



L'immagine sulla copertina del libro «Il cibo nel futuro», che sarà presentato oggi dall'autore Paolo Corvo

# CITTA'

## «Il cibo nel futuro» dopo la pandemia

ANDREA TAIETTI

**N**egli ultimi anni il mondo del cibo è stato interessato da profondi cambiamenti, che ne hanno esaltato il ruolo sociale e amplificato la popolarità. Proprio questi cambiamenti sono al centro de «Il cibo nel futuro. Produzione, consumo e socialità» (Carocci editore), il volume, curato da Paolo Corvo e Michele Filippo Fontefrancesco, rispettivamente professore associato di Sociologia e ricercatore in Antropologia culturale all'Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cn), che verrà presentato oggi, alle 18, presso il Bikefellas Ciclobar, a Bergamo. «Il libro – spiega Corvo, che dialogherà con Marcella Messina, assessore alle Politiche sociali del Comune di Bergamo, e Barbara Nappini, presidente di Slow Food

Italia – è nato da un'iniziativa di un gruppo di docenti dell'università di Pollenzo con l'idea di fare il punto della situazione riguardo le tendenze gastronomiche in Italia (la gastronomia è la regina dei social, vi è un consumo critico, c'è più attenzione al cibo di qualità e a evitare sprechi), ma non solo, rispetto ai consumi e alle prospettive future, tenendo in considerazione l'aspetto importante legato a ciò che il Covid ha determinato in certi cambiamenti».

Le trasformazioni nell'ambito della gastronomia hanno riguardato tutti gli attori coinvolti: produttori e consumatori, istituzioni pubbliche e realtà private, grande distribuzione organizzata e ristoranti. «In questo contesto – continua Corvo – il volume intende identificare alcune linee di innovazione e buone pratiche di qualità, provando a capire qual è il futuro

del cibo. Saranno molte le opzioni nel settore alimentare, sia per quel che riguarda le modalità di produzione sia le forme di consumo. Si potrà scegliere tra il cibo biologico, i prodotti tipici locali, il fusion food (ibridazione multiculturale di cucine e ricette), i novel food come la carne artificiale e gli insetti (entrambi prodotti che possono limitare l'allevamento e i danni che provoca a livello ecologico). E presto in qualche ristorante troveremo chef e camerieri robot».

Il libro analizza anche gli effetti significativi (e probabilmente duraturi) della pandemia. «Il ritorno al cucinare – conclude – e del cucinare insieme (per far fronte al taglio della socialità del lockdown), la diffusione delle spese alimentari online, la crescita del food delivery, la riorganizzazione dei ristoranti». I posti per stasera sono limitati, prenotazioni al 380.7719106.