

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Gennaio/Febbraio 2023
anno 22 - numero 126



Bakery Solutions
for a Crispy Life



Deimos srl

viale Emilia, 92/94 - Cologno Monzese (MI)
www.deimossrl.com

Deimos
GROUP

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 MBPA NORD OVEST - n. 1/2023 - IP - ISSN 1594-0543


**CHIRIOTTI
EDITORI**

10064 PINEROLO - ITALIA
Tel. 0121393127
info@chiriottieditori.it



FOOD DESIGN

A cura di:
Paolo Barichella
Food designer

Sostenibilità: con la tradizione o con l'innovazione?

Secondo una stima ufficiale delle Nazioni Unite, la popolazione mondiale ha di recente superato gli 8 miliardi di abitanti. Per l'Onu, questa crescita senza precedenti (solo nel 1950 si contavano 2,5 miliardi di abitanti) è il risultato di

“un graduale aumento della durata della vita determinatosi grazie ai progressi scientifici della sanità pubblica, dell'alimentazione, dell'igiene e della medicina”.

Questi dati in sé sono un bel record, ma se visti nell'ottica delle

risorse alimentari destano una certa preoccupazione. In particolare, per ciò che affermano gli esperti essere l'impatto di ogni essere umano in termini di produzione di attività legate alla produzione di cibo che contribuiscono



in modo significativo a modificare l'ambiente e il cambiamento climatico. Altrettanta preoccupazione destano le prese di posizione intransigenti che penalizzano l'innovazione da parte di legislatori italiani ed europei riguardo a nuove metodologie allo studio in laboratori, come ad esempio la carne sintetica. Posizioni per alcuni versi comprensibili, ma che volgono in direzione opposta a quanto necessario per fornire le giuste risposte a questo fenomeno.

Durante il noto intervento "premonitore" al TED 2010, tenutosi circa un miliardo di abitanti fa, Bill Gates presentava l'equazione $CO_2 = P \times S \times E \times C$ dove (P) sta per il numero di popolazione, (S) rappresenta i servizi che in media ogni persona usa, (E) è l'energia media richiesta da ciascun servizio e (C) la qualità di CO_2 emessa per ogni unità di energia spesa per il servizio.

Stando al tasso di crescita della popolazione e applicando la semplice equazione di Gates, appare piuttosto chiaro ed evidente che non sia più possibile pensare di allevare animali per poi portarli al macello o coltivare vegetali come avveniva 2 secoli fa quando sulla terra gli abitanti erano meno di un miliardo e utilizzare nel lungo periodo questa metodologia per sfamare tutto il pianeta.

La *Sustainable Food Innovation* appare oggi come l'unica direzione per il futuro.

Hydroponic, Aquaponic, Cultured Meat, Insect farming, Genetic improvement, Novel Foods sono solo alcuni degli approcci ai quali la progettazione alimentare e la tecnologia nell'ultimo ventennio sono arrivate a contribuire al progresso e fornire le opportune risposte al fenomeno dell'impennata

demografica: campi quasi tutti però regolamentati e limitati in Europa da normative, molto più che in altri Paesi dove si apre spazio a finanziamenti e investitori. FoodTech, Startup e Istituti di ricerca Europei sono pesantemente penalizzati nella competizione a livello globale.

Il sovranismo alimentare, per quanto comprensibile e per

un accanimento per produrre in modo centralizzato specialità nazionali fresche sottoposte a conservazione spinta a discapito di qualità e sostenibilità che attraverso la delocalizzazione potrebbero invece trarre enormi vantaggi.

IGP, DOP e Made in Italy funzionano molto bene su prodotti a lunga conservazione che



alcuni ambiti probabilmente necessario per una nazione come l'Italia, così ricca di patrimonio di biodiversità alimentare e localismi che contribuiscono a una ricchezza culturale da tutelare, se applicato in maniera integralista, si pone in estrema contraddizione e molto lontano alla soluzione di un problema globale. Talvolta, per alcuni prodotti si assiste a

viaggiare sul canale del secco come olio, derivati del pomodoro e pasta essiccata, ma mal si sposano con le necessità logistiche di gestire il prodotto fresco e freschissimo, sia per sostenibilità ambientale che economica.

È meglio un pesto fatto con basilico genovese DOP di Prà e gli altri ingredienti rigorosamente DOP come da disciplinare e

poi conservato per poter essere gestito sul canale del secco, oppure uno realizzato in modo delocalizzato sul posto con basilico dello stesso identico clone coltivato in ambiente acquaponico e ingredienti freschi miscelati al momento, preparato e servito

del prodotto, in termini di freschezza del gusto, proprietà sensoriali, sostenibilità economica e ambientale, il paragone non è nemmeno lontanamente ipotizzabile.

Il prodotto coltivato in idroponica o acquaponica porta con

sono, per etica o filosofia, spaccate in due tra chi ne evidenzia gli innumerevoli vantaggi e chi ne attacca l'artificialità e la non originalità rispetto a un prodotto "figlio" del territorio.

Sarà questione di tempo, ma non dimentichiamo che chi fa guerra oggi alla coltivazione idroponica e acquaponica (peraltro promossa dalla FAO) veniva attaccato ad assumersi tutti i rischi e i limiti di coltivare a cielo aperto, perché le serre non conferivano la stessa qualità e freschezza al prodotto e avevano il presunto difetto d'invadere la bellezza del paesaggio con il loro sgradevole impatto estetico.

Tutto ciò rende sempre più accesa l'eterna diatriba tra la scelta di delocalizzare i processi, con annesso il rischio di non poter dire fabbricato in Italia e di perdere il "blasone" Made in Italy, o centralizzarli in funzione del territorio quale valore del *genius loci* e perdere la sostenibilità della filiera corta che è uno dei valori per i quali i clienti a livello globale sono attenti a rispettare.

Numerosi, tuttavia, sono ormai i prodotti che scelgono di adottare la metodologia indicata nei disciplinari per produrre prodotti in centri di produzione locali in Paesi nei quali quei prodotti non sono autoctoni, indicando che si tratta di prodotti originari del Paese che li ha sviluppati.

Anche il più intransigente dei puristi dovrebbe ammettere che in una pizza napoletana prodotta a New York il 90% degli ingredienti può essere d'importazione, ma la famigerata fogliolina di basilico è l'elemento fresco che rende, se non impraticabile quantomeno insostenibile, poter affermare che gli ingredienti siano al 100% italiani.



direttamente al tavolo del cliente piuttosto che venduto al banco?

Per chi deve vendere il pesto fregiandosi e pregiandosi del marchio Made in Italy, certamente la risposta sarà la prima, ma per chi apprezza la qualità

sé il non trascurabile vantaggio di poter replicare un clone in un ambiente controllato e artificiale in grado di poter far crescere i vegetali in un ambiente diverso da quello originario. Questo il motivo per il quale le opinioni a riguardo