

Le 5 bugie della carne fatta in laboratorio

Non salva gli animali perché viene fabbricata 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 e non è neppure carne ma un prodotto sintetico e ingegnerizzato. Sono le cinque bugie della carne Frankenstein smascherate dalla Coldiretti che al Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione a Villa Miani a Roma ha presentato il primo [Dossier verità sulla bistecca fatta in laboratorio \(guarda il video\)](#), alzando il velo sugli inganni di un prodotto artificiale presentato da abili strategie di marketing come soluzione per produrre in modo sostenibile cibo in abbondanza e sfamare una popolazione che cresce, nascondendo i colossali interessi commerciali e speculativi ad esso legati. La prima bugia è relativa alla presunta salubrità della carne in provetta. L'alto tasso di proliferazione cellulare può indurre instabilità genetica delle cellule sostenendo la potenziale proliferazione di cellule cancerose sporadiche; inoltre, non abbiamo finora la garanzia che tutti i prodotti chimici necessari per la coltura cellulare siano sicuri nel contesto del consumo alimentare. A ciò vanno aggiunti i rischi di carenza nutrizionale associati al mancato consumo di proteine animali, ben documentati nella storia dell'uomo da un'ampia letteratura medica, che in particolare segnalano sintomi patologici gravi e talvolta irreversibili per i bambini. Ma la carne Frankenstein non salva neppure l'ambiente né riduce gli impatti sui cambiamenti climatici. Secondo un recente studio condotto da un gruppo di scienziati della Oxford Martin School, gli impatti ambientali della bistecca sintetica, cui è associato un intenso consumo di energia, potrebbero provocare nel lungo termine un maggiore riscaldamento globale. Oltre a ciò il processo di produzione della carne sintetica richiede consumi di acqua che sono di gran lunga superiori a quelli di molti allevamenti, producendo peraltro enormi quantità di molecole chimiche e organiche i cui residui sono altamente inquinanti per le risorse idriche secondo l'Inra French Institute for Agricultural Research. Un'altra menzogna è che la carne artificiale elimini le sofferenze degli animali. La realtà è ben diversa poiché per farla serve siero fetale bovino per la crescita alimentare in laboratorio, una coltura a base di cellule staminali di vitello. Dopo che una vacca madre è stata macellata e squartata, il suo utero, che contiene il feto, viene rimosso, scegliendo solo quelli di età superiore a tre mesi, altrimenti il cuore è troppo piccolo per perforarsi, e in tutto questo processo non viene somministrata alcuna anestesia. Avremo in futuro solo allevamenti per utilizzare feti? Ad ingannare è anche l'utilizzo di nomi, come "carne coltivata" per costruire un "percepito" che rimanda alle piante, e quindi alla terra e alla salubrità. Al contrario, la carne sintetica è prodotta a partire da strisce di fibra muscolare, che crescono attraverso la fusione di cellule staminali embrionali all'interno di un bio-reattore utilizzando le tecniche di ingegneria tessutale praticate da diversi anni nella medicina rigenerativa. Il prodotto sintetico e ingegnerizzato è dunque il risultato di un processo di laboratorio che non ha nulla a che fare con il concetto di cibo. Una ulteriore bugia è che la carne sintetica possa sfamare la popolazione mondiale diventando una risorsa accessibile a tutti. Al contrario, è un affare per pochi. La tecnologia usata ha costi di ingresso elevati e rendimenti di scala crescenti: tutto il necessario per la creazione di monopoli. Legare la produzione di cibo e la sua disponibilità all'accensione di un bio-reattore produce la separazione degli attori chiave della filiera e marginalizza in particolare gli agricoltori e i consumatori, aumentando le disparità. Gli investimenti nel campo della biologia

essere protagonisti del settore hitech e della nuova finanza mondiale, da Bill Gates (fondatore di Microsoft) ad Eric Schmidt (cofondatore di Google), da Peter Thiel (co-fondatore di PayPal) a Marc Andreessen (fondatore di Netscape), da Jerry Yang (co-fondatore di Yahoo!) a Vinod Khosla (Sun Microsystems). Solo nel 2020 sono stati raccolti 366 milioni di dollari investiti nel settore della carne artificiale. Negli ultimi 5 anni (2016-2020) gli investimenti sono cresciuti di circa il 6000%. Con il paradosso che queste iniziative private hanno incassato anche sostegni pubblici come nel caso dello stanziamento di 2 milioni di euro di fondi per la ripresa dal Covid concessi dall'Unione Europea a due aziende olandesi impegnate nella produzione di "carne" in laboratorio da cellule in vitro, la Nutreco e la Mosa Meat dove ha investito anche il famoso attore americano Leonardo DiCaprio che non ha certo bisogno dei soldi dei cittadini europei. "Le bugie della carne in provetta confermano che dietro i ripetuti e infondati allarmismi sulla carne rossa c'è una precisa strategia delle multinazionali che con abili operazioni di marketing puntano a modificare stili alimentari naturali fondati sulla qualità e la tradizione" ha affermato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che "siamo pronti a dare battaglia poiché quello della carne Frankenstein è un futuro da cui non ci faremo mangiare. Senza dimenticare che l'attività di allevamento non ha solo una funzione alimentare ma ha pure una rilevanza sociale e ambientale perché quando una stalla chiude – conclude Prandini – si perde un intero sistema fatto di animali, di prati per il foraggio, di formaggi tipici e soprattutto di persone impegnate a combattere, spesso da intere generazioni, lo spopolamento e il degrado dei territori soprattutto in zone svantaggiate".