

Nasce il Manifesto contro il cibo sintetico con 39 associazioni

Inizia il cammino in Parlamento del disegno di legge che vieta produzione, commercializzazione e importazione di prodotti alimentari realizzati in laboratorio e si rafforza il sostegno alla nuova normativa. Trentanove sigle hanno firmato unite il Manifesto in favore della cultura del cibo di qualità e contro quello artificiale e di laboratorio. Mentre si lavora sul fronte scientifico per capire gli effetti sulla salute di questi nuovi prodotti.

Acli, AcliTerra, Adusbef, Anpit, Asi, AssoBio, Centro Consumatori Italia, Cia, Cna, Città del Vino, Città dell'Olio, Codacons, Codici, Consulta Distretto del Cibo, Ctg, Coldiretti, Demeter, Ecofuturo, Ewa, Federbio, Federparchi, Fipe, Fondazione Qualivita, Fondazione Una, Fondazione UniVerde, Globe, Greenaccord, Gre, Italia Nostra, Kyoto Club, Lega Consumatori, Masci, Movimento Consumatori, Naturasi, Salesiani per il sociale, Slow food Italia, Unpli, Wilderness, sono le sigle che, in occasione dell'incontro promosso dal responsabile Ambiente della Coldiretti, Stefano Masini, con chiarezza e varie motivazioni si sono espresse decisamente contro l'ingresso nel nostro Paese di carne, pesce, latte e formaggi sintetici. Al vertice, oltre ai rappresentanti delle sigle firmatarie, hanno partecipato con il sottosegretario all'Ambiente Claudio Barbaro, parlamentari e professori universitari.

La Coldiretti per prima ha acceso la luce su una tematica che – ha spiegato il segretario generale Vincenzo Gesmundo in apertura dei lavori – si voleva mantenere oscura. Qui – ha detto Gesmundo – riferendosi alle associazioni e movimenti che hanno firmato il Manifesto, c'è un mondo che esprime idee e con il quale siamo accomunati dalla battaglia contro gli Ogm. Il segretario generale di Coldiretti ha parlato di una lotta dura e per questo “vogliamo affidarci agli scienziati italiani”. Coldiretti ha già coinvolto numerose università e quello su cui punteranno gli studi è il microbiota, per verificare l'impatto che i cibi realizzati in provetta avranno sui diversi miliardi di microrganismi presenti nel tubo digerente.

Gesmundo ha anche evidenziato che le cellule nel bioreattore vengono nutrite con gli ormoni vietati nell'Unione europea e in Italia da più di 30 anni. Ha rispedito al mittente le accuse di oscurantismo piovute in questi mesi sulla posizione assunta dalla Coldiretti che ha avuto il merito di aver acceso la luce sul tema che ancora oggi molti, anche nell'ambito della Ue, non conoscono. Ha citato tra gli altri gli allevatori francesi ma anche alcuni parlamentari europei. E infine una difesa della zootecnia “la forma più avanzata di presidio del territorio”. Ancora una volta una scesa in campo mossa solo dall'impegno a preservare il bene comune senza battaglie autoreferenziali o corporative.

Masini ha ribadito come il contrasto al cibo sintetico sia una battaglia di civiltà per garantire cibo di qualità a tutti e poi – ha aggiunto- Il cibo prodotto con stampanti 3 D non rallegra.

Un tema dunque assai complesso e che pone molti interrogativi. Sulla salute innanzitutto, ma

Se non si contrasta la diffusione di queste produzioni si arriverà a cancellare la Dieta mediterranea che dura da secoli e non solo in Italia, ma nel mondo. Quanto poi alle accuse rivolte alla carne, dalla sicurezza alimentare all'inquinamento,

Maria Caramelli dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale del Piemonte ha sostenuto che dopo "mucca pazza" la carne è il prodotto alimentare più sicuro e controllato in assoluto. Ha detto che il modello della carne in provetta è quello dell'ingegneria dei tessuti, una pratica medica eccellente, ma per fare colture cellulari – ha aggiunto – servono almeno nella prima fase gli antibiotici. E va sempre utilizzato il siero fetale di vitello anche quando si realizza della carne di pollo, mentre per un altro processo della lavorazione si deve far ricorso a prodotti del maiale. Insomma nello spezzatino di pollo di laboratorio servono innesti di altri animali. Caramelli ha anche lanciato l'allarme sull'orientamento dell'Efsa di accorciare i tempi di approvazione dei novel food in cui potrebbe rientrare la carne sintetica. Ha infine sfatato due luoghi comuni e cioè che le produzioni sintetiche salvaguardino il pianeta e evitino sofferenze agli animali. Nel primo caso ha affermato che la lavorazione della carne "coltivata" impatta sul riscaldamento più di quella "vera", nel secondo ha sostenuto che per prelevare il feto dalla vacca l'operazione non è indolore. Ma a preoccupare è soprattutto la tecnologia poco conosciuta e coperta da brevetti e dunque per Felice Adinolfi, professore di economia all'Università di Bologna, trattandosi di un prodotto non chiaro bisogna partire dalla definizione legale e serve un apparato regolatorio. Tutti hanno convenuto sulla necessità di un approfondimento scientifico che sia in grado di motivare bene il principio di precauzione che è alla base del disegno di legge del Governo. Un altro elemento chiave è di carattere sociale ed etico e riguarda il ruolo degli agricoltori e degli allevatori e la loro integrazione con il territorio di cui sono i principali difensori. Anche per la funzione strategica che l'agricoltura sostenibile può svolgere nell'azione per affrontare i cambiamenti climatici.