Mensile Rivista ACCADICA | ANNO II N. 3 | Marzo 2022 | COPIA OMAGGIO | www.accadica.com

ACCADICA

PAROLA ALL'HO.RE.CA.

lo stile in tavola

Filiera della birra: **nuove opportunità**
ATTUALITÀ pag.24

Cala l'occupazione **femminile**
APPROFONDIMENTO pag.34

Affidati a noi per il tuo temporary marketing!

Contattaci a: info@amo1999.com

Scopri tutti i nostri servizi su www.amo1999.com

sommario

pag.4

STARBARS, IL VIAGGIO!
Conosciamo i protagonisti

pag.6

AD OGNUNO IL SUO LOCALE
Intervista a Jonathan Castioni socio di "Tamba eat and dream"

pag.8

FOOD DESIGN & FOOD STYLING
L'arte dell'impiattamento

pag.10

STORIE DI SUCCESSO
Intervista a Simone Adami e Laura Bonesini di "Gourmet Pizza e Cucina"

pag.13

PIZZA NAPOLETANA
Intervista a Marco d'Ardia, titolare di "Pizza Selfie"

pag.14

ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO
Intervista ai sindaci di Valeggio sul Mincio e Nogara

pag.16

LE RICETTE DE 'NA OLTA
"Bigoli al Broccoletto di Custoza"

pag.18

ACCADICA
PRIMA LA FORMAZIONE
Intervista a Max Morandi

pag.20

PUBLIREDAZIONALE
Le acque non sono tutte uguali: come distinguerle

pag.22

AGENDA 2030
Uguaglianza di genere

pag.24

FOOD&BEVERAGE
Opportunità lavorative nella filiera della birra

pag.26

FINANZA IN PILLOLE
Le regole di un "buon investitore"

pag.27

GIORNO DI SAN PATRIZIO
Storia e curiosità

pag.28

LA VOCE DEGLI IMPRENDITORI
Intervista ad Alberto Corbellari di "Natura e Vita"

pag.30

L'ORA DELLA TERRA
Mobilitazione globale in tema di cambiamenti climatici

pag.31

PAROLA ALL'ESPERTO
Presidi Slow Food

pag.32

CULTURA E TERRITORIO
Intervista a Lorenzo Simeoni

pag.34

APPROFONDIMENTO
Calo occupazione femminile

ACCADICA

Registrazione Tribunale di Verona n. 2165 del 21.09.2021

DIRETTORE RESPONSABILE: Marco Ballini

CURATRICE EDITORIALE: Beatrice Ballini

REDAZIONE: Giulia Pianezzola

PROGETTO GRAFICO: AMO1999 SRL

AMMINISTRAZIONE & MARKETING: Roberta Mancini

COLLABORATORI: Chiara Chesini, Federico Martini, Filippo Sardos Albertini, Francesca Vesentini, Giacomo Donatoni, Ilaria Bergamo, Luca Salmaso, Ylenia Zappalà

PROPRIETARIO ED EDITORE: AMO1999 SRL

SEDE LEGALE: Via Ugo Foscolo, 32/I
37057 San Giovanni Lupatoto (VR)

SEDE OPERATIVA: Via Garofoli, 233/H
37057 San Giovanni Lupatoto (VR)

STAMPA: veronastampa
Via Giuseppe Garibaldi, 5
San Giovanni Lupatoto (VR)

Responsabilità:
La riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della Casa Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Casa Editrice non si assume responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Casa Editrice non si assume responsabilità per i casi di eventuali errori contenuti negli articoli pubblicati o di errori in cui fosse incorsa nella loro riproduzione sulla rivista.

Tutti i diritti di riproduzione di testi e foto, in qualsiasi forma, compresa la messa in rete, sono riservati. Per qualsiasi utilizzo è necessaria un'autorizzazione scritta dell'Editore. Ai sensi dell'Art. 10 della L.675/1996, le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del presente periodico consistono nell'assicurare un'informazione tecnica, professionale e specializzata a soggetti identificati per la loro attività professionale. L'Editore, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti interessati i diritti di cui all'Art. 13 della suddetta legge.

PER INFORMAZIONI SCRIVERE A:

redazione@accadica.com

SEGUICI SUI SOCIAL

Starbars, il viaggio!

La quarta stagione di Starbars è un viaggio on the road fra Verona e le eccellenze del territorio. Conosciamo più da vicino i protagonisti di questa nuova stagione!

PORTOBELLO FOOD&DRINK
Il profumo delle brioches appena sfornate, le risate tra amici durante la pausa pranzo e l'atmosfera che verso sera si scalda a suon di fantastici cocktail... tutto questo e molto altro ancora è Portobello Food & Drink!

SOLITO POSTO
Un cocktail fatto a regola d'arte è sempre una buona idea! Al Solito Posto professionalità e fantasia non mancano mai, per questo è il luogo ideale dove concedersi una pausa di piacere dalla frenesia quotidiana.
Se sei a Mantova, la tappa è obbligatoria!

BAR CAMBRIDGE
Storico bar, fulcro della vita e del divertimento universitario di Verona, è il locale perfetto per passare un momento di spensieratezza in compagnia, accompagnati da ottimi cocktail e una cucina ricca di gusto!

BAR MATILDE
In questo locale luminoso e accogliente che si affaccia su Piazza delle Erbe, storico luogo d'incontro di Mantova, potrete gustare un ottimo caffè e sorseggiare aperitivi in compagnia. Una realtà che prende il nome dalla figlia dei due giovanissimi gestori che con la loro simpatia e voglia di fare vi conquisteranno!

CYRANO 2.0
Il mitico titolare Dudu, insieme al suo team di lavoro, vi aspetta per dare una vera svolta alla tua giornata! Gustose colazioni con brioches farcite al momento, aperitivi sfiziosi e cocktail serali davvero fenomenali! Cyrano 2.0 ti aspetta.

IL CERCHIO
"Alternativo": non solo un aggettivo, ma un vero e proprio mantra di vita! La storia della musica è presente in ogni angolo di questo locale dall'anima veramente alternativa! Immerso nel polmone verde di Mantova, Il Cerchio ti aspetta per farti vivere un'esperienza di gusto unica nel suo genere.

La quarta stagione di Starbars - Il viaggio ti aspetta!

Prepara il tuo shaker e sali a bordo! Scrivi a redazione@starbars.it

INTERVISTA A JONATHAN CASTIONI

SOCIO DI TAMBA EAT AND DREAM (VR)

Ad ognuno il suo locale

Negozio di materassi, bakery, bar e ristorante: come riuscite a conciliare tutte le anime del vostro locale?

Fin dal principio la nostra volontà è stata quella di dare vita a un ambiente open space nel quale convivessero più realtà: la vendita diretta di materassi, il bar e il ristorante.

Il benessere è così espresso in tutte le sue declinazioni: dal corretto riposo alla degustazione di cocktail insoliti e ricercati, fino all'assaggio di piatti realizzati con prodotti sempre freschi, diversi dal classico concetto di ristorazione.

Non solo materassi, non solo cibo, non solo bere. Siamo un bel mix di tutto questo!

Che significato c'è dietro alla scelta del nome "Tamba"?

Tutto è nato in un piccolo paese dell'Africa, la Guinea-Bissau, dove anni fa ho vissuto un'esperienza di volontariato con la mia famiglia. Secondo una tradizione locale, è il padre a scegliere il nome del secondogenito. Passata una settimana, se ancora non si è scelto il nome, il bambino verrà chiamato Tamba. Nella nostra esperienza, il piccolo Tamba del villaggio ci ha fatto sempre compagnia!

In suo onore abbiamo deciso di chiamare così il nostro locale, secondo punto vendita di materassi della mia famiglia, il cui concept è stato ideato proprio da me che sono il secondogenito di tre fratelli. Insomma, una storia che si intreccia.

Qual è la vostra filosofia di lavoro?

La nostra filosofia è basata su un concetto molto semplice: vogliamo far sentire i nostri clienti proprio come a casa. Abbiamo creato un locale accogliente ma dal gusto eccentrico, con pezzi d'arredamento tutti diversi, riscoperti nei mercatini vintage. Per un ulteriore tocco artistico, esponiamo opere di artisti locali, dando loro la visibilità che meritano.

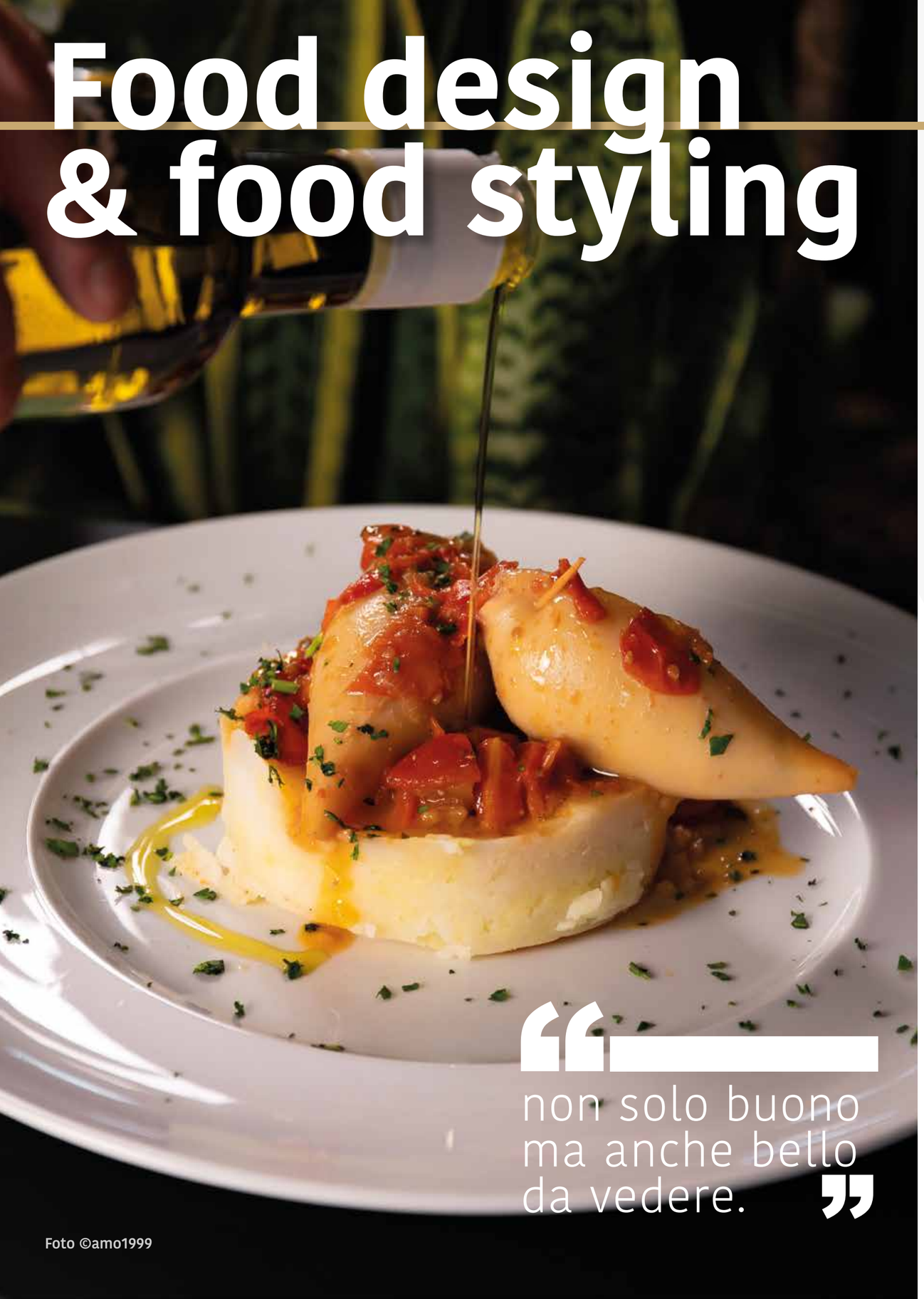
Puntiamo solo su prodotti stagionali, cucinati in giornata e, per quanto possibile, biologici, affidandoci a produttori locali.

Valorizziamo i giovani: il nostro staff è formato da ragazzi under 35, che ogni giorno si dedicano a tutte le nostre attività, dalla vendita di materassi, al servizio bar, alla cucina.

Jonathan Castioni

SPORTIVA PER NATURA.
100% FORST. 0,0% ALCOOL.
Peter Fill
Campione di Sci
OFFICIAL PARTNER
Con la sua freschezza rigenerante e il suo gusto pieno e bilanciato, la nuova FORST 0,0% è la birra analcolica perfetta per chi vuole vivere una vita sana e sportiva, in ogni momento.
Scopri la nuova FORST 0,0%
/BirraForstBier @forstbeer www.forst.it

Food design & food styling



> "non solo buono ma anche bello da vedere."

Foto ©amo1999

Food design e Food styling: due concetti fondamentali quando si parla di **arte dell'impiattamento**. Ma cosa vogliono dire questi due termini? Quali sono le principali differenze fra i due?

Cominciamo con il Food Design, che lungi dal voler dire "disegnare" un piatto, si riferisce alla sua progettazione, alla capacità di presentare un cibo in un piatto tenendo conto del suo aspetto estetico, creativo e rappresentativo. Il cibo, insomma, visto non più e non soltanto sotto il suo aspetto meramente nutrizionale, ma come elemento che si carica di **valenze culturali**, sociali ed etiche.

stimolare i sensi

Il **Food Designer** è colui che progetta il piatto attraverso lo studio e l'applicazione di nuove tecniche espressive. Oltre ad avere delle competenze da chef, egli deve possedere una spiccata sensibilità sia estetica che artistica per riuscire a trasformarsi in un abile comunicatore in grado di giocare, giostrare e dosare le temperature, i colori, le consistenze, le forme.
Il Food Design coinvolge quindi diversi aspetti: oltre alla preparazione e alla **presentazione dei piatti**, anche la forma degli ingredienti e il design del cibo stesso giocano un ruolo fondamentale in quest'arte, con un occhio sempre rivolto alla sostenibilità, ai materiali e alla forma del packaging.
Nell'arte dell'impiattamento, il Food Designer è colui che utilizza tutti gli strumenti a sua disposizione, cercando di armonizzare e sintetizzare in modo originale, studiato e creativo, estetica ed emotività.

Diversamente, il **Food Stylist** è colui che prepara i piatti che poi saranno oggetto di set fotografici o cinematografici, cercando di raggiungere un obiettivo ben preciso che nella maggior parte dei casi è quello di stimolare i sensi, evocando una serie di esperienze e suggestioni che ruotano intorno al cibo.
Come il pittore, anche lo chef utilizza il suo supporto per realizzare la sua **opera d'arte**, che in questo caso è il piatto da portata. Mentre il pittore si trova davanti una tela e quello è il suo spazio compositivo, il cuoco ha il piatto da portata.
Qui lui dovrà assemblare tutti gli elementi a disposizione, giocare con i chiaroscuri e i volumi, con le prospettive e i colori, coniugando gusto e consistenze.

Foto ©amo1999

La forma del piatto contribuirà alla resa estetica dell'impiattamento e la sua scelta costituisce un momento importante per il professionista. Ogni chef ha il suo piatto di portata preferito, fatto dei materiali e delle forme più disparate: vetro, porcellana, lavagna o legno, con o senza bordi, tondi, quadrati o rettangolari, ognuno da utilizzare al meglio per valorizzare la pietanza che accoglieranno. Solitamente, si utilizzano i piatti di colore bianco per **esaltare i colori** del cibo, altre volte è bene utilizzare quelli scuri per mettere in risalto una salsa chiara, i grigi per far risaltare i colori caldi: rosso, giallo e arancione.

Ordine, equilibrio, armonia, studio delle forme, sono le caratteristiche da tenere in considerazione in entrambi questi ruoli, fondamentali perché un piatto diventi un'opera d'arte a tutti gli effetti!

Storie di successo

SIMONE ADAMI E LAURA BONESINI DI GOURMET PIZZA E CUCINA

INTERVISTA A CURA DI VERYIMPORTANTPIZZA.COM

Qual è l'anima e lo stile del vostro locale?
Il nostro locale, situato in Via Staffali, 42, a Dossobuono (VR), ha un'anima moderna, informale, adatta a qualsiasi occasione! Trent'anni di esperienza nel settore della ristorazione ci hanno permesso di consolidare le nostre conoscenze, sperimentando sempre nuove proposte culinarie per la nostra affezionata clientela. Il nostro obiettivo è sempre uno: far sentire ogni cliente a suo agio, proprio come a casa!

Come selezionate le materie prime e i fornitori con cui collaborate?
La ricerca del prodotto migliore è il punto di partenza del nostro lavoro. Dietro la creazione di ogni piatto c'è quindi un'accurata selezione della materia prima, con una predilezione verso i prodotti del nostro territorio, possibilmente a km0. Valorizzazione dei prodotti locali e sostenibilità sono temi che abbiamo particolarmente a cuore.

Quanto è importante il vostro rapporto con i clienti?
Il rapporto umano è fondamentale per ciascuno di noi. Crediamo, infatti, che il sorriso e la soddisfazione del cliente siano il miglior biglietto da visita!

Qual è l'ingrediente segreto per il successo a casa e a lavoro?
Il nostro segreto è la suddivisione dei ruoli e dei compiti: mentre io mi occupo della parte operativa, rapportandomi con clienti, fornitori e personale, Laura si occupa della comunicazione a 360°. Lavorare insieme non è facile ma con buona volontà e tanto amore riusciamo a gestire con successo la nostra realtà.

Pizza "La Gourmet"

Il mondo Stander food

RICCARDO CASTELLANI, RESP. COMM. STANDER FOOD

Riccardo Castellani gestisce, insieme alla sua famiglia, l'azienda Stander Food, punto di riferimento per la fornitura di alimenti e bevande a pizzerie, ristoranti e bar di Verona e provincia.

Riccardo, raccontaci un pò di te e della tua azienda...
Sono Riccardo Castellani, responsabile commerciale di Stander Food, azienda che si propone come fornitore completo per le pizzerie. Stander Food nasce nel 2002 grazie all'esperienza della mia famiglia, produttrice da tre generazioni di alimentari per la ristorazione.
Il nome Stander proviene da una contrada sopra Velo Veronese, luogo di nascita di mia madre. Allora, come oggi, l'obiettivo che ci poniamo è quello di essere al fianco dei pizzaioli e ristoratori veronesi.
Siamo ancora un'azienda a conduzione familiare ed è proprio questa la nostra forza! Negli anni la ricerca di prodotti locali, innovativi e di alta qualità è rimasta la nostra priorità, che ci ha permesso di consolidare la fiducia dei nostri clienti e di avere una continua crescita.

Come ti sei appassionato al tuo lavoro?
La mia carriera lavorativa in Stander Food è iniziata presto, appena terminata la scuola superiore. Avevo 19 anni quando ho iniziato a muovere i miei primi passi come magazziniere: controllavo la merce in entrata e in uscita e ne gestivo gli ordini. Da magazziniere sono passato ad occuparmi delle consegne, selezionando la merce da acquistare e sviluppando i primi rapporti con i clienti. Nel tempo sono arrivato a gestire il lavoro di tutti gli altri venditori. Ho scoperto così la passione per questo lavoro!

Quali sono i prodotti che più vi rappresentano?
Sicuramente i funghi, i carciofi e tutte le tipologie di verdure conservate che da più di vent'anni produciamo insieme a Pralver, l'altra azienda di famiglia. Altro nostro prodotto di punta è la mozzarella fior di latte della Lessinia, realizzata con latte 100% proveniente dalle nostre montagne. Visitando varie pizzerie, mi sono accorto che la gran parte di esse utilizzava prodotti di origine straniera. Cresciuto in mezzo ai pascoli della Lessinia, mi sono chiesto cosa potessi fare per valorizzare i prodotti del nostro territorio. Da qui, l'idea di creare la nostra mozzarella con latte 100% locale!

Quali sono i progetti futuri su cui puntare?
Vogliamo sviluppare ulteriormente il sito Stander.it, ampliando la nostra gamma di prodotti che, ad oggi, ne comprende già più di mille. Recentemente, con l'assorbimento di un'altra azienda, abbiamo aumentato la nostra offerta, soprattutto per quanto riguarda i formaggi e i salumi del territorio, prodotti che ci differenziano nel mercato. I nostri punti di forza sono l'innovazione, il supporto e gli strumenti che offriamo a tutti i nostri clienti, primo fra tutti il tablet, utile dispositivo per la gestione dei loro ordini che forniamo in comodato d'uso gratuito e, infine, il rapporto umano che si viene a creare.

STANDER food
per i professionisti del gusto
Per il tuo locale ordina online, riceverai la merce con consegna in 24h

Pizza e cocktail

l'abbinata perfetta

Pizza e cocktail? Un azzardo culinario? Non è così, possiamo trovare l'abbinamento perfetto anche tra la classica tonda napoletana e la moderna mixology!
La pizzeria cambia volto e da roccaforte della tradizione diventa luogo di **sperimentazione** e ricerca di nuovi gusti, abbinamenti, proposte.
Dopo il pairing tra drink e haute cuisine, oggi cresce l'interesse per il **mix drink** e pizza e questo connubio rappresenta un'opportunità di business da non sottovalutare.

Che questo sia un fenomeno in continua crescita lo dimostrano le lunghe liste di cocktail che spopolano sui menù di numerosi bistrò e ristoranti in tutta Italia.
Al giorno d'oggi, è chiaro che il cliente non ricerchi solo qualità ma anche stile e novità. Un'esperienza! Per viverla, è necessario abbandonare la classificazione dei cocktail come pre-dinner, after-dinner e long drink ed immergersi in una nuova visione che vede diverse tipologie di pizza abbinate ai cocktail, secondo l'estro del barman.

Una serie di **accostamenti unici**, alla base dei quali dev'esserci una grande preparazione e conoscenza degli elementi e delle materie prime.
Facciamo ora qualche esempio stuzzicante: l'Americano, il cocktail pre-dinner tra i più amati al mondo, è un piccolo gioiello italiano fatto di Campari, Vermouth rosso e Seltz, la cui perfezione sta nel bilanciamento degli ingredienti. Perché non provarlo su una pizza ai carciofi romani con scaglie di formaggio di grotta del Carso?
E ancora, il Martini Cocktail, drink potente, elegante ed intramontabile, perfetto per essere abbinato ad una miriade di pizze. Avete mai tentato di accostarlo ad una favolosa pizza agli asparagi bianchi e lardo di Colonnata?
Dal momento che l'abbinamento Pizza & Champagne piace tantissimo e sempre più clienti lo preferiscono per rendere più importante la serata in pizzeria, perché allora non provare una pizza Capricciosa assieme ad un Kir Royal preparato a regola d'arte?

Ma il pairing, quindi, che ruolo ha? Esso rappresenta una frontiera ancora da esplorare e, secondo molti, è il futuro della pizzeria! Le abitudini di consumo fuori casa stanno cambiando. Ormai è sempre più consistente il numero di consumatori che chiede un drink e una pizza da condividere con gli amici prima di cena, ed è qui che risiede la forza di questo mix!
In conclusione, le strade della mixology e dell'arte bianca si incontrano, generando un'**evoluzione esplosiva** e un abbinamento di gusti che sorprende e conquista tutti... impossibile resistere!

La pizza napoletana

Foto @amo1999

Perché hai scelto di specializzarti sulla pizza napoletana?
La mia famiglia è originaria di Napoli e a questa città, ai suoi colori e profumi, sono legati i ricordi più belli della mia infanzia. Dal desiderio di far rivivere ai miei clienti quelle emozioni, nasce "Selfie", la mia pizzeria. Proponiamo la versione originale dell'intramontabile pizza Napoletana, puntando solo su prodotti di prima scelta, che arrivano direttamente da Napoli, come il pomodoro San Marzano, il Fiordilatte e la mozzarella di bufala di Agerola.
Dopo numerose sperimentazioni e ricerche, siamo arrivati a creare un impasto unico, lavorato da Massimo Salemme, pizzaiolo di terza generazione, che con la sua professionalità tiene alto il nome della pizza Napoletana. Ed è così che con un solo boccone della nostra pizza, si è trasportati magicamente nella mia terra d'origine!

Qual è il tuo punto di vista sulla pizza napoletana contemporanea?
Mantenersi in costante aggiornamento ed evoluzione è, senza dubbio, l'atteggiamento migliore per creare un'attività che incuriosisca la clientela, mantenendo sempre intatto il prodotto "originale". Ci rendiamo sempre più conto che la semplicità, soprattutto a tavola, non ha prezzo!
Quindi, rendere la pizza "contemporanea" è un approccio sicuramente vincente ma è necessario rimanere fedeli alla sua tradizione.

MARCO D'ARDIA, TITOLARE DI "SELFIE SOCIAL PIZZA"

Uno sguardo verso la sostenibilità: quali sono le vostre scelte per rispettare l'ambiente?
La sostenibilità è un tema che ho particolarmente a cuore. Pizzeria Selfie, per il suo servizio d'asporto e domicilio, ha scelto una soluzione 100% riciclabile, affidandosi a "Ciro Box": contenitori di polipropilene alimentare, lavabili e riutilizzabili. Grazie alla loro struttura, permettono un trasporto ottimale del prodotto, mantenendone inalterata la temperatura e consentendone una corretta areazione.

Foto @amo1999

Sebbene si tratti di contenitori in plastica, è importante trasmettere che la nostra è una scelta sostenibile: non si tratta infatti di plastica inquinante monouso, bensì di box 100% riciclabili e riutilizzabili, dopo un'accurata sanificazione. Inoltre, a differenza dei normali contenitori in cartone, i "Ciro Box" sono certificati BPA free. Per incentivare i nostri clienti a restituirci i box pizza, scegliendo così di far bene all'ambiente, abbiamo pensato a un'offerta: ogni 10 "Ciro Box" restituiti, offriamo una pizza margherita in omaggio.

Alla scoperta del territorio

Valeggio sul Mincio è conosciuta da tutti per i suoi tortellini...
I tortellini sono il piatto tipico locale per eccellenza. Fatti a mano con una sottile sfoglia di pasta e un delicato ripieno di carne, i tortellini si possono gustare al burro e salvia oppure in brodo.
L'origine si perde nella notte dei tempi. In particolare, è a una leggenda ambientata alla fine del 300, tramandata per iscritto ed illustrata dal maestro orafo Alberto Zucchetta, che si riconduce l'origine di questa autentica gemma della cucina locale. Narra la storia di due amanti, la ninfa Silvia e il capitano Malco, che lasciano sulle rive del fiume Mincio un drappo di seta gialla annodato come pegno del loro contrastato amore.

Quanto è importante per l'economia locale il tortellino?
Il tortellino ha una rilevanza fondamentale per la nostra economia. La comunità valeggiana ha saputo coltivare non solo il suo aspetto gastronomico, ma anche culturale e promozionale. A questo prodotto sono legati due importanti eventi: la "Festa del Nodo d'Amore" sul Ponte Visconteo e la kermesse itinerante "Tortellini e dintorni". Una voce importante per la ristorazione locale, ma anche per i pastifici

Tortellini di Valeggio

artigianali, con grande beneficio anche per le numerose cantine locali, altra eccellenza del nostro territorio. Molti personaggi famosi hanno fatto tappa a Valeggio per gustare i tortellini, tra questi anche il giornalista Indro Montanelli a cui abbiamo dedicato il Lungomincio.

alessandro **gardoni**
sindaco di **valeggio sul mincio**

Borghetto è una perla conosciuta in tutto il mondo...
Direi che è davvero unica! Un Borgo con origini medioevali e longobarde di cui troviamo traccia nell'antica Pieve Romanica dell'XI secolo dedicata a Santa Maria, su cui è stata edificata nel XVIII secolo la chiesa di San Marco Evangelista. È incastonato tra le acque del Mincio e il ponte-diga Visconteo voluto nel XIV secolo da Gian Galeazzo Visconti, duca di Milano, per difendere i confini ducali dopo la conquista di Verona.

flavio **pasini**
sindaco di **nogara**

Qual è il piatto tipico di Nogara?
Senza dubbio, il "Riso con le Nose". Questo piatto viene preparato con il Riso Nano Vialone Veronese IGP e le "nose" (noci), assieme a gorgonzola e mascarpone. Due formaggi dolci che durante la mantecatura formano un'armoniosa crema dal gusto raffinato. Un piatto proposto con orgoglio nelle trattorie della zona a cui il paese dedica la grande "Festa del Riso co' le Nose", in programma ogni anno tra la fine di agosto e gli inizi di settembre.

Una festa popolare molto sentita, che identifica la cittadina con il suo piatto più rappresentativo, dove la gastronomia è la squisita padrona di casa. Del resto, il nome Nogara deriva dal toponimo latino "Nogaredum" che indicava i luoghi coltivati a piante di noci.

Sotto il profilo economico, che valenza ha questo piatto?
Una valenza senz'altro notevole. Nogara si trova in un'area prevalentemente agricola e una delle coltivazioni più diffuse è la risicoltura. Mi riferisco in particolare al riso Vialone Nano che tiene molto bene la cottura ed è adatto ai cibi del nostro territorio. Se Isola della Scala è conosciuta per il Riso all'Isolana, Nogara lo è per il suo "Riso con le Nose", un'antica ricetta che si tramanda da generazioni. Una coltivazione, quella degli alberi da noci, che ha visto per qualche tempo una flessione ma che ora sta vivendo una ripresa. Il nostro obiettivo è quello di attirare i Veronesi, e non solo, per degustare le nostre specialità.

Uno dei luoghi simbolo di Nogara è Palazzo Maggi...
Palazzo Maggi è un edificio che risale al XVI secolo e rappresenta un esempio significativo dell'architettura rinascimentale.

Riso con le nose

In epoca fascista è stato la sede del Municipio. Oggi ospita la biblioteca e numerose mostre ed eventi, data la sua posizione centrale all'interno del nostro paese.

Le ricette de ‘na olta

Piatto della tradizione: “ Bigoli al Broccoletto di Custoza”

INGREDIENTI (per 4/5 persone)
4/5 broccoletti
500 gr di bigoli
Olio d’oliva q.b
8 fili di acciughe
Sale grosso

PROCEDIMENTO
Per prima cosa, pulire e lavare i broccoletti in acqua fredda. Tagliare a pezzetti i broccoletti e farli sbollentare per circa 15 minuti in acqua salata. Scolare e raffreddare subito i broccoletti con acqua fredda. Cuocere i bigoli in acqua salata. Una volta cotti, procedere con la preparazione del sugo: in una pentola con un filo d’olio d’oliva, far sciogliere 7/8 acciughe, fino a ottenere una sorta di crema. A questo punto, aggiungere i broccoletti, precedentemente cotti e sbollentati, e unire un mestolo d’acqua di cottura dei bigoli per donare più fluidità all’ortaggio. Dopo aver amalgamato bene il tutto, aggiungere i bigoli e far saltare in padella. Procedere con l’impiattamento, aggiungendo a vista un’acciuga.
Un’alternativa all’acciuga, per chi non ne fosse un amante, è il tastasal. Il broccoletto, infatti, ha un sapore sottile e delicato che ben si sposa con gusti più decisi.

LA STORIA
Il Broccoletto di Custoza è un ortaggio antico, parente stretto delle cime di rapa coltivate dai Cimbri, popolazione di origine germanica che alla fine del 13° secolo si stanziò nel territorio della Lessinia. Furono proprio i discendenti dei Cimbri, scesi nelle zone di pianura, a trapiantare i broccoletti.
Dal 2017 il Broccoletto di Custoza è entrato a far parte dei Presidi Slow Food. Al fine di tutelare questo prezioso ortaggio è stato redatto un disciplinare di produzione che delinea i confini della sola frazione di Custoza e indica una tecnica di coltivazione unica per tutti i dieci coltivatori raggruppati nell’Associazione dei produttori del Broccoletto di Custoza.

La sua zona di produzione è ristretta al solo territorio della frazione di Custoza e comprende le seguenti località: Valle Molini, Monte Ossario, Bagolina, Cavalchina, Montegoi, Staffalo, Cappello, Monte Tamburino Sardo, Baracca, Monte Rico, Cà del Magro.
Il Broccoletto di Custoza rimane ancora oggi un prodotto di nicchia ma, a differenza di un tempo, ora lo possiamo trovare nei mercati ortofrutticoli e dai produttori meglio riforniti.

Questa ricetta è consigliata dal Ristorante Picoverde di Custoza (VR)

Foto @amo1999

Racconta anche tu una ricetta tipica “de ‘na olta”
Scrivici a redazione@accadica.com

Servire la birra

MICHELE COLOGNESE, BEER SPECIALIST BEVANDE VERONA

Numerosi sono i fattori da tenere in considerazione quando si sta per servire una birra, primo fra tutti la corretta sanificazione del bicchiere.
Una **corretta pulizia e cura del bicchiere** è il presupposto necessario per ottenere una birra alla spina dal gusto eccellente. Infatti, anche la birra più buona e la tecnica di spillatura corretta possono essere vanificate se non è stata eseguita una perfetta sanificazione del bicchiere.
Per bicchiere da birra pulito intendiamo non solo che sia stato adeguatamente lavato ma che sia libero dai possibili residui grassi del sapone e del brillantante che vanno a intaccare la schiuma, rovinando le sostanze aromatiche in essa presenti.

Il **primo consiglio** è quello di adoperare lavabicchieri professionali per la pulizia dei bicchieri da birra. Inoltre, anche la scelta dei prodotti di sanificazione deve essere fatta con attenzione, scegliendo detersivi adeguati a bicchieri da birra. Questi agenti, al contrario dei detersivi a uso casalingo, pregiudicano meno la persistenza del cappello di schiuma.
È importante che nella lavastoviglie vengano lavati i soli bicchieri da birra, senza mischiarli con altre stoviglie. La lavastoviglie deve essere regolarmente sottoposta a manutenzione e devono essere scelti prodotti con il giusto dosaggio, a seconda delle caratteristiche dell’acqua.

Eseguito l’ultimo risciacquo, è necessario procedere al **raffreddamento dei bicchieri**. Una volta sanificati, i bicchieri devono essere capovolti su una griglia di materiale plastico che consenta un’adeguata asciugatura e arieggiamento del bicchiere, senza dimenticare di lavare accuratamente non solo il bicchiere ma anche il supporto stesso. Sembrerà forse un’ovvietà ma non lo è affatto: i bicchieri non vanno mai asciugati! Se provassimo, per esempio, ad asciugare un bicchiere con un semplice strofinaccio, la pulizia effettuata dalla lavastoviglie sarebbe inevitabilmente compromessa.

Dopo la sanificazione del bicchiere, due sono i sistemi per **sgrassare il bicchiere** di birra: la pulizia manuale nel lavandino a due vasche e lo Spulboy.
In entrambi i casi, il bicchiere viene immerso nell’acqua, passato attraverso le spazzole e risciacquato. Se non si ha a disposizione un sistema a doppia vasca, si può installare lo Spulboy che funziona in maniera analoga alle vasche, con il medesimo fine: sgrassare il bicchiere al suo interno.

Successivamente, si procede con il **raffreddamento** dei bicchieri attraverso un risciacqua bicchieri, posizionato nella griglia raccogli gocce della spina, cercando di portare il bicchiere a una temperatura più vicina possibile a quella di servizio della birra. Si effettuerà così la spillatura corretta, in base alla provenienza e allo stile del prodotto. Esistono nuovi sistemi di sanificazione e raffreddamento, fra cui il Thrill, un sistema che utilizza CO_2, erogata a circa -80°C, che neutralizza ogni tipo di batterio e odore, abbassando drasticamente la temperatura del bicchiere.

Come si riconosce una corretta sanificazione del bicchiere per birra?
Se il bicchiere è stato correttamente sanificato, la schiuma apparirà compatta e persistente e aderirà all’interno del vetro formando, dopo ogni sorso, degli anelli paralleli chiamati “**anelli di Bruxelles**”. Se al contrario, il bicchiere non è stato pulito a dovere, la schiuma non aderirà. Basta un residuo, anche minimo, di sostanze grasse nel corpo o sui bordi del bicchiere per vanificare tutto il procedimento di spillatura e la qualità del prodotto. La conseguenza sarà un prodotto privo della sua principale caratteristica visiva e gustativa.

Accadica, prima la formazione

MAX MORANDI, TRAINER PLANETONE

Oggi sei un bartender professionista e un formatore, ma come è iniziata la tua carriera?

Nella mia famiglia nessuno si era mai avvicinato alla professione di barkeeper, come spesso succede. La mia carriera è iniziata in un modo molto semplice, aiutando un mio amico nella sua attività. Da qui è iniziato il mio amore per questo lavoro! La professione di barman ti porta ad essere al centro dell'attenzione, perché sei costantemente a contatto con il pubblico. Bisogna sapersi relazionare con varie tipologie di clientela, cercando di soddisfare al meglio ogni richiesta.

Ecco perché ho sentito fin da subito l'esigenza di arricchire le mie conoscenze attraverso un adeguato studio e una formazione sul campo.
Come dico sempre ai miei ragazzi, è normale sentirsi sotto pressione, specialmente le prime volte, perché il contatto diretto col pubblico non è mai semplice da gestire.
Sono proprio lo studio e le competenze acquisite nel tempo che permettono di far fronte a ogni situazione.

Com'è cambiato il ruolo del bartender negli anni?

Fin dalla notte dei tempi, il mondo della miscelazione è sempre stato segnato da cambiamenti, basti pensare all'epoca della rivoluzione industriale.
Dagli anni '90 ad oggi il mondo del drink ha vissuto una vera e propria evoluzione: se prima il concetto del divertimento faceva da padrone, caratterizzato da cocktail colorati e free style, con il barista che era anche uno show man, oggi si punta sulla qualità, la conoscenza e lo studio.
Il professionista attuale è una persona che dedica il suo tempo alla formazione. Da essa, ormai, non si può prescindere!

Una dote innata sicuramente è un buon punto di partenza ma quanto contano poi le ore dedicate allo studio e alla formazione?

Credo sia come nello sport: la dote innata la si può avere come no, ma per diventare un campione è necessario allenarsi costantemente, al di là di quella che può essere un'attitudine naturale.
Allievi che io stesso ho formato sono diventati negli anni professionisti di alto livello e sono tutt'oggi mie fonti di apprendimento e di ispirazione.

Posso portare un altro esempio, proveniente dal mondo musicale: sono sempre stato un grande appassionato di musica e ho potuto constatare una crescita delle mie conoscenze e capacità quando ho deciso di abbandonare lo studio da autodidatta, affidandomi invece a un maestro.
Quindi, la predisposizione è sicuramente un quid in più ma perde d'efficacia se non viene supportata dallo studio.

Che vantaggi può dare nel lavoro un'adeguata formazione e un costante aggiornamento?

C'è una grande verità che personalmente appoggio in pieno: ognuno ha i clienti che si merita. Lo studio, l'applicazione e il continuo aggiornamento sono presupposti indispensabili per un locale di successo, frequentato da clienti curiosi che amano sperimentare gli ultimi trend e conoscere la storia che si nasconde dietro ogni drink.
Insomma, è tutta una correlazione: se si coltiva il proprio sapere, si verrà ripagati nel proprio lavoro, facendo il salto di qualità che porta alla soddisfazione personale e alla buona riuscita della propria attività. L'importante è non restare mai fermi ma avere sempre fame di conoscenza!

SCOPRI TUTTI I CORSI SU WWW.ACCADICA.COM

Per info e iscrizioni info@accadica.com

Planet One BEVERAGE & MORE

Le acque non sono tutte uguali

Acqua del rubinetto, microfiltrata, minerale in bottiglia: impariamo a distinguerle

ACQUA DEL RUBINETTO

La comune acqua del rubinetto cambia a seconda della provenienza: la sua composizione chimica varia perché nello stesso acquedotto possono confluire acque di origine diversa, raccolte sia da fonti sotterranee sia superficiali, nonché acque salmastre. A differenza dell'acqua minerale che viene imbottigliata all'origine, l'acqua del rubinetto percorre numerosi chilometri nelle tubature, spesso vecchie e danneggiate, dove si potrebbero verificare fenomeni di infiltrazione e corrosione che incidono sull'acqua, alterandone le proprietà.

Inoltre, l'acqua del rubinetto deve subire dei trattamenti per essere dichiarata potabile. Tra questi, il più comune è sicuramente il cloro, i cui residui danno un caratteristico sapore all'acqua, percepito solitamente come poco gradevole.

L'ACQUA MICROFILTRATA

L'acqua microfiltrata, invece, viene prodotta attraverso l'installazione di impianti domestici o pubblici che processano l'acqua potabile proveniente dalla rete pubblica. Di fatto, non è altro che l'acqua del rubinetto sottoposta a un ulteriore processo di depurazione, che elimina tracce di cloro e di altri residui chimici. Tuttavia, nel momento stesso in cui si elimina il cloro, l'acqua non è più potabile perché non più protetta dall'inquinamento batterico. Essa dovrebbe quindi essere consumata immediatamente e non conservata.

Inoltre, i sistemi di microfiltrazione, se non sottoposti a una corretta manutenzione, possono condurre all'inibizione delle capacità di filtraggio e, nei casi peggiori, a un rilascio nell'acqua delle sostanze chimiche che il filtro aveva trattenuto.

Infine, può accadere che l'acqua microfiltrata risulti impoverita e, insieme ai sali minerali, perda parte delle sue qualità organolettiche.

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA

L'acqua minerale in bottiglia proviene da ambienti integri e protetti, ovvero non contaminati dalla presenza umana e per questo non subisce trattamenti di potabilizzazione: questo comporta un vantaggio in termini di sapore e odore, ma, ancor più importante, in termini di sicurezza alimentare. Quest'acqua vanta particolari caratteristiche di purezza e viene imbottigliata alla sorgente senza l'aggiunta di cloro.

Inoltre, la maggioranza delle attuali acque commercializzate prevede il sistema del vetro a rendere. Il vetro può essere considerato un materiale non inquinante in quanto possiede tre importanti caratteristiche: è chimicamente inerte, è riciclabile ed è riutilizzabile.

Acqua Valverde sgorga microbiologicamente pura in un'area Patrimonio dell'UNESCO ai piedi del Monte Rosa. Il suo bassissimo residuo fisso le conferisce la denominazione di minimamente mineralizzata.

Quest'acqua è riconosciuta dal Ministero della Sanità dopo una serie di analisi chimico-fisiche e batteriologiche che ne garantiscono la denominazione, la composizione, la purezza e la qualità. Tali caratteristiche devono mantenersi costanti nel tempo e perciò l'acqua minerale in bottiglia è oggetto di migliaia di controlli annuali da parte dell'azienda imbottigliatrice oltre che alle verifiche da parte delle autorità sanitarie.

Infine, le acque minerali, in base alle singole caratteristiche, sono indicate per le diete povere di sodio, favoriscono i processi digestivi, apportano calcio, sali minerali, microelementi, e sono particolarmente adatte alla preparazione degli alimenti dei lattanti.

È possibile scegliere l'acqua minerale più adatta alle proprie esigenze consultando l'etichetta presente sulla bottiglia.

FLUID – Photo by Bodha & Gilda

Agenda 2030: un obiettivo di tutti

La **parità di genere** è il Goal 5 del programma Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Nonostante si siano fatti notevoli passi sulla strada dei diritti delle donne, la piena uguaglianza tra i generi oggi è ancora un obiettivo da raggiungere.
Infatti, anche nei Paesi dove per legge non dovrebbero esistere differenze tra i sessi, in realtà potere e responsabilità, nella vita economica, politica e sociale, sono nella gran parte dei casi attribuiti a rappresentanti del genere maschile. In altri contesti, poi, dai contorni giuridici e culturali più rigidi, la **condizione femminile** subisce ancora retaggi e vincoli di una tradizione che le vuole in un ruolo subordinato nella società.
La parità di genere non è solo un diritto umano fondamentale, ma la condizione necessaria per un mondo prospero, sostenibile e in pace.
Garantire alle donne e alle ragazze parità di accesso all'istruzione, alle cure mediche, a un lavoro dignitoso, così come la rappresentanza nei processi decisionali, politici ed economici, promuoverà economie sostenibili, di cui potranno **beneficiare le società** e l'umanità intera.

> "[redacted] emancipare tutte le donne e le ragazze."

FATTI E CIFRE

• Circa i due terzi dei Paesi in regioni in via di sviluppo hanno raggiunto la parità di genere nell'istruzione primaria

• Nel 1990, in Asia meridionale, solo 74 bambine erano iscritte alla scuola primaria per 100 bambini. Nel 2012, i tassi d'iscrizione erano gli stessi per le ragazze e per i ragazzi

• Nell'Africa subsahariana, in Oceania e in Asia occidentale, le ragazze ancora incontrano ostacoli nell'accesso alla scuola primaria e secondaria

• In Nordafrica, le donne detengono meno di un quinto dei posti di lavoro retribuiti in settori non agricoli. La proporzione di donne che occupano posti di lavoro retribuiti al di fuori del settore primario è aumentato dal 35% del 1990 al 41% del 2015

• In 46 paesi, le donne detengono oltre il 30% di seggi nei parlamenti nazionali in almeno una Camera.

TRAGUARDI

5.1 Porre fine, ovunque, a ogni forma di discriminazione nei confronti di donne e ragazze.

5.2 Eliminare ogni forma di violenza nei confronti di donne e bambine, sia nella sfera privata che in quella pubblica, compreso il traffico di donne e lo sfruttamento sessuale e di ogni altro tipo.

5.3 Eliminare ogni pratica abusiva come il matrimonio combinato, il fenomeno delle spose bambine e le mutilazioni genitali femminili.

5.4 Riconoscere e valorizzare la cura e il lavoro domestico non retribuito, fornendo un servizio pubblico, infrastrutture e politiche di protezione sociale e la promozione di responsabilità condivise all'interno delle famiglie, conformemente agli standard nazionali.

uguaglianza **di genere**

5.5 Garantire piena ed effettiva partecipazione femminile e pari opportunità di leadership ad ogni livello decisionale in ambito politico, economico e della vita pubblica.

5.6 Garantire accesso universale alla salute sessuale e riproduttiva e ai diritti in ambito riproduttivo, come concordato nel Programma d'Azione della Conferenza internazionale su popolazione e sviluppo e dalla Piattaforma d'Azione di Pechino e dai documenti prodotti nelle successive conferenze.

5.a Avviare riforme per dare alle donne uguali diritti di accesso alle risorse economiche così come alla titolarità e al controllo della terra e altre forme di proprietà, ai servizi finanziari, eredità e risorse naturali, in conformità con le leggi nazionali.

5.b Rafforzare l'utilizzo di tecnologie abilitanti, in particolare le tecnologie dell'informazione e della comunicazione, per promuovere l'emancipazione della donna.

5.c Adottare e intensificare una politica sana ed una legislazione applicabile per la promozione della parità di genere e l'emancipazione di tutte le donne e bambine, a tutti i livelli.

Raggiungere la parità di genere significa eliminare ogni forma di discriminazione contro le donne e le ragazze, sostenere la loro piena realizzazione negli studi e nel lavoro, promuovere la loro piena partecipazione alla vita pubblica ed economica, riconoscere i loro pieni diritti giuridici e di sfruttamento delle risorse.

Significa eliminare ogni forma di violenza nei confronti delle donne e del loro corpo e cancellare le pratiche che ledono la loro libertà.

Parità di genere vuol dire proteggere la salute delle donne e il loro diritto di decidere quando e se diventare madri.

Filiera della birra

Opportunità lavorative e nuove professioni

"*Ci vediamo per una pizza e una birra tutti insieme?*" è la frase che ha riunito milioni di persone nel corso dei decenni intorno all'abbinamento più nazional popolare che esista. Ma quali opportunità e **sbocchi lavorativi** ruotano attorno al settore birra?
Una ricerca dell'Osservatorio Birra rivela le opportunità di lavoro nella produzione della birra, un settore che offre opportunità uniche all'imprenditorialità e sostiene l'economia familiare. Lavorare nella birra, inoltre, offre stabilità: il 50% dei dipendenti ha più di 10 anni di anzianità e l'85% delle aziende investe in formazione, leva strategica per il successo.
La ricerca dell'**Osservatorio Birra** offre un nuovo punto di vista su questo settore in Italia, dinamico e innovativo, che cresce e fa crescere professionalmente le sue persone, offrendo opportunità di **fare impresa**, nuovi posti di lavoro e stabilità professionale.
Se questa bevanda si fa con acqua, luppolo, lievito e cereali, si potrebbe pensare, e molti lo fanno, che la qualità sia alla portata di tutti. Ma la realtà è ben diversa. Per trovare lavoro nel settore birra bisogna, prima di tutto, conoscere bene il prodotto. Sono molto richieste anche le qualità manageriali ed imprenditoriali, a cui si aggiunge poi la **formazione del personale**.

I PROFILI PIÙ INTERESSANTI NEL MONDO BIRRA

Tecnologo della birra:
È una sorta di mastro birraio 4.0. che si occupa dell'elaborazione delle ricette e della produzione della birra. Unisce le competenze tipiche di un ingegnere chimico con quelle di un tecnologo alimentare.
Il tecnologo della birra deve, infatti, conoscere le materie prime, le tecnologie di trasformazione e i fattori che condizionano la qualità dei prodotti finiti, così come i fenomeni biochimici e tecnologici coinvolti nella filiera produttiva. Il suo compito è assicurare la **qualità costante** nel tempo dei processi produttivi e del prodotto finito.
Oltre alle conoscenze tecniche, oggi gli vengono richieste anche **competenze manageriali**, flessibilità e problem solving, dovendo tenere conto delle diverse variabili che influenzano la fase produttiva.

Commerce Specialist:
Il Commerce Specialist deve essere dinamico e propenso a cambiare zona di competenza. Fondamentale, quindi, è la **predisposizione alla mobilità** regionale, nazionale e internazionale.
I commerciali devono, infine, avere capacità di lettura dei dati e creatività nell'applicare le informazioni a disposizione alla realtà, per affrontare l'apertura del settore al mondo digitale e all'e-commerce.

Brand Ambassador:
Ruolo nato negli ultimi anni, si colloca nella fase di pre - vendita. È una **sorta di ibrido** tra un tecnico della birra e un venditore. Da un punto di vista tecnico, il Brand Ambassador conosce la birra, sa come si produce e come degustarla, ne riconosce stili e tipologie. Allo stesso tempo, come commerciale, deve saper presentare e vendere il prodotto sia al cliente diretto (punto di consumo) che a quelli indiretti (distributori ed altri venditori), ai quali può anche fornire servizi di learning e formazione.

Beer Specialist:
Il Beer Specialist è una figura di **supporto alla forza vendita** delle imprese della distribuzione attualmente molto ricercata nel mercato.
Dal punto di vista operativo, la figura è un mix tra un commerciale di alto profilo ed un tecnico che si occupa dell'attività di vendita e consulenza ai punti di consumo e fornisce supporto specifico alla forza vendita dei distributori sul territorio. Deve possedere una conoscenza approfondita delle **proprietà organolettiche della birra**, del mercato di riferimento, dei diversi processi produttivi, degli impianti spina e dei diversi metodi di spillatura.

Sommelier della birra:
Il sommelier è una figura professionale a tutto tondo, che abbina le capacità tecniche di degustazione a un **know-how operativo**. Le sue conoscenze tecniche sono ampie, dalla conservazione dei prodotti e temperatura per il servizio, alla capacità di proporre al cliente la birra più adatta al menu o ai piatti scelti, argomentando il perché e spiegando sia le caratteristiche della birra che quelle dei piatti.

Finanza in pillole

PIER PAOLO ABBÀ, WEALTH ADVISOR MEDIOLANUM

Dopo un anno e mezzo di crescita sostenuta dei mercati azionari, possiamo certamente dire che è stato un inizio 2022 difficile per tutti i settori finanziari. Facendo un esempio, cito il caso clamoroso di Meta (ex Facebook), che nelle scorse settimane, in un solo giorno, ha perso il 26% di capitalizzazione.
Si tratta di 243 mld di dollari, oltre un terzo del valore di tutti i titoli quotati nella Borsa Italiana.

Quindi, che fare?
Quello che sta avvenendo non deve sorprendere nessuno, non vi è niente di nuovo.
La volatilità è la normalità sui mercati, anche se talvolta ce ne dimentichiamo, soprattutto dopo periodi di tranquillità, come sono stati quelli vissuti dalla primavera 2020 sino all'autunno dello scorso anno.
Infatti, volgendo per un attimo lo sguardo al passato, possiamo ricordare come il mercato azionario diversificato mondiale, sia stato in grado di generare rialzi negli ultimi 150 anni straordinari, benché non in maniera lineare, bensì passando da perdite momentanee anche molto elevate.

Non dimentichiamo che viviamo un periodo in cui:
- la crescita economica rimane sostenuta, così come le stime degli utili societari;
- l'inflazione elevata rende gran parte degli investimenti in obbligazioni non adeguatamente remunerativi, in quanto i rendimenti reali risultano negativi;
- governi e istituzioni a livello mondiale stanno investendo diversi trilioni di dollari per piani di riconversione energetica, digitalizzazione, infrastrutture e per perseguire una crescita economica sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale.

Keep Calm e ripartiamo da semplici regole, sempre valide, quelle del "*buon investitore*"

INVESTIRE
Investire è ormai una necessità, se non vogliamo che il nostro denaro, parcheggiato in conto o sotto il materasso, si assottigli sempre di più a causa dell'aumento dei prezzi (inflazione).

OBIETTIVI TEMPORALI CHIARI
Solo nel momento in cui comprendiamo che gran parte delle nostre risorse finanziarie saranno necessarie per soddisfare bisogni personali e familiari non immediati, potremo dare tempo ai nostri investimenti di "lavorare per noi", rivalutandosi.

DIVERSIFICAZIONE
Utilizziamo strumenti che garantiscano diversificazione.

METODO E DISCIPLINA
Allontaniamoci dai "rumori di fondo" della quotidianità. Ogni giorno abbiamo cento buoni motivi per non investire. Usando una metafora, possiamo dire che restando immersi nella nebbia non vediamo cosa ci aspetta dopo la curva che stiamo affrontando. Elevandoci sulla montagna abbiamo un paesaggio migliore, più ampio, più rassicurante. È da questa prospettiva che si prendono le decisioni migliori per il nostro futuro, si decidono i percorsi corretti, senza deviare se incontriamo temporali o nubi basse.

Non è semplice essere razionali e disciplinati quando si tratta dei propri risparmi. Ecco perché un compagno di viaggio preparato, in grado di accompagnarci nel lungo tragitto della gestione efficiente del nostro patrimonio, piccolo o grande che sia, è determinante.
Questa persona è il **NOSTRO Consulente**, cointeressato con noi al raggiungimento di ciò che è importante. Talvolta può sembrare autoritario, quando fa di tutto per dissuaderci dalle scelte dettate dai nostri istinti, ma lo fa per il nostro bene.

BANCA mediolanum

Giorno di S. Patrizio

Storia e curiosità

San Patrick's Day, ovvero la festa del santo e patrono d'Irlanda San Patrizio, si celebra ogni anno il 17 marzo, ed è la **festa più importante dell'anno nella Repubblica d'Irlanda**.
Per questa occasione, tutta l'isola e la capitale si tingono di verde e si animano di festeggiamenti, concerti, parate, fuochi d'artificio e tanto divertimento. Essa è anche la festa più amata e sentita dal popolo irlandese all'estero, che celebra il fortissimo senso di appartenenza alla patria irlandese: San Patrizio, infatti, rappresenta per tutte le comunità di emigrati il simbolo della loro identità nazionale.
Le celebrazioni più importanti si tengono ovviamente in Irlanda, soprattutto a Dublino e a Cork. Diversamente da quanto si possa immaginare, la Festa di San Patrizio non nasce in Irlanda.
La prima testimonianza risale a Londra nel 1717, grazie allo scrittore irlandese **Jonathan Swift** che nel suo "Diario a Stella" scrisse che il Parlamento di Westminster era chiuso per il St. Patrick's Day, e che tutta Londra era piena di decorazioni "irish".

In America, e precisamente a Boston, approdò nel 1737, ma a festeggiare furono solo i Protestanti emigrati nel nuovo mondo.
La prima parata di San Patrizio si tenne a **New York nel 1766** quando un gruppo di soldati che si stava dirigendo a festeggiare in una taverna, decise di marciare dietro alla banda che intonava musiche tradizionali irlandesi. La sfilata improvvisata fu un successone e spinse gli irlandesi d'America a riproporle ogni anno e in ogni città.
Quando poi milioni di persone emigrarono dall'Irlanda in America a causa della carestia del XIX secolo, la Festa di San Patrizio divenne un'occasione nostalgica per rivivere le atmosfere per il proprio amato Paese, un momento di orgoglio nazionale a suon di musica, cibo e birra.

Oggi si festeggia in **ogni città e villaggio**, da Dublino a Galway passando per Cork e Kilkenny. Ovunque si svolgono parate, concerti e si bevono fiumi di birra Guinness. E, dato che cade quasi sempre durante la Quaresima, stando alle parole di Bono degli U2: " la Quaresima, come ogni irlandese potrà confermare, si ferma il giorno di San Patrizio".
Piccola curiosità: il mito di san Patrizio ruota attorno a un episodio, entrato nella **cultura popolare irlandese**, che vorrebbe offrire una spiegazione al perché in tutta l'Irlanda (caso più unico che raro) non viva nemmeno un serpente!
La leggenda narra che San Patrizio fece precipitare una campana dalla cima di una montagna, generando un fragore così assordante da far rifugiare in mare tutti i rettili presenti sull'isola, non facendoli mai più tornare sulla terra ferma.

La voce degli imprenditori

Natura e Vita, una realtà tutta familiare nata nel 2007 dalla passione per l’artigianalità, la ricerca del benessere e il rispetto della natura. Alberto, volto della seconda generazione, ci racconta l’anima e i valori della sua azienda, ripercorrendone passato, presente e futuro.

Nella tua famiglia l’arte bianca si tramanda di padre in figlio: come è nata questa passione?
Questa passione inizia nel 2004, anno in cui i nostri genitori, Graziano e Maria Letizia, decidono di attuare un cambiamento radicale nelle loro abitudini e scelte quotidiane, abbracciando uno stile di vita più naturale e attento al benessere loro e dell’ambiente.
È il 2007 quando insieme decidono di intraprendere una nuova attività, trasformando l’abilità di mia madre nel realizzare pane, pasta e dolci fatti in casa in una vera e propria attività imprenditoriale.
Così, da questa volontà è germogliato Natura e Vita, come una lucente spiga di grano!

Il passaggio generazionale, segnato dall’entrata in azienda di noi figli, prepara il terreno per il futuro, donando una nuova linfa vitale a Natura e Vita grazie all’apporto di tecnologia e innovazione, senza però abbandonare i nostri valori d’origine. La nostra è e resterà un’anima da artigiani, anzi, da “artigiani evoluti”: vogliamo mantenere intatta la qualità e la cura verso la lavorazione artigianale dei nostri prodotti, affiancando l’evoluzione tecnologica.

Cosa significa per voi il valore del biologico?
Attraverso il nostro lavoro cerchiamo di trasmettere tutta la vitalità della natura all’interno dei prodotti che sforniamo ogni giorno: un campo coltivato nel pieno rispetto del ciclo naturale delle stagioni dona in cambio prodotti più sani e nutrienti, che non hanno bisogno di additivi aggiunti.

I nostri prodotti sono semplici e genuini: la farina e il lievito madre provengono dalla stessa varietà di grano. Ci rivolgiamo a consumatori consapevoli che ricercano nel cibo un nutrimento sostenibile e hanno cura del proprio benessere psicofisico.

Foto @amo1999

> “trasmettere la vitalità della natura nei nostri prodotti.”

L’artigianalità vi rende unici: come preservate la qualità degli ingredienti durante le fasi di lavorazione?
Dai chicchi di grano pronti per essere macinati alla pagnotta appena sfornata, tutto per noi ruota attorno ai cereali.
Ricerchiamo e trasformiamo i grani antichi, come il Monococco e la Timilia. Nel nostro laboratorio artigianalità e innovazione si intrecciano e si completano a vicenda, mantenendo alti i volumi di produzione e assicurando la massima qualità e garanzia dei prodotti. L’attuale divisione dei comparti produttivi del laboratorio ci permette di mantenere ben distinte le varie fasi di lavorazione, in un processo circolare.
La ciclicità del lavoro è determinante per garantire un prodotto controllato, totalmente privo di contaminazioni e garantito.

Quali progetti vi aspettano?
Natura e Vita è una realtà in continua ricerca e sviluppo.
Il fattore chiave per continuare a fare bene il nostro lavoro e mantenere attive le nostre collaborazioni è focalizzarsi sull’importanza della tracciabilità della filiera produttiva, impegnandosi quotidianamente per garantire prodotti sani e nutrienti, nella più totale trasparenza che inizia dal seme e termina sulla nostra tavola!

Foto @amo1999

Foto @amo1999

Graziano e Alberto Corbellari

L’ora della Terra

L’Ora della Terra, in inglese **Earth Hour**, è un evento internazionale ideato e gestito dal World Wide Fund for Nature spesso abbreviato in World Wildlife Fund e conosciuto più semplicemente con l’acronimo WWF.

Ogni **27 marzo**, dalle ore 20:30 fino alle 21:30, attraverso tutti i fusi orari, dal Pacifico alle coste atlantiche, le luci di decine di migliaia di edifici istituzionali e privati, palazzi storici e monumenti si spegneranno per un’ora. Un gesto simbolico per evidenziare l’urgenza di combattere e arrestare il **cambiamento climatico** i cui effetti stanno già mettendo a dura prova il Pianeta.

L’**inquinamento luminoso** è, infatti, un’alterazione dei livelli di luce naturalmente presenti nell’ambiente notturno che provoca danni di diversa natura: ambientali, scientifici, culturali ed economici.

L’Ora della Terra è un invito a riflettere sull’importanza delle nostre **scelte quotidiane** e serve a sensibilizzare l’opinione pubblica sulla necessità di adottare uno stile di vita sano e a basso impatto sull’ambiente. È importante ricordare che la salute delle persone dipende da quella del pianeta Terra e attraverso un’azione piccola ma concreta, come quella di spegnere la luce artificiale per sessanta minuti, si può ridurre l’inquinamento luminoso e fare una grande differenza.

L’annuale appuntamento che mobilita tutti, dalle istituzioni alle comunità e fino ai singoli cittadini, ha l’obiettivo di incrementare la consapevolezza del valore della natura e della biodiversità globale vittima di un allarmante declino che, sottolinea il WWF, viaggia a una velocità senza precedenti.

L’Ora della Terra, la più grande **mobilitazione globale** in tema di cambiamenti climatici voluta dal WWF, è un’occasione per richiamare l’attenzione su due delle sfide più complesse che la società moderna è chiamata ad affrontare: il risparmio energetico e la riduzione delle emissioni di anidride carbonica, un gas incolore e inodore considerato il principale responsabile dell’effetto serra. Muoversi a piedi, preferire i mezzi pubblici all’auto privata e utilizzare servizi di sharing mobility sono semplici **azioni quotidiane** che fanno bene all’ambiente e aiutano a rendere l’aria delle città più pulita e respirabile.

Dalla prima edizione del 2007, che ha coinvolto la sola città di Sidney, la grande ola di buio si è rapidamente propagata in ogni angolo del Pianeta, lasciando al buio piazze, strade e monumenti simbolo come il Colosseo, Piazza Navona, il Cristo Redentore di Rio, la Torre Eiffel, Il Ponte sul Bosforo e tanti altri luoghi simbolo, per manifestare insieme contro i cambiamenti climatici.

La parola all’esperto

ANTONELLA BAMPA, FIDUCIARIO “SLOW FOOD”

Slow Food è una associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi. Ogni giorno Slow Food lavora in 150 Paesi per promuovere un’alimentazione buona, pulita e giusta per tutti. Alla base di nostri progetti c’è la tutela della biodiversità.
Il messaggio essenziale del nostro impegno in qualità di Associazione e Fiduciari è **“buono, pulito e giusto”**. L’obiettivo è fare sempre più rete intorno a questi principi avvicinando i cittadini alla nostra filosofia.

I PROGETTI IN ITALIA E NEL MONDO

“Orto in condotta” è un progetto che introduce nelle scuole primarie e negli istituti superiori la coltivazione e la cura dei vegetali, dai semi alle produzioni fattibili nei pochi metri o vasi. L’unione di dirigenti, docenti, alunni, genitori e nonni crea un legame duraturo che permette all’orto di svilupparsi nel tempo, educando i giovani al lavoro di squadra, al rispetto delle stagioni e alla riscoperta dei prodotti del territorio.

“Mille Orti in Africa”, un progetto che coinvolge tutti i Continenti nell’attività di finanziamento delle Condotte Africane per avere un pozzo e strumenti per seminare e curare in vegetali, fornendo sementi per il sostentamento delle comunità locali africane.

Presidi Slow Food ricerca, tutela e valorizza le specie vegetali e animali e le tradizioni artigiane in via di estinzione. Sono 622 i Presidi che in Italia e nel Mondo coinvolgono contadini, artigiani, pastori, pescatori e viticoltori di 79 Paesi.

Alleanza Slow Food tra Cuochi e Presidi, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità.

I cuochi dell’Alleanza impiegano ogni giorno nelle loro cucine i prodotti di contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori, artigiani che lavorano con passione e rispetto per la terra e per i loro animali.

Mercati della Terra, una rete internazionale di mercati che operano in accordo con i principi di Slow Food. Protagonisti sono i piccoli produttori e gli artigiani del cibo, i quali vendono ciò che producono, raccontando in prima persona la qualità dei loro prodotti. I prodotti sono locali, freschi e stagionali, rispettano l’ambiente e il lavoro dei produttori. I Mercati della Terra sono luoghi dove acquistare prodotti di alta qualità, ma anche spazi per costruire comunità, creare scambio e fare educazione.

Il ruolo di noi **Fiduciari**, in quanto responsabili delle Condotte nel mondo, è quello di proporre ai nostri soci delle attività di conoscenza dei produttori, non scordandoci mai di “educare al piacere” attraverso incontri, assaggi e degustazioni.
Un gran bel compito quello del Fiduciario, ovvero quello di unire le persone intorno a tradizioni, saperi e, soprattutto, sapori!

Cultura e territorio

LORENZO SIMEONI, CAVALIERE E BENEMERITO DELL'ACCADEMIA DI AGRICOLTURA DI VERONA

Intervista a Lorenzo Simeoni, sommelier, membro dell'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona, insignito nel 2017 dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella con la medaglia di Cavaliere dell'Ordine al Merito, per l'impegno, lo studio e la ricerca sulle origini della viticoltura e il recupero delle antiche tecniche di produzione del vino.

Dove nasce il suo amore per la gastronomia e la viticoltura?
Potrei dire, da sempre! Fin da piccolo amavo moltissimo la cucina, non solo la pietanza in sé per sé ma tutto quello che le ruota attorno: il fascino del servizio, la ritualità, la riscoperta delle antiche usanze, le tradizioni di un tempo. Al mio compleanno non chiedevo giocattoli ma secchielli da Champagne per collezionarli e studiarli in ogni loro minimo particolare.
La liturgia del servizio, ecco cosa mi ha fatto innamorare! Questa passione si è concretizzata nella scelta di intraprendere gli studi alberghieri: tutti i giorni dalla mia casa di Montorio, a Verona, mi spostavo coi mezzi pubblici fino a Bardolino.

Un sacrificio del quale non mi sono mai pentito! Terminati gli studi, è iniziata la vera avventura della mia vita, quella che mi ha portato a lavorare nei più bei ristoranti e alberghi d'Europa.
E così, il mito della Grand Cuisine che ho sempre letto nei libri, si è concretizzato in realtà!

Lei ha l'onore di essere benemerito dell'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona. Vuole presentarci questa illustre realtà?
L'Accademia, situata nel cuore di Verona nel meraviglioso Palazzo Erbisti, è un luogo d'eccellenza, fondata nel 1768 con lettera Dogale al fine di "occuparsi con buoni metodi e assiduo impegno sui modi di trarre dalla terra qual maggior frutto (...)".

Salone degli Accademici

Originariamente, questa istituzione nacque con lo scopo di studiare e tutelare i prodotti principi del nostro territorio: il bacco da seta, il grano e la vite.

> studiare e tutelare i prodotti del nostro territorio.

La biblioteca custodisce un patrimonio librario inestimabile, tutto da studiare e approfondire.
L'Accademia può essere definita come un luogo dove si respira il sapere e lo si mantiene in vita attraverso la pubblicazione di riviste, monografie ed eventi, il tutto sempre nell'ottica di tramandare la cultura e le tradizioni locali. Per comprendere appieno la maestosità di questo luogo, vi invito a visitarla!

Negli anni si è dedicato allo studio delle scienze vitivinicole, in particolare a un vino caro al territorio veronese: il Recioto...
Il mio contributo nel mondo del vino risale al 2000, anno in cui ho iniziato ad occuparmi dell'organizzazione di prestigiose manifestazioni vinicole, dei veri e propri festival del vino.
Successivamente, ho iniziato a interessarmi a vini specifici, in particolare al Recioto. Perché ho scelto questo vino? Perché è il vino storico di Verona, legato alle occasioni importanti.

Il **Recioto** è il vino che si stappa per un battesimo, per una nuova nascita, per un fidanzamento.
Ho iniziato a studiare la storia e l'evoluzione di questo vino, risalente almeno a 2500 anni fa, partendo dall'analisi di un'epistola scritta in latino tardo da Cassiodoro, la cui trascrizione in italiano è riuscita grazie al prezioso contributo di Mons. Angelo Orlandi, uno dei più grandi latinisti presenti a Verona.

Cassiodoro Senatore, estimatore e cantore del Recioto

È stato proprio lui a introdurmi nell'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona, della quale oggi sono benemerito.
Credo sia necessario ricreare il vino Recioto con l'arte e la passione di un tempo, in quanto un vero prodotto d'eccellenza del nostro territorio, preservandone la qualità e la sua unicità!

tramandare
la cultura

Calo occupazione femminile

Torna a crescere il divario di genere anche nel settore Ho.Re.Ca.

Le donne restano ancora le più penalizzate nel mercato del lavoro.
Stando al **Bilancio di Genere** del 2021, presentato al Parlamento dalla sottosegretaria al Ministero dell'Economia Maria Cecilia Guerra, l'occupazione femminile è tornata a scendere al 49%, a fronte di una media europea del 62%. Non solo: nel 2020 nessuna donna è stata nominata amministratrice delegata di un'azienda quotata in Borsa e le donne con figli sono risultate impiegate il 25% in meno delle proprie coetanee che non ne hanno.

Nonostante nel nostro Paese, nel nuovo anno, sia ripartita l'occupazione, con oltre 3 milioni di nuovi contratti registrati da gennaio a giugno 2021, più di un'assunzione su tre è stata fatta nella forma del part-time e, dall'elaborazione dell'Inapp su dati Inps, emerge che la maggior parte di queste, quasi 1,2 milioni su un totale di 1,8, coinvolge le donne ed è di natura involontaria. Ovvero, le impiegate sarebbero state disposte a coprire full time ma l'azienda ha preferito un contratto di natura diversa.

Sono proprio le donne, imprenditrici e lavoratrici, ad essere maggiormente colpite dalla crisi del **comparto Ho.Re.Ca.** scatenata dalle restrizioni per la pandemia. Rispetto al 2019, il **numero di attività gestite da donne si è ristretto di 705 unità**, pari allo 0,7%- dato in netta contro-tendenza con le imprese maschili, cresciute complessivamente dello 0,4% nel corso del 2020.

Su questo dato negativo pesano la sfiducia determinata dal virus e, soprattutto, l'obbligo per le donne di far fronte ad altre **necessità familiari**, prima fra tutte la cura dei figli per il ricorso alla didattica a distanza. Nonostante l'aggravarsi della situazione, nel 2020 solo lo 0,56% del bilancio di Stato è stato stanziato per affrontare il **divario di genere** che nel caso dell'occupazione è arrivato a toccare 18,2 punti percentuali.

diritto
umano

Un dato in crescita rispetto al 2019, quando era previsto solo lo 0,30%, ma che resta pur sempre una cifra insufficiente rispetto alla sfida da affrontare.
È importante ricordare nel **punto 5 dell'Agenda 2030** troviamo proprio il "*raggiungimento dell'uguaglianza di genere e l'emancipazione di tutte le donne e ragazze*".
Anche nei Paesi dove per legge non dovrebbe esistere differenza tra i sessi, in realtà potere e responsabilità, nella vita economica, politica e sociale, sono nella gran parte dei casi attribuiti a rappresentanti del genere maschile. In altri contesti, poi, dai contorni giuridici e culturali più rigidi, la condizione femminile subisce ancora retaggi e vincoli di una tradizione che le vuole in un ruolo subordinato nella società.
La **parità di genere** non è solo un diritto umano fondamentale, ma la condizione necessaria per un mondo prospero, sostenibile e in pace.
Garantire alle donne e alle ragazze parità di accesso all'istruzione, alle cure mediche, a un lavoro dignitoso, così come la rappresentanza nei processi decisionali, politici ed economici, promuoverà economie sostenibili, di cui potranno beneficiare le società e l'umanità intera.

BEVANDE VERONA

Via Monte Comun, 41 - San Giovanni Lupatoto (VR)
045 9251999 info@bevandeverona.it
www.bevandeverona.it
P.IVA 00578500233