

CONFRONTO ON LINE ALLA CEREAL DOCKS. A Camisano al lavoro anche un comitato scientifico

La sfida: produrre più cibo consumando meno fonti

Il tema più caldo è quello dell'uso di proteine vegetali o di laboratori per sostituire in parte la bistecca bovina

Cinzia Zuccon

La sostenibilità è una strada obbligata per le aziende del food. Non solo perché il nostro modello di produzione e di consumo non è più sostenibile su un pianeta in cui tra 30 anni si dovranno sfamare quasi due miliardi di persone in più di oggi, ma perché questa consapevolezza nei consumatori sta imponendo un cambiamento dal quale non si scappa. Una direzione che ha dettato la stessa Europa con gli imponenti investimenti per il Green Deal tra i cui pilastri spiccano due strategie: biodiversità e "Farm

Si lavora anche ad attivi vegetali che azzerano il bisogno di suolo, di acqua e anche di fertilizzanti

To Fork" per ridurre l'impatto sull'ambiente del sistema agroalimentare. Per questo l'ambito del cibo è già pervaso da un'ondata di innovazioni. Innovazioni di cui si è discusso in un incontro online organizzato da Cereal Docks, gruppo industriale con quartier generale a Camisano e ri-

ferimento nella lavorazione di semi oleosi e soprattutto nella trasformazione di cereali in farine destinate all'alimentazione animale.

MOLTA MENO CARNE, MA DI ALTISSIMA QUALITÀ. Il tema più caldo riguarda sicuramente il consumo di carne. Non tutta la produzione però ha lo stesso impatto sul pianeta. Come spiega Sara Roversi - cofondatrice del "Future Food Institute di Bologna" - consumare carne suina o pollame, a parità di quantità di carne prodotta, costa molto meno in risorse o in emissioni di Co2 rispetto alla carne bovina. Ma quali sono le alternative, anche per chi ne fa

una questione etica? Sostituiti della carne prodotti con proteine vegetali e la "clean meat": la carne (o il pesce) costruita in laboratorio. E sarà proprio quest'ultima (secondo uno studio realizzato dai consulenti strategici di A.T.Kearney) ad avere nei prossimi anni la crescita maggiore arrivando a rappresentare nel 2040 il 35% dei consumi.

HAMBURGER. Intanto da un anno e mezzo si è diffuso anche in Italia il "Beyond Burger": si tratta di hamburger vegetali che però sanno di carne - e infatti i vegani non li apprezzano, spiega Roversi

che per prima li ha importati nella sua catena WellDone. «Quella che è in atto è una rivoluzione dalla quale non si tornerà indietro e le aziende del settore si debbono ripensare. Le multinazionali e gli stessi colossi della produzione e trasformazione di carne stanno investendo moltissimo nell'ambito delle protei-

ne del futuro. Questo non significherà che non mangeremo più carne, ma sicuramente dovremo produrne meno e di altissima qualità per preservare anche l'instimabile patrimonio legato alle nostre tradizioni».

INNOVAZIONE PIÙ VELOCE SE È "OPEN". Un cambiamento

epocale che interessa direttamente anche Cereal Docks il cui obiettivo - spiega l'innovation manager del gruppo Enrico Costanzo - è accompagnare anche i propri clienti verso il futuro come parte di un processo di innovazione inserito in un contesto molto più ampio, in collegamento con università, centri di ricerca, grandi aziende, fornitori e startup come nel caso di XFarm, il progetto che porta

i "quaderni di campagna" su smartphone e che coinvolge gli 11mila agricoltori che forniscono la materia prima al gruppo. Per andare oltre la ricerca e sviluppo Cereal

Docks ha anche costituito un comitato scientifico in modo - sottolinea Giovanna Pressi - da accelerare le possibilità di innovazione. E proprio con la consulenza di Flavia Guzzo, docente di Botanica all'università di Verona, il gruppo negli ultimi anni ha avviato con DemBiotech la produzione di attivi vegetali utilizzando la tecnica delle colture cellulari partendo da frammenti di semi e foglie. La 'biofabbrica' riduce enormemente la necessità di acqua ed azzerata la necessità di suolo, fertilizzanti e pesticidi permettendo di ricavare attivi puri altamente titolati e quindi efficaci per integrare l'alimentazione.

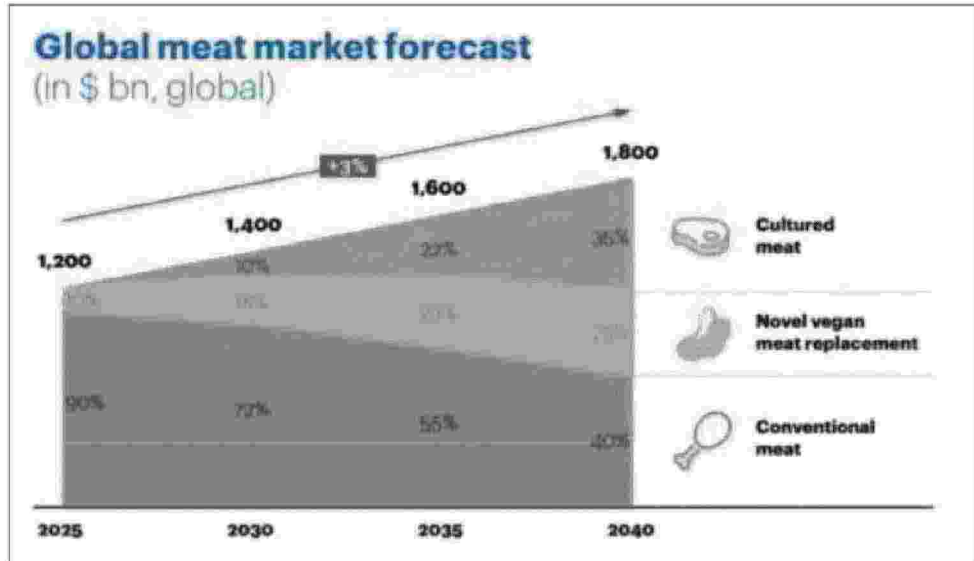
UN REGOLAMENTO CHE SEMPLIFICA. Un processo altamente sicuro. E la sicurezza del cibo è appunto l'altro tema, divenuto ancora più urgente per i consumatori con la pandemia. Le aziende stanno iniziando ad avvicinarsi al nuovo regolamento europeo 625 che stabilisce un quadro armonico tra i Paesi dell'Unione nella sicurezza alimentare e nel benessere animale in una logica di filiera. «Un'evoluzione, non una rivoluzione - osserva Lisa Barco dell'Istituto zooprofilattico delle Venezie - che semplificherà la vita alle imprese». •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La polemica

ITRMINI DA USARE

Se è vegan possiamo chiamarlo hamburger? L'avanzata delle proteine alternative alla carne (un mercato da 4,6 miliardi) sta mettendo in difficoltà allevatori e produttori del settore che hanno chiesto di non utilizzare denominazioni associate alla carne per definire prodotti realizzati con vegetali, spezie e insaporitori. Secondo Coldiretti, che ha elaborato dati Eurispes, queste denominazioni ingannano il 93% dei consumatori che non sono vegani. Proprio in questa settimana il Parlamento Europeo era chiamato ad esprimersi in merito. Tuttavia, ieri nessuno degli emendamenti inerenti la questione è stato approvato per cui si potranno continuare a chiamare 'hamburger', 'salame' o 'bistecca' prodotti senza carne. C.Z.



Un grafico che sorprende chiunque: secondo la società At Kearney nel 2040 la carne convenzionale coprirà solo il 40% di consumi, mentre il 35% sarà di quella di laboratorio e il 25% di quella vegana

