



Con il Patrocinio di

Milano



Comune di Milano

Arte e scienza del cibo

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



centro studi anticounterfeiting



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

Michela Palestra paladina del Parco Sud



Chiostrini chic per cacio DOP



Ecovernice: facciamola col pomodoro



4

Sommario

Ben fatto Ricetta d'autunno multiruolo	5	Alimentazione e salute Olio o burro?	19
<i>di Marta Pietroboni</i>		Ma dove viviamo?!	
Talent scout Giammarco, il mago del lievito "madre"	7	<i>di Giorgio Donegani</i>	
<i>di Tomi Sarcina</i>		Cibo e ambiente Progetto Malanda: una cooperazione Italia-Senegal	20
Ricerca e innovazione Due donne e una stalla... "bionica"	9	<i>di Teiana Cattaneo e Annamaria Stellari, CREA-IT</i>	
<i>di Alessandro Caviglione</i>		Tendenze Una spaghettonata particolare	23
Il codice a barre GSI	10	<i>di Anna Francioni</i>	
<i>della Redazione</i>		Chocolate Academy	24
Viva la vernice col pomodoro	11	<i>di Marta Pietroboni</i>	
<i>di Anna Francioni</i>		La sfida per un'acquacoltura sostenibile	26
Made in Italy La contraffazione: un virus per il made in Italy	13	<i>di Fabrizio Capoccioni e Luca Buttazzoni, CREA</i>	
<i>di Daniela Mainini, Centro Studi Anticontraffazione</i>		Bonus idrico: bolletta più leggera	27
Storia del cibo Il corbezzolo	15	<i>della Redazione</i>	
<i>di Tomi Sarcina</i>		Legambiente e gli eco reati	28
Protagonisti Michela Palestra, il Parco Sud abbraccia Milano	16	<i>della Redazione</i>	
<i>di Paola Chessa Pietroboni</i>		Profumo di cacao nel chiostro chic della città	29
I segreti della spesa Better than Brittle, provare per credere	18	A proposito di acqua L'acqua: a Milano è senza microplastica	30
<i>di Marta Pietroboni</i>			

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

CiBi

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 Matricardi - matricardi@fastwebnet.it

Caporedattore:
Carmen Rando - carmen.rando@cibiexpo.it

Redazione:
Alessandro Caviglione - alessandro.caviglione@cibiexpo.it
Ilaria Greco - ilaria.greco@cibiexpo.it
Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it
Segreteria di redazione: Anna Francioni
info@cibiexpo.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@cibiexpo.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 Carichidio 2, 20144 Milano
Email: info@cibiexpo.it
Editore: Cibi srl

Presidente del consiglio d'amministrazione:
Paola Chessa Pietroboni

Sede legale: Corso Sempione 62, 20154 Milano
PIVA: 06210050962

Prestampa: Matricardi.com

Stampa: Rotopress - Pignini Group Printing
Division: 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@cibiexpo.it

Visita il nostro sito www.cibiexpo.it

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

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



La sfida per un'acquacoltura sostenibile

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

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.

Nutrienti 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 sottoprodotti 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



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE

