

O C U S

PROTEINE LATTIERO-CASEARIE E MERCATO HIGH-PROTEIN NEGLI STATI UNITI

Trend di mercato, analisi
preliminare dei prezzi e possibili
implicazioni per la filiera lattiero-
casearia

Introduzione

Le ultime tendenze del mercato statunitense dei prodotti ad alto contenuto proteico evidenziano come all'interno del boom consolidato di questa vasta gamma di prodotti siano in atto fenomeni che vanno guardati con attenzione per i loro potenziali risvolti. In particolare, emerge una frenata delle proteine cosiddette sintetiche a favore delle proteine animali. Ma uno dei dati più interessanti è la crescita della domanda di proteine lattiero-casearie ad alta concentrazione.

La caratterizzazione merceologica delle proteine lattiero-casearie è la seguente:

- Proteine del latte (MPC - Milk Protein concentrate) o isolate (MPI - Milk Protein isolate): Mantengono il rapporto naturale del latte, ovvero 80% caseina e 20% siero di latte.
- Siero di latte in polvere, le cui quotazioni determinano la fissazione del prezzo del latte di Classe III (destinato alla caseificazione) fissato dall'autorità regolatrice federale USDA (sistema americano dei Federal Milk Marketing Orders (FMMO)). Il contenuto proteico è circa il 12%.
- Proteine concentrate del siero di latte (WPC - Whey Protein Concentrate): proteine del siero del latte con una concentrazione proteica tra il 70-80% (la restante parte è costituita da lattosio). Esistono due principali quotazioni o indicatori di riferimento: il WPC34 (con una concentrazione proteica del 34% è un prodotto destinato principalmente alla mangimistica o come sostituto del latte in polvere) e il WPC80 (con l'80% di proteine è destinato principalmente al mercato degli integratori e della fortificazione

alimentare ed è anche un importante benchmark internazionale).

- Proteine isolate del siero di latte (WPI - Whey Protein isolate), proteine di alta qualità estratte unicamente dal siero del latte con una concentrazione superiore al 90% di purezza, quasi senza contenuto di grassi o lattosio. Il relativo indicatore economico è denominato WPI90.

A queste si aggiungono le proteine ricavate tramite fermentazione di precisione, principalmente β -lactoglobulina, α -lactalbumina e caseine e le proteine di Origine Vegetale (plant-based).

Il mercato statunitense delle proteine del siero di latte: da sports nutrition a “everyday protein”

Negli Stati Uniti, i nuovi prodotti lanciati sul mercato con claim “high/added protein” sono passati da 789 nel 2024 a 1.053 nel 2025, un aumento di circa il 33,5%. Le proteine del siero di latte isolate e concentrate risultano i due ingredienti proteici più frequenti, rispettivamente presenti nel 14,2% e nel 12,1% dei nuovi prodotti analizzati; seguono le altre categorie (proteine di piselli, proteine isolate di soia, proteine del latte).

Tra il secondo trimestre 2025 e il secondo trimestre 2026, il report basato su Mintel rileva forti aumenti dei claim high-protein in categorie come desserts/gelati, bevande lattiero-casearie e nutrizionali. Questo suggerisce che la proteina sta diventando un attributo trasversale di formulazione e posizionamento, non soltanto un elemento tipico degli integratori sportivi. Ad esempio, un colosso multinazionale come Starbucks ha introdotto negli Stati Uniti prodotti basati su latte arricchito con proteine da siero di latte. Nel maggio 2026 PepsiCo ha lanciato Propel Clear Protein, una bevanda con 20 g di proteine, fibre ed elettroliti.

L'azienda collega esplicitamente lo sviluppo del prodotto anche alle esigenze nutrizionali di consumatori che utilizzano farmaci peptide-1 simile al glucagone (GLP-1, Glucagon-Like Peptide-1). Ad oggi nel retail statunitense, tra inizio anno e aprile 2026, le vendite di proteine del siero di latte sono cresciute del 17,4% a valore e del 27,4% in volume, mentre quelle di origine vegetale hanno registrato -7,3% a valore e -5,7% a volume. Il confronto non prova una sostituzione causale, ma conferma una recente divergenza competitiva a favore delle proteine del latte.

L'analisi dei prezzi rafforza l'ipotesi di uno spostamento del valore verso un crescente interesse verso queste proteine. Ad esempio, il prezzo medio “West U.S. dry whey” passa da circa \$0,521/lb nel 2024 a \$0,604/lb nel 2025 (+15,9%); nei primi sette mesi del 2026 la media è circa \$0,705/lb, +20,5% rispetto allo stesso periodo del 2025. Nello stesso tempo, un benchmark indicativo del WPC80 passa da circa \$4,30/lb nell'agosto 2024 a un intervallo di \$12,25-\$13,25/lb nell'agosto 2026, con un valore centrale di \$12,75/lb: circa +196,5%.

Tabella 1. Indicatori principali dell'analisi dei prezzi

Indicatore	Periodo	Risultato	Interpretazione
Indice dei prezzi alla produzione del siero di latte liquido grezzo (Raw liquid whey PPI)	gen. 2024 - lug. 2026	+69,3%	Rialzo rilevante dell'input upstream
Siero di latte in polvere - Stati Uniti occidentali (West U.S. dry whey)	media 2024 - media 2025	+15,9%	Commodity whey più cara, ma aumento moderato
Siero di latte in polvere - Stati Uniti occidentali (West U.S. dry whey)	gen.-lug. 2026 vs gen.-lug. 2025	+20,5%	Ulteriore rafforzamento nel 2026
Proteine concentrate del siero di latte all'80% (WPC80), valore indicativo	ago. 2024 - ago. 2026	+196,5%	Quasi triplicazione del benchmark
WPC80 / siero di latte in polvere	ago. 2024 - ago. 2026	8,1x -> 18,3x	Forte ampliamento del premio high-protein

Elaborazioni descrittive su dati e benchmark pubblici. Le osservazioni WPC80 non costituiscono una serie ufficiale continua.

Tuttavia, emerge anche un forte ampliamento del premio riconosciuto alle proteine di alta qualità (WPC) rispetto al “dry whey”: il rapporto WPC80/dry whey aumenta da circa 8,1 volte nell'agosto 2024 a circa 18,3 volte nell'agosto 2026. Questo pattern è coerente con una combinazione di domanda forte, scorte limitate e capacità di separazione/concentrazione insufficiente nel breve periodo.

È corretto parlare di una sostituzione delle proteine “sintetiche”?

I dati retail più recenti mostrano il segmento “whey protein” in forte crescita, mentre quello “plant-based” risulta in contrazione. Tuttavia, non è corretto concludere che sia in atto un effetto sostituzione, anche in considerazione della particolare fase in cui versano le produzioni che si avvalgono della fermentazione di precisione, che ne rende il futuro ancora molto incerto.

La questione centrale diventa se l'attuale crescita della domanda e dei prezzi possa offrire una nuova opportunità economica per gli allevatori oppure se il mercato stia procedendo verso una migliore allocazione dei fattori produttivi trainata dall'ampliamento dell'offerta proteica di origine lattiero-casearia.

Dai dati USDA Dairy Market News si ricava come l'industria alimentare preferisca le proteine di alta qualità rispetto al siero in polvere o delle altre polveri non concentrate/isolate. Ma anche come, più recentemente, sia stato rilevato un limite di disponibilità, che risulta coerente con i vincoli insiti nelle attuali capacità nelle tecnologie di separazione, concentrazione e disidratazione necessarie per trasformare il siero in ingredienti ad alta purezza.

Conclusioni

L'aumento del valore delle proteine è già accompagnato da investimenti. FrieslandCampina ha completato nel gennaio 2026 l'acquisizione di Wisconsin Whey Protein, produttore statunitense di WPI, dichiarando l'obiettivo di ampliare significativamente la capacità in Nord America; l'impianto era già in espansione con l'obiettivo di più che raddoppiare la capacità produttiva. Nel luglio 2026 Land O'Lakes ha annunciato un investimento nello stabilimento di Tulare, California, per espandere la produzione di high-value dairy protein, inclusa la produzione di ultra-filtered milk. La cooperativa collega esplicitamente l'investimento alla crescita della domanda globale di nutrizione ricca di proteine e alla possibilità di generare nuove opportunità per gli allevatori.

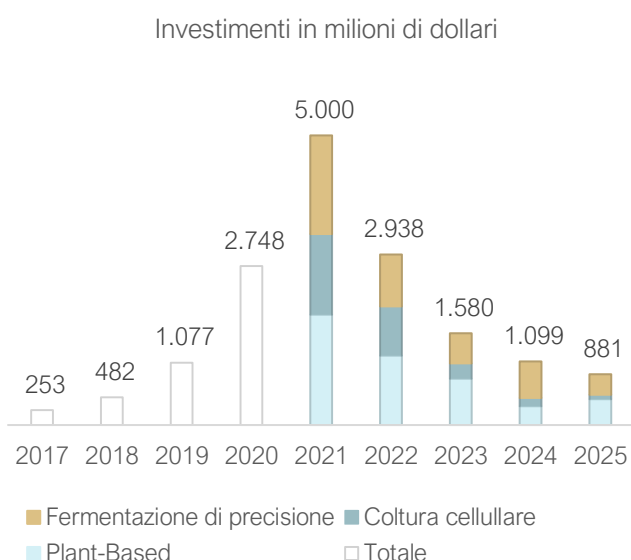
Questi investimenti confermano che la capacità di frazionamento è diventata un asset strategico.

L'aumento delle proteine arriva fino al prezzo del latte?

Non automaticamente. Nel sistema dei Federal Milk Marketing Orders, i prezzi minimi e i component prices vengono calcolati utilizzando prezzi di commodity "dry whey". Tuttavia, il trasferimento dipende dalla struttura proprietaria degli impianti, dai contratti e dalle cooperative e dalla capacità degli allevatori di partecipare al valore aggiunto delle attività di processing. L'evidenza disponibile conferma l'esistenza di un "dairy protein boom" negli Stati Uniti: innovazione in aumento, migliore performance nel mercato al dettaglio rispetto alle proteine alternative, prezzi eccezionalmente elevati e nuovi investimenti in capacità produttiva sono i segnali più evidenti. È invece troppo forte affermare che sia già avvenuta una sostituzione generalizzata di tutte le proteine vegetali o da precision fermentation con proteine convenzionali derivate dal latte. Dal punto di vista empirico, il fatto più interessante è una scarsità di offerta delle frazioni raffinate e una maggiore disponibilità a pagare per ingredienti altamente concentrati o qualitativi. La domanda più promettente diventa quindi: quanto del nuovo valore creato dal protein boom rimane nella fase di raffinazione, quanto viene assorbito dai produttori di prodotti consumer e quanto, eventualmente, viene trasmesso agli allevatori? L'andamento dei prezzi suggerisce che la valorizzazione delle proteine stia diventando una componente sempre più autonoma dell'economia del latte statunitense, ma la distribuzione di quel valore lungo la filiera resta un problema empirico aperto.

Focus su fermentazione di precisione

Gli esiti di alcune recenti ricerche accademiche confermano come il business delle AP (alternative protein), siano esse di origine vegetale (plant-based) o prodotte attraverso biotecnologie avanzate a fini alimentari (fermentazione di precisione o coltura cellulare), sia stato interessato negli ultimi cinque anni da due fenomeni principali. Da un lato, il progressivo “disinteresse” (successivo ai picchi del triennio 2020-2022) da parte dei fondi di investimento nel finanziare attività di ricerca e sviluppo dopo il boom del decennio precedente. Nel 2025 il settore della fermentazione di precisione per la produzione di proteine ha raccolto circa 357 milioni di dollari, contro 632 milioni nel 2024, con una contrazione superiore al 40%. Dall'altro, la concentrazione dei finanziamenti è stata verso investimenti finalizzati alla scalabilità industriale di produzioni biotecnologiche già autorizzate alla vendita o in fase avanzata di sviluppo industriale. Al contempo, il settore delle proteine alternative di sintesi ha visto diminuire il numero di operatori e start-ups attive.



Elaborazione su dati GFI-Good Food Institute.

I valori riportati si riferiscono unicamente alle stime su round pubblici e potrebbero essere sottostimati.

La combinazione di questi due driver ha portato le aziende più mature a concentrare i propri sforzi commerciali, spostando il proprio interesse commerciale dal B2C al B2B. Infatti, la crescente richiesta di proteine come ingrediente all'interno di alimenti (in particolare quelli fortificati e quelli ultraformati) ha spinto le principali aziende biotecnologiche nordamericane a focalizzare i propri interessi verso la produzione di singole proteine di sintesi come ingrediente da destinare all'industria alimentare, piuttosto che la commercializzazione di prodotti sostitutivi di quelli naturali. Questo scenario è anche spiegato dalla scarsa attrattività all'acquisto di alimenti sostitutivi di quelli tradizionali da parte della maggior parte dei consumatori finali, sia per motivi di diffidenza, ma soprattutto da motivi di prezzo, in particolare per i prodotti plant-based, la cui presenza sul mercato al dettaglio è maggiormente diffusa e consolidata¹.

Per quanto concerne la comparazione tra le proteine del latte e quelle sintetizzate con fermentazione di precisione (principalmente β -lactoglobulina, α -lactalbumina e caseine), i costi di produzione rimangono fino ad oggi favorevoli alle produzioni tradizionali derivanti dal siero del latte (15-25 dollari per chilogrammo di proteine) rispetto a quelle di sintesi (210-310 dollari per chilogrammo): la produzione di proteine da fermentazione di precisione costa mediamente 1140-1300% in più! Il futuro di tali applicazioni a fini alimentari dipenderà quindi principalmente dalla concreta scalabilità delle tecnologie e del know-how di biofabbricazione e sulla prioritizzazione dei target basata sulle applicazioni finali. In particolare, le proteine del latte da fermentazione di precisione vivono oggi un periodo di stasi, cioè il passaggio dalla fase di prova e sperimentazione a quella della fattibilità delle piattaforme biotecnologiche industriali, i cui esiti sono ancora difficili da decifrare.

¹ Alcune stime confermano che i sostituti della carne sono fino al 115% più costosi dei prodotti a base di carne, mentre i sostituti del latte possono costare fino al 58% di più del latte vaccino. Un altro studio comparativo conferma che le alternative alla carne costano in media il 75% in più del pollo, il 69% in più del maiale e il 24% in più del pesce, senza considerare gli impatti ambientali e il fabbisogno energetico decisamente superiori rispetto agli allevamenti tradizionali: +233% di emissioni rispetto agli allevamenti avicoli, +224% rispetto alla carne suina e +900% rispetto alle attività di acquacultura.

ISBN 979-12-81249-43-1



9 791281 249431

