

- Il/La candidato/a legga il testo seguente

BIOTECH: I cibi e i drink del futuro combatteranno le malattie

NEW ORLEANS – “Pixie Dust”. Così si chiamerà il prossimo drink giovanile americano. Prodotto da due ricercatori del programma di scienza alimentare della University of Wisconsin di Madison, il drink - una polvere liofilizzata di frutta che può essere mescolata sia con il latte che con l'acqua e che equivale al fabbisogno giornaliero di frutta di una persona - è stato presentato a New Orleans dall'Institute of Food Technologies.

Vincitore di un concorso per giovani scienziati in collaborazione con Disney e concepito per il pubblico under 16, il nuovo drink sarà presto disponibile in tutto il mondo. L'obiettivo è quello di sostituire le bevande gassate con drink salutari.

Sebbene inusuale, la collaborazione tra la Disney e la maggiore associazione scientifica degli studiosi del cibo, fa capire la nuova direzione della scienza alimentare.

I cibi del futuro mescolano soluzioni ipertecnologiche con il biologico e intendono sostituire gli antibiotici e i sulfamidici con la botanica.

L'idea è quella di utilizzare queste tecnologie per mettere a punto cibi che - si spera - aiuteranno a combattere il diabete, l'obesità, la fatica mentale, l'osteoporosi, il cancro e anche l'invecchiamento.

Rappresentano quindi la risposta dell'industria alimentare al crescente disagio del popolo statunitense nei confronti della contaminazione chimica con la quale deve vivere quotidianamente.

L'inserimento di quantità microscopiche di questi ingredienti in cibi destinati ai supermercati potrebbe aiutare a combattere le sindromi e le malattie più diffuse. Lo scenario futuro potrebbe vedere zuccheri che combattono l'obesità inibendo la metabolizzazione dei lipidi, cioccolata all'olio di pesce, bevande che incrementano le capacità cognitive. Ma non solo: l'industria è pronta a lasciar campo libero alla creatività dei giovani ricercatori in biochimica, ingegneri dei sapori e degli odori con una visione alternativa del cibo.

Malgrado altre innovazioni presentate a New Orleans avessero nomi da Hollywood come "Tangerine Dreams" - una bevanda frizzante a base di latte scremato che elimina i radicali liberi - e "Blissful Bite" - una caramella di yogurt a basso contenuto di grasso che non ha bisogno di refrigerazione - il convegno è stato tutt'altro che leggero. Anche perché si è svolto contemporaneamente all'epidemia di E. Coli in Germania. “L'industria è sconvolta da questa epidemia. - spiega J. Peter Clark, redattore della rivista scientifica Food Technology - E' crollato definitivamente il mito degli antibiotici e della medicina in grado di trattare ma non di prevenire i mali. Adesso la corsa è trovare le molecole naturali che fanno tutto quello che non possono fare i farmaci e introdurle sul mercato”.

(ridotto e adattato di Paolo Pontoniere da *La Repubblica* del 19 giugno 2011)

1. Il candidato / La candidata riassume l'articolo proposto (80/100 parole).
2. Il candidato / La candidata immagina un dialogo tra i due giovani scienziati vincitori del concorso dell'Institute of Food Technologies di cui narra l'articolo. Parlando raccontano anche delle prospettive future di questi nuovi cibi e bevande (100/120 parole).
3. Il candidato / La candidata esponga la propria opinione sui diversi aspetti, positivi e negativi, di questa nuova tendenza della moderna scienza dell'alimentazione (180/200 parole).