

Il futuro nel piatto

Nel mondo si mangia troppa carne, nelle diete di ognuno di noi c'è troppa carne e, lo sappiamo, non è un'abitudine salutare.

Ma perché mangiare carne è un problema? Principalmente per due motivi: il primo è di natura etica. Come molti vedono disumano mangiare animali come cani e gatti, allo stesso modo si comincia a pensare lo stesso per maiali e mucche. Il secondo motivo è di natura ambientale. Il bestiame è responsabile del 14,5% di tutte le emissioni globali di gas a effetto serra. Decisamente troppe. Qualunque sia la motivazione, molte persone cominciano a valutare delle alternative. Nel 2018, il mercato globale dei sostituti della carne è stato valutato 4,6 miliardi di dollari. Entro il 2023, raggiungerà i 6,4 miliardi di dollari. Ancora poco rispetto al mercato globale della carne, che oggi vale circa 90 miliardi di dollari; ma i segnali indicano che gli investitori sono disposti a scommettere su forme alternative di proteine.

Infatti secondo una ricerca di AT Kearney, gli investimenti nelle start-up che creano sostituti della carne vegani sono aumentati di ben 900 milioni tra il 2010 e il 2018.

Impossible Foods, noto per i suoi hamburger di origine vegetale, ha ricevuto finanziamenti per 806 milioni di dollari da investitori tra cui Bill Gates, Google Ventures e il cofondatore di Reddit, Alexis Ohanian. Beyond Meat, che produce carne di manzo, pollo e maiale ma a base vegetale, ha incamerato 163,6 milioni di finanziamenti. *Quest'ultima è sbarcata anche in Italia. In alcune catene di fast food e negozi è possibile provare il loro hamburger.*

Ci sono stati tentativi di sviluppare alimenti commerciabili a base di insetti, ma esiste ancora una resistenza significativa nel mondo occidentale agli insetti alimentari. Ci sono comunque ricerche che stanno studiando come inserire gli

insetti nelle nostre diete. Il problema sembra più che altro di tipo visivo: il disgusto nell'idea di mangiarli.

Tuttavia persiste un problema. Entro il 2050, la popolazione mondiale sarà di 9,1 miliardi. Nutrire tutte queste persone in modo sostenibile sarà una sfida significativa, che perderemo se non facciamo nulla.

Gli insetti rimangono una delle poche vie percorribili.

I grilli hanno bisogno di una quantità di mangime 12 volte inferiore rispetto ai bovini, per produrre la stessa quantità di proteine. EXo, che vanta chef stellati Michelin, produce barrette energetiche a base di grilli e ha già ricevuto finanziamenti da 5,3 milioni di dollari dagli investitori.

All Things Bugs, un'altra start-up statunitense, ha raccolto finanziamenti dalla Fondazione Bill e Melinda Gates per sviluppare un prodotto alimentare terapeutico ecologico e pronto per l'uso a base di insetti. Barrette da destinare ai bambini nei paesi colpiti dalla carestia.

Poi c'è la carne coltivata.

Identica alla carne prodotta convenzionalmente ma senza lo stesso impatto ambientale. Non è ancora disponibile in commercio, ma le start-up di carne coltivata hanno già ricevuto collettivamente 50 milioni in finanziamenti.

La tecnologia del ventunesimo secolo ha la capacità di creare sostituti proteici che soddisfano il gusto, la consistenza e il sapore di carne, pesce e latticini, senza utilizzare l'animale reale, e alcuni di questi prodotti hanno riscosso un enorme successo.

Nel Regno Unito, la catena di fast food Greggs ha visto un picco nel prezzo delle sue azioni da quando ha introdotto il suo popolare rotolo di salsiccia vegana a febbraio 2019.

Negli Stati Uniti, le vendite di Burger King sono aumentate di

oltre un quarto durante la prova di Impossible Burger al menù della catena di ristoranti nella città di Saint Louis, così come sta succedendo per il pollo fritto vegano di KFC.

Probabilmente i nostri alimenti futuri saranno coltivati e non allevati, ma il gusto e l'ambiente non ne risentiranno.