

Il cibo del futuro, ovvero quale futuro per il cibo

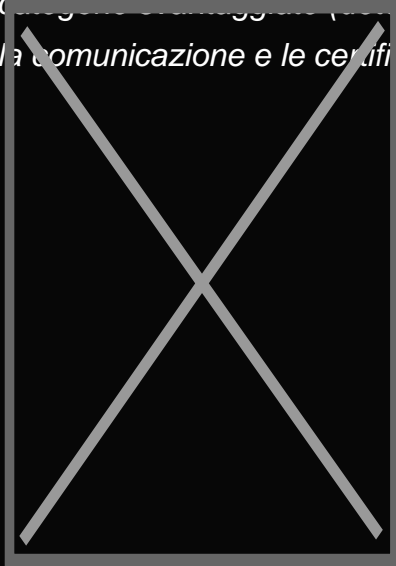
cibo-futuro-9072250c

Mentre tutti ci preoccupiamo per i cambiamenti climatici - piogge intense, alberi abbattuti, olio e vino in pericolo per il troppo caldo - gli esperti ci dicono che il futuro è un'opportunità, anche quello del food. Cosa e come mangeremo? Hamburger vegetali e la "birra che fa bene" a base di Kernza, pianta coltivata per il foraggio, ritorno della filosofia dei nostri nonni, che non buttavano via niente. Prima però dovremo imparare alcune parole-chiave, e scegliere meglio: ambiente, chilometro zero, riduzione degli sprechi, qualità, no alla plastica, farmer market, food design. Impatto ambientale, spreco, efficienza. Anche se la vera svolta, al solito, è che saremo sempre di più, noi.

AGRICOLTURA DI PRECISIONE E QUALITÀ

Per **Nicola Lacetera**, direttore del dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali Università degli Studi de La Tuscia di Viterbo, *«la sfida del futuro sarà fornire alimenti a una popolazione in crescita, con la necessità di aumentare la produzione, cercando al contempo di evitare gli sprechi. Avremo problematiche di rilievo per carne, latte e uova, derrate nei confronti delle quali è in aumento la fascia di popolazione mondiale con maggiore possibilità di accesso a fonti di origine animale, considerate "nobili" per le qualità della proteina»*. Un discorso di quantità cui si lega una disponibilità non illimitata di alimenti, terra e acqua: *«ma si possono ottenere produzioni maggiori, o uguali, con la zootecnia e l'agricoltura di precisione»*, un'area legata alla tecnica e alla ricerca che consente, per esempio, di erogare acqua o sostanze di natura chimica per il processo produttivo, fertilizzanti e diserbanti e antiparassitari in quantità minime, sistemi che consentano di comprendere i fabbisogni delle piante. *«L'utilizzo di questi sistemi consentirà di ridurre l'uso di sostanze chimiche, ma anche di acqua: con sistemi tecnologici che rilevano il grado di idrometria, in base al tasso di umidità del terreno, e decidono quanto irrigare»*. Poi aggiunge Lacetera: *«Penso al miglioramento genetico delle piante e degli animali allevati, alla capacità di convertire le risorse utilizzate in parti della pianta o dell'animale»*. Questo per quanto attiene gli aspetti quantitativi. Poi, continua l'esperto: *«Da anni si parla di qualità dei prodotti alimentari. Fino al dopoguerra, 40-50 anni fa, era "buono" ciò che non faceva male, si*

dava risalto al requisito minimo igienico-sanitario immediato». In sintesi si pensava a riempire lo stomaco. «Con il miglioramento economico - dice il docente di zootecnia - il concetto si è allargato, esiste una qualità organolettica dei cibi, l'area dei sensi. Poi una qualità chimica, l'interesse per la composizione degli alimenti (cosa c'è dentro quello che mangio), la qualità nutrizionale e la necessità di sapere se un alimento sia più o meno idoneo per categoria di consumatori: sostanze intolleranti, allergologiche, prodotti per la terza età, l'infanzia». Un ultimo aspetto è la qualità tecnologica che sarà sempre più importante per gli alimenti di domani: «un latte destinato a diventare formaggio dovrà avere qualità specifiche. Le carni dovranno diventare conservate. Le uova industriali, gli ovo-prodotti utilizzati nell'industria dolciaria, o nella produzione di pasta all'uovo, richiederanno alcuni connotati tecnologici, come la pigmentazione del tuorlo». L'ultima frontiera del food starà tutta in 3 parametri legati alla percezione del prodotto da parte del consumatore, per Lacetera: «sempre più si sceglieranno prodotti con 1) valore ambientale: quale il costo ambientale nel produrre un asparago, una mela, il latte, un salame? Se quel processo produttivo è stato attento al consumo delle risorse, o se ha immesso sostanze inquinanti, pericolose, nel terreno. La fascia di popolazione attenta alla tematica ambientale è in crescita, ed è disposta a riconoscere un prezzo maggiore; 2) benessere animale ovvero come l'animale che ha reso disponibile il prodotto è stato trattato. Ad esempio, la netta preferenza delle uova di galline allevate a terra a fronte di caratteristiche intrinseche uguali; 3) consumatori che riconoscono valore aggiunto a un prodotto se il processo ha utilizzato lavoro di categorie svantaggiate (clonati, migranti) l'agricoltura sociale». Infine, «un ruolo importante l'avranno la comunicazione e le certificazioni (il bio)».



CHILOMETRO ZERO, FARMER MARKET: SIAMO TUTTI

AGRICOLTORI!

Per **Rolando Manfredini**, Capo Area Sicurezza Alimentare e Produttiva Coldiretti, «la questione va inquadrata dal punto di vista generale: l'Europa è il primo produttore mondiale di cibo ma anche il

primo importatore mondiale. Questo la dice lunga sulla nostra epoca di cibo globalizzato: in tutto il mondo il cibo viene scambiato, mediamente per arrivare sulle nostre tavole percorre 2.000 km, anche l'Italia è soggetta a un sistema di importazione forte». Ma stiamo parlando di che tipo di cibo? «Quando copre lunghe distanze è per l'80% trasformato, manipolato; solo il 20% è cibo fresco: queste dinamiche hanno condizionato gli ultimi 20 anni, e in paesi con una sicurezza alimentare molto diversa dalla nostra. Le regole dell'Europa e dell'Italia sono di salvaguardia della sicurezza alimentare. Lo stesso non si può dire di prodotti agricoli provenienti dal resto del mondo. Qui da noi il sistema è controllato, il cibo non è solo merce, ci permette la vita, rappresenta la nostra storia, è tradizione: pensiamo solo al parmigiano, che ha 1.000 anni!».

SOLUZIONI PER IL FUTURO

Per Manfredini sono, letteralmente, a portata di mano: *«Gli operatori si dovrebbero rivolgere a un prodotto che fa poco viaggio, il km zero è un modo di dire, il viaggio del cibo deve essere il più corto possibile, ciò è garanzia di freschezza, di qualità ma questo implica anche meno rifiuti, meno distanze da percorrere dunque meno smog e meno traffico, poi non vengono utilizzati additivi di conservazione, è un cibo naturale. Il nostro è un modello di agricoltura che si rifà alla filiera corta, a produzione locale, al sistema di ottenimento che garantisce sicurezza e qualità»* Cambiamenti climatici: *«L'Agricoltura è un comparto esposto, siamo all'aria aperta, negli ultimi anni sono cambiate molte cose – c'è stato un periodo di siccità nel 2017, quest'anno abbiamo avuto eventi estremi e trombe d'aria, abbassamenti e innalzamenti repentini di temperature – ma l'agricoltura è abituata ai mutamenti, si sta spostando in areali più vocati: prima il pomodoro si poteva coltivare solo al Sud adesso anche in Emilia; l'ulivo ora c'è anche sulle pendici delle Alpi; l'aumento di circa un grado del tenore alcolico dei vini significa aumento della parte zuccherina ma si può lavorare sulla qualità: il punto è avere produzioni tipiche, della zona».* Dobbiamo diventare, tutti, un po' più agricoltori: *«Siamo la prima nazione al mondo per farmer market, in Italia ci sono circa 1.000 mercati, alcuni anche coperti. Grazie alla nostra Campagna Amica si rivolgono a noi circa 600 ristoranti, abbiamo 2.500 agriturismi che forniscono alloggio e vitto con il sistema AgriChef». Una serie di accorgimenti che per Coldiretti significano «immediata tracciabilità».* Aggiunge Manfredini, *«a oggi 1/3 del cibo sul mercato è irrintracciabile, mentre l'agricoltore lo vedi, è lì».* I vantaggi per Coldiretti saranno evidenti: *«l'utilizzo di un prodotto agricolo non trasformato significa fare un tipo di cucina immediata, sfruttando una fonte inesauribile: il sole – fotosintesi per le piante, zootecnia, energia – l'ecosistema agricolo è in equilibrio, nonostante si usino trattori e concimi, il settore primario è un agro-ecosistema, in cui le risorse sono riproducibili, le colture agrarie fissano la CO2 fanno parte del ciclo vitale».* Stesso discorso per gli allevamenti, *«che sono intensivi negli Usa»* mentre nell'UE parliamo di produzione sostenibile: *«i bovini su una superficie possono essere un certo numero al massimo».*

SOSTENIBILITÀ E NUOVE FRONTIERE DEL FOOD

Racconta **Vincent Spaccapeli**, giornalista storyteller, CEO di HotelVolver, co-ideatore con Spazi Inclusi dell'EATour, format sulla sostenibilità del comparto turistico-alberghiero: *«C'è una doppia tendenza da tenere in considerazione per chi si occupa di ristorazione: la prima sono i trend sociali, le abitudini dei viaggiatori, la moda e il design, l'esperenzialità del cibo come leva di marketing, le nuove frontiere del turismo veg»*. Inoltre l'accessibilità: *«in Europa abbiamo 127 milioni di disabili, non solo fisici (carrozzella, ipovedenti, non udenti) ma disabili alimentari con allergie – viviamo per il 95% in luoghi chiusi, negli ultimi 30 anni abbiamo subito il junk food: – occorre pensare a menù adatti, aree e cucine separate per garantire “cibi personalizzati”*. Il marketing si sta orientando verso il one-to-one: *il piacere di avere un viaggio e soggiorno basati sulle esigenze precise della persona»*. La seconda tendenza per l'EATour thinker *«sono gli aspetti legati alle risorse e la loro gestione: penso alla proibizione delle plastiche in hotel, alle opportunità dell'economia circolare, valori che il comparto turistico deve comunicare»*. I nuovi modelli di business, per Spaccapeli *«dovranno riunire agricoltura ed estetica, soluzioni nuove: il cibo sarà la prima barriera sanitaria con cui dovremo affrontare l'aumento demografico. In economia possiamo fare tante previsioni credibili ma i 9 miliardi e mezzo che raggiungeremo nel 2050 si dovranno lavare e nutrire; oggi in India 44 persone al minuto escono dalla povertà: è un bene, ma sono persone che avranno diritto all'accesso all'acqua, al nutrimento e al viaggio, i luoghi di tutto il mondo dovranno prepararsi ad accogliere questi nuovi clienti con cibo a sufficienza»*. Come fare? Un esempio, le farm verticali: *«La Cina ha a disposizione torri di 6-8 metri, della superficie di un acro, che generano fino a 350 volte la produzione di un campo, consumando l'1% di acqua»*. La sfida col futuro la vincerà *«chi sarà in grado di adottare la lotta allo spreco: siamo soffocati da 2 mila miliardi di tonnellate l'anno, è 1/3 del cibo mondiale. Dovremo adottare nuove tecnologie che minimizzino l'uso delle risorse e massimizzino il consumo migliore. In Italia abbiamo alcuni esempi virtuosi: «Il Banco Alimentare, Raffaello Panariello di Marriott Hotel. A Dubai, una farm produce ortaggi freschi che vengono distribuiti a bordo degli aerei della Qatar Airlines»*.