

# DIETA VARIA

## Il cibo nel futuro? Biologico, locale, multietnico e nuovo

**Il sociologo** bergamasco Paolo Corvo spiega le tendenze. «Avremo più opportunità di scelta, la gastro-liquidità». Il ritorno ai fornelli come occasione di socialità e conforto tra le novità più interessanti del lockdown per il Covid.



**Diego Colombo**

■ La pandemia ha rivoluzionato anche l'alimentazione. «Il Covid – spiega il sociologo bergamasco Paolo Corvo – ha accentuato le trasformazioni cui ci trovavamo già di fronte nella produzione e nei consumi alimentari. Nel futuro saranno possibili scelte molto diverse e quasi contrastanti, dal cibo locale a quello multietnico, dal naturale all'artificiale. Emergeranno anche forme di alimentazione insolite, come l'entomofagia, i pasti a base di insetti. Davvero una vastità di proposte e di situazioni così che, parafrasando Bauman, parlo di cibo liquido o di gastro-liquidità».

«La novità più rilevante dei

lockdown per il Covid – evidenza Corvo – è il ritorno ai fornelli. Cucinare è importante per la tradizione identitaria italiana del cibo. Sembrava ormai quasi superato, così che diventassimo anche noi un po' anglosassoni, cioè avvezzi a cucinare poco e male. La tendenza è confermata dall'indagine compiuta a novembre scorso tra duemila giovani italiani dai 18 ai 34 anni dall'Istituto Giuseppe Toniolo. Non è stato solo il tornare a cucinare, ma anche



**PAOLO CORVO**  
Docente di sociologia all'Università di Piacenza e alla sede di Brescia della Cattolica

insieme, in famiglia, i genitori con i figli, la coppia, i giovani tra loro, almeno quei pochi che potevano stare insieme. Considero questo fenomeno come un tentativo di recupero della socialità persa con il lockdown. Almeno nell'intimità del desco familiare, per usare un termine un po' antico, preparare il pane, la pasta, la pizza è diventato l'occasione per stare insieme. L'abitudine di cucinare si era persa, perché a pranzo ormai la maggioranza delle persone era fuori casa, mentre la sera, stanchi, si cenava con cibo d'asporto».

«Le persone – aggiunge – si sono accorte che, per preparare cibo di qualità come un buon pane, non bastano ingredienti qualunque ma sono necessari prodotti di altrettanta qualità,

■ **La tendenza è confermata dall'indagine tra giovani italiani dai 18 ai 34 anni tenuta dall'Istituto Toniolo**

■ **L'impronta ecologica dell'uomo è tremenda: ci sarà sempre più la necessità di pietanze alternative**

■ **Il paradosso drammatico di oggi: le persone sovrappeso e obese più numerose di quelle denutrite**

cioè alimenti sostenibili. La conseguenza è stata un aumento della spesa, perché servivano uova di un certo tipo o farina particolare, tutti quegli ingredienti che permettono di preparare prodotti di qualità. Magari all'inizio hanno speri-



**IL CIBO NEL FUTURO**  
biologico,  
locale,  
multi-etnico

mentato quelli meno costosi. Quando hanno visto che quanto preparavano non era riuscito bene, hanno capito che era importante sostituirli».

Il cibo è la leva più forte per salvaguardare la salute e l'ambiente. «L'impronta ecologica dell'uomo è tremenda, veramente terrificante per il consumo di acqua e di suolo, il cambiamento climatico provocato dalle emissioni di gas serra, l'allevamento intensivo insostenibile. Ci sarà sempre più la necessità di trovare forme alternative di cibo. Sono convinto che, almeno nei Paesi occidentali, non sarà una sostituzione ma una sovrapposizione. Ci saranno più opportunità di scelta. Per esempio, gli insetti, ricchi di proteine, diventeranno un'alternativa valida, ma non

arriveremo a mangiare solo quelli; ci sarà meno carne naturale e si esplorerà quella artificiale».

Oggi si muore più per sovrabbondanza di cibo che per denutrizione. «È uno dei grandi paradossi e drammi di oggi. Un miliardo di persone è sovrappeso e obesa, mentre circa 800 milioni hanno difficoltà di alimentazione. I problemi di salute sono creati più che dalla denutrizione dall'obesità, che si diffonde anche in Paesi poveri come l'India, in stretta relazione a una condizione economica e sociale medio-bassa, alla mancanza di risorse per comprare cibo di qualità e all'assenza di cultura alimentare. Si è persa quella tradizionale sana e non se ne è guadagnata un'altra».

#### LE TENDENZE



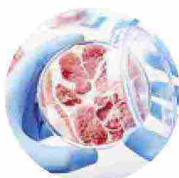
#### IL CIBO LOCALE

Oggi l'appassionato di gastronomia ricerca i prodotti locali del territorio, per conoscere la propria tradizione culinaria e riscoprirne le proprietà sensoriali e salutari.



#### IL CIBO MULTIETNICO

L'appassionato è molto attratto anche dai prodotti etnici per conoscere le altre tradizioni alimentari. La diversità è riconosciuta come un valore, il cibo un linguaggio universale.



#### IL CIBO NUOVO

Un altro fenomeno gastronomico è il novel food, come la carne artificiale prodotta in laboratorio da una cellula animale coltivata in provetta e nutrita con altre proteine.

#### IL LIBRO

## PRODUZIONE E CONSUMO INNOVAZIONI IN CUCINA

Paolo Corvo, professore di sociologia del cibo presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e docente di Progettare l'esperienza turistica presso l'Università Cattolica, sede di Brescia, è co-curatore, con Michele Filippo Fontefrancesco, del libro «Il cibo nel futuro. Produzione, consumo e socialità» (Carocci, pagine 144, euro 15,20). Il volume raccoglie nove saggi sulle trasformazioni della gastronomia e disegna un futuro in cui si potrà scegliere tra il cibo biologico, i prodotti tipici locali, il fusion food, ibridazione multiculturale di cucine e ricette, il novel food, come la carne artificiale e gli insetti. «Avevo pensato da tempo a questo libro» spiega Corvo. «Scritto durante la pandemia, ha compreso nell'analisi le ulteriori novità che avvenivano sotto i nostri occhi, dal ritorno al cucinare alla diffusione delle spese alimentari online, alla crescita della consegna a domicilio del cibo e del ritiro per portare a casa, fino alla riorganizzazione dei ristoranti. Negli ultimi anni il mondo del cibo è stato interessato da profondi cambiamenti, che ne hanno esaltato il ruolo sociale e amplificato la popolarità. Numerose pubblicazioni parlano di cibo, alcune con un valore scientifico, altre meno. L'idea era studiare le innovazioni più profonde del settore. Il progetto ha coinvolto, oltre l'Università di Scienze Gastronomiche, la sede di Piacenza della Cattolica, l'Università di Pavia, la Bicocca di Milano. «Il cibo nel futuro» è più focalizzato sul mondo occidentale, ma contiene anche due saggi su un progetto di ricerca in Kenya, «Sistemi alimentari per lo sviluppo sostenibile», finanziato dal ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca».