



SMARTCITY

Entro il 2050 la domanda di carne sarà doppia rispetto a quella attuale, secondo la Fao: per questo la **ricerca** è al lavoro su progetti per la **produzione** di alimenti alternativi. Mentre sui social network esplode il **food sharing**

A CURA DI ANDREA GRANELLI E PAOLO TESTA (Cittalia - Fondazione ANCI)

→ Gli alimenti smart al centro delle strategie «Future of food»

Dopo Windows, Gates reinventa il cibo

In un documento il fondatore di Microsoft individua in una serie di pietanze a base di scarti organici una soluzione alle problematiche legate alla progressiva carenza di proteine nel mondo

Nel film di fantascienza del 1973 "Soylent Green" (in Italia era "2022: i sopravvissuti") di Robert Fleischer, il protagonista Charlton Heston scopre, dopo un'investigazione che ci porta a conoscere un futuro distopico fatto di inquinamento e sovrappopolazione, che il Soylent Verde, le gallette sintetiche che danno nome al film, e che permettono un nutrimento soddisfacente alla popolazione, non sono composti da "plancton marino", ma da resti umani di dubbia provenienza. La pellicola sviscera un tema attuale e sempre più rilevante: secondo la Fao l'aumento della popolazione mondiale ed il miglioramento delle condizioni di vita di porzioni significative dei 9 miliardi di individui che abiteranno il pianeta

entro il 2050, genereranno una domanda di carne - 450 milioni di tonnellate - doppia rispetto a quanto consumato attualmente. Le risorse necessarie alla produzione di tali quantitativi - acqua, mangimi, suolo - e l'impatto ambientale generato dalle attività connesse all'allevamento, vanno ben al di là della capacità planetaria. Anche senza abbracciare eccessi di stili alimentari come il veganismo è necessario prendere atto che la produzione di massa di carne presenta problematiche di so-

stenibilità ambientale ed economica, prima ancora che etica.

Alla necessità di preservare le eccellenze e le specificità delle abitudini alimentari che contribuiscono a caratterizzare il nostro Paese, deve fare da contraltare la ricerca continua di fonti alternative di cibo in grado di garantire un'alimentazione corretta a tutta la popolazione mondiale, senza dissipare le sempre più scarse risorse a nostra disposizione.

Soylent, per esempio, è anche il



nome del composto ideato da Rob Rhinehart, sviluppatore 24enne di San Francisco, per sostituire integralmente l'alimentazione come la conosciamo oggi: un'attenta miscela di vitamine, minerali, e tutto quello che serve per garantire una vita sana ed un'alimentazione corretta. Nato per soddisfare le esigenze personali di Rhinehart, il Soylent aspira a risolvere le problematiche alimentari legate all'abuso di junk food o comunque di quelle fasce di popolazione, come gli anziani, non sempre in grado di cucinare un pasto completo. Rappresenta ovviamente una soluzione estrema quanto inadeguata, almeno pari al predecessore cinematografico, al problema della produzione di cibo: oltre a manca-

re di basi scientifiche "serie", priva l'alimentazione del piacere ad esso connesso, riducendo la produzione degli ormoni che controllano sazietà e soppressione dell'appetito.

"The Future of Food" è il titolo di una delle GatesNotes, serie di articoli firmati da Bill Gates, con l'intento di illustrare le attività benefiche della Bill & Melinda Gates Foundation: il documento individua una possibile soluzione in alcune delle società su cui la Fondazione investe, che producono alimenti sintetici a partire da materie di origine vegetale o da scarti organici rielaborati. Beyond Meat, per esempio, ha creato "carne sintetica" in grado di replicare efficacemente il gusto e la consistenza della controparte autentica offrendo i medesimi quantitativi di proteine, e nutrienti in dosi maggiori; BeyondEggs, com'è intuibile dal nome, offre invece un'alternativa a basso contenuto di colesterolo alle uova.

Una delle soluzioni più efficienti, oggetto di ricerche e investimenti da parte dell'Ue, sembra rappresentata da un'alimentazione a base di insetti. Nonostante la repulsione che l'idea può ingenerare in un pubblico occidentale, si stima che ben 2,5 miliardi di persone includano abitualmente insetti nella propria dieta. Sebbene il contenuto proteico sia altamente variabile, il rapporto tra fitomassa e proteine prodotte è centinaia di volte più vantaggioso; la "coltivazione" di insetti richiede una quantità trascurabile di risorse, ed offre una resa eccezionale: ben il 95% di essi è infatti edibile. Oltre alle possibilità (ed ai vantaggi) offerte dalla produzione di massa di insetti per uso alimentare, è anche possibile immaginare una produzione su scala individuale: Lepsis è il nome di un prototipo sviluppato dal designer Mansour Oursanah premiato con il prestigioso Index: Award 2013, che unisce il concetto di terrario per uso alimentare, con le forme tipiche di un'appliance domestica. Promette di rivoluzionare le abitudini alimentari degli occidentali. O almeno di provarci.

Daniele Dal Sasso

SMARTEATING

L'arcipelago social del Food Porn

Ha avuto inizio su alcuni blog, quasi per gioco, trasferendosi poi a Twitter, con le prime, banali foto, e le accuse di over-sharing, ed esplodendo poco dopo su Facebook, con il solito fiume di contenuti. Ma è stato l'avvento di Instagram e Pinterest che ha decretato l'affermarsi di una mania sempre più diffusa. Il Food Porn, come amano chiamarlo i blogger americani, è l'abitudine di fotografare il proprio piatto, condividendo poi la foto sui social network, per suscitare l'invidia o l'ammirazione dei propri contatti. **Foodstagram**, **Foodspotting**, **Tastepotting**, sono network nati sulla falsariga degli account dei primi appassionati, offrendo strumenti sempre più sofisticati per rendere le immagini più appetibili ed i contenuti categorizzabili.

Una cultura da sempre basata sulla convivialità, come quella legata all'agroalimentare, trova nei social network l'occasione per estendersi al di là della tradizionale intimità della sala da pranzo: di pari passo con l'esplosione della popolarità delle telericette e dei reality gastronomici, e la nascita di vere e proprie celebrità del piccolo schermo, l'esperienza del cibo acquisisce una nuova dimensione, e le modalità di condivisione si moltiplicano. Al di là di iniziative meritorie, come il già citato **IFoodShare** che intende mitigare il problema degli sprechi di cibo, i social network divengono l'occasione per condividere il piacere dell'alimentazione, ed il pretesto per allargare la propria rete di amicizie ben al di là dei limiti imposti dalla virtualità di Internet.

Gnammo è senza ombra di dubbio uno dei maggiori successi nel panorama Internet italiano degli ultimi anni: tecnologicamente avanzato e

graficamente accattivante, permette di organizzare pranzi e cene, aperte alla partecipazione degli iscritti alla community, dietro piccolo compenso. La formula, all'apparenza semplice, ha dato vita ad una comunità di appassionati di enogastronomia che organizza "eventi" di tutti i tipi: dai più modesti pasti a base di tipicità regionali, alle più sofisticate performance culinarie curate fino all'ultimo dettaglio ed altrettanta varietà per quel che riguarda il luogo. Da nord a sud, passando per città e paesi di grandi e piccole dimensioni, in appartamenti, ville e giardini di ogni tipo. Gnammo, frutto della fusione di due startup a tema "culinario", ha festeggiato da poco un anno di vita, celebrando l'occasione con un'infografica: più di 8mila utenti, 450 eventi, oltre 1.700 partecipanti "attivi" alla community, ed un programma di eventi in collaborazione con altre realtà (**DigitalFoodDays** e **Aperisfizio**).

Ultimo arrivato in questo settore, ma certamente meritevole di una menzione d'onore - se non altro per la legittimazione conferita dai diversi premi ricevuti - è **Cucina Mancina**. Social network ideato dalle startupper pugliesi Flavia Giordano e Lorenza Dadduzio, rappresenta una risorsa di crescente importanza per chiunque abbia esigenze o gusti alimentari particolari - "mancini", nel gergo utilizzato dal network: è un vero e proprio ricettario personalizzabile e condiviso, categorizzato per "mancinità", ma anche uno spazio di incontro per vegetariani, vegani, celiaci, allergici, diabetici, ipertesi o intolleranti e, a breve, un motore di ricerca geolocalizzato per esercizi "mancini".

D.D.S.

