Tradizione contaminata o gusto senza identità?

Tradizione locale, gusti globali e salutismo. Secondo Il Sole 24 Ore è da questa combinazione che stanno nascendo molti dei nuovi prodotti alimentari destinati al mercato contemporaneo. La parola scelta è “ibridazione”. Ed è proprio qui che forse vale la pena fermarsi un attimo. Perché se da un lato descrive bene il presente – cucine contaminate, ingredienti che attraversano continenti, prodotti pensati per tenere insieme gusto, benessere e praticità – dall’altro porta con sé una domanda meno rassicurante: siamo sicuri che questa sia davvero la direzione desiderabile del cibo? Negli ultimi anni il mercato ha iniziato a mescolare tutto. Ricette tradizionali corrette per diventare healthy, fermentazioni reinterpretate per risultare globali, snack che parlano il linguaggio della nutrizione sportiva ma cercano l’estetica dell’alta cucina. Il rischio è che, nel tentativo di piacere a tutti, il prodotto finisca per perdere identità. L’ibridazione funziona quando nasce da un’evoluzione culturale autentica. Spaventa invece quando diventa un processo industriale continuo, dove il cibo viene progettato più per intercettare micro-trend che per costruire memoria gastronomica. Il fuori casa si trova esattamente dentro questa tensione. Perché innovare è necessario. Ma esiste una linea sottile tra contaminazione e omologazione globale. E forse il vero tema non è quanto riusciremo a ibridare il cibo, ma quanto saremo ancora capaci di riconoscerlo.