Il cibo del futuro: incuriosisce o spaventa?

2020-ono-ef-ins-487f85c0

Utilizzo dei pesticidi, spropositato consumo di acqua, terra ed energia, emissioni di Co2: stiamo davvero mettendo a dura prova il nostro ambiente sottraendogli – e sottraendoci - risorse preziose.

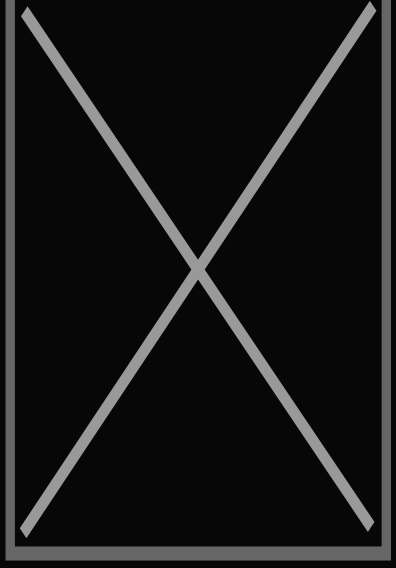
E’ certo ormai che il cambiamento climatico in atto trova parte delle sue radici nel nostro modo di alimentarci, di produrre e sprecare il cibo. Sembra quindi che non ci sia alternativa a un’ **alimentazione più sostenibile**, che prevede il consumo di cibo sano, con ridotte emissioni di carbonio e basso impatto su terreno e risorse idriche. Un tema da non sottovalutare insomma, quello del cibo del futuro, dal momento che rappresenta la chiave per comprendere come sopravvivrà l’uomo del domani.

Ma cosa ne pensano gli italiani di questo cambiamento di alimentazione che siamo chiamati ad affrontare? Sono incuriositi o spaventati di quello che metteranno in tavola nei prossimi anni?

A svelarlo un sondaggio condotto da **Ono Exponential Farming**, l’innovativa startup di Verona focalizzata su soluzioni di agricoltura verticale ad alta tecnologia e orientata al massimo livello di sostenibilità.

Partiamo intanto con la **consapevolezza della quasi totalità (93%) dei rispondenti di dover modificare il modo di nutrirsi**. Per il 68% la causa risiede nella scarsità risorse del pianeta, mentre per il 25%, è dovuto semplicemente a mode passeggere. Un cambiamento che incuriosisce (50%) ma un po’ anche spaventa.

In molti (66%) si dimostrano **favorevoli al prendere una nuova direzione alimentare**, anche se **il 39% non è disposto a rinunciare al piacere della buona cuci**na, mentre il 27% sposa la causa per garantire un futuro ai propri figli.



Ma cosa ci aspettiamo di mettere nei nostri piatti, una pillola al posto della pasta al pomodoro, come qualche film ci ha fatto credere? Lo pensa solo il 6%, mentre un 30% resta spaventato dalla possibilità di doversi nutrire con cibi sintetici creati in laboratorio.
Una buona fetta di ottimisti (43%) crede invece che un giorno imbandiremo le nostre tavole con **alimenti più genuini e nutrienti** di quelli di oggi.

A confermare questo approccio di positività anche tutti quelli che vedono in questo cambiamento un' **opportunità di maggior tutela dell'ambiente e una riduzione degli sprechi** (68%). Il 61% ricollega infatti la scarsità dell'approvvigionamento all'eccessivo sfruttamento delle risorse, mentre il 25% ritiene che in molti seguono un'alimentazione fatta di troppe proteine animali.

Come dimostra Ono Exponential Farming, che porta l'agricoltura 4.0 a un livello superiore, l'alimentazione del futuro sarà sempre più dipendente dalla tecnologia, che per il 79% degli intervistati sarà in grado di ottimizzare le risorse.

"Al giorno d'oggi e con una pandemia in corso, si fa sempre più importante la consapevolezza che uno sviluppo sostenibile possa essere raggiunto cambiando il modo con cui coltiviamo, produciamo e consumiamo il cibo", dice **Thomas Ambrosi**, fondatore di Ono Exponential Farming. "L'alimentazione sostenibile, e di conseguenza anche la produzione sostenibile, per fortuna sta iniziando a prender piede. Sono sempre di più le persone che vogliono mettere nel piatto cibo che non ha bisogno di prodotti chimici, che cresce in un ambiente sano e a km zero. Noi siamo promotori di un nuovo modo di coltivare, in cui la qualità del cibo e il benessere del nostro pianeta risiedono al centro e alta tecnologia, quella buona, quella pulita, alla base di tutto".

Ono EF ha sviluppato la prima piattaforma agrobotica iper-efficiente al mondo di **coltivazione intensiva verticale, modulare e scalabile, completamente automatizzata**. Dopo un periodo di

studio, dallo scorso aprile la "Farm Zero" non è più solo un sogno di un imprenditore visionario come Thomas Ambrosi. Una realtà fatta di una riduzione del 70% del consumo energetico, del 95% di risparmio di acqua, di una densità del raccolto triplicata e dell’assenza dell’uomo nelle fasi di crescita.

L’obiettivo della Farm Zero è quello di raggiungere il massimo di produttività per metro cubo di spazio occupato e massimizzazione dei parametri qualitativi delle piante attraverso i tre elementi che caratterizzano Ono nel contesto dell’agricoltura indoor 4.0: gestione innovativa dell’energia trasmessa alle piante, gestione individuale dei nutrimenti per tipologia di pianta, gestione ottimale delle condizioni climatiche.