

► RESISTENZA ALIMENTARE

# «La carne sintetica? È un farmaco Economia e salute sono in pericolo»

Il presidente della Coldiretti, Ettore Prandini: «Big Pharma vuole imporre una dieta unica a tutta l'umanità. Con la bistecca in provetta rischiamo una batosta economica. E la produzione inquina più degli allevamenti»

Segue dalla prima pagina

di FRANCESCO BORGONOVO

(...) per la carne bovina contribuiscono fortemente alle emissioni di gas metano. La cui quantità nell'atmosfera, tra il 2000 e il 2017, è cresciuta a dismisura arrivando a eguagliare i livelli dell'industria dei combustibili fossili», ha detto. Insomma, l'invito al grande reset alimentare è esplicito, e ormai va avanti da tempo. Appena menzionato sono le questioni economiche. Nel corso degli anni, infatti, il vecchio Bill ha investito parecchio denaro in varie startup che si occupano di prodotti sintetici e alimentazione artificiale.

Per la precisione, il nostro ha versato milioni di dollari a società come Nobell Foods, produttrice di proteine artificiali (75 milioni di dollari nel 2021), Nature's Fynd (80 milioni nel 2020), Upside Foods (400 milioni), Motif Foodworks (226 milioni), Eat Just (200 milioni) e Imposible Foods (50 milioni). Soprattutto, Gates ha investito una cifra sconosciuta, ma si suppone notevole, in Beyond Meat, marchio leader nel settore della carne artificiale di cui si sono fatti sostenitori personaggi come Kim Kardashian e Snoop Dogg. E il cui presidente esecutivo, tale Seth Goldman, rivelò di avere «la presunzione di voler trasformare il sistema alimentare mondiale» (lo ricorda Gilles Lueuneau in *Carne artificiale? No grazie*, edito da Castelvecchi).

Dunque ha perfettamente ragione Ettore Prandini, presidente di Coldiretti, quando spiega cosa si nasconde dietro le campagne a favore delle bistecche in vitro. «Di aziende italiane che lavorino sul business della carne sintetica ce n'è soltanto una: una startup trentina», mi ha detto ieri durante un confronto avuto a Puntò e a capo su Radio Radio.

«Si tratta di una startup che non ha alcuna capacità di realizzazione produttiva, quindi si occupa solo di studio. Poi ci sono i grandi player a livello mondiale - parliamo di dieci persone nel mondo - che controllano oggi tutto il sistema della produzione e commercializzazione dei cibi sintetici: carne, latte e pure pesce».

Secondo Prandini, il problema sta nella «concentrazione di ricchezza nelle mani di poche persone, tra cui Bill Gates che guida la cordata. Queste persone detengono già il controllo delle piattaforme social e delle maggiori Big Pharma a livello mondiale. Se arrivassero a imporre una dieta omologata - che è quella alla quale loro puntano, e lo dicono apertamente - arriverebbero ad avere anche il controllo del cibo, oltre a cancellare la varietà dei prodotti agroalimentari, cosa che danneggerebbe particolarmente l'Italia, cioè la nazione che ne ha più al mondo. Non è quindi una questione so-

lo economica o di opportunità, ma è anche una questione geopolitica».

Come abbiamo avuto modo di notare, il problema della carne sintetica è che non si tratta di un prodotto alternativo alla carne vera, ma sostitutivo. E infatti - proprio come fa Gates - chi fabbrica questi surrogati punta tutto sull'attacco ai cibi tradizionali. «Assistiamo in questi giorni a una demonizzazione della carne e dei suoi derivati», dice Prandini. «Nella realtà, la situazione è molto diversa da come viene descritta. Parliamo ad esempio di allevamenti zootecnici. Da questo punto di vista, l'Italia è la nazione più sostenibile a livello mondiale: ha un impatto che è inferiore al 5% per quanto riguarda le emissioni, e comunque le emissioni che vengono rilasciate dagli allevamenti sono di ammoniaca, che rimane nell'atmosfera per non più di dieci anni». Peraltro, anche la carne sintetica produce emissioni: «Sono prodotte dal



LUCIDO Ettore Prandini

bioreattore che serve per la produzione di cibo sintetico, e sono di anidride carbonica, che rimane in atmosfera per millenni. Le percentuali di emissioni di un bioreattore, sulla stessa quantità di prodotto, sono molto più alte a quelle di un allevamento. Quindi anche il tema della sostenibilità è

un falso tema. E non è tutto. L'acqua che viene utilizzata da un bioreattore è proporzionale a quella di un allevamento, quindi non abbiamo nessun tipo di risparmio, mentre il residuo della lavorazione è paragonato al prodotto farmaceutico, quindi altamente inquinante».

A questo punto, occorre spiegare come venga prodotta la carne sintetica. Per prima cosa, serve una «coltura basale» (procedimento complesso per cui si utilizzano soia e mais). Dopodiché, come spiegano Robb Wolf e Diana Rodgers, autori di *Sacred Cow* (Ab Ovo edizioni), «si riempie un grosso bioreattore con questa "coltura basale" [...]. Si accumula ammoniaca, che poi andrà eliminata. Le cellule "donate" dagli animali si moltiplicano nelle prime 72 ore, e a questo punto si aggiunge una miscela di glucosio, ossigeno e glutammina per stimolare ulteriori duplicazioni. [...] Si aggiunge un concentrato di soia idrolizzata; la miscela rilascia alanina, ammoniaca e lattato, e questo punto si sviluppa su una "impalcatura" che imita la struttura del tessuto animale». «Si dice che sia carne coltivata», commenta Prandini. «No, di coltivato non c'è niente, questo prodotto non c'entra assolutamente niente con l'agricoltura. Qui parliamo nella maggior parte dei casi di cellule staminali, che vengono asportate dalla ricerca più avanzata dal muscolo degli animali, ma in tanti casi dai feti dei vitellini che sono ancora nel grembo delle vacche. Dopodiché vengono portate in questo bioreattore, vengono "alimentate" con prodotti artificiali e vengono moltiplicate. Le cellule staminali non sono stabili: c'è quindi il rischio di situazioni di carattere cancerogeno nel momento in cui questo alimento dovesse essere consumato in modo continuativo da parte delle popola-

zioni, da qui la necessità di ulteriori approfondimenti sul piano sanitario. Il cosiddetto bioreattore», prosegue Prandini, «in alcune pubblicità appare come una centrifuga o un piccolo forno a microonde. In realtà parliamo di stabilimenti di grandissime dimensioni, particolarmente impattanti. E qui si capisce che chi sostiene che stiamo perdendo una opportunità commerciale dice una falsità. Le società di carne sintetica non verranno mai a produrre qui in Italia: i costi energetici qui sono più alti che altrove, per dirne una. In secondo luogo, non hanno bisogno di venire qui: bastano pochi siti produttivi per realizzare grandi quantità di prodotto. Faccio un esempio: in Danimarca stanno realizzando un centro produttivo per il cosiddetto latte artificiale. In quell'unico stabilimento si riuscirà a produrre bevanda sintetica in quantità tale da coprire la maggior parte del fabbisogno europeo». Quali potrebbero essere le conseguenze è abbastanza ovvio. Con un solo stabilimento che produce latte artificiale sufficiente per tutta Europa, «si cancellerebbero le imprese agricole e tutto l'indotto, tutto quel valore economico sostiene l'Italia. L'agroalimentare è la prima voce del Pil italiano se lo consideriamo come aggregato rispetto a tutto quello che muove».

Il danno economico sarebbe enorme. Ma c'è un altro aspetto particolarmente rilevante. Il prodotto artificiale potrebbe modificare la nostra stessa concezione di alimentazione: «Continuiamo a parlare di cibo e di carne», spiega Prandini, «però non abbiamo davanti prodotti alimentari, bensì prodotti farmaceutici. Per questo noi abbiamo plaudito alla scelta del governo, perché utilizza il principio di precauzione e tutela la salute pubblica dicendo: facciamo tutte le analisi e, invece di paragonare il prodotto sintetico al cibo, lo paragoniamo alla farmaceutica, con tutto quello che ne deriva nelle fasi autorizzative e di controllo». Ecco cos'è la carne sintetica: un mezzo per distruggere il tessuto produttivo nazionale, trasformare il cibo in prodotto farmaceutico e per concentrare nelle mani di pochi (si: Big Pharma) il dominio del cibo. Se vi sembra un progresso, tanti auguri.

ha collaborato Matteo Lorenzi  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**LA MELONI: GIUSTA L'ETICHETTA DI AVVERTIMENTO**

GRILLI  
AL PEPPERONCINO  
DOLCE  
Prodotti  
in THAILANDIA

**«FARINE D'INSETTI,  
I CONSUMATORI  
DEVONO SAPERE»**

■ «Siamo la prima nazione che ha deciso di vietare la produzione di cibo sintetico [...] vogliamo difendere la salute dei cittadini». Giorgia Meloni parla della crociata contro il food sintetico. «Arrivano sugli scaffali cibi prodotti dagli insetti (foto Ansa), noi ai cittadini glielo diciamo con una bella etichetta visibile, si dovrà indicare se è presente farina di insetti [...] siamo minacciati da grandi lobbies che vorrebbero uniformare tutto», ha aggiunto il premier.

## Spunta pure la polpetta di mammut

Il tessuto dell'animale estinto è stato ottenuto combinando geneticamente il dna di un elefante con quello del progenitore. I produttori: «Così sfameremo il pianeta»

di CARLO CAMBI

■ S'infittisce il coro dei sostenitori della carne Frankenstein (vogliono che la si chiami coltivata e allora la farina di grilli la si chiami polvere) perché, è l'obiezione più frequente, non si può fermare la scienza. Lo dicono nel giorno in cui il garante della privacy blocca Chapt Gpt e nei giorni in cui Elon Musk esorta: fermiamoci sull'intelligenza artificiale perché non sappiamo dove si va a finire. Con la carne in provetta no, bisogna andare avanti. Perché? Ce lo chiede la terra che vuole essere salvata dai fiati delle vacche che la stanno soffocando. A sinistra ci sono i più convinti

sostenitori: a nessuno che sia venuto in mente che un agricoltore qualsiasi può allevarsi le sue dieci mucche mentre per costruire la carne con i bioreattori ci vogliono decine di milioni d'investimento e che perciò si fanno solo gli interessi delle multinazionali. La carne finta sarà anche una panacea ambientale, per ora è un pericolo per la democrazia economica. E forse anche per la salute. Che sia inquietante almeno quanto l'intelligenza artificiale lo dimostra l'esperimento portato a termine con successo dalla Wow una multinazionale australiana che ha prodotto una gigantesca polpetta di carne di mammut. È andata così. Hanno

estratto da resti fossili di un «mammut dal pelo» il dna, lo hanno integrato con quello di elefante e poi accelerando la moltiplicazione cellulare sono arrivati a confezionare una polpetta di carne di mammut grande più o meno come una palla da bowling. Alla domanda perché lo avete fatto Tim Noakesmith, cofondatore della Wow risponde così: «Abbiamo scelto il mammut perché è un animale simbolo della perdita di diversità e dei cambiamenti climatici». Alla domanda come l'avete fatto ha risposto invece Ernest Wolvetang, professore all'Università del Queensland: «Siamo partiti dalla sequenza di dna della mioglobina del

mammut, una proteina molecolare chiave, integrando i tasselli mancanti con dna di elefante. La sequenza è stata poi inserita nei mioblasti di una pecora, cellule staminali che si sono replicate fino ad arrivare a 20 miliardi. Le cellule sono poi state utilizzate per produrre la carne. È stato un processo rapido, in due settimane era tutto fatto, e facilissimo». A chi obietta che per fare tutto questo serve tantissima energia e che quindi la scusa che si fa per l'ambiente forse non regge la Wow risponde. «Noi usiamo solo energia da fonti rinnovabili. E comunque non ci fermiamo. Abbiamo già studiato cinquanta diverse specie, dal



CUCINA GIURASSICA Carne di mammut presto in vendita? [Getty]

l'alpaca al coccodrillo, da poter replicare. Il nostro scopo è mixare le cellule di diverse specie per offrire nuovi tipi di carne a miliardi di consumatori che smetteranno di mangiare la carne convenzionale». George Peppou, il ceo di Vow con Barclays bank è convinto che da qui a dieci anni

questo mercato varrà 450 miliardi di dollari. Dice Peppou: «Cerchiamo cellule facili da coltivare, saporite e nutrienti, che possano essere mischiate per creare pezzi di carne gustosi». E poi si offendono se si chiama la polpetta di mammut cibo Frankenstein.

© RIPRODUZIONE RISERVATA