

Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**



REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale



Autorità Idrica Toscana

Conservatori
CISPTEL TOSCANA


Servizi ecologici integrati Toscana

Novel food, il cibo del futuro Quali saranno i cibi principali?

Nonostante i dubbi gli insetti commestibili rappresentano alternative nutrizionali per la popolazione mondiale
CLASSE 2C SCUOLA MEDIA 'SAN BERNARDINO' - SIENA

Sulle nostre tavole arrivano sempre nuovi cibi grazie all'espansione della globalizzazione, delle diverse popolazioni e della ricerca dell'uomo di nuove sostanze nutritive. Pertanto ci chiediamo: cosa mangeremo in futuro?

Con il termine Novel Food si intendono alimenti di nuova concezione ovvero nuovi cibi provenienti da nuove fonti, nuove modalità e tecnologie per la loro produzione. Il concetto di Novel Food, però, non ci è del tutto sconosciuto infatti nel corso della storia nuovi tipi di cibi, ingredienti o modalità di produzione alimentare hanno fatto il loro ingresso in Europa da tutti gli angoli del globo.

Banane, pomodori, pasta, frutti tropicali, mais, riso e un'ampia varietà di spezie sono tutti giunti nel nostro continente. Arrivati recentemente sono: semi di chia, alimenti a base di alghe, il frutto del baobab e il physalis (detto anche alchechengi peruviano o ribes del Capo). La varietà di richieste per autorizzare alimenti che l'Efsa riceve si stanno evolvendo verso nuove direzioni. Per esempio, c'è un maggior interesse verso la provenienza degli ingredienti e la loro origine. Gli esperti scientifici EFSA si stanno preparando per tali sviluppi, sia mettendo a frutto l'esperienza pregressa, sia mettendo in campo specialità scientifiche e dati appropriati (sito Efsa). La Com-



Sulle nostre tavole arrivano sempre nuovi cibi

missione Europea ha autorizzato l'immissione in commercio della polvere di larve, inserendola nei nuovi alimenti dell'UE. Spiedini di grilli, formiche tostate e sformato di verdure con larve, potrebbero diventare il piatto principale della nostra alimentazione.

Nonostante le perplessità, i dubbi e i commenti negativi, gli insetti commestibili rappresentano delle alternative proteiche e nutrizionali per l'intera popolazione mondiale. La valutazione effettuata dagli scienziati sui nuovi cibi porterebbe portare a dimezzare i consumi di carne e pesce con un effetto positivo in termini di consumo di ter-

ra, acqua e impatto sul clima. Queste azioni sarebbero molto utili nella ricerca di soluzioni urgenti per sconfiggere la fame (blog Uni SR). Carne, latticini e pesce sono coltivati in laboratorio attraverso dei bioreattori. In Italia non abbiamo alcuna conferma che i cibi del «Novel Food» siano già entrati nella nostra dieta ma in altri stati hanno già iniziato.

Cibi sicuri? Sì, possiamo mangiarli. La sicurezza alimentare è garantita dall'UE attraverso misure messe in atto dalla Commissione Europea e dal lavoro scientifico dell'Efsa (salute.gov).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REDAZIONE

Ecco tutti i nomi dei protagonisti

Classe 2C: Bechi Leonardo, Bernini Niccolò, Bocci Olimpia, Bonoli Valentino, Buzzegoli Sveva, Calcagno Viola, Carnasciali Davide, Caselli Alessio, Castagnini Alessandro, Di Domenico Alice, Dominici Martina, Gentilini Tommaso, Iuga Alessandra Francesca, Alberto Christian Lucchesi, Melani Livia, Morera Rengifo Salomè, Mori Bianca, Pacini Marco, Papa Leila, Ramirez Marcelo Ludacris Antoine, Rotelli Sunday, Scarselli Giada, Tejjo Asaad

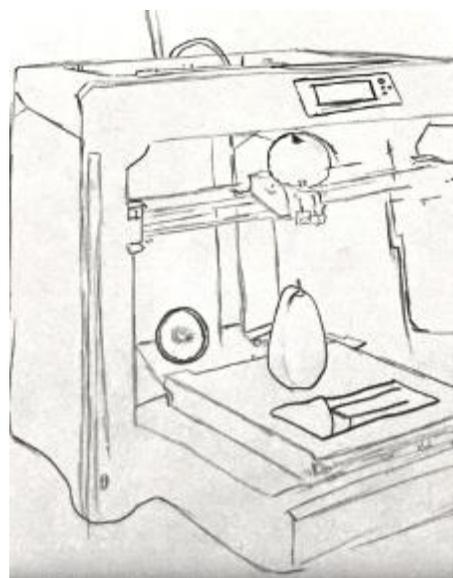
Docente tutor: Sonia Trapassi

Dirigente scolastica: Maria Antonietta Laviola



Per i suoi inventori la tecnologia rivoluzionerà la cucina

La stampante 3d che cuoce: progettata in Olanda



La nuova frontiera della cucina: una stampante 3D

Dimenticate planetarie friggitorici ad aria e frullatori a immersione: la nuova frontiera della cucina è la stampante 3D. O perlomeno questo è ciò che credono i ricercatori che ne hanno sperimentato l'uso culinario, dando vita alla prima fetta di cheesecake stampata. L'aspetto, bisogna ammetterlo, non è proprio invitante. Ma gli ideatori dello studio pubblicato su npj Science of Food, sono convinti che la stampa 3D rivoluzionerà il modo di fare cucina. «Al momento la cheesecake è la cosa che ci riesce meglio,

ma la stampante può produrre tanti altri cibi», spiega al Guardian Jonathan Blutig, coordinatore della ricerca. «Possiamo stampare carne di pollo, di manzo, verdure e formaggi: qualunque cosa che possa essere trasformata in polvere, liquido o impasto».

Le stampanti 3D potrebbero essere il prossimo passo dell'automazione in cucina, e velocizzare le preparazioni degli chef. Secondo Blutig, la tecnologia potrebbe anche aiutare le persone a tenere conto delle calorie e i nutrienti che assumono, oltre a permettere di scate-

nare la propria fantasia ideando nuovi piatti e condividendone poi i design sui social media. «L'idea è abbinare la stampante 3D a un forno laser: così tutti potrebbero avere il proprio chef digitale personale». Gli scienziati cercano di mettere a punto un bio inchiostro contenente tutto ciò che serve per realizzare altri cibi tra cui anche la carne. La miracolosa sostanza dovrebbe essere depositata strato su strato da una speciale stampante che riceve da un computer le informazioni relative, forma e posizione di ogni singola particella (Focus).