



Arte e scienza del cibo

Periodico gratuito Anno 9 - n. 10 20 ottobre 2021 www.cibiexpo.it



Gourmonde Norvegia



Preservare freschezza e ambiente



Roberta Garibaldi: nuova AD dell' Agenzia nazionale del turismo



Sommario

Ben fatto			
Paccheri alla Vittoria	5	Uova di pesce	18
di Giovanni Romano e Matteo Scirpoli		di Alessandra Meda	
C'è del buono		Alimentazione e salute	
Una birra sempre più sostenibile	6	Pancia gonfia e FODMAP	20
di Anna Francioni		di Andrea Fossati e Elisabetta Amoruso	
Preservare freschezza e ambiente	7	Made in Italy	
di Anna Francioni		Mai sprecare!	22
		di Daniela Mainini	
Ricerca e innovazione		Free from fake	
Energia elettrica dal Sole	8	"Latti" vegetali	23
di Paola Chessa Pietrobboni		di Giorgio Donegani	
Insulina dai carciofi	10	Tendenze	
di Paola Chessa Pietrobboni		Ahmed e Zahra Ahmadi	24
In-ovo sexing	11	di Marta Pietrobboni	
di Marta Ferrazzi		Il pomodoro zebrato	27
Gourmonde		di Caterina Marcucci	
Norvegia	12	Rizzo Come a Casa	28
di Margherita La Francesca		di Paola Chessa Pietrobboni	
Storia del cibo		Ambiente e cosmetici	29
Dolcetto o Scharzetto	14	di Carolina Cusumano	
di Riccardo Vedovato		Pawse	30
Protagonisti		a cura della Redazione	
Roberta Garibaldi	16	Vendemmia 2021	31
di Marta Pietrobboni		di Elisa Aleciati	

Hanno collaborato a questo numero

Istituto Confucio

L'Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano fa parte di una rete di 480 centri sparsi in 115 stati (12 in Italia), creati con lo scopo di promuovere e diffondere la lingua e la cultura cinese grazie all'accordo tra autorevoli università cinesi e straniere.

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.

Andrea Fossati

Biologo nutrizionista, laureato in biologia applicata alla ricerca biomedica, ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze Genetiche e Biomolecolari presso l'Università degli Studi di Milano dove è attualmente ricercatore presso il dipartimento di Biotecnologie mediche e Medicina traslazionale. È nutrizionista ufficiale per gli atleti di pallanuoto AI Sport Management di Busto Arsizio (VA).

Libero Gozzini

Vive e lavora a Milano come illustratore. Diplomato all'Istituto d'Arte applicata del Castello Sforzesco, è tra i fondatori dello Studio Ink e dell'Associazione Illustratori, della quale è stato presidente. Negli anni '70 e '80 collabora con numerose agenzie di pubblicità di Milano, realizzando anche spot televisivi. Per i lungometraggi di animazione Joan Padan e Opopomoz realizza i modelling tridimensionali, come pure i personaggi di Cipputi di Altan e del Signor Rossi di Bozzetto. Molti i lavori per l'editoria e la Scuola di Fumetto.



I contatti della redazione

Cibi
Arte e scienza del cibo
Periodico gratuito
Anno 9 - n. 10
Milano
20 ottobre 2021

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietrobboni
Redazione:
Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it
Giovanni Romano - giovanni.romano@cibiexpo.it
Marta Pietrobboni - marta.pietrobboni@cibiexpo.it
Relazioni istituzionali:
Cinzia Maddaloni - maddalonicinzia@gmail.com
Comitato scientifico:
Ettore Capri - Ordinario di Chimica agraria -
ettore.capri@unicatt.it
Giorgio Donegani - Tecnologo esperto
di nutrizione, consigliere OTALL
Flavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it
Toni Sarcina - Storico della cucina
e dell'alimentazione - altopalato@altopalato.it
Fotografo: Guido Valdada
Illustratore: Libero Gozzini
info@gozzinilibero-illustratore.com
Realizzazione editoriale: Cibi srl
Redazione: Via Carcedio 2,
20144 Milano
Email: info@cibiexpo.it
Editore: Cibi srl
Presidente del consiglio d'amministrazione:
Paola Chessa Pietrobboni
Sede legale: Corso Sempione 62, 20134 Milano
PIVA: 08210050962
Progetto grafico: Marco Matricardi
Stampa: © 1994-2020 Fixartprinting S.p.A.
a oca unico

Stampato su carta patinata opaca 170 gr
CLASSIC DENIMATT PATINATA OPACA

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013
presso il Tribunale di Milano
© 2019 Cibi srl

È vietata la riproduzione anche parziale
di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari
senza l'autorizzazione dell'Editore. L'Editore
dichiara la propria disponibilità a regolarizzare
eventuali omissioni o errori di attribuzione.

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

Visita il nostro sito
www.cibiexpo.it

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

Nella prossima uscita:
**Saturnino, tra passioni
e consapevolezza.**

Roberta Garibaldi

Difficile non conoscerla, perché in questi anni si è spesa tantissimo per il turismo, in particolare per quello enogastronomico italiano

Da poco nominata amministratore delegato di ENIT (Agenzia nazionale del turismo), ma anche docente universitario, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, nel Board del Consiglio di Presidenza della Società Italiana di Scienze del Turismo (SISTUR) e di associazioni e istituti nati per preservare e promuovere la cultura del cibo e del vino – valore sociale e culturale, motore di crescita economica e di stile di vita sano – Roberta Garibaldi è autrice di importanti Rapporti sul tema, a cadenza annuale: il primo del 2018. In questa produzione, la più rilevante del settore, ha raccolto informazioni che spaziano dalle nuove tendenze all'attuale offerta italiana, passando per i comportamenti dei turisti di ogni nazionalità.

Roberta, come è nata questa professione dalle tante facce?
Adoro viaggiare, scoprire luoghi e cultu-

re nuove, studiare, analizzare, comprendere e condividere conoscenze. Dalla passione è nata la mia professione. Un'esperienza importante legata al turismo culturale mi ha spinto a specializzarmi in turismo enogastronomico, e così sono diventata docente di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo.

Immagino che le cose stiano molto cambiando.

Negli ultimi vent'anni ho approfondito le numerose sfaccettature del mondo dei viaggi e del settore turistico, rimanendo al passo coi tempi. La pandemia ha disegnato un quadro particolare.

Il turismo enogastronomico ha continuato a crescere, nonostante il Covid: se nel 2016 soltanto il 21% degli intervistati aveva svolto almeno un viaggio con quest'ambito come principale motivazione, per poi salire al 30% del 2018

e al 45% del 2019, con l'analisi 2021 la percentuale è cresciuta fino al 55%. La situazione contingente ha avuto un significativo impatto sul comportamento del consumatore: il numero delle proposte fruito è diminuito in media del 27% rispetto al 2019, ma nello stesso tempo è emerso un desiderio peculiare: vivere da protagonista le esperienze, a diretto contatto con la natura.

Ci fai qualche esempio?

Le tradizionali visite in cantina sono state sostituite da esperienze nelle quali agli ospiti è consentito prendere attivamente parte alla vita dell'azienda vitivinicola, diventando elemento della comunità agricola. Un buon esempio è quello della vendemmia attiva.

Non solo; l'ultima edizione del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano evidenzia che è raddoppiata la percentuale di chi vuole raggiungere l'azienda

in bicicletta e scesa quella di chi sceglie l'automobile. I mesi trascorsi in casa durante il lockdown hanno spinto e spingeranno i viaggiatori a vivere sempre più all'aria aperta.

Il turista contemporaneo apprezza e richiede molteplici azioni relative alla sicurezza: investire in questo e comunicare che lo si fa rassicura il visitatore e lo porta a scegliere una determinata destinazione, un hotel o una cantina.

Hai notato altro?

Con la pandemia è cresciuto anche il desiderio di sposare un'alimentazione corretta e salutare.

Il cibo è divenuto "bene di conforto" in fondamentale per ritrovare un equilibrio olistico.

L'effetto di questa trasformazione continuerà nei prossimi anni: il consumatore diventerà sempre più esigente e attento, e il tipo di cibo proposto sarà fattore determinante per la scelta di un itinerario o di una destinazione.

La salute è diventata un bene più che mai prezioso, da tutelare e migliorare. In quest'ottica, i ristoranti tesseranno rapporti sempre più stretti con i fornitori locali, trasformandosi in loro ambasciatori, comunicando la tracciabilità dei prodotti, scelta strategica per

rassicurare i clienti sulla qualità dei piatti realizzati.

Hai fatto direttamente o hai scoperto esperienze particolari che consiglieresti?

Alcune esperienze mi hanno colpito in ragione delle buone pratiche che le caratterizzano e che esprimono molto bene alcuni dei trend evidenziati prima. Tra queste, a livello nazionale: Costa dei Trabocchi, un percorso in bicicletta fra i trabocchi (vedi box) della costa abruzzese – molti dei quali trasformati in ristoranti – e le cantine dell'entroterra, arricchito da diversi servizi collegati; Olio&Benessere in Valdichiana Senese, un itinerario tra frantoi e uliveti, sempre in bici, completato da beauty farm con massaggi all'olio.

Che cosa cambierà ancora in Italia?

Sicuramente l'interesse per l'Italia da parte degli italiani continuerà. Per tanti, il 2020 è stata una bella scoperta, riconfermata anche quest'anno. Le esperienze saranno sempre più richieste, in particolare quelle legate al benessere, che è un trend in pieno sviluppo. Il 65% dei turisti enogastronomici è interessato a frequentare percorsi e workshop che diano informazioni utili sul benes-

sere psicofisico, e il 64% vorrebbe praticare yoga, forest bathing (aromaterapia) e sport come palestra, trekking e ciclismo in ambiti rurali.

Ami viaggiare?

Viaggiare è fondamentale. Ovunque nel mondo, perché ovunque c'è da scoprire, conoscere, sperimentare e imparare. ■

Marta Pietroni
marta.pietroni@cibiexpo.it

Che cosa sono i trabocchi?

I trabocchi o trabocchi sono "macchine da pesca su palafitte", secondo alcune testimonianze di origine fenicia. Sono costruzioni colossali fatte di legno composte da una piattaforma che si allunga sul mare ma ancorata alla roccia – dalla quale si protendono, sospese sull'acqua, le cosiddette antenne, due o più bracci che sostengono reti da pesca a maglie strette dette "trabocchetti".

Nelle foto in queste due pagine:
1. trabocco a San Vito Chietino (CH);
2 e 3. Roberta Garibaldi ritratta in un uliveto e in una cantina;
4. un'esperienza di cicloturismo.

