

Gelato del futuro?

L'audace sperimentazione di creare un mantecato con vanillina sintetica ottenuta dal Pet apre una seria discussione sull'avvenire dell'ambiente e soprattutto del cibo

di FEDERICA SERVA

Provocatorio, futuribile, sensazionale. Sono stati diversi e contrastanti i giudizi sul gelato ottenuto dalla plastica, o meglio sul gelato alla vaniglia preparato con un aroma di vanillina sintetica ricavata dal Pet (polietilene tereftalato). La notizia del progetto "Guilty Flavours" di Eleonora Ortolani è rimbalzata pochi mesi fa nei vari media con titoli a effetto e ha suscitato commenti disparati; ma l'intento della giovane designer è di invitare a riflettere in maniera alternativa sullo spinoso e non derogabile problema della plastica e sui risvolti dell'innovazione in ambito sociale, culturale e normativo.

Partendo dalla constatazione che la produzione di plastica continua ad aumentare e i sistemi di riciclo non sono sufficienti a smaltirla, Eleonora Ortolani, che ha studiato visual communication a Milano e si è specializzata in "Material Futures" alla Central Saint Martins a Londra, ha pensato a un approccio inedito di "critical art". Invece di riciclare la plastica, ha lavorato per trasformarla in altro. L'idea è nata sulla scia della tendenza nel design a impiegare batteri e funghi per dare vita a prodotti sostenibili e del suo personale interesse verso il futuro del food.



ph. Maël Hénaff

PREMIO PER GIOVANI TALENTI

"Guilty Flavours" (Sapori colpevoli) è uno dei sei vincitori dell'iniziativa "Creatives for Our Future" con cui Swarovski Foundation sostiene creativi di tutto il mondo, tra i 21 e i 30 anni, che presentino progetti innovativi di sostenibilità ambientale nei campi moda, arte, design, architettura e ingegneria. I giovani, selezionati con la consulenza dell'Ufficio per le Partnerships delle Nazioni Unite, ricevono un finanziamento di 20mila euro e un'assistenza mirata per lo sviluppo del progetto.

il mantecato, realizzato con vanillina sintetica da Pet, non è stato ancora assaggiato

LA PAROLA A

*L'esperimento è un invito
a esplorare i risvolti
dell'innovazione*

"Il senso del progetto - spiega Eleonora Ortolani - non è mai stato quello di commercializzare il gelato, bensì di dimostrare che ci sono soluzioni possibili per creare una circular economy intorno alla plastica di rifiuto che non rientrano nella cosiddetta categoria del "downcycling", cioè utilizzare plastica di rifiuto per realizzare prodotti, mescolandola con altri materiali o fibre vergini e rendendo così la plastica mai più riciclabile". Da qui l'esplorazione dell'innovazione legata alla ricerca scientifica sul Pet con il sostegno di ricercatori.



Grazie alla collaborazione con l'Università di Edimburgo, in particolare con Joanna Sadler, la designer ha impiegato batteri geneticamente modificati per sintetizzare la vanillina dal Pet e ha creato il gelato. Il mantecato così preparato è il primo al mondo, ma non è stato ancora assaggiato. È conservato in un freezer chiuso con un lucchetto, non accessibile al pubblico, in attesa di test sulla sicurezza alimentare.



Nonostante il gelato sia identico dal punto di vista molecolare a ciò che già si consuma, è molto difficile da testare, come sottolinea Eleonora Ortolani, in quanto è considerato un ingrediente completamente nuovo. Per legge non è edibile. La scelta simbolica di chiuderlo in un freezer con lucchetto vuole "rappresentare come una cosa reale e fattibile nel presente sia in realtà intoccabile a causa della politica e delle norme del settore" e vuole spingere a cercare nuove soluzioni alla questione ambientale.