

Hamburger finto? No grazie, Coldiretti smonta la carne in provetta

Hamburger finto? No grazie. Sulle tavole degli Stati Uniti sta per arrivare la carne fake prodotta in laboratorio, ma Coldiretti e Inalca/Cremonini promettono che in Italia questo cibo Frankenstein non passerà. Al Villaggio della Coldiretti a Roma produttori, industria, esperti e nutrizionisti hanno sventato gli inganni della carne in provetta. A favore di Coldiretti e Inalca, che stanno promuovendo la vera carne italiana realizzata da capi allevati e macellati nel nostro Paese, gioca la riscoperta da parte dei consumatori della bistecca. Due i requisiti - ha spiegato Luigi Scordamaglia, presidente di Federalimentare e ad di Inalca/ Cremonini - della ripresa dei consumi: che si tratti di capi allevati in Italia, garantiti dai controlli più severi d'Europa, e che sia un prodotto di qualità tracciata. Per questo i consumatori sono disposti anche a spendere qualche cent in più. Coldiretti e Inalca stanno portando avanti un progetto per ripopolare i pascoli, in particolare delle aree svantaggiate, che consentirà di portare sulle nostre tavole un prodotto garantito 100% made in Italy. E che non ha nulla a che vedere con i finti hamburger. Il rischio però è che l'assenza di una normativa che preservi la distintività della vera carne apre le porte a questo ennesimo falso agroalimentare. Un copione già visto con il latte di soia che oggi non può più chiamarsi latte ma bevanda. Due le tipologie di carne finta: quella di sintesi realizzata artificialmente partendo da cellule muscolari con l'aggiunta di conservanti e addensanti e quella che parte invece da una base vegetale con sostanze chimiche, alcune non autorizzate in Italia per conferire l'odore di carne. Scordamaglia ha chiesto un'operazione verità per evitare inganni e ha ricordato che solo in Italia l'hamburger vegetale si può fregiare con il titolo di carne, mentre negli altri paesi c'è il divieto. Ma occorre anche chiarezza per evitare le fake news sulla bistecca vera. Intanto l'Istituto zooprofilattico ha precisato che per quello che arriva sulle nostre tavole c'è la garanzia totale perché vigono il principio della precauzione e la tracciabilità. E non esiste il problema degli antibiotici che vengono somministrati all'animale con maggior rigore di quanto accade per gli uomini, solo con la ricetta del veterinario che sta per diventare solo on line. Sul piano della nutrizione è stata ribadita la necessità in una corretta dieta di consumare almeno tre volte a settimana la carne. Le proteine della carne vegetale sono diverse e di qualità nettamente inferiore rispetto all'originale e inoltre contengono grassi che possono anche provocare allergie. E con un aggravante per il portafoglio dei consumatori: il prodotto più povero e scadente costa 2- 3 volte in più della carne normale. L'impatto sull'economia può essere gravissimo mettendo a rischio il futuro di centinaia di migliaia di allevatori a vantaggio di due aziende biotech che potrebbero essere acquisite da multinazionali. Per Roberto Moncalvo, presidente della Coldiretti, il primo pericolo è rappresentato dall'esistenza stessa di questi prodotti, l'altro che si chiamano come quelli naturali. Moncalvo ha sottolineato poi il valore sociale, ambientale ed economico in particolare nelle aree svantaggiate. Negli anni Sessanta erano presenti in Italia 10 milioni di bovini, oggi 4 milioni e le maggiori perdite si registrano in montagna e collina con il risultato di degrado idrogeologico, rischio di frane e incendi boschivi per la mancata gestione dei boschi. Moncalvo ha ricordato che oggi cresce l'attenzione per il biologico, ma il biologico si fa solo se hai sostanze organiche nel terreno. L'obiettivo del contratto Coldiretti/Inalca Cremonini - ha aggiunto Moncalvo - è di riportare le stalle nelle aree svantaggiate favorendo così la ripopolazione dei borghi abbandonati. Se l'allevamento funziona, funziona tutta l'agricoltura e non è più possibile -

