

SINGAPORE: “IL FUTURO DELLA CARNE, LA CARNE DEL FUTURO” PER LA V SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

SINGAPORE\ aise\ - In occasione della V settimana della Cucina Italiana nel Mondo, la Delegazione di Singapore, Malaysia ed Indonesia dell'Accademia Italiana della Cucina ha organizzato, su piattaforma Zoom, la Tavola Rotonda “Il Futuro della Carne, la Carne del Futuro”. Il tema è stato scelto per l'estrema attualità e perché coinvolge aspetti che toccano cultura, etica, religione, economia, politica, medicina e tecnologia, ovvero il coacervo di ciò che in ultima analisi ha caratterizzato con pesi diversi in momenti diversi, gli aspetti di appartenenza ed individualità della nostra società sin dai tempi più remoti. La Tavola Rotonda è stata introdotta e moderata dal Delegato Giorgio Maria Rosica ed ha visto i saluti iniziali del Presidente Paolo Petroni e dell'Ambasciatore Italiano a Singapore, Raffaele Langella. Al Webinar hanno partecipato esponenti di 20 tra Delegazioni e Legazioni in rappresentanza di 12 paesi. I panelists hanno toccato argomenti quali il rapporto tra cibo e sostenibilità ambientale, la cultura del cibo sano, il diritto al cibo, la costruzione del cibo, la carne alternativa da proteine vegetali. Sono intervenuti anche i Fondatori e CEO's di tre importanti aziende (A. Musacchio per Joy Food Evolution srl di Perugia, E. Shitrit per Redefine Meat Ltd di Gerusalemme e Anton F. Börner per Omina Romana S.p.A di Velletri, Roma). Da questa discussione si è potuto concludere che l'agricoltura così come nel passato ha eradicato la caccia dalle abitudini alimentari e sociali dell'uomo, così potrebbe fare anche con l'allevamento. Per il prevedibile futuro il consumo di carne continuerà comunque a crescere anche se a tassi più contenuti, sostenuto da ragioni demografiche, economiche e non ultimo dalla ricerca di identità sociale e personale delle popolazioni dei paesi emergenti. La popolazione mondiale raggiungerà a fine secolo gli 11 miliardi di anime (erano 2.8 miliardi nel 1950) con un appetito per proteine che potrà essere soddisfatto in modo sostenibile solo dall'affiancare agli allevamenti, la produzione di carne vegetale e da cellule staminali animali. Il futuro è già arrivato perché in attesa della carne da cellule staminali, la carne vegetariana o vegana è una delle maggiori tecnologie del momento e sta raccogliendo miliardi in capitali di ventura. Per forza di inerzia è facile prevedere anche, per ragioni di equilibrio di ecosistema, una crescita esponenziale del consumo di questi nuovi “cibi”, che non potranno che migliorare in qualità, sapori e fascino. L'abitudine farà il resto e così il prezzo. Ciò stante, i produttori di carne dovranno per forza di cose, rivedere la propria strategia e probabilmente puntare su qualità piuttosto che quantità. Se McDonalds ha fatto la fortuna dei grandi produttori di carne, aziende come Impossible Food e Beyond Meat e non solo loro, potrebbero avviare la fortuna dei produttori di legumi e vegetali e produrre imprevedibili impatti geopolitici dovuti questa volta alla “de-meatification” del mondo. L'Asia, con la Cina in testa, avrà un ruolo rilevante nell'affermazione di questi nuovi prodotti sostitutivi della carne, vista la propensione asiatica ai cibi vegetali e a tradizioni come Tempeh, Tofu e Seitan. (aise)