

È SUCCESSO ANCHE...

**Notizie varie
che non sempre trovano spazio
su quotidiani e stampa a grande diffusione,
ma che sono interessanti ed utili
per gli operatori del mondo agroalimentare.**

a cura della **Redazione**

Ricerca, partnership tra Fileni e Università di Pollenzo

Il Gruppo Fileni – primo produttore italiano di carni bianche biologiche e terzo nel settore avicolo nazionale – ha siglato un accordo di collaborazione con l'Università degli studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo, a sostegno delle attività di ricerca dell'ateneo e dei progetti di creazione di scenari sostenibili di produzione e consumo del cibo, sia a livello nazionale sia internazionale.

Voluta da Carlo Petrini, oggi presidente dell'ateneo e storico fondatore di Slow Food – associazione internazionale *no profit* che opera per promuovere il cibo rispettoso dei territori e delle tradizioni locali – l'Università degli studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo (in provincia di Cuneo) è una delle realtà italiane più significative della "food culture" e impegnata nella formazione e diffusione del sapere gastronomico.

Obiettivo dell'Università è creare una nuova figura professionale, il gastronomo, capace di opera-

re con competenza nell'intera filiera agroalimentare.

"In Italia, la ricerca riceve finanziamenti insufficienti dallo Stato e molte aziende hanno difficoltà a sostenere progetti, anche se meritevoli. Un quadro certamente non lusinghiero per il nostro Paese che, seppur con difficoltà, sta assistendo a una graduale inversione di rotta – afferma Giovanni Fileni, presidente di Fileni – L'Università di Pollenzo è la prima al mondo nel suo genere, con un impegno costante in attività di ricerca ed educazione per diffondere una corretta percezione del settore agroalimentare. Valori, questi, allineati con la filosofia di ricerca, qualità e miglioramento continuo che distinguono da sempre il nostro lavoro. Per questo siamo onorati di far parte del Club di partner strategici di Pollenzo e sostenere così la ricerca e le attività didattiche dell'Università".

L'acqua di cocco arriva in Italia

Arriva direttamente dai Tropici l'acqua di cocco. Si tratta di una

bevanda, estratta dal cocco fresco, ricca di sali minerali – come potassio, magnesio, calcio e fosforo – e priva di grassi.

Inizialmente consumata soprattutto da coloro che praticano le discipline yoga, oggi sta prendendo piede anche tra gli sportivi e gli atleti.

Ma perché l'acqua di cocco fa così bene al nostro organismo?

"L'acqua – si legge in una nota – è il liquido trasparente, dal gusto fresco e delicato, che si trova dentro la noce ancora verde del cocco, prima, insomma, che maturi e diventi marrone: è in questa seconda fase che, dalla spremitura della sua polpa, si ottiene il latte di cocco, che risulta dolce e con un apporto consistente di grassi e calorie. Al contrario, l'acqua di cocco è, per cominciare, molto dissetante, essendo, in pratica, un isotonic naturale che – dopo una intensa attività fisica o una giornata di lavoro – permette al nostro fisico di "riprendere" rapidamente l'energia dispersa. Questo grazie, soprattutto, ai sali minerali di cui è ricca: in 100 ml, troviamo 250 mg di potassio, 25 mg di magnesio, 24 mg di calcio e 20 mg di fosforo. In pratica, un



brick da 330 ml contiene il doppio di potassio di una banana e 15 volte la quantità di potassio contenuta negli sport-drink più venduti in commercio, qualcosa come oltre 750 mg di potassio. Inoltre, questa bevanda è povera di zuccheri (che sono solo naturali) e calorie (solo 20 kcal per 100 ml). Insomma, bevendo regolarmente acqua di cocco, il nostro fisico fa scorta di vitamine, minerali e sostanze fortemente depurative".

"La stessa FAO – prosegue il comunicato – ha sancito le sue indubbe proprietà e la descrive come "una bevanda pura, fresca, naturale e ricca di sostanze nutritive dal sapore delicato tipiche di una bevanda energetica" raccomandando l'acqua di cocco come integratore per chiunque pratichi sport (fonte: FAO-Aktuell, annata 30, n. 37-38/2000, 22 settembre 2000). Vari studi scientifici hanno di-

mostrato poi che l'acqua di cocco aiuta ad abbassare il livello di colesterolo (fonte: V.G. Sandhya, T. Rajamohan (2006), Beneficial effects of coconut water feeding on lipid metabolism in cholesterol, Journal of medicinal food) e riduce il rischio di ipertensione, infarto ed ictus grazie alla sua capacità di migliorare la circolazione sanguigna (fonte: T. Alleyne, S. Roache, C. Thomas, A. Shirley (2005), The control of hypertension by use of coconut water and mauby: two tropical food drinks, West indian med)".

Horeca, nasce Assofoodtec/Ahrca

Assofoodtec – l'associazione italiana costruttori macchine, impianti, attrezzature per la produzione, la lavorazione e la conservazione alimentare, federata

Anima – ha presentato ufficialmente Ahrca, il nuovo comparto dedicato ai costruttori di attrezzature per l'Horeca.

La conferenza stampa di lancio di Assofoodtec/Ahrca – realizzata in occasione di Host 2013 – è stata anche l'occasione per annunciare la nomina di Nicola Mazaro a presidente di questo nuovo comparto.

Il comparto delle tecnologie e attrezzature per l'Horeca ricopre un ruolo importante nell'industria meccanica italiana, con un fatturato di 2.500 milioni euro, circa 11.000 addetti e una quota di *export* pari al 70% della produzione.

Consapevole dell'importanza assunta dal comparto, Assofoodtec ha deciso di creare un punto di riferimento per tutti gli operatori del settore e le istituzioni.

In quest'ottica nasce Ahrca di Assofoodtec – costruttori attrezzature per Horeca, che attualmente riunisce 50 aziende tra le più rappresentative del panorama produttivo nazionale, capaci di coniugare completezza dell'offerta, qualità, sicurezza, design, igienicità, rispetto degli standard internazionali e ambientali.

McDonald's propone il panino con carne chianina Igp

Grazie alla partnership con il Consorzio di tutela del Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp che garantisce la certificazione della razza Chianina, con Coalvi – Consorzio di tutela della razza piemontese – e alla collaborazione di Coldiretti, dallo



Il panino Gran Chianina

scorso novembre McDonald's offre a tutti gli italiani la possibilità di gustare note carni italiane – Chianina Igp e Piemontese – in due ricette arricchite da ingredienti provenienti da fornitori italiani.

La Chianina a marchio Igp, famosa in tutto il mondo per il taglio "fiorentina", è una carne pregiata, con importanti proprietà nutrizionali e fortificanti. Ricca di ferro, si ottiene da bovini di razza Chianina tra i 12 e i 24 mesi, svezzati con latte materno, alimentati con foraggio e prodotti naturali provenienti dall'area tipica di allevamento e macellati nella zona di produzione.

La Piemontese è una carne di altissimo livello, tenera, magra, con pochi grassi e di ottima qualità nutrizionale, oltre che a basso contenuto di colesterolo. È una carne piuttosto diffusa nelle macellerie del dettaglio tradizionale e nella Gdo, ma meno nella ristorazione, dove è presente solo in pochi ristoranti concentrati nella zona di produzione.

Legumi, progetto in Etiopia del gruppo Pedon

È stato siglato un contratto di coltivazione (*contract farming*) tra Acos Ethiopia plc, società del Gruppo Pedon, e due organizzazioni (*Unions*) che rappresentano 5 cooperative di agricoltori, che risiedono nella zona di Bale, Regione Oromia, nella Repubblica federale di Etiopia.

L'accordo scaturisce dal progetto della Cooperazione italiana allo sviluppo del Ministero degli affari Esteri "Filiera agricole in Oromia" (*Agricultural Value Chains in Oromia*), che ha già prodotto importanti risultati sul grano duro e sul caffè di foresta ed ora si espande ai legumi. Il progetto ha trovato nel Gruppo Pedon, presente con un proprio stabilimento dal 2005, un partner strategico e un *player* internazionale per la commercializzazione dei legumi verso le principali industrie conserviere mondiali.

Le Unioni delle cooperative si

sono impegnate nella coltivazione di fagioli rossi e di ceci seguendo standard internazionali di produzione secondo un rigoroso approccio di filiera.

L'accordo è nato grazie all'intermediazione e all'assistenza tecnica dell'Istituto agronomico per l'oltremare (Iao) di Firenze, organo di consulenza ed assistenza del Ministero degli Affari esteri italiano nel campo tecnico e scientifico agrario, impegnato nella lotta contro la povertà e la fame nel mondo.

Food&Book, il premio FoodCult a De Cecco

Nella giornata conclusiva di "Food&Book", il festival della cultura gastronomica, la cui prima edizione si è svolta a Montecatini Terme dall'8 al 10 novembre, è stato assegnato il premio "FoodCult", istituito da Agra editrice e dal mensile "Leggere".

Il primo premio è stato assegnato a De Cecco, pastificio abruzzese, attivo dal 1886, con un sistema di certificazione con sette parametri che garantiscono la qualità della pasta. Nella motivazione del premio si legge "per aver sviluppato negli anni un importante progetto editoriale attraverso la pubblicazione di volumi, (l'ultimo "Pasta damare") tradotti in più lingue, con l'obiettivo di diffondere la cultura della pasta in Italia e nel mondo, coinvolgendo esperti del settore (quali nutrizionisti e tecnologi) e avvalendosi del contributo di molti tra i più importanti chef stellati italiani".

Il secondo riconoscimento è andato alla Grappa Nonino per



Marco Camplone, responsabile Relazioni esterne De Cecco, riceve il premio fra Sergio Auricchio, direttore di "Food&Book", e il giornalista Rai Bruno Gambacorta

l'omonimo premio, giunto ormai alla 38° edizione, che, con le segnalazioni della sua giuria, per ben 5 volte ha anticipato, con i suoi premiati, quelli del Nobel.

Ad occupare la terza posizione è stata Bonduelle Italia per il progetto "Gli orti per l'arte" che, in collaborazione con Fondaco, ha finanziato e completato il restauro della cupola della Chiesa degli artisti a Piazza del Popolo a Roma.

Sempre più Asiago Dop nel "fuori casa" degli italiani

Nuovo impegno del Consorzio tutela Formaggio asiago a favore dell'alimentazione buona e naturale nella ristorazione veloce e "fuori casa". È stato infatti siglato l'accordo con Airest, società del gruppo Save di Venezia, che prevede il lancio del Pa-

nino V.I.P. Verde Veg all'Asiago Dop, dove V.I.P. sta per *Very Italian Panino*, negli oltre 60 punti vendita *food & beverage* ad insegna "Ristop", "BriccoCafè", "Culto", "Rustichelli & Mangione" e "L'Orto" della società veneta.

L'iniziativa risponde alla precisa scelta del Consorzio di avvicinare nuove fasce di consumatori che apprezzano la naturalità di una proposta "green" basata sui valori fondanti dell'Asiago Dop che coniuga salubrità e rispetto per l'ambiente, tradizione d'eccellenza e gusto unico. Da qui la nuova collaborazione con Airest e il lancio del Panino V.I.P. Verde Veg, che propone il formaggio Asiago Dop accompagnato a melanzane grigliate e basilico fresco su pane ai tre cereali (frumento, segale e mais). Il rapporto con Airest permette al Consorzio di Tutela Formaggio Asiago di consolidare la presenza nel settore *food & beverage* che Airest gestisce in stazioni

autostradali, aeroporti e centri commerciali in Italia e all'estero.

Per Flos Olei la De Carlo è "Azienda dell'anno"

In casa De Carlo i premi non mancano e il 1° dicembre è arrivata l'ennesima conferma grazie all'assegnazione, in occasione della premiazione della The Best 20, la classifica delle migliori aziende ed etichette mondiali suddivise per categorie, del titolo "Azienda dell'anno" per la guida Flos Olei.

"Flos Olei è ormai diventato un punto di riferimento per tutti coloro che operano nel comparto – ha spiegato Marco Oreggia, editore e curatore del volume – con la guida che cresce di anno in anno. Per l'edizione 2014 abbiamo deciso di presentare le 500 aziende a nostro giudizio più importanti al mondo. 703 le etichette, 47 i Paesi raccontati

con Svizzera e Ucraina come nuove entrate. E un'introduzione accuratissima che offre tante informazioni utili sia agli addetti ai lavori che ai neofiti che vogliono avvicinarsi a questo meraviglioso prodotto".

In modo particolare il riconoscimento è stato assegnato per la produzione di un olio speciale: il Tenuta Torre di Mossa, una Dop Terra di Bari-Bitonto prodotta in quantità limitata.

Miele bio, l'azienda Ventimiglia vince BiolMiel

È il miele biologico uniflora dell'azienda trapanese Ventimiglia il vincitore del VII "BiolMiel", concorso internazionale riservato ai mieli ottenuti con metodo biologico, che per tre giorni ha visto la Puglia, con eventi tra Bari e Taranto, capitale dell'apicoltura mondiale.

La proclamazione dei migliori mieli dell'annata è avvenuta a Taranto, al termine del convegno "Salvaguardiamo l'universo delle api e del miele", in cui si sono confrontati docenti, esperti e apicoltori italiani ed esteri, riuniti all'Oratorio Murialdo – sede anche di una mostra mercato, degustazioni e riunioni tecniche di apicoltori – al rione Tamburi, emblema dei temi ambientali legati alla questione Ilva. Ecco dunque il quadro completo

dei vincitori, selezionati da una giuria internazionale costituita da esperti provenienti da tutta Europa:

- Migliore Uniflora (e migliore in assoluto, in base al punteggio): Azienda agricola Ventimiglia di Trapani, con un miele di sulla; secondo posto: Agribetz Bio di Lugagnano Val d'Arda (Piacenza), miele di acacia; terzo posto: La Girlanda di Mario Iacobacci, prodotto a Ortona dei Marsi (L'Aquila), miele di *Sideritis syriaca*.
- Miglior Millefiori: Apicoltura Zipoli di Ballarini Ancilla, prodotto a Romanengo (Cremona); secondo posto: Azienda agricola Vaccaro di Potenza; terzo posto: Biofattoria Licinetto di Caienza sul Trigno (Chieti).

Tra i riconoscimenti collaterali, migliore straniero il miele di timo Kohilas (Grecia) e miglior miele della terra ospitante, la Puglia, l'Alveus di Giuseppe Masciulli, prodotto a Martina Franca (miele agli agrumi).

Per maggiori informazioni, www.biolmiel.it

Senza glutine, al via il preparato per pane integrale Easyglut

Pedon amplia la gamma del senza glutine Easyglut con il preparato per pane integrale: farina di



Il preparato per pane integrale senza glutine "Easyglut"

riso, semi di lino e di girasole. Contrassegnato dal simbolo della Spiga sbarrata dell'Associazione italiana celiachia e inserito nel Prontuario Aic, il mix per pane integrale Easyglut è mutuabile ed erogato gratuitamente da parte del Servizio sanitario nazionale.

Le proprietà nutritive delle fibre e tanto gusto caratterizzano questo mix che permette di ottenere un ottimo pane senza glutine, pratico e veloce da preparare grazie all'ottima lievitazione e che può essere utilizzato anche con la macchina per il pane.

Ingrediente fondamentale è la farina di riso, che conferisce duttilità, sapore e consistenza al prodotto finale, molto simile ai corrispettivi prodotti convenzionali. Oltre alla farina di riso, nel mix sono contenute altre farine integrali – grano saraceno, ceci, e mais – e i semi di lino e di girasole.