

VareseNews

“Ho assaggiato la carne sintetica, vi dico cosa ne penso”

Pubblicato: Venerdì 31 Marzo 2023



Dopo la decisione del Governo Italiano di vietare [la carne sintetica e altri cibi simili](#), con pesanti sanzioni per chi non rispetterà la norma, il dibattito sulla cosiddetta “carne sintetica” è diventato generale ed è sbarcato sui social. Per cercare di capirne di più abbiamo provato a rivolgerci a un’esperta “di casa”, **Anna Prandoni**.

Nata e residente a **Busto Arsizio**, diplomata al Liceo Crespi, la giornalista e scrittrice **Anna Prandoni** da oltre 20 anni è una dei principali “divulgatori gastronomici” italiani. Ha diretto La Cucina Italiana, è responsabile dei corsi gourmet di Accademia Marchesi ed è Advisory Board Member dell’Accademia del Panino Italiano. Ora dirige [Gastronomika](#), il magazine del cibo del quotidiano Linkiesta e Scarpetta Mag, un bookazine trimestrale che racconta con immagini e parole il bello e il buono del mondo del gusto. Inoltre, ha sviluppato il progetto Forketters, un format di social eating, scritto oltre 36 ricettari e il suo mantra è #piùcibomenofood.

A lei, cui non sfugge niente dei nuovi trend del gusto, abbiamo chiesto innanzitutto **se ha già assaggiato la carne sintetica**: «Sì, l’ho già mangiata due volte – ci ha risposto – Una in un evento speciale in un locale, l’altra a Milano, in una serata di presentazione del prodotto di una azienda spagnola. Tengo a sottolineare che si tratta di incontri avvenuti non l’altro ieri, ma diverso tempo fa. Se ne parla adesso a causa delle decisioni del Governo, ma in realtà è una questione sotto i riflettori tra gli addetti ai lavori già da un po’».

Com’era? «Sinceramente, non me l’avessero detto non avrei trovato differenze, tranne forse

impercettibilmente per il colore. In entrambi i casi, però, mi era stata servita in un panino, quindi il suo aspetto incideva pochissimo. Il sapore invece era quello di un hamburger normale, e altro non avrei potuto assaggiare: perchè non c'è ancora la tecnologia per creare pezzi interi di carne, è possibile produrre solo carne trita o salsicce, che però rappresentano una bella fetta della carne industriale utilizzata nel mondo».

Proprio per quest'ultima osservazione la sua opinione è netta, una volta che le chiediamo cosa ne pensa: «**Sono totalmente a favore**. L'impatto sul clima è molto inferiore rispetto alla carne allevata in maniera classica. E poi **non è sintetica**: semplicemente parte da una cellula animale che però progredisce in vitro, e non in un animale allevato. In più, è arrivata sul mercato perchè ha superato ogni test sanitario: vuol dire che è considerata sicura e non potrebbe essere che così, per come è prodotta. Quindi **perchè avere pregiudizi?** Se c'è un modo diverso per ottenere carne trita da quello usato finora, pesantemente impattante dal punto di vista ambientale, perchè non usarlo? perchè non esplorare la possibilità, almeno? Di sicuro il protezionismo ci farà rimanere indietro rispetto ad altri paesi, e ci costringerà alla rincorsa quando questo prodotto sarà comune. Se poi vogliamo parlare di sapore, è un altro discorso. Su questo tema le logiche sono diverse: questa produzione non è destinata a una clientela che pensa al gusto, è un'altra cosa. Qui si tratta di provare a trovare una soluzione per sfamare il mondo avendo un impatto meno significativo sul pianeta. Perchè non farlo?».

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it