

TENDENZE

Da consumarsi dopo il 2030

Cosa mangeremo alla fine di un decennio che promette grandi cambiamenti? Più degli insetti, le vere sfide sono “nuova” carne e orti al chiuso. E le stampanti 3D

di SIMONE MOSCA

Nella peggiore delle ipotesi si potrebbe finire col gradire (per fame) invasioni stagionali di cimici cinesi, ridotti in città e in pianura peggio del Tom Hardy di *Mad Max Fury Road* che nei deserti del suo sfasciato futuro pranzava con una lucertola di passaggio.

Se invece tutto va per il meglio, ci sarà sempre il rosso giallo. «Ma senza midollo e brodo di carne, con quello di verdura si esalta il vero protagonista, lo zafferano» consiglia Claudio Sadler, paladino dei sapori meneghini.

Ma che sapore avrà il 2030 a Milano? Tra pandemie, crisi energetiche e ambientali, allevamenti intensivi da dismettere, immaginarselo non è banale: «Il gusto sarà molto simile e spero che da me continuino a venire i giovanissimi che sempre più spesso scelgono di provare una cucina stellata. Forse nella consapevolezza che un certo tipo di sensibilità gastronomica d'alta fascia è in anticipo sulla sostenibilità. Che per allora non sarà più uno sfizio occasionale, sarà lo standard. Non significa immaginare un menu stravolto ma prendere scelte sagge. Quindi più verdura, meno proteine animali e di maggior qualità. Ritengo più delicata la questione pesce. Smettiamola coi gamberi rossi, la cui pesca è dannosa, riscopriamo lo sgombero, anche d'allevamento. È ottimo, è un futuro alla portata». E con le bollette che si impennano, si dovrà tornare romantici, mangiare a lume di candela? «No, si cenerà alle 17,30 massimo 18, alla luce del sole, come in Oriente».

Carlo Spinelli, critico ed esploratore del gusto, autore di *Bistecche di formica* (Baldini+Castoldi) e *Ottanta fame* (Marsilio), il domani della tavola lo vede più estremo. «Si cambierà parecchio e come al

solito si cambierà prima a Milano. Una strada possibile è l'utilizzo di impasti universali e insapori, a base di insetti, che secondo me per ragioni culturali non sfonderanno, ma soprattutto di alghe. Su tutte la spirulina, già oggi un superfood che ha un 77% di contenuto proteico. A questa base si potranno applicare dei mix di sapore e colore, poi tutto andrà caricato dentro stampanti 3D alimentari per disegnare surrogati di pietanze classiche così come forme nuove. Le istruzioni potranno essere messe a punto dagli chef che secondo me si legheranno sempre più alle piattaforme del delivery a discapito della ristorazione tradizionale. Cui pochi reduci, tra cui il sottoscritto, si rivolgeranno disposti a bruciare la carta per una chianina doc».

Il tema di che forma avrà la carne è centrale anche per Laura Piazza, prof Unimi del dipartimento di Scienze e politiche ambientali, tra le maggiori esperte di ingegneria alimentare in chiave sostenibile. «Uno scale down nel consumo è inevitabile, è già in atto». Due le strade della cotoletta secondo Piazza. Una è la surrogazione della carne utilizzando proteine vegetali. «Il vantaggio sta nel basso consumo energetico in fase di

**Spinelli
“Gli chef
si legheranno
sempre
di più alle
piattaforme
delivery”**

produzione, lo svantaggio è il sapore “diverso”. Per replicare l'*eme*, la chimica del sangue, si utilizzano barbabietole o lieviti». L'altra è la carne di laboratorio. «Gusto eccellente, per ora costi alti, anche energetici. Ma il business è già partito, Gates ci punta, ci sono già ristoranti specializzati a Tel Aviv e Singapore». In generale anche Piazza ritiene andrà molto il fai da te domestico. «Stampanti 3D, sì, ma anche colture private. È inevitabile, la crescita demografica andrà a premere soprattutto sulle città».

La Fao stima che entro il 2050 si dovrà aumentare la produzione alimentare del 70%. «Sono ottimista, un nostro ettaro al chiuso produce quanto 300

all'aperto» rassicura Luca Travaglini, 42 anni, milanese, guida e fondatore con Daniele Benatoff di Planet Farms, società di vertical farming che a Cavenago ha l'orto al chiuso più grande d'Europa. «Anni fa sopravvissi a un tumore. Siamo quello che mangiamo, mi dissi, e ne ho fatto una missione».

Nell'ambiente artificiale brianzolo vengono piantate circa un centinaio di insalate a foglia aromi. Solo semi in purezza, varietà dimenticate dall'agricoltura come la cosiddetta rucola wasabi. L'aria è filtrata, l'acqua non assorbita riciclata, sali minerali a parte le piante non vengono sfiorate da nient'altro. Crescono protette a ciclo continuo, illuminate da led studiati in collaborazione con Philips. Modulandoli, si possono incoraggiare caratteristiche, si può modulare la croccantezza della foglia. «Si raccoglie e si sigilla in massimo 50 secondi, la mano del consumatore è la prima a toccare le foglie». Vengono così riforniti già 310 supermercati, si studia come realizzare anche frutta, funghi, varietà per farmacia e cosmesi. «Il futuro? Attorno e dentro Milano, sarà questo. Lasciamo stare le cavallette».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DOMANI



Alga spirulina

Grazie al suo alto contenuto proteico (il 77% contro il 17% delle uova), viene già oggi utilizzata come superfood o come base per integratori sportivi. Nel prossimo futuro, insieme ad altre alghe, potrebbe diventare la base per gli impasti da inserire nelle stampanti alimentari 3D con cui surrogare piatti tradizionali o inventarne di nuovi

La factory

Nelle due foto in basso, insalata coltivata alla Planet Farms e i due fondatori Luca Travaglini e Daniele Benatoff



Carne 2.0

La carne realizzata con proteine vegetali ha un impatto bassissimo ma non è ancora in grado di simulare la chimica dell'eme, cioè del sangue. Quella costruita in laboratorio (su cui scommette anche Bill Gates) è invece carne a tutti gli effetti, ma il processo non è ancora sostenibile in termini energetici. Si assaggia per ora a Tel Aviv e Singapore



Rucola wasabi

Varietà di rucola in origine selvatica: il sapore piccante ricorda il rafano, è tra la cento che vengono coltivate da Planet Farms. Società di vertical farming milanese, a Cavenago ha l'orto al chiuso più grande d'Europa. Sono già in fase di realizzazione altre strutture, allo studio l'evoluzione della tecnologia per ottenere frutta, funghi e altri ortaggi

SUCCEDE

Irish for dummies

Per la prima volta è in programma una Irish Week a Milano. Celebra San Patrizio (17 marzo), che è il patrono nazionale, e si svolge dal 12 al 19, con eventi culturali ma anche cibo e birra irlandesi in vari locali

Quota Base

Per Vignaioli di Montagna, il 13 e 14 marzo da Base Milano, gli eroici piccoli coltivatori in quota di Trentino e Alto Adige, con degustazioni in tutta la città e proiezione di un titolo in anteprima dal Trento Film Festival

Food & Fashion

Dal 16 marzo al Teatro 7 "Food and Fashion", ideato da Marina Baumgartner. Il primo incontro è con Francesco Maccapani, nipote di Ottavio e Rosita Missoni, che cucina i piatti del cuore

