

F Stili di vita | Filiera | Pil |

Dimmi come mangi e ti dirò il futuro del pianeta

Dal modo in cui facciamo la spesa e interagiamo con l'innovazione si ricava un affresco del mondo che verrà

di Alessandro Pirani
e Sara Roversi

Mangiare è una cosa seria. Non è solo una necessità fisiologica, è un elemento che contribuisce alla creazione di diversi stili di vita. Lo sanno bene negli Stati Uniti dove lo scorso anno sono stati investiti 126 milioni di dollari nelle aziende operanti nel settore food e beverage. Le startup del settore agroalimentare stanno vivendo un periodo di forte crescita di grandi campagne, salvo poi, con l'arrivo di un altro, sulle nostre tavole i prodotti sono soggetti a nuove dinamiche, pronte a soddisfare diverse tipologie di consumatori.

Quattro i profili ideali, utili sul piano analitico, *personas* verso le quali orientare le scelte e verso le quali strutturare le politiche di investimento: il contendendo 2.0 che si è fatto in casa e a capo di ogni tipo per controllare il mercato. Ma chi è che ha posto il problema? E' chi ha chiesto non solo di risolvere i problemi, non solo di creare, e per questo ha rappresentato finora il cliente ideale per l'industria agro-alimentare.

Dal mix di questi profili e dal modo con cui questi interagiscono con l'innovazione, si ricava un affresco del mondo che verrà. Un mondo in cui la tecnologia abilita l'individuo - il suo modo di soluzionare i problemi sociali - il suo ruolo nell'agroalimentare, per cui la sostenibilità è reso possibile da strumenti a bassa soglia di accesso che sovvertono le logiche produttive e di consumo, creando una nuova specie umana capace di resilienza. Osservando la nascita di startup o progetti innovativi, si può percepire come le nuove tecnologie impattino sull'intera filiera produttiva, rivoluzionando i modelli di interazione sostenibili, prevedendo la produzione che sostituisce alimenti tradizionali come la carne la cui produzione ha un impatto molto negativo all'livello ambientale, nuovi utensili tecnologici che trasformano il consumatore in un abile chef, applicazione o wearable device che educano a mangiare in modo sano e muovente esperienze di accrescimento e di consumo, e non solo di danno ma anche dell'esperienza reale.

Lo sviluppo di queste idee e la loro concretizzazione in imprese di successo si deve a persone illuminate che hanno saputo capire i cambiamenti in atto nel mondo contemporaneo e interpretarli correttamente. Fondamentale in questo processo l'analisi delle politiche e dei dati a disposizione riguardanti la popolazione, le abitudini alimentari e la maturoizzazione.

REPRODUZIONE RISERVATA



REGGIO EMILIA. Il Master in Food Innovation nasce dall'esperienza di ModenaFood e dalla Fondazione The Future di Palo Alto (Usa) e Future Food Institute di Bologna, mette insieme creatività, tecnologia e innovazione per formare una figura chiave per il futuro: il food innovator

BOLOGNA. Il food è la seconda categoria di maggiore successo per Kickstarter. E' infatti il settore che ha raggiunto un finanziamento pari al 50%, mentre si confronta agli altri progetti che insieme raggiungono una media del 15%. Ecco una panoramica del microfinanziamento in rete per progetti alimentari

Il cibo di domani

Le nostre abitudini alimentari impattano in modo imprescindibile sulla salute e sulla qualità di vita. Da qui, una crescente e diffusa attenzione per ciò che mangiamo e la conseguente apertura di nuove aree di ricerca e di mercato che faranno emergere nuove tendenze e nuove opportunità di business sostenibile. Nell'infografica i profili di 4 consumatori e la loro relazione con la filiera alimentare. Le loro scelte disegneranno quattro diversi scenari



Utilizzando l'app di realtà aumentata Aj è possibile vedere agli approvvigionamenti. Dopo aver scaricato l'app è sufficiente puntare lo smartphone sugli elementi di testo posti sull'illustrazione centrale contrassegnata con il simbolo Aj



Giovanni - Smart Farmer

Ormai non compra più niente e si fa tutto in casa. Ha un'app con cui controlla l'illuminazione del basilico e delle zucchine che coltiva in casa, ha addotto una pecora che fissa scorte di formaggio, attraverso una piattaforma di crowdfunding ha messo in piedi un'attività in cui gestisce un gas cittadino. È un geek orgoglioso di spruzzarsi le mani

ATTIVISTA GEEK INDIFFERENTE SCOLLEGATO, PRIMITIVO



Fabio - Braccia Rubate Alla

È stato messo in mobilità da qualche mese. Suo padre ha un piccolo fondo agricolo, incolto, e lui ha deciso di tornare alla terra. Ha abbandonato la cravatta e si è messo i guanti, cominciando a dissodare la terra

ATTIVISTA GEEK INDIFFERENTE SCOLLEGATO

PRODUZIONE

Il focus si sta spostando dall'agricoltura a risorse intensive ad alternative a minore impatto ambientale e da cibi della tradizione a comfort food a nuove tendenze che sposano cibi funzionali

FILIERA

ALESSIO

SUPER FOOD

I Super food come medicina. Il confine tra cibo e farmaco si restringerà nei prossimi anni e le aziende produttrici di packaged food che saranno offrire una buona gamma di cibi funzionali e cibi sani emergeranno con successo

GIOVANNI

PRODUZIONE SOSTENIBILE

Proteine vegetali e coltivazioni robotiche. Le proteine vegetali vanno a sostituire nel sapore e nella consistenza uova e carne animale come Hampton Creek con Beyond Eggs e Beyond Meat o le numerose startup che stanno sperimentando la produzione di micro alghe come la spirulina. Riorganizzazione sostenibile della produzione intensiva con coltivazioni aeree e idroponiche indoor (esperimenti del laboratorio MiCityFarm) o nuovi metodi di coltivazione robotici

MARCO

F Proteine vegetali | Polpetta 2.0 | Investimenti |

TRASFORMAZIONE

Tendenza alla Personalizzazione e al miglioramento delle performances

PRODUZIONE INDUSTRIALE

Nuove tecnologie. Nella produzione industriale emerge la tendenza alla personalizzazione per consumatori sempre più informati. Nascono nuove tecnologie che oggi sembrano avveniristiche (come i stampanti 3D per il food) e vediamo comparse tra gli scaffali infinite varietà di prodotti e ingredienti di cui fino a poco mesi fa non si percepiva nemmeno l'esigenza

PRODUZIONE CASALINGA

Progetti di crowdfunding. Nella produzione casalinga emerge la tendenza alla sperimentazione con la nascita di strumenti professionali in versione home made e tutto ciò che abilita a diventare grandi chef tra le mura domestiche. Numerosissimi progetti lanciati su kickstarter con fundraising di grande successo

PRODUZIONE ARTIGIANALE E RISTORAZIONE

Chilometro zero. Chef illuminati ed imprenditori della ristorazione (come Simone Salvin) che interpretano il cibo del futuro come un cibo che torna all'essenza della materia, alla ricerca di alimenti poco utilizzati e di stagione, riportando la cucina a una dimensione molto più sostenibile e sana

DISTRIBUZIONE

Dalla larga scala alla capillarità. Nuovi modelli di distribuzione più capillari online ed offline sostituiscono quelli tradizionali

ACQUISTI OFFLINE

Orti urbani. Si manifesta una nuova redistribuzione delle merci attraverso la crescita di farmers market e il ritorno delle attività commerciali nei centri cittadini

ACQUISTI ONLINE

Il trend. Aumentano le tech startup in base a nuove tecnologie che consentono di mandare prodotti alimentari a domicilio prodotti alimentari a valore aggiunto (vini, prodotti di "km 0", prodotti biologici, superfood) o pasti destinati al consumo immediato. L'attitudine all'acquisto sta cambiando e nascono nuove esperienze di shopping che puntano su modelli di delivery sempre più performanti, interattivi ed esigenza digitale, che si riferiscono a valori emotionali. Un esempio è il caso cinese Yihaojian & QSM che in meno di un anno è diventato il primo grocery store virtuale del Paese

Google punta sulla carne sintetica

I guru della tecnologia si buttano sulle abitudini dietetiche sostenibili

di Elena Comelli

tamente commestibile, ma molto cara: 250 mila euro per 150 grammi di macinato. È un prezzo simbolico, che include i costi di tutta la ricerca alla base dell'hamburger sintetico, ma anche da un frammento estratto con una biopsia indolore dai muscoli del collo di una mucca. Nel giro di qualche anno, secondo Posti, i surrogati sintetici saranno competitivi, grazie alle economie di scala. Posti è fiducioso nel futuro, anche perché i finanziamenti alla sua ricerca arrivano da Sergey Brin. Che non è un altro imprenditore tecnologico, ma un finanziatore di queste ricerche. Ecco perché, guardando al futuro della carne sintetica e il nuovo pallino degli smarrettoni di Silicon Valley, insieme alle nuove fonti d'energia all'autoclettrica. Dopo aver rivoluzionato la nostra vita con in-

terne e le reti sociali, ora i guru della tecnologia si buttano sulle abitudini alimentari dell'Occidente per cambiare anche quelle, nell'ottica della tutela ambientale e dell'uso razionale dei risorse.

Per mettere a fuoco il cibo del manzo nel piatto di ognuno di noi, ci vogliono 502 metri quadrati di terreno, si consumano 5 chili scarsi di grano e si emettono 2 chili di CO₂ in atmosfera. Ecco perché, guardando al futuro della carne sintetica e il nuovo pallino degli smarrettoni di Silicon Valley, insieme alle nuove fonti d'energia all'autoclettrica. Dopo aver rivoluzionato la nostra vita con in-

ogni si ottiene alimentando miliardi di capi di bestiame, per poi macellare e farli a pezzi in stabilimenti industriali, con enorme dispendio di energia. Del resto i sostenitori della carne sintetica sono convinti che la carne sintetica sia la soluzione.

Per citare Winston Churchill che nel 1939 scriveva: «Fra 50 anni la smetteremo con l'assurdità di allevare un pollo intero per mangiarne solo il petto o le ali. Faremo crescere queste parti separatamente, con l'aiuto di un mezzo adatto».

Ma non tutti i nuovi imprenditori del cibo 2.0 partono dalla ricerca di nuovi prodotti e nuove tecnologie. Anzi, il business più diffuso e più semplice è usare proteine vegetali. Pat Brown, di Impossible Foods, produce i suoi hamburger partendo dalle proteine della soia e di altri legumi: costano 5 dollari, un