Dalla farina di grilli al bacon vegano: cosa arriverà nei nostri piatti

farina-di-grilli-81f33e8e

Secondo recenti stime delle Nazioni Unite, **entro il 2050 la popolazione mondiale passerà dagli attuali 7 ai 9,7 miliardi**, circa 2,5 miliardi di persone in più, che popoleranno la Terra e che bisognerà sfamare **raddoppiando la produzione di cibo**, riducendo al massimo gli sprechi e, in particolare, sperimentando generi alimentari alternativi.

A **Seeds&Chips, the Global Food Innovation Summit (8-11 maggio 2017- Fiera Milano Rho)** ampio spazio sarà infatti dedicato a come affrontare questa cruciale sfida mondiale: dalla nutrizione del futuro, alle nuove tecniche di produzione alimentare fino alla food security e al diritto al cibo, sano, sostenibile e accessibile a tutti.

Sulla base di questa premessa e dei valori ereditati da Expo2015, non ci si dovrà sconvolgere se tra qualche anno sui nostri piatti appariranno "gustosi" **snack di grillo e micro-prodotti naturali dalle caratteristiche nutritive sorprendenti o bacon e gamberi a base di alghe**.

Ne sono convinte le due startup italiane **Addento** e **Mi Green Food** e le internazionali **Seamore Food** e **New Wave Foods**, innovative realtà presenti a SaC17 che stanno lavorando proprio in questa direzione.

La **FAO** ha definito **gli insetti come cibo del futuro** e Addento da anni sperimenta in questo campo. Il risultato raggiunto è una linea di nuovi alimenti con un ingrediente alternativo: una **farina di grilli**, nutrizionalmente superiore e più sostenibile rispetto ad altri cibi.

I grilli rappresentano infatti una **fonte alternativa proteica di primaria importanza** tanto da essere considerati una risorsa di altissimo potenziale: ad esempio, hanno un contenuto proteico pari al 69% sul peso secco - contro il 32% della bresaola, cibo già di per sé considerato iper-proteico- sono **ricchi di vitamina B12 e di acidi grassi come Omega-3 e Omega-6**. Inoltre hanno un **bassissimo**

impatto ambientale in termini di emissioni di gas serra e di consumo di risorse: per produrre un chilo di carne di manzo servono più di 15 mila litri d'acqua, per produrre l'equivalente di grillo ne serve soltanto uno.

Le ricerche e gli innovativi processi di produzione sperimentati di Addento risultano quindi fondamentali considerando che, già nei prossimi anni, **non sarà possibile sostenere i consumi crescenti di carne**, sia da un punto di vista di sfruttamento di suolo che di risorse.

Questa la chiave anche del lavoro dell'italiana Mi Green Food che, partendo dallo studio di un gruppo di ricercatori (**Zhenlei Xiao, Gene E. Lester, Yaguang Luo e Qin Wang**) in collaborazione con il Dipartimento di Nutrizione e scienze alimentari dell'Università di Maryland, ha avviato la produzione di **microrta**ggi, plantule commestibili che rappresentano una nuova tendenza del mercato agroalimentare. Con **un'elevata concentrazione di vitamina C, E e K** i microrta**g**gi sono ricchi di valori nutrizionali e antiossidanti tanto da essere definiti come "**Super food**", per l'elevata presenza di questi elementi rispetto ad ortaggi maturi e per i benefici sulla salute umana. La coltivazione inoltre avviene in ambiente indoor con metodo intensivo grazie all'utilizzo di un sistema multistrato e led specifici e un processo produttivo, altamente tecnologico e sostenibile.

Al pari dei microrta**g**gi, anche le **alghe** sono tra gli alimenti più sostenibili del pianeta, **per la loro produzione infatti è richiesto solo il sole**, niente acqua né terra e soprattutto niente fertilizzanti né pesticidi. Esemplari sono le esperienze di Seamore Food e New Wave Foods.

Seamore Food, azienda olandese di base ad Amsterdam, produce e vende **bacon e tagliatelle a base di alghe**, dando vita a piatti "alternativi", ma che imitano le ricette della tradizione. Interessante anche il caso della statunitense New Wave Food, leader nella produzione di **frutti di mare a base vegetale**, che da anni si impegna a dare una soluzione alla massiccia richiesta di questi prodotti realizzando alimenti sostitutivi ad alto contenuto nutritivo, capaci di frenare il devastante impatto della pesca commerciale sull'ecosistema marino e oceanico.

Le soluzioni sperimentate da queste realtà rappresentano un esempio di come il pianeta deve prepararsi ad affrontare i bisogni di una popolazione in costante crescita con nuovi modi di **ripensare agricoltura e sfruttamento delle risorse oggi disponibili**: un tema sempre più attuale e che sarà al centro dei dibattiti di Seeds&Chips.

Per dettagli sul programma: www.seedsandchips.com.