Pionieri del biologico in ottica sostenibile

Biolab è specializzata in alimenti 100% vegetali
Si punta su una produzione che rispetti l'ambiente

Tra le prime aziende italiane specializzate nella produzione di prodotti alimentari a base vegetale e biologica, la storia di Biolab inizia a Gorizia nel 1991, per volontà dell'attuale titolare Massimo Santinelli. Un piccolo laboratorio artigianale dedicato a tofu e seitan, il cui obiettivo era quello di realizzare prodotti naturali, dato che all'epoca non esisteva ancora alcuna normativa su quelli biologici.

Nel 1993 l'azienda dà il via a una stretta collaborazione con Ecor, distributore biologico proprietario dei punti vendita NaturaSì e CuoreBio, dove i prodotti Biolab sono tutt'oggi presenti, mentre nel 2003 il laboratorio viene ampliato, trasferendosi nella sede attuale.

Nell'arco degli anni la sensibilizzazione nei confronti di un minore consumo di carne cresce sia a livello europeo che italiano, e di conseguenza aumenta la ricerca e la produzione di alternative vegetali ad alto contenuto proteico, in cui Biolab è specializzata.

Oggi l'azienda italiana continua a produrre alimenti di origine esclusivamente vegetale, che provengono da coltivazioni controllate, biologiche, nazionali e certificate, per garantire la massima qualità di ogni prodotto dal punto di vista del gusto e dell'apporto nutrizionale.

La realtà friulana ha sempre puntato fortemente sul reparto di ricerca e sviluppo: questa scelta, insieme alla decisione di iniziare a esportare i propri prodotti anche all'estero nel 2014, porta Biolab a registrare un importante aumento di fatturato, passando dai 2 milioni del 2010 agli oltre 10 del 2015, con una crescita che rimane a oggi costante.

L'azienda segue tutte le direttive per produrre nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale e dell'integrità naturale del pianeta.

Se infatti il concetto di sostenibilità è già intrinseco nella produzione biologica, che rispetta il terreno senza l'uso di prodotti chimici, negli ultimi anni sono diverse le innovazioni che Biolab ha deciso di adottare per garantire il rispetto dell'ambiente.

La strategia aziendale attuale privilegia infatti materie prime a chilometri zero, provenienti da produttori locali, con i quali negli anni ha instaurato un rapporto di piena fiducia. In particolare, per la soia è stato possibile garantire l'approvvigionamento regionale.

Per quanto riguarda invece le farine, in parte vengono fornite da un'azienda agricola proprietaria, che ha in gestione 16 ettari di terreno per la produzione. La quantità che si riesce a ottenere non è ovviamente sufficiente a coprire il fabbisogno totale, ma rappresenta un inizio promettente nella giusta direzione.

Ma l'impegno legato alla sostenibilità non si esaurisce qui: un altro tema particolarmente importante è infatti il recupero degli scarti di lavorazione.

Questo avviene per la soia, che è conferita insieme agli scarti della produzione di seitan a dei biodigestori, in grado di produrre energia sotto forma di biogas grazie a un'importante partnership con un'azienda specializzata.

Molta attenzione viene riservata anche al tema della riduzione della plastica. Dato che parliamo di prodotti conservati in frigo, la necessità di plastificare le confezioni è imprescindibile per garantire la corretta conservazione degli alimenti nei tempi dovuti. L'azione di Biolab si divide su due fronti: da una parte l'utilizzo di imballaggi di plastica mista a carta, che consentono una buona protezione, garantendo al tempo stesso una riduzione del 70% delle materie plastiche. Dall'altra l'utilizzo di plastica riciclata al 50%, che si può trovare sempre più facilmente sul mercato.

L'impegno nell'innovazione si riscontra anche nel fatto che negli ultimi tre anni l'azienda ha investito l'importante cifra di 3 milioni di euro in nuove tecnologie industriali, oltre a sistemi innovativi di pastorizzazione e confezionamento che hanno portato risultati importanti, garantendo prodotti migliorati e sempre più appetibili.

Questo è stato possibile anche grazie alla crescita costante di interesse del mercato che ha portato alla produzione di nuove linee salutistiche, a basso contenuto di grassi. Un esempio è il buon riscontro che sta garantendo in Italia e all'estero la linea di affettati vegani. Oltre a questa, sono altre due le linee principali di Biolab: da una parte gli alimenti base volti alla preparazione di ricette vegane, come tofu e seitan naturale, seitan alla piastra e tempeh, dall'altra le ricette pronte ready-to-eat, quali spinaciose, cotolette e svizzere. Tutti i prodotti hanno l'obiettivo di accrescere il benessere e la salute personale, e sono ecologicamente compatibili e non testati sugli animali.

Gli ingredienti vengono lavorati esclusivamente negli stabilimenti di proprietà, unendo la passione per la cura artigianale a tecnologie avanguardistiche. Gli ambienti produttivi e i macchinari utilizzati, dalla camera bianca all'affettatrice, sono riservati esclusivamente a lavorazioni di origine vegetale, per evitare qualsiasi possibilità di cross contamination.

I prodotti dispongono inoltre di tutte le principali certificazioni biologiche, vegetariane e vegane sul mercato.

Per quanto riguarda il target, Biolab opera sia nel comparto b2b che in quello di vendita diretta al cliente finale. Nel primo caso, la realtà si rivolge ai buyer della distribuzione organizzata, proponendosi come partner ideale delle aziende che vogliono realizzare una propria linea private label 100% vegetale e biologica offrendo tutti i possibili plus produttivi, economici, di comunicazione e di test. Per quanto riguarda il mondo b2c invece, la realtà friulana è diretta alla più ampia platea possibile di consumatori, concentrando la propria attenzione sulle richieste del target non solo vegano, ma anche vegetariano e flexitariano.

Quest'ultimo in particolare risulta in forte espansione in Italia e all'estero, e si compone prevalentemente di donne di età tra i 25 e i 40 anni, che scelgono prodotti a base vegetale soprattutto per variare la propria alimentazione con gusti diversi (41%) e per migliorare salute e benessere (37%).

Fondamentale rimane comunque il costante investimento nella ricerca di nuovi prodotti e tecnologie, per contrastare una crisi che negli ultimi tempi sta fortemente colpendo il comparto agricolo. Il consumo infatti non manca, ma l'approvvigionamento sta vivendo forti criticità, e richiede alle aziende una buona capacità di pianificazione.

www.biolab-eu.com

Il reparto di gastronomia
La novità è stata introdotta nell'ex macello di Gorizia

La camera bianca
Qui vengono affettati i prodotti a base vegetale

La fotografia attuale

Secondo le ultime ricerche, il mercato di chi acquista regolarmente sostituti della carne è in forte crescita, con il 27% dei consumatori mondiali.

Cambiamenti importanti stanno avvenendo anche nel territorio italiano: in particolare, i vegetariani sono il 6,7% della popolazione, i vegani il 2,2% e i flexitariani, ovvero coloro che limitano volontariamente il consumo di proteine animali, il 32,5%.

Nel 2020, anno di pandemia, gli acquisti di fake meat sono cresciuti di oltre il 200%, con una crescita che non sembra volersi arrestare: le previsioni vedono infatti un aumento esponenziale del settore. Se oggi il mercato delle proteine vegetali vale il 2% rispetto a quello delle proteine animali, nel 2035 si prevede che salirà fino all'11%.

Espansione costante

In un'ottica di costante espansione, nel 2017 Biolab ha rilevato l'ex macello comunale di Gorizia, trasformandolo nel suo terzo stabilimento, grazie a un radicale rinnovamento strutturale.

Un grande motivo di orgoglio e una testimonianza della coerenza dell'impegno a favore di un'alimentazione vegetale, portato avanti da ormai più di 30 anni con coraggio e dedizione.