

CiBi



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

micatuca

Il primo box
in abbonamento
sui cibi del mondo

CREATI DIRETTAMENTE
CON L'AUTO DEI LOCALI



Arte
e scienza
del cibo

Periodico gratuito
Anno 8 - n. 4
20 aprile 2020
www.cibiexpo.it



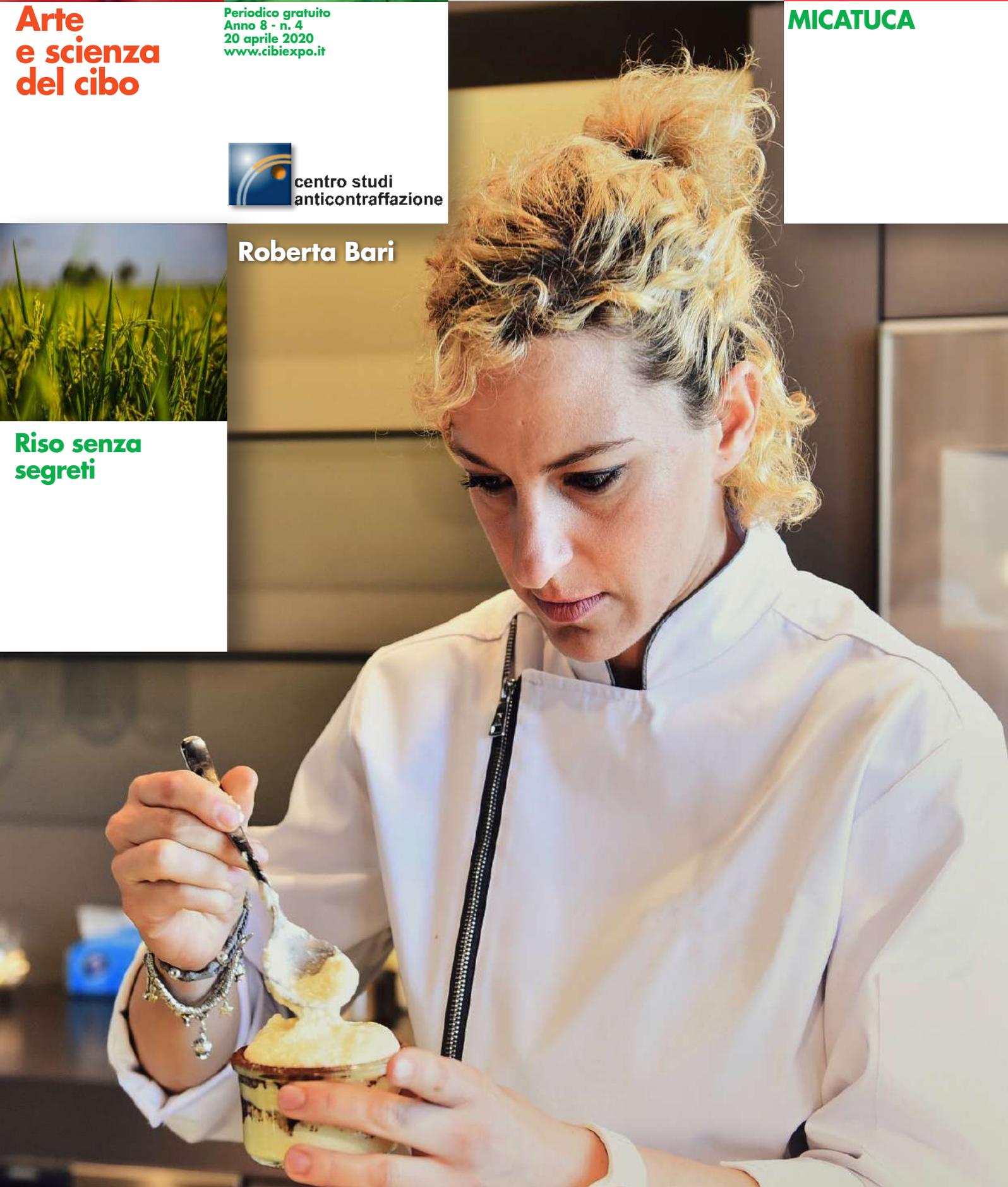
centro studi
anticontraffazione

MICATUCA

Roberta Bari



Riso senza
segreti



Turning the Tables

La Cornell University racconta come l'America sta scoprendo l'importanza della qualità degli ingredienti, della cucina casalinga, del rispetto ambientale

Nello Stato di New York, circa un anno fa, Maria Reidelbach, nota artista e attivista, impegnata attualmente in riflessioni su cibo e agricoltura, decide di fare visita a Jared Buono, Direttore Esecutivo della Cornell Cooperative Extension. Il *Cooperative Extension System* è un programma educativo progettato per aiutare le persone a utilizzare le conoscenze scientifiche per migliorare la propria vita. Alcune Università statali si sono aggiudicate il compito di fornire il servizio.

A Jared Maria porta una copia del libro di cucina locale che ha appena scritto dopo esser stata invitata a far parte del consiglio d'amministrazione della Rondout Valley Growers, un'organizzazione non profit a supporto degli agricoltori di zona. La coincidenza è perfetta, perché Jared sta pensando di pubblicare un libro di cucina sui

cambiamenti climatici. Il testo di Maria è in linea con questa idea. Scegliere una dieta ricca di frutta e verdura, coltivate localmente, è un bene sia per la salute personale sia per la terra – pensa Maria – ma, per motivare davvero le persone a cambiare, il loro libro di cucina deve essere positivo, divertente e appetitoso.

Il ricettario *Turning the Tables*

Attualmente Maria e Jared collaborano. *Turning the Tables: cucinare per prosperare nel XXI secolo* è un ricettario illustrato che prevede lavorazioni eseguite a mano con cibo fresco e include infografiche che mostrano il ruolo importante giocato dalla cucina casalinga, compreso il riciclaggio dei rifiuti, per la riduzione del riscaldamento globale. In più, per aiutare a sviluppare la resilienza, incoraggia i

pasti con la famiglia e gli amici e inserisce informazioni su come organizzare cene di fortuna, feste dell'isolato e grigliate. "Uscire, cucinare e mangiare insieme non è solo un ottimo modo per svagarsi;" – sostiene Maria – "conoscere la gente nella tua comunità potrebbe fare la differenza nei momenti in cui si avesse davvero bisogno l'uno dell'altro". E aggiunge Buono: "Questo libro di cucina è una meravigliosa espressione della missione della nostra *Cooperative Extension*, promuove l'agricoltura locale, incoraggia stili di vita salutari e aiuta a preparare le comunità per le emergenze".

Turning the Tables è un work-in-progress; si sono prodotte ricette prototipo, condivise online. I volontari che inviano feedback e foto vengono menzionati. ■

Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

MICATUCA

Viaggi, cultura e cucina in una scatola

Il desiderio di incontri e di scoperte fa parte della nostra indole; di tanto in tanto, abbiamo necessità di luoghi e sapori nuovi, perché con ogni esperienza è come se la nostra vita si moltiplicasse, è come se potessimo uscire dal nostro quotidiano e creare una realtà altra, anzi mille diversi scenari di realtà.

Ecco allora la meraviglia di MICATUCA. Ogni box MICATUCA è un assaggio di mondo da condividere: puoi bussare alla porta di casa di una famiglia coreana, peruviana, tahitiana o moldava e sarai sempre il benvenuto. Ma che cos'è MICATUCA? È, prima di tutto, una bellissima idea, nata dalle menti di Chiara e Stefano, un po' per caso, anche se in queste situazioni forse il caso non esiste. C'è la volontà di dare forma a un'idea, e questi due giovani di volontà ne hanno tanta! Durante un lavoro sulle *subscription box* (scatole d'abbonamento, ndr) su un giornale inglese, nasce l'idea di abbinare alle box

il cibo. Sì, ma in che modo? Con l'aiuto dei local si avvia il primo esperimento di scatola in abbonamento con i cibi del mondo. Come funziona? Semplicissimo: ogni mese si riceve comodamente a casa una box contenente 7-8 prodotti alimentari di un Paese, una tovaglietta all'americana 100% cotone con una stampa serigrafata a mano ispirata alla nazione della box e disegnata ogni volta da un diverso illustratore. E poi una ricetta dolce e una ricetta salata di famiglia, scritte direttamente da chi vive in quel Paese, oltre a una scheda che spiega nel dettaglio tutti i prodotti alimentari presenti nella scatola.

Il bello delle improvvisate

Ogni mese è una piacevolissima sorpresa, perché non si sa mai da dove arriverà il cibo contenuto all'interno della scatola. La sensazione è quella di attendere qualcuno, non solo qualcosa; quasi come se si accogliessero nelle proprie case famiglie e culture



giapponesi, filippine, coreane, bulgare, egiziane e via dicendo.

Un ottimo sistema per conoscere abitudini e ingredienti davvero unici. Un esempio su tutti? Immaginate che in Egitto si adoperano le fave di Altamura?

La magia dell'incontro è concentrata in una scatola che ci concede l'immenso privilegio della scoperta e della conoscenza, della fantasia e della creatività, come ogni viaggio che si rispetti sa regalarci.

Non ultimo: il piacere della condivisione. Perché questi viaggi in cucina non sono da vivere in solitudine, tanto ai fornelli quanto a tavola!

E allora, divertiamoci con MICATUCA, MI CASA es TU CASA! ■

Chiara Caprettini
chiaracaprettini@nordfoodvestest.com

