



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Quali saranno le tendenze alimentari del futuro?

Lun 24/01/2022 - 09:51

Ogni anno il *Zukunftsinstitut* (istituto tedesco che studia le tendenze future) pubblica il *Food Report*, un quadro d'insieme delle future tendenze nel campo della nutrizione e del cambiamento della cultura alimentare.

Nel rapporto per il 2022, la nutrizionista austriaca Hanni Rützler analizza gli effetti che la pandemia di COVID-19 esercita sulla cultura alimentare. "La pandemia ha portato in primo piano la salute come valore, e con essa l'importanza di un ambiente sano", puntualizza Silke Raffener, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "C'è più richiesta di alimenti di produzione locale e i pasti consumati in compagnia hanno assunto maggior significato. Valori etici, sociali ed ecologici, come la tutela dell'ambiente o il benessere degli animali, stanno acquisendo un'importanza sempre maggiore per le persone". Fatto non meno importante, la pandemia ha incentivato l'utilizzo di canali digitali nell'industria alimentare, permettendo alle varie parti coinvolte di entrare direttamente in contatto e scambiarsi informazioni.

Cresce la tendenza a coltivare localmente piante precedentemente percepite come esotiche: lo zenzero e la curcuma di provenienza austriaca ne sono due esempi. Ciò è reso possibile, tra l'altro, da nuove tecnologie quali il *vertical farming* (coltivazione di piante all'interno di edifici a più piani) e l'acquaponica (allevamento di animali acquatici e coltivazione di piante commestibili in un sistema a circuito chiuso). La crisi climatica costringe i produttori a domandarsi quali colture potranno ancora prosperare nei loro campi anche in futuro.

Anche l'idea dello Spreco Zero (= zero rifiuti o assenza di rifiuti) sta giocando un ruolo sempre più rilevante in relazione al consumo di generi alimentari: secondo tale principio, il materiale di scarto non andrebbe "solo" riutilizzato o riciclato, ma idealmente nemmeno prodotto.

Le generazioni più giovani cercano di combinare piacere, salute e responsabilità nei confronti dell'ambiente, motivo per cui la cucina vegetariana e quella vegana stanno diventando sempre più apprezzate. Tale sviluppo si rifletterà anche nella gastronomia, che offrirà una gamma sempre più attraente di piatti puramente vegetali. La guida Michelin sta già assegnando delle stelle verdi per la

consapevolezza nei confronti della natura e dell'ambiente nella gastronomia.

Benché molti di questi sviluppi descritti nel *Food Report* si trovino ancora in una fase iniziale e non siano ancora misurabili in termini di quantità, si presume che prima o poi essi diverranno realtà.