Food Innovation Global Mission, viaggio nell'America delle icone

figm17-impossible-burger-dc87fa07

Prima **l’Olanda** con la sua ricerca all’avanguardia sullo spreco alimentare poi **la East Coast tra Boston e New York con il Massachusetts Institute of Technology (MIT)** e ora la **California**. Queste sono state le tappe percorse finora dalla delegazione della **Food Innovation Global Mission (FIGM)**, il tour mondiale dei 14 studenti del master di II livello **Food Innovation Program (FIP)**. Dopo una prima settimana trascorsa alla scoperta di luoghi protagonisti della ricerca in ambito alimentare come la **University of California a Davis (UC Davis)**, la delegazione è entrata nel vero cuore dell’imprenditorialità “made in Silicon Valley”. A partire da uno dei suoi simboli, il centro operativo di **Facebook**, Menlo Park, con i suoi 9 palazzi coloratissimi e la corte interna piena di negozi, bar, ristoranti, una banca privata e un ufficio postale sorvegliati da centinaia di telecamere per proteggere la privacy dei dipendenti. Per continuare con l’esperienza al centro di comando del colosso mondiale dell’ospitalità, **Airbnb**. Un ex deposito di tram di cinque piani dove ogni angolo si trasforma in una postazione per lavorare, un luogo che ha fatto dell’ospitalità e del movimento il suo core business e anche le caratteristiche del luogo di lavoro. Per spiegare come il cibo è pensato e vissuto dai 3mila dipendenti gli studenti hanno incontrato un vero food hero **David McIntyre**, Director of Global Food Programs in 25 uffici Airbnb in tutto il mondo e già ospite a Reggio Emilia nella sede principale del FIP. La sua missione è formare una cultura del cibo che sia sostenibile per l'ambiente e che crei engagement tra i colleghi, grazie a un menù che cambia ogni giorno, ispirato a quello cucinato in una vera casa iscritta ad Airbnb, un giorno potrebbe essere un cottage in Provenza, quello successivo una casa sull'albero nella foresta di Yellowstone, una Log-House in Canada o un trullo in Puglia e così via. La mensa non lascia nulla al caso o all’improvvisazione, ogni menù è pensato in base a come recuperare in maniera ottimale gli scarti di produzione e a eliminare inutili sprechi.

figm17-facebookLa full immersion della Food Innovation Global Mission nell’imprenditorialità di ultima generazione continua grazie all’incontro con **Patrick Brown**, fondatore di Impossible Food e creatore del burger dal sapore classico, ma a base completamente vegetale “voglio trovare il modo di

soddisfare la grande richiesta di carne, ma in modo molto più sostenibile" spiega Brown, cercando di andare incontro ai gusti dei carnivori, ma con l'attenzione rivolta alla salute dell'uomo e del pianeta. Per gli studenti del FIP non si tratta del primo special burger incontrato durante questo tour, infatti già in Olanda avevano avuto occasione di vedere di persona il burger in vitro da 250mila dollari ideato dallo scienziato Mark Post. Armati di guanti e retine per capelli immersi nel laboratorio di Patrick Brown questa volta la delegazione ha seguito tutte le fasi di preparazione: dall'impasto della "carne" realizzata con l'eme, la sostanza responsabile di portare l'ossigeno attraverso il sistema circolatorio animale grazie alla quale si riesce a dare il sapore tipico della carne, alla sua cottura e infine all'impiattamento.

[caption id="attachment_119408" align="alignright" width="300"]
TomKat Ranch Educational Foundation TomKat Ranch Educational Foundation[/caption]

La tappa californiana è stata la più lunga per i 14 studenti del Food Innovation Program. Nella culla dell'innovazione mondiale il tema dell'alimentazione e del mercato di riferimento prendono sempre più piede e questo territorio si trasforma così nel luogo perfetto dove scovare icone, rituali e eroi dell'ecosistema food. Come ad esempio **IDEO**, uno degli studi più famosi al mondo, che vuole creare un impatto positivo attraverso il design. Come? Portando grandi corporation ad agire come startup per ritrovare l'animo propositivo, ridisegnare un orto urbano o creare un rapporto tra alimentazione e salute. Importanti e di alto livello sono anche le collaborazioni, soprattutto quella con Ikea. Il colosso dell'arredamento mondiale ha infatti sfidato IDEO a pensare la cucina del 2025 e iniziare a costruirla adesso. L'America è la principale fonte di immagini, tradizioni e icone comunemente riconosciute in tutto il mondo. Una di queste, forse tra le più popolari, è quella del Super Bowl, la finale del campionato della National Football League, la lega professionistica statunitense di football. Il gruppo di studenti, per questa serata trasformata ormai in rito pop collettivo, è stato ospitato in un luogo altrettanto iconico del mito americano: il ranch. il **TomKat Ranch Educational Foundation**, immerso nelle praterie, conta oltre 1800 capi di bestiame da allevare e si configura come una realtà agroalimentare che promuove l'alimentazione degli animali in modo sostenibile e cerca così di diventare in questo senso esemplare e dare il buon esempio anche ad altri, riuscendo ad ottenere un impatto positivo sulla qualità delle carni e anche sull'ambiente.

Tutti quelli che lavorano con il cibo, a partire dagli allevatori e agricoltori fino ad arrivare agli chef, possono essere chiamati makers, cioè coloro che creano qualcosa di reale utilizzando mani e strumenti di ogni tipo. Come ha spiegato **Sherry Huss**, vice presidente della **Maker Faire** già incontrata dagli studenti durante l'ultima edizione di Roma lo scorso ottobre, a cui il Future Food Institute ha partecipato progettando e curando l'intera area food. Un cicerone d'eccezione che ha

accompagnato la delegazione alla scoperta di **Healdsburg SHED**, un luogo dove viene attivamente messa in pratica, monitorata e studiata tutta la filiera agroalimentare ad alto tasso di sperimentazione e contaminazione di idee e progetti. Minor impatto ambientale e attenzione alla qualità del prodotto sono solo alcuni degli obiettivi del **Ceres Community Project** nato nel cuore della California. Il suo vero punto di forza infatti è nella solidarietà, il Ceres Community Project si occupa di portare a casa di malati gravi cibo sano e gustoso, ma non solo. I pasti infatti sono preparati da giovani ragazzi che vogliono imparare a cucinare e così allo stesso tempo questo progetto riesce ad educare un'intera comunità alla solidarietà e all'importanza del cibo sano.

Lavorare in cucina significa "sporcarsi" le mani, mettersi in gioco e soprattutto studiare e continuare a specializzarsi ogni giorno. Questo lo sa bene anche il **Culinary Institute of America (CIA)** dove il vicepresidente Greg Dresher ha spiegato alla delegazione il suo progetto pugliese: "abbiamo deciso di aprire una sede nel cuore del sud Italia per far studiare agli studenti americani le tradizioni e i punti di forza della cucina mediterranea", facendo riferimento allo splendido castello di Ugento, in provincia di Lecce. Sperimentare, insegnare e incentivare nuovi modelli di business nel settore agroalimentare è anche la missione di un'altra realtà incontrata durante la tappa californiana, La **Cocina**. Realtà no profit fondata nel 2005 che vuole aiutare i futuri imprenditori del food a sviluppare i loro progetti grazie a un sostegno specialistico e mettendo a disposizione i locali e le attrezzature professionali. Supportare i futuri imprenditori della Silicon Valley è l'obiettivo anche di **Kitchen Town**, che focalizza la sua attenzione su progetti basati su temi come salute, diversità culinaria e sostenibilità ambientale. Tema, quello ambientale, al centro invece del progetto di Imperfect Produce, la startup che consegna a casa frutta e ortaggi considerati "brutti" e quindi non vendibili nei supermercati a causa di imperfezioni estetiche in alcun modo impattanti sulla qualità del prodotto.

Terminata la tappa in California la delegazione della Food Innovation Global Mission si sposta in **Giappone**, prima meta **Osaka**, alla scoperta delle tradizioni di icone orientali come the, ramen e sushi. A seguire arriveranno in **Corea, Cina, Singapore**, prima di rientrare, dopo oltre due mesi di viaggio, nella food valley emiliana.