

La cucina di casa domani
Forlimpopoli, sabato 22 giugno, Casa Artusi

La cucina di casa nel mondo globale
Marco Dalla Rosa

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari

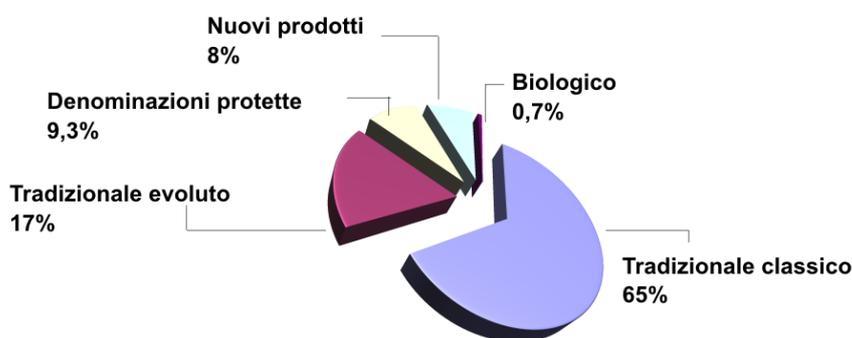
Nella condizione di immaginare una cucina di casa, domestica, per la preparazione di cibi per una famiglia media di un mondo globale nel 2050, possono essere considerati realisticamente quattro scenari non necessariamente contrapposti.

1. Globalizzato
2. Tradizionale
3. Tecnologico
4. Sostenibile

Nel **primo scenario** è necessario affrontare le tematiche proprie della Globalizzazione e mutamenti socio economici, che includono la previsione per il 2050, secondo UN World Population Prospects, dell' incremento della popolazione mondiale a oltre 9,5 miliardi, una ulteriore concentrazione della popolazione residente delle megalopoli fino al 66% dell'intera popolazione planetaria (contro un 54% del 2014) e un aumento della presenza di classe media a 4,8 miliardi nel 2030 (contro un 1,8% nel 2009).

In tale condizioni socioeconomiche si vedranno presumibilmente accrescere le necessità di approvvigionamenti alimentari nei nuclei urbani con maggiori contenuti di servizio, riducendo quindi le dinamiche proprie della cucina domestica e, d'altra parte, la richiesta per clienti di maggior pregio e contenuto nutrizionale, a partire da una maggiore richiesta di proteine di origine animale. Pertanto nel mondo globalizzato, iniziando dai Paesi emergenti, la cucina potrebbe essere teatro di non oltre un sistema rapido rinvenimento / riscaldamento di alimenti pre-preparati e confezionati, distribuiti secondo una logistica diffusa e con connotazioni che spaziano tra le culture gastronomiche di differenti continenti e Paesi, disperdendo così le ormai labili connessioni con le cucine e culture gastronomiche tradizionali locali. In Italia tale tendenza sembra debba poter

seguire delle dinamiche cinetiche di minore velocità, dato che, osservando i dati resi disponibili da Federalimentare (Figura 1) gran parte della produzione industriale alimentare italiana di base ancora sul prodotto tradizionale che è la base di partenza per le preparazioni domestiche tradizionali.



Fonte: Elaborazioni e stime Federalimentare

Figura 1: distribuzione dei comparti produttivi delle aziende alimentari italiane

Partendo da questo ultimo presupposto per per una realtà come quella italiana, nel II scenario consideriamo una marcata efficacia nella conservazione di una cucina domestica legata alla tradizione e agli usi gastronomici locali. A tal fine è fondamentale il tramandare intergenerazionale di uso di materie prime e prodotti finiti, manualità e esperienze preparative culinarie che sono alla base della riuscita di piatti, pietanze e tipicità gastronomiche proprie di areali produttivi specifici. In questa ottica sarà fondamentali continuare a cercare di mantenere il legame coi prodotti locali di qualità, con le manualità necessarie e una base di principio di preparazione, anche con l'ausilio di tecniche di cucina che possono evolvere nel tempo.

Il secondo scenario presuppone il cercare di mantenere le tradizioni gastronomiche locali cercando una trasmissione intergenerazionale delle conoscenze dei prodotti gastronomici, delle materie prime e delle competenze gestuali che vengono trasmesse da fonti qualificate come CasArtusi e le "Mariette", attraverso l'opera dell'Accademia Italiana della Cucina ed elementi bibliografici specifici sui prodotti caratteristici di areali gastronomici specifici. A tale proposito le caratteristiche proprie legate ai *terroir* possono essere validate da approcci analitici, anche di analisi sensoriale, di marker molecolari combinati con tecniche statistiche per poter garantire la genuinità e la autenticità dei prodotti. Una evoluzione della cucina di casa, in funzione delle mutate

esigenze comportamentali e abitudini alimentari, potrà portare a modificazione delle ricette originali, come è normale che avvenga; introdurre impasti privi di glutine, di grassi saturi e zuccheri per andare incontro alle mutate esigenze anche nei preparati domestici. Peraltro anche i prodotti più tipici vedono delle evoluzioni come la riduzione del sale nel Parmigiano Reggiano e nei salumi tipici o la riduzione di grassi e nitrati.

Il terzo scenario, la cucina di casa tecnologica, si riferisce all'introduzione di tecnologie evolute e digitali in cucina. A partire dalle rudimentali tecnologie di cucina anche evocate dall'Artusi (che rinuncia all'uso di coltello e mortai per un più pratico tritacarne) dell'inizio del secolo scorso, fino a cucine digitali, senza fiamme libere e con sistemi di cottura più rapidi, meno energivori e di miglior salvaguardia della qualità delle pietanze, come l'e-cooking (cottura con campi elettrici pulsati) o uso di microonde e radiofrequenze (differiscono per la lunghezza d'onda) fino agli apparecchi connessi al cloud (IoT in cucina) e alla stampa degli alimenti (con uso di miscele degli ingredienti voluti) in 3 D, raggiungendo forme e consistenze originali.

L'ultimo scenario considera la sostenibilità (innanzitutto ambientale ma anche nutrizionale sociale) ed ecco la cucina di casa sostenibile. Nel 2018, anno della consacrazione di Greta Thunberg come paladina delle battaglie sui cambiamenti climatici, ha posto in risalto ciò che la grandissima maggioranza degli scienziati stava già dicendo da lustri e che abbiamo già commentato in diverse occasioni. Infatti a CasaArtusi ne avevano parlato già prima, a giugno 2018 nel convegno sulla cucina "senza". sempre più attuale in uno scenario drammatico per le condizioni climatiche vicine al punto di non ritorno e al consumo delle risorse del pianeta con una velocità doppia rispetto alla capacità di rinnovamento delle risorse stesse. Le abitudini flexitariane porteranno alla riduzione del consumo di carne, soprattutto bovina, a vantaggio di cibi "plant-based", carni alternative e prodotti ittici soprattutto se da acquacoltura. La cucina di casa sostenibile sarà anche e sempre di più attenta agli sprechi, al riutilizzo dei resti (già ben presente nelle preparazioni povere del passato) ma anche alle porzioni, che dovranno essere adeguate alle mutate condizioni di vita. In conclusione possiamo prevedere come i 4 scenari non si presentarono come siete assolute e antagoniste ma potranno intersecarsi in una dinamica di sviluppo integrato della cucina di casa del futuro, come brevemente sintetizzato in Figura 2.

