

IL POTENZIALE DI MERCATO DELLE COLTURE PROTEICHE

Negli ultimi anni in Europa si è assistito a un'enorme crescita del settore alimentare a base vegetale. Questo sviluppo è stato confermato dal progetto Smart Protein, in cui partner provenienti da tutta Europa hanno lavorato insieme per sviluppare ingredienti e prodotti proteici alternativi con un impatto positivo sull'ambiente.

Una ricerca condotta dal progetto nel 2021¹ ha mostrato che il settore di prodotti a base vegetale in Europa è cresciuto del 49% tra il 2018-2020, generando un fatturato netto di circa €3,6 miliardi di euro. Allo stesso tempo, la sensibilità dei consumatori verso la sostenibilità ambientale e il benessere animale sta orientando il mercato verso un approccio più sostenibile.

- Nei **Paesi Bassi** il valore di vendita degli alimenti a base vegetale è cresciuto del 50% nel periodo preso in esame, con il settore guidato da carne a base vegetale (ad esempio: polpette di burger e frittura a base vegetale).
- In **Danimarca**, il valore di vendita degli alimenti a base vegetale è cresciuto del 29%, con il settore guidato dal latte a base vegetale e dominato dal latte di avena e di soia.
- In **Italia**, il valore di vendita degli alimenti a base vegetale ha subito un leggero calo ma è rimasto solido. Il settore è guidato dal latte a base vegetale e dominato dal latte di soia e di riso.
- In **Spagna** il valore di vendita degli alimenti a base vegetale è cresciuto del 48%, con il settore guidato dal latte a base vegetale e dominato dal latte di avena e di soia.
- In **Germania** il valore di vendita degli alimenti a base vegetale è cresciuto del 97%, con il settore guidato dal latte a base vegetale e dominato dal latte di avena e di mandorla.

¹ Plant-based foods in Europe: How big is the market? Smart Protein Plant-based Food Sector Report by Smart Protein Project, European Union's Horizon 2020 research and innovation programme (No 862957) (2021). <https://smartproteinproject.eu/plant-based-food-sector-report>.

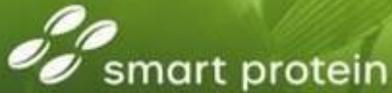
L'approfondita analisi condotta dal progetto Smart Protein sul potenziale di mercato delle colture proteiche ci ha aiutato a comprendere l'importanza di investire in un'agricoltura diversa da quella attualmente dominante in Europa. Un cambiamento sostanziale nel modo in cui opera il settore agricolo è, infatti, di vitale importanza, considerato l'impatto del settore sull'ambiente e il suo ruolo nella gestione del territorio. L'agricoltura biologica e l'agricoltura biologica rigenerativa offrono alternative realizzabili che non fanno affidamento su input sintetici come fertilizzanti chimici o pesticidi e si avvalgono di tecniche agricole più sostenibili. In questo contesto, le proteine alternative come i legumi sembrano essere una scelta appropriata, soprattutto perché sono più resistenti all'impatto del cambiamento climatico e hanno un buon contenuto nutrizionale.

Da un punto di vista industriale, le tendenze emergenti nel campo delle proteine alternative riflettono alcune preoccupazioni fondamentali, tra cui la salute e la funzionalità nutrizionale, l'allergenicità e l'approvvigionamento sostenibile degli ingredienti.

Dal punto di vista salutistico e nutrizionale, attualmente molte aziende stanno lavorando su estratti, isolati e concentrati di proteine, poiché la diversificazione delle fonti proteiche è importante per i consumatori. I ceci e altri legumi possono fornire un utile contributo in questo senso, soprattutto grazie al loro elevato valore proteico.

Per quanto concerne l'approvvigionamento sostenibile di ingredienti, molte aziende, soprattutto nel Nord Europa, si concentrano sempre più sull'approvvigionamento di materie prime locali che hanno una minore impronta di carbonio. Per questo motivo, viene data la priorità ai fornitori attenti a valorizzare la biodiversità, a diminuire l'impatto sull'ambiente e a ridurre l'impronta delle emissioni di carbonio. Inoltre, si preferisce l'agricoltura biologica a quella convenzionale, poiché è un metodo di coltivazione più sostenibile che preserva la funzionalità nutrizionale e la salubrità degli alimenti.

Infine, con l'aumento generale delle allergie alimentari, le industrie stanno ricercando colture che abbiano un potenziale allergenico basso o nullo.



From Farm to Fork

Per queste ragioni, colture come i ceci e la quinoa stanno conquistando gradualmente maggiore interesse.

In conclusione, il mercato delle colture proteiche continua a espandersi e si prevede che crescerà a un ritmo ancora più rapido nel prossimo futuro. Ciò suggerisce che i consumatori stanno diventando più consapevoli dell'impatto ambientale delle catene agroalimentari e degli effetti dei prodotti alimentari sulla salute umana. I produttori di alimenti, da parte loro, stanno spingendo il mercato verso direzioni più sostenibili, sebbene debbano affrontare delle sfide in termini di sviluppo di nuovi prodotti. Mentre il progetto Smart Protein si sta concludendo, tutti i partner coinvolti nel progetto avranno diversi ruoli da ricoprire nel settore nei prossimi anni.