Luglio 2020 - Numero 1

mondoextra

Approfondimento di settore attento al mercato, all'innovazione e alle aziende del nostro territorio

FOOD

780750 310512

Inserto allegato alla testata Mondo

pag. 6
LE ECCELLENZE ITALIANE NEL MONDO

Per un'esperienza completa
si consiglia di usare un QR Reader

pag. 28
LA FILIERA ALIMENTARE IN LINX

Altafiore

ZAFFERANO PURISSIMO
IN STIMMI

Qui Pago linx
www.circuitolinx.net

Passione, amore e impegno nel rispetto di questa antica eccellenza.

Bustina 0,3 grammi 7 Linx - Barattolino 0,5 grammi 11 Linx
Barattolino 1 grammo 20 Linx
Possibilità di ordinare confezioni con etichetta e quantità personalizzate.

Cesti regalo!

Consegna gratuita in provincia di Pavia
e per ordini superiori a 150 Linx in Lombardia

Alcuni esempi:
Zafferano 0,3 gr + Riso + Cucchiaio legno + Vassoio - 13 Linx
Zafferano 0,5 gr + Riso + Cucchiaio legno + Vassoio - 17 Linx
Zafferano 1 gr + Riso + Cucchiaio legno + Vassoio - 25 Linx

Sei un ristoratore o vuoi vendere Zafferano Altafiore ?
Sconti e trattamenti particolari per ordini superiori a 20 gr!

Az. Agricola Aiachini Luigina - Via Lorenzo Capriata 174 - 15073 Castellazzo Bormida AL
Robutti Giancarlo - Cell. 339.5643888 - robutti.giancarlo@gmail.com
Facebook: **Zafferano Altafiore - Piemonte**

www.zafferanoaltafioreitalia.it

IL MONDO SI FA PIÙ EXTRA. È ARRIVATO IL NUOVO INSERTO

Nasce Mondoextra, il nuovo inserto della testata Mondolinx, che si pone come approfondimento economico di settore attento al territorio e all'innovazione, prendendo in esame ogni volta un argomento differente. Il primo numero è dedicato a un tema importante come quello del cibo, nonché al settore dell'industria agroalimentare variegato e in continuo fermento.

In 32 pagine tocchiamo un ventaglio di argomenti molto ampio, spaziando dalla qualità delle produzioni a km 0 ai migliori prodotti DOP, dalla riscoperta dei negozi di vicinato alle acque minerali, dalle nuove filosofie che legano il benessere all'alimentazione di qualità, fino alle tendenze di mercato e all'importanza del packaging ecosostenibile. Senza dimenticare le eccellenze italiane nel mondo, vero e proprio fiore all'occhiello di un Paese che mai come in questo momento deve essere sostenuto e valorizzato anche a livello internazionale.

Un viaggio nel mondo del food partendo dalla consapevolezza che "siamo quello che mangiamo"; un prodotto editoriale ad alto valore aggiunto pensato esclusivamente per chi aderisce a Linx e vuole saperne di più.
Nelle ultime pagine ecco, infine, il ricco elenco delle aziende del settore agroalimentare iscritte al Circuito alle quali rivolgersi per acquisti di qualità e prossimità. Buona lettura!

mondoextra

Consultabile anche in versione digitale
www.circuitolinx.net

Mercato
4 Nuove abitudini a tavola
6 Il D.O.P Made in Italy

Innovazione
8 La Blockchain di prodotto
11 La rivincita della carta

Intorno a noi
15 Focus territoriale
19 A ciascuno la sua acqua

Lifestyle
23 Curiosità in pillole
24 Mangio e bevo bio
25 Io compro vicino casa

La filiera
28 La filiera alimentare in Linx

Editore:
Edimen Srl
Grafica e Impaginazione:
Edimen srl
Stampa:
Edizioni Tipografia Commerciale
Corso Roma 200, Cilavegna (PV)

Nel prossimo numero:
Automotive e Mobilità sostenibile

«L'UOMO È CIÒ CHE MANGIA» NUOVE ABITUDINI A TAVOLA

Il valore del mercato bio in Italia nel 2018 è stato di 2,5 miliardi di euro

I ritmi frenetici della vita quotidiana raramente permettono di dedicare molto tempo alla cucina o anche soltanto di consumare con la dovuta calma i pasti della giornata. Pasti veloci sì ma con grande attenzione alla qualità.
Sembra infatti che i consumatori siano sempre più consapevoli dell'importanza delle scelte alimentari, avvalorando la tesi ***L'uomo è ciò che mangia*** del noto filosofo tedesco Ludwig Andreas Feuerbach.
Ciò che si mangia deve pertanto non solo essere buono, ma soprattutto salutare perché si è ormai diffusa la consapevolezza che il cibo ha un impatto diretto sul benessere non solo fisico, ma anche mentale ed emotivo. Si è sempre più attenti alla provenienza, alla stagionalità e alla qualità dei prodotti. Il cambiamento delle proprie abitudini alimentari in favore di una dieta a base prevalentemente vegetale e di consumo di cibi biologici, considerati più sicuri per la salute, più rispettosi dell'ambiente e più controllati, è ormai all'ordine del giorno.
Quella dei ***consumatori bio*** non è più una nicchia, tanto che il valore di questo mercato in Italia, stando a un'elaborazione Ismea su dati Nielsen, ha toccato i 2,5 mld di euro nel 2018. Inoltre, i ritmi frenetici della quotidianità hanno provocato la forte crescita del ***food delivery***: secondo il Censis infatti, quasi 4 milioni di italiani fanno regolarmente ricorso alla consegna a domicilio di

cibo. Anche qui fra i piatti pronti preferiti emerge una particolare attenzione alle pietanze salutari e spesso biologiche.
Invece per quanto riguarda le abitudini di spesa, mediamente prima del lockdown si dedicavano da 1 a 2 ore settimanali agli acquisti alimentari, tornando spesso all'abitudine di ***fare la spesa giorno per giorno*** per servire in tavola cibi sempre freschi riducendo gli sprechi.
A causa del Coronavirus questa abitudine ha però subito un cambiamento.
Ci si è infatti spostati verso lo shopping da casa ordinando sempre più spesso i prodotti in rete, orientando così anche la spesa alimentare verso quel ***commercio elettronico*** che fino a pochi mesi fa era in prevalenza preferito dai Millennials quasi esclusivamente per acquisti tecnologici o per viaggi.

GLI EFFETTI DEL CORONAVIRUS SULL'EXPORT ITALIANO

Food export italiano in brusco calo per effetto del Coronavirus.
Secondo un'indagine Coldiretti/Ixè, infatti, ben il 70% delle imprese alimentari del nostro Paese ha lamentato una decisa diminuzione delle vendite nel mese di marzo in seguito alla pioggia di disdette da parte di clienti di tutto il mondo.

Nella sola Cina il calo dell'export alimentare italiano è stato del 19,1% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso.

Un vero peccato, perché nel primo bimestre del 2020 le consegne di cibo made in Italy all'estero avevano messo a segno un ottimo +11,6% rispetto al 2019.

LE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE NEL MONDO

Il settore delle produzioni di origine traina l'agroalimentare

Luoghi incantevoli e cucina eccellente: da sempre questi due concetti riassumono l'Italia nell'immaginario collettivo.

Il nostro Paese può vantare il più alto numero al mondo di eccellenze alimentari connesse al territorio, spesso tutelate a livello legislativo europeo dai marchi ***DOP, IGP ed STG***.
Il settore delle produzioni d'origine è uno dei fiori all'occhiello del sistema agroalimentare italiano, un vero e proprio ambasciatore della cultura italiana all'estero.

Questi prodotti raccontano il Paese e i suoi territori di origine, sono un fenomenale strumento attrattivo a livello turistico con importanti ricadute sull'economia locale. Sono una realtà complessa e trainante del sistema il cui peso rappresenta circa un quinto (20%) del fatturato complessivo dell'agroalimentare nazionale.

I prodotti DOP, proprio perché l'intera produzione e trasformazione avviene nella zona geografica dichiarata, presentano una tracciabilità al 100%.
Ogni fase del processo produttivo è monitorata e documentata: vige l'obbligo di seguire un metodo di produzione regolamentato e costantemente controllato affinché qualità e caratteristiche risultino uniche e superiori ai normali standard.

In questo modo il consumatore ha la garanzia di portare in tavola un alimento di qualità su-

periore. Clima, fattori naturali e umani, come le metodologie di produzione, spesso tramandate di generazione in generazione, fanno di questi alimenti l'eccellenza che tutti conosciamo.

Nel gruppo rientrano specialità alimentari come salumi, formaggi, olio e alcuni prodotti ortofrutticoli.

Menzione speciale per il ***comparto vitivinicolo***: in questo caso le ***certificazioni utilizzate a livello nazionale sono DOCG, DOC e IGT, ricomprese nei già citati marchi europei IGP e DOP.***
Secondo quanto riportato dal Ministero delle politiche agricole e forestali, attualmente i vini italiani che possono vantare questi riconoscimenti sono ben 524.

Gli stipendi dell'alimentare

In materia di retribuzioni, il settore alimentare si posiziona in linea con la media nazionale, ma decisamente lontano dai comparti che pagano di più (banche, farmaceutica e biotecnologie).

A seconda dell'inquadramento si spazia dai 1.523 euro di compenso lordo minimo per un addetto di VI livello, fino ai 2.950 euro minimo per un quadro 1S, ovvero un dirigente che si occupa del coordinamento delle aree strategiche.

Tra i due estremi si trovano i diversi altri inquadramenti con compensi commisurati ai rispettivi ruoli. Il contratto prevede, inoltre, tredicesima e gratifica speciale. Complessivamente, durante l'emergenza Covid, secondo dati diffusi da Ismea la fiducia degli imprenditori del settore si è molto deteriorata, scendendo di ben 43 punti rispetto al primo trimestre del 2019.

LA BLOCKCHAIN DI PRODOTTO

Maggior sicurezza in tavola con la tracciabilità alimentare

Finora appannaggio del mondo della finanza, la blockchain sta trasformando anche il settore del food e in particolare dell'agroalimentare.
Secondo le stime dell'Organizzazione Mondiale della Sanità ogni anno 60 milioni di persone si ammalano a causa di cibi che non rispettano gli standard qualitativi. Molte delle questioni critiche che incidono sulla sicurezza alimentare sono dovute alla mancanza di accesso alle informazioni di tracciabilità.

La blockchain di prodotto promette di essere la soluzione: come per tutte le tecnologie complesse è difficile darne una definizione univoca, in estrema sintesi si può dire che è una sorta di ***registro distribuito*** dove possono essere memorizzate informazioni permanentemente disponibili e non cancellabili, un modo per poter sempre ricostruire e tracciare le transazioni.

La gran parte dei prodotti alimentari, anche quelli più naturali, passano per molte mani prima di essere consumati: il produttore, il trasportatore, il trasformatore, il confezionatore, il mercante all'ingrosso, il mercante al dettaglio e in alcuni casi un altro trasportatore per la consegna a casa o in ufficio. Basta che uno solo di questi attori falsifichi la data di produzione o modifichi la temperatura di conservazione in uno dei tanti passaggi, che sulla tavola arriva un prodotto diverso da quello che il consumatore

produttrice, i numeri di lotto, le indicazioni sulla lavorazione, le date di scadenza e così via.
In campo alimentare questa tecnologia è infine determinante per combattere ***"l'italian sounding"*** ovvero le frodi alimentari.

crede di avere acquistato.
La blockchain di prodotto ha pertanto l'obiettivo di garantire da un lato la trasparenza e la fiducia del percorso di filiera dall'origine al consumo, e viceversa di dimostrarne la rintracciabilità a ritroso a tutela del consumatore finale.

Un mondo in cui ognuno con il proprio cellulare può conoscere in pochi secondi tutto su ciò che ha nel piatto e nel bicchiere, perfino l'origine dell'azienda

Cibo più sicuro con il QRcode

Sulla base delle innovative blockchain di prodotto stanno nascendo app dedicate alla tracciabilità dei prodotti alimentari, siano essi piatti pronti consegnati tramite food delivery, oppure generi alimentari come olio, latte, pasta e così via.
Queste applicazioni offrono all'utente la garanzia di poter seguire tutto il processo di filiera, dalla produzione alla distribuzione, compresa l'eventuale consegna a domicilio, attraverso il display del proprio smartphone.
Come? E' sufficiente inquadrare l'apposito QR code applicato dal produttore o dal ristoratore su confezioni ed etichette e il gioco è fatto.

EDIZIONI
TIPOGRAFIA
COMMERCIALE

Servizi GRAFICI e STAMPA

- Cataloghi
- Riviste
- Libri
- Brochure punto metallico
- Inviti
- Pieghevoli
- Volantini
- Depliant
- Cartoline
- Biglietti da Visita
- Carta Intestata
- Block Notes
- Locandine
- Buste
- Menù
- Calendari

Tovagliette per la ristorazione monouso personalizzate

Corso Roma, 200 - **CILAVEGNA (PV)**
Tel. 0381.96167 - 0381.96138 - Fax 0381.660473
Per informazioni e preventivi info@editico.it
www.editico.it

IL PACKAGING "SOSTENIBILE"

Le scatole di cartone riciclato, oltre a ridurre l'impatto sull'ambiente, sono la migliore soluzione per l'imballaggio di successo

Il packaging è l'imballo, realizzato con materiali di varia natura, adibito a contenere, proteggere e consegnare determinate merci dal produttore al consumatore. In ambito alimentare è il processo con il quale viene applicata una protezione agli alimenti al fine di proteggerli dall'ambiente esterno. Il prodotto deve restare il più integro possibile durante tutte le fasi del processo che portano fino al consumatore finale. In particolare gli ***imballaggi alimentari devono essere realizzati con materiali specifici, atossici e assolutamente riciclabili.***

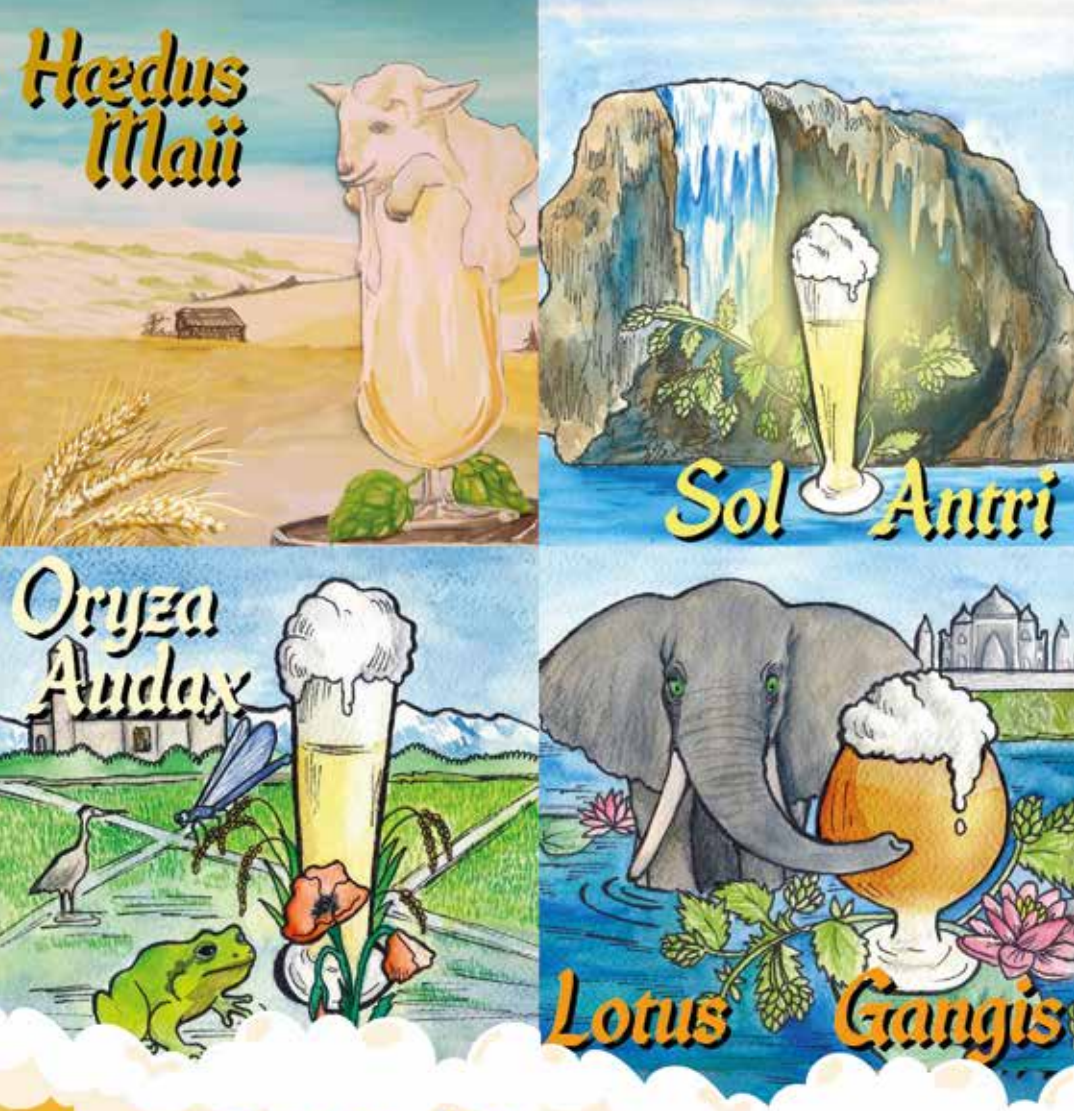
Anche nel settore del packaging alimentare, sostenibilità, limitazione degli sprechi e riuso sono infatti tematiche di primo piano.

Spesso il packaging è il primo e più evidente elemento che interviene nel processo decisionale di acquisto.

In conseguenza della crescente diffusione di correnti di pensiero "eco-friendly", oggi più l'imballaggio è realizzato con materiali sostenibili, più risulta preferito dai consumatori.

La nuova sfida è quindi quella di offrire prodotti studiati e sviluppati tenendo conto dell'impatto ambientale. ***Il cosiddetto "packaging green" a tal proposito è la soluzione ottimale perché riduce al minimo l'inquinamento dell'ambiente e tutela la qualità del cibo.***

Su questo fronte un numero crescente di aziende del settore si sta orientando, per esempio,



Birrificio Artigianale Bœrtiïs

Scopri di più:

di Bertero Andrea
Via Marie Curie 13/B, 28100 Novara
Tel. 0321 233456

Qui Pago
linx
www.circuitolinx.net

Edimen

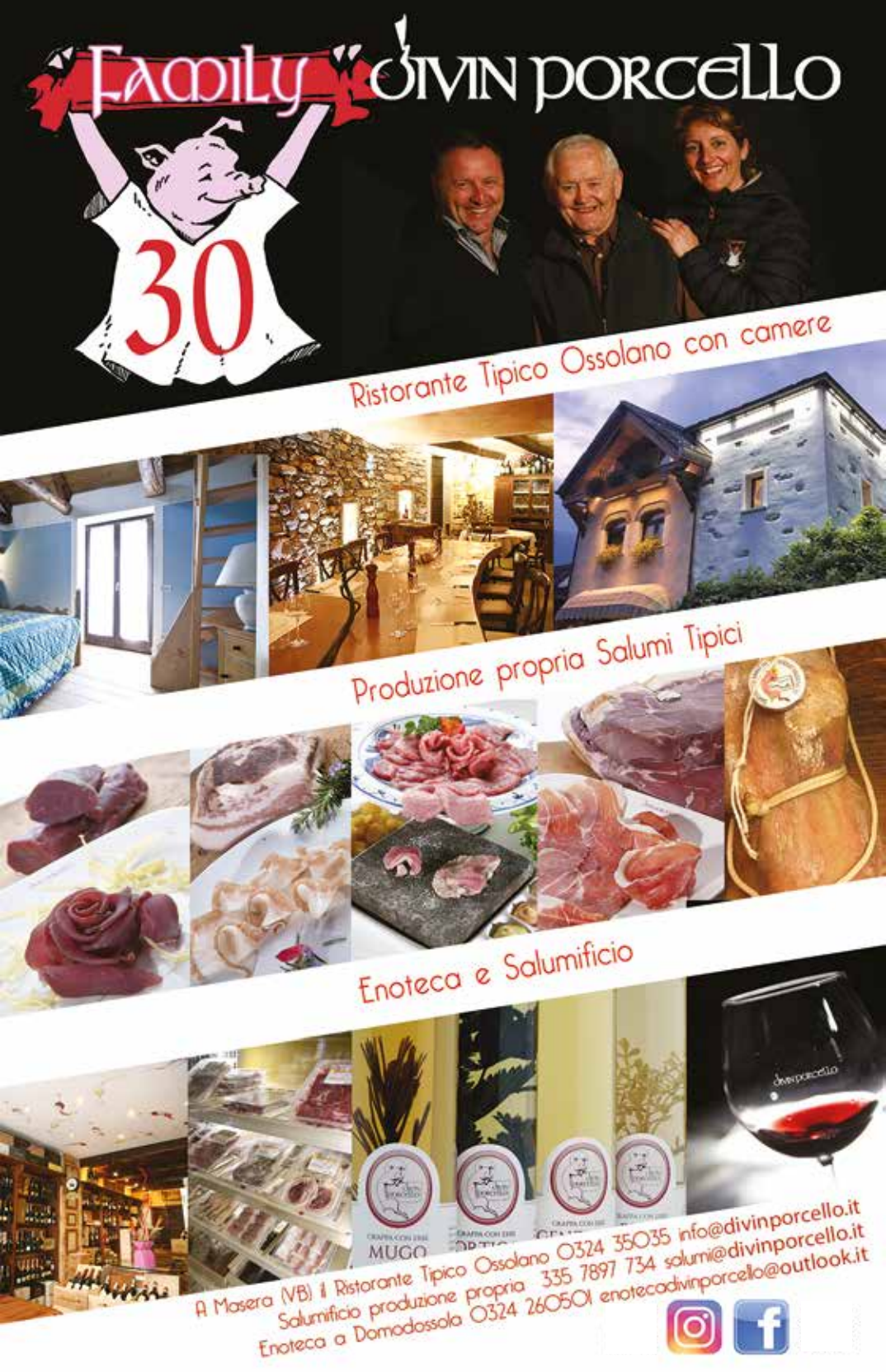
sull'utilizzo di confezioni a base di cellulosa, come il cartoncino teso od ondulato, preferendolo alla plastica, più nociva e meno riutilizzabile.
Gli imballaggi di carta e cartone hanno un tasso di riciclo dell'80% e un tasso di recupero dell'88%. Per produrre le scatole di cartone, inoltre, il consumo di energia è notevolmente inferiore rispetto ad altri materiali. Una buona progettazione dell'imballaggio corrisponde a minori scarti, minor energia e materie prime impiegate.
Grazie ai materiali di derivazione cartacea disponibili sul mercato, oggi il packaging può essere personalizzato in ogni aspetto. Buste, carte oleate, scatole, cartoncini e sacchetti per alimenti da forno garantiscono alle aziende alimentari qualità e flessibilità degli imballaggi. Si spazia da involucri semplici a cartoni in grado di preservare il loro contenuto per anni. Il cartone asettico per esempio è un materiale largamente utilizzato per il confezionamento di diversi alimenti, quali latte, succhi di frutta e altre bevande. Il suo successo è dovuto a molteplici vantaggi, quali praticità, sicurezza e protezione del prodotto. Il materiale è igienico, resistente, difficilmente soggetto a rotture accidentali e offre inoltre un'ampia superficie utilizzabile dai brand per rendere riconoscibile, desiderabile e rilevante il proprio prodotto.
Citiamo anche il cartone ondulato mixato con oli naturali, facilmente e totalmente riciclabile e che protegge adeguatamente la frutta garantendone la perfetta tenuta durante il trasporto.
Questo sistema è anche un efficace salva-spreco alimentare.
Le novità del settore si susseguono con continuità e i ***nuovi materiali eco-friendly*** nel prossimo futuro soppianteranno quasi del tutto gli imballi realizzati con derivati dal petrolio.

Scopri di più su: l'etichettatura alimentare

Spesa a domicilio

Il negozio fisico non basta più

Sia i marchi della grande distribuzione, sia i negozi di vicinato si sono specializzati nelle consegne a domicilio. Si possono fare gli ordini via web o anche con una telefonata risparmiando tempo, fatica e carburante.
In tempi straordinari come quelli appena trascorsi, farsi portare la spesa a casa è diventata un'opzione fondamentale scelta non solo dagli anziani, ma anche dai consumatori più giovani molto incuriositi dal servizio. Un 'alternativa è il "click and collect": la spesa viene ordinata online ma deve essere ritirata direttamente presso il punto vendita. Diversi i metodi di pagamento: c'è chi accetta solo carte di credito oppure PayPal, altri che invece permettono di pagare direttamente alla consegna, sia in contanti sia con carta di credito.
Infine c'è il CircuitoLinx che offre numerose alternative con consegna a domicilio e pagamento in crediti comodamente online.


Family Divin Porcello
30
Ristorante Tipico Ossolano con camere
Produzione propria Salumi Tipici
Enoteca e Salumificio
A Masera (VB) il Ristorante Tipico Ossolano 0324 35035 info@divinporcello.it
Salumificio produzione propria 335 7897 734 salumi@divinporcello.it
Enoteca a Domodossola 0324 260501 enotecadivinporcello@outlook.it

VINI, FORMAGGI E SALUMI DOP LE ECCELLENZE TERRITORIALI

Luogo che vai, prodotto che trovi: tantissime bontà tutte da gustare

La Lombardia con la sua grande varietà territoriale e la ricca e antica tradizione agricola vanta innumerevoli prodotti tipici.
Deliziosi oli extra-vergine, apicoltura di qualità, produzioni casearie territoriali e ottime carni lavorate in salumi.
Ma il vero fiore all'occhiello della produzione agroalimentare lombarda sono i prodotti a qualità regolamentata, ***DOP - Denominazione di Origine Protetta e IGP - Indicazione Geografica Protetta,*** ossia tutti quei prodotti agricoli o agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e legate a particolari zone geografiche che per le loro peculiarità ambientali, sociali e storiche, ne fanno un qualcosa di unico nel suo genere. Ma quali sono i prodotti lombardi che rientrano nelle categorie DOP e IGP?
Iniziamo dalla produzione vitivinicola. Quando si parla di ***vini in Lombardia*** è naturale partire dalla Franciacorta, un'area dove si vinificano alcune delle migliori bollicine d'Italia, grazie a un clima unico che aiuta a creare un prodotto altrettanto unico, un brand riconosciuto oramai in tutto il mondo.
Abbiamo poi la zona dell'***Oltrepò Pavese che vanta oltre 40 etichette DOC*** e grandi classici locali come Bonarda, Gutturnio o Buttafuoco. Più a nord, in ***Valtellina si producono alcuni dei grandi classici lombardi***, come il Valtellina Superiore o lo Sfor-

zato. Passando ai salumi, tra le eccellenze citiamo la bresaola della Valtellina, ma anche i salumi ricavati dall'oca della Lomellina. ***Tra le preparazioni con riconoscimento DOP o IGP*** abbiamo poi il salamino alla cacciatora, il salame Brianza, il salame di Varzi, e il salame di Cremona.
Il salame di Varzi, per esempio, è un'eccellenza a marchio DOP dal 1989 ed è un prodotto tradizionale della Valle Staffora nell'Oltrepò Pavese montano. Una qualità e una genuinità che viene tramandata dagli abili artigiani salumieri rispettando un'antichissima ricetta e affidandosi alle condizioni climatiche uniche del territorio. ***Meritano una menzione particolare i formaggi.*** In Valtellina, nella provincia di Sondrio la produzione casearia è famosa soprattutto per il Casera e il Bitto. Il Casera DOP è un formaggio la cui produzione è molto antica, si fa risalire addirittura al XVI secolo. Secondo la ricetta originaria, il Casera DOP si produce con latte vaccino solo parzialmente scremato ed è lasciato stagionare per poco più di due mesi. Il Bitto DOP, un altro prodotto classico della cultura casearia della Valtellina, d'altro canto ha una storia che affonda le sue radici nel passato più remoto. La sua produzione risalirebbe a un antico metodo di trasformazione del latte che i Celti tramandarono alle popolazioni dell'alta Lombardia. Parlando di DOP, non si possono non citare il Quartirolo Lombardo DOP, il Provolone Valpadana DOP e il Grana Padano DOP. ***Anche gli oli Extravergine di Oliva del Garda e quello dei Laghi Lombardi*** vantano il marchio di Denominazione di Origine Protetta. Sono due oli extravergini di alta qualità.
Entrambi con un aroma fruttato medio o leggero e un sapore caratterizzato da un delicato retrogusto amaro e piccante. ***Infine, ecco il Miele Varesino Dop*** un delizioso miele di acacia, liquido dal colore chiaro, trasparente e dal sapore delicato e floreale.

Leggi l'elenco completo dei prodotti DOP e IGP

Anche alcune varietà di frutta e ortaggi sono certificati

Tra i prodotti tutelati non mancano anche frutta e verdure. In Valtellina troviamo la celebre mela, che cresce a un'altitudine tra i 200 e i 900 metri sul livello del mare. Nel mantovano si coltivano invece la pregiata pera e il melone. La loro eccellenza si deve alla particolare composizione del suolo e all'adozione di tecniche di coltivazione non intensive.

Nel caso della Pera Mantovana, il nome identifica sei varietà coltivate mentre per quanto riguarda il Melone Mantovano, il marchio IGP si riferisce a tre tipologie di frutto (liscio, retato e retato con fetta). Abbiamo infine l'asparago di Cantello nel varesotto. La sua peculiarità consiste nel poter essere utilizzato anche crudo, perché privo del tipico retrogusto amaro.

76 PRODOTTI

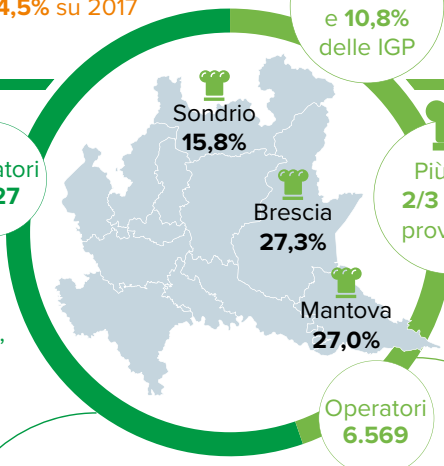
Valore alla produzione
1,96 mld €
+4,5% su 2017

12% delle DOP e **10,8%** delle IGP

WINE
42

Valore alla produzione
416 mil €
4,7% del tot. nazionale, al settimo posto tra le regioni

Operatori **3.327**



Più dei **2/3** in tre provincie

Operatori **6.569**

FOOD
34

Valore alla produzione
1,54 mld €
21,3% del tot. nazionale, al secondo posto tra le regioni

5 DOCG

15 IGT

Formaggi
14

(su 49 in Italia)
prodotti esclusivamente o anche in Lombardia
2,44 mln di tonnellate
(+0,8% su base annua)

Valore alla produzione
1.236 mil €
30% del tot. nazionale, al secondo posto tra le regioni

Salumi
3 DOP ●●● **7** IGP ○○○○○○○

Gli altri
3 DOP ●●● **7** IGP ○○○○○○○

Export, la primaria importanza per i prodotti lattiero caseari

Triennio 2016-2018: trend positivo
La Lombardia detiene circa il **35,0%** del totale italiano in valore

Parmigiano Reggiano e Grana Padano
Esportazioni al di fuori dell'UE contano per il **38,5%**, principale mercato USA

L'export lombardo di Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP conta per quasi il **25,0%** del totale italiano

Gorgonzola DOP
Esportazioni al di fuori dell'UE contano per il **21,1%**, principali mercati Germania e Francia

CONFETTURE FRESCHE CON FRUTTA DI STAGIONE.
SOTTACETI BIOLOGICI DEL NOSTRO ORTO.
MIELE PURISSIMO DELLE NOSTRE ARNIE.

CASCINA BARBARINO

SAPORI E COLORI DELLE NOSTRE TERRE

TRAVACO' SICCOMARIO - PAVIA

ESPOSIZIONE E VENDITA PRESSO, CENTRO COMMERCIALE GLI OTTAGONI, VIA PIEMONTE 16-20, SAN MARTINO SICCOMARIO, PAVIA

DAL 2010 CASCINA BARBARINO SI IMPEGNA PER OFFRIRE PRODOTTI FRESCHI E GENUINI LAVORATI NATURALMENTE SENZA CONSERVANTI PER GARANTIRE IL MASSIMO DELLA QUALITÀ.

A CIASCUNO LA SUA ACQUA

E' un'indispensabile fonte di benessere per l'intero organismo

L'Italia vanta la più alta produzione di acque minerali in bottiglia a livello mondiale.

La grande varietà presente sul mercato spesso però disorienta il consumatore che nella maggioranza dei casi l'acquista in base al prezzo, oppure si affida solo al piacere del gusto o alle mode del momento. È bene invece sapere che ogni acqua minerale, per la sua particolare storia idrogeologica, è unica e diversa perché contiene minerali ed elementi in quantità differente che possono avere effetti diversi sull'organismo.

Bere l'acqua migliore, ovvero quella che può contribuire alla nostra salute e al nostro benessere, è pertanto una scelta intelligente. Sul mercato sono presenti quattro tipologie di acqua minerale e la classificazione si basa sulla quantità di sali disciolti in un litro di acqua, definita tecnicamente "residuo fisso". L'acqua minimamente mineralizzata è quella più "leggera", cioè con il minor quantitativo di sali disciolti, abbiamo poi l'acqua oligominerale o leggermente mineralizzata con un residuo fisso inferiore a 500 mg/litro, a seguire l'acqua medio-minerale il cui residuo fisso varia tra 500 e 1.500 mg/litro.
Abbiamo infine l'acqua fortemente mineralizzata con un residuo fisso superiore a 1.500 mg/litro da consumare solo sotto controllo medico perché può

www.la-pleiade.it

ACQUAVIVA
CUORE GREEN

ABBANDONA
PER SEMPRE
L'ACQUA IN BOTTIGLIA CON

HOME WATER SYSTEM

IL COMODO ED EFFICIENTE SISTEMA
DI MICROFILTRAZIONE DELL'ACQUA
DEL TUO RUBINETTO!

PROPOSTA IMPERDIBILE:
per gli associati LINX
in compensazione al 100%
fino ad esaurimento scorte

- Apparecchio in comodato d'uso gratuito.
- Costo annuale di manutenzione ordinaria a partire da € 97,50 + iva, manutenzione straordinaria compresa nel servizio.
- Costo installazione, in condizioni standard (una tantum), € 90,00 + iva, contratto annuale.
- Nessuna penale per recesso anticipato.

Acquaviva - Via Chiari, 15 - 25039 Travagliato (BS)
Tel. +39 030 997 3814 - info@acquaviva.com
www.acquaviva.com

avere caratteristiche terapeutiche.
Di norma quest'acqua si acquista in farmacia o presso i centri termali. Le acque minerali possono essere classificate anche per la quantità preponderante di uno dei sali minerali presenti, abbiamo così acque bicarbonate, solfate o ancora acque clorurate, calciche, magnesiache, fluorate, ferruginose, acidule, sodiche e di norma questa definizione si legge sull'etichetta.

Ognuna di queste acque proprio grazie alla presenza significativa di un particolare minerale può contribuire a prevenire l'insorgenza di alcune tra le più comuni patologie.

Scopri di più sui benefici dell'acqua

Le acque miracolose e i loro effetti sul nostro corpo

Le acque minerali sono fondamentali per il nostro benessere e, soprattutto, ci aiutano a contrastare alcune patologie.

Chi soffre di calcoli renali, per esempio, dovrebbe bere acque minimamente mineralizzate, chi ha la pressione alta, invece, può trarre vantaggio da un'acqua oligominerale che favorisce la diuresi e la diminuzione del sodio in eccesso.

Per aiutare la digestione bisogna preferire un'acqua bicarbonato-solfata che stimola il fegato e il pancreas.
Se si ha carenza di calcio, o serve un'integrazione maggiore di questo minerale, infine, è consigliabile un'acqua con contenuto di calcio superiore ai 200mg/l andando così a integrare il quantitativo di minerale assunto con un'alimentazione sana ed equilibrata.

SCRIVIAMO I SAPORI

Le storie di chi produce,
il racconto delle nostre tradizioni,
i veri ristoranti tipici,
la (ri)scoperta dei piatti antichi,
video ricette pratiche e veloci,
guida alla scelta di vino e birra
con gli abbinamenti al cibo,
i segreti dei distillati,
la verità sull'alimentazione,
la ricerca di nuovi piaceri,
suggerimenti per viaggi culturali,
arte contemporanea legata al gusto
e i più interessanti libri di cucina.

Scopri di più:

STORIE ENOGASTRONOMICHE

storienogastronomiche.it

CURIOSITÀ DAL MONDO FOOD

MERCATO DEL CAFFÈ, QUALE FUTURO?

La pandemia provocherà il tracollo del mercato del caffè? Secondo l'ICO – Organizzazione Internazionale del Caffè – la risposta è fortunatamente negativa. Potrebbe accadere quanto successo durante la crisi del 2009: consumi uguali, ma preferenza a prodotti più economici.

CUCINA ETNICA MON AMOUR

Un trend in continuo aumento è la cucina etnica con i suoi piatti leggeri ed esotici. La più amata in assoluto è quella cinese, a seguire la giapponese e al terzo posto la cucina messicana. Troviamo poi la turca, la greca e l'indiana.

SEDANO PROTAGONISTA SU INSTAGRAM

Con oltre un milione di post, il sedano è ormai un vero e proprio fenomeno mediatico su Instagram. Si dice che bere mezzo litro di succo di sedano ogni mattina porti beneficio alla salute, tuttavia non esistono studi scientifici che avvalorano questa tesi.

CARNE O PESCE?

Secondo il dossier "2010-2019. Dieci anni di zootecnia in Italia" di "Essere animali", nel decennio preso in considerazione il consumo pro capite di carne in Italia è calato del 7% (-5,4 kg a testa); al contrario, il consumo di pesce è aumentato del 33%.

COLAZIONE A ISTANBUL

In Turchia il primo pasto della giornata è praticamente un'arte. Esistono locali chiamati "hay kahvaltı salonu" cioè ristoranti per colazione. Qui si può gustare il pane non lievitato appena sfornato accompagnato da formaggi locali alle erbe o in combinazione con formaggio e miele.

GELATO CHE PASSIONE

Partenza a razzo per le gelaterie artigianali dopo il lockdown. Un mercato che lascia ben sperare anche le aziende produttrici di latte e frutta a km 0. Gli italiani consumano circa 6 chilogrammi di gelato artigianale ogni anno.

IN UN MONDO ECO-FRIENDLY SI MANGIA E BEVE BIOLOGICO

Il corretto stile di vita aiuta a mantenere la buona salute nel tempo

Un'***alimentazione bio*** comporta numerosi benefici per il nostro organismo contribuendo in modo ***efficace alla prevenzione*** delle più pericolose patologie. Rafforza le difese immunitarie, riduce il rischio di malattie cardiache, favorisce la perdita di peso e migliora le abitudini del sonno. Consumare cibi biologici significa inoltre avere grande ***rispetto della natura, salvaguardando l'ecosistema che ci circonda.*** Nell'universo bio, tutto viene prodotto tramite un metodo di agricoltura e allevamento che esclude l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica, sfruttando invece la naturale fertilità del suolo e promuovendo la biodiversità. Si adotta l'antica tecnica della rotazione delle colture sfruttando in modo più razionale e meno intensivo le sostanze nutrienti del terreno. ***Sono banditi tutti i concimi chimici, i diserbanti, gli antiparassitari, i fitofarmaci e gli OGM***.

Frutta e verdura sono prodotte seguendo diversi standard a partire dal rispetto della stagionalità. La carne invece è prodotta mediante l'utilizzo di mangimi biologici, in assenza di ormoni e antibiotici e utilizzando metodi di allevamento all'aperto e a terra.

I prodotti biologici di origine vegetale e animale arrivano così nei negozi specializzati e nella grande distribuzione senza alcun aiuto o aggiunta di tipo sintetico e chimico e senza essere manipolati in fase di trasformazione.

Scopri di più sulla nascita dei prodotti bio

NEGOZI DI VICINATO PER COMPRARE SOTTO CASA

Servizio su misura e offerta di prodotti sempre freschi e di alta qualità

I "negozi di vicinato" sono le attività commerciali con una superficie di vendita non superiore a 150 metri quadri, o 250 nei comuni con popolazione superiore ai 10.000 abitanti.
Possono vendere prodotti non alimentari, prodotti alimentari o entrambi. In sostanza sono i tradizionali ***negozi di quartiere*** caratterizzati da una forte connessione con il territorio. In molti casi, negli scorsi anni hanno sofferto problemi di natura economica ma ultimamente sono stati fortemente riscoperti.
Secondo quanto rilevato da un'indagine ***Confcommercio/Format***, il negozio sotto casa rappresenta oggi un punto vendita abituale per quasi il 37% degli italiani e raccoglie l'indice di soddisfazione più elevato. Questo perché molti esercenti hanno puntato sulla specializzazione. È il caso, per esempio, dei negozi che vendono soprattutto carne, latticini e salumi freschi di provenienza certificata, oppure di quelli che privilegiano prodotti agroalimentari a kilometro zero, freschi, scelti, certamente bio-oriented.
Qui si trova un'***offerta diversa rispetto ai supermercati***, oltre a un servizio "personalizzato". Su questo fronte, un grosso impulso alla valorizzazione del prodotto locale arriva anche da ***CircuitoLinx***: nella virtuosa catena del commercio in crediti, infatti, la rete fa da insostituibile trait-d'union tra produttore e consumatore.

NEXO
CHOCOLATE

CACAO REVOLUTION PROJECT

"Nexo" (o "nesso") è **l'elemento che lega due concetti,** due idee, o due mondi: il Sudamerica e l'Europa, ovvero **cacao più pregiato** al mondo con la tradizione della **miglior lavorazione** del cioccolato di qualità.

Da questo incontro nasce **"Nexo Chocolate"**, laboratorio artigianale "Bean To Bar" – dalla fava alla barretta – e punto vendita del primo "cioccolato nativo" italiano, dove si lavorerà cacao di altissima qualità nel cuore della città di Segrate.

Questa è una storia di amore, famiglia, ottimo cibo e grande dedizione, che si racchiude nella figura di Keyla Cotrina, madre di questo progetto.

"La nostra passione per il cioccolato e per i nostri clienti"

Qui Pago
linx
www.circuitolinx.net

NEXO CHOCOLATE
Tel: +39 3516071716
Mail: nexochocolate@gmail.com
Via Torino, 11 - 20090 Segrate (MI)

Ci trovi anche su:

Scopri di più sul nostro sito

Il negozio di vicinato calibra l'attenzione sul singolo cliente servendolo al meglio e facendolo sentire importante e coccolato.
Nulla paga come la ***possibilità*** di interloquire con il macellaio, il salumiere o il panettiere ***ricevendo graditi consigli, spunti, informazioni***. La scelta è ancora più consigliabile se i prezzi non sono molto diversi dalla grande distribuzione.
Un nuovo modo di gustare il cibo di qualità è anche quello "on the road". Si è passati dai baracchini allestiti in occasione di grandi concerti e fiere che puntavano molto sulla quantità e meno alla qualità, ad oggi, tempo in cui, invece, si punta tutto sulla qualità e sulla tipicità. Parola d'ordine è sicuramente freschezza e ricercatezza. Si spazia dal panino d'autore al cibo etnico, al recupero della tradizione in formato "da passeggio" che identifica e distingue il territorio e mantiene viva la tradizione alimentare.

Stai a casa c'è Linx. Continua l'iniziativa nata durante il lockdown

Durante il lockdown per rispondere tempestivamente alle numerose richieste giunte, la rete di CircuitoLinx non si è mai fermata.
Una delle iniziative che ha avuto maggior successo è stata ***"Stai a casa c'è Linx"*** ossia la consegna a domicilio di cibo, bevande, prodotti per l'igiene personale e per la casa nonché cibo pronto, farmaci da banco e alimenti per animali.
Molti negozi del circuito l'hanno attivata raccogliendo gli ordini sia direttamente, sia via telefono, Whatsapp o social (essenzialmente Facebook). Un approccio che ha consentito di costruire (o forse meglio rinsaldare) quella relazione con la clientela che è sempre stata il motore del commercio in ambito locale. Il servizio è ancora attivo.

Scopri l'elenco delle attività aderenti

LA FILIERA ALIMENTARE IN LINX

AZIENDA	LUOGO		DESCRIZIONE
AIACHINI LUIGINA AZ. AGR.	Castellazzo Bormida	AL	Produzione e vendita zafferano
CANTINA RIBOLI	Sessame Asti	AT	Produzione e vendita di vini
BIRRIFICIO VIA PRIULA	S.Pellegrino Terme	BG	Produzione birra artigianale
CANTINA VAL S.MARTINO	Pontida	BG	Produzione e vendita di vini
LOCATELLI CAFFI	Chiuduno	BG	Produzione e vendita di vini
OIKOS COOP. SOCIALE	Villa d'Almè	BG	Produzione e vendita di vini
PAGUS	Rogno	BG	Produzione birra artigianale
AZ. AGRICOLA AMATO PAOLO	Cisano Bergamasco	BG	Produzione e vendita di ortaggi
SUPERMERCATI AGLIETTI	Cossato	BI	Bottega alimentare
QUATELA BEVANDE	Gaglianico	BI	Vendita di bevande all'ingrosso
ACQUAVIVA SRL	Travagliato	BS	Vendita boccioni d'acqua
AGRICANAPA FOOD	Bagnolo Mella	BS	Produzione derivati dalla canapa
ALPORI FESTA	Brescia	BS	Vendita di bevande all'ingrosso
LA BRUCIATA	S. Stefano Belbo	CN	Produzione e vendita di vini
AZ. AGRICOLA CONCORDIA	Fino Mornasco	CO	Produzione e vendita di vini
LA QUINTALINA	Anzano del Parco	CO	Produzione formaggi di capra
CAPRICCIO DI COMO	Grandate	CO	Produzione e vendita di dolci
IL LAGO DEI SENSI	Blevio	CO	Produzione e vendita di vini
ORTOFRUTTA LE NOCI	Como	CO	Ortofrutta e bottega alimentare
CEREALIA	Rivolta d'Adda	CR	Produzione e vendita farine
APICOLTURA LEANDRI	S.Giovanni in Croce	CR	Produzione e vendita di miele

LA FILIERA ALIMENTARE IN LINX

AZIENDA	LUOGO		DESCRIZIONE
AGR. CASCINA RANCATE	Casatenovo	LC	Produzione e vendita ortaggi
IL GRIGIO	Calolziocorte	LC	Produzione pasta/gastronomia
VINICOLA NEGRI MARIO	Lecco	LC	Vendita di vini
CASA DEL TORTELLINO	Seregno	MB	Produzione pasta/gastronomia
CIBO VIVO	Seregno	MB	Bottega alimentare
FATTORIA DI NONNA AMALIA	Verano Brianza	MB	Produzione di formaggi
MARCHESI IVANO	Lissone	MB	Bottega alimentare
ROSCOFF MEAL	Seregno	MB	Vendita piatti pronti
AZ. AGRICOLA CIRENAICA	Robecchetto con I.	MI	Produzione di carni e farine
FRATTOLILLO VINI D'AUTORE	Dairago	MI	Vendita di vini
EFFECORTA MILANO	Milano	MI	Bottega alimentare
CASCINA MADONNINA	Pregnana Milanese	MI	Produzione e vendita carne d'oca
PASTICCERIA RAVASI	Cassano D'Adda	MI	Produzione dolci e pane
NEXO	Segrate	MI	Produzione e vendita cioccolato
VEGOI	Carbonara di Po	MN	Produzione olio di vinacciolo
CAFFE' DI PULCINELLA	Napoli	NA	Produzione e vendita di caffè
BIRRA BERTIS	Novara	NO	Produzione birra artigianale
BOGGIANI E LOCATELLI	Trecate	NO	Produzione di salumi
AZIENDA AGRICOLA PAVAN	Garbagna Novarese	NO	Produzione e vendita riso
AGRIPAVIA	Pavia	PV	Vendita prodotti tipici
CASCINA BARBARINO	Travacò Siccomario	PV	Produzione di miele e di conserve

LA FILIERA ALIMENTARE IN LINX

AZIENDA	LUOGO		DESCRIZIONE
AZ. AGR. FAM. CASTELLOTTI	Vistarino	PV	Produzione riso
BALANCIN	Pavia	PV	Vendita prodotti del territorio
OLTREPO' VINI	Rocca Susella	PV	Produzione e vendita di vini
OLIO RAMELLA	Mede	PV	Vendita di oli
SAPORI DI PANE	Pavia	PV	Produzione e vendita di pane
CANTINE BERTELEGNI	Rocca Susella	PV	Produzione e vendita di vini
AZ. AGR. TETI DOMENICO	Carbonara al Ticino	PV	Produzione e vendita ortofrutticola
SOC AGR. AGRIPIEMONTE	Carmagnola	TO	Produzione di carni
PISTRINUM	Lonate Pozzolo	VA	Produzione e vendita di pane
FORNO DELLA TORRE	Gallarate	VA	Produzione e vendita di pane
PASTICCERIA BAROFFIO	Busto Arsizio	VA	Produzione dolci
PRESTO FRESCO	Luino	VA	Bottega alimentare
ARCHITETTURA DEL GUSTO	Domodossola	VB	Vendita cofanetti alimentari
COTTINI MARISA	Premosello	VB	Produzione di formaggi di capra
APICULTURA DELVESCOVO	Masera	VB	Produzione e vendita di miele
EDENATURA RISTOBIO CAFE'	Verbania	VB	Bottega alimentare
SALUMIFICIO DIVIN PORCELLO	Masera	VB	Produzione di salumi
EDEN DELLA FRUTTA	Casale Corte Cerro	VB	Vendita ortofrutta ingrosso e privati
AZ. AGRICOLA PATRONE	Domodossola	VB	Produzione e vendita di vini
SOC. AGR. DELLA PIAZZA	Trontano	VB	Produzione salumi e formaggi
FALCARNI	S.M. al Tagliamento	VE	Vendita di carni all'ingrosso

L'elenco degli iscritti è aggiornato alla data 20.06.2020

VEGOIL s.r.l.

I MIGLIORI OLI VEGETALI PER USO COSMETICO E ALIMENTARE

Olio di Semi di Vinacciolo

100% NATURALE PER USO COSMETICO

Ricco di sostanze antiossidanti, calcio e fosforo
per una azione idratante e levigante, l'ideale per massaggi

VinacciOlio

A USO ALIMENTARE

NATURALE, PURO E SALUTARE

Olio dall'elevato valore nutrizionale, riduce il colesterolo
e protegge il sistema cardocircolatorio

Scopri di più sul nostro sito

VEGOIL s.r.l.

Via Ugo Roncada, 92 - Borgocarbonara (MN)
Tel: 0386 633000 - Mail:vegoilsrl@gmail.com

Edimen

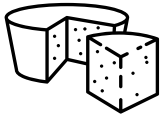
Società agricola s.s.

LA QUINTALINA

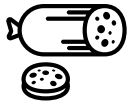
VENITE A PROVARE I NOSTRI FORMAGGI

E ALTRI PRODOTTI DI FATTORIA

CONSERVE



FORMAGGI



SALUMI

Scopri di più:

CONTATTI
Via per Monguzzo, 47
Anzano del Parco (CO)
Tel: 347 697 6592

Qui Pago
linx
www.circuitolinx.net

Edimen