

IL FUTURO DELL'AGRIFOOD NAZIONALE SI GIOCA ANCHE SULLA "CARNE COLTIVATA" (NON SI DICE "CARNE SINTETICA")

La carne coltivata rappresenta una delle maggiori opportunità per il paese di preservare la propria leadership mondiale nell'agrifood nel pieno rispetto della propria tradizione di qualità, salute, sostenibilità e innovazione.

- Agrifood-tech Italia invita il Governo ad avviare un percorso conoscitivo serio e non basato su pregiudiziali ideologiche attorno al tema della carne coltivata.
- Desideriamo inoltre fare chiarezza sulla carne coltivata, vittima di alcuni preconcetti alimentati da una narrativa decisamente fuorviante.

Roma, 30 Marzo 2023. [Agrifood-tech Italia](https://www.agrifood-tech.it/) esprime preoccupazione per il **Disegno di Legge**, annunciato dal Governo, che prevede gravi sanzioni a carico dei produttori nazionali (non quelli del resto dell'UE) che intendano commercializzare prodotti a base di carne coltivata in Italia.

“Invitiamo il Governo ad avviare una discussione priva di pregiudiziali ideologiche con tutti i soggetti della società civile e industriali, a partire dalle aziende leader nel settore carne e dalle startup maggiormente impegnate sul fronte delle proteine alternative”, **ha dichiarato Antonio Iannone, Consigliere con delega alla Comunicazione di Agrifood-tech Italia**. “Contrariamente a quanto riportato da tanti politici e organi di stampa, il futuro dell'agrifood nazionale si basa proprio sull'adozione intelligente delle nuove tecnologie, facendo fede alla vera tradizione italiana che ha sempre visto i produttori e consumatori nazionali all'avanguardia nell'innovazione dei metodi di produzione e consumo, sempre tenendo conto di qualità, salute, sostenibilità”.

La misura introdotta dal Governo **pare motivata più da mere ragioni ideologiche che da un'effettiva comprensione del settore delle cosiddette proteine alternative. Un provvedimento che rischia** non solo di limitare l'innovazione e la competitività del settore agrifood del Made in Italy, ma, addirittura, di compromettere quell'immagine internazionale oggi indiscussa che vede il cibo italiano come leader a livello mondiale per quanto concerne esperienza, qualità, attenzione alla salute e sostenibilità ambientale. Per non parlare poi delle ricadute occupazionali, dal momento che quello della carne coltivata, al contrario della carne animale, richiede maggiori e più qualificate risorse umane. Tutto ciò unito alla beffa di un DDL che limiterebbe la possibilità delle aziende italiane di commercializzare la carne coltivata, mentre i competitori degli altri paesi UE avrebbero mano libera per vendere i loro prodotti sul mercato nazionale, in virtù dei regolamenti europei.

“La chiusura e la rinuncia a confrontarsi in modo serio e consapevole con l'innovazione tecnologica, soprattutto nel settore delle proteine alternative, inclusa la carne coltivata, è la ricetta migliore per distruggere la leadership italiana nel settore agrifood mondiale e condannarci all'irrelevanza”, **dichiara Peter Kruger, Presidente di Agrifood-tech Italia**.

La carne coltivata, così come tutte le proteine alternative, non sostituirà mai, se non in minima parte, il consumo di carne animale, ma rimane una delle più potenti risposte che abbiamo, in termini di sostenibilità, per far fronte alle sfide ambientali in corso con il riscaldamento globale, oltretutto un'opportunità imperdibile per incontrare i gusti delle più nuove generazioni di consumatori.

“Le sfide del nostro sistema alimentare sono tante e complesse, come ad esempio i cambiamenti climatici e l'impoverimento del suolo”, **dichiara Sharon Cittone, Consigliere di Agrifood-tech Italia**. “Dobbiamo sviluppare un modello diversificato che unisca agricoltura e allevamenti rigenerativi alle proteine alternative. E' essenziale sviluppare un approccio collaborativo con le varie organizzazioni volto ad esaminare come queste innovazioni possano inserirsi nell'agricoltura convenzionale per raggiungere gli obiettivi di sicurezza climatica e alimentare. L'Italia deve darsi la missione di guidare questa transizione e mantenere la sua posizione di leader”.

Va anche contrastata molta disinformazione, come l'idea che il mercato sia sul punto di essere invaso da prodotti di “carne sintetica”. La verità è che l'industria è ancora lontana dall'aver sviluppato tecnologie che consentano la produzione in scala di carne coltivata a prezzi che siano competitivi con quelli della carne animale. I primi prodotti autorizzati su mercati come USA e Singapore, hanno prezzi che li pongono completamente fuori mercato e si rivolgono ad un pubblico di nicchia, quasi di lusso, ad alto potere di spesa e con forti esigenze etiche di tutela degli animali e dell'ambiente.

Ma proprio il fatto che queste carni coltivate, quando introdotte, si posizioneranno inizialmente come alimenti ad alto valore aggiunto, che è, da sempre, l'elemento più distintivo della produzione agroalimentare italiana, suggerisce agli operatori industriali nazionali e alle istituzioni, di guardare con intelligenza e curiosità a questo nuovo settore come un ambito che può riservare un enorme potenziale per il futuro del Paese.

A proposito di disinformazione, vanno chiarite diverse inesattezze che vengono regolarmente riportate da politici e stampa:

1. **CARNE COLTIVATA.** È l'unica dizione che andrebbe utilizzata per un prodotto che di sintetico non ha nulla, essendo prodotta per moltiplicazione cellulare, con un processo analogo a quello dell'ingegneria tissutale.
2. **LE MULTINAZIONALI GUIDANO IL MERCATO DELLE PROTEINE ALTERNATIVE?** Il comparto principe del foodtech è guidato da startup, dove la pioniera del plant-based, Beyond Meat è nata nel 2009. Nel comparto cell-based, si può annoverare senz'altro l'olandese Mosa Meat, nata nel 2016 e che ha già raccolto 96 milioni di dollari.
3. **LA CARNE COLTIVATA USA I FETI DELLE MUCCHE?** Forse la più grande bugia. È ormai risaputo che il siero fetale bovino è stato utilizzato solo nelle prime sperimentazioni e poi rapidamente abbandonato, per ragioni appunto etiche ma anche economiche. La quasi totalità delle startup attualmente utilizza tecnologie “Fetal Bovine-Serum Free”.

4. **LE PROTEINE ALTERNATIVE INQUINANO PIÙ DELLA CARNE** - Altro dato fuorviante e privo di fonti. Qui di seguito una comparazione effettuato con i dati riportati da Consumer Ecology¹, per 20 grammi di prodotto:
 - a. Carne Bovina: 9,73 kg di CO2 - 0,0028 KMQ di suolo;
 - b. Beyond Burger: 0,68 kgs di CO2 - 0,0006 KMQ di suolo.
5. **LA CARNE NON INQUINA** - È ormai risaputo che gli allevamenti intensivi, con 7,1 Giga Tons annue impattano per il 14,5% sulle emissioni di gas serra (Fonte FAO²). Per saperne di più sulla correlazione tra proteine alternative e clima, può essere utile consultare il rapporto congiunto di Boston Consulting Group e Blue Horizon³

AgriFood-Tech Italia (<https://www.agrifood-tech.it/>) è l'associazione nazionale che raccoglie i principali leader dell'ecosistema italiano delle startup agrifood. Rivolta a tutti i soggetti nazionali che supportano la crescita dell'ecosistema, come acceleratori, incubatori, corporate, fondi di venture capital e business angel, ha come principale scopo quello di sensibilizzare gli stakeholders e di promuovere le best practices internazionali per lo sviluppo di questo settore strategico per il Paese.

Contatti stampa:

Antonio Iannone - antonio@thefoodcons.com - 389 8891397

¹ <https://consumerecology.com/start-learning/>

² <https://www.fao.org/news/story/en/item/197623/icode/>

³ <https://bluehorizon.com/the-untapped-climate-opportunity-in-alternative-proteins/>