



Trend

05 Luglio 2022

Plant based: da mercato di nicchia a mass-market

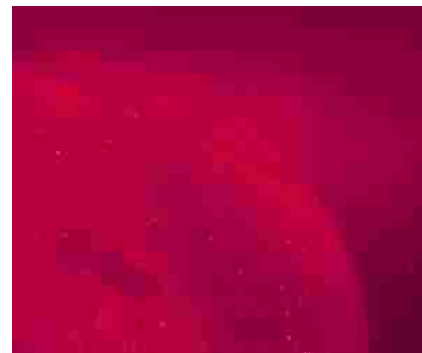


di *Claudia Scorza*

Oggi i sostituti della carne sono un prodotto mass-market apprezzato da tutti, così come un'ampia varietà di bevande, paste e farine che derivano dal mondo vegetale. Alla base della crescita del mercato ci sono soprattutto i 'flexitarian', persone che consumano saltuariamente prodotti animali, ma preferiscono le fonti vegetali. La crescente domanda di questi prodotti di origine vegetale e plant based comporta un'attenzione e un'analisi dei cambiamenti degli stili di vita delle persone, a cui Tuttofood ha posto particolare attenzione.

Ma cosa significa esattamente mangiare plant based? La definizione, modificata nel corso degli anni, ad oggi indica una dieta che comprende tutti i tipi di frutta, verdura, cereali integrali, legumi, noci e semi, erbe e spezie poco lavorati, ma può includere anche piccole quantità di uova o latticini e alimenti poco trasformati, che non contengono additivi chimici o zucchero raffinato.

I dati di mercato confermano come i sostituti vegetali della carne, del latte e delle farine, stiano prendendo sempre più piede. Secondo una recente ricerca di Bloomberg, il comparto delle alternative vegetali



LA NOTIZIA DEL GIORNO

crescerà in modo esponenziale nei prossimi anni, passando a livello mondiale dagli oltre 44 miliardi di dollari di quest'anno a quasi 162 miliardi nel 2030, pari al 7,7% dell'intero mercato dei cibi proteici.

Un aspetto interessante è l'incremento in proporzione dei sostituti della carne: se oggi rappresentano meno di un quarto del totale delle alternative vegetali – con la maggiore fetta che va ai sostituti del latte – nel 2030 conteranno per quasi la metà.

Gusto e sostenibilità guidano le scelte dei consumatori e a dirlo è una ricerca condotta da Bva-Doxa per conto di Unione Italiana Food. Gli shopper cercano prodotti plant based perché ne riconoscono il valore nutrizionale (il 40%) e perché ne apprezzano il gusto (30%). Un'altra caratteristica che spinge al consumo dei prodotti a base vegetale, soprattutto tra i più giovani (under 35), è il profilo sostenibile: un consumatore su due pensa che si tratti di alimenti eco-friendly, con una impronta ecologica tra le più basse del mondo alimentare e li valuta positivamente perché ritiene che la produzione richieda un minore impiego di risorse naturali – suolo, acqua ed energia – rispetto ad altri cibi.

Lo sviluppo del plant based si è basato molto sulle alternative delle preparazioni a base di carne, come burger, polpette, salsicce, cotolette, kebab e nuggets. Scegliere un prodotto vegetale già pronto significa acquistare un alimento che non necessita di lavorazione, da sfruttare quando non si ha il tempo di cucinare ma non si vuole rinunciare al consumo di legumi, ortaggi, cereali e frutta secca.

Anche il mercato delle bevande vegetali, arricchite di proteine, vitamine, calcio ed elementi essenziali per il benessere del corpo, trovano ampio spazio nei carrelli durante la spesa quotidiana: a basso contenuto di grassi e prive di colesterolo, indicate anche per gli intolleranti, rappresentano un segmento variegato per gusti, esigenze e formati.

Secondo il rapporto pubblicato da Fior Markets, il consumo globale delle bevande a base vegetale dovrebbe crescere da 14,46 miliardi di dollari nel 2019 a 24,30 miliardi di dollari entro il 2027. La regione del Nord America domina il mercato e si prevede inoltre che la regione Asia-Pacifico mostrerà una crescita significativa, con Thailandia e Cina come principali consumatori, così come l'Europa. Anche l'America Latina e l'Europa orientale si difendono: i fattori che guidano i numeri del successo sono l'aumento del numero di persone allergiche ai latticini, la consapevolezza dei benefici per la salute e verso scelte di vita vegane o, per lo meno, "flessibili".

La pasta, invece, proviene principalmente dalle farine ricavate da grano, quinoa, riso, soia, legumi in generale, come ceci e lenticchie, e in alcuni casi anche dalla lavorazione dell'alga spirulina. Queste referenze vengono consumate sia per motivi di salute legati a intolleranze al glutine, sia per portare in tavola un prodotto più digeribile o semplicemente per provare un nuovo gusto.

Infine, I dati elaborati da Technavio-Global Vegan Ice Cream Market e Future Market Insights, ripresi dal Sole 24 Ore e anche da Tuttofood,



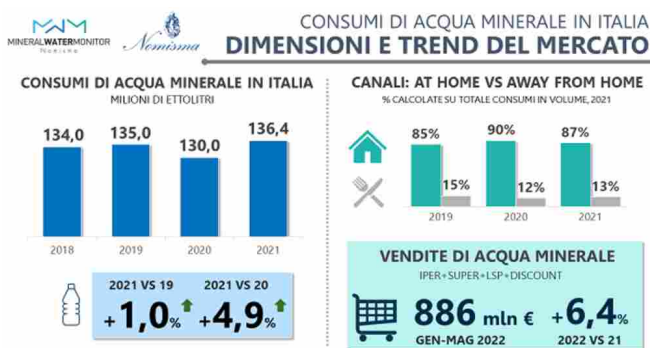
Il centro 'Porto degli ulivi' si sviluppa con l'intervento di Solution Bank



evidenziano che, nel 2021, il comparto dei gelati vegetali In Italia valeva 158 milioni di dollari (pari a circa 147 milioni di euro), con proiezioni di crescita dell'8% negli anni a venire. A livello globale, il settore dei gelati vegetali nel 2021 valeva oltre 1.490 milioni di dollari (1.389 milioni di euro circa), con stime di crescita del 9,3% tra il 2021 e il 2031. Nel 2022, invece, il giro d'affari del comparto dovrebbe superare 1.630 milioni di dollari (1.520 milioni di euro).



ALTRI ARTICOLI



Acque minerali: corrono le vendite in Italia e all'estero

Nel 2022 gli acquisti in Gdo mettono a segno +6,4% nei primi cinque mesi del 2022, mentre le esportazioni registrano +33% nel primo semestre dell...



Salmone, accelerano consumi e vendite in Italia

Gli italiani si rivelano consumatori sempre più orientati al salmone, che registra una penetrazione nel mercato italiano pari al 73,1%. Il sushi ...