

# Il dilemma del cibo Tra Ogm e insetti

di **Massimiliano Del Barba**

**C'**è un passaggio che farà sicuramente discutere: in base a uno studio di *Science*, in un mondo vegano le emissioni di gas serra calerebbero del 73%. Aggiungiamoci poi la transizione energetica all'elettrico (magari anche attraverso le *fuel cell* all'idrogeno) e avremo risolto — almeno in teoria — il problema del *global warming*. Smetteremo quindi di nutrirci di carne e di derivati animali? Oppure abbraceremo — già lo fanno due miliardi di persone — una dieta iperproteica a base di insetti? E gli Ogm? Che influenza avranno sul modello di *agricoltura di precisione* che sta letteralmente trasformando l'organizzazione (e l'aspetto) delle nostre aziende agricole?

L'inchiesta sul cibo, curata da Silvia Lazzaris e dal docente della Sda Bocconi Davide Reina, apre il numero di luglio di *Corriere Innovazione* che troverete domani in edicola gratis con il quotidiano. Ma, certo, non esaurisce i temi che il mensile di cultura dell'innovazione del *Corriere* vuole proporvi per quest'estate. Vi parleremo infatti di vela, con Gaia Piccardi che ha mes-

Guida alla lettura

L'INCHIESTA I ROBOT LE SCIENZE LE START UP I LIBRI

**La copertina**

Stiamo rispondendo all'aumento demografico con coltivazioni intensive. Saranno gli insetti a salvarci oppure diventeremo tutti vegani?

**L'intervista**

«Che tristi che sono i grattacieli. Ma venite a vedere cosa ho realizzato a Marsiglia e cambierete idea». Parola dell'archistar Jean Nouvel

**Da ritagliare**

Immaginatevi di ritrovarvi soli e assetati nel deserto: la salvezza è avere in borsa una bottiglia d'acqua. Ecco, le batterie sono un po' la stessa cosa

**Storia**

Tutti ricordano il contributo di Alan Turing nel decrittare i messaggi nazisti di Enigma. Ma tutto ciò avvenne grazie al lavoro di uno sconosciuto polacco

Corriere della Sera

so ai raggi X i nuovi monosci fi volanti (no, non è solo un modo di dire, volano davvero) che correranno l'America's Cup del 2021. Vi faremo viaggiare: prima a San Francisco, con il responsabile del *Corriere Innovazione*, Massimo Sideri, per capire perché la capi-

tale della *smart economy* e degli startupper milionari sia allo stesso tempo un luogo di miseria e di profonde contraddizioni sociali; poi a Salisburgo dove, come tutte le estati, si tiene uno dei più importanti festival musicali dedicati alla classica e all'opera:

il luogo ideale, scrive Carlo Cinnelli, per una fuga dalla tecnologia tra birre artigianali, giardini e castelli medievali; infine a Marsiglia con Elena Papa, perché l'archistar Jean Nouvel proprio lì ha provato a rivoluzionare il concetto di grattacielo, ridisegnando lo

Esce domani, in edicola gratis con il quotidiano, il numero di luglio di «Corriere Innovazione»



**Vela**  
Gaia Piccardi ha messo ai raggi X i «monosci fi volanti» che correranno l'America's Cup nel 2021. Un ritorno al futuro: si reintroduce l'elemento umano spingendo però sull'acceleratore della tecnologia

skyline della città. Spazio poi alla musica, con un bel excursus storico sui tormentoni estivi (da *Sapore di sale* di Gino Paoli a *California Gurls* di Snoop Dogg) firmato dall'ex curatore di *X Factor* Bruno Pasini, alla finanza — di Maria Teresa Cometto il profilo di Peter Thiel, il bastian contrario della Silicon Valley —, alla scienza, con la prima intervista in Italia alla nuova direttrice di *Nature* Magdalena Skipper, la quale a Sara Moraca ha detto una cosa davvero controcorrente: «Per capire il mondo, forse, bisognerebbe abbandonare l'iperspecializzazione e ripartire da Darwin e Humboldt». Gente, quest'ultima, dotata di una certa complessità mentale. Gente coraggiosa. Curiosa. Soprattutto onnivora. Come il *Corriere Innovazione*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A cura di Project Media System - INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

## L'eccellenza dei sapori italiani sulle tavole di tutto il mondo

Aziende leader nel settore enogastronomico prendono per la gola i mercati internazionali: tradizione, avanguardia e tanta innovazione, gli ingredienti del successo

**PanPiuma Arte Bianca: un tramezzino mondiale**



Si chiama Panpiuma, ma si legge tramezzino. Stiamo parlando di un prodotto semplice e buono come il pane che da Marghera, in via del Trifoglio, è partito alla conquista dell'Europa, e del mondo, divenendo il top di gamma dell'azienda veneziana **Arte Bianca**, guidata da Adriano Anzanello e dal figlio Massimiliano, facendo diventare Mestre la capitale internazionale del tramezzino. I segreti del successo di Panpiuma? Una ricetta sana e genuina, e molto gustosa, che non prevede zuccheri, additivi, conservanti, coloranti e allergeni; giusti tempi di lavorazione, una lunga lievitazione ed una lenta cottura; un formato unico, originale e versatile — senza crosta — che ne fa un alleato di gusto in ogni momento della giornata tanto da essersi aggiudicato, nel 2012, il premio di innovazione di prodotto. Dal 1968 **Arte Bianca** trasferisce nei suoi prodotti la passione per l'arte della panificazione, applicando alla lavorazione industriale del pane qualità, trasparenza e genuinità e prendendo per la gola sempre più consumatori europei e mondiali rendendo Panpiuma uno dei prodotti di settore più apprezzati e venduti in assoluto. Varia e sfiziosa la linea, con i classici formati da 300 e 400 grammi, i pocket da 150 grammi, gli Arrotolabili e i Party.

**Pastificio Moro, 150 anni di tradizione e successi**

150 anni di tradizione e di successi per il pastificio di Chiavenna, giunto quest'anno alla 6ª generazione con una produzione di prodotti eclettici e versatili di spiccata qualità ampiamente apprezzati in Italia e all'estero. Azienda green, in linea con le più moderne e avanzate certificazioni e politiche etiche ed ambientali, il **Pastificio Moro** ha avuto un ruolo da protagonista al Cibus di Parma 2018 con la finalissima Masterchef.



**Più fragranza, il gusto dell'innovazione**

La linea **Piadillas** nasce dal concetto innovativo di creare un prodotto artigianale unendo le ricette della piadina e della tortilla. In un moderno laboratorio milanese con esperienza ultradecennale nel settore alimentare, viene sviluppata l'intera gamma **Piadillas**. Una molteplicità di prodotti e gusti realizzati con materie prime di alta qualità — farine ricercate e mixate — assenza di grassi animali e senza additivi aggiunti. Una ricetta esclusiva, un gusto unico!



**I sapori di Puglia sulle tavole di tutto il mondo**



Tradizione casearia ultra decennale e know-how all'avanguardia, certificazioni di qualità — prima azienda casearia certificata MPQP (Marchio Prodotto Qualità Puglia) e BIO —, **Delizia S.p.A.** dal 1992, anno della fondazione a Noci con Giovanni D'Ambruoso del primo caseificio D'Ambruoso, ad oggi e dal 2010 con l'attuale **Delizia S.p.A.** è un nuovo stabilimento moderno e tecnologico esteso su una superficie di 6.500 mq, rappresenta la bontà dei prodotti pugliesi sulle tavole di tutto il mondo. Alla base della filosofia aziendale, la qualità di materie prime accuratamente selezionate, negli allevamenti della Murgia barese e tarantina, e i processi di lavorazione, dove spicca il connubio tra antichi metodi e utilizzo delle più avanzate tecnologie, che garantiscono standard qualitativi elevati ampiamente riconosciuti sui mercati nazionali e internazionali in una produzione ricca e variegata che comprende mozzarelle, fiordilatte, burrate e altri prodotti caseari a marchio **Deliziosa**, tra cui prodotti speciali innovativi e sfiziosi come **Burrata Tartufo**, **Scamorza affumicata senza lattosio**, **Scamorza senza lattosio**, **Mozzarella senza lattosio**, i **Semi Stagionati Caciocavallo Silano Dop**, **Caciocavallo in Grotta**.

**Krumiri Rossi, dolci tradizioni italiane**

Una vera e propria prelibatezza dell'arte pasticceria italiana che dal 1878 porta nel mondo una ricetta antica e originale dal profumo speciale e irresistibile. I biscotti che hanno conquistato nel tempo il Re d'Italia e poi il Quirinale e, oltreoceano, la Casa Bianca e personaggi illustri. La famiglia Portinaro li produce da ben 65 anni a Casale Monferrato.



**I grani antichi dal sapore unico della pasta Facioni**



Dai Grani Strampelli Varietà Cappelli coltivati esclusivamente nel Reatino nascono quei sapori unici e inimitabili che l'azienda **Facioni** porta ogni giorno sulle tavole d'Italia e nel mondo. Tutti i passaggi della produzione, dalla semina alla lavorazione, vengono scrupolosamente seguiti dal titolare, **Facioni Stefano**, per realizzare e proporre un prodotto top di gamma prediletto dai salutisti, dagli sportivi e dai buongustai.

**Pastificio La Lanterna, l'arte culinaria emiliana**

Dal 1955 il **Pastificio La Lanterna** rappresenta l'arte culinaria emiliana, un'eccellenza italiana nel mondo menzionata persino nel famoso manuale dell'Artusi: "quando incontrate la cucina emiliana, fate una riverenza, perché se la merita". L'azienda, fondata dai neo sposi Luciana e Gabriele con un piccolo laboratorio di produzione artigianale, si è nel tempo evoluta e ha sede oggi a San Matteo della Decima, rappresentando una realtà leader nel settore della lavorazione della pasta fresca all'uovo di tradizione con una vetrina di prodotti di gran gusto e qualità realizzati con materie prime, senza conservanti e additivi, con un'ampia selezione di formati e ripieni, come i prodotti a base di carne, di ricotta, con speck, aroma di tartufo, radicchio, pancetta e tanto altro. Ottima anche la pasta trafilata, prodotta con una miscela di farine di grano tenero, grano duro e uova pastorizzate. Il pastificio offre inoltre numerose tipologie di pasta lavorata a mano come passatelli e zuppa imperiale, la pasta al forno, le famose lasagne alla Bolognese o lasagne alla zucca, nidi alle verdure, cannelloni ripieni di ricotta o carne; ogni preparazione è realizzata rispettando le tradizioni ricettive riuscendo a soddisfare le più particolari richieste.



**New Cold, i "sarti" del gelato made in Italy**



Chi l'ha detto che un gelato è solo un... gelato? Se realizzato con materie prime di altissima qualità, il gelato non è solo un piacevole dessert ma un vero e proprio alimento completo che può sostituire addirittura un pasto. E' questa la filosofia alla base della lodigiana **New Cold**, core business dell'azienda con una percentuale di circa l'80% del fatturato, a cui aziende leader affidano la produzione di prodotti specialistici creando partnership in grado di gestire, personalizzare e soddisfare ogni esigenza del cliente in termini di prodotto e packaging sia per i prodotti low price che per i top di gamma. Know-how e attrezzature all'avanguardia, prestigiose certificazioni di qualità, ricerca ed evoluzione continue per andare incontro alle esigenze di una clientela sempre più esperta ed esigente caratterizzano la produzione **Cold Gelati** recentemente arricchita con le nuove specialità **Le Delizie di Corte e L'Essenza**.

**TO.DA. Caffè, il gusto internazionale della Sicilia**

Quando le nuove idee nascono dall'entusiasmo e dalla passione e vengono sviluppate con competenze e qualità impeccabili i prodotti, e i risultati, sono a dir poco eccellenti. La storia di **TO.DA. Caffè** racconta proprio quell'imprenditorialità di due amici, Giuseppe Toscano e Ignazio D'Anna, che nel 1994 misero in piedi l'azienda e successivamente decisero di proporre sul mercato siciliano quell'idea che sarebbe divenuta ben presto una realtà di successo nazionale: produrre caffè e bevande solubili per capsule compatibili con le macchine da caffè più diffuse. Le 5 miscele di Caffè, il Ginseng, il Nocciolino, la Creme Brulée e la nuova Tisana drenante alla menta sono i top di gamma. Progetti per il futuro? "Estendere la proposta anche all'estero, integrandola con nuove soluzioni — come le bevande green, con capsule che utilizzano le foglie, e light, meno zuccherate, già in cantiere", spiega Giuseppe Toscano. Azienda in continuo aggiornamento ed evoluzione, particolarmente sensibile ai bisogni e al benessere di una clientela diversificata e cosmopolita, **TO.DA. Caffè** è presente alle fiere più rappresentative del settore, come le recenti partecipazioni al Cibus, al Marca e a Venditalia, e in agenda ci sono il Sial di Parigi e Triestespresso.

