Carne 'senza carne', il free from trionfa con la bistecca in vitro

carne-senza-carne-shutterstock-1424197346-055b0cc9

Carne sintetica creata in provetta: il mercato è pronto? In attesa di sperimentarlo sul campo, alcune startup si lanciano nel business. E i prezzi scendono gradualmente.

I prodotti ‘senza’, anche noti come free from, spopolano sempre di più. Si pensi ad esempio che nei supermercati sono circa 13.700, stando alle rilevazioni dell’**Osservatorio Immagino di GS1 Italy**. E visto che il cliente oggi è raramente un Dottor Jekyll al supermercato e un mister Hyde nel fuori casa, è chiaro che l’amore per il free from progressivamente non avrà più soluzione di continuità fra i vari canali di consumo: al ristorante come all’iper, dunque.

Il ‘senza’ affascina e macina utili, arrivando a 7 miliardi di euro, in crescita del 3,3% rispetto al 2019.

E nell’ambito del free from, oltre agli incassi, cresce anche il numero dei claim: ben 17 allo stato attuale: dal ‘senza’ zuccheri aggiunti, al ‘senza’ lieviti, dal ‘senza’ conservanti al ‘senza’ antibiotici, passando per il ‘senza’ glutine o il ‘senza’ lattosio, fino ad arrivare ai più drastici ‘senza’ latte o ‘senza’ uova.

Mai l’espressione di una privazione in un prodotto ha soddisfatto tanto i suoi fruitori, quanto accade oggi nell’epoca del rinascimento salutistico, dove **il 'meno' è sempre più un segno di valore aggiunto.**

Al punto che si profila all’orizzonte, benché si sia solo agli inizi, un free from *sui generis*: quello della carne ‘senza’ carne. O meglio della carne in vitro creata in provetta.

[caption id="attachment_189100" align="aligncenter" width="730"]

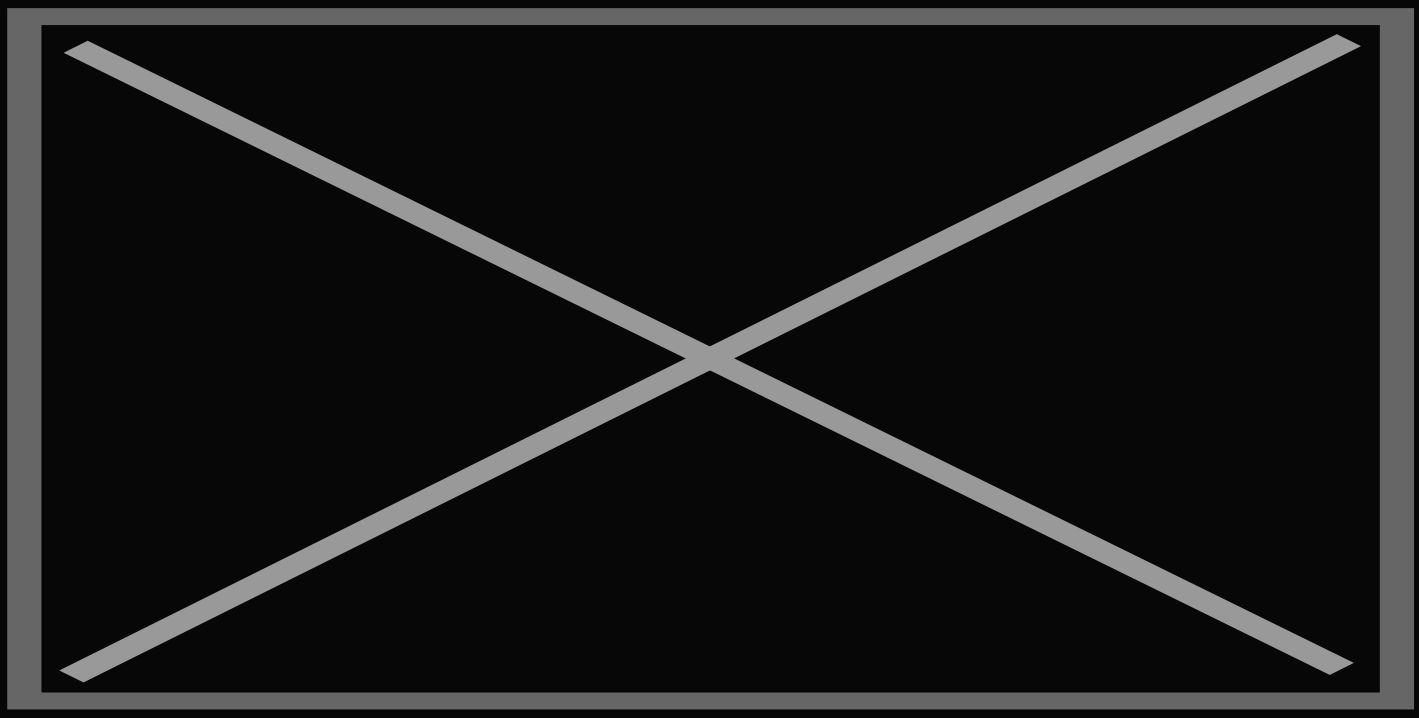


Foto: The kitchen[/caption]

Carne senza carne: cos’è?

Definita anche **carne pulita**, la carne da laboratorio non viene da allevamenti intensivi (ritenuti spesso responsabili, tra l’altro, di maltrattamenti sugli animali, di utilizzo di antibiotici e di pesticidi e del consumo eccessivo di risorse idriche) né – tanto meno – deriva dall’uccisione di animali. **A voler essere pignoli, dunque, il 'senza' fa qui riferimento alla mancanza di pratiche produttive non sostenibili o ritenute eticamente ed ecologicamente scorrette.**

Quando si parla di carne coltivata, ci si riferisce a una coltura di cellule animali (estratte tramite biopsia) nutrite con sieri animali (dal costo decisamente elevato) o vegetali (più economici e per questo oggi oggetto di studio come alternativa più conveniente) e riprodotte con l’ausilio di bioreattori. (Un prodotto ben diverso da quello realizzato con proteine vegetali estratte, per esempio, dai piselli).

Un procedimento indolore. Anche se un po’ costoso. Stando a un recente rapporto di McKinsey, tuttavia, il prezzo della carne coltivata è già diminuito negli ultimi nove anni. Anche in virtù di finanziamenti ‘importanti’: da parte di Bill Gates e Richard Branson, per esempio, ma anche di operatori del settore come Tyson Foods e Cargill (note e non sempre amate multinazionali della carne).

Dal costo astronomico del primo hamburger, per cui furono sborsati 325.200 dollari nel 2013, si passa infatti agli 11 dollari del 2015. E per il prossimo futuro (diciamo entro il 2030) gli analisti di McKinsey ipotizzano prezzi anche più bassi, in linea con quelli della carne tradizionale, al punto che si potrebbe riuscire a proporre sul mercato il nuovo prodotto tramite i ristoranti di fascia alta.

Carne senza carne: gli inizi

Mercato ancora poco affollato, ma promettente: ad oggi le startup attive ammontano a non più di 50.

Tra gli attori oggi più agguerriti compare, per esempio, l'Israeliana **Redefine Meat** che ha ottenuto 29 milioni di dollari di finanziamenti per l'acquisto di stampanti 3D e che, stando ai dati di MarketsandMarkets, potrebbe raggiungere gli 8,3 miliardi di dollari entro il 2025 con una crescita del 14% all'anno.

[caption id="attachment_189095" align="aligncenter" width="730"]carne Foto: Redefine Meat[/caption]

Nasce invece nella Silicon Valley la **Memphis Meat**, divenuta lo scorso maggio – con un rebranding - **Upside Food**.

Startup storica, che vanta di aver realizzato nel 2016 la prima polpetta di manzo coltivata al mondo, per poi lanciarsi nel settore 'avicolo' nel 2017, anche in questo caso da antesignana.

[caption id="attachment_189097" align="aligncenter" width="730"]carne Foto: Upside Food[/caption]

In ambito 'pseudo avicolo' si muove pure la californiana **Eat Just**, che ha avuto il privilegio di essere scoperta, apprezzata e autorizzata dalle autorità di Singapore: il paese asiatico ne ha infatti approvato la produzione ora in vendita nel ristorante **1880**.

Ma 1880 non è l'unico ristorante a cimentarsi nel business della carne in provetta: **The Chicken**, infatti, vicino a Tel Aviv, è stato il primo in ordine di tempo a vendere pollo sintetico, piatto centrale del menù del locale. A *The Chicken* nessun segreto: i clienti possono infatti comodamente osservare, seduti ai tavoli, l'impianto pilota dove avviene il processo di produzione.