

N O T I Z I A R I O

IL BIO DI "ALCE NERO" IN CINA

È il primo marchio italiano ad aver ottenuto la certificazione biologica nel grande paese asiatico. Dopo un lungo lavoro sulle norme protezionistiche della legge cinese, i prodotti "Alce Nero" hanno ottenuto la certificazione biologica ufficiale ed entro la fine del 2009 miele, pasta, passate e sughi di pomodoro e olio extra vergine di oliva entreranno ufficialmente in commercio in Cina. Da trent'anni nel biologico "made in Italy", "Alce Nero" è presente già da dieci nel mercato giapponese e per favorire l'export verso questi mercati emergenti ha avviato negli anni scorsi la joint venture "Alce Nero" Asia. In Giappone, in particolare, è molto apprezzato per la qualità delle paste, delle polpe e dei sughi di pomodori, delle confetture, dell'olio, dei risi e dei mieli bio. Ora si prepara quindi a entrare da protagonista nel mercato cinese quale portavoce della filosofia del mangiar sano. I prodotti "Alce Nero" saranno rappresentativi di un cibo di alta qualità, biologico e interamente realizzato in Italia.

SALUTE PER L'UOMO E PER L'AMBIENTE

Sono stati presentati i risultati dell'indagine realizzata nel corso dell'anno scolastico 2007-2008 per "BioAlimenta il domani", il progetto di educazione alimentare di Legambiente e Rigoni di Asiago dedicato agli alunni delle scuole secondarie di primo grado, nato per spiegare le relazioni che legano la salute dei consumatori e dell'ambiente con le pratiche produttive e con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dei processi di filiera e l'impatto sul pianeta. 2.200 le classi partecipanti al progetto, oltre 1.700 le schede complete com-

pilare da famiglie e alunni su atteggiamenti, abitudini alimentari e consumo di prodotti biologici, raccolte da Legambiente, in un sondaggio da cui emerge che l'81% delle famiglie intervistate è convinto che si faccia un eccessivo uso di pesticidi in agricoltura e che si utilizzi troppa energia per produrre frutta e verdura fuori stagione (69%). Il 57% del campione, inoltre, fa parecchia attenzione alla provenienza del prodotto alimentare e ben l'80% ritiene che ci sia un uso eccessivo di imballaggi superflui.

L'83% pensa di poter incidere sulle imprese e i meccanismi economici con le proprie scelte d'acquisto e si dichiara disponibile ad aumentare il consumo di prodotti biologici per contribuire a salvaguardare l'ambiente (82%). Il biologico e il suo utilizzo nelle mense scolastiche saranno invece al centro dell'edizione 2009 di "BioAlimenta il domani", con un percorso educativo dedicato agli studenti e un'indagine rivolta agli istituti per capire quali criteri alimentari utilizzano nella scelta dei pasti per gli alunni. Dall'asilo nido alla scuola d'infanzia, dalla scuola primaria alla secondaria di primo grado, è tra i banchi di scuola e i tavoli della mensa che i bambini possono iniziare ad acquisire le conoscenze per un sistema alimentare equilibrato e vario.

IL FORMAGGIO PROTAGONISTA A PERUGIA

Il ponte del 1° maggio a Perugia sarà interamente all'insegna del formaggio, con la quinta edizione di "Ditecheese", una manifestazione che mette in mostra i migliori prodotti caseari locali, nazionali e internazionali. Appuntamenti di approfondimento e conoscenza, degustazioni e corsi in compagnia di esperti, iniziative culturali e turistiche, labora-

tori "live" di produzione permetteranno di conoscere segreti e tecniche, sapori e virtù di un alimento antico.

UNICEF E FERRARELLE PER I BAMBINI ERITREI

Per il secondo anno consecutivo Unicef e Ferrarelle sono protagonisti dell'iniziativa per portare l'acqua ai bambini dell'Eritrea. Sono 14 le nuove scuole coinvolte in questo secondo anno di attività che vanno ad aggiungersi alle 30 dello scorso anno, mentre il numero di bambini beneficiati dall'iniziativa sale dai 9.000 ai 13.000. Il progetto ha l'obiettivo di migliorare le condizioni igienico-sanitarie nelle scuole eritree che vengono attrezzate con un sistema idrico, con pompe idrauliche e cisterne, in grado di soddisfare le esigenze dei bambini durante la giornata.

PER PROMUOVERE I VINI E IL TERRITORIO EUGANEO

Per iniziativa di quattro cantine dei Colli Euganei è nata l'"Associazione Euganei, i Colli di Venezia", con l'obiettivo di promuovere il territorio attraverso l'eccellenza dei suoi vini. Le aziende agricole che fanno parte del nuovo sodalizio sono accomunate, nella propria attività, dalla stessa passione per il vino, dalla consapevolezza del valore del territorio nel quale operano, dalla volontà e capacità di perseguire la qualità massima dei vini prodotti. Condividono un desiderio di confrontarsi, come stimolo alla continua crescita professionale, non disgiunto dal piacere dell'amicizia. La naturale ricchezza pedoclimatica dei Colli Euganei, unita alla preziosa caratterizzazione dei principali vitigni coltivati, come i Merlot, i Carmenere, i Moscato bianco e Fior d'Arancio, oltre che il

"saper fare", sono ovviamente l'insostituibile substrato fisico e culturale della nuova associazione.

PROMOZIONE DELLA MOZZARELLA DI BUFALA

Si è svolto a Napoli il primo concorso caseario "Mozzarella in Comune", che ha visto la partecipazione congiunta di aziende e comuni a vocazione lattiero-casearia-bufalina. Le sessioni di degustazione sono state tenute da apposite commissioni internazionali composte da esperti di analisi sensoriale, capi panel di degustazione, importatori internazionali, stagionatori, professori e ricercatori universitari, operatori della ristorazione e del commercio specialistico e giornalisti del settore.

Il progetto è nato dalla volontà di riconsegnare alla mozzarella di bufala il ruolo di prodotto di punta della tradizione casearia nazionale, di farne conoscere e la diffusione e, nello stesso tempo, di contribuire alla qualificazione e alla tutela ambientale dei territori dei comuni che hanno avviato un percorso per dare vita all'"Associazione città della bufala".

UN VIAGGIO TRA I SENSI

Innovazione e tradizione sono state protagoniste di una cena al "Park Hayatt" di Milano realizzata dallo chef Stefano Cerweni del ristorante "Due Colombe" di Rovato (Brescia) che, dopo due anni di sperimentazione, ha presentato un antipasto di sua creazione: la patata viola, il gambero rosso e il Franciacorta. La tradizione è poi rientrata nel menu della serata con il manzo all'olio, tipico piatto franciacortino, in un connubio di gusti e stili di cucina.

a cura di

SILVIA DE LORENZO

I N L I B R E R I A

LA VERA STORIA DEI CANTUCCI

di Marco Ferri

Edizioni Le Lettere, Firenze
€ 14,00

I biscotti di Prato, come afferma Piero Antinori nella prefazione, devono entrare nell'Olimpo dei grandi prodotti gastronomici toscani, anche se la letteratura gastronomica li ha un po' trascurati. E questo libro colma davvero una lacuna. Pagina dopo pagina, una frase dopo l'altra, rivive la storia di questo biscotto antico e sempre nuovo, con una documentazione e una iconografia impeccabili, tali da dimostrare che l'Autore è storico autentico e preparato. Non mancano alcune ricette e, nelle numerose tavole a colori, esemplari le immagini di come vengono preparati, cotti e tagliati questi dolci dolcissimi, magari accompagnati dall'immane bicchierino di Vin santo.

QUADERNO DELLA PASTA

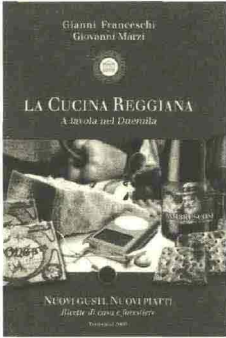
di Francesca D'Orazio

Edizioni Rustichella d'Abruzzo

Si tratta di un'iniziativa pubblicitaria di un pastificio che ha il pregio di fornire ricette chiare e molte spiegazioni sulla fabbricazione delle paste alimentari secche e sulle varie tecniche di cottura e di condimen-



LA TAVOLA DEL DUEMILA



Le consuetudini alimentari, negli ultimi decenni, hanno subito cambiamenti e interferenze di vario genere, dovuti tanto alla facilità degli spostamenti umani quanto alla maggiore reperibilità di prodotti un tempo sconosciuti o quasi. La globalizzazione, quindi, ha raggiunto anche le tavole più tradizionali e radicate. Un libro scritto a quattro mani dagli Accademici Gianni Franceschi e Giovanni Marzi ("La cucina reggiana - A tavola nel Duemila", edizioni Tecnograf, Reggio Emilia) rappresenta una interessante codificazione di questo assunto mediante la pubblicazione di ricette "forestiere" accompagnate, ciascuna, da un impegnativo corredo di citazioni culturali. In apertura, una simpatica rievocazione del commercio alimentare degli anni Trenta e Quaranta (con il titolo "C'era una volta a Reggio") riporta il lettore ad antiche abitudini oggi annientate dalla cosiddetta "grande distribuzione". Il volume conclude la trilogia iniziata con "Duemila anni a tavola", e proseguita con "Duemila metri a tavola", spaziando così dalle tradizioni più antiche alle innovazioni più ardite. Il libro, pubblicato dall'editore e Accademico Renzo Castagnetti con grande cura tipografica, si avvale del patrocinio dell'Accademia e si apre con una incisiva prefazione del Presidente Giovanni Ballarini.

to, essenziali per la riuscita di un piatto. Gradevoli la veste editoriale e la realizzazione grafica. Ogni ricetta lascia alcune righe alle considerazioni di chi la vorrà sperimentare.

SOSTERIE 3

di Silvano Bertossi ed Enzo Driussi

Delegazione di Udine dell'Accademia

"Le osterie - come scrive il Delegato Renzo Mattioni nella

prefazione a questa singolare guida - oltre a essere momento di aggregazione sono spesso custodi fedeli delle ricette di alcuni piatti tradizionali". La terza edizione di questo autentico pellegrinaggio attraverso una realtà ancora viva e vivace diventa un prezioso manuale di buona cucina con tante ricette di piatti inconsueti ma sempre validi. Ciascuna "osteria" (intesa, riteniamo, come luogo di sosta) riporta poi la storia del locale, una ricetta tipica, alcune curiosità legate al

territorio e qualche accenno storico-turistico di notevole interesse culturale.

THE NAPLES CHEF COOKS

di Sergio Corbino
Edizioni Ipcoc, Milano
(via A. Albricci 8)
€ 18,00

L'ecclettico e sorprendente Delegato della Penisola Sorrentina ha raccolto un buon numero di ricette partenopee sparse in suoi precedenti volumi in

I N L I B R E R I A

lingua, le ha fatti tradurre da Wendell Ricketts e le ha pubblicate a uso e consumo degli stranieri, turisti o no, che vogliono cimentarsi nella non facile arte di una delle cucine più nobili (e al tempo stesso plebee) dell'intero panorama gastronomico italiano. È un ricettario di ben 51 piatti di pasta e primi piatti senza dubbio utilissimo ai forestieri, specie se intendono accertarsi se un piatto "napoletano" sia autentico, contraffatto o copiato malamente. Un'appendice consiglia, poi, per ogni ricetta, il livello di difficoltà, i tempi di preparazione e quelli di cottura. Molto divertenti i disegni, protagonista Pulcinella, dovuti al pittore Lello Esposito.

IL NOSTRO PRIMO COMPLEANNO

a cura di Luigi Altobella e Pierluigi Pinto

Delegazione di Foggia-Lucera dell'Accademia

Questo illustratissimo opuscolo racconta, soprattutto per immagini, un anno di vita accademica in una neonata Delegazione. È uno spaccato di vivace attività sociale e culturale rivolta soprattutto alla convivialità intesa come segno di amicizia ma anche come simbolo di amore per la tradizione, la cultura, la civiltà della tavola che proprio a tavola più volentieri si estrinseca.

QUADERNO DELLA BELLA CLARA

a cura di Donatella Lippi

Edizioni Polistampa, Firenze (via Livorno 8/32)
€ 12,00

Interessante riproduzione del quaderno di un'allieva del corso di cucina svoltosi presso l'Istituto agrario femminile di Firenze nel 1936. Il volume ri-

ELENCO DEI DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

- Wladimiro Abbate - Delegato di Caserta*
- Pina Amarelli Mengano - Accademica di Napoli-Capri*
- Ignazio Aversa - Delegato di Trapani*
- Giovanni Ballarini - Presidente dell'Accademia*
- Primo Brachi - Accademico di Prato*
- Massimo Breschi - Delegato di Prato*
- Francesca D'Orazio - Accademica di Milano*
- Gianni Franceschi - Accademico di Reggio Emilia (67 volumi)*
- Maurizio Moreno - Delegato di Roma Nomentana*
- Cesare Muttoni - Delegato di Verona*
- Elio Palombi - Accademico di Napoli-Capri*
- Massimo Pisani - Delegato di Napoli-Capri*
- Francesco Pompeati - Delegato di Trento*
- Renzo Rizzi - Delegato dell'Alto Vicentino*
- Luciano Tanteri - Accademico di Prato*
- Nicola Titone - Delegato di Marsala*
- Cesare Augusto Varalli - Accademico di Novara*
- Biblioteca comunale "Gianni Rodari" - Granarolo dell'Emilia (Bologna)*
- Biblioteca dell'Università degli studi di Scienze gastronomiche - Pollenzo*



produce in forma anastatica gli appunti e le ricette manoscritte nel "quaderno", ripetendo poi la trascrizione a stampa delle parti più notevoli. Molto accurata la presentazione della curatrice, l'Accademica Donatella Lippi. L'Accademico Emanuele Guerra, Delegato di Firenze Pitti, ha scritto la prefazione mentre un altro Accademico, Mauro Pagliai, titolare della Polistampa, ne ha curato la realizzazione tipografica. Questo volume rappresenta senza dubbio un motivo di vanto per

l'Accademia nel quadro delle iniziative culturali per il salvataggio e il recupero delle nostre tradizioni.

MOLLUSCHI E CROSTACEI, LA GASTRONOMIA ADRIATICA

di Sandro Bignami

Edizioni Greentime, Bologna (via Ugo Bassi 7)
€ 5,00

L'Adriatico è un mare pescoso, ricco di mille varietà itti-

che. In questo piccolo ricettario l'Autore, medico veterinario, si occupa di molluschi e crostacei dopo avere dedicato altri volumetti ad altre specie della fauna marina. Le ricette sono tutte gustose, descritte in maniera chiara e pratica, ciascuna con l'indicazione del vino "giusto" come indispensabile accompagnamento. Molto graziose e divertenti i disegni del pittore Umberto Sgarzi. La pubblicazione è sotto l'egida della Regione Emilia Romagna.

