



Regressi

Carne coltivata: lo spauracchio che agita (solo) l'Italia

di Federica Giordani / foto di © Eat Just

La campagna di comunicazione avviata da Coldiretti per bloccare la possibilità che in Italia arrivi la carne coltivata non solo è piena di informazioni sbagliate, ma in più racconta di un Paese che non riesce a svincolarsi dalla paura del cambiamento e dagli interessi particolari, soprattutto in ambito alimentare

In Italia Coldiretti rappresenta circa un milione e mezzo di agricoltori, imprenditori e allevatori. Da sempre questa associazione, nata nel 1944, allerta i suoi associati a combattere a colpi di firme qualsiasi tentativo di portare soluzioni alimentari alternative che non siano allevare gli animali e coltivare i campi come si è sempre fatto ossia, come sostengono loro, in modo «naturale». L'ultima fanfara è suonata per la battaglia contro la carne creata in laboratorio, con una raccolta firme che ha raggiunto solamente 200mila firme. Ma perché tutto questo vociere sconnesso attorno al tema della carne coltivata proprio ora? Semplice: gli Stati Uniti si stanno muovendo velocemente in quel senso e l'Europa potrebbe essere la prossima a veder affacciarsi alcune richieste di valutazione di prodotti di carne creata grazie alla coltura di cellule, ma senza uccidere nessun animale.

COSA È SUCCESSO NEGLI USA

Nel 2018, Sonny Perdue, ex Segretario dell'Agricoltura americana dichiarò: «Gli allevatori americani nutrono il mondo ma le tecnologie avanzano e dobbiamo prenderne atto garantendo controlli e regole sui nuovi metodi di produzione». Furono dichiarazioni fatte in merito alla collaborazione fra USDA (il Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti d'America) e FDA (la Food and Drug Administration) sul tema dei controlli - e della necessaria regolamentazione - su coltivazione e vendita della carne in vitro. Lo scorso 16 novembre 2022 proprio la

FDA ha **comunicato** di «aver completato la prima consultazione pre-commercializzazione di un alimento a uso umano ottenuto da cellule animali coltivate. L'Agenzia ha valutato le informazioni presentate da UPSIDE Foods come parte di una consultazione pre-commercializzazione

per il loro cibo a base di cellule di pollo coltivate e non ha ulteriori domande in questo momento sulla conclusione sulla sicurezza dell'azienda». Questo non significa che negli Stati Uniti si mangerà carne di pollo coltivata di qui a breve, bensì che è stata avviata una lunga procedura di controllo su questo tipo di alimento, alla quale, come spiega la stessa FDA, seguiranno i controlli alle sedi di produzione della carne in vitro, nonché «una concessione di ispezione da parte dell'USDA-Food Safety and Inspection Service (FSIS) per le porzioni di raccolta e post-raccolta e il prodotto stesso richiederà una certificazione USDA». Insomma, la strada è ancora molto lunga ma i segnali politici da parte di una delle Nazioni in cui, non solo si produce ma si consuma più carne in assoluto, sono di inevitabile apertura. Alla comparsa di questa notizia, decisamente importante, Coldiretti ha preventivamente alzato gli scudi stellari al fine di proteggere l'astronave Italia da inesistenti attacchi alieni, raccogliendo immediatamente il sostegno dell'attuale Governo.

LE MISTIFICAZIONI DI COLDIRETTI SULLA CARNE IN VITRO

La risposta di Coldiretti alla notizia americana è stata riassunta in una **volantino** pubblicato sul loro sito. In breve, secondo Coldiretti, la carne in vitro «non salva gli animali perché viene fab-

bricata sfruttando i feti delle mucche, non salva l'ambiente perché consuma più acqua ed energia di molti allevamenti tradizionali,

non aiuta la salute perché non c'è garanzia che i prodotti chimici usati siano sicuri per il consumo alimentare, non è accessibile a tutti poiché per farla serve un bioreattore, non è neppure carne ma un prodotto sintetico e ingegnerizzato». In più, questa carne sarebbe coltivata partendo

Coldiretti ha alzato gli scudi al fine di proteggere l'astronave Italia da inesistenti attacchi alieni

da «cellule impazzite» e rappresenterebbe solo una «strategia di marketing delle multinazionali per omologare il cibo, e distruggere il nostro contatto con il cibo vero e naturale» limitando anche la libertà di scelta dei consumatori.

In una nota di risposta al volantino apparsa pochi giorni dopo e firmata dalle principali associazioni animaliste e ambientaliste del nostro Paese (Animal Law Italia, Animal Equality Italia, CIWF Italia, Essere Animali, LAV e LNDC – Animal Protection), si

parla di «demagogia e disinformazione. Nessuna delle affermazioni di Coldiretti - **si legge** - è stata sostenuta da dati e pubblicazioni scientifiche. Discutibile anche la contrapposizione con il “cibo naturale” che l’organizzazione intenderebbe proteggere: sono mostrate rappresentazioni bucoliche – nelle foto compare una mucca al pascolo in un prato – molto lontane dalla realtà degli allevamenti intensivi. Anche dal lato del “Made in Italy” mancano totalmente fonti scientifiche e dati che confermino questa narrazione». Non solo, infatti, non esistono dati in riferimento di un presunto pericolo per la salute umana dovuta al consumo di questo tipo di carne, ma ci sono luoghi nel mondo, come Singapore, in cui questo tipo di prodotto è già in commercio senza nessun tipo di ricaduta sulla salute umana. Eppure, Coldiretti parla di «carne prodotta con cellule impazzite».

«Non si tratta affatto di cellule impazzite, anzi, sono molto ben educate - spiega con una battuta Luciano Conti, professore associato di Biologia applicata presso il Dipartimento CIBIO dell’Università di Trento -. Sono attentamente confinate in sistemi di biocultura e decisamente molto controllate». Insieme a Conti e al suo collega Stefano Biressi, professore associato di Biologia molecolare sempre presso lo stesso ateneo, leggiamo il volantino Coldiretti. «C’è un uso improprio delle parole - spiega Biressi - è

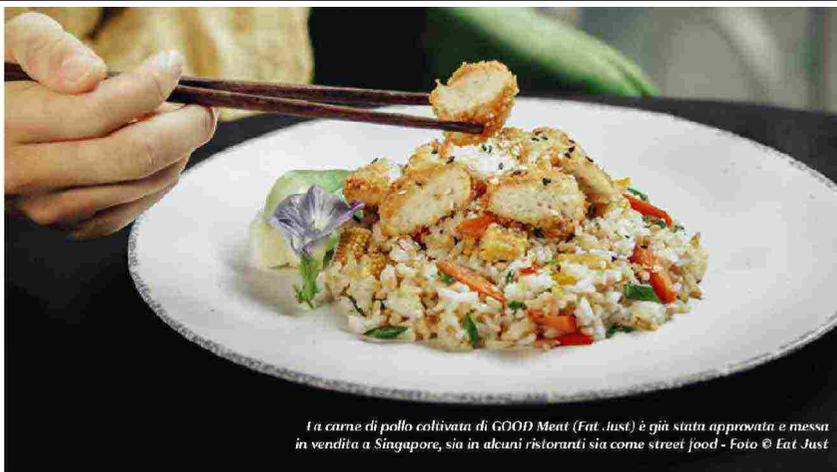


Clicca per vedere la locandina più grande

di parte. Dove sono gli studi che sostengono le loro dichiarazioni? Quello che mi sembra di vedere è una certa autoreferenzialità, una cosa che la scienza rifugge da sempre». Conti e Biressi parlano a ragion veduta dato che il loro team di ricerca sta lavorando a un progetto finanziato da Bruno Cell, la prima start up italiana focalizzata interamente sulla carne colturale (ne abbiamo parlato in modo approfondito sul numero di **Marzo 2021 di Vegolosi MAG**). «Non ci sono evidenze di pericoli della carne coltivata, anche perché va compreso che questo tipo di

sistema viene già utilizzato nella medicina rigenerativa con cellule vive che vengono trapiantate nei corpi. Queste, nel caso, sarebbero anche cotte e poi digerite». In ogni caso i due scienziati sono chiari su un punto: «Ci saranno i controlli del caso, saranno gli enti terzi e senza conflitti di interessi a valutare una possibile introduzione di questa carne colturale sul mercato, come avviene per tutti gli altri prodotti a scopo alimentare». Secondo Biressi, inoltre «è spazzante vedere come la scienza venga posta quasi in contrapposizione con la natura, quando la ricerca ha come principale scopo quello di spiegare la natura, comprenderla meglio, il legame è profondissimo». Questi studi sulla carne in vitro «mirano a risolvere un problema ecologico gravissimo che limita la produzione di cibo per una popolazione che continua a crescere. Non dobbiamo essere dogmatici, come fa Coldiretti, anche perché non esiste in realtà una contrapposizione fra quello che cerchiamo di studiare noi e quello che fanno loro, anzi, il dialogo potrebbe portare allo sviluppo di opportunità per creare un mondo più sostenibile», conclude Biressi.

La produzione di questo prodotto avviene tramite il prelievo di cellule da un animale vivo (senza che debba essere ucciso), poi coltivate all’interno di bioreattori in liquidi di coltura. Se è vero che i primi esperimenti su queste colture li primi risultati furono ottenuti nel 2013 da



La carne di pollo coltivata di GOOD Meat (Fat-Just) è già stata approvata e messa in vendita a Singapore, sia in alcuni ristoranti sia come street food - Foto © Eat Just

Mark Post in Olanda) potevano prevedere l'uso di siero fetale bovino, al momento gli studi stanno andando in un altro senso, con liquidi di origine vegetale o sintetica - se non altro perché più facili da reperire e meno costosi.

Eppure, i feti dei bovini sbandierati da Coldiretti non sono così importanti per gli allevatori quando, una volta diventati animali, vengono macellati a pochi mesi, oppure separati dalle madri per poter ottenere il latte.

Inoltre, appare incomprensibile come la possibile presenza di un nuovo prodotto sugli scaffali italiani (possibilità del tutto remota in questo momento dato che nessuna richiesta è stata avanzata alla Direzione generale per

la Salute dell'Unione Europea, incaricata poi di proporla all'EFSA, ossia L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare), possa «limitare e omologare» la libertà dei consumatori: un prodotto nuovo e con caratteristiche di produzione diverse, semmai, amplierebbe la scelta diversificando il mercato.

Anche Francesca Grazioli, economista specializzata all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, oggi impegnata presso Bioversity International, autrice del recente saggio *Capitalismo carnivoro* (III Saggiatore) spiega: «Di sicuro non vi è nessun rischio di invasione di prodotti coltivati in laboratorio nel nostro Paese. La tecnologia attuale non è ancora riuscita ad avere prezzi accessibili a tutti, e inoltre sono ancora in atto processi da parte dei vari organi di

controllo per assicurarsi che non vi siano particolari rischi nel consumo continuo e prolungato nel tempo. Per ora, è possibile consumarla solo a Singapore e in Israele». Eppure questa paura del "laboratorio" permane. «Vi sono vari livelli di analisi sul perché la carne coltivata generi dibattiti tanto accesi - continua Grazioli -. Da una parte, essa è esplicitamente artificiale, l'immagine mentale del laboratorio è inevitabile, e provoca a primo impatto un senso di diffidenza.

Ma cosa ha di naturale la carne che arriva nei nostri supermercati oggi? L'industria fa di tutto per far convergere l'immagine di animali che pascolano, felici di offrirsi ai nostri appetiti, ma sappiamo benissimo che la realtà è ben

Appare incomprensibile a livello logico come la possibile presenza di un nuovo prodotto sugli scaffali italiani possa «limitare e omologare» la libertà dei consumatori

diversa».

Come è possibile, poi, sostenere che la carne in vitro sarebbe un prodotto che garantisce gli interessi di pochi? Che interesse avrebbero nel voler soppiantare la carne animale con quella coltivata se non esattamente gli stessi che mettono in moto la macchina di Coldiretti che riunisce coloro che sulla macellazione di milioni di animali costruiscono il loro business? Con una differenza: il progetto della carne coltivata nasce con l'idea di trovare una soluzione sostenibile a un problema reale.

E, infine, come è possibile dire che la carne in vitro distrugge lo straordinario legame che unisce natura e cibo? Di quale legame "naturale" si sta parlando? Forse quello che vede migliaia di animali stipati nei capannoni delle filiere produttive

(come i polli mostrati dall'ultima inchiesta di Essere Animali su un fornitore Lidl)? Quella "natura" che somministra antibiotici agli animali che,

nella maggior parte dei casi, non vedono mai sole, erba e terra? Cosa può esserci di naturale in una produzione di carni bianche e rosse che stermina solo in Italia **700 milioni di animali** all'anno per una popolazione di 60 milioni di persone?

In realtà, però, è vero che ci sono delle evidenze scientifiche sulla non salubrità della carne, ma non si riferiscono alla carne in vitro, bensì proprio a quella animale, che nel 2016 venne inserita dall'OMS nelle categorie di rischio per malattie tumorali: la "carne processata" nel gruppo 1 mentre la carne rossa nel gruppo 2A.

L'ITALIA SCHIERATA, IN DIFESA

La risposta all'appello di Coldiretti da parte del nuovo Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, è stata praticamente immediata. Il 17 novembre scorso l'agenzia stampa ANSA ha riportato le sue parole: «Finché saremo al Governo sulle tavole degli italiani non arriveranno cibi creati in laboratorio. Il Governo è contrario al cibo sintetico e artificiale e ha intenzione di contrastare in ogni sede questo tipo di produzioni. Ritengo che il cibo sintetico rappresenti un mezzo pericoloso per distruggere ogni legame del cibo con la produzione agricola, con i diversi territori, cancellando ogni distinzione culturale, spesso millenaria, nell'alimentazione umana e proponendo un'unica dieta omologata, con gravissime ricadute sociali sui piccoli agricoltori». Di nuovo parole che non hanno un legame con la realtà: non solo perché, lo ripetiamo, non c'è ancora nessuna richiesta nemmeno in Europa sulla valutazione della vendita di questi prodotti - tantomeno in Italia dove, solitamente, i cosiddetti *novel foods* arrivano con un ritardo ormai fisiologico - ma perché l'idea della dieta omologata non ha nessun senso logico. Ebbene, la questione del cibo "naturale" e non sintetico, in verità, andrebbe già applicata, allora, a migliaia di cibi che sono già sulle nostre

La questione del cibo "naturale" e non sintetico, in verità, andrebbe già applicata a migliaia di cibi che sono già sulle nostre tavole

ibrido e artificiale tra la segale e il grano duro o altre varietà del genere *Triticum*. Creato alla fine del XIX secolo, ora viene utilizzato sia per uso umano (potete comprarvi un pacchetto di farina di triticale senza nessuna difficoltà online) che per i mangimi di quegli animali la cui carne costituirebbe "cibo vero", nonostante gli antibiotici somministrati in larga scala e i mangimi praticamente ridotti a pastoni di soia provenienti prevalentemente dal Brasile e, anch'essa modificata geneticamente.

CONTRO IL VENTO, CON I RETINI PER LE FARFALLE

Non è possibile sapere ora con certezza se la carne in vitro sarà una soluzione vera per smettere di macellare miliardi di animali, per diminuire sostanzialmente le emissioni collegate alla produzione di carne e derivati, per migliorare la qualità del prodotto escludendo alcuni elementi come i grassi saturi, per sfamare in modo più efficiente una popolazione che è arrivata a 8 miliardi di persone e che si prevede, nel 2050, chiederà il doppio della carne prodotta ora. Non è questa nemmeno la sede per una discussione etica su questo prodotto, ma quello che senza dubbio sappiamo già attraverso i dati e le ricerche scientifiche è che la carne prodotta con il sistema attuale, in Italia e nel mondo, non è sostenibile. Questo è il motivo per il quale l'IPCC chiede una dieta più vegetale, la rivista "Science" apre i suoi numeri con editoriali che invitano a consumare più vegetale, da tutto il mondo arrivano aperture e novità che puntano a trovare alternative vegetali ai prodotti a base animale. Il mondo attorno a Coldiretti sta andando inevitabilmente in quella direzione e non saranno 200mila firme o le indicazioni di un Ministero a fermare l'aria che tira.

tavole, compresi quelli modificati geneticamente o creati appositamente per il consumo umano.

Un esempio? Il triticale, un cereale