

**L'intervista** Fiorenzo Galli, direttore del Museo della Scienza e della Tecnica, e le sfide dalle cattive abitudini dei ragazzi al problema delle risorse globali

## «Ricerca e conoscenza, l'educazione alimentare passa anche da noi»

Una manciata di chimica con contorno di biologia e una spolverata di fisica. Questi ingredienti non mancano mai in qualsiasi piatto anche dello chef più stellato. Partendo da questi presupposti non sorprende che il teatro di «Cibo a Regola d'Arte» sia il Museo della Scienza e della Tecnica di Milano, un luogo che da anni dedica un laboratorio specifico (rivolto a bambini e ragazzi) sull'alimentazione. Un tema che sta particolarmente a cuore al direttore del museo, Fiorenzo Galli.

Direttore quanto può essere utile a un museo della scienza divulgare il tema del cibo dell'alimentazione?

«A giudicare dai risultati dei nostri laboratori, la divul-

gazione scientifica è davvero utile. Dal 2008 il Museo ha sviluppato diversi progetti innovativi e di ampio impatto fra i quali il laboratorio interattivo Alimentazione con cui ha ottenuto il Premio Icom Italia - Musei nella categoria Miglior progetto di partnership tra pubblico e privato. Del resto la scienza è una delle basi della conoscenza e la scienza alimentare è uno dei nostri asset perché aiuta ad avvicinare il grande pubblico a temi molto vasti».

Visto che la gastronomia e l'alimentazione rappresentano attualmente un filone di grande successo, avete in mente nuove iniziative in tal senso?

«Entro marzo 2015 avremo

un nuovo laboratorio legato alla scienza e la tecnologia dell'alimentazione, spiegheremo la tracciabilità degli alimenti, presenteremo delle etichette leggibili con Smartphone o iPhone attraverso le quali l'acquirente potrà conoscere ogni passaggio di un prodotto e ogni eventuale inghippo. Quelli come il nostro sono luoghi di comunicazio-

ne della cultura, rappresentiamo un'opportunità in più per chi vuole capire come va il mondo».

In Italia cresce la cultura alimentare e l'attenzione per le materie prime, però le mense scolastiche ci segnalano che i bambini sono sempre meno educati a mangiare frutta e verdura. Segnali discordanti che ave-

te riscontrato anche nei vostri laboratori?

«In parte. Perché chi viene da noi ha già un certo interesse al tema e quindi un'educazione alimentare già sviluppata. Però dall'esperienza con le scuole ci rendiamo conto che esistono anche cattive abitudini e che la crisi economica ha inciso diffondendo, a prezzi inferiori, prodotti di qualità inferiore. Resta il fatto che l'Italia rimane un Paese con una straordinaria biodiversità: basta spostarsi di 20 chilometri per avere prodotti e abitudini alimentari del tutto diversi. Si tratta di un patrimonio inestimabile che dobbiamo imparare a valorizzare di più».

Questo è tra gli obiettivi dell'Expo 2015 che ormai è

alle porte. Quale impatto potranno avere i temi di nutrizione e sostenibilità sull'opinione pubblica italiana e internazionale?

«Il tema delle risorse globali ormai ci tocca tutti. La popolazione della terra aumenta in modo esponenziale e da tempo abbiamo capito che le risorse non bastano per tutti. Il cibo ma anche l'approvvigionamento idrico diventeranno temi sempre più pressanti e nessuno ne rimarrà esente. Per questo credo che la scelta di legare l'Expo a questi temi sia stata molto azzeccata. Il flusso di persone che graviterà su Milano arricchirà sicuramente il dibattito di opinioni e proposte interessanti».

Sarà inevitabile affronta-

re anche tempi spinosi e spesso fonti di contrasti come i prodotti ogn e le tecniche più «scientistiche» legate all'agricoltura e al cibo.

La sostenibilità è un tema vitale. Quando l'uomo ha iniziato a fertilizzare i campi era convinto che la capacità produttiva sarebbe stata infinita. Col tempo si è reso conto che non è così. Adesso viviamo un'epoca in cui si vive in bilico tra diverse esigenze: bisogna tutelare la biodiversità, i prodotti dop e quelli a rischio di estinzione. Ma non si può rinunciare a priori alla chimica che potrebbe aiutarci a sfamare miliardi di persone. E un tema davvero spinoso ma bisognerà affrontarlo e credo che l'Expo di Milano arrivi davvero al momento giusto».

**Isidoro Trovato**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



“

### Il futuro

Nessuno sarà esente dal tema del risparmio del cibo e dell'acqua. L'Expo ha azzeccato il tema