

# STAMPA REGGIANA

periodico di attualità > cultura > spettacolo > sport - anno XIX numero 4 > APRILE-MAGGIO 2022 € 2,00



TORNA FOTOGRAFIA EUROPEA Comprendere per resistere FRANCESCO BOMBARDI Vi insegno a imparare giocando GIRO D'ITALIA Il 18 maggio la tappa reggiana

**CENTRO STORICO**

## Tempi lunghi per Piazza San Prospero e Mercato Coperto: cantieri rinviati all'autunno

**Ma per l'estate è in arrivo  
un fitto cartellone di eventi**

L'assessore **MARIA FRANCESCA SIDOLI**: "Per la prima volta dopo due anni si respira un'aria diversa. Presentiamo la programmazione estiva con cautela ma con spirito rinnovato"

## L'alimentazione del futuro

# Non solo sano, ma anche sostenibile: così dovrà essere il cibo del futuro

Ospiti di un convegno organizzato dalla delegazione reggiana della Accademia Italiana della Cucina, l'antropologo **Giovanni Ballarini**, Presidente Onorario della Accademia, e **Mauro Catellani**, accademico della delegazione reggiana e ingegnere chimico, hanno provato a disegnare gli scenari possibili del futuro della alimentazione sostenibile: "Non ci sarà abbastanza cibo per tutti, a patto che non si cambi il paradigma"





**C**ibo sano, ma anche sostenibile. E' stato questo il focus del convegno organizzato dalla Accademia Italiana della Cucina nella sua Delegazione Reggiana guidata dalla Dott. **Anna Marmiroli**.

A dibattere sul tema, lo scorso 26 marzo nei locali del CERRE di Reggio Emilia, il Prof. **Giovanni Ballarini** Antropologo, Professore emerito della Università di Parma e Presidente Onorario della Accademia Italiana della Cucina, insieme all'Ing **Mauro Catellani**, accademico della delegazione reggiana, ingegnere chimico esperto in scienze della vita.

Nella sua introduzione il Prof. Ballarini ha portato a considerare che **la cucina e la cultura enogastronomica di un paese sono elementi storici e che come tali, evolvono e si modificano al modificarsi delle condizioni che li hanno generati.**

Un ampio excursus sull'evoluzione degli stili in cucina ha permesso di ragionare di come la tradizione in ogni singola epoca si declini in modi e forme differenti, legati alle necessità che ogni singola epoca esprime e ai cuochi che la realizzano.

Se si legge la tradizione alimentare di un popolo come un "continuum" che si arricchisce e si modifica al modificarsi delle esperienze degli uomini che le praticano, potremmo oggi correre il rischio di identificare sempre con maggiore difficoltà le peculiarità alimentari tradizioni di un territorio.

**In questo senso chiediamo al Prof. Ballarini se abbia ancora senso parlare di una cucina regionale italiana? E se sì, in quale misura?**

Sulla storia delle cucine regionali intervengono ormai da molti decenni movimenti socio-economici che hanno determinato una commistione sia di tipo comportamentale che culturale: le due grandi guerre prima di tutto, che trasferirono moltissimi giovani da una regione all'altra,



mettendoli di fronte ad usi e costumi alimentari completamente differenti rispetto alla loro cultura tradizionale; la forte migrazione interna che contrassegna poi l'Italia del dopoguerra è un altro fattore importante, spostando dal sud agricolo al nord industrializzato grandi quantità di persone, cambiando i loro stili di vita, gli orari dell'alimentazione; la tensione tra il tentativo poi di mantenere inalterate le proprie abitudini alimentari è lentamente ma inesorabilmente abbandonata dal cambio generazionale e dai matrimoni e viene contaminata dalle tradizioni dei luoghi di nuova residenza dove l'assimilazione diviene un processo che si accelera soprattutto nel XXI secolo, quando la mobilità anche extra nazionale delle persone, la facilità dei trasporti e soprattutto la loro crescen-

## Il futuro: proteine vegetali, proteine sintetiche, insetti

Centri di ricerca, università e aziende lavorano per garantire un futuro sostenibile al cibo.

Tra le varie proposte, proteine vegetali ottenute dagli scarti della lavorazione, proteine sintetizzate in laboratorio, e l'utilizzo degli insetti che è già realtà da quando il 27 gennaio 2021, l'EFSA, ne ha approvato l'uso anche per l'alimentazione umana.

te velocità contribuiscono a modificare e superare il concetto di cucina regionale concentrando l'attenzione maggiormente sui livelli di contaminazione delle diverse tradizioni alimentari.

**Quale mercato alimentare hanno di fronte gli italiani oggi?**

L'Italia è oggi piena di prodotti alimentari e di ricette che vantano una tradizione regionale ma che sono usati al di fuori del contesto regionale d'origine e alle quali

■ continua a pag. 30

■ segue da pag.29

sempre più si affiancano e si sostituiscono tradizioni, cibi, piatti e ricette non regionali e di diversa importazione, anche dai più lontani paesi. Odiernamente gli italiani incrociano un mercato alimentare sempre più diversificato, perché altre tradizioni si sono stabilite sul nostro territorio per il diffondersi di nuove modalità d'appartenza alimentare in una crescente frammentazione che deriva anche da processi esogeni e tra questi in primo luogo dalle migrazioni non più interne, ma esterne.

Questa alimentazione plurale, agevolata dalla diminuzione delle dimensioni familiari, è caratterizzata da cammini sganciati dalle strutture tradizionali che sono sempre più influenzati dalla pubblicità e che vedono l'uso non solo di semilavorati (pasta secca, paste fresche ecc.) ma soprattutto dall'uso di piatti pronti.

Nell'attuale momento si può dire che nelle grandi e piccole città dove vive gran parte della popolazione italiana vi è una sostanziale uniformità alimentare nella quale sono venuti a mancare i punti di riferimento delle tradizioni regionali e dove si cercano nuove esperienze alimentari in un altrove industriale ricco di offerte ma standardizzato ed omologato, soprattutto nel gusto.

**Se, come lei ci suggerisce, ci troviamo di fronte ad un pluralismo alimentare, non è possibile correre il rischio di perdere completamente la nostra identità alimentare?**

La realtà è più importante delle idee e quindi il punto non è quello di decidere se relazionarci con l'odierno pluralismo, ma piuttosto come e quale ruolo possono in questo avere quanto vi era nelle tradizioni alimentari italiane. Possiamo farlo in modo negativo considerando l'attuale pluralismo alimentare come una minaccia per la nostra identità, o farlo in un atteggiamento positivo accogliendo la presente molteplicità alimentare come una ricchezza in un confronto costruttivo nel quale anche nuove tradizioni possono assumere un importante ruolo in una rinnovata identità. Per fare questo è necessario prendere atto che la diversità alimentare nel nostro Paese è un fenomeno non solo

presente, ma consolidato e ineliminabile.

**Lei quindi ci sta suggerendo di non avere paura dei cambiamenti che stanno emergendo ma anzi di cavalcarli con l'utilizzo di una nuova coscienza critica. Perché la sostenibilità sia una opportunità e non un limite, quali strumenti ha la Accademia italiana della cucina per rimanere soggetto attivo in questa fase?**

La Accademia Italiana della cucina è stata in passato e sarà in futuro un soggetto attivo a patto che essa sappia sperimentare quella che con molta suggestione io chia-



Il professore  
Giovanni Ballarini

mo una nuova Critica Gastronomica, che senza timore dei cambiamenti, sappia reggere la sfida della sostenibilità per trovare un nuovo equilibrio, abbia il coraggio del confronto e della sperimentazione.

**Ing. Catellani, a lei è stato dato il compito di provare a disegnare gli scenari possibili del futuro della alimentazione sostenibile. Fantascienza o impegno dell'oggi?**

Quello che ho presentato è stato un viaggio nel tempo, per arrivare a dare una "sbirciatina" a quello che sarà il mondo del domani e capire come mangeremo tra 20 anni. Prevedere il futuro è impossibile,

tentare di intuirlo forse sì, e per farlo occorre annusare l'aria di oggi e intuire quei megatrends che avranno una forte influenza negli anni a venire. Il primo megatrend che ritengo avrà una forte influenza sul cibo del futuro è la "Sostenibilità". Nella Conferenza ONU sull'ambiente del 1992 era definita come "il modello di sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri". Dobbiamo renderci conto che noi già oggi stiamo

compromettendo lo sviluppo delle generazioni future. Pensi al cambiamento climatico. Fino a qualche anno fa si diceva che l'uomo poteva mitigare gli effetti del cambiamento del clima, oggi invece si afferma che le generazioni future dovranno adattarsi al cambiamento climatico. Io sono nato negli anni '60 e a quel tempo vivevano circa 2.7 miliardi di persone sulla terra. L'Homo Sapiens ha impiegato oltre 200'000 anni per arrivare a quel numero, ma oggi a distanza di soli 60 anni scopro che da allora siamo triplicati e tra 20 anni saremo 10 miliardi di persone sulla terra. Se poi aggiungiamo che solo il 4% dei mammiferi sulla terra è costituito da animali selvatici, mentre oltre un terzo è l'uomo, e circa il 60% sono gli animali che l'uomo alleva per sfamarsi, diventa evidente come la sostenibilità sia un tema impellente.

**Già oggi il pianeta è a rischio, e per quanto riguarda più dettagliatamente il cibo?**

Non ci sarà abbastanza cibo per tutti, a patto che non si cambi il paradigma.

L'offerta di cibo nei supermercati è enorme; troviamo cibo di ogni genere e forma, eppure, uno studio dice che i nostri nonni utilizzavano circa 110 alimenti diversi, mentre noi oggi solo 70. I nostri nonni usavano proteine per il 50% di derivazione animale e per il 50% vegetale. Noi, consumiamo il 67% delle proteine di origine animale. Il 60% del fabbisogno calorico è fornito da 3 prodotti (mais, grano e riso) e solo 12 coltivazioni e 5 specie animali rappresentano il 75% di ciò che mangiamo.

Mentre abbiamo aumentato in modo iper-



bolico l'offerta di cibo "trasformato", cioè lavorato in diverse forme ed offerto ai consumatori sugli scaffali, contemporaneamente abbiamo impoverito la filiera degli alimenti dai quali attingiamo le nostre fonti di alimentazione.

**Come sarà possibile quindi trovare abbastanza cibo e fare in modo che esso sia anche sostenibile?**

Il tema non è nuovo: l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, sottoscritta da 193 paesi membri nel 2015, parla chiaro. Occorre spingere verso un nuovo paradigma di crescita su tutti i piani dello sviluppo umano, e il cibo rappresenta una priorità impellente. La fetta più grossa la deve fare la ricerca. Spinte dai governi più sensibili al tema della sostenibilità, i centri di ricerca, le università, le aziende del cibo stanno impegnandosi a lavorare su come garantire un futuro sostenibile al cibo e come riuscire a nutrire in modo soddisfacente l'intera popolazione del pianeta. Si affacciano quindi proteine vegetali ottenute dagli scarti della lavorazione di vari prodotti: riso, soia, cereali e legumi, che possono anche essere recuperate da questi alimenti generando così un ciclo virtuoso di economia circolare.

Oppure, proteine sintetizzate in laboratorio, come le cosiddette Single Cell Proteins (SCP) o proteine da Organismi unicellulari, derivate da lieviti, funghi, batteri o alghe, che sono nuove fonti di proteine per costruire nuovi alimenti. L'utilizzo poi degli insetti è già una realtà da quando il 27 gennaio 2021, l'EFSA, ente per la sicurezza alimentare europea, ha approvato l'utilizzo di insetti anche per l'alimentazione umana. L'industria del cibo ci crede, tanto da far prevedere una esplosione della domanda dalle attuali 6'000 all'anno a 3 milioni di tonnellate previste entro il 2030. Esiste già la pasta di una start up di due ricercatori italiani che vivono tra Londra e la Puglia, che è prodotta con proteine da insetti ed è 100% made in Italy.

**Il cibo però deve rispondere anche a criteri di gradevolezza ed appetibilità.**



**Deve insomma rispondere ad una idea del gusto che è una idea depositata nella memoria di ognuno di noi....**

Il tema è molto attuale per i ricercatori. Una volta ottenute, come rendere appetibili queste proteine che si presentano pressoché incolori, inodori e insapori? Come fare a trasformare una polvere bianca di proteine in un cibo succulento come una fiorentina o un branzino? La sfida è proprio su come rendere la "texture" dei cibi, cioè la consistenza, tale da essere apprezzata dal consumatore. Ma la strada per la ricerca è tracciata, tanto da far dire a Marco Pierre White, il primo cuoco 3 stelle Michelin a soli 33 anni, "da oggi solo bistecche vegane nei miei ristoranti", e una nota azienda israeliana, di programmare l'apertura di 5 insediamenti produttivi in Asia, Europa e Americhe per la produzione di carne vegetale (un ossimoro?) stampata in 3D.

**Lei Ingegnere presentava anche un altro megatrend, l'Intelligenza Artificiale, che potrebbe influenzare il cibo del futuro. In che senso?**

Non è una novità che il mondo dell'intelligenza artificiale abbia cambiato molti settori della nostra vita. Il primo smart-phone è del 2014, sono passati solo 8 anni ma ha cambiato radicalmente la nostra vita.

La preparazione del cibo nelle cucine di casa e nei ristoranti è rimasta praticamente invariata da secoli. Due i cambiamenti radicali nella storia dell'uomo: imparare a cuocere gli alimenti e diventare animali stanziali, cioè passare da raccoglitori-cacciatori ad allevatori-coltivatori. Da allora

abbiamo sostituito solo qualche materiale: dalla terracotta alle padelle d'acciaio o rivestite, ma la modalità con la quale il cibo viene preparato e cotto, non ha subito variazioni sostanziali da secoli.

Ora, lo sviluppo incessante e vorticoso delle tecnologie digitali e l'adozione diffusa dell'IA e dell'automazione tramite robot influenzerà il modo in cui i ristoranti assumono e impiegano il per-

sonale, ma anche l'esperienza dei clienti. Minori costi, maggiore costanza di qualità e anche riproducibilità a distanza. Pensate: uno chef potrebbe inventare ricette che potrebbero essere trasferite in diversi ristoranti e replicate tramite robot sistemati nelle cucine. Fantascienza? No, è già realtà e ci sono già tecnologie robotizzate che consentono di immagazzinare migliaia di ricette e riprodurle fedelmente col minimo errore e con costi contenuti. Provate sola ad immaginare l'impatto di queste tecnologie fuori dai ristoranti, nelle cucine degli ospedali (il cibo curativo per diabetici, ad esempio), nelle cucine di casa .....

**Dott.ssa Marmioli, temi tutti molto coinvolgenti e considerazioni complessivamente molto stimolanti!**

Sì, certo ed io aggiungerei anche che abbiamo assistito ad un momento di sintesi abbastanza unico ed originale sui temi della sostenibilità alimentare, una acquisizione di consapevolezza della strategicità dei temi proposti per un futuro che non è futuro ma presente.

L'Accademia ha dimostrato ancora una volta di avere al suo interno le competenze, i saperi, i know how utili per essere ascoltata. Anzi, il convegno ha confermato che queste riflessioni sono il terreno proprio della Accademia Italiana della Cucina che è una Istituzione Culturale della nostra Repubblica e che come tale è un interlocutore fondamentale per chiunque voglia parlare di sostenibilità della alimentazione, di futuro della cucina e di possibili scenari che si prospettano. ■