

LE NOVITÀ DA SIGEP WORLD

LE MICROALGHE DIVENTANO GELATO E CATTURANO CO2

Alla fiera di Rimini sul food service il Glacial Drip: una soluzione pionieristica per un paesaggio rigenerativo che supporta la salute

**TRE START-UP
PREMIATE
TRA POSATE
COMMESTIBILI
E KIT GUSTATIVI
MADE IN LAZIO**

CARLO OTTAVIANO

N

on sempre il gelato è davvero naturale. Visitando Sigep World, la fiera del food service che ha appena chiuso i battenti a Rimini, la sensazione è stata invece davvero quella di aver assaggiato la natura. L'area "Taste of Tomorrow", dedicata alla gelateria del futuro, ha replicato un ecosistema alpino con materiali vivi e biodegradabili. Cuore dell'installazione alcuni bioreattori di alghe, una tecnologia avanzata che cattura la CO2. Così un elemento solitamente negativo come l'anidride carbonica è stato trasformato in qualcosa di utile. Inoltre la tecnologia si mangia: la biomassa ricca di nutrienti prodotta dalle alghe è innovativa dal punto di vista gastronomico perché può essere trasformata in gusti di gelato. Glacial Drip, il nome del progetto, è di ecoLogic Studio+ the ne[s]t.

IL PERCORSO

«Mentre gustiamo il gelato del futuro – racconta uno degli autori, l'architetto Paolo Scoglio – in-

traprendiamo un percorso sensoriale che ci ricorda il delicato rapporto tra la cultura umana e il mondo vivente. Man mano che i ghiacciai scompaiono, vengono sostituiti da nuovi microbiomi alpini, ricchi di alghe, licheni e muschi. Allo stesso modo, Glacial Drip combina design biofilico d'avanguardia con la sperimentazione culinaria del gelato». «Al centro di questo processo – aggiunge Scoglio – c'è l'intelligenza biologica delle microalghe, straordinari organismi che rappresentano un nuovo punto di incontro tra ecologia e innovazione. La Chlorella, ad esempio, è uno degli organismi fotosintetici più antichi e potenti della terra: è dieci volte più efficiente delle piante nella fotosintesi, e rappresenta un'opportunità radicale nella simbiosi uomo-natura».

Nel progetto Glacial Drip, 13 bioreattori, concepiti e prodotti da ecoLogicStudio, sono distribuiti lungo la valle centrale, catturando attivamente una quantità di CO2 equivalente a quella di 10 alberi maturi. «Si tratta – conclude Scoglio – di una soluzione pionieristica per un paesaggio rigenerativo in grado di supportare la salute umana prendendosi cura al tempo stesso del pianeta che condividiamo».

Bene. Il gelato sarà pure naturale, ma poi inquineremo comunque il pianeta usando (e buttando) posate usa e getta. Non necessariamente se il cucchiaino lo mangeremo. Le posate commestibili sono uno dei tre progetti di start-up che durante il Sigep hanno conquistato l'Innovation Award & Start-Up 2025 dedicato a Lorenzo Cagnoni. A inventarle due ragazze fran-

cesi – Tiphaine Guerout e Johanna Maurel – che nel loro laboratorio di Marsiglia hanno prodotto le posate partendo da materie prime biologiche. «Ci sono voluti – raccontano – tre anni di ricerche e notti insonni. Ma oggi cucchiaini, forchette e coltelli sono deliziosi e resistenti e possono essere mangiati come fossero biscotti biologici». La start-up si chiama Koovee. Ad assegnarle il premio è stata l'Angi, l'Associazione nazionale giovani innovatori. «L'innovazione nel settore del food service – afferma il presidente Gabriele Ferrieri – si dimostra particolarmente sviluppata e dinamica, nel dare, anche attraverso l'utilizzo dell'intelligenza artificiale, una nuova linfa alla creatività dei mastri pasticceri, così come una notevole impronta in termini di sostenibilità sia per gli ingredienti che per l'uso del packaging».

OPEN INNOVATION

A guidare le scelte di Angi è stata la volontà di «creare un percorso di open innovation, mettendo in contatto gli attori e partecipando attivamente ai percorsi di trasferimento tecnologico, di nuove soluzioni innovative, di collaborazioni strategiche e internazionalizzazione». Made in Lazio – precisamente nell'incubatore della Regione a Bracciano – un altro



dei primi premi ex aequo. Impresa tutta al femminile anche in questo caso, grazie alle senior analyst sensoriali e laureate in statistica Angelica Tufi, Silvia e Federica Morè. Avete presente Antonio Albanese che imita i sommelier? Ecco, loro lo sostituiscono in modo scientifico con un kit e stazioni sensoriali. Non per fare bella figura al ristorante, ma per aiutare le imprese «a ottimizzare le loro ricette e i processi di produzione, permettendo una selezione più mirata degli ingredienti e un'adeguata valutazione di nuove materie prime». L'app Smartgustent per l'analisi sensoriale integra un motore che sfrutta metodologie di analisi statistica e IA, il tutto coadiuvato da kit gustativi, olfattivi, tattili-cinestetici.

Donna è anche la coordinatrice del terzo award dell'Angi, l'agronoma spagnola Irene Ramos Garcia che ormai da 15 anni vive nell'entroterra ligure. Il suo Veganok è il sistema di certificazione più avanzato in Italia per esplorare le tendenze emergenti, le dinamiche di mercato e l'impatto dei prodotti vegani. Un mercato che cresce ogni anno. Solo nel settore dei gelati, per esempio, +17% nel 2024, raggiungendo un giro d'affari di 37 milioni di euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le due francesi Tiphaine Guerout e Johanna Maurel e i loro cucchiaini commestibili

