

DOMUS AREA

MARCO ROMANI

## VICINI MA A DEBITA DISTANZA

SI SONO SCELTI un nome che è quasi uno scioglilingua: Debonademeo. Ma Luca De Bona e Dario De Meo quando si mettono al tavolo da lavoro hanno l'ambizione e la volontà di essere molto chiari. La loro poltrona Hammock per Adrenalina (che ha appena vinto l'Archiproducts Design Award

2021 nella categoria Furniture) richiama l'altalena: grazie alla leggera struttura in metallo la poltrona sembra infatti galleggiare nell'aria aspettando un soffio di vento per iniziare a dondolare. Ma Hammock strizza l'occhio anche ai triclini che adornavano le domus romane e che accoglievano gli ospiti illustri per infiniti banchetti, spettacoli, concerti, intrighi politici, pettegolezzi e lunghe sessioni di sesso. La poltrona, inoltre può essere attaccata a un'altra per creare un divanetto a due posti o semplicemente accostata per tenere l'ospite a una distanza di sicurezza. Sanitaria, certo, ma non solo.

+

A destra, Luca De Bona e Dario De Meo. Sotto, la loro poltrona **Hammock** per Adrenalina



© RIPRODUZIONE RISERVATA



MITI D'OGGI

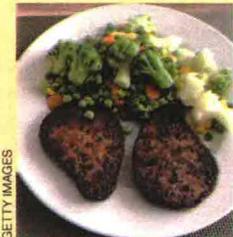
MARINO NIOLA

## LA DIETA MONDIALE FA DIMAGRIRE IL MADE IN ITALY

**F**rankenfood? No grazie. Il cibo del futuro non è la carne sintetica, la bistecca costruita in laboratorio. E meno che meno la dieta planetaria uguale per tutti, che fa fuori tradizioni secolari e produzioni locali. Il doppio *niet*, che intercetta un sentimento molto diffuso nell'opinione pubblica, è stato ribadito di recente dal Forum internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione organizzato da Coldiretti, la storica organizzazione degli agricoltori italiani, con il gruppo The European House-Ambrosetti, che si è tenuto nei giorni scorsi a Roma.

Come ha affermato Vincenzo Gesmundo, segretario generale di Coldiretti, la bistecca prodotta con le staminali embrionali è un mostro etico e dietetico. E anche ecologico. Che non fa bene alla salute delle persone e dell'ambiente e per di più fa male alla nostra economia, penalizzando eccellenze agroalimentari come il prosciutto, il parmigiano, la mozzarella. A pilotare gli investimenti nel settore della non-carne sono volti noti dell'hi-tech e della nuova finanza mondiale. Portatori di interessi monopolistici estranei a quelli del nostro Paese. E sostenitori di una ideologia che riduce il rapporto col cibo a un mero calcolo di calorie, proteine, lipidi.

La stessa ideologia che sta dietro alla cosiddetta Healthy Planetary Diet, o alla dieta del semaforo, un presunto modello universale che fa fuori filiere produttive gloriose come quelle nostrane. E caso mai alza il disco rosso all'extravergine mentre lascia passare la Coca zero. O mette sullo stesso piano gli spaghetti e gli M&M's solo perché hanno lo stesso numero di calorie. Un'idea del cibo come pura *utility*. Antitetica alla filosofia del made in Italy alimentare, fatta di storia, tipicità, gusto e convivialità. Che fa del Belpaese un inimitabile intreccio tra capolavori dell'arte e cattedrali del gusto.



GETTY IMAGES

Bistecche di **non-carne** prodotte in laboratorio

+

© RIPRODUZIONE RISERVATA