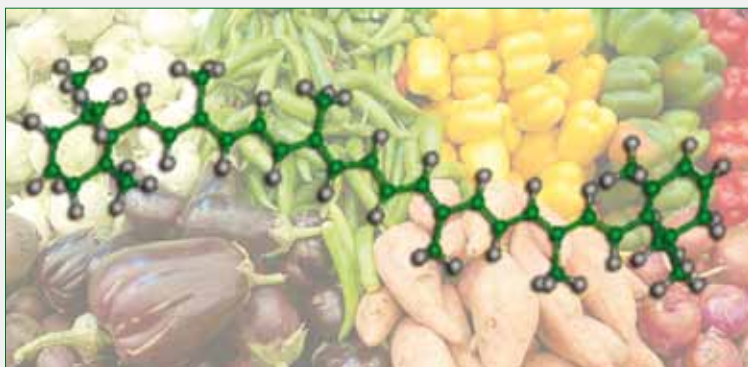


Chimica e alimentazione: prospettive, potenzialità e tendenze



Chimica e alimentazione. Un binomio che spesso è stato presentato in passato - e talvolta viene presentato ancora oggi - come conflittuale dall'opinione pubblica e da alcune voci del coro mediatico. Non c'è giorno infatti in cui ciascuno di noi non si imbatte in un invito ad acquistare "cibo genuino, esente da prodotti chimici"... Il lettore di questa rivista è senza dubbio un destinatario privilegiato, che per formazione o per professione ha dimestichezza con le scienze chimiche e che non necessita dunque in alcun modo di opere di "redenzione" per dimostrare quanto

la chimica svolge un ruolo centrale in tutto ciò che è alimentazione, nutrizione e gastronomia.

Può essere però utile anche a chi si occupa quotidianamente di chimica mostrare in quante diverse maniere si possano declinare le interconnessioni tra questa materia e tutti gli aspetti che ruotano attorno agli alimenti, siano essi legati alla produzione, al consumo, al controllo, all'analisi o alla "creazione" di un cibo. Chimica e alimentazione non vuol dire infatti solo chimica degli alimenti e scienze delle preparazioni alimentari, discipline con una tradizione più che centenaria che consentono al genere umano di disporre di cibo sano, conservabile, controllato e in grande quantità, ma anche settori relativamente più giovani, interdisciplinari e in costante crescita, che si occupano di fisiologia del gusto o di progettazione di nuove molecole a livello sensoriale o, ancora, di gastronomia molecolare. Dietro tutto ciò ci sono chimici e scienziati che mettono a sistema le tecnologie più avanzate nel campo della chimica-fisica, della modellazione molecolare, della chimica analitica e della sintesi organica per scoprire i meccanismi alla base della percezione sensoriale, per garantire la tracciabilità di un prodotto alimentare tipico o - perché no? - per inventare una nuova preparazione culinaria. Per queste ragioni e con uno spirito propositivo, si è dunque voluto dedicare un numero speciale de *La Chimica e l'Industria* ad alcuni contributi di chimici italiani attivi in questi campi.

La tematica di "nutrire il pianeta, energia per la vita" è inoltre il principale filo conduttore della controversa esposizione universale, Expo 2015, che avrà luogo a Milano tra due anni e che, se portata a compimento secondo le lungimiranti (e ambiziose) intenzioni iniziali, potrebbe offrire un'occasione di confronto e di dialogo sul tema della graduale diminuzione delle risorse, non solo energetiche, ma anche alimentari, del pianeta Terra. È auspicabile che, durante lo svolgimento di quest'evento, la comunità dei chimici italiani non sia esclusa dal dibattito, visto che negli ultimi cento anni la chimica ha consentito l'aumento vertiginoso di risorse alimentari globali, grazie a tecniche come l'impiego di fertilizzanti azotati, ottenuti su larga scala tramite i processi di sintesi dell'ammoniaca e dell'acido nitrico o al costante miglioramento delle condizioni di conservazione e mantenimento dei prodotti alimentari finiti.

Vi è però anche un altro fattore da tenere in considerazione. In questo momento di stasi e di difficoltà per il sistema economico italiano, uno dei pochi settori che riesce a mantenere valori positivi (con la produzione alimentare nazionale che è cresciuta del 4,6% nei primi mesi dell'anno, rispetto all'anno scorso - fonte ISTAT) è proprio la filiera produttiva agro-alimentare basata sulle eccellenze e le tipicità che tutto il mondo ci invidia. Se le costanti attenzioni e le cospicue risorse che vengono destinate a livello statale e locale per la valorizzazione e il potenziamento quasi esclusivamente del prodotto eno-gastronomico finito fossero reindirizzate in modo più sistematico anche a tutti gli altri elementi chiave che stanno a monte e a valle del prodotto tal quale (ricerca, innovazione di prodotto, controllo delle materie prime agro-alimentari, tracciabilità, analisi, etichettatura), anche la chimica ne trarrebbe un sostanziale beneficio e, forse, farebbe sì che il nostro Paese possa essere ricordato non solamente come il luogo d'origine del Brunello di Montalcino o del Parmigiano Reggiano, ma anche come il Paese in cui il cibo, settore in cui l'Italia ha senz'altro ben pochi competitori in termini di qualità, è una risorsa per tutti i comparti, compresi quelli della ricerca scientifica e tecnologica.