

# Come salvare **palato & pianeta**

di FRANCESCA AMÉ

Vegana o vegetariana? Nessuna delle due: la **dieta sostenibile** ora si basa su etichette edibili e microbi. Parola di tre esperti



## PROVOCAZIONE E SCIENZA

Immagini dalla mostra **FOOD: BIGGER THAN THE PLATE**, al Victoria&Albert Museum di Londra (fino al 20 ottobre); a sinistra, *Symmetry Breakfast* di Michael Zec, 2013; a destra, *Food RULES Tomorrow*, film di Sebastian Arlamovsky, 2019.

Il menu propone formaggi insaporiti da **batteri umani**, contorno di funghi coltivati in fondi di caffè e serviti in «merdacotta», birra d'ananas in bottiglie d'alga commestibile. *Food: Bigger than the Plate*, la nuova provocatoria mostra del Victoria&Albert Museum di Londra (fino al 20 ottobre), è un viaggio gastro-avveniristico tra 70 progetti firmati da artisti, chef e scienziati per capire come imbandiremo la **tavola di domani** (a proposito: le stoviglie in merdacotta, cioè sterco di mucca e argilla, sono già brevetto made in Italy del piacentino Gianantonio Locatelli). Che cosa saprà nutrirci a dovere, solleticando il palato e senza danneggiare il pianeta? Al

di là delle idee, suggestive, in mostra, per la Giornata della gastronomia sostenibile, il 18 giugno, abbiamo chiesto ad alcuni esperti (interventuti all'ultima edizione del Food & Science Festival di Mantova) qual è il vero **smart food** del futuro. «La rivoluzione **green** è il passato, ora tocca a quella **microbica**», dice Paola Bonfante, biologa vegetale dell'Università di Torino. Mangeremo cereali e vegetali più buoni e sani grazie al microbiota delle piante: gli scienziati hanno scoperto che alcuni microorganismi annidati nelle radici delle piante e che vivono in loro simbiosi ne migliorano la salute. «Alcuni batteri fissano l'azoto dell'atmosfera e rilasciano ammoniaca alla pianta,

evitando il ricorso a fertilizzanti chimici. Nei laboratori di mezzo mondo si studiano le migliori combinazioni possibili di simbiosi tra piante, funghi e batteri». Troveremo al supermercato verdura «coltivata con microbi» quindi? «Chiamiamoli microorganismi benefici o **biostimolanti**, una tecnologia a basso costo, che potrebbe essere la svolta alimentare per i Paesi in via di sviluppo». Leonardo D'Imporzano, giornalista scientifico, vede invece il mare come una risorsa poco sfruttata. «A Noli, in Liguria, da anni si sperimentano con successo gli **orti subacquei**: sul fondo, a pochi metri dalla riva, crescono bene basilico ed erbe officinali. Niente pesticidi perché non ci sono insetti e

minimo impatto ambientale. Invece Mario Caironi, ricercatore dell'Istituto italiano di tecnologia, punta su «transistor commestibili», tra dieci anni. Realizzati sfruttando le proprietà elettroniche di alcuni alimenti «come gli albumi, che sono ottimi isolanti, o i carboni attivi come conduttori, da applicare sui cibi freschi della **grande distribuzione**. Grazie a speciali sensori forniranno dati sulle proprietà nutritive, sullo stato di conservazione e sulla filiera dell'alimento, abbattendo il rischio di frodi». In laboratorio si lavora ora a transistor sotto forma di **etichette edibili**, come i sottili tatuaggi dei bambini, da imprimere su frutta, verdura, carne.