

IL LAB NEL PIATTO

Lo scorso 13 gennaio, sul lago di Garda, il presidente di Coldiretti, Ettore Prandini, e il ministro della Sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, si sono incontrati per definire in maniera piuttosto netta la posizione dell'Italia nei confronti di quella che hanno chiamato senza mezze misure «l'invasione della tecnologia nella filiera alimentare». La tesi degli agricoltori, mutuata in quell'occasione nella sua interezza anche dall'esecutivo Meloni, è che Big Tech abbia dichiarato apertamente guerra alla dieta mediterranea e, soprattutto, alle eccellenze tradizionali che compongono il made in Italy.

Novel food

Sotto accusa è finita l'introduzione nel nostro mercato dei cosiddetti *novel food*, termine che indica sostanze, alimenti o ingredienti appunto «nuovi», che cioè non fanno parte della tradizione culinaria europea e che, una volta autorizzati, possono comparire nell'elenco degli ingredienti degli alimenti in commercio, in primis gli insetti e i loro derivati (cioè le farine). Ma si è parlato anche di «carne coltivata in laboratorio», presentata da chi la sponsorizza come una soluzione che potrebbe ridurre in modo importante l'impatto delle abitudini alimentari dell'uomo sull'ecosistema, e che tuttavia Prandini e Lollobrigida hanno derubricato a «prodotto Frankenstein, sintetico e ingegnerizzato, che non salva l'ambiente perché consuma più acqua ed energia di molti allevamenti tradizionali, non aiuta la salute perché non c'è la garanzia che i prodotti chimici usati siano sicuri per il consumo alimentare e, inoltre, non è accessibile a tutti poiché è nelle mani delle grandi multinazionali».

Fin qui il dibattito politico italiano, il quale non solo rischia di arrivare fuori tempo massimo — il primo hamburger coltivato in vitro compirà dieci anni fra pochi mesi e lo si può assaggiare già in parecchi ristoranti nel mondo — ma pare inoltre cogliere solo un aspetto, forse il più folkloristico ma non certo quello finanziariamente più impattante del cambiamento che sta investendo il settore dell'industria alimentare, dal campo (o dalla stalla), fino alle nostre tavole.

Il cambiamento

Partiamo da un dato: secondo l'ultima analisi sullo stato del foodtech europeo realizzata in gennaio dall'osservatorio Dealroom, in collaborazione con il venture capital Five Seasons, stiamo parlando di un settore che vale qualcosa come 170 miliardi di euro. Di più: a differenza di altri comparti, come ad esempio il fintech o il biotech, è quello che, in questi anni dominati da uno scenario Vuca — cioè instabile, incerto, complesso e ambiguo —, ha mantenuto con maggior costanza il suo ritmo di sviluppo, praticamente raddoppiando il proprio *combined enterprise value* dal 2019 a oggi. Un ritmo, per dare un'idea, più lento solo del real estate. «Se si fa eccezione per il segmento del delivery, che ha registrato una vera caduta dopo il lockdown — ragiona Eléonore Lafonta, senior associate di Five Seasons Venture — gli investimenti nel foodtech eu-

ropeo si sono mantenuti stabili. Nel 2022, ad esempio, le startup del settore hanno raccolto di 5,6 miliardi di dollari e anche le attività di M&A (mergers and acquisitions) hanno tenuto, passando da 93 miliardi nel 2021 a 85».

Chi sale e chi scende

Vale la pena soffermarsi ancora un momento sulla ricerca di Dealroom per intercettare il tenore del cambiamento del comparto dopo l'emergenza pandemica. Spiega Lafonta: «Gli investimenti di capitale di rischio nelle startup che si occupano di distribuzione e consumo si sono dimezzati nel 2022 rispetto ai livelli del 2021. Ora sono la produzione primaria e la trasformazione alimentare a rappresentare la larga maggioranza degli investimenti». Uno sguardo alle ultime transazioni milionarie conferma quanto sopra: *vertical farming*, robotica, ricerca su proteine a base di insetti e tecnologie per risparmiare acqua sono le soluzioni che stanno ricevendo più investimenti da un anno a questa parte. La britannica GrowUp, che si occupa di vertical farming, ha ad esempio appena ricevuto un finanziamento da 100 milioni di dollari, la startup olandese In Ovo, specializzata nella realizzazione di soluzioni biotecnologiche per il pollame, ha avuto accesso a un Round B da 34 milioni, l'austriaca Waterdrop, invece, che produce un micro-drink in grado di arricchire l'acqua con vitamine ed estratti naturali di frutta e piante, ha ricevuto 50 milioni di dollari.

Il comparto foodtech europeo, come si vede, è estremamente eterogeneo e, se in termini assoluti la parte del leone la fa ancora il delivery con 3,2 miliardi di dollari di raccolta nel 2022, dal punto di vista relativo sono i *functional beverages* ad aver registrato un vero e proprio boom con un +375% anno su anno, seguiti dalle proteine alternative (+75%), il fintech collegato alla ristorazione (+63%), l'agritech (+37%) e l'informatica per il controllo della filiera in chiave Industria 4.0 (+21%). Interessante, da questo punto di vista, la exit messa a segno da Orderbird, startup tedesca che propone un sistema veloce di pagamento Pos per i ristoratori che è stata acquisita da Nexi, oppure la crescita di Choco, una piattaforma in grado di gestire i rapporti fra ristoratori e fornitori alimentari, fra i tre unicorni del foodtech 2022 insieme a due app di delivery come Deliverect e Flipdish.

Il nodo ambientale

Anche le startup che si occupano di sostenibilità nel comparto alimentare — dall'agricoltura di precisione (XFarm) alle coltivazioni rigenerative (Klim) fino alla ri-



duzione dell'impronta di carbonio negli allevamenti (Mootral) — sono generalmente state premiate dalla finanza. «Il comparto *sustainable foodtech* — conferma Gaetan Kerloc'h, head of impact di Five Seasons — ha confermato la sua resilienza nel 2022 registrando una crescita nei finanziamenti del 18% e raggiungendo quota 2,2 miliardi di dollari». Da segnalare la vicenda di Tropic Biosciences, società britannica che sfrutta le *new breeding techniques* per migliorare le colture sotto vari punti di vista: hanno ad esempio messo a punto una pianta di caffè naturalmente senza caffeina e oggi stanno lavorando alla grande sfida di rendere resistente il banano Cavendish al Tropical Race 4, la malattia fungina che potrebbe spazzare via la produzione mondiale di banane come accaduto negli anni Cinquanta con la Gros Michel.

Il ruolo dell'Italia

Dal punto di vista geografico, è ancora una volta il Nord Europa a fare da traccia, con Londra, Parigi, Berlino, Oslo e Amsterdam che, da sole, rastrellano la quasi totalità degli investimenti. Questo, tuttavia, non significa che il nostro Paese sia rimasto a guardare. Pochi soldi, grande intuito: è d'altronde la *italian way of life*, anche per quanto riguarda l'innovazione. Al netto di qualche esperienza di successo isolata come Thimus, l'azienda fondata da Mario Ubiali e inserita nella lista delle 500 migliori imprese agrifoodtech del 2022 da Forward Fooding, che da Brescia è giunta nella Silicon Valley occupandosi di neuroscienza culturale applicata all'analisi dei processi decisionali che guidano le scelte di consumo alimentare (e non solo), le fuoriclasse del foodtech italiano per successo di mercato e investimenti ricevuti sono state Everli, Cortilia e Tannico. Realtà che — guarda caso — operano tutte in ambito distribuzione. Antonio Cellie, ad di Fiere di Parma, delinea alcune nuove tendenze a partire da quanto visto lo scorso ottobre al CibusTec: «Intanto un ritorno al passato, grazie alla ricerca della filiera corta, quindi modelli di approvvigionamento più discontinui ma prossimi. Si registra inoltre il trend di sostituire alla vecchia produzione massiva piccoli cicli di produzione ottimizzati per privilegiare prodotti customizzati, ovvero riadattati sulle esigenze del consumatore». E non è un caso che a Verona, proprio su questi temi, Eatable Adventures, tra i principali acceleratori foodtech su scala mondiale, è stata scelta da Cdp Venture Capital Sgr come co-investitore e gestore operativo per dare vita a Foodseed, l'acceleratore foodtech della Rete Nazionale di Cassa depositi e prestiti con una dotazione iniziale di 15 milioni di euro. «FoodSeed sarà il motore di una nuova generazione di startup foodtech in Italia, che aiuterà a guidare la transizione del sistema alimentare a livello globale. Una

grande opportunità sia per le startup che per le aziende agroalimentari italiane che stanno affrontando sfide importanti non solo economiche, ma anche ambientali», spiega Riccardo Fisogni, vice president e general manager di Eatable Adventures Italia.

Il caso Lactalis

Oltre alla spinta pubblica, una grossa mano, in chiave *open innovation*, la stanno dando anche le aziende private della filiera alimentare, sempre più convinte che integrare ai propri programmi di ricerca e sviluppo soluzioni *ready to market* sia la strategia più sostenibile dal punto di vista commerciale. L'esperienza più recente, in questo senso, riguarda Lactalis Italia. La filiale nostrana della multinazionale francese, lo scorso 20 febbraio ha infatti organizzato a Parma il primo Lactalis startup food-tech day, una giornata dedicata all'innovazione in campo agroalimentare che ha coinvolto alcune fra le più interessanti startup israeliane del Tel Aviv Tech Hub. «Più che sul prodotto — ragiona la chief innovation officer Silvia Campioni — ci siamo concentrati sullo *scouting* di soluzioni innovative di processo che potessero in qualche modo portare un valore aggiunto su tutta la nostra filiera, cioè dalla digitalizzazione delle stalle al benessere animale fino alle soluzioni logistiche e al packaging sostenibile. Il nostro non è tuttavia un approccio votato al *corporate venture capital* — tiene a chiarire la manager — piuttosto l'obiettivo è costruire collaborazioni e *partnership* di medio lungo termine con questi nuovi attori».

Così, di fatto, è stato per XFarm, startup italiana finanziata da capitali stranieri, nata nel 2021 per digitalizzare una serie di processi nel settore agroalimentare. Hummin invece è stata creata lo scorso anno alla Ben Gurion University del Negev e, attraverso i big data, migliora le tecniche di alimentazioni animali diminuendo l'emissione di metano in atmosfera. Ancora: Nextferm è una *food company* che sta studiando le qualità delle proteine fermentate vegane per arricchire il latte, mentre SupraPulp sta realizzando una inedita tipologia di packaging di origine non plastica eppure in grado di essere impermeabile e resistere a temperature estreme, da -40 a +270 gradi centigradi. «Sono anni che investiamo in *open innovation* — chiude Campioni — tuttavia l'esperienza israeliana è stata estremamente formativa. Questi ragazzi infatti hanno un atteggiamento estremamente *corporate oriented*, desiderano essere guidati e hanno ben chiara in mente la dimensione del mercato che vogliono approcciare». Indicazioni preziose per il *made in Italy 5.0*, soprattutto se la nostra tradizione enogastronomica dovrà davvero competere, un giorno, con le bistecche coltivate in laboratorio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il foodtech è un comparto eterogeneo
che in Europa vale 170 miliardi di euro
In Italia la spinta all'innovazione
arriva dalle aziende della filiera alimentare

LOG 03041

**I COMPARTI
CHE CORRONO** 03041

**AMBIENTE
E SOSTENIBILITÀ**

L'M&A E IL TREND DELLA FINANZA

Nel 2022, le startup del settore attive sul mercato europeo hanno raccolto un totale di 5,6 miliardi di dollari di finanziamenti e anche le attività di M&A hanno tenuto, passando da un totale di 93 nel 2021 a 85 durante l'anno scorso.

Dal punto di vista relativo sono i *functional beverages* ad aver registrato un vero e proprio boom con un +375% anno su anno, seguiti dalle proteine alternative (+75%) e dal fintech collegato alla ristorazione (+63%).

Crescono anche le startup che si occupano di sostenibilità, dall'agricoltura di precisione alle coltivazioni rigenerative fino alla riduzione della carbon footprint nelle stalle.

Venture Capital

Riccardo Fisogni è vice president e general manager di Eatable Adventures Italia



Agricoltura 4.0

La squadra della startup XFarm, fra quelle selezionate dal programma di open innovation di Lactalis Italia

LA POSIZIONE DEL GOVERNO

Il ministro dell'agricoltura, Francesco Lollobrigida, si oppone all'ingresso nel mercato italiano dei cosiddetti «novel food», perché giudica la sperimentazione che riguarda le carni di laboratorio lesiva nei confronti delle nostre tradizioni culinarie.



Manager
Silvia Campioni
è la chief innovation
officer di Lactalis Italia
e anima del Lactalis
startup food-tech day



Neuroscienze

In prima fila Mario Ubiali, founder di Thimus, realtà che studia i processi decisionali che guidano i consumi

