

LE FRONTIERE DEL TECNO CIBO

Maria Presti incontra Andrea Granelli

L'USO delle tecnologie applicate al cibo risale alla notte dei tempi. Fu il fuoco la prima vera tecnologia inventata dall'uomo (la sua accensione e il suo "controllo"). È però in tempi recenti che le tecnologie sono entrate prepotentemente nel mondo dell'alimentazione. C'è da averne paura oppure no? Andrea Granelli, che da anni lavora su temi legati all'innovazione, prova a darci la, anzi, le risposte. «Ormai – spiega Granelli - la "naturalità" del cibo è spesso più una pericolosa retorica che non un fatto oggettivo. Il punto non è cercare una sorta di natura incontaminata e primigena – di matrice rousseviana – ma piuttosto, a proposito di tecnologie, conoscere sia i benefici sia i lati oscuri, gli effetti collaterali e le dimensioni più problematiche». Produrre di più è il primo obiettivo: mettere da parte le eccedenze per i tempi di crisi e affrontare la carestia, uno dei cavalieri dell'Apocalisse.

«Il punto non è cercare una sorta di natura incontaminata ma piuttosto stabilire quali tecnologie utilizzare, a quali fini e con quali regole»

Tanto che "nutrire il pianeta" è il tema guida della prossima Expo universale di Milano.

Ma "traducendolo" in innovazione che significa? di quali tecnologie stiamo parlando?

Per esempio di serre tecnologiche, di uso dei LED per le colture idroponiche e in generali del tema degli orti urbani e delle "vertical farm", come il progetto Skyland concepito da Enea. E' un tema che va di pari passo col concetto di produrre meglio: riducendo al minimo sia l'impatto ambientale sia il consumo di risorse pregiate (ad esempio l'acqua). In questo ambito cadono – oltre ai classici temi dell'energia pulita e della gestione "intelligente" dei rifiuti - anche tutte le riflessioni del cosiddetto chilometro zero per portare il più possibile la produzione vicino al consumo e contenere i costi di trasporto e di conservazione. >>

Andrea Granelli è il presidente di Kanso, società di consulenza che si occupa di innovazione e nuove tecnologie. E' stato amministratore delegato di tin.it e dei laboratori di ricerca del Gruppo Telecom. Siede in molti comitati scientifici, in commissioni di valutazione e in diversi consigli di amministrazione. È membro del Comitato di valutazione del CNR ed è stato direttore scientifico della scuola internazionale di design Domus Academy

Naturalmente vi è anche un fiorire di tecnologie per il miglioramento dei processi produttivi (abbattimento delle avversità biotiche, sviluppo di bioinsetticidi, ...).

La qualità del cibo è forse il tema più appassionante per i lettori del Gambero Rosso

Potremmo suddividere la qualità del cibo in cinque aspetti. Iniziamo dalla sanità: eliminare i veleni, i parassiti è sempre stato uno dei temi del cibo e le ricette si perdono nella notte dei tempi. Oggi vi sono nuove tecnologie che si stanno affacciando sul mercato: pensiamo per esempio agli “abbattitori” che – in un batter d’occhio – abbassano radicalmente la temperatura del pesce, lasciandolo intatto ma uccidendo tutti i parassiti. Un’altra area di grande innovazione tecnologica è la cosiddetta tracciabilità alimentare che – grazie a tecniche di marcatura e all’utilizzo di sensori a radiofrequenza – consente di tracciare il passaggio del cibo dai luoghi di produzione a quelli di consumo per verificarne la qualità (sia della fonte che dei processi di trattamento). L’edibilità è il secondo tema: la cottura è stata una delle prime tecnologie in questo senso. È evidente che il concetto di edibilità dipende dalla specifica cultura. Una frontiera è l’edibilità per gli anziani o per chi perde progressivamente funzionalità (dentizione, capacità di coordinare i movimenti o la memoria). Ad esempio Fashion for Good e l’Associazione Alzheimer Uniti Onlus hanno realizzato il concorso “Linda” per proporre soluzioni per la nutrizione che possano giovare ai malati di Alzheimer e ai loro assistenti, con l’obiettivo di restituire dignità al malato con

«La sfida è sviluppare tecnologie a basso costo energetico che conservino il cibo più a lungo possibile, mantenendo il gusto originale»

soluzioni che ne limitino il disagio. Nutribilità è il tema della ricchezza alimentare, della sua capacità di dare energia al corpo, ma anche della dietologia, per adattare la nutrizione alle specifiche del corpo.

Passiamo quindi alla digeribilità: se un cibo non viene assimilato dal corpo, la sua ricchezza viene persa, è inutile.

Ad esempio l’intolleranza al lattosio è una condizione tipica di numerosi gruppi umani. In un certo senso il formaggio può anche essere inteso come una invenzione per rendere il latte più digeribile. E infine il gusto. In quest’area le abilità dei cuochi si integrano con le innovazioni tecnologiche e le nuove frontiere del “design dell’immateriale”. Ad esempio, una qualità del cibo, direttamente collegata alla percezione uditiva, è la sua fragilità, ed è stato recentemente ipotizzato che la friabilità sia uno degli elementi più utili per descrivere i cibi; la sua percezione è definita in modo specifico in termini di variazione nei parametri sonori. Una delle nuove frontiere del cosiddetto “food design” è produrre cibi che “stimolino le nostre orecchie” in modo più efficace. Il tema può divenire critico per le persone anziane, quando, in relazione con l’età, diminuisce la percezione del sapore/aro-

ma (mediata da un declino nel processo olfattivo e gustativo) e la percezione sonora diviene sempre più predominante.

Infine c’è l’esigenza di migliorare il guadagno di chi produce il cibo.

E’ una delle frontiere del marketing post-industriale. Quante pagine abbiamo ancora? ... 