



[AGRICOLTURA \(HTTPS://WWW.LEDONNEDELFOOD.IT/CATEGORY/AGRICOLTURA/\)](https://www.ledonnedelfood.it/category/agricoltura/), [CARNE \(HTTPS://WWW.LEDONNEDELFOOD.IT/CATEGORY/CARNE/\)](https://www.ledonnedelfood.it/category/carne/), [LATTE E FORMAGGI \(HTTPS://WWW.LEDONNEDELFOOD.IT/CATEGORY/LATTEFORMAGGI/\)](https://www.ledonnedelfood.it/category/latteformaggi/), [PERCORSI DI SOSTENIBILITÀ \(HTTPS://WWW.LEDONNEDELFOOD.IT/CATEGORY/PERCORSIDISOSTENIBILITA/\)](https://www.ledonnedelfood.it/category/percorsi-di-sostenibilita/), [TUTTI \(HTTPS://WWW.LEDONNEDELFOOD.IT/CATEGORY/ALL/\)](https://www.ledonnedelfood.it/category/alla/), [UOVA \(HTTPS://WWW.LEDONNEDELFOOD.IT/CATEGORY/UOVA/\)](https://www.ledonnedelfood.it/category/uova/)

17 ORE AGO

# Proteine alternative, l'Unione Europea vuole accelerare. E le Marche scendono in campo

by [ALESSANDRA APICELLA \(HTTPS://WWW.LEDONNEDELFOOD.IT/AUTHOR/ALESSANDRA-APICELLA/\)](https://www.ledonnedelfood.it/author/alessandra-apicella/)



[book.com/sharer.php?v.ledonnedelfood.it%2Fproteine-iropea-vuole-accelerare-e-le-conomizi-campo%2F?le+Marche+scendono+in+campo&url=https%3A%2F%2Fwww.ledonnedelfood.it%2Fproteine-e-le-marche-scendono-in-campo%2F&via=anteksiler\)kedun.com/cws/share?donnedelfood.it/proteine-nione-europea-vuole-medelfoatndoneine-campo/ropea-vuole-marche-scendono-in-ampo/\)](https://www.ledonnedelfood.it/proteine-alternative-europea-vuole-accelerare-e-le-marche-scendono-in-campo/)

Sono due i nuovi progetti annunciati dall'Unione Europea per far fronte all'esigenza di individuare alternative alle fonti proteiche tradizionali ed entrambi coinvolgono anche partner italiani, anzi marchigiani. Il primo è il progetto Susinchain, il secondo è il progetto Smart Protein, vedono rispettivamente la partecipazione dell'Università Politecnica delle Marche e della società Arca.

**Susinchain** ha preso il via lo scorso primo ottobre, durerà 48 mesi e vedrà il coinvolgimento di 18 partner industriali e 17 partner accademici, compresa l'Università Politecnica delle Marche. Il budget totale è di oltre 8,5 milioni di euro e a coordinare il progetto saranno due professori dell'università di Wageningen: Teun Veldkamp e Hilde van der Pels-Rierx.

Our site uses cookies. Learn more about our use of cookies: [Cookie Policy](#)

Proteine alternative, l'Unione Europea vuole accelerare. E le Marche scendono in ...



ACCEPT

Questa grande mobilitazione di competenze e risorse è legata a un tema sempre più strategico, l'impiego degli insetti in alternativa alle tradizionali proteine animali.

Insetti e prodotti derivati dagli insetti sono entrati nel mercato europeo nel 2010, ma la catena del valore in Europa sta procedendo molto lentamente. L'obiettivo è accelerare la rimozione degli ostacoli che non fanno decollare questo settore in modo strutturato ed efficiente e creare un consorzio multi-attore in grado di cogliere nuove opportunità di mercato.

La premessa è sempre la stessa, ormai ben nota: nel 2050 è prevista una popolazione globale di più 9 miliardi di persone e se non saranno individuati nuovi sistemi alimentari non si riuscirà a far fronte alle esigenze: in prospettiva dovrebbe esserci un aumento della produzione alimentare globale di circa il 60% rispetto a quella attuale. E in questo contesto il ruolo delle proteine è fondamentale, sia per l'alimentazione degli esseri umani sia per la produzione di mangimi per gli animali, e gli insetti possono dare un contributo decisivo, offrendo proteine, aminoacidi e vitamine di alta qualità. Vengono anche considerati l'anello mancante nel sistema alimentare di un'economia circolare e sostenibile.

Il progetto testerà e validerà le tecnologie, i prodotti e i processi più innovativi ed efficienti e si baserà sull'impiego di insetti ormai famosi: Black Soldier Fly, (BSF), Housefly, (HF), Mealworm (MW) e Crickets (HC). La selezione delle soluzioni più efficaci consentirà di ridurre il costo dei prodotti derivati dagli insetti e di renderli più facilmente disponibili nel mercato in modo sicuro e sostenibile. Questa transizione all'uso di proteine derivate dagli insetti, secondo i calcoli, dovrebbe portare entro il 2025 a una sostituzione delle proteine animali tradizionali in una percentuale pari al 10%, negli alimenti per animali, e al 20% nelle diete umane. E un dato abbastanza impressionante fornito dall'Università di Wageningen: sembrerebbe che esistano ben 2100 specie di insetti commestibili per l'uomo!

Il secondo progetto è **Smart Protein** che ha l'obiettivo di sviluppare una gamma di alimenti proteici altamente innovativi a base di piante, funghi, sottoprodotti e residui. Proteine alternative e sostenibili, "a prova di futuro".

E allora viene immediata la domanda: cosa c'entra Arca, la società marchigiana che punta sull'agricoltura rigenerativa, con le proteine alternative? La risposta arriva direttamente da una dichiarazione del suo presidente Bruno Garbini: "Arca è l'acronimo di Agricoltura per la Rigenerazione Controllata dell'Ambiente e il nostro slogan è «Terra buona, cibo sano» proprio perché crediamo fortemente che terra, cibo e salute siano strettamente collegati tra loro. Con Smart Protein avremo la possibilità di dare il nostro contributo e di condividere le nostre tecniche e tecnologie agricole per rigenerare il suolo, così da passare da un'agricoltura fonte di carbonio, a un'agricoltura che assorbe il carbonio e, quindi, più resistente agli effetti dei cambiamenti climatici".

Smart Protein si concentrerà sull'impiego di sottoprodotti e residui, cioè su ingredienti che vengono solitamente utilizzati per l'alimentazione degli animali. Le proteine saranno create, ad esempio, da residui di pasta e birra e da croste di pane. Nuovi prodotti saranno inoltre sviluppati da piante, tra cui fave, lenticchie, ceci e quinoa, con l'obiettivo di migliorarne la struttura, oltre al gusto e al sapore. La prima ondata di prodotti – tra cui carni a base vegetale, pesce, frutti di mare, formaggio, latte artificiale, nonché prodotti da forno – si prevede che arriverà sul mercato nel 2025.

Smart Protein partirà dai principali risultati scientifici emersi dal precedente progetto Horizon 2020, "ProteinFood", i lavori inizieranno il prossimo gennaio e dureranno quattro anni. Il budget dedicato è di 9,6 milioni di euro, di cui 8,2 forniti dalla Commissione Europea tramite il programma Horizon 2020. Oltre ad Arca, parteciperanno 32 importanti partner dell'industria, della ricerca e del mondo accademico di 21 Paesi tra cui l'Università di Copenaghen, ProVeg International e Barilla.

Alessandra Apicella

(<https://www.linkedin.com/cws/share?url=https%3A%2F%2Fwww.ledonne.com%2Farticolo%2Fproteine-alternative-lunione-europea-vuole-accelerare-e-le-marche-scendono-in-campo%2F&via=anteksiler>)

 NO COMMENTS YET

Our site uses cookies. Learn more about our use of cookies: [Cookie Policy](#)  
Proteine alternative, l'Unione Europea vuole accelerare. E le Marche scendono in ...

ACCEPT

