

Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**

Ristoranti e cibo del futuro

Dalla farina di grilli alla pizza in 3d

Come ci immaginiamo il cibo del futuro e come si sposterà con la nostra cultura culinaria
CLASSI I E II A SCUOLA MEDIA RADICOFANI

Cosa mangeremo nel futuro?. Questa è la domanda che ci siamo posti e a cui abbiamo cercato di rispondere. Le ipotesi sono molte e si legano alle necessità che avremo probabilmente già tra qualche anno; in primis i problemi con l'inquinamento che renderanno necessario ridurre gli sprechi anche nella produzione alimentare.

Alcuni cibi del futuro potrebbero quindi essere: insetti, carne sintetica e cibi stampati in 3D, tutti più sostenibili dell'alimentazione attuale. Gli allevamenti di insetti infatti utilizzano una quantità minore di acqua rispetto alla produzione di carne e allo stesso tempo contengono molte proteine. La carne sintetica, prodotta in laboratorio, permette di produrre direttamente l'essenziale, senza scarti inorganici dell'animale da cui proviene. I cibi potranno essere realizzati con una stampante 3D.

Pensiamo che così come cambieranno gli alimenti, si evolverà anche il settore della ristorazione. Probabilmente le cucine future saranno laboratori all'avanguardia dove regnerà l'ecologia. Avranno vari sistemi che daranno vita ad una cucina digitale, al cui interno potrebbe trovarsi un frigo che fornirà i menù, rubinetti multi-touch, stampanti 3d, superfici autopulenti, mobili salvaspazio e su binari, alimenti geneticamente modificati, forni con telecomandi, mensole a scomparsa e sistemi di coltura



Come mangeremo in futuro? Ve lo raccontiamo noi studenti

senza terra. La cucina potrebbe verificare anche i valori nutritivi. Inoltre, in futuro, i robot prenderanno sempre di più il posto delle persone in molti lavori, uno di questi sarà la cucina. Ciò potrebbe avvenire per rendere più veloce e precisa la lavorazione, ma anche per un tornaconto economico. **Secondo una recente indagine svolta da La Repubblica, il 73% dei** ristoratori ha dichiarato di voler implementare questa nuova tecnologia. Crediamo che, tuttavia, si andrebbe a perdere la creatività e l'espressione personale, che l'IA di certo non può replicare e verrebbe messa a rischio gran parte

della nostra cultura enogastronomica. Un aspetto positivo è legato ai menù digitali che sono molto più pratici da realizzare e più economici rispetto a quelli cartacei e rappresentano uno strumento di marketing. Per promuovere le esperienze positive della clientela, gli chef, attraverso visori VR, potranno creare una fantastica atmosfera dove i clienti avranno la possibilità di ordinare virtualmente cibi e bevande e di riceverli anche a casa con delivery. Questa modalità offrirà ai ristoratori una soluzione più economica e innovativa; così, però, si annullerà quasi completamente il contatto umano, questo deve farci riflettere...

LA REDAZIONE

Ecco tutti i nomi dei protagonisti

Scuola secondaria di primo grado di Radicofani - CLASSE IA: Olimpia Anselmi, Vittorio Fatini, Alice Fucellara, Martina Fucellara, Linda Nutarelli, Eva Rossi, Reika Pellegrini, Denis Scarpelli.

Classe II A: Bianca Maria Aggravi, Mauro Carrone, Marica Casarini, Federico Del Grasso, Francesco Martelli, Aurelio Massini, Mario Monni, Costanza Nocchi, Edoardo Nutarelli, Leonardo Pinzi, Thomas Rossi, Samuele Vicarelli.

Docenti tutor: Benedetta Gori, Viola Niccolai
Dirigente scolastico: Patrizia Felicioni



Cultura della tavola

Approfondimento

Il cibo del futuro vs il gusto e la cultura della tavola

Per cultura della tavola ci si riferisce ai rapporti che si creano tra le persone durante la produzione, l'esportazione e la consumazione di alcuni cibi tipici di un luogo o di un gruppo di persone. L'Italia è caratterizzata da una varietà di cibi tipici molto vasta, ma ciò continuerà ed essere così? Probabilmente no. Andando incontro ad uno stile di vita che scorre velocemente arriveremo a non avere più il tempo di curare la tipicità di alcuni piatti e quindi la nostra cultura della tavola. Probabilmente anche il gusto verrà tra-

scurato, poiché l'abitudine potrebbe diventare quella di mangiare per la sola sopravvivenza. La nostra cultura si basa invece sulla qualità del cibo e sul piacere di mangiare. I nostri territori stessi potrebbero perdere la loro unicità poiché la loro storia è caratterizzata anche da diversi elementi culinari, che potrebbero scomparire. La Val D'Orcia appartiene infatti al Patrimonio Unesco come 'Paesaggio Culturale', ciò significa che oltre alla bellezza e alle caratteristiche fisiche del territorio viene riconosciuta anche per le antropizzazioni e gli inge-

gni dell'uomo, perciò è legata anche alla cultura della tavola. Cosa ne sarà quindi dei nostri piatti caratteristici? Con lo sviluppo dei cibi del futuro, le ricette che appartengono alla nostra cultura culinaria non scompariranno nell'immediato, ma potrebbero essere modificate. I grani antichi, ad esempio, potrebbero essere sostituiti dalla farina di grillo, dalla produzione meno inquinante; anche in questo caso però sarebbe necessario mettere da parte il gusto, che non rispecchierebbe più quello della tradizione.



REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale



Autorità Idrica Toscana

