Rassegna del 20-11-24

UNIVERSITA' DI SIENA

20/11/24	**Repubblica Firenze - Italian Tech**	**17**	Kitchen lab porta in tavola anche gli scarti	*Cecchin Margherita*	1

Repubblica Firenze - Italian Tech

20-NOV-2024
da pag. 17 / foglio 1 / 2

- Dir. Resp.: Mario Orfeo
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 132000 (DS0007940)

DATA STAMPA
43° Anniversario

Kitchen lab porta in tavola anche gli scarti

L'Università studia come dare ai rifiuti alimentari una seconda possibilità, così le bucce di pomodoro diventano pasta stampata in 3D che non è solo buona ma anche bella. "Coniughiamo tecnologia e cibo"

di MARGHERITA CECCHIN

Patrizia Marti: "In laboratorio rielaboriamo i sottoprodotti in chiave creativa, come farebbe un designer"

Spesso considerate rifiuto, le bucce di pomodoro diventano invece l'ingrediente principale di una pasta stampata in 3D. La ricetta arriva dal Kitchen Lab dell'Università di Siena, «una cucina laboratorio che coniuga le tecnologie digitali con il cibo, per realizzare scenari futuri in chiave di sostenibilità». Così Patrizia Marti, professoressa associata di design dell'ateneo senese, sintetizza il progetto da lei guidato e inaugurato nel luglio 2024. Lo spazio, realizzato con fondi Pnrr del progetto Metrofood-It, trova casa al Santa Chiara Lab, centro per l'innovazione interdisciplinare dell'ateneo senese. Una visione nuova della cucina. O meglio, una spinta verso il futuro della cucina, sempre più orientata alle politiche ambientali e dello "zero sprechi", come ha confermato recentemente anche l'ultima edizione di Terra Madre, la rassegna organizzata da Slow Food.

Ma non c'è solo questo, però. C'è anche il clima che cambia e pure questo impone una riflessione. Qui a Siena «coltiviamo le piante con criteri molto innovativi», verticale, idroponica o aeroponica spiega Marti, sperimentazioni «imposte anche dai cambiamenti climatici. Le piante crescono in situazioni estreme, che noi simuliamo, e rispondono producendo componenti bio-attive, per esempio polifenoli che fanno benissimo e si concentrano nelle bucce, in genere le cose più scartate. Siamo portati a buttare via la parte migliore del frutto» prosegue citando dati a livello europeo che stanno alla bese del progetto: «Su 10 milioni di tonnellate di lavorazioni industriali di pomodori si creano 200.000 tonnellate di scarti scarsamente riciclati».

Nel Kitchen Lab dove ricercatori ed esperti di settore, da biologi a chef, lavorano fianco a fianco, «rielaboriamo i sottoprodotti in chiave creativa, come farebbe un designer. Per esempio le bucce di pomodoro, coltivato da noi, le essichiamo, polverizziamo, mescoliamo con acqua e farina» il risultato, «è una pasta finger food stampata in 3D che non è solo buona e bella ma fa bene, è arricchita naturalmente» e «salva l'ambiente, non si spreca nulla». Un'altra linea di ricerca sviluppata nel Kitchen Lab «è comunicare la sostenibilità: un concetto complicato, tutti ne parlano ma non è chiaro, i dati sono spesso difficili da leggere. Allora questi dati noi li facciamo mangiare».

Numeri e statistiche rese comprensibili al palato, con la pasticceria: «Abbiamo lavorato soprattutto sulla produzione di latte vaccino verso latte di origine vegetale». Dai dati vengono creati modelli 3D, utilizzati in questo caso per produrre dolcetti al cioccolato con i diversi tipi di latte: «Associamo le caratteristiche dei minicake tipo altezza, colore, forma a uso

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS7940 - S.35067 - L.1673 - T.1673

del suolo, dell'acqua. Traduciamo grafici in colori, sapori e odori e mangiandoli ragioniamo dell'impatto con le persone che si sensibilizzano, capiscono e vedono le differenze».

In diversi hanno già potuto provare questi prodotti durente gli eventi in laboratorio, «spesso notiamo degli stereotipi, chi assaggia non riconosce la differenza e affianca alla bontà un dolce fatto con latte animale, invece magari è con latte vegetale». Dunque «una cosa buona può essere una cosa che ha meno impatto sull'ambiente. Non vogliamo sostituire assolutamente – precisa Marti – ma stimolare a un maggior uso di alimenti a base vegetale anche educando al gusto e alle forme. Quindi il Kitchen Lab è aperto a collaborazioni con aziende e scuole, ad esempio stiamo lavorando con l'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi di Chianciano e nel mese di novembre sarà nostra ospite l'accademia Gualtiero Marchesi di Milano per un incontro di formazione».

Tra gli obiettivi del Kitchen Lab «vogliamo che la ricerca abbia impatto e valore sul territorio» aggiunge la professoressa definendolo un luogo sempre aperto, che poi «diventa un dimostratore di come potrebbe essere il futuro della trasformazione alimentare, e per questo motivo è importante che la gente possa venire a vedere cosa facciamo, mangiare e assaggiare. Altra cosa, però, è far passare questi concetti con la formazione».

In questi mesi tanti passi sono stati fatti ma tanti progetti sono ancora nel cassetto, verso nuove tecnologie da sperimentare: «La nostra idea è che nel futuro qualcuno possa avere una stampante 3D che comunica cosa c'è dentro agli alimenti, anche per andare incontro a esigenze e diete particolari». Condivisione come grande rivoluzione del domani, conclude Marti «il cibo deve essere qualcosa che unisce le persone e non le separa».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

CREDIT

Nel piatto Una delle creazioni realizzate nel Kitchen Lab dell'Università di Siena che unisce la qualità del cibo all'estetica del design. Un piatto realizzato utilizzando gli scarti

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS7940 - S.35067 - L.1673 - T.1673