



LE UNIVERSITÀ
PER EXPO 2015
CONFERIMENTO DI TECNOLOGIE

Con il Patrocinio di
Milano



Comune
di Milano

Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito
Anno 5 - n. 10
12 ottobre 2017
www.cibieexpo.it



centro studi
anticontraffazione



Microplastica?
Nell'acqua
di Milano
non c'è traccia

Michela Palestra
paladina
del Parco Sud



Ecovernice:
facciamola
col pomodoro



Chiostri chic
per cacio DOP



Sommario

Ben fatto	
Ricetta d'autunno multiruolo	5
di Marta Pietroboni	
Talent scout	
Giammarco, il mago del lievito "madre"	7
di Toni Sarcina	
Ricerca e innovazione	
Due donne e una stalla... "bionica"	9
di Alessandro Caviglione	
Il codice a barre GS1	10
della Redazione	
Viva la vernice col pomodoro	11
di Anna Francioni	
Made in Italy	
La contraffazione: un virus per il made in Italy	13
di Daniela Mainini, Centro Studi Anticontraffazione	
Storia del cibo	
Il corbezzolo	15
di Toni Sarcina	
Protagonisti	
Michela Palestra, il Parco Sud abbraccia Milano	16
di Paola Chessa Pietroboni	
I segreti della spesa	
Better than Brittle, provare per credere	18
di Marta Pietroboni	

Alimentazione e salute	
Olio o burro?	
Ma dove viviamo?!	19
di Giorgio Donegani	
Cibo e ambiente	
Progetto Malanda: una cooperazione Italia-Senegal	20
di Tiziana Cattaneo e Annamaria Stellari, CREA-IT	
Tendenze	
Una spaghettiata particolare	23
di Anna Francioni	
Chocolate Academy	24
di Marta Pietroboni	
La sfida per un'acquacoltura sostenibile	26
di Fabrizio Capocconi e Luca Buttazzoni, CREA	
Bonus idrico: bolletta più leggera	27
Legambiente e gli eco recati	28
della Redazione	
Profumo di cacio nel chiostro chic della città	29
A proposito di acqua	
L'acqua: a Milano è senza microplastica	30



I contatti della redazione

Cibi
Arte e scienza
del cibo
Periodico gratuito
Anno 5 - n. 10
Milano
12 ottobre 2017

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietroboni
Art director:
Marco Maticardi - maticardi@fastwebnet.it
Caporedattore:
Carmen Rando - carmen.rando@cibieexpo.it
Redazione:
Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibieexpo.it
Ilaria Greco - ilaria.greco@cibieexpo.it
Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibieexpo.it
Segreteria di redazione: Anna Francioni
info@cibieexpo.it
Relazioni istituzionali:
Cinzia Maddaloni - maddalonicinzia@gmail.com
Consulenza scientifica:
Ettore Capri - Ordinario di Chimica agraria - ettore.capri@unicatt.it
Giorgio Donegani - Direttore scientifico della Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare www.giorgiodonegani.it
Flavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it
flavio.merlo@cibieexpo.it
Fotografo: Guido Valdata
Immagini di copertina: Michela Palestra, foto di Guido Valdata; minimali dall'alto in basso: Hans, La Fonte Nuova, a sinistra: Az. Agr. Virginio Chiesa
Realizzazione editoriale: Cibi srl
Redazione: Via Carchidio 2, 20144 Milano
Email: info@cibieexpo.it
Editore: Cibi srl
Presidente del consiglio d'amministrazione:
Paola Chessa Pietroboni
Sede legale: Corso Sempione 62, 20154 Milano
P.IVA: 08210050962
Prestampa: Matricardi.com
Stampa: Rotopress - Pigini Group Printing
Divisione: Loreto - Bologna
Stampato su carta patinata opaca 90 gr BURGO UNO PRIME MATT.

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013
presso il Tribunale di Milano
© 2017 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.
Commerciale:
Matteo Toia
cell. 360 883149 - matteothink@gmail.com
Pubbliche relazioni:
Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibieexpo.it

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

Nella prossima uscita:
Oscar Farinetti, pensare locale e agire globale



Hanno collaborato a questo numero

Centro Studi Anticontraffazione

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

Giorgio Donegani

Tecnologo alimentare esperto di nutrizione, direttore scientifico della Fondazione italiana per l'Educazione alimentare. Già membro del Comitato "Scuola e cibo" del MIUR, che ha definito le linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana.

CREA

Il Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA), è nato dalla razionalizzazione dei precedenti enti di ricerca vigilati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ed è stato concepito per dare all'Italia un Ente di ricerca di eccellenza, in grado di supportare i territori e le imprese agricole nella sfida per la tutela e la promozione del made in Italy agroalimentare. Mettere a punto e testare nuove soluzioni nel settore di tutte le produzioni animali è uno degli obiettivi primari del Centro di Zootecnia e Acquacoltura (ZA) che comprende diverse sedi sul territorio italiano (Lodi, Monterotondo, Modena e Potenza). Le sedi che costituiscono CREA-ZA sono state protagoniste, in particolare quella di Monterotondo (Roma), dei più importanti progetti di ricerca italiani in campo zootecnico per quasi cent'anni. www.crea.gov.it

La sfida per un'acquacoltura sostenibile

La ricerca scientifica a sostegno del settore ittico italiano, quello cioè che include pesci, crostacei e molluschi



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE

Recenti dati ISTAT hanno mostrato che nel 2016 le famiglie italiane hanno aumentato sia la spesa sia il consumo di prodotti ittici, passato in pochi anni da 16 a 25 kg pro capite. Un corretto stile alimentare sembra si stia consolidando in Italia. I prodotti ittici, infatti, sono caratterizzati da una composizione lipidica che li rende peculiari rispetto alle carni di animali

terricoli, poiché sono la più rilevante fonte di acidi grassi essenziali (gli Omega-3, importantissimi per la prevenzione e il trattamento di molte patologie). Di conseguenza, è sempre più importante ricorrere all'allevamento.

Da un punto di vista tecnico, gli impianti di gabbie in mare aperto non pongono, in teoria, limiti spaziali allo sviluppo dell'acquacoltura e nel prossimo futuro sarà sempre più facile controllare le fasi del ciclo vitale degli animali, mettere a punto trattamenti di qualità e intensificare le produzioni.

Tuttavia la crescita di questo settore ha determinato una drastica riduzione anche dei più piccoli organismi marini, utilizzati come mangimi sotto forma di farine e oli di pesce.

Sebbene si sia verificata una graduale riduzione dell'uso combinato di questi ingredienti, a favore di materie prime di origine vegetale, la sfida principale dell'acquacoltura rimane quella di ridurre sempre

più la dipendenza alimentare dell'acquacoltura dalla pesca, attraverso innovazioni volte a favorire l'utilizzo di mangimi più sostenibili e di pari, se non maggiore, valore nutritivo.

Nutritimenti innovativi per l'agricoltura

In questo quadro generale il *Centro di Zootecnia ed Acquacoltura* del CREA (*Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria*), insieme a un gruppo di enti di ricerca coordinata dall'Università di Udine, è impegnato in un importante progetto di ricerca volto a individuare e a testare ingredienti innovativi da utilizzare in nuove diete sostenibili per le principali specie ittiche d'allevamento (trota, spigola e orata).

Il progetto SUSHIN (*SUSTainable fIsh feeds INnovative ingredients*), finanziato da un consorzio di fondazioni di origine bancaria (AGER) vedrà coinvolto in particolare il CREA

nella valutazione delle caratteristiche qualitative e del valore nutritivo di nuove farine, che potrebbero costituire i mangimi per l'acquacoltura del futuro. Le nuove farine saranno ottenute da insetti, da sottoprodoti del macello avicolo, da microalghe e dal gambero rosso della Louisiana.

L'obiettivo del progetto di ricerca SUSHIN sarà quello di mettere a disposizione del settore dell'acquacoltura mangimi innovativi sicuri ed efficaci, migliorando la sostenibilità ambientale ed economica della produzione ittica e garantendo ai consumatori un prodotto di alta qualità. ■

Fabrizio Capoccioni

e **Luca Buttazzoni**

fabrizio.capoccioni@crea.gov.it

luca.buttazzoni@crea.gov.it

www.crea.gov.it

