DOPPIOZERO

Il destino del cibo

Maurizio Sentieri
17 Dicembre 2020

Quello *della forma e della sostanza* del cibo in un futuro ancora da venire è tema su cui l'uomo si intrattiene da tempo, almeno da quando la rivoluzione scientifica, a partire dal XIX secolo gettò una qualche nuova luce di certezza sulla composizione della materia, sulla biologia dell'organismo umano e dei suoi bisogni.

Da quel momento – infranta la condanna ereditata nella disobbedienza di fronte all'albero della conoscenza – abbiamo iniziato a immaginare alternative artificiali ai modi in cui ci eravamo da sempre alimentati.

Se oggi sono le pressioni culturali relative alla sostenibilità dei nostri consumi, della nostra economia, della nostra stessa società a determinare l'esplorazione di nuove fonti alimentari, nel passato è stata soprattutto una ricerca scientifica fine a se stessa, oppure l'esigenza di trovare fonti alimentari a rimedio della fame dei ceti più miseri, o ancora il tentativo di assicurarsi un vantaggio economico alla base di quei tentativi. Tra capitalismo, filantropia e spirito di conoscenza si è mossa la ricerca dei cibi del futuro che sono diventati ormai il nostro passato. Sempre si è trattato di neo cibi sognati e solo talvolta realizzati... sognati quelli della fantascienza ma realizzati forse solo due, la margarina e il dado alimentare hanno avuto un impatto reale, ambedue figli di quell'epoca e arrivati sono a noi.

Tra quelli della fantascienza basta poi pensare alle "pillole" o alle bustine liofilizzate sostitutive dei cibi reali, veri e propri marker della letteratura di genere. Cibo del futuro dove la chimica aveva sconfitto la fame, gli antichi bisogni e gli adattamenti evolutivi del corpo.

Talvolta la realtà immaginata dalla fantascienza si mescola alla realtà effettiva e a questo proposito molti ricorderanno come negli anni 80 i sostitutivi del pasto ebbero un vero boom commerciale: nomi come *Enervit Protein* o *Slimfast* fecero la fortuna di aziende intere, quella dei loro testimonial – Reinhold Messner solo per citarne uno – e segnarono un (breve) cambiamento nei costumi ma perdurante nell'ambizione di una "artificialità" sostituiva o addirittura migliorativa degli alimenti naturali.

Oggi, anno di grazia 2020, il libro *Il destino del cibo* scritto da Agnese Codignola per Feltrinelli segna il punto della ricerca e delle iniziative industriali (start up spesso finanziate da big del mondo economico) sul cibo del nostro futuro.

Il libro molto documentato e con una bibliografia e utilizzo delle fonti che arriva ai nostri giorni, rappresenta un accurato lavoro giornalistico per chi è interessato a capire dove va la ricerca e l'industria alimentare nella proposta di nuove fonti alimentari.

Così scopriamo i progetti più interessanti che tra Stati Uniti, Asia e la vecchia Europa (in particolare Olanda e perfino l'Italia) promettono di rivoluzionare la nostra alimentazione venendo in soccorso a una biosfera oggi già in forte sofferenza e che non potrà sopportare la fame di 10 miliardi di abitanti tra trent'anni, almeno non ai livelli attuali di consumo, quantitativi e soprattutto qualitativi.

Sono una serie di *clean food*, quelli raccontati nel libro, alcuni alle fasi iniziali, altri già vicini alla produzione commerciale che dovrebbero cambiare profondamente l'alimentazione, almeno nei paesi industrializzati e ad alto reddito. Tutto documentato, tutto fattibile in questo panorama alimentare tra realtà e fantascienza, tra presente e futuro prossimo. E in questo senso, *Il destino del cibo* ce lo spiega doviziosamente per circa 230 pagine. Un lavoro esauriente dunque, una fotografia del presente e di come viene immaginata la nostra alimentazione del domani, un possibile scenario prossimo venturo come risposta al sovraffollamento e all'eccessivo sfruttamento del pianeta. Ogni lettore può farsi un'opinione dettagliata di ciò che può prefigurare il futuro prossimo tra scienza, economia e un po' forse – ma lo sapremo solo domani – di fantascienza.

Così, scopriamo i tentativi di produzione – fondamentalmente partendo da coltivazione cellulare – di tessuto di carne di manzo sotto forma di polpettone (*The Ducth meat project*) e l'affinamento della tecnica nella successiva start up *Mosa meat* con l'utilizzo di bio stampanti a 3 D e con "*gusti, aromi, profumi mai conosciuti prima*" cercando di favorire "*l'accettazione di questo tipo di alimenti... con ogni strumento possibile compreso il design e l'effetto sorpresa*". Oppure è la volta della "carne coltivata" di pollo della *Memphis Meats* (investimenti anche di Bill Gates e Kimbal Musk fratello di Elon), così come l'analoga versione ittica con l'iniziativa dell'americana *Finless Food.* Su un altro versante si sta procedendo attraverso alterazioni genetiche su animali come il maiale o il salmone in grado di modificare drasticamente l'efficacia dell'allevamento e i tempi di crescita. Geniali e molto più tranquillizzanti appaiono le biosfere su acque del Nemo's Garden di Sergio Gamberini (Noli) dove un ingegnoso sistema di agricoltura marina viene condotto sotto la superficie del mare e sostanzialmente senza acqua e fertilizzanti esterni. E ancora le stalle galleggianti della Beladon (Olanda) dove i bovini sono allevati su piattaforme ancorate al molo e con mangime ottenuto da scarti alimentari selezionati provenienti dalla città e tutto il resto in regime di perfetta sostenibilità energetica.

Sono solo alcuni dei possibili "neo food", dei molti passati in rassegna nel libro e dal lato probabilmente più inquietante. Insieme a questi emergono progetti meno disturbanti sul piano etico ma sempre fortemente innovativi.

Nemo's garden di Sergio Gamberini.

Due parrebbero comunque le direttici principali su cui il food business sta procedendo: la cultura di tessuti animali (sì la carne e il pesce “artificiali”) a partire da colture cellulari e specie in cui le modificazioni genetiche rendano nettamente più produttivo l’allevamento. Forse più a margine nuove tecnologie in cui una diversa gestione delle risorse (suolo e a acqua) è funzionale a un’agricoltura e allevamenti più produttivi ed efficienti.

Fin qui il quadro generale, la trama e l’ordito mutevole su cui ricerca biologica e finanza stanno procedendo verso più o meno miracolose nuove opportunità alimentari al pari di nuovi business, magari inseguendo l’equivalente di un “app killer”, vale a dire un neo food in grado di imporsi sul mercato, sui gusti, sulle diffidenze e i desideri di noi consumatori.

Se non fosse... se non fosse che forse non basta come non è mai bastata una nuova disponibilità alimentare a determinare, “per causa ed effetto”, nuovi consumi, tanto meno una nuova cultura alimentare. Valgano l’esempio della margarina e del dado alimentare prima citati, il cui “successo” secolare è avvenuto nell’essere ingredienti nascosti, tollerati in piatti più complessi, mascherati in preparazioni culinarie diverse. Non mangiamo la margarina ma i dolci industriali o i prodotti in cui c’è la margarina, non mangiamo il dado ma il minestrone in cui compare insieme a molti altri ingredienti... non è differenza da poco.

Del resto l’alimentazione è attività umana complessa che va oltre ogni economia, ogni fisiologia, psicologia, chimica, ecologia e altro ancora. Che va oltre... o forse è dimensione umana multistrato che le comprende tutte. Neppure la parola “cultura”, quella più profonda, è in grado di comprendere il multistrato di cui siamo mescolati quando scegliamo il cibo tra razionalità e caso, tra istinto e abitudini, tra economia e psicologia, antropologia e fisiologia, educazione ed emulazione, ignoranza e conoscenze, necessità e piacere...

Immaginare il destino del cibo, vale a dire la nostra futura alimentazione va dunque oltre le semplici opportunità presenti nell'ambiente o sul mercato, perché queste ultime possono essere solo lo sfondo sul quale scegliendo adempiamo al nostro destino, vale a dire quello di una specie onnivora, ma soprattutto quello di essere umani appartenenti a un tempo e a una cultura, a una religione, un territorio, una comunità... ancora un multistrato dunque.

Poco più di cinquecento anni fa arrivarono in Europa i nuovi alimenti provenienti dalle Americhe. Era una conseguenza della prima globalizzazione e di un mondo fattosi improvvisamente più piccolo, ma quegli alimenti sulla maggior parte della popolazione ebbero un effetto paragonabile agli attuali organismi geneticamente modificati; erano alimenti non nominati dalla Bibbia, sconosciuti nella natura e alle tradizioni.

Oltre tre secoli occorrono alla patata per diventare alimento accettato in Italia, poco meno per il pomodoro, circa un secolo per il mais; solo i fagioli (tutte le varietà attualmente consumate tranne il fagiolo dell'occhio sono di origine americana), il peperoncino, il cacao goderono di un'introduzione dei consumi quasi immediata.

Non sfugga che la pronta accettazione avvenne per il cacao come alimento voluttuario per i più ricchi, per il peperoncino o "pepe indiano" di cui esisteva una forma funzionale conosciuta – pepe appunto – o ancora per i fagioli e le zucche di cui esistevano già gli equivalenti del "vecchio mondo". La pronta accettazione avvenne dunque solo per alimenti simili o uguali a quelli già noti e comunque mai per alimenti principali, fondamentali per la vita delle persone.

Oggi nuovi alimenti – più *Frankenstein food* che *clean food* invero – ci interrogano sulla questione di fondo sempre presente in onnivori evoluti quali siamo, ci interrogano cioè sulle possibilità e le conseguenze che scegliendoli consapevolmente divengano parte di noi, nel senso letterale del termine...

In questo senso, se la storia ha qualche cosa da insegnare riesce ancora difficile immaginare la "carne coltivata "come alimento prescelto dai consumatori di un prossimo futuro. A meno di nasconderla come è stato per il dado o la margarina... a meno di renderla del tutto simile alla carne vera, preferibilmente indistinguibile e che la normativa futura proibisca la sua distinzione da quella "naturale", a meno che incomprensibilmente un alimento che è comunque "copia" e surrogato di quello naturale diventi nel desiderio preferibile all'originale, a meno che non sia l'unico prodotto del genere disponibile sul mercato. Senza contare poi che diversi dei *clean food* allo studio avrebbero un'impronta ecologica tutt'altro che positiva (costo energetico, trasporto, produzione anidride carbonica etc.) quasi a dimostrazione della forte impronta di business rispetto alle motivazioni ecologiche alla base di molto del comparto. Anche questa non è questione da poco, anzi per certi versi farebbe cadere il velo sulle motivazioni ecologiche di simili prodotti. Ricercare nuovi cibi all'interno di un modello alimentare dai consumi qualitativamente sempre sbilanciato verso i prodotti di origine animale significa procrastinare a livello globale l'insostenibilità culturale della società dei consumi; è ribadire che oltre il tentativo di rimediare a qualche comportamento alimentare della società attuale vogliamo rimanere consumatori privilegiati quanto superficiali.

Da sempre un'alimentazione onnivora a base prevalentemente vegetariana è stata il principale criterio per la sostenibilità economica così come per quella ecologica nonché ha rappresentato e tuttora rappresenta il più corretto modello per una dieta sana ed equilibrata.

In un pianeta dalle risorse sempre più limitate e dove la ricchezza evidenzia una distribuzione fortemente sbilanciata verso poche aree ricche – brutalmente il cosiddetto "Nord del mondo" – recuperare per scelta culturale quel modello alimentare forse dovrebbe continuare ad apparire come la più urgente e augurale rivoluzione.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

Serie Bianca Feltrinelli

AGNESE CODIGNOLA

IL DESTINO DEL CIBO

COSÌ MANGEREMO PER SALVARE IL MONDO