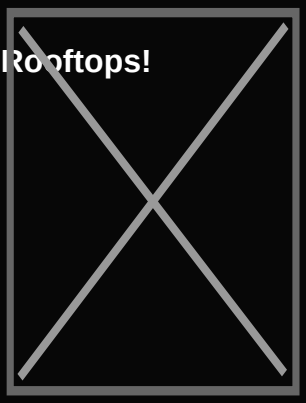
# Format food del futuro: 6 idee da Rotterdam

309-114-3ab6683c

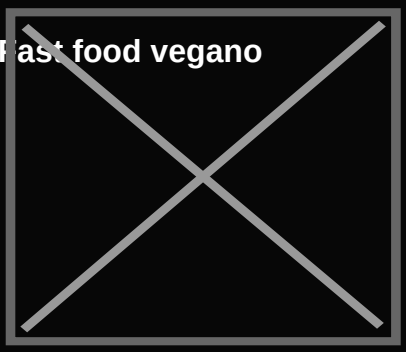
Rooftops e orti urbani, ma anche fattorie e campi sull’acqua: così la città olandese diventa un laboratorio per l’agricoltura (e l’ospitalità) del futuro.

**Rooftops!**



La logica del “centimetro zero” si esprime al meglio nei tetti attrezzati, la grande tendenza di Rotterdam (e non solo). In mezzo ai grattacieli si pasteggia in un orto tra campi di lattuga e patate, fiori di campo, erbe aromatiche e alberi da frutto (un fico troneggia in mezzo al **Op het Dak**, “sul tetto” in olandese): magie del riscaldamento globale. Raccolti al momento, erbe, ortaggi e fiori vengono usati negli infusi, nelle insalate e come contorno a un robusto arrosto. Senza estremismi, perché qui la parola d’ordine è: inclusione.

**Fast food vegano**



Perché mai il cibo vegano deve essere triste e, soprattutto, caro? Se l’è chiesto lo chef Pepijn Schmeink, che ha trovato la soluzione: **Jack Bean** è un fast food vegetariano o “plant based fast cuisine”, in centro città, con la struttura di un fast food, self service e foto e scritte

sopra il bancone, prezzi popolari (un hamburger vegetariano costa 6,50 euro) e un’offerta fatta di bowl, sandwich, dolci e tè, infusi e succhi.

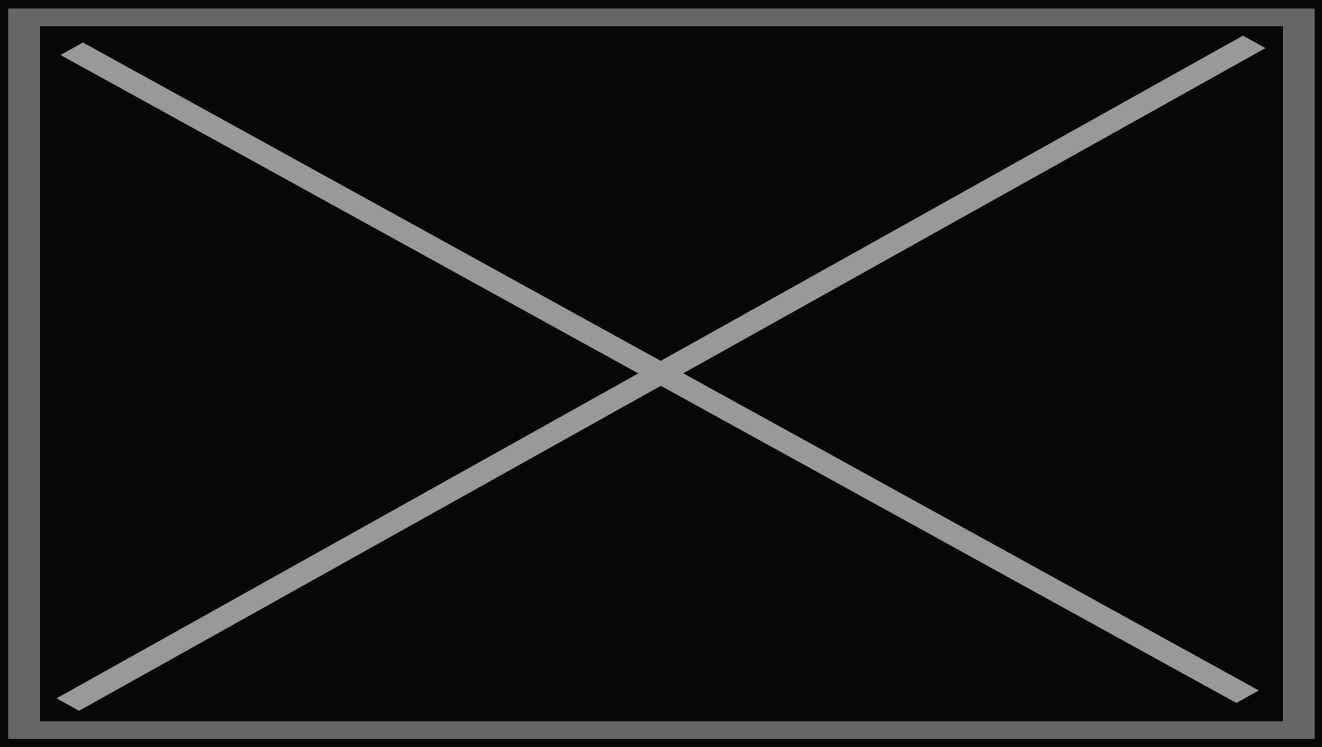
**Ibridazione creativa**



Sempre più l’ospitalità entra nel retail perché davanti a una tazza di caffè o tè è più semplice socializzare, ma anche imparare, lavorare, creare. Come da **Naaicafé** in Hoogstraat. La merceria rivisitata della vulcanica Caroline Vogel oltre a vendere stoffe e bottoni fa corsi base e avanzati di moda creativa, affitta macchine da cucire per lavorare in negozio e ha un angolo caffetteria per una tazza e un dolcetto.

**Fattoria galleggiante**

Un modo per contrastare la fuga dalle campagne, risolvere i problemi dell’approvvigionamento di alimenti freschi in città, ma anche un circolo chiuso e sostenibile: è il progetto della **Floating Farm**, che dovrebbe partire entro fine anno. Tre piani tra “pascoli” per 40 mucche, stalle per la mungitura robotizzata e sale conferenze. Ma qui si venderanno anche i primi latticini interamente “made in Rotterdam”.

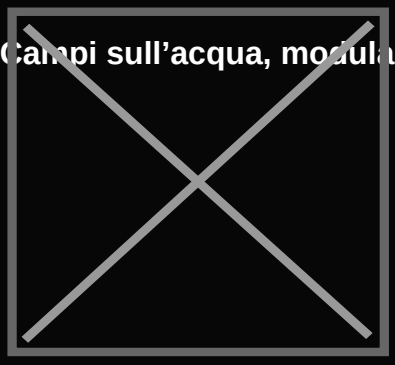


**Mercato di design**



I mercati coperti sono la meta preferita dei foodies in tante città europee, basti pensare alla Boqueria di Barcellona o al Borough Market di Londra: in genere sono vittoriani e deliziosamente retrò. Ma nessuno è come **Markthal**. Immenso, modernissimo, progettato nel 2014 dallo studio di architetti MVRDV contiene banchi di spezie, ortofrutta e delikatessen, ristorantini, supermercati e nella “cornice” esterna ospita 228 appartamenti.

**Campi sull’acqua, modulabili**



Le terre coltivabili arretrano per troppo sfruttamento e siccità mentre la plastica invade mari e fiumi. La soluzione? Si chiama **Recycled Park**. Da un lato delle “trappole per

plastica” intercettano i rifiuti prima che raggiungano il mare. Gli stessi poi sono riciclati per creare “isole galleggianti” a forma esagonale e quindi modulabili per creare campi coltivati sul fiume, che diventano anche ecosistemi dove trovano rifugio uccelli e pesci. Il 4 luglio sono state inaugurate le prime “isole” nel porto.

*Si ringraziano per la collaborazione Ente Nazionale Olandese per Turismo e Congressi (NBTC) e Rotterdam Partners.*

**Rotterdam: laboratorio di agricoltura e hospitality**