

Il cibo del futuro: seconda parte

Continuiamo il nostro viaggio nei nuovi sapori che stanno per entrare di prepotenza nelle nostre diete. Senza sosta nuovi sapori nascono e nuovi prodotti vengono creati. Tanto che la Silicon Valley, nota per attrarre le menti più brillanti, sta diventando l'hub globale per l'innovazione alimentare.

Una start-up che sta attualmente facendo molto parlare è Impossible Foods. Infatti ha creato un hamburger senza carne che sfrigola nella padella, ha il sapore di carne e "sanguina" esattamente come fa il normale manzo.

Progettati per essere sostenibili e rispettosi dell'ambiente, i tortini sono fatti con proteine del grano, olio di cocco, proteine della patata e aromi. L'ingrediente segreto è l'EME, la molecola che trasporta l'ossigeno e che rende sia la carne che il sangue, rossi, e sembra dare alla carne gran parte del suo sapore. Anche l'EME che utilizza Impossible Foods è naturale, essendo stato estratto dalle piante e prodotto usando la fermentazione. Questo tipo di cibo è un'industria in crescita, con concorrenti come Beyond Meat, approdata finalmente in Italia, e Moving Mountains.

Ma c'è qualcos'altro.

Altre start-up stanno producendo latte e albumi senza la presenza di animali. Aspettatevi di dovervi abituare ai nuovi gusti di frittate senza uova e latticini senza latte.

Ma questo è solo l'inizio. Il mondo degli alimenti sta per cambiare drasticamente, come non aveva mai fatto prima.

Per esempio con la "neurogastronomia". È noto che tutti i sensi influenzano il sapore del cibo: i dessert hanno un sapore più cremoso se serviti in una ciotola rotonda piuttosto

che su un piatto quadrato. Il ronzio di fondo rende il sapore del cibo meno dolce e le patatine si sentono più morbide se non le sentiamo sgranocchiare in bocca.

In un ristorante del 2030 potrebbero esserci nebbie aromatiche, sottili effetti sonori e illuminazione controllata, il tutto ottimizzato per rendere ogni sapore migliore. Negli anni a venire, cibi insoliti saranno all'ordine del giorno. Tra cui novità come la vernice spray commestibile, snack bar con proteine di alghe, birra prodotta con acque reflue e persino lecca-lecca progettati per curare il singhiozzo.

Non sappiamo esattamente cosa ci sarà sugli scaffali dei supermercati di domani (e forse i supermercati non esisteranno nemmeno più) ma sappiamo che il gelato e il cioccolato che non si sciolgono con il caldo sono decisamente in fase di sviluppo.

La nanotecnologia è già all'opera. I ricercatori stanno attualmente progettando nanoparticelle che generano esplosioni ritardate di sapore in bocca e all'inizio di quest'anno, un team di chimici ha creato minuscole particelle magnetiche che si legano e rimuovono i composti aromatici sgradevoli nel vino rosso preservandone l'aroma.

I libri di cucina del 2029 avranno strane ricette. Analizzando gli alimenti per i loro composti aromatici, gli ingredienti potranno essere abbinati per creare nuove esperienze. Nel 2016, i ricercatori dell'International Society of Neurogastronomy hanno mostrato un menù con miscele di ingredienti finora mai testate e progettate per essere saporite per le persone che avevano perso il senso del gusto e dell'olfatto attraverso la chemioterapia.

C'erano piatti incredibili e assolutamente non commestibili per persone "normali", come la torta di clementine con un tocco di basilico e pesto di pistacchio, coronata da una

pallina di gelato all'olio d'oliva.

Ma presto il cibo non ci farà neanche più venire i sensi di colpa, non facendo più ingrassare e, anzi, facendo dimagrire con cioccolata, pizza e tanta panna. Alla prossima puntata.