

Novel Food, i cibi creati in laboratorio crescono (anche) in Italia

Il nostro Paese è quarto in Europa per numero di start-up nel mondo degli alimenti tech. Nonostante la grande inventiva, mancano però investimenti: siamo decimi in classifica. Carne coltivata in laboratorio, filetti di pesce in provetta, mozzarella e formaggi prodotti da batteri geneticamente modificati, uova realizzate dai piselli. E' il nuovo mondo del Novel Food (o Foodtech) che sta avanzando a passo spedito e promette di aiutare il clima e il pianeta. Miliardi di persone in futuro si alimenteranno con prodotti che non emettono CO2 e che salvaguardano gli ecosistemi. Su questo nuovo mondo, che potrebbe essere molto più vicino di quel che si pensa, stanno scommettendo una miriade di start-up dalla California, a Israele, fino all'Europa. Alla partita partecipa anche l'Italia, con tante idee nuove. Gli investimenti però sono ancora al lumicino. I primi casi di successo nel food di nuova generazione hanno già fatto molto parlare. Tanto per citare qualche esempio, la società statunitense Beyond Meat che realizza hamburger e polpette a base di sostituti vegetali della carne è diventata in poco tempo un brand internazionale. Con la sua strategia alternativa ha convinto persino il fondatore di Microsoft, Bill Gates, e la star di Hollywood, Leonardo DiCaprio, ad aprire il portafoglio e a finanziarne la crescita. Un altro caso noto è quello della carne coltivata della società californiana Eat Just che per ora però è autorizzata soltanto a Singapore (una porzione di Nuggets di pollo costa 17 dollari). Sono solo alcuni esempi tra i più noti. Nell'ombra lavorano molte altre realtà. A Berlino, per esempio, opera Formo, start-up pioniere nei formaggi in laboratorio che punta a portare sul mercato mozzarelle gustose e formaggi di ogni tipo. La società è ancora nella fase dei «prototipi». Per il formaggio tech utilizza la fermentazione di precisione che aiuta ad arrivare a una maggiore morbidezza. Lavora speciali microorganismi con copie del Dna bovino che contiene l'«impronta» della caseina. Queste cellule geneticamente modificate producono caseina e latte in grandi quantità grazie a speciali bioreattori, alimentati con acqua, zucchero, vitamine e minerali. Nel progetto credono gli investitori tanto che a settembre Formo ha ricevuto quasi 50 milioni di euro di finanziamenti, la quota più generosa ottenuta finora da una start-up europea del mondo Foodtech. Intanto sul mercato sta per arrivare VEgg, l'uovo sintetico prodotto da una start-up di Monaco. L'ha inventato Veronica Garcia-Arteaga, ingegnere alimentare messicano che ha passato quasi due anni a sperimentare (con spezie e stabilizzatori) alla ricetta perfetta: ha creato l'albume dalle proteine dei piselli, ha realizzato il tuorlo d'uovo con l'aiuto di patate dolci e olio di colza. Gli esperti stimano che il mercato dei sostituti delle uova crescerà fino a 1,5 miliardi di euro nei prossimi quattro anni. L'industria dolciaria in particolare sta cercando alternative per le torte vegane. Un problema da risolvere rimane quello di realizzare il guscio dell'uovo. La natura è difficile da imitare su questo punto. Allo studio c'è però un materiale calcareo simile a quello dei gusci di lumaca. «Con il Novel Food ci troviamo all'alba di una nuova rivoluzione nel settore dell'alimentazione» dice Marco Gaiani, referente del fondo di Venture Capital di Riello Investimenti dedicato al Food innovativo. L'esperto, che è a caccia di idee su cui investire, spiega che gli effetti di questo cambiamento non sono ancora del tutto quantificabili. Certo è che alcuni alimenti sono sul banco degli imputati. In primo piano c'è il campo delle proteine di origine animale che va dalle carni, al pesce, alle uova, ai prodotti lattiero-caseari, ed è al centro di un dibattito globale per gli effetti sul cambiamento climatico degli allevamenti (28% delle emissioni di gas serra), sulla salute (le recenti raccomandazioni Oms sul consumo di carni rosse) e sul benessere animale. «I Millennials e ancor più la generazione Z sono estremamente sensibili a questi temi, e ciò determinerà quanto cambieranno i consumi futuri» dice Marco Gaiani. Uno studio di Boston Consulting prevede che entro il 2035, una porzione su dieci di carne, pesce, frutti di mare, uova e latte in tutto il mondo potrebbe essere rappresentata da proteine alternative. Secondo Bloomberg Intelligence, le vendite globali al dettaglio di alternative alimentari a base vegetale entro il 2030 potrebbero raggiungere i 162 miliardi di dollari. Questo rappresenterebbe quasi l'otto per cento del mercato globale delle proteine, con una crescita guidata principalmente dagli acquirenti onnivori che occasionalmente vogliono sostituire i prodotti animali con proteine vegetali. L'innovazione del cibo non tocca però solo le proteine, ma investe tutta la filiera agroalimentare, letteralmente «from farm to fork», dalla produzione al consumo, comprendendo la ricerca genomica, l'idroponica, la trasformazione, il packaging, la tracciabilità, la delivery. «Non sorprende quindi che il Venture Capital abbia percepito questa opportunità. Gli investimenti globali in Foodtech, il settore del Venture Capital che finanzia le start up che innovano la catena alimentare, sono cresciuti di 15 volte tra 2013 e 2020, arrivando a 30 miliardi di dollari» dice Marco Gaiani. Dove sta l'Italia in questo scenario? «Potremmo dire che



rappresenta una grande opportunità afferma l'esperto -. Una analisi recente di Forward Fooding dice che nel Foodtech europeo l'Italia è al quarto posto per start-up generate e solo al decimo per fondi investiti. Questo dato è illuminante, perché ci conferma le grandi possibilità di crescita che il nostro Paese può avere su questo settore». A quali idee sta lavorando il nostro Paese? «Abbiamo in Italia start-up eccezionalmente promettenti, ma necessitano di un ecosistema che le possa far crescere, come avviene negli altri Paesi dice Marco Gaiani -. Restando all'esempio delle proteine alternative, cito start-up come Livegreen , che in Sardegna con un processo integralmente circolare estrae proteine dalle microalghe , o Ittinsect che ha l'obiettivo di abbattere l'impatto negativo dell'acquacultura sulla vita marina. A non tutti è noto, infatti, che attualmente circa il 25% del pescato mondiale viene utilizzato per realizzare mangimi e non per essere cucinato e mangiato». All'interno del più ampio settore dell'agrifoodtech, il comparto specifico del Novel Food è in grande fermento e crescita, con iniziative che stanno nascendo e crescendo in ogni regione d'Italia. «Alcuni potrebbero vedere un rischio per la grande tradizione alimentare e culinaria italiana, pensando possano essere spiazzate da questa rivoluzione: può la chianina coesistere con gli hamburger vegetariani?" Pone la domanda Marco Gaiani e risponde: "Noi crediamo di sì. Anche arance e pomodori sono stati Novel Food all'inizio, quando furono introdotte nel nostro Paese, l'una dalla Cina e l'altra dalle Americhe. Adesso appartengono alla nostra tradizione più tipica. Crediamo che l'unico modo per affrontare il cambiamento sia governarlo e noi, che siamo gestori di fondi di investimento, proviamo a farlo con Linfa Ventures, il primo fondo di Venture Capital ad essere focalizzato sugli investimenti in innovazione dell'agroalimentare in Italia». Scegli su quale testata vuoi vedere questo contenuto