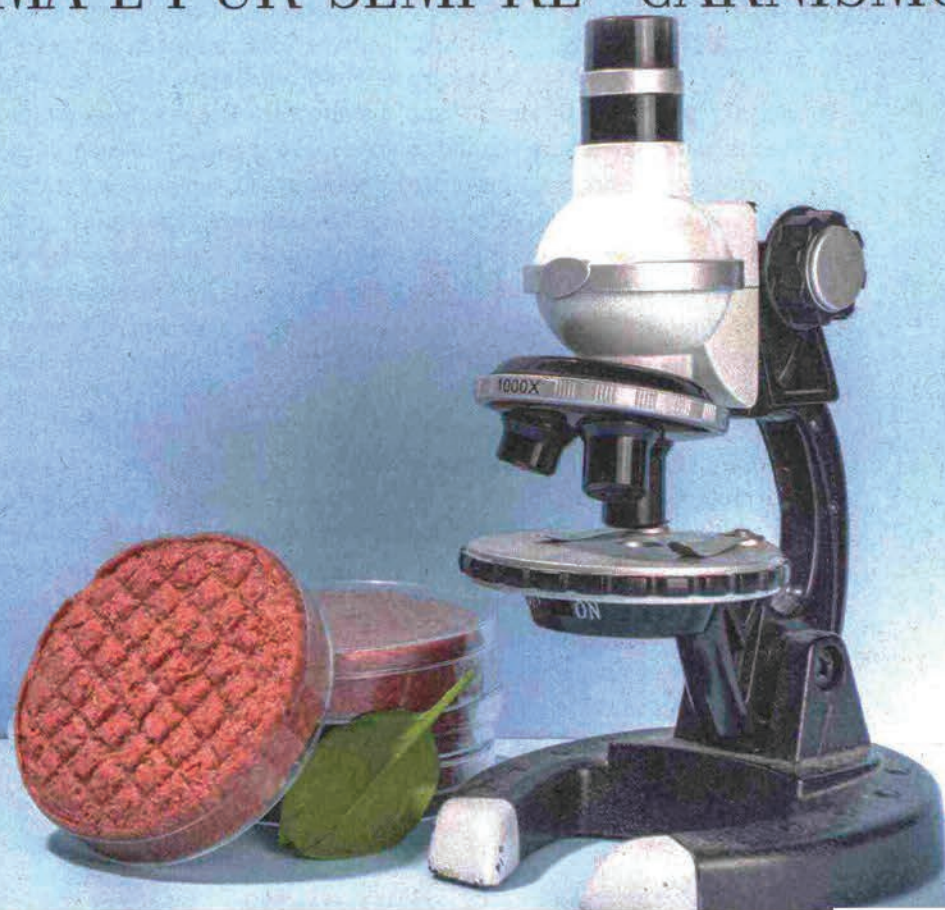


FOCUS

I VEGETARIANI AL BIVIO
**DELLA CARNE
COLTIVATA**

GLI ANIMALI NON SOFFRONO,
MA È PUR SEMPRE “CARNISMO”



di Alice Facchini

UN'OCCASIONE per abbattere le emissioni e fermare l'uccisione degli animali, oppure una nuova forma di "carnecentrismo" che conquisterà la nostre tavole? È il dilemma che ruota intorno alla cosiddetta carne "coltivata" (o *clean meat*), la nuova frontiera della tecnologia alimentare: il mondo veg si divide tra chi sarebbe aperto a inserirla nella propria dieta, chi la guarda positivamente ma non la mangerebbe, e chi invece la osteggia. La carne coltivata è infatti carne vera, ma riprodotta in laboratorio attraverso l'agricoltura cellulare. Il metodo è *cruelty-free* e non genera sofferenza animale: si prelevano cellule da un muscolo e si fanno moltiplicare in bioreattori. Il risultato è un tessuto simile a una poltiglia, adatto per preparare polpette, hamburger, patè o ragù. Le prime sperimentazioni sono già partite e in tutto il mondo diverse aziende stanno investendo in questo mercato, che si stima arriverà a valere 25 miliardi di dollari entro il 2030.

«I consumatori vegetariani e vegani tendenzialmente non la mangeranno: la carne sintetica è pur sempre carne», afferma Leonardo Caffo, filosofo vegano e docente del Politecnico di Milano, autore di diversi libri tra cui *Vegan. Un manifesto filosofico* (Einaudi, 2018). «Chi segue una dieta vegetale preferisce un piatto di pasta e lenticchie piuttosto che un hamburger con il sapore e l'odore del sangue. Io personalmente magari la assaggerei una

tantum, ma sicuramente non entrerebbe nella mia dieta abituale».

Secondo Caffo, i cosiddetti *novel food*, dalle carni vegetali alle carni sintetiche, sono uno strumento fondamentale per cambiare l'alimentazione delle persone in senso più sostenibile, dato che è utopistico pensare che uno stile di vita vegan si possa diffondere su larga scala: «Tra uccidere un animale e non ucciderlo c'è una bella differenza: è questo il punto di forza dei prodotti industriali sostitutivi della carne», continua. «Dobbiamo però accettare che la bistecca rimanga un simbolo: la sfida è riuscire a offrire alle persone ancora legate all'idea della carne prodotti che hanno un aspetto simile, ma che non implicino l'uccisione di animali e lo sfruttamento della natura. Ogni rivoluzione sistemica è graduale: ci vorranno decine, se non centinaia di anni, per riconvertire l'industria alimentare e incentivare i vecchi produttori ad abbandonare certe pratiche. Eppure da qualche parte dobbiamo pur cominciare».

Per chi ha adottato un'alimentazione vegan, al momento consumare la carne sintetica è problematico anche perché per la sua produzione si utilizzano tessuti animali, per il prelievo delle cellule. «Un domani sarà possibile usare linee cellulari che continuiamo a replicare in laboratorio», spiega Luciana Baroni, fondatrice della Società scientifica di nutrizione vegetariana. «A quel punto gli animali non serviranno più, nemmeno per »

di Alice Facchini

UN'OCCASIONE per abbattere le emissioni e fermare l'uccisione degli animali, oppure una nuova forma di "carnecentrismo" che conquisterà la nostre tavole? È il dilemma che ruota intorno alla cosiddetta carne "coltivata" (o *clean meat*), la nuova frontiera della tecnologia alimentare: il mondo veg si divide tra chi sarebbe aperto a inserirla nella propria dieta, chi la guarda positivamente ma non la mangerebbe, e chi invece la osteggia. La carne coltivata è infatti carne vera, ma riprodotta in laboratorio attraverso l'agricoltura cellulare. Il metodo è *cruelty-free* e non genera sofferenza animale: si prelevano cellule da un muscolo e si fanno moltiplicare in bioreattori. Il risultato è un tessuto simile a una poltiglia, adatto per preparare polpette, hamburger, patè o ragù. Le prime sperimentazioni sono già partite e in tutto il mondo diverse aziende stanno investendo in questo mercato, che si stima arriverà a valere 25 miliardi di dollari entro il 2030.

«I consumatori vegetariani e vegani tendenzialmente non la mangeranno: la carne sintetica è pur sempre carne», afferma Leonardo Caffo, filosofo vegano e docente del Politecnico di Milano, autore di diversi libri tra cui *Vegan. Un manifesto filosofico* (Einaudi, 2018). «Chi segue una dieta vegetale preferisce un piatto di pasta e lenticchie piuttosto che un hamburger con il sapore e l'odore del sangue. Io personalmente magari la assaggerei una

tantum, ma sicuramente non entrerebbe nella mia dieta abituale».

Secondo Caffo, i cosiddetti *novel food*, dalle carni vegetali alle carni sintetiche, sono uno strumento fondamentale per cambiare l'alimentazione delle persone in senso più sostenibile, dato che è utopistico pensare che uno stile di vita vegan si possa diffondere su larga scala: «Tra uccidere un animale e non ucciderlo c'è una bella differenza: è questo il punto di forza dei prodotti industriali sostitutivi della carne», continua. «Dobbiamo però accettare che la bistecca rimanga un simbolo: la sfida è riuscire a offrire alle persone ancora legate all'idea della carne prodotti che hanno un aspetto simile, ma che non implicino l'uccisione di animali e lo sfruttamento della natura. Ogni rivoluzione sistemica è graduale: ci vorranno decine, se non centinaia di anni, per riconvertire l'industria alimentare e incentivare i vecchi produttori ad abbandonare certe pratiche. Eppure da qualche parte dobbiamo pur cominciare».

Per chi ha adottato un'alimentazione vegan, al momento consumare la carne sintetica è problematico anche perché per la sua produzione si utilizzano tessuti animali, per il prelievo delle cellule. «Un domani sarà possibile usare linee cellulari che continuiamo a replicare in laboratorio», spiega Luciana Baroni, fondatrice della Società scientifica di nutrizione vegetariana. «A quel punto gli animali non serviranno più, nemmeno per »

cambio di paradigma».

Secondo Grazioli, è comunque importante riconoscere che abbiamo poco tempo per evitare il disastro climatico, e la carne coltivata potrebbe essere un'alternativa accettabile per quelle tante persone che non riescono a rinunciare alla carne, ma non vogliono più essere partecipi di un sistema industriale distruttivo e insostenibile. Si tratta però di una rivoluzione parziale, perché non combatte quello che la psicologa Melanie Joy definisce "carnismo": «Si rafforza la centralità della carne, come viene concepita oggi dal modello occidentale, nella dieta mondiale», afferma Grazioli. «E con essa, il sistema di simboli che porta con sé».

Il problema è anche di ordine etico: se è possibile replicare in laboratorio il tessuto di

“La sfida è offrire a chi è legato alla carne prodotti simili che non uccidono animali e non sfruttano la natura” dice il filosofo Leonardo Caffo

un animale, potenzialmente si potrebbe riprodurre anche un tessuto umano. «Paradossalmente, in futuro potrei anche decidere di mangiarmi una bistecca fatta della carne di mio nonno», dice Leonardo Caffo. «È una provocazione naturalmente, ma dobbiamo tener conto che questo meccanismo ha chine scivolose. Per gli antispecicisti, gli esseri umani e gli animali dovrebbero avere gli stessi diritti».

Chi intraprende la scelta di non mangiare più gli animali, infatti, non lo fa solo per ragioni di tipo ecologico o salutistico, ma spesso ha anche motivazioni filosofiche e

spirituali. «C'è un aspetto più profondo, legato alla relazione con la natura e con la dimensione trascendente», spiega lo chef Pietro Leemann, che a Milano ha aperto il Joia, il primo ristorante vegetariano europeo a ricevere la stella Michelin nel 1996. «Quando smettiamo di mangiare carne, ciò che ci fa sentire meglio è la rinnovata connessione che ristabiliamo con il pianeta. Ecco che allora nemmeno l'imitazione della carne ci interessa più, perché fa parte di quella mentalità che abbiamo abbandonato: la carne coltivata fa ancora parte di una ricerca dell'artificiale, non del naturale».

Nel suo ristorante, Leemann non utilizza alcun tipo di proteine di origine animale, optando invece per la trasformazione dei vegetali e dei legumi in una fonte proteica efficace. «Dal punto di vista di chi cucina, l'aspetto interessante del mondo vegetale è la varietà: un fagiolo cannellino è diverso da un cece nero, che a sua volta ha un sapore differente da un cece rosso», spiega Leemann. «Il gusto è il vero filo conduttore del piacere, mentre la carne coltivata è tutta uguale».

Affidarsi a un cibo prodotto artificialmente in laboratorio ci fa perdere anche il legame con il nostro territorio, con le filiere corte locali e con i tradizionali metodi di coltivazione e produzione. «Il filosofo Rudolf Steiner, nel teorizzare la sua antroposofia, concepisce un sistema agricolo dove ciascuno si nutre di quello che c'è nel suo villaggio: è quello il cibo più adatto agli abitanti», conclude Leemann. «Dobbiamo tornare a fidarci di quello che ci dona il nostro territorio: i prodotti come la carne coltivata sono utili per chi è in una fase di passaggio tra il mondo della carne e il mondo vegetale, ma la direzione che dobbiamo seguire è un'altra: quella di una riconciliazione con la natura che ci circonda». ■