

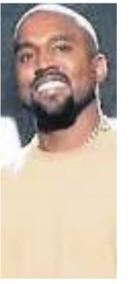
Partirà da Napoli l'atteso nuovo tour di Apparat, il primo dal 2013, l'anno di «Sountrack live» e porterà in giro i suoni di «Krieg und Frieden», album egualmente atteso e colonna sonora della pièce teatrale di Sebastian Hartmann tratta da «Guerra e pace» di Tolstoj. Per il musicista tedesco si tratterà di un ritorno, questa volta al teatro Acacia, dov'è atteso il 5 aprile del 2019 (biglietti da 30 e

26 euro), prima di proseguire per Bologna (il giorno dopo, all'Estragon) e Milano (7 aprile, all'Alkatraz) e poi in tutta Europa, dove toccherà venue importanti come l'Attenborough Centre for the Creative Arts di Brighton e il mitico Barbican di Londra. Tra gli ultimi lavori di Apparat c'è la colonna sonora di Capri - Revolution» di Mario Martone, premiata dalla Mostra di Venezia.



Kanye West fa un passo indietro abbandonando l'attivismo politico. Il controverso rapper, finora sostenitore di Donald Trump tanto da essere anche invitato a pranzo alla Casa Bianca, annuncia su Twitter l'intenzione di uscire dall'arena politica. «Sto prendendo le distanze dalla politica e mi sto concentrando sull'essere creativo. Ho aperto gli occhi, mi sono reso conto

di essere stato usato per diffondere messaggi in cui non credo». La mossa, almeno per ora, non riguarderebbe il sostegno al presidente. West avrebbe deciso dopo essere stato associato alla campagna «Blexit», che incoraggia i neri americani a lasciare il partito democratico. «Non ho mai voluto essere associato con «Blexit», ha affermato, non facendo certo piacere a Trump.



MACRO

ilmattino.it
macro@ilmattino.it

Letteratura Gusto Ambiente Società Cinema Viaggi Architettura Teatro
Arte Moda Tecnologia Musica Scienza Archeologia Televisione Salute

Danish Technological University affida il FoodLab a Roberto Fiore, giovane sardo di 26 anni, per pensare e inventare una nuova tecnologia capace di dare risposte ai cuochi. La rivoluzione? Sono le macchine che devono adeguarsi all'uomo

Ingegneri al lavoro sul cibo del futuro

Luciano Pignataro

Che cosa fa il FodLab? Cerca di concretizzare idee alle quali non siamo ancora arrivati. Ad esempio: l'utilizzo di nuove tecniche in agricoltura imposte dalla siccità in diverse parti del mondo e quindi anche un nuovo approccio gastronomico agli alimenti; studiare come prodotti che erano cotti in maniera tradizionale possono cambiare attraverso l'introduzione di tecnologie avanzate; oppure l'abbinamento tra diverse materie, come gli insetti e le alghe marine. Il pensiero dei cuochi non sempre ha strumenti tecnologici per essere realizzato: il FodLab ha appunto questo nuovo obiettivo. Come il volo che immaginò Leonardo, il quale capì che era una cosa possibile ma per realizzarla è stato necessario aspettare qualche secolo.

Copenaghen, grazie al movimento iniziato da René Redzepi, con il Noma è diventato un riferimento mondiale per il cibo: tanta tecnica, ma anche visione umanistica per dei menu che parlano di compatibilità ambientale, recupero di materia prima ormai diventata di scarto nelle opulente società occidentali, gestione del risparmio delle risorse. Se gli spagnoli hanno rotto gli schemi imposti dalla Francia, il vento del Nord Europa ha portato una ventata etica che adesso inizia a far capolino anche in Francia e in Italia.

Per pensare nuove soluzioni tecniche e rivedere il modo di portare la materia a tavola, Renè Redzepi avviò il suo laboratorio nel 2008, poi divenuto Nordic Food Lab nel 2014 all'Università delle Scienze nel centro di Copenaghen dove ben presto un giovane sardo, Roberto Fiore, ha avuto un ruolo da protagonista. Ogni anno si è aperto un bando internazionale per selezionare i progetti di ricerca, e, dopo un'accurata selezione, i prescelti entrano nel programma di ricerca che copre i costi della ricerca ed offre loro un supporto economico. I ricercatori avevano accesso alle attrezzature del laboratorio, a quelle all'avanguardia dell'università e potevano interagire con gli altri integrando le competenze multiple necessarie a condurre una ricerca.

Questo metodo interdisciplinare si è trasferito allo SkyLab della Danish Technological University, la più importante università europea di ingegneria, una delle prime al mondo, fondata nel 1826. La domanda viene spontanea: cosa c'entra il cibo con gli ingegneri? La risposta viene proprio da Roberto Fiore, manager del Food Lab creato alla fine di settembre nel



UNA NUOVA VISIONE PER TROVARE LE SOLUZIONI AI PROBLEMI DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI ALLO SCAMBIO DI TECNICHE TRA CHEF

la stessa struttura: «Applichiamo - dice - un metodo rigoroso e trasparente interdisciplinare che non è aperto solo a cuochi, può capitare di trovare nel team di lavoro filosofi, fisici, chimici. Lo scopo delle ricerche è studiare delle soluzioni per la alimentazione da mettere a disposizione di tutti. La quasi totalità dei progetti di studio infatti, vengono condivisi in open source. Attenzione, si tratta di un allargamento della visione, perché oggi i ristoranti più importanti hanno i loro laboratori di ricerca che studiano e applicano alla tecnica ciò che la migliore tecnologia può offrire. In questo caso invece si parte da un pensiero e si cerca di trovare una soluzione, un prototipo, che se funziona, può diventare poi un oggetto commerciale».

La decisione dell'Università parte da una considerazione politica: la Danimarca si è distinta per essere all'avanguardia nel settore gastronomico negli ultimi quindici anni. Come si deve fare per restare innovatori? Investendo nelle innovazioni. Dunque pensatolo e cucina, reparto grafico e vero e proprio laboratori. Nello SkyLab, aperto nel 2013, si registrano 83mila visite nei primi mesi del 2018 e ci lavorano 25 persone, di cui tre fanno parte del Food Lab. L'Università ha 11mila studenti e tremila tra professori e personale accademico. Giusto per avere una proporzione che in Italia, sappiamo, è molto diversa.

Un problema da risolvere: cosa comporterà il riscaldamento del Pianeta, cosa si potrà coltivare? Come si potrà cucinare per risparmiare energia? Come applicare alla gastronomia questi macroproblemi che riguardano la vita di tutti? Il FodLab, nel campo alimentare, punta a ricomporre questo divisione tra scienza e filosofia. Una direzione che oggi farebbe felice il grande Ludovico Geymonat che a questa ricomposizione ha dedicato quasi tutti i suoi studi. Sino a infatti i consumi alimentari sono stati orientati quasi esclusivamente dalla grande industria, che proprio in Danimarca ha avuto una delle sue roccaforti capaci di fare lobby e di imporre regolamenti europei assurdi e impossibili da seguire per i piccoli produttori. Ora proprio in questo paese c'è la reazione, una sorta di ritorno alle origini che non è passatismo, reso possibile proprio dalla tecnica. «La tecnologia - dice Fiore - non è un nemico, non è un mostro. Siamo noi che dobbiamo decidere come va indirizzata e che cosa può servire, il problema è sempre prima politico. I guasti provocati dal tecnicismo hanno insospettito le persone, ma questo è sbagliato. Senza un'alta conoscenza, senza la scienza, è impossibile tornare al biologico e rispettare i processi produttivi compatibili con l'ambiente».

Protagonisti



ROBERTO FIORE Sardo di Oristano, manager del Food Lab dello SkyLab



RENE REDZEPI Il profeta della nuova gastronomia danese



DAVIDE SCABIN Il cuoco italiano più attento alle nuove tecnologie

Dieta mediterranea, buon compleanno

Si chiama semplicemente «Buon compleanno, dieta mediterranea!» ed è l'evento promosso dal Comune di Pollica che andrà in scena il 16, 17 e 18 novembre prossimi nei luoghi più rappresentativi del capoluogo e delle frazioni marittime di Pioppi e Acciaroli. Una tre giorni entusiasmante per celebrare l'anniversario dell'inserimento della dieta mediterranea nella lista Unesco dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità, avvenuto nel Novembre del 2010 a Nairobi, in Kenya.

Degustazioni, dibattiti, show cooking, laboratori, focus, concerti e performance artistiche con grandi ospiti ad animare la festa: tra gli altri lo

special guest Joe Bastianich, ristoratore, giudice enogastronomico e showman, il trombettista Roy Paci, compositore, interprete e buongustaio, Anna Tatangelo, lady dell'evento, cantante e appassionata di cucina.

«Ancora una volta vogliamo festeggiare la dieta mediterranea attraverso ciò che essa rappresenta: cultura, salute ma anche e soprattutto ospitalità, convivialità, benessere» - ha dichiarato il sindaco di Pollica Stefano Pisani - «Sarà un momento di aggregazione in cui ci siederemo figuratamente intorno a un'unica tavola, con ospiti piacevolissimi, e vivremo insieme la gioia dello stile di vita mediterraneo».



SINDACO Stefano Pisani

Una festa aperta a tutti e dedicata anche alle giovani generazioni, impegnate a dare un contributo alla promozione del territorio attraverso il concorso «Disegna la Dieta mediterranea» riservato alle scuole.

Tra le iniziative anche la prima assemblea dei liberi produttori del Cilento e degli ambasciatori del Gusto su iniziativa del Museo della Dieta Mediterranea diretto da Valerio Calabrese. Come è noto, è proprio a Pioppi che il medico americano Ancel Keys coniò il termine «Dieta Mediterranea» dopo aver osservato i costumi alimentari delle popolazioni cilentane che non conoscevano alcun problema cardiaco. Eco-compatibile, salutare, la dieta mediterranea resta quella migliore da seguire, anche perché non esclude nulla, ma prescrive la giusta gerarchia quantitativa.

l.pigna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA