

Il cibo è stato il protagonista in discorso della scorsa settimana.

Giornali tv e con loro senatori, deputati e ministri si sono espressi su alcuni aspetti che riguardano direttamente o indirettamente il nostro patrimonio alimentare.

Così è stato nel caso del Parmigiano Reggiano che ha litigato col Parmesan, storia qui tra l'altro ho dedicato qui una puntata, così è stato per la farina di grilli e per ultima, ma non per importanza, per la carne sintetica.

La carne sintetica ha davvero polarizzato il dibattito, tanto per cambiare, ma non solo quello perché si è passati in questo caso anche all'azione.

Il governo italiano, con un disegno di legge, ha intenzione di vietare la produzione e il commercio della carne coltivata in laboratorio, la cosiddetta carne sintetica.

Ma perché?

Io sono Marco Maesano e ogni giorno, assia macchine sapi di me, provo a ripartire delle basi per rispondere alla domanda più semplice del mondo, ma perché?

Dunque, cos'è la carne sintetica?

Prima dicevo quanto orribile fosse l'aggettivo sintetico associato appunto alla carne, perché fa quasi sembrare che questa non sia vera e che appunto sia finta, finto come un tessuto sintetico.

Non è così, la carne sintetica è carne a tutti gli effetti, è assolutamente in questo senso naturale.

Ciò che differenze ha quest'ultima da quella degli allevamenti è quindi la sua origine.

La prima nasce in laboratorio, quindi in vitro, la seconda invece da un animale.

E quindi, direte voi, come fa essere vera se nasce il laboratorio?

Dunque, la tecnica consiste nel prelevare cellule muscolari di un animale e nutrirlle con proteine che aiutano la crescita del tessuto.

La carne che quindi si otterrà sarà reale a tutti gli effetti, reale sarà la sua consistenza e il suo sapore.

La differenza è che non proverrà direttamente da un animale.

Il che riduce, questo è un dato evidente, le sofferenze per gli animali, e mi sembra abbastanza ovvio, ma anche l'impatto che gli allevamenti intensivi hanno sull'ambiente.

L'aviamo detto moltissime volte anche qui, secondo la FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione dell'Agricoltura, il settore zotecnico è responsabile del 15% del totale delle emissioni di gas serra.

Il governo italiano però, con un disegno di legge presentato dal ministro dell'Agricoltura e della Sovranitaria Alimentare Francesco Lollobrigida, ha dimostrato di non pensarla così.

Le intenzioni sono chiare, vietare la produzione e il commercio di carne sintetica, e non solo quella.

Ma perché?

A rispondere alla domanda di oggi è Luca Zorloni, responsabile di Wild.it.

Questa è la risposta che mi ha mandato.

Il governo italiano ha vietato a fine marzo la produzione e il commercio di carne coltivata in laboratorio per due motivi.

Il primo sostiene quello della tutela della salute dei cittadini e il secondo è la difesa del patrimonio agroalimentare e del Made in Italy, in sostanza le produzioni più tradizionali.

Il divieto arriva dopo che a novembre dello scorso anno negli Stati Uniti è stata autorizzata un tipo di carne prodotta in laboratorio, un pollo, ben che questo ok non comporti l'immissione in commercio.

Quando parliamo di carne coltivata in laboratorio, intendiamo fondamentalmente delle coltivazioni di cellule seminali, di animali, dai quali vengono realizzati dei tessuti da cui poi si produce la salsiccia, la bistecca, la burger, e il divieto italiano prevede che si blocchi sia l'esperimentazione che la vendita e per chi sgarra prevede molte piuttosto pesanti.

Allora, ci sono tre motivi per cui questo divieto risiede di essere un boomerang.

Dicevamo tutela della salute pubblica e in insunto il divieto non vieta l'import, quindi qualcuno potrà comprare questa carne dall'estero e farsi recapitare a casa.

E poi dobbiamo ricordare che l'Italia essendo in Europa, sotto sta all'agenzia europea per la sicurezza alimentare, che peraltro assiede a Parma, e che sta proprio vagliando i profili di sicurezza di questo tipo di alimenti, quindi saprà dirci lei in futuro se sono più o meno sicuri prima chiaramente di iniziare a venderli.

Il secondo elemento, pensiamo alle produzioni agroalimentari italiane, la carne coltivata in laboratorio può aiutare a rendere meno impattante la produzione degli allevamenti tradizionali, che in Italia secondo Greenpeace sono la seconda causa di missione di particolato fine, sono responsabili del 17% del PM2,5, secondi solo a riscaldamento e prima di trasporti ed industria.

Ora il consumo di carne sta crescendo nel mondo, negli ultimi vent'anni ha aumentato del 50%, quindi con impatti su consumo di energia, di acqua e inquinamento, la carne coltivata in laboratorio può arrivare addirittura ad azzerare le emissioni e persino chiaramente il consumo di solo per questioni di spazio.

E poi c'è un elemento di business, il terzo motivo per cui risi di essere un boomerang e che potremmo perderci un mercato che è valutato intorno al 2033 su circa 2,1 miliardi di dollari in tutto il mondo e la carne coltivata in laboratorio sta crescendo in maniera consistente di prezzo, produrre 250 grammi nel 2008 costava 1 milione di dollari circa, oggi parliamo di poche decine di dollari e si immagina che questo costo si abasterà ancora, la produzione certo ha dei limiti per la resa, il sapore, il guoso, dell'odore della consistenza che si stanno superando e affrontando e perché è curiosa vuole provarla deve prendere un volo e andare a Singapore dove la carne coltivata in laboratorio è autorizzata dal 2020. Grazie a Luca Zorloni, a me sembra abbastanza incredibile che ad un'innovazione si risponda subito con un divieto, credo si debbano capire per capitale anze di chi lavora all'interno della grande filiera alimentare e che chiaramente percepisce la carne sintetica come una minaccia, ma non so se questo sia il modo più efficace appunto per tutelare gli allevatori grandi e piccoli.

Questa forza era l'occasione invece per cogliere questa innovazione come un'opportunità.

Leggevo qualche commento sotto ad alcuni tweet di certi politici, in molti dicevano una cosa tipo non è detto che ciò che è nuovo è meglio e non è detto che un'innovazione sia sempre meglio del vecchio, per carità può essere ma è sicuramente vero che nella stragrande maggioranza dei casi le innovazioni in ogni campo hanno reso la vita dell'essere umano migliore.

Bene, prima di salutarvi vorrei ricordarvi che oggi è stata pubblicata l'ottava puntata

di Fantasma, il caso una bomba, il podcast che ho scritto assieme a Ettore Mengozzi e a Francesco Bozzi.

Chi non l'avesse ascoltata è un invito a farlo, è la storia appunto del bombarolo misterioso che ha piazzato più di 33 ordigni dal 94 al 2006, è una storia assolutamente incredibile, in questa nuova puntata ci sono importantissimi aggiornamenti e sono sicuro che vi farà piacere ascoltare.

Io vi ringrazio per essere rimasti con me anche oggi e come sempre vi do appuntamento a domani.

Ciao!

Ma perché è un podcast scritto da me Marco Maisano, riprese e montaggio Giulio Rondolotti, musicisti originali Matteo Cassi, supervisione tecnica Gabriele Rosi, responsabile di produzione Denny Stucchi, una produzione One Podcast.