

Cronisti in classe 2025 QN LA NAZIONE

La rivoluzione inizia dal piatto Primi pasti verso il futuro

Entrando in un ristorante nel 2050: ecco quale è il menù che ci viene presentato
CLASSI 2A E 3A SCUOLA MEDIA PIENZA

Volete fare un'esperienza dove il gusto si unisce con innovazione, tecnologia e sostenibilità? Bene, vi portiamo a scoprire nuovi gusti in un ristorante davvero speciale.

All'accoglienza, un simpatico e robotico cameriere ci accompagna al tavolo e ci porge un dispositivo elettronico che, grazie all'intelligenza artificiale, ci permette di personalizzare il menù in base ai nostri gusti e alla nostra dieta. Mentre aspettiamo, indossiamo un visore a realtà aumentata e degli ologrammi ci mostrano in 3D le pietanze ordinate.

L'antipasto è stuzzicante: chips di tentacoli di medusa sopra un letto di erbe spontanee coltivate e prodotte a Km Zero.

Come pietanza principale arrivano gli spaghetti aglio, olio e grillo: un piatto alternativo che unisce classicità e innovazione futuristica. Un tempo in Europa gli insetti facevano ribrezzo, ma poi sono diventati una specialità perché per allevarli serve poca acqua e sono ricchi di proteine.

Per secondo un hamburger vegetale o di carne coltivata. La carne coltivata è ottenuta tramite cellule prelevate da un animale vivo e poi moltiplicate e cresciute in laboratorio, così non c'è bisogno di macellare animali e si riducono le emissioni di gas serra. Come contorno, foglioline di insalata prodotte nelle vertical farm senza consumo di terreno e pesticidi. Tutto è accompagnato da vino sintetico,



Nel futuro anche un robot cameriere che ci accompagna al tavolo

cioè un vino sviluppato in laboratorio senza uva e senza l'aggiunta di additivi chimici. Viene servito in un bicchiere completamente comestibile, perché composto da alghe; così dopo aver bevuto, ce lo mangiamo pure. Niente più sprechi né plastica.

Finiamo il pasto con un dessert a base di bocconcini di cioccolato con larve; oltre a essere buonissimo ha anche un aspetto spettacolare, infatti è stato realizzato dalla nuovissima stampante 3D: lei fa veri e propri miracoli col cioccolato, lo scalda e lo modella a nostro piacimento con precisione millimetrica per non sprecare nemmeno

un pezzetto!

Vi piacerebbe andare a provare questi piatti così particolari e originali? Beh, dovrete aspettare perché questo ristorante ancora non esiste, ma chissà, in futuro quanti ne apriranno, e quanti cibi, che ad oggi possono sembrare strani, mangeremo!

Alcuni studi infatti dicono che entro il 2050 saremo quasi 10 miliardi di persone, di conseguenza il cibo non basterà per tutti e dovremo cambiare le nostre scelte alimentari, riducendo il consumo di carne e introducendo nella nostra dieta insetti e nuove pietanze.

Non tiratevi indietro, la rivoluzione inizia da noi!

LA REDAZIONE

Ecco tutti i nomi dei protagonisti

Classe 3A: Cautis Francesco Andrei, De Biasi Martina, Fabbrizzi Adele, Franchetti Eleonora, Giuliacci Melissa, Makovetska Katerina, Mangan Mikee, Massoni Ettore, Nistor Paolo Gabriel, Osorio Sajid Pierali, Pacini Gabriel, Pallecchi Aurora, Panfili Andrea, Pawlak Olivia, Pesci Leonardo, Raggi Gabriele, Turbatu Emily. **Classe 2A:** Agostini Emma, Anselmi Anna, Della Giovampola Viola, Di Mario Davide, El Fatmi Amira, Falciani Annamaria, Mangiavacchi Michelangelo, Mesisca Viola, Raggi Christian, Rappuoli Mattia, Rocchi Valeria, Rossi Pietro, Sanguinetti Alessandro, Sanguinetti Eva, Tiezzi Mattia.

Docenti tutor: Andrei Beatrice, Grazi Ilaria
Dirigente scolastico: Caterina Mangiaracina



L'opinione di Slow Food: mangiare è un atto politico

Ricordatevi che noi siamo ciò che mangiamo

Abbiamo avuto l'opportunità di intervistare Slow Food, associazione che da anni si impegna per sostenere un'alimentazione sostenibile.

Quali saranno i cibi del futuro?

«Ancor prima di capire quali saranno i cibi del futuro, dobbiamo riflettere su chi saremo noi nel futuro. Di fronte alla crisi climatica che avanza è necessario ripensare il nostro modo di alimentarci. I cibi del futuro non saranno pillole o fluidi, ma dovranno essere quelli che preservano fertilità del suolo e biodiversità, fanno bene alla salute di

tutti e garantiscono il sostentamento di chi li produce».

Gli italiani riusciranno ad adattarsi ai cambiamenti, considerando il forte legame con le tradizioni gastronomiche?

«Non dobbiamo considerare le nostre tradizioni gastronomiche come pilastri eterni e immutabili. Anche quello che oggi chiamiamo tradizione è stato innovazione. Ne sono un esempio le tante ricette di recupero dal nord al sud Italia, come la panzanella e la ribollita che nascono per evitare gli sprechi. Dob-

biamo prendere spunto dal passato e unirlo alla consapevolezza dell'attualità per adattare i nostri stili alimentari e creare nuove abitudini più sane e sostenibili».

In che modo noi ragazzi possiamo adottare abitudini alimentari più sostenibili?

«Interessatevi del vostro cibo, perché il cibo diventa VOI. Ricordate che mangiare è un atto agricolo e fare la spesa è un atto politico. Quando siete a scuola o a tavola prendetevi del tempo per pensare a quanto le vostre scelte alimentari influenzano il vostro futuro».



Gli insetti in tavola



REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale



Autorità Idrica Toscana

Confesercenti
CISPEL TOSCANA

COMUNE
DI SIENA



estra

at
autolinee
toscane

adr
Acquedotto del Fiume

UNIVERSITÀ
DI SIENA 1240