

Looking AROUND WORLD



BREVI DAL MONDO

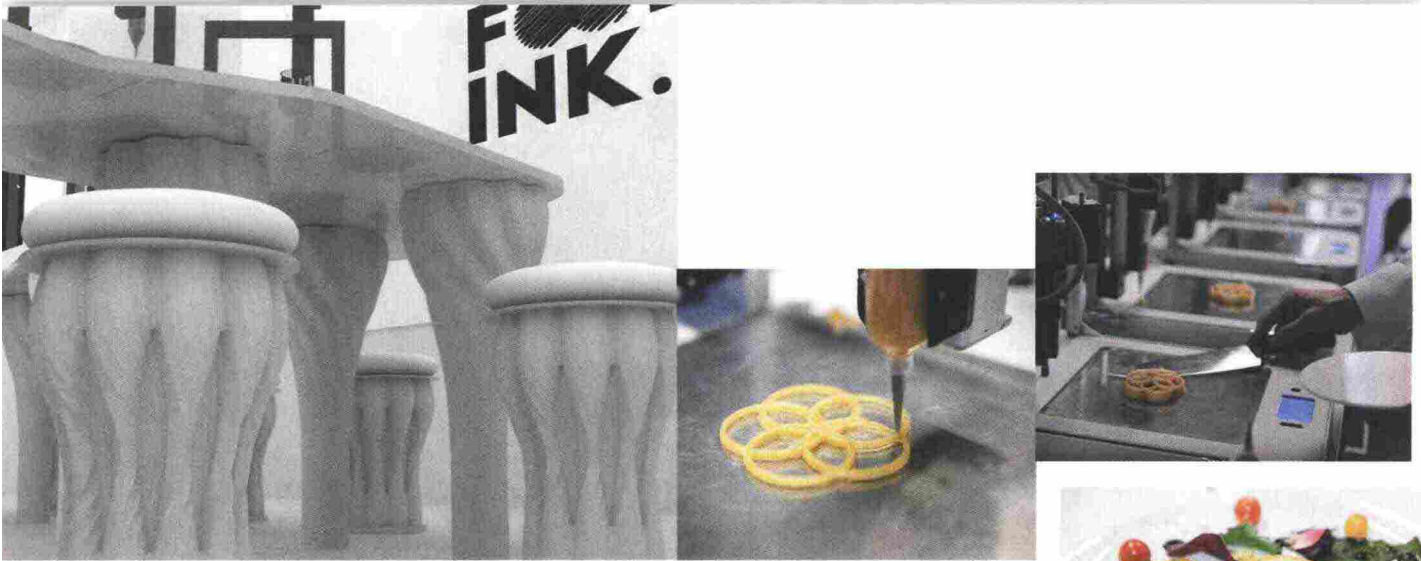
Novità, curiosità, bizzarrie – pubbliche e private – su *cibo e dintorni*, da quattro differenti angoli del globo.

di Olivia Cremascoli

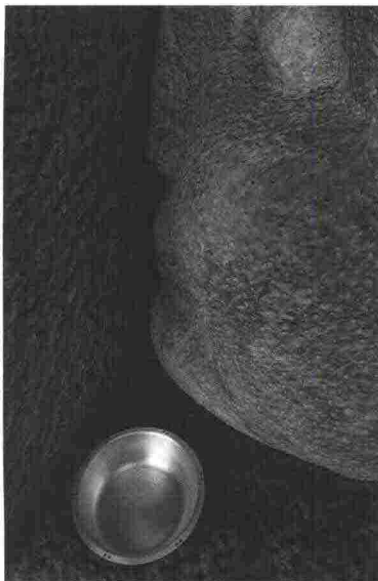
Torino: voler bene alla terra - Terra Madre - Salone del Gusto 2016 (22-26 settembre, www.salonedelgusto.com), il più importante evento internazionale dedicato a cibo e gastronomia, sarà focalizzato su vari argomenti riguardanti cibo e dintorni, tra i quali il consesso *Un nuovo mondo è possibile*, anzi necessario (26 settembre, ore 14, Teatro Carignano di Torino), cui parteciperanno Serge Latouche, economista e filosofo francese, cui si deve l'elaborazione di una celebre proposta alternativa al modello economico occidentale, detta decrescita, e Stefano Zamagni, economista e ordinario di Economia politica all'Università di Bologna. Una chiacchierata che dimostrerà come cambiare paradigmi sia ormai necessità e come sia urgente abbandonare l'idea di una crescita infinita su un pianeta finito. Un'occasione per ragionare su una nuova visione dell'economia, che non aumenti la distanza tra ricchi e poveri, non crei falsi bisogni responsabili delle costanti insoddisfazione e infelicità dell'umanità. A 44 anni dal rapporto *The Limits to Growth* del System Dynamics Group del M.I.T. di Boston, la popolazione mondiale è passata da 3,8 miliardi agli attuali 7,4 miliardi e ci s'interroga su quanto cibo produrre e su come distribuirlo senza sprechi affinché il numero dei denutriti (792,5 milioni, dato Fao) scenda. L'inquinamento è in aumento, e uno dei principali responsabili dell'emissione dei gas serra sono le attività agricole e d'allevamento praticate su scala industriale..

Parigi: bistrot in aree ferroviarie abbandonate - Il XVIII *arrondissement* di Parigi è oggi un distretto di tendenza, in quanto - tra il resto - ospita La Station e Grand Train, periferiche aree multi-culturali e *arty*, che non hanno nulla a che fare con la Parigi *bor-ton*. La Station - Gare des Mines (avenue de la Porte d'Aubervilliers) è infatti un nuovo luogo "desposizione, di festa e di convivialità", nonché laboratorio del Collectif MU, allestito nell'ex-deposito ferroviario (400 metri quadrati) SNCF, Société Nationale des Chemins de fer Français (www.sncf.com), che viene trasformato, sino al 23 ottobre, in palcoscenico per *band* musicali emergenti. Luogo altrettanto inaspettato è lo spazio Grand Train, nello storico e abbandonato deposito SNCF de La Chapelle (circa 6.000 metri quadrati), in rue Ordener (immagine in alto): oltre a esserci una mostra che racconta - fino al 16 ottobre - la storia di locomotive e macchinisti dal 1845 al 2014, anche plurimi e inediti luoghi di sosta & ristoro, cioè ristoranti, *bistrot* e bar. E, infine, che dire di Le Perchoir de l'Est (nella foto qui sopra), nuovo *rooftop* parigino che - fino al 15 ottobre - accoglie gli avventori accanto all'antico e storico rosone Art Déco della Gare de l'Est, costruzione architettonica della seconda metà del XIX secolo, offrendo oltretutto un'incredibile vista sulla città? Nel menù, *kebabs* di nuovo tipo elaborato da Grillé (www.grille-paris.com) e musica mixata, oltre che ombrelloni crema, tavoli in comune di legno chiaro e *séparés* vegetali.





Londra: il primo ristorante con cibo in 3D - È stato inaugurato a Londra il FoodInk di Shoreditch, il primo ristorante al mondo dove cibo, bicchieri, piatti, posate e tavoli sono stati realizzati con stampanti 3D, la cui tecnologia trova da tempo applicazione in diversi ambiti - da quello medicale al design - ma suscita di certo stupore e timore vederla anche applicata alla gastronomia. I piatti serviti da FoodInk sono il risultato di un mix tra ingredienti classici ed elaborati della cucina molecolare. In primis, il menù di nove portate era stato testato - per tre giorni, dal 25 al 27 luglio - da un *parterre* di *happy few*, che hanno sborsato 264 euro pro-capite al fine di godersi l'alacre impegno degli chef stellati Joel Castanye e Mateu Blanch, già allenati in cucina a El Bulli e La Boscana di Barcellona, che hanno 'cucinato' con Focus di byFlow, prima (2014) stampante 3D, portatile e multi-materica, che è stata caricata con una sorta di centrifugati e/o tritati d'alimenti freschi (verdure, carni, farine, grassi, eccetera). A esperimento riuscito, il nuovo business alimentare ha deciso di replicarsi in un tour europeo (da Berlino a Sydney, da Tokyo a Singapore e persino a Roma) all'insegna del motto "Taste tomorrow today" ("Prova il domani oggi").



Tokyo: debuttano PAN 999, pentole di design in argento puro - Presentata durante l'ultimo *FuoriSalone* (12-17 aprile) di Milano, presso lo spazio Rossana Orlandi, PAN 999, batteria di pentole disegnata da Tobia Scarpa e realizzata da San Lorenzo (www.sanlorenzoargento.it) in argento puro (interno) e ferro puro (esterno), è appena stata presentata - 27, 28, 29 agosto - all'Istituto Italiano di Cultura di Tokyo. Come scrive Sergio Calatroni, "PAN 999 torna a evidenziare la poesia che hanno disegno e materia quando si trovano e si esaltano a vicenda", ma ciò che non tutti sanno è che cucinare nell'argento puro è oltretutto salutare, in quanto battericida, fungicida e viricida. L'argento è inoltre il miglior conduttore di calore, che trasmette in modo uniforme, senza sprechi energetici, mentre il ferro puro ottimizza la distribuzione uniforme e costante del calore, determinando una maggiore rapidità di cottura; infine, PAN 999 conserva le caratteristiche organolettiche, i valori nutrizionali e le capacità anti-ossidanti degli alimenti; consente cotture a bassa temperatura, evitando il pericoloso fenomeno del punto di fumo (oli e grassi, vegetali e animali, non superano la temperatura massima tollerabile); evita di bruciare il cibo e permette una lunga conservazione degli alimenti cotti. A brevissimo verrà inaugurato a Milano, in zona Navigli, un apposito spazio di San Lorenzo per PAN 999, progettato da Tobia Scarpa e destinato a presentazioni, *showcooking* di astro-chef ed esperienze gastronomiche.

