare la strada che oggi percorro, a far prendere forma all'idea di cucinare all'aperto, immerso nella natura e in compagnia dei famigliari. Non era solo la cucina, ma l'intera esperienza di vita semplice e genuina che attirava l'attenzione del pubblico. Così ho cominciato a fare video simili, perfezionandoli. Ognuno era un pezzo di vita condiviso,

una finestra su un mondo che molti desideravano.

**Facile o difficile fare queste riprese?**

Cucinare sul fuoco è molto più stancante che farlo in cucina, perché devi portare padelle pesanti, adattarti alle condizioni atmosferiche, ecc... E poi devi riprendere tutto velocemente, prima che si raffreddi, che cambi aspetto, luce... Aggiungo anche che devo mantenere in equilibrio le mie due esistenze, questa e quella che mi vede impegnato a gestire il ristorante di famiglia.

**Che ricadute ha avuto questa notorietà sulla tua vita?**

Beh, ha permesso a me e alla mia famiglia di continuare l'attività dei nonni, e farlo bene, con soddisfazione. Adesso, il ristorante è già tutto prenotato per giugno, luglio, agosto e settembre. Spesso, a fine pranzo ci fermiamo a fare due chiacchiere con i clienti, che

sono curiosi; scambiamo opinioni, diventiamo amici.

**Cosa tiene insieme tutto e ti sostiene, visto che immagino lavorerai tantissime ore al giorno?**

Il valore della famiglia. Spesso, sapendo che c'è, la trascuriamo, e invece credo debba essere oggetto di più attenzioni e impegno. Poi, il piacere di incontrare persone sempre nuove. È importante la genuinità. Raccontare nei video il rapporto che ho con papà, con nonno – vedendo anche i commenti che ricevo – penso sia uno stimolo positivo per tanti.

**Qual è la cosa che in fondo ti piace di più fare?**

Conoscere gente.

**Leggo sempre in quest'ottica il tuo aver appena pubblicato un libro. Ci dici qualcosa a riguardo?**

S'intitola *A sentimento. La mia cucina libera, sincera e selvaggia*. È un diario di cucina, scritto parallelamente a una biografia, divisa in periodi di vita: emozioni, esperienze e radici. Per ogni periodo racconto qualcosa di personale e lo corrolo a ricette; riflette la mia filosofia di lavoro e di vita, collegando i diversi piatti a momenti significativi della mia esistenza. Penso sia piaciuto per questo; è un volume un po' diverso dai soliti libri di cucina. L'ho scritto con la collaborazione di Mondadori, a cui devo molto perché è stato tutto rivisto e corretto da editor professionisti, che lo hanno reso quello che è.

Nanni è oggi un uomo di 33 anni, capace di guardare indietro al suo percorso con gratitudine, ma anche avanti con entusiasmo. ■

Marta Pietroboni  
marta.pietroboni@cibiexpo.it





# Pesche

*Frutti estivi, dolci e dissetanti prodotti dalla pianta del pesco*

In passato, si pensava alla Persia come Paese d'origine. In realtà è nata in Cina. La conferma viene dal ritrovamento di noccioli di pesca fossili di 2,6 milioni di anni fa. Alessandro Magno l'ha diffusa nell'Europa mediterranea.

### Produzione e varietà

La maturazione del frutto avviene da metà maggio a fine settembre.

L'Italia è uno dei principali produttori: offre una notevole varietà, con differenze di sapore, colore, consistenza della buccia e della polpa, aderenza al nocciolo. La più diffusa è la *pesca gialla*: polpa succosa, sapore dolce e consistenza vellutata. Data la facilità nello staccare il nocciolo, è impiegata per la preparazione di dessert e marmellate. Esempi sono l'aromatica *Redhaven*, la succulenta e "rossa" *Suncrest* e l'acidula *Elberta*. Molto amata è la *nettarina* o "pesca noce" a polpa gialla, a tratti croccante.

La *pesca bianca*, raccolta tra luglio

e settembre, è profumata e al suo interno ha una consistenza ideale per macedonie e gelati. Qualche esempio: l'aromatica *Ghiaccio di Lecco* e l'antica *Michelina*.

Vanno poi citate le *Big top*, *Independence* e *Fantasia*. Una gustosa sottovarietà calabrese con la buccia bianco-verde è la *Merendella*.

Le *tabacchiere* o *saturnine* sono succose e profumate. Le più conosciute sono le *Saturn*, polpa bianca e forma schiacciata, e le aromatiche *Jalousia*. Ottime mangiate nel gelato o con carne e pesce. Apprezzate sono la *pesca di Verona*, di *Leonforte* o *settembrina*, la regina delle sciroppate.

La *Pesca nel sacchetto*, Presidio Slow Food, viene avvolta dai contadini di Enna, ancora acerba, in sacchetti di carta dove matura lentamente. A Bivona, in provincia di Agrigento, troviamo la tardiva e profumatissima *Montagnola*.

Tra le protette dall'Arca del Gusto Slow Food: la *Regina di Londa* (Ap-

pennino toscano), la *Bianca di Venezia*, ottima per la preparazione di dolci ma anche di insalate, la *Iris rossa* delle province di Udine e Gorizia, la *Montecorona di Perugia* e la *Bella di Cesena*.

### Proprietà

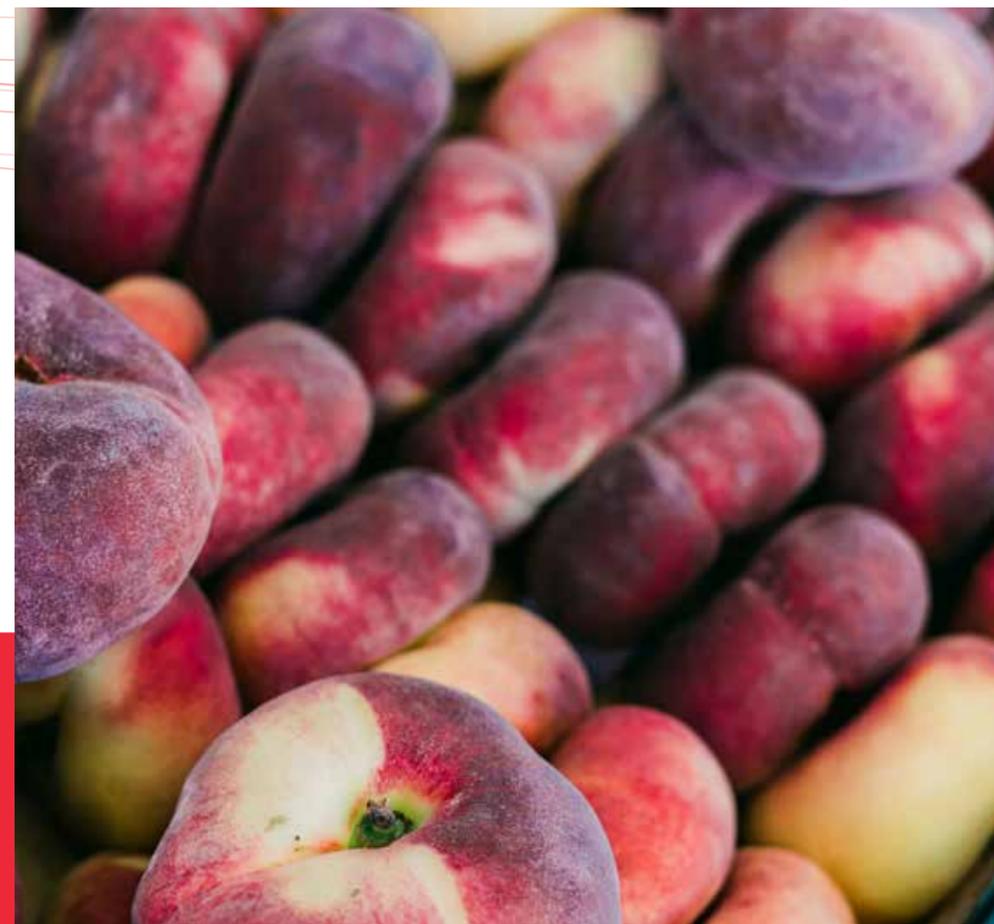
Le pesche forniscono un moderato apporto energetico e una discreta dose di fibre, se consumate con la buccia. Sebbene prive di colesterolo e povere di grassi saturi, si consiglia di non abusarne.

Hanno proprietà emollienti, idratanti, nutrienti; aiutano a contrastare la perdita dei capelli e favoriscono il mantenimento di una pelle sana; quindi sono spesso utilizzate nei cosmetici. Alleate della vista, antiossidanti, antistress, agevolano il sonno, hanno un effetto diuretico e combattono la stitichezza. ■

Alessandra Meda

[alessandra.meda@cibiexpo.it](mailto:alessandra.meda@cibiexpo.it)

Sotto, pesche tabacchiere, contraddistinte dalla tipica forma schiacciata.



### Simbologia tra storia e tradizione

Da sempre la pesca ha avuto un ruolo centrale e simbolico nell'immaginario culturale; forma e dolcezza sono state fonte di ispirazione di leggende e miti. In Cina è considerata simbolo di immortalità; ancora oggi, durante il matrimonio le spose cinesi portano fiori di pesco come auspicio di unione felice e ricchezza. Nell'Antico Egitto era il frutto sacro di Arpocrate, dio dell'infanzia; tuttora le guance dei bambini sono paragonate alle pesche. Nel Buddhismo rappresenta uno dei tre frutti benedetti, oltre a cedro e a melagrana. In Giappone si pensa che l'albero del pesco abbia il potere di difendere dalle forze malefiche, e il suo legno viene usato per costruire mobili per "proteggere" la casa. Anche in Europa le tradizioni popolari riconoscono al pesco proprietà curative. In alcune culture questi frutti sono considerati afrodisiaci.

**inrete**

Relazioni Istituzionali e Comunicazione

**Sviluppiamo progetti. Gestiamo strategie.**

[in-rete.net](http://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

# L'umido in casa

*La bomba (batteriológica) che non ti aspetti. In estate, la gestione degli alimenti – che siano freschi oppure scarti – si complica. Alcuni consigli*

Aumenta il caldo e la gestione di cibo e rifiuti diventa più complessa. Sia fuori dal frigorifero che dentro, gli alimenti deperiscono in fretta, e nel bidone dell'umido fermentano, crepitano e assumono aspetti inquietanti, emanando odori sgradevoli rapidamente. La putrefazione del cibo dà vita a batteri, microbi, salmonelle, virus, lieviti e muffe a cui sarebbe bene prestare più attenzione di quanta normalmente ognuno di noi non faccia, anche perché i contenitori della differenziata e dell'organico sono comunemente sistemati sotto il livello della cucina, e quindi in casa.

Studiando un po' il tema, si scopre che circa il 30% delle malattie che dipendono dal modo in cui ci nutriamo (dato dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare), e cioè intossicazioni, infiammazioni e allergie della pelle, o disturbi digestivi e malesseri continui, è provocato direttamente dalle scarsissime condizioni igieniche di preparazione

e conservazione domestica dei cibi. Sicuramente, concentrandoci sugli scarti alimentari, il problema è aggravato dalla mancanza di istruzioni chiare su come gestire i rifiuti, e in specifico quelli organici, in casa. Se è indubbia l'importanza ambientale dell'introduzione della raccolta differenziata, è evidente anche la carenza di informazioni, consigli e strumenti forniti ai consumatori.

I rifiuti organici in cucina possono infatti avere un impatto tossico se non gestiti correttamente, e la questione merita di essere sviscerata.

Se da un lato la decomposizione dei residui organici produce metano e anidride carbonica, gas serra potenti che contribuiscono al cambiamento climatico – cosa di cui molto si scrive –, dall'altro lato rilascia COV (Composti Organici Volatili), che possono avere effetti negativi sulla qualità dell'aria delle abitazioni e quindi sulla salute

umana, tema forse meno affrontato. E non solo: i rifiuti organici in molti casi diventano un terreno fertile per batteri patogeni come Salmonella, E. coli e Listeria, capaci di contaminare la cucina e causare malattie fastidiose, e muffe o funghi, alcuni dei quali producono micotossine a loro volta pericolose per la salute; e ricerche recenti hanno mostrato come la biodegradazione incompleta dei rifiuti organici possa portare alla formazione di ammine biogene e nitrosammine, composti anche in questo caso tossici. E, quindi, che cosa fare? Proviamo a riassumere alcune importanti buone pratiche.

Ovviamente, in primis, pianificare i pasti e fare la spesa con attenzione, consumare gli avanzi e conservare correttamente gli alimenti, con lo scopo di ridurre al massimo gli sprechi e i rifiuti; poi, quando possibile, tenere all'esterno il sacchetto dell'umido, su

un davanzale, un balcone o, in alternativa, metterlo nella zona più fresca della cucina, al riparo da fonti di calore e dai raggi del Sole; portare ogni sera il proprio umido nei bidoni condominiali; lavare con frequenza i contenitori casalinghi – l'ideale è con acqua e candeggina o acqua calda e aceto – cospargendone alla fine il fondo di sale e spruzzando un po' di aceto lungo i bordi, per tenere lontani gli insetti.

Se avete però poco tempo e amate le novità, potete provare un'altra strada: sfruttare le tecnologie di trattamento avanzato, come quello con enzimi, o la digestione anaerobica o aerobica.

L'uso di enzimi specifici può accelerare la decomposizione dei rifiuti organici, diminuendo la formazione di composti tossici e migliorando l'efficienza del compostaggio, e gli impianti di digestione aerobica o

anaerobica possono trasformarli in fertilizzanti e biogas, riducendo l'impatto ambientale e producendo energia rinnovabile.

I digestori da cucina, già disponibili sul mercato, possono trattare tutti i rifiuti organici domestici. Funzionano in modo semplice. Riempiti di avanzi di cibo, bucce di frutta e verdura, fondi di caffè e gusci d'uovo, li decompongono tramite processi biologici, che possono avvenire attraverso la digestione aerobica (con ossigeno) o anaerobica (in assenza di ossigeno) e producono o compost, utilizzabile come fertilizzante per piante e giardini, o biogas per cucinare o generare energia.

I digestori aerobici, che impiegano ossigeno per decomporre i rifiuti, sono più semplici e rapidi e producono compost velocemente; i digestori anaerobici, che sfruttano un ambiente privo di ossigeno, sono più

complessi e richiedono un sistema chiuso, ma producono biogas come sottoprodotto.

I vantaggi dell'utilizzo di un digestore da cucina sono diversi: per esempio trasformano i rifiuti in risorse utili, come appunto fertilizzante naturale per piante e giardini ed energie rinnovabili, e poi riducono le emissioni di gas serra, perché la digestione anaerobica controllata rispetto alla decomposizione incontrollata contiene significativamente le emissioni di metano.

Si può perciò essere innovativi e al contempo sostenibili. ■

Marta Pietroboni  
marta.pietroboni@cibiexpo.it

**Nell'immagine sottostante, alcuni contenitori per alimenti freschi, ideali per conservare e ridurre al massimo gli sprechi.**

A destra, un modello di biodigestore domestico.



# La frittata di Fantozzi

Il racconto di PierPaolo

La prima testimonianza del gusto piatto plebeo la troviamo nel "De Re Coquinaria" scritto nel I secolo a.C. dal gastronomo Marco Gaudio Apicio che, con femminile civetteria, utilizza petali di rosa e fiori di sambuco per la sua fritura. Incerta invece è la datazione della frittata araba "Tirrikh" fatta con tritura di pesce mischiato a uova. Oggi, diffusa in tutto il mondo, prende nomi come Frittata Rognosa, Frittata di Zoccoli, Tortillas des patatas, Tamagoyaki e Kaisershamren.

Ma va detto per onore del vero che l'autentica frittata italiana è nata nella cucina avventurosa del nostro Fantozzi, durante una notte tempestosa, come direbbe Snoopy. Primavera del 1974. Mentre il Fan-

tozzi dorme, nel frigorifero si ordisce un complotto guidato da Zucchini che riunisce Uovo, Cipolla, Burro, e insieme decidono di dare dura lezione a Coltello, Forchetta, Tagliere e Padella, loro nemici giurati, in quel momento intenti a giocare a carte nel tavolo della cucina. Improvvisamente i congiurati escono dal frigorifero e aggrediscono i nemici alle spalle. Si scatena una furibonda lotta, ma Coltello, Forchetta, Tagliere e Padella sono troppo forti.

Uovo prende un colpo in testa, perde l'equilibrio, cerca di aggrapparsi a Burro ma cadono entrambi in Padella. Uovo si rompe e Burro si scioglie come neve al sole.

È la volta di Cipolla che combatte

usando i gas lacrimogeni, ma viene sopraffatta da Forchetta che la tiene immobile, mentre Coltello l'affetta. Zucchini è la più agile, scappa da tutte le parti ma poi fa la fine di Cipolla: anche lei affettata. Entrambe vengono messe in Padella a raggiungere Uovo e Burro.

Per Forchetta è un gioco mescolare tutto. Così ce la racconta Fantozzi, e solo da allora il termine "Frittata" è diventato sinonimo di guaio, incidente, disgrazia, sfortuna, sventura, catastrofe.

Fenomeni che accaddero davvero da quel momento in poi nei film di Fantozzi. ■

PierPaolo Cornieti  
pp.cornieti@empaty.it

Sotto, immagine realizzata da Libero Gozzini, illustratore.



# Il caporalato

È una piaga sociale che affligge il mondo del lavoro agricolo in Italia e che vede il sistematico sfruttamento di migliaia di lavoratori, soprattutto migranti

La morte di Satnam Singh, il bracciante dell'Agro Pontino deceduto per dissanguamento dopo essere stato abbandonato dal "datore di lavoro", ci indigna e ci interroga. Il tema è quello dei doveri dell'azienda agricola per la tutela dei propri dipendenti.

Il diffuso fenomeno del caporalato trova terreno fertile in un settore che richiede forza lavoro stagionale e flessibile, in cui i lavoratori, spesso provenienti da realtà connotate da povertà e disperazione, accettano condizioni estreme, senza contratti regolari, privi di qualsiasi diritto sindacale e sociale, esposti a rischi per la salute e la sicurezza, a fronte di un'irrisoria retribuzione.

Si stima che nelle campagne italiane ci siano 230 mila lavoratori agricoli soggetti a condizioni di sfruttamento, di cui 55 mila donne e il 30% cittadini italiani o della Ue.

La risposta istituzionale è inadeguata, nonostante l'adozione, negli anni, di provvedimenti normativi

che hanno inasprito le pene e previsto la possibilità di confisca dei beni. Nel 2016 il reato di caporalato è stato inserito tra quelli per cui può scattare la responsabilità amministrativa delle aziende. Oggi l'attuazione del Decreto Legislativo 231/20 per reati commessi nel loro interesse o a loro vantaggio è una facoltà e non un obbligo, ma l'applicazione rigorosa potrebbe essere un utile deterrente per prevenire e contrastare il caporalato. Adottare un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo adeguato, insieme a una cultura aziendale etica e responsabile con un Organismo di Vigilanza autonomo e professionale, sarebbe un utile presidio per contribuire alla lotta contro lo sfruttamento lavorativo.

Il caporalato è un problema complesso che richiede interventi multipli e coordinati. L'adozione di misure legali rigorose, combinata con iniziative di responsabilità sociale d'impresa e la collaborazione tra



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

enti pubblici e privati, può contribuire a ridurre significativamente il fenomeno e migliorare le condizioni di lavoro nel settore agricolo italiano. Combattere questa ferita aperta nel cuore del nostro sistema produttivo significa restituire dignità a migliaia di lavoratori, garantendo loro condizioni di vita e d'impiego adeguate. D'altro canto, s'impone una premialità per le aziende che scelgono la via della legalità.

Solo attraverso un'azione congiunta e determinata sarà possibile porre fine a questa forma moderna di schiavitù che rappresenta un business miliardario, soprattutto per le organizzazioni criminali. ■

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



Nella foto sotto, un lavoratore agricolo: l'agrario è un ambito in cui spesso la manodopera viene reclutata attraverso il caporalato.



# Tutto-pesche

Da un'idea di Libero Gozzini, illustratore della rivista CiBi, un dessert squisito, facile da preparare e ideale per le calde serate estive

Un rinfrescante e delizioso fine pasto che combina la succosa freschezza delle pesche mature con la cremosità del gelato. Questo piatto è un inno alla semplicità e all'eleganza, un connubio di sapori che celebra l'estate nel modo più dolce possibile. Le pesche, protagoniste di questo dessert, con il loro sapore dolce e leggermente acidulo, sono perfette per creare una preparazione leggera ma piena di gusto. Il dessert è un piacere per gli occhi e una gioia per il palato, ideale per concludere in bellezza una cena con amici. Quando si sceglie quali pesche utilizzare, è importante considerare il tipo e la maturazione del frutto per ottenere il miglior sapore e la più gradevole consistenza. Opta per pesche mature ma non troppo molli, che siano fragranti e con una leggera cedevolezza al tatto. Acquistare frutti di stagione è consigliabile, poiché sono generalmente i più saporiti e aromatici. Le pesche più sode e leggermente acidule sono ideali per la cottura.

## Ingredienti (per 4/6 persone)

Per la confettura:

- 300 g di pesche mature

- 100 g di zucchero

- succo di mezzo limone

Per guarnire:

- 4 o 6 palline di gelato al lampone o altri gusti a preferenza (si calcola una a persona)

- 2 pesche meno mature (per creare il ventaglio)

## Preparazione

Iniziare con la confettura, una deliziosa conserva fatta con pesche mature, zucchero e un po' di limone per aggiungere freschezza e aiutare la conservazione. Lavare accuratamente le pesche, sbuciarle e tagliarle a pezzi piccoli rimuovendo il nocciolo. In una pentola, unire le pesche tagliate, lo zucchero e il succo di mezzo limone e mescolare. Lasciare riposare per circa 30 minuti, finché le pesche rilascino i loro succhi naturali. Portare la pentola sul fuoco a fiamma

media e cuocere, mescolando di tanto in tanto fino a quando lo zucchero non si è completamente sciolto. Abbassare la fiamma e lasciare sobbollire per 30 minuti. La confettura è pronta quando ha raggiunto una consistenza densa e sciropposa. Frullare per renderla più liscia e lasciarla raffreddare. Prendere un piatto piano, cospargere il fondo con la confettura, adagiare al centro una pallina di gelato e creare dei petali di fiori con la pesca meno matura tagliata a spicchi sottili. Servire freddo. ■

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

### La scelta dei frutti

Usare le pesche giuste per il tuo dessert può fare la differenza nel risultato finale.

Per ulteriori consigli su quali pesche poter utilizzare in cucina, consulta la pagina 19.



Nella foto a destra, il dessert pronto per essere servito in tavola.



# Le guardiane della terra

In occasione dell'8 marzo scorso, NaturaSi ha festeggiato le donne raccontando le storie di chi, tra loro, si dedica all'agricoltura senza utilizzo di sostanze chimiche

L'obiettivo è affrontare il cambiamento climatico; in primo luogo, l'emergenza siccità. Sono oltre 600 le signore del circuito che hanno fatto scelte difficili, che ogni giorno si impegnano nell'agricoltura bio, nella cura del suolo e nella produzione di cibo non solo buono ma anche sano, senza dimenticare il rispetto per l'ambiente, unendo dedizione e innovazione.

In occasione della Festa della Donna, la società che si dedica al commercio dei prodotti biologici ha scelto di far conoscere le vicende di 5 imprenditrici, definite le "guardiane" della terra, inserendosi così nella riflessione collettiva portata avanti dalla FAO e al BIOFACH Forum 2024 sulla centralità delle figure femminili per promuovere un'agricoltura più rispettosa della natura.

**Sotto, animali al pascolo, nei terreni di Solaria - Azienda Agricola Boccea.**

Rosalia Caimo Duc non ha scelto una strada segnata, ma è stato il caso a indicarle la via. Da coltivatrice di riso bio a ricercatrice scientifica il passo è stato breve. È bastato accorgersi che nelle

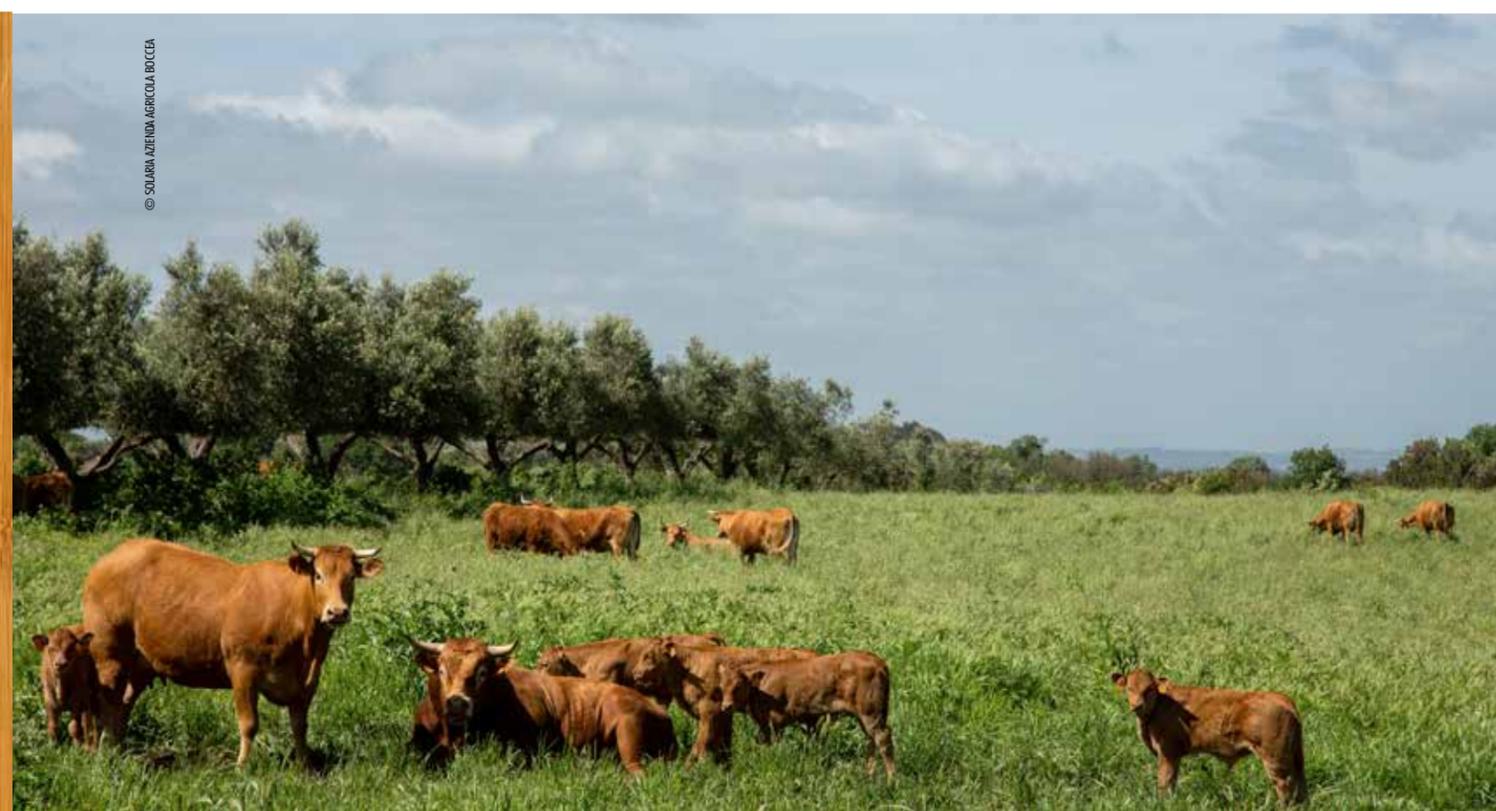
sue risaie in Lomellina nascevano piante simili nell'aspetto a grossi quadrifogli, ma molto diversi da quelli comuni. Si trattava della *Marsilea quadrifolia*, una pianta considerata estinta nell'area tra il Piemonte e la Lombardia a causa dell'uso di diserbanti chimici durato quarant'anni e ricomparsa grazie alla cessazione dell'utilizzo di sostanze di questo tipo. Tale scoperta ha aperto a Rosalia il mondo dei convegni internazionali e le ha permesso di dare vita a "RisoBioVero", un progetto di ricerca partecipata tra agricoltori e atenei con l'obiettivo di mettere a punto tecniche di produzione sempre nuove.

E, a proposito di studi, sono stati proprio questi ad aiutare Anna Federici a compiere quella che è stata definita una rivoluzione culturale. L'imprenditrice ha infatti portato in Italia le conoscenze universitarie acquisite negli Stati Uniti e le ha utilizzate per convertire i terreni abbandonati dell'azienda agricola di famiglia alle porte di Roma.

Con Solaria – il nome dell'azienda – ha dato vita a un nuovo modello produttivo, un esempio di recupero del suolo in prossimità di una metropoli reso possibile grazie al passaggio al biodinamico. "L'unico possibile", come afferma lei stessa, "perché ti offre una visione organica dell'agricoltura", senza dimenticarsi di aggiungere che l'attività va sempre vista come un ecosistema vivo in cui cercare continuamente una mediazione tra l'uomo e la natura. >>> **L'articolo continua, inquadra il QR code qui sotto per proseguire la lettura.**



Lucia Massarotti  
lucia.massarotti@gmail.com



# Stalle da latte e tecnologia

*Dalla campagna alla stalla, gli allevatori – per lo più di bovine da latte – hanno avviato da anni un processo di alfabetizzazione digitale*

Nessuno più ignora, ad esempio, che cosa sia un pedometro – collare direttamente connesso al controllo dei calori e delle eventuali malattie delle mucche – e quali siano le sue potenzialità ai fini della gestione di una mandria. Le possibilità inesplorate però sono ancora molte.

Stanno prendendo progressivamente piede in Italia, come nel resto d'Europa, gli Automatic milking system, robot di mungitura che consentono di rendere la pratica meno stressante: sono gli animali a scegliere il momento, mentre il fattore può dedicarsi ad altri lavori.

A fronte dei benefici esistono però delle controindicazioni. La più nota è legata al numero di capi che un solo robot può gestire: non oltre 80. Pertanto, una stalla medio-grande deve avere circa 7 punti mungitura. Questo comporta costi significativi e problemi logistici. Per ovviare a queste difficoltà, la soluzione sembra es-

sere l'adozione delle cosiddette batch milking, le sale multi-macchine. Si tratta di spazi grandi e circolari in cui gli animali vengono accompagnati da un braccio rotante alle postazioni che hanno capacità di mungere circa 8 mucche all'ora. Così facendo, vengono rispettati i due momenti giornalieri richiesti dai disciplinari.

Dopo i sistemi legati alla produzione del latte, la tecnologia interviene sulla distribuzione del cibo. Ancora una volta, l'utilizzo delle macchine permette di risparmiare lavoro umano e porta con sé il vantaggio di raggruppare in un solo luogo virtuale le informazioni provenienti dal campo, dal carro e dalla stalla perché possano poi essere usate in tutte le loro potenzialità.

Si segnalano inoltre due soluzioni decisamente innovative: Exos, carro foraggero che permette l'alimentazione diretta delle mucche perché falcia, raccoglie e trasporta l'erba direttamente nelle mangiatoie; e il Karl

di Kuhn, un mezzo autonomo, semovente, che al momento è in fase di test sulla semina ma che in futuro dovrebbe poter gestire tutte le attività della preparazione del terreno, irrigazione e fienagione comprese.

Il valore aggiunto dell'utilizzo della tecnologia nell'agricoltura e nell'allevamento non sta tanto – o almeno non solo – nel sollevare l'uomo da alcuni lavori, bensì nell'opportunità di raccogliere e condividere i dati: i cosiddetti *Big data*, che verranno poi analizzati da sistemi di Intelligenza Artificiale e consentiranno di prendere decisioni ponderate in quanto basate su informazioni oggettive. ■

Lucia Massarotti

lucia.massarotti@gmail.com

**Nella fotografia sottostante, un esempio di stalla meccanizzata, in cui il fattore interviene solo per il controllo.**



# Guanciaiale: il Re della Carbonara

*Prodotto tipico della tradizione italiana, è il protagonista indiscusso dei primi piatti della cucina laziale*

La storia del guanciaiale risale agli antichi romani. Si ricava dalla lavorazione delle guance, di parti della gola e del collo del maiale, tagli nobili che contengono un'alta percentuale di grassi pregiati (80% circa) e alcune venature più magre di muscolo. Il salume è lavorato insieme alla cotenna, sottoposto a salagione, massaggiato e insaporito con sale, pepe e una miscela di spezie aromatiche. Poi viene fatto asciugare in attesa della stagionatura, che dura 2 mesi; è in questa fase che acquista il suo caratteristico sapore. A volte è confuso con la pancetta, in realtà molto diversa: differiscono per il taglio usato, lavorazione, stagionatura, sapore, consistenza e valori nutrizionali.

Il guanciaiale è riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale in moltissime Regioni dello stivale: Abruzzo, Lazio, Calabria, Sardegna, Molise, Toscana, Umbria.

**Nella foto, il guanciaiale amatriciano.**

Le versioni differiscono in base alla concia, il mix di spezie usato per insaporirlo. Il più rinomato è quello amatriciano, ricavato dalla gola, che prevede una salatura di 5 giorni e una leggera affumicatura acquisita mettendolo vicino a un fuoco di legno di quercia o di faggio. Ricco di grassi saturi, colesterolo e sodio, è sconsigliato in caso di regimi dimagranti e in soggetti ipertesi. Il contenuto di fibre e proteine è basso; sono presenti vitamine utili al metabolismo: B1, B2 e PP.

Ha un gusto deciso, tra il sapido e lo speziato. Note pepate lo rendono gradevolmente piccante. L'alto contenuto di grasso conferisce cremosità e un sapore intenso.

La carne è succulenta e dopo la cottura si scioglie in bocca: una vera gioia per il palato!

## Suggerimenti

Versatile in cucina, può essere con-

sumato cotto e crudo. Ideale per farcire panini o come antipasto, va servito senza cotenna, poiché fibrosa e poco digeribile.

Le sue proprietà organolettiche sono ampiamente riconosciute, tanto da essere usato, a cubetti o striscioline, in numerosi piatti iconici della tradizione gastronomica romana: carbonara, amatriciana e gricia. Arricchisce anche i secondi piatti.

Accostamenti apprezzati sono con il tartufo e i gamberi.

Per non alterarne le proprietà, l'ideale è tagliarlo a pezzettini e conservarlo sottovuoto. Intero, prima dell'uso, va riposto in un luogo asciutto tra i 16° e i 18 °C.

Se non viene consumato tutto, può essere mantenuto, coperto da pellicola alimentare, nel frigorifero per circa un mese. ■

Alessandra Meda

alessandra.meda@cibiexpo.it



# E4Impact

La qualità dell'agrifood africano, tra formazione, collaborazione internazionale e ricerca

E4Impact, Fondazione che supporta l'imprenditoria africana, oltre che realtà nata nel 2010 come iniziativa dell'Alta Scuola di ricerca e formazione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, e nel 2015 diventata Fondazione grazie al contributo di importanti aziende italiane, è oggi un'affermata organizzazione impegnata a supportare l'avvio e la crescita di nuovi business in Africa. Lo spettro di attività che mette a sistema è ampio: progetta ed eroga MBA (Master in Business Administration, ndr) e programmi imprenditoriali; mette a disposizione – degli imprenditori africani nascenti – acceleratori e progetti di sviluppo. Ho intervistato, per scoprire qualcosa in più, il professor Mario Molteni, CEO di E4Impact Foundation. “Dopo alcuni anni di esperimenti e MBA per imprenditori africani organizzati e tenuti in Italia, abbiamo capito che dovevamo – per ragioni logistiche, economiche, ecc. – cambiare assetto.

Così siamo andati a Nairobi e abbiamo costruito il primo Master in situ, con una Università locale per nuovi imprenditori, quelli che poi abbiamo chiamato Impact Entrepreneur, cioè gli imprenditori capaci di generare un impatto positivo sul territorio. Abbiamo fatto una scelta seria: proporre il Master a chi aveva già una piccola impresa o un progetto e offrire loro anche la possibilità di essere accompagnati nel processo di crescita e sviluppo. La maggioranza delle richieste di iscrizione (il 60%) ci sono arrivate da imprenditori dell'agrifood, dal mondo dell'economia circolare o della sostenibilità. Per essere precisi, gli imprenditori che operano nel settore agroalimentare in senso stretto sono il 44%, ma considerando anche la Green Economy si arriva al 60%”.

**E poi avete raggiunto altre città e nazioni africane?**

Sì, è successo che tramite il passaparo-

la, altre istituzioni, soggetti e luoghi ci hanno chiesto di replicare l'esperienza, e quando poi, nel 2015, abbiamo avuto l'occasione di incontrare Letizia Moratti, che aveva ottenuto che Milano fosse sede di EXPO, siamo diventati Fondazione. Questo ci ha dato un ulteriore impulso per crescere e poter essere oggi presenti in 20 Paesi africani. Offriamo MBA, ma anche programmi di accelerazione e progetti di cooperazione allo sviluppo, perché nel tempo ci siamo resi conto che non potevamo proporre solo il nostro prodotto iniziale, ma dovevamo diversificare. Da subito abbiamo avuto anche chiaro il valore dell'opportunità di un collegamento: partire da un progetto africano esistente e costruire un nesso con le imprese italiane, favorendo la crescita di entrambe e la creazione di diverse collaborazioni tra gli imprenditori dei due Paesi. Sono lieto di vedere che i casi di successo continuano.

**Quali sono le tipologie di prodotti maggiormente interessanti oggi in Africa, e quali sono invece le più significative collaborazioni attivate?**

Latticini, catena dei bovini e ortofrutta, perché ricordiamo che l'agricoltura deve innanzitutto assolvere al compito di fornire il cibo per la popolazione africana ma anche prodotti come mango, caffè, miele, interessantissimi per l'export.

La nostra attività di supporto si sviluppa in ottica win-win; per questi nostri imprenditori africani trovare uno sbocco all'estero è fondamentale e a oggi ne abbiamo formati ormai oltre 12.000. Sono in primis persone affidabili, veri e propri imprenditori, che hanno almeno 4 o 5 dipendenti – ma alcuni molti di più – e persone che di fatto possono generare sviluppo nel proprio Paese.

**Ho altre due curiosità. La prima è**

**In queste pagine due immagini delle attività di formazione di E4Impact per gli agricoltori africani. Secondo dati McKinsey: • oltre il 60% della popolazione dell'Africa subsahariana è costituita da piccoli agricoltori; • circa il 23% del PIL dell'Africa subsahariana proviene dall'agricoltura.**

**magari banale: penso ci sia un grosso preconcezzo, almeno in Europa, sulle possibilità di coltura in Africa, dovuto a condizioni climatiche di alcune aree. Può dirci qualcosa?**

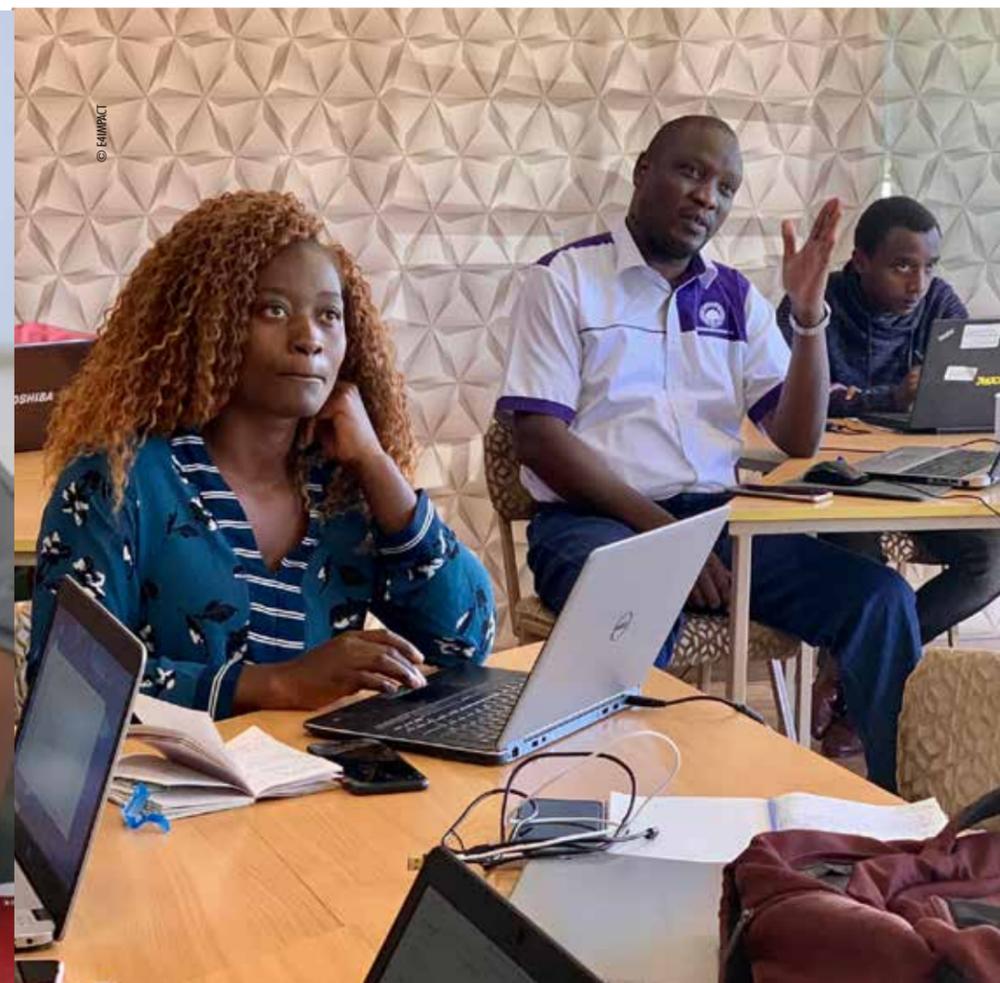
Allora, dati alla mano, secondo le Nazioni Unite in Africa i terreni arabili sono 226 milioni di ettari e potrebbero raggiungere i 500 milioni di ettari con opportuni interventi di miglioramento fondiario. Il territorio africano potrebbe essere in grado di fornire cibo a tutti gli africani attualmente esistenti e a quelli che verranno, senza comunque rinunciare all'esportazione. C'è una rigogliosità tipica e unica. Poi, ci sono ovviamente anche aree desertiche in Africa, o semi desertiche, come in Kenya – dove io vado più spesso – le cosiddette ASAL. Queste “arid and semi arid land” sono però oggi suscettibili di soluzioni molto interessanti: per esempio come terreno di coltivazione di biocarburanti, una pratica

che permette di non sottrarre metri quadri fertili alla produzione di cibo.

**La seconda invece relativa al mentoring che portate avanti. Costruite dei veri e propri incubatori d'impresa, in cui vi occupate di ricerca e innovazione?**

Allora, noi ci concepiamo come una piattaforma. All'interno di E4Impact abbiamo assunto delle persone con competenze tecniche, che quindi possono dare un contributo specifico, ma E4Impact fa innanzitutto da collettore e connettore. Quindi le innovazioni tecnologiche che caratterizzano tante delle nostre imprese sono il frutto della collaborazione tra imprese italiane e africane che fanno innovazione e che noi abbiamo messo in contatto, identificando i giusti interlocutori. ■

Marta Pietroboni  
marta.pietroboni@cibiexpo.it



## Migrare con dignità

L'attività di ponte tra Africa e Italia promuove un'immigrazione dignitosa. E4Impact, oltre a fare sia formazione che consulenza alle imprese, ha infatti siglato una joint declaration con Coldiretti, “Lab our Migration with Dignity”, che si impegna a portare avanti diverse attività:

- identificazione di professionalità precise presso imprese italiane;
- selezione dei candidati in Africa, in collaborazione con agenzie specializzate;
- formazione in Africa per l'incremento delle varie competenze professionali, la conoscenza dell'italiano e del contesto sociale e culturale;
- pratiche amministrative in partnership con un'agenzia specializzata in Italia;
- accoglienza e formazione in Italia.

La strategia è vantaggiosa per tutti: i migranti e le loro famiglie beneficiano di opportunità di lavoro dignitose; le imprese italiane evitano rallentamenti nella loro attività; gli Stati africani vedono i propri giovani occupati e ricevono flussi economici dalle rimesse; l'Italia risponde, parzialmente, alla sfida demografica.

# Gastronomia delle Canarie

Un viaggio culinario attraverso i sapori dell'Arcipelago tra tradizione e innovazione

Oggi intraprenderemo un viaggio virtuale all'insegna del gusto nelle Isole Canarie, Comunità autonoma spagnola, tesoro di biodiversità. Qui, grazie a una posizione geografica privilegiata (sono situate nell'Oceano Atlantico settentrionale), molti piatti sono il risultato dell'unione tra ingredienti locali e tradizioni culinarie importate: influenze spagnole, africane, latino-americane e del popolo Guance, i primi abitanti delle Isole.

Protagonisti sono verdure, tra cui i *bubangos*, varietà autoctona di zucchine, e frutta esotica, come mango, papaya, avocado.

Le tapas, assaggi da condividere, sono un must in Spagna, e l'Arcipelago non fa eccezione; infatti, molte specialità possono essere servite come piatti principali o in quantità ridotte. Alcuni esempi sono: *papas arrugadas* ("con le rughe"), patate bollite da consumare senza pelarle e con *mojo*

*picón* o *mojo verde* e coriandolo, due salse a base di peperoncino, aglio, olio e aceto; *potaje de berros* (stufato di crescione); *carne fiesta*, maiale marinato; *lapas* (patelle) con *mojo*; *burgados*, lumache marine servite in casseruola. Amatissimi i formaggi di capra, freschi o affumicati come il *queso majorero* di Fuerteventura e il *palmero* di Gran Canaria.

Le carni più consumate sono pollo, maiale, coniglio, manzo o capra, molto apprezzata in agrodolce.

Tradizionali sono gli stufati, legumi e verdure come *ropa vieja* (vestiti vecchi), *puchero canario* – un mix di carne – e *rancho canario*, maiale o pollo con ceci, patate, spaghetti, cipolla, aglio ed erbe.

Molte le varietà di pesce: cernia, branzino, tonno, polpo e vieja, un pesce pappagallo. Tra i piatti locali ci sono: *gofio*, una farina di mais o grano tostato, simbolo dell'identità culinaria

dalla quale si ricava anche la zuppa *escaldón de gofio*; i *tollos*, squalotti essiccati e conservati sotto sale; *salpicón* e *churros de pescado*, la prima un'insalata di pesce con verdure, mentre i secondi stuzzicanti frittelle ripiene di pesce.

Molti dessert sono preparati con prodotti locali come per esempio: *gofio*, *miel de palma* o formaggi; *truchas de batata*, frittelle ripiene di patate dolci, mandorle e uvette; *huevos mole*, chiara d'uovo, zucchero, bastoncini di cannella e limone.

Le Isole ospitano vini eccezionali grazie al terroir vulcanico unito alla brezza marina; le viti di La Geria, a Lanzarote, sono un gioiello della viticoltura locale.

Tra gli altri vini, Malvasia, Marmajuelo, Tintilla, Listán Blanco e Negro. ■

Alessandra Meda  
alessandra.meda@cibiexpo.it

## Risultati speciali

Le condizioni climatiche, il terreno di origine vulcanica e la lavorazione artigianale rendono l'Arcipelago ideale per la coltivazione di una vasta gamma di prodotti agricoli, molti dei quali vantano Denominazione di Origine Protetta (DOP); per esempio, ne abbiamo 10 per i vini. Curioso il platano di Tenerife, l'unica banana che ha ottenuto il riconoscimento europeo di Indicazione Geografica Protetta e dalla quale si produce anche un vino – il Platé – primo fruttato di banana IGP.

Nella fotografia a sinistra, un piatto tipico canariano, a base di pesce, patate e insalata.

# Francolinus francolinus

Planeta e la Fondazione Internazionale Biodiversità del Mediterraneo (FIBM) stanno reintroducendo da noi il Francolino di mare, un uccello estinto in Sicilia dal 1870

Scomparso in Italia, è però ancora presente in alcuni Paesi come Turchia, Cipro, Israele, Palestina, Siria, Iran... Evidentemente, i teatri di guerra non lo atterriscono tanto quanto i suoi predatori naturali: volpi, rapaci e cinghiali.

Ha una bella storia: introdotto in Sicilia dai Franchi – ecco da dove arriva il nome – reduci dalle Crociate, è descritto nel trattato sull'arte venatoria di Federico II di Svevia *De arte venandi cum avibus* (ovvero l'arte di cacciare con gli uccelli).

Lungo circa 35 cm, con un peso di 320-550 g, è un esempio di dimorfismo sessuale: nel maschio, ventre, gola e addome sono neri con macchie bianche, nuca e ali rossicce, mentre nella femmina il piumaggio è più smorto per garantirle il massimo di mimetismo con il terreno.

Il Francolino è presente in Sicilia fino al 1870 quando, cessata la prote-

zione della legge borbonica, la caccia incontrollata ne riduce la popolazione, sino alla scomparsa.

Grazie alla collaborazione con la Fondazione Internazionale Biodiversità del Mediterraneo, Planeta, azienda vitivinicola siciliana, ha accettato di mettere a disposizione una superficie all'interno della sua proprietà a Capparrina – un'area naturalistica di grande valore – nel comune di Menfi, in provincia di Agrigento, considerata il luogo ideale, da un lato, per l'abbondante presenza di palme nane e di macchia mediterranea e, dall'altro, per la scarsità di predatori e di interferenze dovute alla presenza umana.

Il progetto, avviato nell'inverno 2023-2024 con il supporto dell'Istituto Zootecnico della Regione Siciliana, prevede la selezione e messa in libertà di 40 esemplari di Francolini, dei quali si analizzerà con regolarità il compor-

tamento e la capacità di adattamento. Se i risultati delle prime fasi saranno positivi, il progetto si estenderà anche ad altre località, tra cui San Vito Lo Capo, in provincia di Trapani.

Alessio Planeta, amministratore delegato e responsabile tecnico delle omonime Aziende Agricole, condivide con lo staff la soddisfazione per l'inserimento dei primi Francolini nella loro dimora naturale. Questa storia è un esempio delle azioni concrete che riflettono lo spirito di Planeta. Vedere il Francolino, dicono, con i suoi colori e la sua capacità di mimetizzarsi, sorvolare oliveti e macchia mediterranea è una soddisfazione impagabile. ■

La redazione  
info@cibiexpo.it

Sotto, un esemplare maschile di Francolino di mare.



# GRANSEOLA



É UN CROSTACEO  
DALLE GRANDI DIMENSIONI  
E DAL GUSTO DELICATISSIMO.

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 27 SETTEMBRE 2024