

Cosa significa innovare nel settore agroalimentare e gastronomico? Cosa può cambiare nelle tavole degli italiani in futuro? L'evento dedicato al "Food 2.0" e organizzato da Sardegna Ricerche, che ha avuto luogo giovedì 16 marzo presso l'ex Manifattura Tabacchi di viale Regina Margherita a Cagliari, ha cercato di fornire una risposta a queste e a tante altre domande sul tema "Cibo e Tecnologia", offrendo un'ampia panoramica su un mondo forse complesso per i non addetti ai lavori ma che riserva spunti da non sottovalutare per la ricerca e l'innovazione in Sardegna.

«Quando si ha un'idea innovativa, essa non sarà innovativa per sempre. Per questo bisogna costantemente innovare», ha spiegato **Roberto Flore**, giovane chef originario di Seneghe, che a Copenaghen ha potuto fare passi da gigante nella sperimentazione. Grazie al Nordic Food Lab, organizzazione open source che si occupa di esplorazione e divulgazione delle tecniche culinarie globali, il talento sardo ha infatti portato avanti un lavoro di ricerca approfondito, in cui spicca sicuramente quello sugli insetti, che, come lui stesso ha precisato, non possono in realtà essere classificati come "cibo del futuro" perché vi sono già più di 2 milioni di persone che si nutrono di essi. “
L'innovazione più interessante in questo senso è però il fatto che da circa 20 anni si sta iniziando ad allevarli”, e la speranza è che siano presto riconosciuti a tutti gli effetti come prodotti di importante valore gastronomico anche nella nostra cultura.

Scritto da Marzia Diana

Domenica 19 Marzo 2017 11:29 - Ultimo aggiornamento Martedì 21 Marzo 2017 09:27

Nel corso della serata ricercatori ed esperti del settore hanno tracciato un perfetto quadro del processo tecnologico di trasformazione che è in atto nel settore agroalimentare, passando dalla descrizione delle nuove strumentazioni in grado di lavorare gli alimenti, alle strategie per la valorizzazione delle produzioni birrarie della nostra isola, per puntare poi sull'importanza delle sperimentazioni sui prodotti alimentari tradizionali. I progetti realizzati da Porto Conte Ricerche, il centro di ricerca regionale, in questo senso, hanno fornito un'ulteriore prova delle nuove frontiere nel settore: non solo è stata infatti sperimentata la coltivazione del luppolo in Sardegna, di cui ha offerto un'ampia spiegazione il ricercatore **Luca Pretti**, ma si è anche arrivati alla tecnologia dell'

active packaging

, che, secondo gli studi realizzati da

Pasquale Catzeddu

, attraverso l'utilizzo di assorbitori di ossigeno, impedirebbe la formazione della muffa sul pane.

Particolarmente interessante il tema della stampa alimentare in 3D, di cui è stata proposta, in chiusura, una demo dimostrativa: le sperimentazioni portate avanti dal FabLab di Sardegna Ricerche e realizzate dai due esperti Danilo Spiga e Paolo Vinci hanno messo in luce come anche la nostra isola possa essere considerata all'avanguardia nella realizzazione di alimenti innovativi grazie all'utilizzo di queste nuove e sofisticate strumentazioni.

A tal proposito ho intervistato Danilo Spiga, ingegnere specializzato nel 3d food printing.

Scritto da Marzia Diana

Domenica 19 Marzo 2017 11:29 - Ultimo aggiornamento Martedì 21 Marzo 2017 09:27

Danilo, tu sei un 3d food design-printing expert. Cosa significa? Di cosa ti occupi nel dettaglio?

Mi occupo di creare dei design che possano essere stampati con materiali edibili e quindi mangiati. È da circa 3 anni che lavoro in questo settore.

Come avviene il processo di stampa di questi materiali?

Le stampanti funzionano come una sac à poche meccanizzata che deposita strato su strato il materiale edibile sino a completare il design tridimensionale creato precedentemente in ambiente software.

Che alimenti stampi e quali sono i più inusuali che ti è capitato di utilizzare?

Gli alimenti che stampo sono tanti e sempre nuovi, dato che ogni ricetta può essere personalizzata per essere poi stampata in 3D. I più inusuali e complessi ma che prediligo per il risultato finale sono la pasta e il torrone, mentre sulla mozzarella bisogna lavorarci ancora un bel po'.

Che riscontro hai avuto da parte del pubblico in termini di apprezzamento?

Ho notato che il pubblico critica spesso il tempo che ci vuole per stampare. È una tecnologia che ovviamente ha bisogno di tempo, ma bisogna vederla nell'ottica in cui si sta creando qualcosa di unico ed originale, un po' come per tutte le stampanti in 3d d'altronde; infatti anche per fare un vaso in PLA ci vogliono un paio d'ore.

A che livello è la Sardegna in quanto a sperimentazioni di questo tipo?

È stato svolto un progetto pilota promosso da Sardegna Ricerche in cui sono state testate una varietà molto ampia di matrici alimentari tipiche della Sardegna, con le tecniche di stampa 3D. Questo è un ottimo risultato, perché ci permette capire che tipologie di design sarà poi possibile realizzare con ciascun materiale edibile analizzato.