

Comunicato stampa

Insieme per un futuro sostenibile

Givaudan, Bühler e Migros creano uno stabilimento pilota per la carne coltivata

Vernier, Zurigo e Uzwil, 15 settembre 2021 – Le tre imprese Givaudan, Migros e Bühler hanno fondato a Kempthal, vicino a Zurigo, il «Cultured Food Innovation Hub» per ampliare lo sviluppo e la quota di mercato di prodotti da agricoltura cellulare. In favore di una diffusione di massa della carne coltivata parlano parecchi fattori: è prodotta senza macellazione o allevamenti intensivi, non comporta carcasse da macello - di cui peraltro quasi nulla arriva nei nostri piatti - presenta un bilancio climatico notevolmente migliore, non richiede l'impiego di antibiotici e garantisce una piena sicurezza alimentare. Il Cultured Food Innovation Hub entrerà in funzione l'anno prossimo.

Il Cultured Food Innovation Hub sarà un'impresa autonoma e indipendente, posseduta al 100% da Migros, Bühler e Givaudan. La sua sede sarà «Valley», un centro per l'innovazione e la tecnologia sito a Klemptthal, vicino a Zurigo. Il Cultured Food Innovation Hub metterà a disposizione tecnologie e conoscenze per supportare le altre imprese nella realizzazione di carne, pesce e frutti di mare coltivati nonché nella fermentazione di precisione. Il Cultured Food Innovation Hub verrà dotato sia di un laboratorio per lo sviluppo dei prodotti che di capacità di coltura cellulare e bio fermentazione, per poter supportare al meglio le start up nello sviluppo e nella commercializzazione del prodotto giusto.

La domanda di alimenti a base vegetale, notevolmente accresciuta negli ultimi anni, ha mostrato a livello mondiale che i consumatori si preoccupano dell'ambiente e che dai produttori vogliono alimenti sani, etici e sostenibili. In un mondo che il cambiamento climatico ha posto di fronte a grandi sfide e la cui popolazione nel 2050 supererà i dieci miliardi di persone, il bisogno di sostenibilità nella coltivazione e nell'approvvigionamento di generi alimentari è decisivo.

L'agricoltura cellulare volta alla produzione di carne coltivata offre una possibilità di realizzare prodotti di origine animale senza dover allevare animali. La tecnica prende avvio dalle cellule animali. Tecnologie come la fermentazione possono essere applicate alla coltivazione di prodotti a base di carne. Il risultato è un prodotto carneo che tanto nella struttura quanto nel gusto è identico alla carne animale. E che però provoca un impatto molto più contenuto sull'ambiente e che non comporta allevamenti né macellazione.

«L'agricoltura cellulare offre una soluzione in molti ambiti: dalla riduzione del consumo di superfici e di quello idrico alla sicurezza e alla qualità della catena alimentare, passando per la protezione degli animali. I tre partner coinvolti in questo nuovo progetto si sono impegnati come impresa a favore della

sostenibilità. Insieme hanno una visione per un futuro alimentare sostenibile», afferma Ian Roberts, Chief Technology Officer di Bühler.

Fabio Campanile, Chief Technology Officer di Givaudan, aggiunge: «Bühler contribuisce con soluzioni leader nel settore, che sono applicate nello scale-up e nella produzione di migliaia di alimenti in tutto il mondo. Givaudan apporta un'esperienza ormai secolare e conoscenze in tutti gli aspetti del gusto nello sviluppo dei prodotti, ivi compresi tutti i tipi di alternative alla carne, nonché le proprie conoscenze specialistiche nelle biotecnologie. Migros è nota per la sua competenza nell'interazione con la propria clientela e nella commercializzazione. La combinazione di questi tre partner è davvero degna di nota.»

«Questo straordinario partenariato ha il potenziale pionieristico di produrre un incredibile effetto positivo sul mondo», afferma Matthew Robin, direttore Elsa-Mifroma, Migros Industrie: «Le consumatrici e i consumatori iniziano a comprendere il concetto dell'agricoltura cellulare e i vantaggi che essa può offrire. Il mercato è pronto per una crescita straordinaria. Se mettiamo insieme tutti questi elementi, ecco che abbiamo una combinazione vincente per il pianeta.»

Il Cultured Food Innovation Hub entrerà in funzione nel 2022.

Contatti per i media:

Jeff Peppet, Communications Director, Givaudan Taste & Wellbeing
Givaudan Flavors Corp., Cincinnati OH-45216, United States
Telefono: +1 513 948 5655
Cellulare: +1 513 293 3740
E-mail: jeff.peppet@givaudan.com

Roland Pfister, responsabile Comunicazione Migros Industrie
Federazione delle cooperative Migros, 8031 Zurigo, Svizzera
Telefono: +41 58 570 38 38
E-mail: media@mgb.ch

Burkhard Böndel, Head of Corporate Communications
Bühler AG, 9240 Uzwil, Svizzera
Telefono: +41 71 955 33 99
Cellulare: +41 79 515 91 57
E-mail: burkhard.boendel@buhlergroup.com

A proposito di Givaudan

Givaudan è leader di mercato a livello mondiale nella produzione di sostanze odoranti e aromi. Grazie ai suoi 250 anni e più di storia, questa impresa sa farsi forte di una lunghissima esperienza nell'innovazione di profumi e aromi. Con le proprie creazioni Givaudan garantisce a milioni di consumatori in tutto il mondo tutte le emozioni e il piacere del gusto e dell'olfatto, dalla bibita preferita a pietanze e snack, dai profumi di lusso fino ai cosmetici passando per i detersivi. L'impresa si impegna per una crescita mirata e a lungo termine e al tempo stesso è un faro nel migliorare benessere e salute delle persone e della natura. Nell'anno di esercizio 2020 l'impresa occupava quasi 16'000 collaboratori in tutto il mondo e ha conseguito un fatturato di 6,3 miliardi di franchi nonché un flusso di cassa pari al 12,8% del fatturato. Conosciamola meglio su www.givaudan.com.

A proposito di Taste & Wellbeing

La divisione Taste & Wellbeing di Givaudan vuole plasmare il futuro dell'alimentazione ricorrendo a innovazione e creatività e diventare così il partner preferenziale dei propri clienti per la co-creation. Come leader di mercato a livello mondiale nei settori gusto e aromi, **l'impresa mira a creare esperienze culinarie che siano buone** per il corpo, per la mente e per il pianeta. Givaudan ha dalla sua un **cospicuo** portfolio di prodotti che comprende gusti, aromi e soluzioni tanto funzionali quanto solide sotto il profilo delle scienze dell'alimentazione. Sulla base della sua profonda conoscenza dell'ecosistema alimentare e forte della sua passione, Givaudan sviluppa insieme a partner e clienti innovazioni pionieristiche nel settore degli alimenti e delle bevande. Immaginiamo insieme il futuro dell'alimentazione. Per saperne di più: www.givaudan.com/taste-wellbeing

A proposito del Gruppo Migros

Con un fatturato annuo di 28,7 miliardi di franchi (2019), il Gruppo Migros è il più grande dettagliante in Svizzera e nel contempo il maggior datore di lavoro privato con oltre 106'000 collaboratori. I proprietari della Migros sono gli oltre due milioni di socie e soci, organizzati in dieci cooperative regionali. Sono loro a gestire l'attività principale del Gruppo Migros, il commercio al dettaglio. Più del 50% dell'offerta nelle filiali Migros è rappresentato dalle marche proprie, che per gran parte vengono prodotte dalle imprese del Gruppo Migros. Fanno parte del Gruppo Migros anche altre imprese commerciali come i negozi discount Denner e il grande magazzino online Digitec Galaxus, l'agenzia viaggi Hotelplan e la Banca Migros.

La Migros è stata fondata nel 1925 da Gottlieb Duttweiler. Tra le sue priorità già allora figurava la creazione sostenibile di valore, tenendo conto dei valori etici e della responsabilità sociale. A tal fine stabilì infatti che ogni anno una percentuale fissa del fatturato delle cooperative Migros venisse devoluta per attività culturali e sociali. Con un contributo di 118 milioni di franchi all'anno, la Migros spicca come principale promotrice privata della cultura in Svizzera.

www.migros.ch

A proposito di Bühler

Bühler persegue l'obiettivo di creare innovazioni per migliorare il mondo. Nel farlo, l'impresa tiene conto delle necessità dell'economia, delle persone e della natura. Come partner specializzato in soluzioni per l'industria alimentare e della mobilità, Bühler si è assunta l'obbligo di mettere entro il 2025 i propri clienti in condizione di risparmiare il 50% di energia, acqua e rifiuti nelle loro catene del valore aggiunto. Miliardi di persone entrano ogni giorno in contatto con le tecnologie di Bühler per coprire i propri bisogni di base di generi alimentari e di mobilità. Due miliardi di persone consumano ogni giorno alimenti prodotti negli stabilimenti di Bühler. Un miliardo di persone si sposta su mezzi i cui componenti sono prodotti con tecnologie di Bühler. Un numero incalcolabile di persone porta occhiali, usa smartphone e legge giornali e riviste. Tutte cose che vengono realizzate con tecnologie e soluzioni di processazione di Bühler. Grazie a questa sua presenza e importanza globale, Bühler è nella posizione eccezionale di trasformare le sfide di oggi in settori commerciali sostenibili. Bühler contribuisce a nutrire il mondo in sicurezza. E l'impresa dà il proprio contributo alla protezione del clima realizzando soluzioni che portano a una maggiore efficienza energetica di auto, edifici e stabilimenti.

Bühler investe fino al 5% del fatturato in ricerca e sviluppo. Nel 2020 l'opera dei suoi circa 12'500 collaboratori ha generato un fatturato di 2,7 miliardi di franchi svizzeri. Questa impresa familiare svizzera è attiva a livello mondiale in 140 paesi e ha una rete globale di 100 centri di servizio, 33 impianti di produzione e di centri di sperimentazione distribuiti in 24 sedi.

www.buhlergroup.com