

I colossi della carne investono nell'alimentazione coltivata (e vegetale)

Superare il consumo di carne per abbattere le emissioni di anidride carbonica nell'atmosfera e coprire una maggiore domanda in vista della crescita della popolazione mondiale è la sfida accettata dalle aziende che negli ultimi anni stanno cercando **un'alternativa alle proteine animali**. In Italia il dibattito ha subito creato due schieramenti opposti: da un lato, i sostenitori della cosiddetta "carne sintetica", [coltivata](#) in laboratorio; dall'altro, la grande industria delle proteine animali, che definisce il primo prodotto come *fake meat*, carne finta. Il fronte conservatore può contare sulla presenza di Filiera Italia - l'associazione di industriali e agricoltori che vede tra i promotori Coldiretti insieme a Ferrero, Inalca/Cremonini e Consorzio Casalasco - schierata contro "le multinazionali del cibo sintetico". Al di fuori del nostro paese, la distinzione diventa meno netta, come dimostrano **gli investimenti delle multinazionali della carne nelle alternative** coltivate in laboratorio e vegetali, all'interno di un mercato a nove zeri.

A provare l'iniziativa intrapresa dai giganti del settore sono due rapporti recenti: uno di [IPES-Food](#) e l'altro dell'organizzazione no profit [Food & Water Watch](#). Al loro interno, vengono citati gli investimenti da parte di Cargill e JBS, rispettivamente l'azienda a controllo familiare più grande del mondo e il colosso della lavorazione della carne, che negli ultimi mesi hanno speso milioni di dollari in attività incentrate sullo sviluppo di proteine vegetali e carni coltivate in laboratorio, rilevando diverse società più piccole. Si tratta di prendere parte a un mercato in continua evoluzione, stimato nel 2020 in **4,2 miliardi di dollari di vendite** che potrebbero arrivare alla soglia dei 30 miliardi nei prossimi cinque anni. Nel 2021, JBS ha acquistato l'azienda BioTech Foods e l'impresa olandese Vivera, specializzata in carne vegetale. La Cargill ha investito invece in Aleph Farms, una startup del settore alimentare e tecnologico che ha l'obiettivo di produrre carne partendo da cellule di manzo. Ad oggi, nonostante gli investimenti e l'interesse da parte di imprenditori miliardari (tra cui Bill Gates), il settore è accompagnato da diversi limiti, uno su tutti **il rapporto costo/benefici**.

Tra la carne coltivata (e vegetale) e la grande industria delle proteine animali occorre segnalare una terza strada: **il ritorno al biologico e a un modello produttivo "meno aggressivo"**. In un mondo ideale, l'etichetta bio posta su un prodotto significherebbe il rispetto da parte di quest'ultimo di determinate condizioni: nel caso della coltivazione, parliamo di stagionalità e di assenza di prodotti chimici di sintesi. Per quanto riguarda l'allevamento, invece, si parla di alimentazione con mangimi biologici, provenienti da aziende agricole locali, e del **non ricorso a trattamenti farmacologici e antibiotici** (se non strettamente necessario), come invece accade negli allevamenti intensivi, dove spesso il benessere dell'animale è posto all'ultimo gradino degli interessi degli imprenditori. Tuttavia, negli anni abbiamo assistito a innumerevoli scandali riguardanti questo modo di fare

I colossi della carne investono nell'alimentazione coltivata (e vegetale)

agricoltura, con il risultato di una scarsa fiducia da parte dei consumatori, nonostante la produzione "a rilento" sia meno aggressiva nei confronti del territorio e più rispettosa verso le materie prime.

Nel dibattito incentrato sul ruolo e sul peso della carne all'interno dell'ambiente, va infine citata un'ipotesi già nota in diverse parti del mondo, in particolare nel sudest asiatico, ovvero **il consumo di insetti**. L'entomofagia va, infatti, oltre al consumo di suolo e di energia legato all'attuale filiera della carne, che potrebbe essere mitigato ma non eliminato del tutto da un eventuale (e difficile) ritorno al biologico. Secondo la Food and Agriculture Organization (FAO) circa **1.900 specie d'insetti sono effettivamente una fonte di cibo** a livello globale, con i coleotteri che rappresentano il 31% del totale. Oltre ad avere un impatto positivo sull'ambiente, una dieta così composta potrebbe essere la soluzione alla malnutrizione che colpisce soprattutto i paesi meno ricchi e quelli in via di sviluppo, i principali territori coinvolti, [secondo](#) le stime, nell'aumento della popolazione che avverrà nei prossimi decenni.

[Di Salvatore Toscano]