

MOSTRA AL VICTORIA AND ALBERT MUSEUM DI LONDRA

# Tutti a tavola con il cibo del futuro

## Formaggi da batteri umani e birra di ananas

Settanta progetti creati da artisti in collaborazione con chef, agricoltori e scienziati. Obiettivo: alimentazione sostenibile

FIORELLA MINERVINO  
LONDRA

**P**uò modellare il mondo riunendo comunità, creando cultura, dando piacere. È il cibo, che evolve insieme all'evolvere dell'umanità. E allora: di che colore, aspetto e sapore lo vorremmo in futuro? Come dovrà modificarsi alla luce dei cambiamenti climatici e dell'aumento della popolazione mondiale?

Il Victoria and Albert Museum (V&A) di Londra risponde con l'audace *FOOD: Bigger than the plate* (fino al 17 novembre), mostra inaugurata nel momento in cui aumenta l'interesse globale per ambiente, salute e sostenibilità. La tecnologia si reinventa, gli investimenti alimentari crescono a dismisura dalla crisi del 2008 e le scelte collettive diventano fondamentali.

### La tutela dell'ambiente

Le curatrici Catherine Flood e May Rosenthal Stone presentano 70 progetti preparati da

### Il biglietto d'ingresso si mangia: i primi 200 tagliandi sono stati fatti di zucchero

artisti e designer insieme con chef, agricoltori, scienziati. Le opere sono divise in 4 sezioni: concime, agricoltura, commercio, mangiare. Sezioni per esplorare il futuro, con idee concrete e provocazioni.

E allora ecco comparire il salame di frutta, noci, fichi, frutti di bosco, datteri. Poca la carne, d'altronde sappiamo che non potremo ancora a lungo prendere da lì tutte le proteine. A ricordarcelo, il paté di insetti che compare in mostra, con carote, vermi e api. «È gustoso - garantisce l'autrice olandese Carolien Niebling - dovremmo abituarci a usare insetti nel cucinare pane e dolci. Sono ottimi con uva e fiori». «Selfmade» è invece il progetto di Christina Agapakis e Sissel Tolaas che hanno creato formaggi a partire da batteri del corpo umano prelevati da orecchie, lingua, ascelle, piedi. Ne presentano tre forme come «ritratti biologici».

Tema centrale è la tutela dell'ambiente, che dovremo sempre più tenere a mente quando si parla di alimentazione. E allora per l'agricoltura su piccola scala ecco il «Bicittatore Aggrozouk» a pedali di Farming Soul, realizzato con scarti di fattoria, e i prodotti di Company Drinks, tra cui birra di ananas in bot-



1

SEBASTIAN ARLAMOVSKY



2

MICHAEL ZEE



3

NOORTJE KJULST



4

GRUCCOLE



5

1. «Food RULES tomorrow», uno dei pranzi «indisciplinati» degli artisti Honey e Bunny, che nelle loro opere raccontano l'impatto sociale e culturale che implica lo stare seduti a tavola; 2. Colazioni simmetriche; 3. «Le salsicce del futuro» di Carolien Niebling sono fatte di frutta, frutta secca, insetti e poca carne suina o bovina; 4. Una fattoria di funghi urbani; 5. «Hedge H.U.G.», città sviluppata orizzontalmente con piccoli boschi e giardini sui tetti

tiglie riciclate, prodotta in Brasile da energia solare.

Il designer Fernando Laposse inventa invece «Toto-moxtle», il materiale intarsiato multicolore creato da bucce scartate di mais: sostiene la biodiversità e gli abitanti del villaggio Tonahuixtla in Messico. L'economia circolare è d'obbligo, e l'installazione «Urban Mushroom Farm» mostra come si possano utilizzare fondi di caffè per col-

tivare funghi commestibili.

### L'integrazione città-campo

Altro problema del pianeta: i rifiuti. Almeno due creazioni raccontano come evitare di sovraccaricare la Terra di spazzatura: una è il sistema «Daily Dump» usato in India, con il compostaggio domestico che avviene in eleganti vasi in terracotta fatti a mano; l'altra è firmata da due italiani, Luca Cipelletti e Gianantonio

Locatelli. Si intitola «Merda-cotta» perché è terracotta fatta di escrementi bovini e argilla toscana, usata per mattoni, piastrelle, stoviglie.

Incuriosisce il monumento «Hedge H.U.G.», città sviluppata orizzontalmente con piccoli boschi e giardini sui tetti: integra agricolo e urbano, proponendo uno spazio cittadino sul terreno agricolo. «È un progetto molto interessante - spiega l'italiano Fabio Parasecoli,

che insegna Food Studies alla New York University ed è consulente della mostra del V&A Museum - Quest'opera esplora l'idea di costruire la città intorno alla produzione alimentare e non viceversa. È la campagna che vince nel progetto del design urbano perché ci sono integrazione, produzione e ambiente. Mi piace perché ci obbliga a interrogarci sulle nostre scelte collettive, ci spinge a ragionare su interventi futu-

ri». Una mostra piena di oggetti bizzarri - sui tavoli domina «Brexite», una tazza da tè traforata e quindi superflua - che mette nel mirino la cultura del «getta e dimentica». E punta sul riciclo. Basta pensare che i primi 200 biglietti di ingresso alla mostra sono edibili, perché fatti di zucchero. Alla fine tra gli artisti sarà proclamato un vincitore: a sceglierlo sarà un sondaggio su Instagram. —