



CIBO BUONO PER TUTTI LA SFIDA DA RACCOGLIERE

CAMBIAMENTI CLIMATICI, INQUINAMENTO, SOVRAPPOLAZIONE SONO LE CAUSE CHE CI OBBLIGHERANNO A CAMBIARE GUSTI A TAVOLA. QUALCUNO HA IPOTIZZATO COSA MANGEREMO

di Flavia Fresia

Alghe e meduse nel nostro futuro alimentare? Alleveremo insetti e “fabbricheremo” la carne nei laboratori di biotecnologia? A leggere i titoli di alcuni giornali sembra proprio che la nostra dieta subirà una rivoluzione. A ben vedere, però, bistecche in provetta a parte, molti di quelli che oggi si definiscono cibi del futuro fanno parte dell'alimentazione umana da millenni. La nostra specie è onnivora e le popolazioni del mondo hanno sempre mangiato quel che offre il territorio. In-

Cosa saresti disposto a mangiare in futuro?

Cadono molti tabù alimentari. I più eclettici Cina, India e Brasile, più conservatori i Paesi occidentali

	Italia	Germania	Uk	Usa	Russia	Cina	India	Brasile
insetti	44%	60%	50%	51%	52%	62%	48%	42%
Carne sintetica	49%	57%	63%	56%	58%	68%	65%	61%
Cibo stampato a casa in 3D	63%	61%	71%	71%	66%	79%	79%	71%
Cibo geneticamente modificato	67%	67%	76%	74%	58%	63%	84%	84%
Krill/plancton	67%	74%	67%	66%	75%	84%	75%	67%
Prodotto in laboratorio	67%	60%	77%	71%	73%	88%	83%	83%
In pillole / compatto in barrette	70%	64%	76%	77%	68%	84%	82%	85%
Alghe	82%	81%	70%	64%	89%	94%	75%	82%
Cibi ibridi	85%	80%	89%	86%	84%	90%	87%	88%
Cibi da aromatizzare	88%	83%	89%	88%	85%	95%	89%	95%

Il buon cibo: come dovrà essere?

... sarà pratico e veloce, nutrizionalmente bilanciato, perderà freschezza e profumi, sapore e gusto e avrà un prezzo meno accessibile

	OGGI	DOMANI
Freschezza	64%	20%
Aspetti organolettici	72%	44%
Proprietà nutrizionali	47%	36%
Provenienza geografica / Varietà	29%	29%
Novità / Innovazione	9%	30%
Prezzo accessibile	47%	18%
Disponibilità / Accessibilità per tutti	20%	21%
Sicurezza e controllo	39%	26%
Velocità di preparazione	28%	44%
Semplicità / Naturalità	37%	14%

Fonte: Doxa - Coop

FILIERA SUPER CONTROLLATA

Talentland è una nuova start up interamente italiana nel mondo del food che vuole cambiare il modo di produrre, mangiare e distribuire il cibo. Il progetto intende recuperare la biodiversità dei prodotti enogastronomici italiani con criteri produttivi nuovi, che assicurino cibi di qualità superiore, e sviluppare una nuova coscienza nei consumatori: mangiare cibo sano aiuta a prevenire e curare intolleranze, malattie, e a migliorare il proprio stato psico-fisico. Cuore del progetto è il "Disciplinare di Maurizio Berlighieri", un regolamento che imposta un cambiamento sostanziale in tutta la filiera: da chi produce il cibo, a chi lo trasforma, a chi lo consuma. I produttori grandi e piccoli sono incentivati a produrre meglio, secondo i parametri del Disciplinare. Per fregiarsi del marchio Talentland i prodotti devono essere: salutari (senza ingredienti nocivi per la salute), italiani (materie prime e lavorazioni), etici (niente sfruttamento del lavoro per esempio) e provenienti da produttori che lavorano secondo standard superiori alle attuali certificazioni e protocolli.



vitabilmente, alcuni di questi cibi suonano esotici o perfino disgustosi al palato di altre popolazioni. Le cavallette fritte dell'Estremo oriente, le larve e le formiche delle foreste tropicali, però, non sono molto diverse da alcune prelibatezze delle nostre parti: se apprezziamo rane e lumache, ostriche e ricci di mare, perché storcere il naso davanti a un hamburger di moscerini, specialità di chi abita lungo le rive del lago Vittoria in Africa? L'alta cucina sta contribuendo a cambiare la percezione culturale di questi ingredienti. Un caso su tutti è quello dello chef brasiliano d'avanguardia Alex Atala, noto in tutto il mondo per la sua cucina che riscopre e valorizza gli ingredienti usati dalle popolazioni indigene della foresta amazzonica e li rielabora con tecniche della cucina occidentale. E ad Expo Milano 2015 ha fatto scalpore la possibilità di degustare insetti in alcuni padiglioni. Quella degli insetti non è però solo una moda ga-

LA MENSA DI STAR TREK

“Il cibo del futuro. L'alimentazione del futuro tra sostenibilità e nuove risorse”: questo il titolo dell'appuntamento organizzato dal Cam-Centro Analisi Monza lo scorso maggio a Monza. L'incontro rientra nelle iniziative organizzate dal Cam per realizzare il binomio buon cibo - buona salute, sensibilizzare il pubblico e offrire momenti di approfondimento sui rapporti tra alimentazione e benessere. Si è parlato, tra l'altro, del futuro del cibo tra abitudini gastronomiche, sostenibilità alimentare e salute globale; di evoluzioni del gusto e cambiamenti delle preferenze alimentari; di insetti commestibili e organismi geneticamente modificati. A seguire una degustazione a cura dell'Istituto Alberghiero Ballerini e dell'Associazione cuochi Brianza, dal titolo “La mensa di Star Trek: scienza e fantascienza in cucina” (in foto la sala mensa del Voyager tratta da Star Trek Voyager - Elite Force).



stronomica. La popolazione mondiale aumenta: saremo 9 miliardi nel 2045. La sfida dei prossimi anni sarà produrre in maniera sostenibile cibo di buona qualità nutrizionale, sufficiente per sfamare tutti, riducendo sprechi e metodi di produzione antieconomici. Dobbiamo imparare a usare con parsimonia le risorse naturali del pianeta, scegliendo forme di coltivazione e allevamento che hanno un impatto minore sull'ambiente e danno una resa maggiore. Per questo, per esempio, la Fao (Organiz-

zazione mondiale per l'agricoltura e l'alimentazione) ha promosso un programma per incoraggiare l'allevamento di insetti. Che sono molto nutrienti e hanno un alto contenuto di proteine, sali minerali e grassi. Sono anche buoni, pare, e, soprattutto, sostenibili, se si pensa che per produrre un chilo di insetti servono due chili di mangime, contro gli otto chili necessari per un chilo di carne di manzo. Esistono oltre 1.900 specie di insetti commestibili e si ipotizza che nel 2030 potrebbero sfamare ol-



Coltivare il deserto sì ma come? Nelle foto in queste pagine, la soluzione suggerita dal Kuwait, che nel suo padiglione a Expo 2015 ha raccontato di un sistema basato su pannelli solari che producono l'energia necessaria a desalinizzare l'acqua marina usata poi per l'irrigazione



**SI FANNO LARGO NUOVE
TECNOLOGIE E NUOVI
METODI PER PRODURRE
IN MODO SOSTENIBILE**

tre 9 miliardi di persone. Insomma, le proteine di origine animale sono importanti, ma nello sforzo di sfamare il pianeta i vegetali ricoprono il ruolo principale. E un'altra sfida dei prossimi anni è il cambiamento climatico, che impatterà su tempi, modi e luoghi dell'agricoltura in gran parte del mondo. Già ora, sono allo studio nuove tecniche, meglio in grado di rispondere alle mutate condizioni ambientali. A Expo Milano 2015 sono stati presentati progetti e idee che danno un'idea di co-

me si produrrà il cibo in un domani non troppo lontano. Per esempio, il padiglione del Belgio ha presentato sistemi idroponici e acquaponici complementari: vasche per l'allevamento di pesci producono fertilizzante per le coltivazioni di frutta e verdura. Il padiglione del Kuwait ha illustrato un'altra nuova frontiera dell'agricoltura: coltivare il deserto. Semplificando molto, giganteschi impianti di pannelli solari produrranno l'energia per

desalinizzare l'acqua marina che servirà a irrigare le fattorie idroponiche costruite nel deserto e che a loro volta sfruttano l'energia solare. Il padiglione di Israele ha presentato le tecniche messe

a punto dai ricercatori del paese, come la coltivazione in terreni rocciosi, la tecnica d'irrigazione a goccia, la coltivazione di verdura nel deserto e il miglioramento della qualità dei semi. All'esterno del padiglione, la parete verticale illustra una tecnica che permette di risparmiare e ottimizzare territorio e acqua. Insomma, la tavola del futuro ci riserva sia nuovi ingredienti, che ingredienti tradizionali prodotti in modo nuovo. L'importante è che il piatto sia pieno per tutti. ✖