

Cronisti in classe **QN il Resto del Carlino** 2022 **20^a edizione**

BPER:
Banca

CONAD
Persone oltre le cose

CIRFOOD
Feed the future

Med Store
Premium Reseller

ISTITUTO 'GALILEI' DI MARANELLO

«Così i prodotti locali arrivano nel carrello»

I ragazzi intervistano Eugenia Tassi di Conad Maranello: «Zero sprechi: cooperativa attenta all'ambiente e alla sostenibilità»

Maranello è da sempre conosciuta non solo come terra 'di motori', ma anche come paese dalle tradizioni culinarie rinomate: abbiamo intervistato Eugenia Tassi, una dei due soci di 'Conad' Maranello, riguardo ai prodotti e alla loro qualità.

Il nostro paese è particolarmente rinomato in ambito gastronomico. Conad riesce a valorizzare questo aspetto legato alla nostra terra?

«Se parliamo di italianità, sì, ma a livello regionale diventa più difficile perché la nostra cooperativa è molto ampia. Facciamo comunque di tutto per rimanere sul territorio, cercando di mettere in evidenza i prodotti locali IGP come il parmigiano, la mortadella e l'aceto balsamico. Il vero problema è per i prodotti DOP che hanno costi molto elevati: di conseguenza la richiesta è minore».

Come va la compravendita di

SENSIBILITÀ

«Dedichiamo ampio spazio al cibo biologico e senza glutine»



prodotti locali? Ha risentito della crisi economica? Quali conseguenze ha avuto l'aumento dell'inflazione?

«Per le piccole realtà come la nostra il peso della crisi non si è ancora fatto sentire. L'inflazione la si può però vedere nell'immediato nei prodotti freschi. A li-

vello regionale è stato aperto un fondo-contributo, in aiuto dei paesi colpiti dalla guerra».

In quanto a sprechi, al rispetto dell'ambiente e allo smaltimento dei prodotti scaduti, come agite?

«Conad a livello nazionale è attenta al rispetto ambientale. Es-

sendo una piccola realtà, i prodotti scaduti sono veramente pochi e quando si avvicinano alla scadenza, li regaliamo ai dipendenti o alla Caritas».

Alla luce dell'esperienza della pandemia, ci sono state alcune innovazioni come la spesa online. Conad si è attivato per

abilitare questo servizio? Ha inciso sul numero di clienti?

«A livello nazionale Conad ha attivato il servizio di spesa online, mentre a livello locale siamo intervenuti in aiuto dei clienti, portando la spesa sotto casa di chi ci contattava».

Per quanto riguarda aspetti come il cibo biologico, senza glutine e vegetariano/vegano, quanto spazio riserva Conad a questi tipi di alimenti?

«Lo spazio dedicato al biologico e al senza glutine è ampio, quello invece per il cibo vegetariano e vegano è più ristretto».

I prodotti freschi sono a disposizione dei clienti in qualsiasi momento dell'anno, anche al di fuori della stagione di maturazione?

«Grazie alla globalizzazione i prodotti si trovano sempre: sono di stagione perché importati».

Al Conad abbiamo scoperto che non solo si punta sulla valorizzazione dei prodotti locali, ma si è attenti anche alle novità alimentari: non è semplicemente fornire alimenti ma condividerli e rendere comuni le tradizioni all'interno della società.

**Matilde Schenetti
Iman Wahib**

Eccellenze

Dal Crème caramel al Parmigiano alle Rosette Un viaggio nei sapori del Cavallino di Bottura

Il ristorante, oggi affidato allo chef pluristellato, è un'istituzione dall'inizio degli anni '50

«Quello che facciamo noi in cucina è esattamente quello che fa Ferrari quando costruisce le auto. Prendiamo il meglio del passato, guardandolo in chiave critica e mai nostalgica, e lo portiamo nel futuro». Così lo chef pluristellato Bottura descrive il suo gioiello. Di fronte allo stabilimento Ferrari, dall'inizio degli anni '50', troviamo l'edificio originario del Ristorante Cavallino. Seguitemi e scopriamo le goli-



OCCASIONE UNICA

Qui si può gustare il dolce preferito del Drake, il Paciugo di mascarpone

tà del Drake. Il menù è ricco di prodotti DOP e IGP, come il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico, la pasta fresca delle Razdore emiliane e i piatti preferiti del 'mitico Enzo'. Io personalmente ho avuto la fortuna di poter assaporare questi piatti ricchi di storia e tradizione, come il Crème caramel al parmigiano reggiano, le Rosette cotte nel forno a legna, le Costolette di maiale in saba con giardiniera di verdure e 'dulcis in fundo' il dolce preferito dall'ingegner Ferrari, il Paciugo di mascarpone. Venite a gustare i sapori di un territorio firmato Enzo Ferrari!

Giorgia Saselle 3^a B

FOCUS

La celiachia, un'intolleranza alimentare che colpisce in Italia una persona su cento

Oggi molte persone soffrono di intolleranze o allergie alimentari, al lattosio, alle uova, ma soprattutto al glutine. Quest'ultima allergia, nota come celiachia, è una intolleranza che colpisce nel nostro Paese una persona su cento, quindi molto diffusa. Molte aziende alimentari, ristoranti e negozi si stanno quindi impegnando nella ricerca di alimenti specifici, per aumentare la scelta, la qualità e la bontà di questi alimenti e ampliare così l'offerta dei negozi. In alcune regioni d'Italia sono presenti più prodotti rispetto ad altre per prodotti freschi e tipici regionali, oltre a quelli standard confezionati da aziende specializzate. In tutto ciò anche lo Stato italiano fa la sua parte: visto l'alto costo di questi alimenti, all'interno della propria tessera sanitaria ogni persona celiaca, in base all'età, al sesso e al proprio peso, ha diritto a una cifra mensile personalizzata. Grazie a questi accorgimenti non si esclude nessuno: con l'aiuto reciproco si costruisce una società inclusiva.

Gaia Grisendi 3^a B