



EAT!

Periodico di informazione alimentare

La Comunità Economica Euro Asiatica (C.E.E.A.) ha deciso di tutelare i consumatori. Sarà una decisione che risolverà il centenario problema?

Un "marchio" universale I consumatori si sentiranno più tutelati ?

Nord e sud a confronto

Un pianeta a due facce

di Christian Losi

Un paese sottosviluppato lo si riconosce da tempo da vari fattori. Sono passati ormai cento anni dall' EXPO di Milano, ma la situazione non è migliorata. Uno dei tanti fattori che concorrono al peggioramento della situazione mondiale è ancora l'alto tasso di analfabetismo che praticamente "isola" dal mondo esterno perché, non conoscendo nessuna lingua, non si ha la possibilità di trovarsi ormai un lavoro. L'arretratezza del Paese, la mancanza di scuole e la debolezza economica, ovvero la crisi economica del Paese stesso, dove il costo della vita è alto ma il guadagno, lo stipendio dei lavoratori, è molto basso determinano una scelta anche dal punto di vista alimentare. Sia i paesi del Nord che quelli del Sud del mondo soffrono di mali che sembrano ormai incurabili: quale eredità lasceremo ai nostri figli?



Domani la C.E.E.A. si riunirà per votare, tra le altre, la tanto discussa proposta richiesta da Cina e India, che porterà in dieci anni ad una completa eliminazione da parte delle aziende della possibilità di mettere il proprio marchio sui prodotti alimentari, così da renderli tutti uguali e riconoscibili solo dalle more informative (luogo di produzione e ingredienti), aggiunto al divieto assoluto già da subito di pubblicizzare ogni prodotto. Nel corso di questi ultimi anni, la restrizione alla concorrenza è stata via via sempre più pesante; la comunità ha prodotto leggi che stanno mettendo in ginocchio colossi europei favorendo invece piccole aziende, soprattutto dei paesi più poveri. Questo sta in un certo senso creando una certa uguaglianza tra gli stati e un serio abbassamento dei prezzi dei prodotti alimentari avvantaggiando i consumatori, specialmente quelli più poveri. Ciò non toglie che nascano però alcuni problemi, innanzi tutto il calo dell'occupazione nelle grandi aziende che risentono di più di questa crisi che mette in ginocchio intere realtà.

L'inchiesta a pagina 2 di
Bellintani, Biscaldi, Franchi, Gennaro,
Giovannini, Girini, Losi, Lucchini, Piscitelli,
Spedicato, Tamburrino, Villaiva, Vitali, Volpati,, Zanetti

Nella soffitta della nonna

Cose dell'altro mondo

di Kevin Vitali e Diego Volpati

Che scoperta! Dopo anni mi sono avventurato nella soffitta della nonna e ... guarda un po' cosa ho scoperto ... un libricino ormai consumato dalle tarme. Lo sfoglio e ci trovo un sacco di notizie interessanti ... vediamo un po' ... il 1° maggio, a digiuno, si doveva bere un bicchiere di latte, perché così si sarebbe evitato il morso delle vipere. In realtà il latte, penso, doveva fare un po' da antidoto. Per prevenire il raffreddore invece bisognava tenere in tasca per un po' di tempo una castagna selvatica. Mia nonna e le donne della Lomellina hanno sempre attribuito al pane una funzione propiziatoria e perciò, su ogni pagnotta da cuocere, prima di farla lievitare incidevano con un coltello un segno di croce. Il simbolo della fede era considerato come una benedizione per coloro che dovevano mangiare il pane.

Continua a pagina 2

Un "marchio" universale



Le nuove nazioni invitate alla 50° Conferenza C.E.E.A.

Quanto possiamo sentirci tutelati come consumatori quando l'unico modo per riconoscere un prodotto è stare attenti alle note, spesso scritte in piccolo? Certamente ci dovrà essere una seria preparazione dei consumatori; purtroppo, nei Paesi più poveri sarà difficile, per questo i Paesi dovranno impegnarsi in questo senso.

Abbiamo chiesto l'opinione del presidente italiano dell'Associazione dei Liberi Consumatori, che dice di essere preoccupato circa il fatto che i produttori giocheranno su questa scarsa capacità dei consumatori di leggere luogo di produzione e ingredienti che poi spesso non sanno riconoscere, mentre prima la sola fiducia nella casa produttrice dava garanzie. Certo è felice del calo dei prezzi che sicuramente, dopo la decisione - si spera - a favore del sì, potrà dare la possibilità anche ai più poveri di accedere ad una corretta e completa alimentazione, sempre che ci sia l'impegno di tutti i Paesi per un severo controllo ed una attenta istruzione della popolazione. Un anziano produttore di insaccati di maiale si dichiara invece sfavorevole; ecco le due interviste.

Sei a favore della proposta dell'utilizzo di una sola marca per ogni prodotto alimentare?

Si io sono a favore di questa proposta, questo favorirebbe tantissimo la popolazione e farebbe risparmiare moltissime famiglie in difficoltà economiche e aiuterebbe i Paesi poveri nel consumo di generi alimentari.

Quali vantaggi si possono trarre da questa proposta?

Le famiglie, come ripetuto, risparmierebbero sui prodotti infatti anche acquistando nei negozi non si pagherà più la marca o la pubblicità di un determinato prodotto, che ne fanno lievitare il prezzo. Altra cosa: sapendo che è disponibile un solo tipo di prodotto ho la certezza di un maggior controllo su quel prodotto.

Come pensi si potrebbe venire sensibilizzare l'opinione pubblica su questo proposito?

Io penso che sarebbe una buona idea pubblicizzare questa proposta attraverso i media, magari in alcuni spot pubblicitari o con alcuni video di YouTube o, ancora meglio, sui grandi cartelloni pubblicitari esposti nei grattacieli o sulla facciata di palazzi di grandi dimensioni.

Un altro consumatore invece si dichiara molto sfavorevole ...

Sei a favore della proposta dell'utilizzo di una sola marca per ogni prodotto alimentare?

Io non sono d'accordo con questa proposta, perché in questo modo non ci sarebbe più libertà di aprire un'azienda propria con propri prodotti.

Allora, secondo il tuo parere, cosa causerà questa proposta?

Negli anni ho visto tantissime riforme spesso inutili e proposte andate in fumo, quindi posso con certezza affermare che anche questa non porterà a nulla di nuovo. Inoltre, data la mia età, farei veramente fatica ad adattarmi.

Come pensi si potrebbe migliorare la vita delle persone con questa proposta?

Scegliere un prodotto guardando solo i valori nutrizionali e gli ingredienti sarebbe troppo difficile, quindi per rendere questa proposta di legge più accettabile direi che bisognerebbe trovare una via di mezzo, diminuendo il numero di marche in circolazione.

In definitiva, dopo aver ascoltato le opinioni contrastanti dei due intervistati, possiamo affermare che questa proposta può cambiare il modo di vivere di molte famiglie bisognose e di popoli arretrati economicamente. Tuttavia causerebbe difficoltà in coloro che vogliono mettersi in gioco e aprire una loro piccola impresa con una loro marca e con un loro prodotto. Insomma, questa proposta è un'arma a doppio taglio ... sta a voi decidere da che parte stare!

Cose dell'altro mondo



La cottura tradizionale del maiale

Il riso era di casa in Lomellina ed è entrato nelle leggende per le sue caratteristiche e notorietà. L'invio di riso in certe occasioni, come le feste natalizie e pasquali, onomastici, compleanni era considerato come augurio affettuoso di felicità, di prosperità. Diffusissima era la moderna costumanza di lanciare manciate di riso sulle coppie appena sposate all'uscita dalla chiesa, per augurare abbondanza e fecondità alla famiglia.

Lo stesso dicasi per i tradizionali confetti. Dal riso si distilla in oriente un liquore, il Sakè, che è tenuto in particolare considerazione come elisir di lunga vita e propiziatore di felicità.

Tutte queste tradizioni discendono dall'antico culto della terra, ancora molto radicato in Lombardia.

Insomma, la soffitta della nonna mi ha riservato un tesoro ... la riscoperta di tradizioni che ormai sono state dimenticate.

L'angolo enigmistico

Accoppiate le parole e le lettere in maiuscolo vi daranno una frase da ricordare!

- risotto -
- dolce -
- prosciutto -
- gallina -
- pepe -
- cioccolato -
- pizza -
- bistecca -
- pesce -
- fetta -
- basilico -
- salsiccia -
- erba -
- liquore -
- cena -
- mandorle -
- moscata -

sAlato-fUNghi-uovA-caRNe-ticinO-amarO-
oMElette-sALe-Gelato-trancIO-TORta-foGLIE-
grILI-MEDICa-Dinner-TORrone-NOce



Il cibo del futuro?

È una poltiglia mielosamente dolce e disgustosa, coperta da un'aromatizzazione all'arancia. Ha le dimensioni di un mezzo yogurt, lo bevi una volta sola, a digiuno. "Stringi i denti e manda giù, e se ti scoppia un bel mal di testa con quella botta di zuccheri, non pensarci" ti dicono appena provi questa bevanda. Sarà questo il cibo del futuro?

Un beverone ci salverà?

Poter sostituire il cibo con un beverone nutrizionalmente completo che assomiglia molto a fanghiglia è un'idea che vi attira? Sareste pronti a passare dal cibo vero a un liquido beige da assumere ogni giorno fino ad ingurgitarne circa due litri?

"Very buono" vuole essere una soluzione per coloro che non hanno tempo per cucinare. Ma non solo. "Very buono" è al tempo stesso cibo e scienza in polvere, una polvere di colore marrone che deve essere mescolata con acqua e che, a detta del suo inventore, assicura il giusto apporto di carboidrati, proteine, grassi, vitamine e sali minerali.

Per preparare l'esplosiva miscela, sono necessari un paio di strumenti, messi ovviamente a disposizione dalla società produttrice: una paletta di metallo ben progettata, indispensabile per misurare ogni singola porzione e una brocca trasparente, che corrisponde alla dose quotidiana di liquido da trangugiare. Anche la confezione sembra appartenere all'era spaziale, con scritte in bianco e nero dall'effetto minimali.

Va precisato che Soylent non è testato dal punto di vista della completezza nutrizionale ed esiste il rischio che il consumo di questo prodotto, a lungo termine, possa portare ad alcune carenze alimentari.

Forse, il vero problema, risiede nel fatto che il "progetto "Very buono"" ignora il valore sociale e psicologico del mangiare: il cibo non è solo nutrimento, è una parte essenziale e imprescindibile della nostra vita quotidiana. Quante volte avete parlato di affari con un collega durante il pranzo? O pianificato un appuntamento galante in un ristorante? O, ancora, incontrato amici per un aperitivo? Una dieta rigorosa a base di liquido beige cambierebbe radicalmente gli schemi della vita quotidiana, e non del tutto per il meglio.

Un' alternativa a questo beverone nutrizionale potrebbe essere la tecnologia, che si sta sviluppando anche in ambito alimentare ovvero con dispositivi che contribuirebbero a mantenere la tradizione del sedersi a tavola con i propri cari o semplicemente con amici consumando un pranzo o una cena.

Diversamente da altre stampanti 3D, il dispositivo sviluppato dalla Natural Machines Corporation potrebbe 'stampare' cibo a partire da 6 differenti materiali, trattati un po' come se fossero inchiostri alimentari.

Questo potrà permettere la nascita e lo sviluppo di alimenti molto più complessi: la stampante per cibi sarà equipaggiata anche con un meccanismo termico in grado di tenere in caldo il materiale durante e dopo la lavorazione.

L'idea alla base è affascinante: potremo programmare la stampante prima di andare al lavoro e trovarci del pane fresco, o della pasta o altri cibi direttamente pronti per la tavola una volta tornati.

L'acquisto di cibi sarà accompagnato da quello di "ingredienti da stampare", e una parte del nostro pranzo sarà costituita da cibi "assemblati" e "cucinati" da dispositivi.

Sembrano ormai queste le nuove tendenze alimentari: tecnologia e velocità ... a voi la scelta:

di Spedicato e Piscitelli

3

Gli ingredienti base del beverone che sostituirà i pasti tradizionali.

9.000

Le persone finora coinvolte nella sperimentazione a livello mondiale.

500

Le aziende coinvolte nella ricerca della "ricetta" migliore del "Very buono".

1.000

La spesa media in euro per l'alimentazione di una famiglia italiana (3 persone) all'anno se dovessero assumere ogni giorno il beverone.

In difesa del cibo genuino



Abbiamo recuperato tre ricette dagli scaffali polverosi della nonna. Provatete e poi scrivete le vostre impressioni.

Riso e latte (ris e lat)

Ingredienti per 4 persone:

250g di riso, 50g di burro, 30g di parmigiano grattugiato, 750g di latte, sale

Preparazione:

Bollire il latte con un pizzico di sale. Cuocere il riso per 15 minuti (al dente). Aggiungere il parmigiano, finire la cottura completando con il burro. Variante: al posto del parmigiano addolcire con zucchero.

Zuppa al brodo di rane (süpa ad ran)

Ingredienti per 4 persone:

24 rane, 2 spicchi di aglio, prezzemolo, carote e sedano, olio extravergine d'oliva, basilico, pomodori, funghi secchi, fettine di pane tostato, sale e pepe

Preparazione:

Pestare accuratamente 300g di rane e cuocerle in acqua. Preparare un soffritto con aglio, carote e sedano. Aggiungere funghi (già ammollati) tritati, pomodori a tocchetti ed infine le rane e lasciar bollire a lungo con sale e pepe quanto basta. Ultimare con l'aggiunta di basilico e prezzemolo tritati finemente. Infine passare il composto al setaccio e servirlo su fettine di pane tostato.

Bigoli in salsa mantovana con crema di scarola

Ingredienti per 4 persone:

400g di bigoli, 700g di scarola, mezza cipolla, olio vergine di oliva, prezzemolo, sale e pepe

Preparazione:

Mettere a bagno l'uvetta per circa un'ora. Versare in una padella un filo di olio, le acciughe e un goccio d'acqua e cuocere a fuoco lento fino a che le acciughe non si sciolgono diventando una crema. In un'altra padella saltare la cipolla e la scarola con un filo d'olio, sale e pepe finché non si ammorbidiscono. Cinque minuti prima di spegnere la fiamma le uvette. Versare il composto nel passaverdura e farlo diventare una crema. Cuocere i bigoli e scolarli un minuto prima del tempo di cottura previsto. Versare i bigoli in una padella e farli saltare insieme alla crema di acciughe e a 2 cucchiaini di acqua di cottura della pasta. Servire i bigoli su un letto di crema di scarola (circa 2 cucchiaini di crema per ogni piatto).

a cura di Zanetti, Piscitelli, Villalva

Ricordi di storia locale

All'inizio del '900 la Lomellina era piena e circondata da risaie e campi da coltivazione.

Questi campi erano seguiti e curati dalle mondine, una figura femminile che si occupava di raccogliere il riso immerso nei campi pieni d'acqua.

Per passare il tempo durante la raccolta del riso e delle erbacce, tra le mondine si sviluppò il canto che serviva ad aiutare a sopportare le giornate nei campi.

Per farsi desiderare e per avere più richieste di lavoro, si cantava questa canzone:



"Mondare il riso è una galera
Strupé l'pabi e l'erba grosa
l'arbuscin lasel dadrera
mundá ris l'è 'na galera
la galera della gioventù."

Un lavoro faticoso e poco retribuito; talmente duro viene paragonato alla vita in carcere. In quelle campagne svolse il suo apostolato beato padre Francesco Pianzola, fondatore delle Suore dell'Immacolata Regina della Pace.

di Spedicato e Lucchini

Cose di un altro "mondo"

Perle di saggezza popolare

di Bellintani, Biscaldi e Volpati

Oggi nella rubrica "Cose di un altro mondo", volevamo infondervi un po' di malinconia sui prodotti e i modi di mangiare di un tempo:

-Quando la verdura si seminava nell'orto...cresceva col sol e col sudor della fronte...

-Quando la frutta maturava sulle piante...ci si arrampicava a piedi nudi per raccogliere quella sui rami più alti...

-Quando lo spezzatino bolliva piano per ore sul fuoco...tutti in cortile sapevano che quel giorno era "da polenta"...

-Quando a scuola la merenda non si comprava ai distributori...c'era la sorpresa di scoprire cosa ti aveva preparato la mamma...

-Quando la spesa si faceva in bottega...non mancava una parola e un sorriso...

Questi sono alcuni comportamenti che si usavano un tempo nella vita quotidiana semplici che potevano darci sempre un sorriso.