
Svizzera: gusto e sostenibilità

Autore: Aurelio Molè

Fonte: Città Nuova

Dai filtri per l'acqua agli spuntini a base di insetti, cibo ecocompatibile e acqua tonica dalla regione zurighese, il mercato presenta idee innovative per una gestione sostenibile dei generi alimentari.

«Se l'umanità deve sopravvivere – diceva Albert Einstein – avremo bisogno di un vero e proprio modo di pensare». In Svizzera nelle scienze alimentari e nella produzione di genere alimentari nascono sempre nuove idee. Ne è una riprova la presenza creativa della Svizzera all'Expo di Milano. Mentre il padiglione, anche se consiste in un'esposizione di 5 mila bottiglie di vetro riciclabile, non lascia una traccia indelebile nella memoria, impressionano tutta una serie di iniziative nel campo alimentare come "gusto e sostenibilità". Una rapida carrellata con brevi presentazioni, veloci presentazioni, degustazioni con la tipica perfezione ed efficienza svizzera forniscono una panoramica di alcune idee innovative.

Il **DRinkPure**, per esempio, è un filtro per l'acqua ideato dal Politecnico federale di Zurigo che si applica a qualsiasi bottiglia in PET. La caratteristica è una membrana interna che filtra l'acqua non potabile dieci volte più rapidamente rispetto ai prodotti tradizionali, trattenendo batteri, virus e cattivi odori. È molto utile in viaggio in Paesi in cui non si è sicuri della potabilità dell'acqua. È un'invenzione che va in direzione della sostenibilità, contro lo spreco dell'acqua perché filtra quella esistente e non obbliga a comprare l'acqua minerale.

Tra le presentazioni più originali, per fortuna non erano previste degustazioni, **ricette con insetti** commestibili. Sono delle prelibatezze con l'obiettivo di introdurre nell'alimentazione una dieta ecosostenibile. Spiegano, però, con convinzione che gli insetti contengono una proteina di alta qualità, alternativa alla carne, non contengono colesterolo e sono anche molto gustosi. Sarà! Nel sito Essento.ch si possono leggere ricette di chef innovative con nuovi ingredienti.

Anche nella quotidianità si può fare molto con gli **orti in città**, un giardinaggio biologico alla portata di tutti. L'approccio è sostenibile con semi e terriccio biologici senza la produzione gli inutili scarti. Sul sito Vegandthecity.ch troverete istruzioni su come realizzare un giardino vegetale nelle vostre case di città.

La simpatica scrittrice Anna Pearson presenta il suo libro *Zu Tisch, La cena è servita*, pubblicato con sua sorella Caterina. Le loro ricette seguono i principi dello slow food e il **corso delle stagioni**. Sostengono il consumo sostenibile delle carni utilizzando tutte le parti dell'animale. Individuano ricette con vegetali, ortaggi sconosciuti fornendo al palato nuovi sapori a chilometro zero con verdure fresche di stagione. Il libro è stato premiato in Germania come uno dei più belli del 2015.

Sulla stessa scia l'originale *Calendarium Culinarium*. Un calendario di una sola pagina con tutti i mesi dell'anno e le indicazioni della **stagionalità di ogni frutto e vegetale**. È il locale mercato locale che stimola la fantasia in cucina per cucinare con i frutti della terra a disposizione. Quella che spesso manca è, infatti, la consapevolezza della disponibilità stagionali.

Forse non tutti sanno che in Svizzera si è anticipata la **moda dell'acqua tonica** perché è nata Gents, un prodotto regionale con aroma di liquirizia e genziana alpina che si combina molto bene con i gin moderni.

Lo spreco del cibo è un problema anche nella ricca Svizzera dove finiscono nella spazzatura circa 250 mila tonnellate di alimenti. Sono 31 chili di cibo a testa e, in 20 anni, la percentuale dei rifiuti organici è cresciuta dal 23 al 33 per cento. La città di Zurigo dal 2013 ritira gli scarti alimentari e i rifiuti domestici dalle abitazioni per produrre biogas. Una volta a settimana vengono svuotati i cassonetti dei rifiuti organici e portati nella più grande centrale svizzera di biogas con reattore di fermentazione. Il materiale viene tritato e fatto fermentare in assenza di ossigeno. Si forma così il

biogas che, ripulito dall'anidride carbonica, viene immesso come gas metano praticamente puro nella rete di distribuzione del gas della città di Zurigo. Per ora copre il fabbisogno termico di 5 mila appartamenti.