

Casamia Casamia

Giuliana Zoppis

Ciclo dei prodotti, un Museo insegna

Ogni oggetto ha una storia. La sua vita è legata alle materie prime e all'energia impiegata per progettarlo, produrlo, distribuirlo, usarlo e dismetterlo. Da quando nel vasto mondo dei consumi quotidiani la questione ambientale si è posta in modo urgente, anche gli interventi sull'uso di materiali e imballaggi e sulla dismissione dei rifiuti si sono fatti sempre più "preventivi". In un primo tempo, ricercatori e studiosi si sono impegnati per sensibilizzare i consumatori nella scelta di risorse a basso impatto ambientale: dalle materie prime alle fonti energetiche. Temi cardine sono stati (e sono ancora): l'atossicità, la riciclabilità, la biodegradabilità e la rinnovabilità. Poi, nella seconda metà degli anni 90, gran parte dell'attenzione si è spostata sulla progettazione di prodotti "risparmiati". Negli ultimi anni, infine, partendo da un'interpretazione più globale della sostenibilità, si è cominciato a tener conto del design come elemento fondamentale per la nascita di prodotti a basso impatto. Ogni oggetto deve essere progettato

considerando tutte le attività necessarie per produrlo, distribuirlo, usarlo e dismetterlo. Un altro criterio basilare del design eco-compatibile è quello di progettare a partire dalla funzione del prodotto. Perché è in relazione a questa che si può valutare se (e di quanto) è stato ridotto l'impatto ambientale. Terzo fattore da considerare è la durata.

Tutti questi fattori stanno diventando imprescindibili per ogni cosa che entra sul mercato e lo saranno sempre più, tanto che si sta parlando di una sorta di "carta d'identità" che accompagnerà ogni oggetto in vendita e che conterrà tutti i dati relativi ai componenti, alla provenienza, alle garanzie d'uso, all'energia impiegata. In Inghilterra, per esempio, c'è già una catena di supermercati (la Tesco) che ha messo a punto un'etichetta dove questi dati sono contenuti in un codice a barre che, passato su un dispositivo, rende le informazioni immediatamente leggibili dal consumatore. Intanto nel nostro paese, il ciclo di vita dei prodotti entra anche nei musei. Si è appena inaugurata, a Milano, una nuova sezione del Museo nazionale della scienza e della tecnologia Leonardo da Vinci realizzata in partnership con Amsa (l'azienda

che raccoglie e differenzia i rifiuti nel capoluogo lombardo) e dedicata alle diverse fasi del ciclo di vita dei prodotti.

Si tratta di un'esposizione interattiva che si concentra in particolare sulla raccolta e la gestione integrata dei rifiuti. Nel percorso i visitatori potranno rendersi conto in modo chiaro e immediato delle conseguenze del proprio stile di vita e delle scelte di consumo adottate.

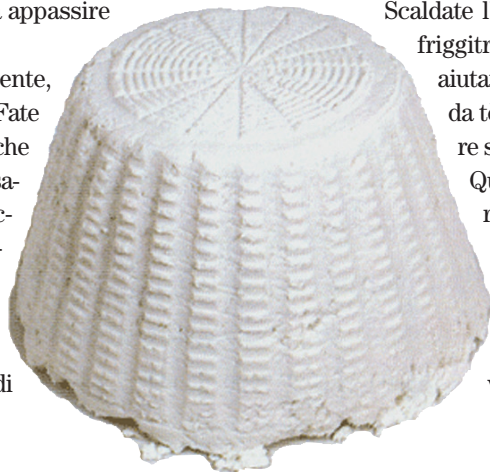


Sì, mangiare

Martino Ragusa

Ricette semplici con la ricotta

La ricotta è la protagonista di queste due ricette semplici e di sicuro successo. La prima è una zuppa maremmana, variante della più nota acquacotta. La seconda è un dolce rustico, diffuso in tutta la penisola con qualche variante tradizionale di Carnevale. **Zuppa di ricotta.** Lavate le verdure e tagliatele a striscioline sottili. Affettate sottilmente la cipolla e fatela appassire nell'olio a fuoco basso. Appena diventa trasparente, unite la ricotta e le erbe. Fate insaporire tutto per qualche minuto. Quando è necessario bagnare, unite 1 bicchiere di acqua e mescolate bene. Quando avrete ottenuto una sorta di crema, salate e allungate con 1 litro e un quarto di



acqua bollente. Fate cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti mescolando spesso. Tostate il pane, deponete una fetta su ogni ciotola e poi versatevi sopra la zuppa bollente. Pepate e portate a tavola con pecorino grattugiato. Variante: l'aggiunta di un paio di pomodori pelati e tagliati a tocchetti assieme alla ricotta.

Frittelle di ricotta. Sbattete le uova assieme allo zucchero, usando una piccola frusta, come per fare uno zabaione. Aggiungete la farina poca alla volta e mescolate bene sempre con la frusta. Unite tutti gli altri ingredienti mescolando con un cucchiaino.

Scaldate l'olio in un tegame o una friggitrice e tuffatevi l'impasto aiutandovi con due cucchiaini da tè. Le palline devono essere sommerse.

Quando le frittelle sono dorate, pescatele dall'olio e passatele prima dentro a uno scolapasta, poi sulla carta da fritti. Spolveratele con lo zucchero a velo e servitele calde.

Ingredienti

Dosi per 4 persone

Zuppa di ricotta

250 g di erbe di campo (cicorie, bietoline, oppure spinaci o scarola o un misto di queste)
400 g di ricotta di pecora
1 cipolla rossa o bianca
4 fette di pane casalingo raffermo
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
pecorino stagionato non troppo forte (meglio se toscano)
pepe
sale

Frittelle di ricotta

300 g ricotta di pecora o vaccina
100 g farina "00"
2 uova intere
100 g zucchero
4 cucchiaini di rum
50 g di cioccolato fondente a pezzettini piccoli
cannella in polvere
la buccia grattugiata di 1 limone non trattato
50 g di uva sultanina già ammollata
olio di semi di oliva o di arachide per friggere
1 pizzico di sale
zucchero a velo