

NUOVI CIBI VECCHI PREGIUDIZI

con **Matteo Bordone** e **Simona Stano**

APPROFONDIMENTI

I nuovi cibi secondo EFSA (European Food Safety Authority)?

EFSA è l'acronimo di European Food Safety Authority (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). Si tratta di un'agenzia dell'Unione Europea che fornisce consulenze e pubblica pareri scientifici su temi di sicurezza alimentare che confluiscono nella legislazione, nelle regolamentazioni e nelle strategie politiche europee. Al seguente link la sezione del sito dedicata al tema dei nuovi cibi.

<https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/novel-food>

Parole chiave: cibi nuovi, novel food, Unione Europea, EFSA, Tendenze future

I cibi del futuro

La popolazione mondiale è in costante aumento, occorre dunque sempre più cibo per poter sfamare tutti, ed è necessario che gli alimenti siano sani e prodotti rispettando l'ambiente. Questa puntata di Superquark Più è dedicata ai modi in cui la scienza e la tecnologia stanno cercando di vincere questa importante sfida.

<https://www.raiplay.it/video/2020/10/Superquark-piu-l-cibi-del-futuro-a97c14ee-c8a3-477b-99c3-1366e3c11802.html>

Parole chiave: futuro, aumento della popolazione, sostenibilità, cibo, tecnologia

La scommessa di Di Caprio sulla carne sintetica

La star di Hollywood Leonardo di Caprio, noto sostenitore delle politiche ambientaliste, ha deciso di diventare socio di due start-up che stanno lavorando sulla produzione di carne sintetica.

Di seguito un articolo che parla del finanziamento di Di Caprio e i link alle due start-up descritte:

<https://www.ilsole24ore.com/art/leonardodicaprio-investe-carne-vitro-e-findus-sperimenta-nell-ittica-AE90b fk>

<https://mosameat.com/> (ENG)

<https://www.aleph-farms.com/> (ENG)

Parole chiave: futuro, sostenibilità, cibo, tecnologia

ESPERIENZE (attività, laboratori, riflessioni o altro)

Quanto carbonio immette nell'ambiente la tua dieta?

È ormai noto quanto l'eccessivo consumo di carne e formaggio possa impattare sull'ambiente.

Ma qual è la differenza a livello di emissione di gas serra tra pollo e manzo? Una ciotola di riso produce lo stesso quantitativo di gas serra di un piatto di patatine?

Al link di seguito puoi scoprire l'impatto ambientale di alcuni alimenti comunemente consumati e metterli a confronto.

Ragiona sulla tua dieta quotidiana e rifletti su come potresti modificarla a favore di un minor impatto ambientale.

*Il numero di alimenti è limitato e non vengono prese in considerazione alcune differenze all'interno della stessa categoria di alimento per esempio la differenza tra un formaggio fresco (che ha un minor impatto) o stagionato o tra quello di mucca (che ha un maggiore impatto) o di capra. Tuttavia è un'ottimo punto di partenza e spunto di riflessione.

<https://www.bbc.com/news/science-environment-46459714> (ENG)

Parole chiave: dieta, impatto ambientale

LO SAPEVI CHE...

Sono numerosissimi i falsi miti legati al cibo

Nell'intervista a Simona Stano viene citato il Kamut spesso considerato il nome di un cereale quando in realtà si tratta di un marchio registrato di una varietà di frumento. Oltre a questo ci sono numerosi altri falsi miti legati al cibo. A questo link ne troviamo descritti alcuni.

<http://www.qualita360.it/2018/10/26/alimentazione-falsi-miti-e-bufale-a-cura-dellistituto-superiore-di-sanita/>

Parole chiave: bufale, cibo, cibi antichi, kamut, celiachia

Ci potrebbe essere una correlazione tra ciò che mangiamo e alcuni tratti della nostra personalità?

Nell'intervista a Simona Stano viene messo in luce come mangiare vada oltre l'istinto di sopravvivenza o la soddisfazione di una necessità biologica e sia parte della cultura di un popolo, della società in cui si cresce e della storia. In questo articolo viene descritto come il cibo che mangiamo sia una sorta di presentazione di noi stessi.

<https://www.focus.it/comportamento/psicologia/dimmi-cosa-mangi-e-ti-diro-chi-sei>

Parole chiave: psicologia, cibo, storia, cultura, società