

No. 13 / May 2024, Cologne  
#spogagafa

## Alternative alla carne sul grill - rivoluzione o trend?

**Fra poche settimane la spoga+gafa, la più grande fiera al mondo di gardening e BBQ, fornirà una risposta a questa domanda.**

Ulrich Strünck, Commercial Director DACH di Redefine Meat, è certo di una cosa: le alternative alla carne di Redefine Meat stanno alla perfezione non solo sulla griglia, ma anche nel banco del fresco di qualsiasi macelleria.

**Signor Strünck, là fuori qualcuno non sa ancora di preciso cosa sia Redefine Meat. Cosa si cela dietro il marchio?**

Redefine Meat è stata fondata nel 2018 da due giovani israeliani e l'aspetto interessante è che provenivano dal mondo dell'industria. Con la nascita dei figli avevano avvertito la necessità di fare qualcosa per il pianeta e consegnarlo alle prossime generazioni in condizioni migliori. Grazie alla loro esperienza nello sviluppo tecnologico germogliò in loro l'idea di produrre carne vegetale.

**Per voi è molto importante non utilizzare le parole 'sostituti della carne'; voi parlate volutamente di 'alternativa'. Perché?**

Il termine 'sostituto' implica qualcosa di assoluto. Per noi è importante essere un'alternativa al prodotto animale. Il prodotto animale ha e avrà sempre una propria legittimazione. Non vogliamo contrapporci ad esso, ma portare il gusto della carne nel mondo vegetale.

Noi vorremmo che le persone gioissero nello scegliere fra prodotti animali e vegetali, senza percepirlo come una rinuncia; si tratta piuttosto di avere a disposizione una maggiore varietà. Questo approccio è di vitale importanza per noi, perchè solo così potremo raggiungere un consenso duraturo e l'integrazione delle alternative vegetali.

**Ci può spiegare in breve di che tipo di prodotto si tratta nello specifico?**

Noi utilizziamo diverse proteine vegetali, ricavate da soia, grano, piselli e riso, ma anche patate. A seconda della consistenza desiderata per il prodotto in questione, utilizziamo un certo mix di proteine. Ai fini di un risultato perfetto scomponiamo il prodotto carne nei suoi singoli componenti: il nostro team comprende 60 persone che si occupano esclusivamente di ricerca e sviluppo. Essi analizzano la struttura e il funzionamento della carne. L'arte consiste nel combinare questo guazzabuglio di ingredienti in modo da ottenere un prodotto finale perfetto.

**Non dimentichiamo il tema della protezione dell'ambiente. La spoga+gafa 2024 si svolgerà all'insegna del tema guida della responsabilità; la fiera calza alla perfezione a voi e al vostro marchio. Ma di preciso con i vostri prodotti come rispondete alle attuali traversie dell'industria della carne?**



spoga+gafa  
16.06. - 18.06.2024  
www.spogagafa.com

Your contact:  
Karen Schmithüsen  
Tel.  
+49 221 821-2231  
e-mail  
k.schmithuesen@  
koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
P.O. Box 21 07 60  
50532 Köln  
Germany  
Tel. +49 221 821-0  
Fax +49 221 821-2574  
www.koelnmesse.com

Executive Board:  
Gerald Böse (President and Chief  
Executive Officer)  
Oliver Frese

Chairwoman of the Supervisory  
Board:  
Mayor of the City of Cologne  
Henriette Reker

Headquarters and place of  
jurisdiction:  
Cologne  
District Court Cologne, HRB 952

In confronto alla produzione di carne bovina, i nostri ingredienti naturali comportano un utilizzo delle risorse notevolmente inferiore. Risparmiamo oltre il 90% di CO2, acqua e superficie. Questo perchè per i nostri prodotti utilizziamo direttamente proteine vegetali impiegate in gran parte come mangimi. Siamo quindi molto più efficienti per natura, senza passare dall'animale. Quello che nella nostra industria dobbiamo sicuramente promuovere ulteriormente è il sourcing locale. Le proteine arrivano in parte ancora da regioni troppo lontane, con distanze di trasporto eccessivamente lunghe. Bisogna però anche ricordare che l'effetto positivo dovuto all'utilizzo delle proteine vegetali ha una tale portata da relegare in secondo piano questi svantaggi di carattere logistico.

#### **Pensando al consumatore finale, come sono i costi?**

Al momento non abbiamo ancora raggiunto il livello di prezzo che vogliamo e dobbiamo ottenere. Al contrario della carne animale, il grande pubblico non conosce ancora nei dettagli la realizzazione di questi prodotti, come li produciamo. Dobbiamo ancora percorrere molta strada per un'economia di scala. In considerazione degli ingredienti e delle tecnologie di produzione, alla lunga questi prodotti dovranno costare meno o almeno come i prodotti di origine animale. Tuttavia negli ultimi mesi assistiamo a un'evoluzione interessante. Proprio in Germania diversi discount hanno deciso di ridurre i prezzi dei prodotti vegetali, anche per incoraggiare i consumatori ad assaggiarli. È già un passo nella giusta direzione.

#### **E cosa vi ha condotto alla spoga+gafa?**

Ovviamente la griglia è un tema interessante anche per noi e apre un potenziale mercato di sbocco. Al contempo sappiamo tutti che il nostro attuale consumo di carne non è sostenibile nel lungo periodo, dato che la richiesta difficilmente potrà essere soddisfatta e sicuramente non nel rispetto dell'ambiente. Alla spoga+gafa porteremo quindi dei prodotti che garantiscano il divertimento alla griglia e non facciano rimpiangere il gusto della carne, con un occhio di riguardo per l'ambiente.

Venite a scoprire Redefine Meat alla spoga+gafa nella giornata di lunedì 17 giugno e assaggiate le alternative alla carne anche nel padiglione 8, nel Outdoor Kitchen World.

L'intervista televisiva completa è disponibile nel nostro nuovo [magazine](#).

Link al programma eventi completo di [Outdoor Kitchen World](#).

#### **La spoga+gafa**

La spoga+gafa è la più grande fiera di gardening e BBQ al mondo. Un salone internazionale che dal quartiere fieristico di Colonia lancia spunti a tutto il mondo del gardening. Alla rassegna di riferimento del settore il mondo del verde analizza gli assortimenti e i trend della stagione in arrivo e presenta soluzioni per le sfide attuali e future. Il focus della spoga+gafa è puntato sui trend e sulle innovazioni dei segmenti garden bbq, garden creation & care, garden living e garden unique. L'eccezionale varietà dell'offerta fa della fiera il place to be per i decision maker del mercato. Sponsor concettuale della spoga+gafa è l'Associazione dell'industria del gardening (IVG).

Maggiori informazioni sono disponibili sul nostro [sito web](#).

### **Koelnmesse - Global Inspiration for Living, Contract and Public Spaces**

Koelnmesse è leader globale nell'organizzazione di fiere nei settori living, contract e public spaces. Tra i punti d'incontro fissi di rango internazionale la piazza fieristica di Colonia annovera, oltre a imm cologne e interzum, anche formati espositivi quali ORGATEC, spoga+gafa, FSB e aquanale. Queste fiere rappresentano in modo completo il segmento interior e design, le subforniture dell'industria del mobile e degli interni, il mondo della cucina, tutte le tematiche inerenti i mondi del lavoro moderni, il garden lifestyle, ma anche gli spazi aperti, le strutture sportive e ricreative, insieme a sauna, pool e centri benessere.

Oltre agli eventi a Colonia Koelnmesse sta ampliando strategicamente il proprio portfolio in importanti mercati emergenti del pianeta, grazie per esempio al successo delle fiere ORGATEC TOKYO in Giappone, interzum bogota in Colombia, interzum guangzhou in Cina e interzum forum italy.

Maggiori informazioni: <https://www.spogagafa.com/trade-fair/spoga-gafa-2024/industry-trade-fairs/>

#### **I prossimi eventi:**

spoga+gafa - The world's biggest garden and BBQ trade fair, Cologne 16.06. - 18.06.2024

ORGATEC - New visions of work, Cologne 22.10. - 25.10.2024

imm cologne - The interior business event, Cologne 12.01. - 16.01.2025

#### **Nota per la redazione:**

Il materiale fotografico di spoga+gafa è disponibile sul nella nostra banca dati immagini sul sito [www.spogagafa.com/imagedatabase](http://www.spogagafa.com/imagedatabase) alla sezione "News".

Ulteriori ragguagli per la stampa sono reperibili al link [www.spogagafa.com/pressinformation](http://www.spogagafa.com/pressinformation)

In caso di pubblicazione si prega di inviare copia giustificativa.

Qui puoi trovare spoga+gafa sul social web:

#### **Facebook:**

<https://www.facebook.com/spogagafa>

#### **Instagram:**

<https://www.instagram.com/spogagafa/>

#### **LinkedIN:**

<https://www.linkedin.com/showcase/spoga-gafa>

#### **Per eventuali domande rivolgersi a:**

Karen Schmithüsen

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne  
Germany  
Phone: +49 221 821-2231  
Mobile +49-176-12563444  
k.schmithuesen@koelnmesse.de  
www.koelnmesse.com