

«Il ritorno in cucina con scelte di qualità l'eredità del Covid»

Il libro. Il sociologo bergamasco Paolo Corvo curatore di «Il cibo nel futuro»: durante il lockdown recuperata la preparazione casalinga come socialità e conforto

DIEGO COLOMBO

Ritorno ai fornelli. Tutti ricordiamo la scomparsa dell'evito di birra dagli scaffali dei supermercati nei mesi del lockdown primaverile del 2020. Pane, pasta, pizza: le persone recuperavano il gusto della cucina casalinga come occasione di socialità familiare e di conforto.

Il sociologo bergamasco Paolo Corvo è convinto che questo fenomeno diventerà l'effetto più interessante, e forse duraturo, della pandemia e del conseguente ricorso allo smartworking. «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». 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, sedi 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, l'ibridazione multiculturale di cucine e ricette, il novel food, come la carne artificiale e gli insetti. «Avevo pensato a tempo

a questo libro, ma è stato scritto durante la pandemia - spiega Corvo - e ha compreso nell'analisi le ulteriori novità che avvenivano sotto i nostri occhi, dal ritorno al cucinare alla diffusione delle spese alimentari on line, la crescita della consegna a domicilio del cibo e il ritiro per portare a casa, fino all'organizzazione 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, alcune con un valore scientifico, altre meno. L'idea era studiare le innovazioni più profonde. Il progetto ha coinvolto, oltre l'Università di Scienze Gastronomiche, la sede di Piacenza della Cattolica, l'Università di Pavia, la Bicocca di Milano».

La pandemia ha rivoluzionato anche l'alimentazione? «Il Covid ha accentuato le trasformazioni a cui ci trovavamo già di fronte nella produzione e nei consumi alimentari. Occorre prepararsi. 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 è il ritorno al cucinare, confermata dall'indagine compiuta a novembre scorso tra due-

mila giovani italiani dai 18 ai 34 anni dall'Istituto Giuseppe Tonio- lo, di cui tratto nel saggio scritto con Rita Bichi: "I consumi alimentari: che cosa cambia nella pandemia?" (per "La condizione giovanile in Italia. Rapporto giovani 2021", Il Mulino, ndr). Non è stato solo il tornare a cucinare, ma anche 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 recuperare la 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 s'è persa, perché a pranzo ormai la maggioranza delle persone era fuori casa, mentre la sera, stanchi, si cenava con cibo d'asporto. Il ritorno ai fornelli è un tema che interessa anche in Università straniere, dove mi hanno invitato a parlarne».

L'Università di Scienze Gastronomiche nasce dall'esperienza del movimento culturale internazionale Slow Food, i cui principi sono la sostenibilità e la sovranità alimentare. «Nel ritorno ai fornelli si possono rinvenire entrambe. Le persone si sono accorte che, per preparare cibo di qualità come un buon pane, non bastano ingredienti qualunque ma sono necessari prodotti di altrettanta qualità, cioè alimenti sostenibili. La conseguenza è stata un aumento della spesa, perché

servivano uova di un certo tipo o farina a particolare, tutti quegli ingredienti che permettono di preparare prodotti di qualità. Magari all'inizio hanno sperimentato quelli meno costosi. Quando hanno visto che quanto preparavano non era riuscito bene, hanno capito che era importante sostituirli. **Come cambierà il cibo in un mondo digitalizzato?**

«Non sappiamo in che misura sarà naturale e artificiale e fatto di pastiglie, e come cambieranno le persone addette. In copertina abbiamo messo un robot con il carrello della spesa. Presto in qualche ristorante potremmo trovare chef e camerieri robot. Assisteremo a un'automazione della produzione. È difficile prevedere totalmente il futuro, ma certamente sarà determinato dal rapporto tra natura e cultura. Vediamo già con il delivery, la consegna a domicilio, come si debba scegliere senza poter usare i sensi, senza vedere e toccare. Siperde la plurisensorialità della gastronomia».

Il cibo è la leva più forte per salva-

guardare la salute e l'ambiente.

«L'impronta ecologica dell'uomo è tremenda, veramente terrificante per il consumo di acqua e di suolo. Al cambiamento climatico provocato dalle emissioni di gas serra si aggiunge l'allevamento intensivo insostenibile. C'è la necessità di trovare forme alternative di cibo. Sono convinto che, almeno nei Paesi occidentali, non sarà una sosti-

tuzione ma una sovrapposizione. Cisaranno più opportunità di scelta. Gli insetti, ricchi di proteine, diventeranno un'alternativa valida; ma non arriveremo a mangiare solo quelli. Cisarà meno carne naturale e più artificiale. Abbiamo cercato di fotografare una situazione in divenire, non definibile ancora in tutti gli aspetti».

Il libro ricorda che si muore più per sovabbondanza di cibo che per de-nutrizione.

«È uno dei grandi paradossi e drammi di oggi. Un miliardo di persone è sovrappeso e obesa, mentre circa 800 milioni soffrono la fame. I problemi di salute sono creati più che dalla denutrizione dall'obesità, che si diffondono anche in Paesi poveri come l'India, in stretta relazione a una condizione economica e sociale medio-bassa, allarmantezzadiorisorse 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. "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 dall'allora ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca».

Perché spendiamo di più per i prodotti biologici e sostenibili?

«Vero. C'è un problema di disequi-

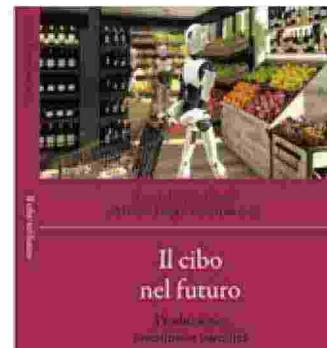
librio, che crea disuguaglianza. Il cibo sostenibile a volte costa troppo. È ovvio che ci sono delle differenze per la maggiore tutela dei lavoratori, la cura del benessere animale, la mancanza di economie di scala, il terreno biologico. Mano si possono spendere venti euro per una birra o una marmellata sostenibili. Così si crea un mondo un po' élitario, mentre si lasciano in balia del fast food giovani, gli anziani, i migranti, con l'aumento dell'obesità cui poi si assiste».



Ritorno in cucina: un fenomeno nato durante il lockdown primaverile del 2020 e destinato a durare



Paolo Corvo



La copertina del libro

■ Verso più scelte: biologico, locale, multietnico, novità come la carne artificiale e gli insetti