

Dagli esperimenti di Lavazza nello spazio al food delivery fino agli agrirobot in vigna, la cucina s'innova

Quel caffè a gravità zero Se l'hi-tech sposa il **cibo**

di **Alessandra Dal Monte**

Dalla prima macchina per fare il caffè nello spazio alla consegna geolocalizzata delle pizze a domicilio. Le innovazioni che l'Italia sta firmando nel mondo del cibo toccano tutti i pezzi della filiera: tecnologia industriale, distribuzione dei prodotti, agricoltura, gastronomia.

Qualche esempio? L'espresso in assenza di gravità di Lavazza, appunto, prodotto insieme ai laboratori di ingegneria Argotec e all'**Agenzia spaziale italiana**, che in questo momento interessa anche alla Nasa. Il sistema di delivery PizzaBo, che fa squillare un dispositivo in pizzeria appena arriva un ordine velocizzando la consegna. Inventato cinque anni fa a Bologna da uno studente, quest'anno è stato acquistato per diversi milioni di euro dal colosso dell'e-commerce tedesco Rocket Internet. Poi: i sensori ambientali per monitorare le vigne, sperimentati in Piemonte con il progetto Viniveri già dal 2009, precursori di quelli che oggi si chiamano *agrirobot*. Eataly, il negozio di prodotti italiani che nel giro di 10 anni ha aperto oltre 20 punti vendita nel mondo e che, a New York, è il terzo luogo più visitato dopo l'Empire State Building e la Statua della Libertà. E poi chef come Massimo Bottura, secondo nella classifica dei 50 migliori ristoratori al mondo. Piccoli grandi segni che il

nostro Paese sta lasciando a livello internazionale.

Ma il primo, vero segno è il cibo stesso. Quel made in Italy comprato ogni anno da 1,2 miliardi di persone. Quel vino, quei dolci, quella pasta, quei formaggi — l'Italia vanta 272 prodotti Dop e Igp e 4.886 specialità regionali — che finiscono in Germania, in Francia, in America, a Taiwan. Le esportazioni dell'agroalimentare hanno prodotto 34 miliardi di euro nel 2014 e negli ultimi dieci anni sono cresciute a velocità doppia rispetto al totale dell'export (Federalimentare). Le aziende sono oltre 58 mila con 385 mila addetti diretti e altri 850 mila impiegati nella produzione agricola. Un settore che da solo rappresenta il 15% del Pil, a cui bisogna aggiungere 1,6 milioni di aziende agricole (Coldiretti) e tutto il comparto ristorazione, 320 mila esercizi tra bar e ristoranti con un giro d'affari di 40 miliardi di euro e circa un milione di lavoratori (Fipe).

La crisi ha picchiato duro ma adesso si sta tornando a respirare. Gli italiani spendono il 22% in più per mangiare fuori rispetto alla media europea. Aumentano i contadini (anche giovani, +12% tra gli under 35). E poi nascono tantissime startup, da Cliccaemangia a Deliverex, siti per la consegna di piatti a domicilio acquisiti dal colosso danese Just Eat a Cortilia, il mercato agricolo online che vende i prodotti dei contadini a 50 mila utenti. Le fiere di tecnologia — come la Maker Faire di Roma — hanno aperto una sezione food, i concorsi per startup pure (dal Food hacka-

ton di Microsoft al contest Startup food del ministero del Lavoro), la testata online StartupItalia ha creato un portale dedicato, The food makers.

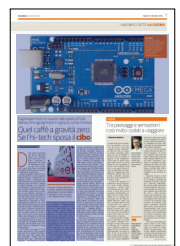
E non è solo merito di Expo. «L'innovazione attecchisce bene in questo settore perché è poco complesso — spiega Antonio Belloni, autore per Marsilio di *The food economy* —. La materia prima c'è, l'interesse generale anche. Basta la tecnologia e si parte. Questo non garantisce il successo, ma giustifica il fermento». Le applicazioni più interessanti? «Quelle che riguardano la tracciabilità dei prodotti e la distribuzione diretta, che salta la filiera». Da Tannico.it a Foodscovey, le esperienze di e-commerce e food delivery stanno dando ottimi frutti. «Cambiano anche i processi di produzione — aggiunge Belloni —. Negli ultimi anni le grandi aziende, dalla pasta al caffè, hanno consorzio gli agricoltori per entrare all'origine della catena».

Insomma, le premesse sono buone, ma come sostengono le associazioni di categoria c'è ancora da fare: l'obiettivo sono 50 miliardi di euro di esportazioni nel 2020 e un minor turnover di bar e ristoranti (ne chiudono più di quanti ne aprono). Come fare? «Continuiamo con la tecnologia, che fa risparmiare e aiuta la logistica. E poi raccontiamo bene quello che facciamo. Nel mondo ci chiedono solo di essere italiani».

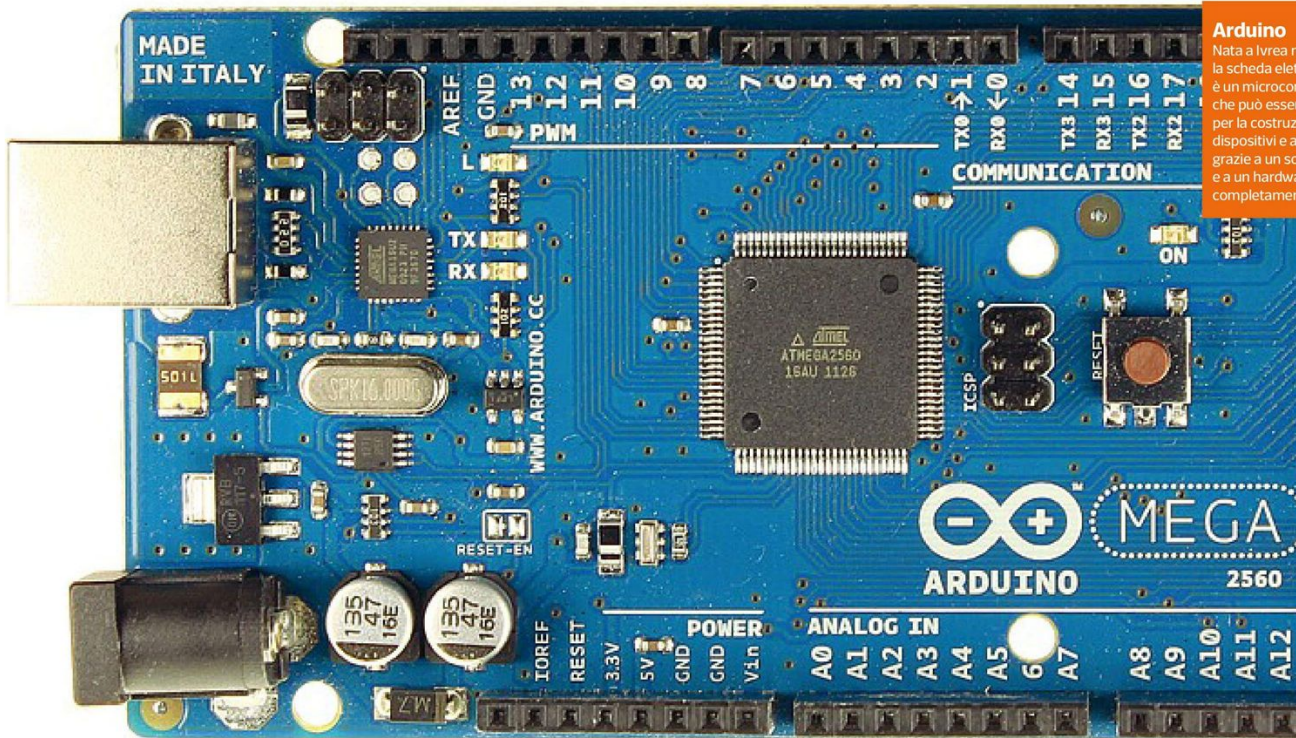
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il made in Italy all'estero

Il valore odierno dell'export alimentare è di 34 miliardi; l'obiettivo è però toccare i 50 miliardi entro il 2020

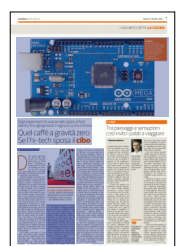


Peso: 68%



Arduino

Nata a Ivrea nel 2008, la scheda elettronica Arduino è un microcontrollore a 8-bit che può essere utilizzato per la costruzione di circuiti, dispositivi e automatismi grazie a un software e a un hardware completamente liberi



Peso: 68%