

(ANSA) Tutti hanno mangiato almeno una volta in un ristorante indiano, cinese, giapponese o – comunque – in un locale di quelli comunemente detti “etnici”. Per cui tutti sappiamo quanto le abitudini alimentari cambino da Paese a Paese.

Ma è importante ricordare che si evolvono di continuo – e velocemente – anche nel tempo. Basti ricordare che solo dieci anni fa la maggior parte dei consumatori sceglieva diete a bassa quantità di grassi, la biotecnologia era ancora molto limitata nelle sue applicazioni ed era considerata ancora in qualche modo pericolosa. Poche persone sapevano cosa volesse dire “organico” e quanto potesse essere importante nelle proprie abitudini alimentari. Oggi la consapevolezza su ciò che compriamo e mangiamo è aumentata e di conseguenza anche l’attenzione e la richiesta di informazioni precise. I consumatori, dunque, sono sempre più informati e interessati a sapere cosa mangiano, da dove viene il cibo che cucinano, dove possono comprare merci di qualità. E’ vero che siamo abituati a trovare le informazioni nutrizionali sulle etichette di molti prodotti che compriamo; ma nonostante l’attenzione dei legislatori verso il controllo su composizione e provenienza degli alimenti venduti ai consumatori, al momento – per esempio – se mangiamo una mela sappiamo soltanto che proviene dal fruttivendolo o dal supermercato. Al massimo dobbiamo fidarci di un’etichettina adesiva generica e non certificata in alcun modo. Esiste ancora, quindi, un ampio margine di miglioramento. Esistono in questo ambito ricerche e progetti per la salvaguardia dei prodotti che consumiamo e controllare la qualità degli alimenti. Per esempio, per tenere sotto controllo il percorso che gli alimenti fanno prima di arrivare nelle nostre case, le tecnologie “track and trace”, grazie a cui il consumatore può conoscere l’itinerario del prodotto. In pratica si sta pensando ad un vero e proprio passaporto digitale per alimenti : utilizzando codici a barre di seconda generazione, etichette senza fili e speciali sensori, potremo accedere a informazioni dettagliatissime su ciò che stiamo acquistando . Conosceremo sempre – e prima di comprarli – origini e condizioni di trasporto degli alimenti. Potremo anche sapere quanto e in che maniera la loro produzione influisce sull’ambiente , in modo da prendere decisioni di acquisto basate sull’effettiva eco-compatibilità dei prodotti. Insomma, tanto per fare un esempio, quando addenteremo la mela di cui si diceva all’inizio saremo in grado di sapere che è stata coltivata su un albero nella Val di Non, che non è mai stata trattata con pesticidi, che è stata colta il 6 luglio, trasportata su un camion dotato di aria condizionata fino al nostro mercato locale e che contiene 65 calorie.

E’ palese che un sistema produttivo più “intelligente” e un mercato alimentare completamente smart permetterebbero di tenere sotto controllo tutto il percorso degli alimenti. Pare proprio che a breve il nostro carrello della spesa diventerà intelligente: leggerà il passaporto digitale dei prodotti utilizzando un dispositivo connesso in rete. Per esempio, chi sta seguendo una dieta che richiede alimenti ipocalorici, potrà all’istante conoscere il contenuto di grassi del prodotto scelto, semplicemente

## Smart Food

Scritto da Francesca Toccacielo

Mercoledì 23 Dicembre 2009 14:24 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 23 Dicembre 2009 15:37

---

mettendo la confezione nel carrello.

Le carte fedeltà, poi, diventeranno un prezioso sistema di avvertimento e assistenza: utilizzandole, ad esempio, i negozianti potranno comunicarci per tempo – via e-mail, SMS o telefono – quando i prodotti acquistati stanno per scadere.

Francesca Toccacielo