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?

Se ne è discusso in occasione della V Giornata della Nutrizione, dedicata al tema *Fonti proteiche 2050: quale futuro? Convenzionali o alternative, ma soprattutto sostenibili.*

RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio – Ufficio Stampa CREA

sky tg24

Crea, analisi consumi: cosa mangiano gli italiani

SALUTE E BENESSERE
14 nov 2022 - 17:35

In occasione della V Giornata della Nutrizione, e dell'incontro "Fonti proteiche 2050: quale futuro? Convenzionali o alternative, ma soprattutto sostenibili", i ricercatori del Crea Alimenti e Nutrizione hanno realizzato un'analisi sulle tendenze alimentari dei consumatori

In occasione della V Giornata della Nutrizione, e dell'incontro "Fonti proteiche 2050: quale futuro? Convenzionali o alternative, ma soprattutto sostenibili", in programma martedì 15 novembre alle ore 9:30 presso il centro Crea di Via Ardeatina a Roma, i ricercatori del Crea Alimenti e Nutrizione hanno realizzato un'analisi sulle tendenze alimentari degli italiani. Il risultato, evidenzia la ricerca, è che "tra 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".

L'analisi nei dettagli

APPROFONDIMENTO
Dieta, uno studio Usa consiglia: meglio non mangiare troppo tardi

Entrando nei dettagli della ricerca, emerge che il 48,5% dei consumatori assume carne rossa 1-2 volte a settimana, mentre il 33% meno di una volta a settimana. A mangiare la carne bianca 2-3 volte a settimana è il 40% dei consumatori, mentre il 46% di questi la consuma una volta o meno. Tuttavia, a volerne ridurre il consumo è il 65% dei partecipanti, che sostituirebbe la carne con legumi e 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%). Lo studio, cui scopo era quello di valutare l'opinione e la percezione dei consumatori in merito ai prodotti analoghi o alternativi alle proteine di origine animale, è stato condotto attraverso un questionario.

Le diffidenze dei consumatori

Tuttavia, sottolinea l'analisi Crea, per quello che riguarda le fonti proteiche lontane dalla tradizione italiana, prevarrebbe la diffidenza: infatti, solo il 25% proverebbe

la carne sintetica, mentre solo il 30% assaggerebbe la farina di insetti. Ad essere presi a campione sono state persone di età compresa tra i 30 e i 59 anni (65%), con titolo di studio elevato (laurea o superiore) (67%), e residenti nel Lazio (51%). Per la maggior parte, i partecipanti erano donne (73%). A guidare le scelte alimentari degli intervistati, sottolinea ancora l'analisi, sono il gusto (61%), seguito dalla salute (56%), e le caratteristiche nutrizionali (51%): a distanza si trovano il costo (38%), la tutela dell'ambiente (22%) e la praticità d'uso (20%). Nell'analisi la maggior parte dei partecipanti si è dichiarata onnivora (90%), in pochi i vegetariani (5%) e i vegani (meno dell'1%). Tuttavia, è bene ricordare che la carne, nonostante sia un'importante fonte di proteine, va consumata in maniera modesta.

RASSEGNA STAMPA

Il Sole 24 ORE

Carne rossa, un italiano su due la mangia una o due volte alla settimana

Solo il 30% degli intervistati assaggerebbe farina di insetti (l'8% se si parla di insetti interi), mentre si scende al 25 % se si parla di disponibilità a provare la carne sintetica

di E.Sg.

(Adobe Stock)

Quasi un consumatore su due (il 48,5%) mangia carne rossa 1-2 volte alla settimana e uno su tre (il 33%) meno di una volta/settimana, mentre il 46% mangia quella bianca una volta o meno a settimana e il 40% due o tre volte a settimana. Inoltre il 65% risulta propenso a ridurne le quantità, da sostituire con legumi e/o prodotti a base di legumi (84%), pesce (67%), uova (46%), cereali e derivati (33%), formaggi (26%), funghi e derivati (17%) e alghe e derivati (9%).

Il risultato è che «tra 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». Sono le tendenze che emergono da un'analisi dei ricercatori del **Crea Alimenti e Nutrizione** in occasione della **V Giornata della Nutrizione**, in programma il 15 novembre e dell'incontro "Fonti proteiche 2050: quale futuro? Convenzionali o alternative, ma soprattutto sostenibili", organizzato presso il centro Crea di Via Ardeatina a Roma.

Lo studio del **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria** è stato condotto con un questionario per valutare l'opinione e la percezione dei consumatori in merito **ai prodotti analoghi o alternativi alle proteine di origine animale**.

Per quanto riguarda fonti proteiche lontane dalla nostra tradizione, dall'analisi Crea 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**.

I risultati del questionario hanno interessato persone 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%). Si dichiarano onnivori (90%) e, solo in minima parte, vegetariani (5%) e vegani (meno dell'1%). 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%).

RASSEGNA STAMPA

Crea, Proteine e sostenibilità. Come mangeremo nel futuro?

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 dicarne** 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 ridurne 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.

RASSEGNA STAMPA

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.

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**.

RASSEGNA STAMPA

AGRICOLAE.EU
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

Crea, Vaccari: zootecnia italiana sostenibile, siamo i primi in Europa. Proteine sintetiche non fanno parte del modello italiano

"Questo tema, quella della nutrizione e delle fonti proteiche, è un argomento che il Crea affronta sotto ogni aspetto, non solo dal punto di vista nutrizionale. Fondamento del Crea è la politica nazionale del governo e che il Crea stesso ha contribuito a creare col piano strategico nazionale. Questo è il documento più importante, vale 35 mld euro e reggerà le sorti agricoli del nostro paese fino al 2030. In tale documento abbiamo detto che abbiamo un modello di zootecnia sostenibile, un modello paese sostenibile perché basiamo più avanti di quello che dice l'Onu. Siamo l'agricoltura più sostenibile di questo continente. Questo vuol dire che la nostra zootecnia è già pronta per quello che dice Cop27, e questo lo affermiamo noi che siamo il Crea, con l'approvazione del governo e delle regioni. Adesso abbiamo spedito il documento a Bruxelles che lo sta per approvare."

Così il Direttore generale del CREA Stefano Vaccari nel corso della V edizione della "Giornata della Nutrizione", organizzata dal CREA Alimenti e Nutrizione.

"In un modello di agricoltura che si vanta di essere il più sostenibile d'Europa il legame con le attività agricole è fondamentale. Noi vendiamo il nostro modello ed è un modello in cui le proteine sintetiche non fanno parte del modello di sviluppo agricolo che il governo italiano ha approvato. La scienza va avanti e stiamo investendo 2 mln euro per laboratorio su alimentazione e nutrizione e genomica, per capire i metaboliti di queste proteine sintetiche e se l'impatto sull'uomo è lo stesso. Quando parlo di proteine coltivate intendo però quelle che nascono dalla terra, non dal laboratorio.

Il Crea, il governo e le regioni hanno fatto una scelta: il modello zootecnico italiano è sostenibile e questo non ce lo dobbiamo dimenticare."

RASSEGNA STAMPA

ANSA

Crea, carne rossa consumata dal 48,5% 1-2 volte/settimana

Ma 65% vorrebbe ridurne consumo, domani V Giornata Nutrizione

(ANSA) - ROMA, 14 NOV - Il 48,5% dei consumatori assume carne 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.

Risulta che il 65% è propenso a ridurne 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%). Il risultato è che- evidenzia la ricerca- " tra 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".

La tendenza emerge da un'analisi dei ricercatori del Crea Alimenti e Nutrizione in occasione della V Giornata della Nutrizione, in programma domani 15 novembre e dell'incontro "Fonti proteiche 2050: quale futuro? Convenzionali o alternative, ma soprattutto sostenibili",

organizzato presso il centro Crea di Via Ardeatina a Roma. Lo studio del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria è stato condotto con un questionario per valutare l'opinione e la percezione dei consumatori in merito ai prodotti analoghi o alternativi alle proteine di origine animale. Per quanto riguarda fonti proteiche lontane dalla nostra tradizione, dall'analisi Crea 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. I risultati del questionario hanno interessato persone 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%). Si dichiarano onnivori (90%) e, solo in minima parte, vegetariani (5%) e vegani (meno dell'1%). 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%). (ANSA).

RASSEGNA STAMPA

DIRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

AGRICOLTURA. V GIORNATA NUTRIZIONE, CREA: DOMANI RISPOSTE SU COME MANGEREMO NEL FUTURO

(DIRE) Roma, 14 nov. - 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%).(SEGUE)
(Com/Red/Dire
12:38 14-11-22 .

RASSEGNA STAMPA

DIRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

AGRICOLTURA. V GIORNATA NUTRIZIONE, CREA: DOMANI RISPOSTE SU COME MANGEREMO NEL FUTURO – 2

(DIRE) Roma, 14 nov. - 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 ridurne 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. 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.(SEGUE) (Com/Red/Dire
12:38 14-11-22 .

RASSEGNA STAMPA

DIRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

AGRICOLTURA. V GIORNATA NUTRIZIONE, CREA: DOMANI RISPOSTE SU COME MANGEREMO NEL FUTURO - 3

(DIRE) Roma, 14 nov. - "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.
(Com/Red/Dire
12:38 14-11-22 .
NNNN

RASSEGNA STAMPA

ALIMENTARE: CREA, PRODOTTI ALTERNATIVI ALLE PROTEINE ANIMALI

ROMA (ITALPRESS) - 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, che si svolgerà domani a partire dalle ore 9:30 presso il centro **Crea** di Via Ardeatina a Roma. L'aumento della richiesta di cibo, legata al progressivo incremento demografico, 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.
(ITALPRESS) - (SEGUE).
ads/com 14-Nov-22 16:06.
NNNN

RASSEGNA STAMPA

ALIMENTARE: CREA, PRODOTTI ALTERNATIVI ALLE PROTEINE ANIMALI -2

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 ridurne 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%).
(ITALPRESS) - (SEGUE).
ads/com 14-Nov-22 16:

RASSEGNA STAMPA

ALIMENTARE: CREA, PRODOTTI ALTERNATIVI ALLE PROTEINE ANIMALI - 3

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. 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.
"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". 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 che potremo effettuare grazie a questo laboratorio, sarà fondamentale per valutarne l'eventuale impatto sulla salute umana", dice Emanuele Marconi, direttore del Crea Alimenti e Nutrizione.
(ITALPRESS).
ads/com 14-Nov-22 16:06.

RASSEGNA STAMPA

RASSEGNA STAMPA

agricultura.it
IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Proteine e sostenibilità. Come mangeremo nel futuro? Un incontro del CREA

di
Agricultura.it
-
14 Novembre 2022

ROMA – 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 ridurne 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.

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.

RASSEGNA ST

Indagine CREA su scelte alimentari: il 48,5% dei consumatori assume carne rossa 1-2 volte a settimana

- ***Indagine CREA su scelte alimentari: il 48,5% dei consumatori assume carne rossa 1-2 volte a settimana***

Proteine e sostenibilità. Come mangeremo nel futuro? Le risposte oggi, martedì 15 novembre ore 9:30, in occasione della V Giornata della Nutrizione, presso il CREA Alimenti e Nutrizione, Via Ardeatina 546 a Roma e in diretta streaming (clicca QUI per accedere).

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

RASSEGNA

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 **ridurne** 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.

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).

Clicca qui per scaricare il comunicato stampa.

RASSEGNA STAMPA

Proteine e sostenibilità. Come mangeremo nel futuro?

15 Novembre 2022 Redazione crea, sostenibilità alimentare

Cosa mangeremo nel futuro? E' sostenibile il paradigma nutrizionale globale alla luce del costante incremento della popolazione? Guardando allo stato dell'arte, ovvero all'attuale modello alimentare, la sostenibilità è tutt'altro che assicurata su scala globale.

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.

Per indagare su questo campo di ricerca, gli esperti 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.

Tra gli intervistati, persone di età compresa fra i 30 e i 59 anni (65%) e con titolo di studio elevato (laurea o superiore) (67%), in prevalenza donne (73%), si sono dichiarati onnivori la stragrande maggioranza (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 ridurne 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.

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.

"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.

RASSEGNA

italian food news
NOTIZIE DAL MONDO DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO

Proteine sintetiche: il CREA presenta i dati sulla percezione dei consumatori

16 Novembre 2022

STAMPA

Durante la V edizione della "***Giornata della Nutrizione***", organizzata dal **CREA Alimenti e Nutrizione***,* che si è svolta il15 novembre, si è parlato dei procedimenti produttivi degli alimenti a base proteica, che richiedono una particolare attenzione

affinché si assicuri la sostenibilità su scala globale. Secondo le stime **ONU**, nel 2050 è previsto un **aumento demografico fino a 10 miliardi di persone**, il che obbligherà ad un cambio di rotta rispetto ai modelli di consumo e delle abitudini alimentari per non incidere ulteriormente sulla salute del nostro pianeta. Tanti paesi sono infatti aperti alla possibilità di **produrre sinteticamente le proteine**. I ricercatori di CREA Alimenti e Nutrizione, intanto, hanno realizzato un **questionario** per capire quale è la percezione che i consumatori hanno rispetto 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 ridurne 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.

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**

PASSEGNA STAMPA

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.

RASSEGNA STAMPA

food&tec

Consumi e salute: il 48,5% degli italiani assume carne rossa 1-2 volte/settimana

Indagine CREA, il 65% vuole ridurre le quantità. E i sostituti migliori sono i prodotti a base di legumi: 84%

a cura della Redazione F&T

Gli alimenti a base proteica, con l'attuale modello alimentare e di fronte a un costante incremento della popolazione planetaria, richiederanno una particolare attenzione per assicurare la sostenibilità su scala globale. Le domande che più ricorrono tra gli operatori e gli enti di ricerca sono 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 è discusso 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 è svolto martedì 15 novembre 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.

Proteine animali: un'indagine molto interessante

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 di un campione che, pur non essendo rappresentativo della popolazione italiana, può fornire comunque utili indicazioni circa le 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 ridurne 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%).
Insomma, fra i 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, e il dato precipita all'8% se si parla di insetti interi. Si arriva al 25 % se si parla di disponibilità a provare la carne sintetica.

RASSE

GIORNATA DELLA NUTRIZIONE

Angela Nanni

15 Novembre 2022

Sanihelp.it – Nella V edizione della **Giornata della Nutrizione**, organizzata dal **CREA Alimenti** e Nutrizione per il 15 novembre si rifletterà sulla **disponibilità nel futuro delle proteine**.

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

Guardando a un futuro neppure troppo lontano, infatti 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.

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.**

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 ridurne 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.

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.

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.

RASSEGNA STAMPA

Consumatore.com

La ricerca sui consumi degli italiani: ecco cosa mangiano

Di
Giovanni Cardarello
-
15 Novembre 2022

Una ricerca del CREA, presentata in occasione della V Giornata della Nutrizione, svela nel dettaglio i consumi alimentari degli italiani. Tutti i dettagli

Consumi alimentari italiani (Foto Pexels)

Nel 2018 la Food and Agriculture Organization of the United Nations, la **FAO** ha dato nuovo impulso alla Giornata Mondiale per l'Alimentazione trasformandola in **Giornata Mondiale della Nutrizione**. Un cambio, apparentemente, solo lessicale ma che in realtà sottintende il coinvolgimento dei principali enti di ricerca sulla filiera.

All'invito della FAO e delle Nazioni Unite di sviluppare ricerche di dettaglio sul tema non poteva ovviamente sottrarsi il Consiglio per la Ricerca e l'Analisi economica in Agricoltura, in acronimo CREA. Parliamo nello specifico del principale Ente di ricerca italiano per le filiere agroalimentari. Un Ente direttamente vigilato dal **MIPAAF, il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.**

CREA che pertanto già dal 2018 si è attivato con nuove e più approfondite analisi. Analisi che, nel biennio della pandemia, dove tra coronavirus, crisi economica ed energetica, il tema fame e risorse alimentari è diventato più pressante, ha elaborato dati di grande rilievo.

RASSEGNA STAMPA

Consumi alimentari, ecco cosa mangiano gli italiani

Gli ultimi della serie arrivano proprio in occasione della **Giornata della Nutrizione 2022** e, nello specifico con le ricerca presentata pubblicamente nell'incontro *"Fonti proteiche 2050: quale futuro?"*.

La ricerca nel dettaglio verte sui consumi alimentari degli italiani ed in particolare su quelli afferenti alle carni. I dati che emergono sono particolarmente interessanti e vanno letti nel dettaglio. Partiamo dal dato generale, il 90% degli italiani si dichiara onnivoro, solo una minima parte apertamente vegetariani, il 5% o vegani, l'1%.

Di questo 90% circa il 40% riesce a mangiare carne rossa almeno tre volte a settimana mentre il 46% scende ad una volta soltanto. Chi non riesce ad avere un consumo costante di carne sostituisce le proteine con legumi il 30%, uova il 28%, pesce il 12% e formaggi il restante.

Del 50% degli onnivori che non riesce a mangiare carne più di una volta a settimana il 25% sarebbe disponibile a testare la carne sintetica mentre una minima parte, il 10% accetterebbe di provare farine derivanti dagli insetti commestibili.

Da segnalare infine i dati relativi ai motivi delle scelte alimentari che vanno dal gusto, alla salute passando per i livelli nutrizionali. Purtroppo un buon 42% fa scelte dettate solo ed esclusivamente dai costi

RASSEGNA STAMPA