Il cibo del futuro: aumentare la produzione, evitare gli sprechi

cibo-del-futuro-1-9fc4ee45

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, saremo sempre di più, noi.

AGRICOLTURA DI PRECISIONE E QUALITÀ

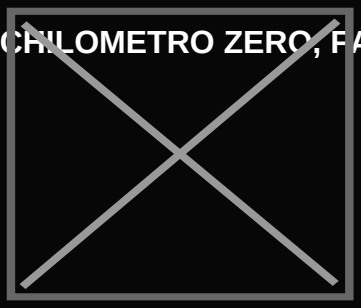


Per Nicola Lacetera, direttore del dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali

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. Questo per quanto attiene gli aspetti quantitativi. Poi, continua l'esperto: «Da anni si parla di qualità dei prodotti alimentari. Fino al

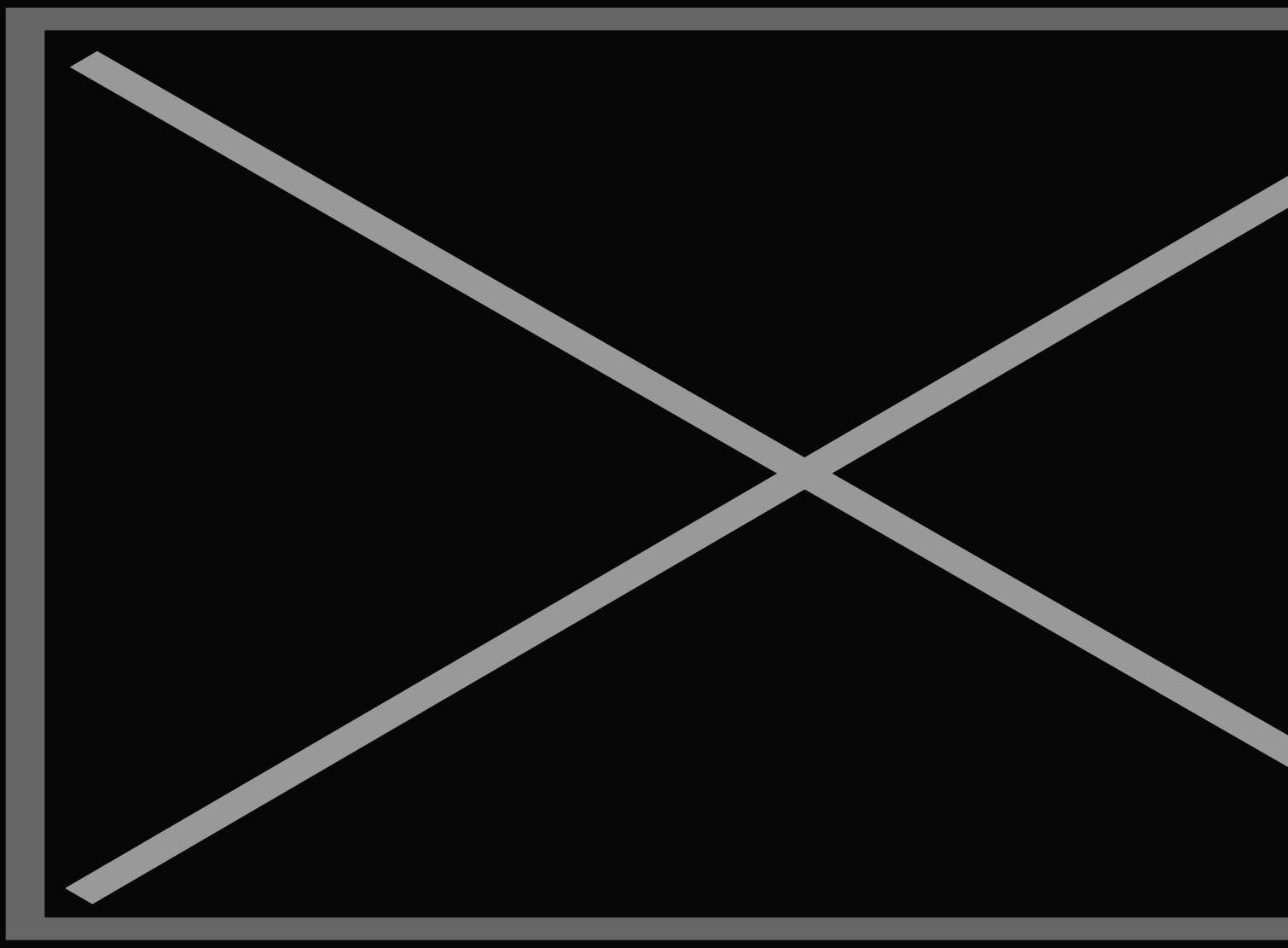
dopoguerra, 40-50 anni fa, era “buono” ciò che non faceva male, si dava risalto al requisito minimo igienico-sanitario immediato», in sintesi si pensava a riempire lo stomaco: «Con il miglioramento economico – dice il docente di zootecnia – il concetto si è allargato, esiste una *qualità organolettica* 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».

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 2000 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 1000 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 mondo di dire, il viaggio del cibo deve essere 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».

[caption id="attachment_162589" align="alignnone" width="973"]



Fornire alimenti a una popolazione in crescita con la necessità di aumentare la produzione cercando al contempo di evitare gli sprechi sono le nuove sfide dei prossimi anni nel comparto FOOD[/caption]

SOSTENIBILITÀ E NUOVE FRONTIERE DEL FOOD



Racconta Vincent Spaccapeli, giornalista storyteller, CEO di *HotelVolver* (*hotelvolver.com*), co-ideatore con Spazi inclusi (*spazi-inclusi.it*) 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 interni, negli ultimi 30 anni abbiamo subìto 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». La sfida col futuro la vincerà: «Chi sarà in grado di adottare la lotta allo spreco, siamo soffocati da 2mila 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».