

Kurt Schmiedinger

Il cibo del futuro meno sprechi più qualità

Come interpretare l'innovazione in un'agricoltura che in futuro dovrà essere sempre più sostenibile e contemporaneamente aumentare produttività e qualità? Guardare a un ritorno al passato o puntare sulla ricerca e la tecnologia? Alcune delle risposte, con diversi punti di vista, sono state prospettate al Future Forum, al primo incontro della settimana conclusiva della rassegna, dedicata proprio alla scienza, alla natura, all'alimentazione dei prossimi anni. Una sezione curata da Michele Morgante, professore ordinario di genetica all'Università di Udine e accademico dei lincei, che ha aperto i lavori, animati dai contributi di Alberto Capatti, dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, Annalisa Saccardo dell'Area ambiente e territorio di Coldiretti e Kurt Schmiedinger, esperto in scienze dell'alimentazione, fondatore e direttore in Austria del portale Future Food, che diffonde informazioni sui cibi alternativi agli alimenti di origine animale e promuove la ricerca per la produzione in vitro di alimenti sostitutivi, sen-

za l'impiego di animali o di sostanze di origine animale.

«Secondo dati del Programma ambiente delle Nazioni unite - ha evidenziato Morgante -, a tecnologia costante, nel 2050 produrremo dal 5 al 25% in meno di cibo rispetto alla domanda. Problemi come il cambiamento climatico, la degradazione del suolo o la scarsità di risorse idriche provocheranno un aumento dei prezzi globali del cibo dal 30 al 50%, con una popolazione del pianeta cresciuta di 2.7 miliardi rispetto a oggi e un fabbisogno di cibo aumentato del + 50%.

Si tratta di un'equazione complessa da risolvere, dobbiamo produrre più alimenti diminuendo l'impatto della produzione agricola sull'ambiente, diminuendo il ricorso a fertilizzanti erbicidi, pesticidi, fungicidi, ma anche di acqua, e insieme aumentando la qualità degli alimenti e la loro salubrità». Dunque, quale tipo di innovazione ci servirà, visto che dobbiamo cambiare? Capatti ha criticato una visione di futuro «che è ritorno indietro. una visione radi-

cale retroattiva della produzione, localizzata nelle sue minime accezioni.

Oggi c'è sempre più focalizzazione immaginifica sul prodotto e di fatto ci troviamo in un'immobilità di dibattito e di concetti».

Schmiedinger ha prospettato una strada concreta di futuro possibile, basata a sua volta su una scelta radicale, ossia sull'abbandono del consumo di prodotti animali. Il suo "future food" è dunque un'alimentazione che sostituisce la carne, con varie soluzioni, tutte strettamente legate alla produzione vegetale - e alla soia in particolare -, «decisamente meno invasive e dannose per l'ambiente e l'uomo».

Dalla soia, Schmiedinger è passato anche a prospettare alternative per latte e uova, fino ad arrivare alla «carne "in vitro"», praticamente riprodotta in laboratorio - anche se la sua messa in produzione, ha ammesso, provoca riflessioni etiche, oltre che economiche.



Peso: 19%