

Proteine e sostenibilità. Come mangeremo nel futuro?

Le risposte nella V Giornata della Nutrizione, Martedì 15 novembre ore 9:30,
CREA Alimenti e Nutrizione, Via Ardeatina 546 e in [diretta streaming](#)

Guardando al futuro, gli alimenti a base proteica, se permane l'attuale modello alimentare e di fronte ad un costante incremento della popolazione planetaria, richiederanno una particolare attenzione per poter assicurare la sostenibilità su scala globale. Ma allora quali proteine saranno disponibili, oltre a quelle di origine animale e vegetale, già presenti nella nostra tradizione gastronomica? Le scelte future saranno compatibili con il modello di sviluppo agricolo italiano? E cosa ne pensano i consumatori? Di questo si discuterà nella V edizione della "Giornata della Nutrizione", organizzata dal CREA Alimenti e Nutrizione, *Fonti proteiche 2050: quale futuro? Convenzionali o alternative, ma soprattutto sostenibili*, che si svolgerà martedì **15 novembre** a partire dalle ore **9:30** presso il **centro CREA di Via Ardeatina 546** e in diretta streaming.

L'aumento della richiesta di cibo, legata al progressivo incremento demografico -10 miliardi di persone al 2050 (stime ONU) - comporterà una evoluzione del modello di consumo e delle abitudini alimentari e alcuni Paesi stanno sostenendo la possibilità di produrre sinteticamente proteine.

I ricercatori del CREA Alimenti e Nutrizione hanno realizzato un questionario per valutare l'opinione e la percezione dei consumatori in merito ai prodotti analoghi o alternativi alle proteine di origine animale.

I risultati del questionario. Gli intervistati sono principalmente di età compresa fra i 30 e i 59 anni (65%), residenti nel Lazio (51%) e con titolo di studio elevato (laurea o superiore) (67%), in prevalenza donne (73%). Inoltre, si dichiarano onnivori (90%) e, solo in minima parte, vegetariani (5%) e vegani (meno dell'1%). Si tratta, insomma, di un campione che, pur non essendo rappresentativo della popolazione italiana, può fornire comunque utili indicazioni relative a tendenze in atto.

Gusto (61%), salute (56%) e caratteristiche nutrizionali (51%) guidano le scelte alimentari degli intervistati, mentre seguono distanziati costo (38%), tutela dell'ambiente (22%) e praticità d'uso (20%).

Nello specifico, per quanto riguarda il **consumo di carne** il 48,5% assume quella rossa 1-2 volte/settimana e il 33% meno di una volta/settimana, mentre il 46% mangia quella bianca 1 volta o meno/settimana e il 40% 2-3 volte/settimana. Da notare, però che il 65% è propenso a ridurre le quantità, da sostituire con legumi/prodotti a base di legumi (84%), pesce (67%), uova (46%), i cereali e i loro prodotti derivati (33%), i formaggi (26%), funghi e derivati (17%) e alghe e derivati (9%). Quindi fra i **prodotti alternativi** alle proteine animali prevalgono i derivati da legumi - burger, polpette, pasta - e il 65% li ha consumati in passato o li consuma.

Per quanto riguarda fonti proteiche lontane dalla nostra tradizione, prevale la diffidenza: solo il 30% degli intervistati assaggerebbe farina di insetti (il dato precipita addirittura all'8% se si parla di insetti interi), mentre si scende ancora al 25% se si parla di disponibilità a provare la carne sintetica.

La ricerca sui nuovi prodotti alimentari (*novel foods*).

Sui prodotti alternativi alla carne mancano evidenze scientifiche robuste, la definizione di un protocollo di produzione e una chiara regolamentazione. Ed è ancora tutto da definire anche il percorso per raggiungere l'equivalenza nutrizionale, organolettica e culturale.

CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 Giornalista

Capo Ufficio Stampa

CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA - via della Navicella 2/4 - 00184 Roma

@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

TWITTER CREA_RICERCA

FACEBOOK: CREA - RICERCA

LINKEDIN: CREA RICERCA

INSTAGRAM: CREARICERCA

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>

CREAfuturo: <https://www.creafuturo.eu/it/>

Il CREA ha supportato il Ministero dell'Agricoltura nella costruzione del Piano Strategico Nazionale, il documento cardine della politica agricola italiana per i prossimi anni.

*“Il CREA sostiene su basi scientifiche che il modello di sviluppo zootecnico del PSR che il Governo italiano e tutte le Regioni hanno approvato e inviato all'UE sia sostenibile e vincente per il territorio e per i cittadini - dichiara il Direttore generale del CREA **Stefano Vaccari** - in quel modello di sviluppo non c'è spazio per produzioni di proteine sintetiche in sostituzione della zootecnica.”.*

La ricerca continua su questi prodotti e soprattutto per comprendere le ricadute sui consumatori. A tal fine i Centri CREA Alimenti e Nutrizione e Genomica e Bioinformatica stanno realizzando a Roma un laboratorio specifico per lo studio dei metaboliti della carne sintetica.

“L'analisi dei metaboliti (ossia dei composti presenti nella carne sintetica e derivanti a seguito della sua assunzione) che potremo effettuare grazie a questo laboratorio, sarà fondamentale per valutarne l'eventuale impatto sulla salute umana” così **Emanuele Marconi**, Direttore del CREA Alimenti e Nutrizione.

Il CREA Alimenti e Nutrizione è il centro che da oltre quarant'anni realizza le Linee guida per la corretta alimentazione in Italia e sviluppa centinaia di ricerche all'anno su questi temi.

La partecipazione in presenza è gratuita ed è necessaria l'iscrizione a giornatadellanutrizione@gmail.com (fino ad esaurimento dei posti disponibili). Per tutti gli altri sarà possibile seguire l'evento in streaming, collegandosi al [canale YouTube del CREA](#).

In allegato il programma

Contatto stampa: Micaela Conterio 335 8458589