DOPPIOZERO

Polveri nutrizionali

Federico Casotto

10 Novembre 2015

Soylent è una start-up californiana, generosamente finanziata da investitori della Silicon Valley, che ha fatto molto parlare di sé sulla rete per aver sviluppato un composto in polvere solubile che riunisce, perfettamente bilanciati, tutti i nutrienti utili all'alimentazione umana. Disciolto nell'acqua dà origine in pochi secondi a una bevanda vellutata, con un sapore che taluni definiscono bonariamente "non-specifico". È venduto in una busta bianca studiatamente anonima, su cui la grafica si riduce a una tabella nutrizionale grande e leggibile. Il messaggio è chiaro: «Ti do tutto quello che serve al tuo organismo e niente di più. Nemmeno un'emozione».

Al di là dell'idea di prodotto, che non è nuova, l'aspetto interessante di Soylent è il pubblico a cui si rivolge e presso cui sta riscuotendo un discreto successo, almeno negli Stati Uniti. Non si tratta di atleti o culturisti che si sottopongono a un regime alimentare severo in funzione delle loro prestazioni, né di obesi in dieta, ma di manager o aspiranti manager, i quali, troppo assorbiti dai ritmi del lavoro, considerano l'alimentazione come un problema da risolvere nel più breve tempo possibile e trovano in questo tipo di prodotti una soluzione veloce, sicura ed efficiente. Soylent è la manifestazione estrema dell'approccio pragmatico e funzionale all'alimentazione che si sta diffondendo nelle società occidentali. Molte ricerche evidenziano che nel contesto di modelli di vita intensificati e incentrati sul lavoro si tendono a valorizzare gli aspetti funzionali del cibo, sempre più inteso come puro nutrimento, e a subordinare a un principio di efficienza il piacere e la ritualità connesse all'atto di mangiare. Un manager che si rispetti mangia quando può: mentre guida, davanti al computer, tra una riunione e l'altra e in queste condizioni ha bisogno di cibo a portata di mano, che risolva il problema efficacemente senza crearne altri come il sovrappeso, la cattiva digestione, la sonnolenza e, non ultimo, il senso di colpa.

Le polveri solubili sono un cibo da lavoro, la versione 2.0 ed elitaria, perché costosa, della *Razione K* o della *schiscetta* degli operai. Il loro consumo è confinato nelle ore attive della giornata e a nessuno, per ora, verrebbe in mente di offrirlo alla fidanzata durante una cena romantica. Nel tempo libero prevalgono altre motivazioni e lo stesso manager che ha tirato avanti fino alle otto di sera col beverone, a cena mangerà piatti raffinati con ingredienti biologici freschi, prodotti da ben identificate aziende agricole locali.

Il nome si ispira a un romanzo di fantascienza del 1966 (*Make room! Make Room!* di Harry Harrison) in cui "soylent" designava l'unico cibo disponibile nel mondo sovrappopolato del 2022 immaginato dall'autore: una bistecca a base di soia e lenticchie (*soy and lentils*). Ma si associa anche al film che ne è stato tratto un po' di anni dopo (*Soylent Green*, 1973. Titolo italiano, *2022: i sopravvissuti*) in cui l'unico alimento alla portata delle masse è una barretta verde, che, a dar retta all'azienda che la produce è ricavata dal plancton degli oceani, ma in realtà è ottenuta processando i cadaveri delle persone, come il protagonista scopre a un certo punto, con comprensibile orrore. A prima vista la scelta di questo nome per un'azienda alimentare può sembrare improvvida, in realtà è molto accorta, perché si impossessa ironicamente dell'immaginario distopico a cui inevitabilmente rinvia una simile idea di *cibo totale* e lo neutralizza in parte. In più evoca un problema che il nostro mondo globalizzato in rapido avvicinamento al 2022 del romanzo, sta cominciando a porsi e rispetto al quale Soylent si pone implicitamente – o surrettiziamente – come una possibile soluzione: come nutrire 9 miliardi di persone?

Il discreto successo commerciale di prodotti di questo tipo è possibile oggi perché si sta affermando un nuovo tipo di consumatore, che io definirei *funzionale*, interessato più alla proteina e al betacarotene che alla carne o alla carota che li contengono, fino al punto di preferire un composto che rende questi nutrienti fruibili in una forma purificata e controllata, senza effetti collaterali. Il beverone totale è cibo ridotto a eccipiente, al quale si chiede soltanto di fare il suo lavoro e di essere "gradevole" – se si parlasse di un mangime zootecnico si direbbe "palatabile". Ma l'esperienza offerta da Soylent nella sua attuale forma solubile è troppo elementare perché si possa davvero affermare come un modello vincente di alimentazione, anche in contesti dominati da un'etica dell'efficienza. Poiché esclude la masticazione, l'esperienza risulta gravemente depauperata sul piano sensoriale e insidiosa sul piano simbolico: può ricordare il cibo pre-masticato e

predigerito che certi animali rigurgitano per la prole oppure l'unico altro *cibo totale* che l'umanità conosce da sempre, cioè il latte materno. Per un adulto, quand'anche manager, sono associazioni difficili da digerire.

Non si può escludere che in futuro questo cibo astratto e funzionale venga proposto in forme più interessanti, ottenute combinando arbitrariamente sapori, colori, consistenze e geometrie altrettanto astratti, magari con la mediazione tecnologica delle stampanti 3D alimentari, cioè di quei dispositivi in grado di dare a una materia edibile liquida o in polvere una forma solida progettata e modellata al computer. La cucina molecolare o modernista ci ha già abituato all'idea che si possano scomporre gli elementi sensoriali dell'esperienza gastronomica (sapore, aroma, consistenza, aspetto) per ricombinarli creativamente. Essa ha portato alle estreme conseguenze l'ambizione dell'alta gastronomia di liberare il cibo dalle sue forme date, siano esse naturali o tradizionali. L'alimentazione funzionale, con la riduzione e polverizzazione del cibo ai suoi componenti essenziali, porta alle estreme conseguenze un'ambizione analoga e ci propone un mondo in cui il betacarotene, precursore della vitamina A, invece di darsi sempre e comunque con la carota, si dà in qualsiasi forma che lo renda fruibile e assimilabile. Ciò che mette una distanza stellare tra Ferran Adrià e Soylent, è che l'alta gastronomia porta a un superiore livello di conoscenza di ciò che del mondo si può conoscere mangiando: l'olio di oliva filato di Adrià (*Muelle de aceite de oliva virgen*) insegna qualcosa sull'olio extravergine di oliva, la compressione di pasta e fagioli di Bottura e la *ratatouille* del topolino Rémi (entrambi citati da Gianfranco Marrone in *Gastromania*, Bompiani, Milano, 2014) dicono qualcosa sull'essenza del piacere gastronomico. Le polveri funzionali invece non dicono un bel niente: semplicemente *fanno*.

La differenza tra un *cibo che fa* e un *cibo che dice* continuerà ad essere apprezzata anche nelle società in cui l'approccio funzionale all'alimentazione si sta diffondendo maggiormente. Accanto al *consumatore funzionale*, sta diventando numericamente rilevante anche il *consumatore gastronomo* (negli USA lo chiamano *foodie*), più sensibile al valore culturale e sensoriale dell'esperienza alimentare che ai suoi aspetti nutrizionali, che con le sue richieste sta favorendo una riqualificazione generalizzata dell'offerta alimentare. I due tipi di consumatore *funzionale* e *gastronomo* non sono in contraddizione tra loro. A ben vedere entrambi nascono da una reazione alle cattive pratiche produttive e di consumo a cui ci si è abbandonati spensieratamente negli ultimi decenni del

secolo scorso. Essi anzi possono convivere felicemente nella stessa persona, perché si attivano in fasi diverse della sua vita: il primo nel tempo del lavoro, regolato in base a un principio di efficienza, l’altro nel tempo libero, dedicato al desiderio di esperienze culturali e sensoriali gratificanti. L’importante è non confondere i due ambiti. Se ci riusciamo, continueremo a mangiare tortellini a Natale, anziché esaedri proteici, per molti anni a venire.

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

