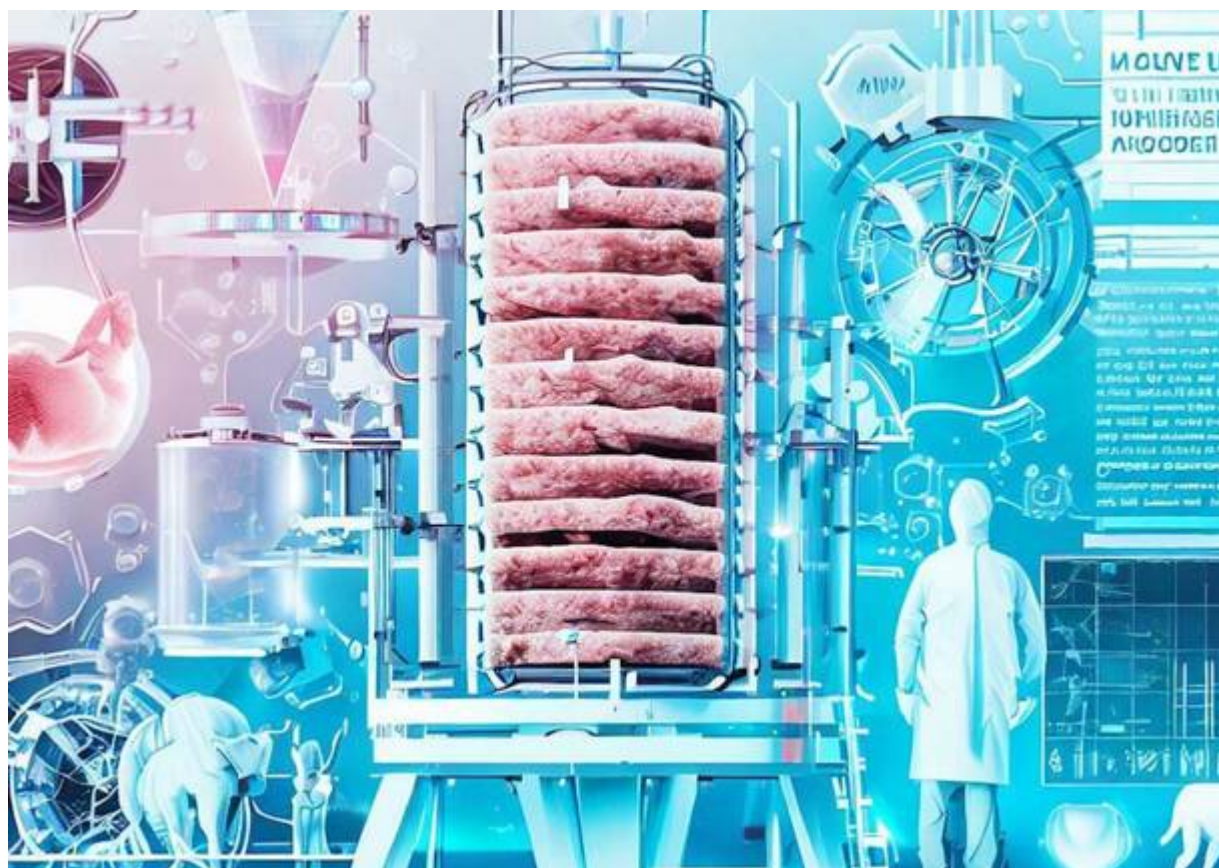


La carne del futuro

Pubblicato: Mercoledì 12 Luglio 2023



*Questo articolo è stato scritto da **Alice Scalone ed Emanuele Contini**, studenti della classe II G del Liceo Classico Ernesto Cairoli di Varese, che hanno partecipato al progetto di educazione civica “Odissee contemporanee” realizzato dallo Spazio YAK. Il progetto, a cura dell’Associazione Culturale Karakorum, è stato finanziato dalla **Fondazione Culturale del Varesotto** nell’ambito del bando Arte e Cultura 2022.*

È acceso il dibattito sulla “**carne del futuro**”: in **Italia**, pur essendone confermata la sicurezza, è messa al bando, mentre in **Europa** presto sarà legalizzata.

Carne coltivata: che cos’è?

Gli scienziati sono riusciti di recente a realizzare in laboratorio una polpetta con la carne di un mammut ormai estinto. La carne coltivata è prodotta in laboratorio a partire da cellule animali. Queste cellule vengono prese dall’animale e fatte crescere in un luogo ricco di nutrienti che ne rende favorevole lo sviluppo. Quindi crescono esattamente come crescerebbero all’interno del corpo dell’animale, che sia una mucca, un pollo o un mammut.

Cosa cambia dalla carne “naturale”?

Sicuramente questo tipo di alimento non è solo cruelty free – e questo è un gran passo avanti rispetto alla carne attualmente consumata, che prevede l’uccisione di migliaia di animali -, ma questo tipo di

carne ha un impatto meno dannoso sull'ambiente: basti pensare che per produrre un chilo di carne bovina sono necessari 15000 lt di acqua, senza contare la quantità di farmaci, ormoni e antibiotici utilizzati per far sopravvivere l'animale mantenendolo in forze, mentre per un chilo di carne in vitro bastano al più poco più di 500 lt.

Cosa ne pensa il governo italiano?

Francesco Lollobrigida, ministro dell'agricoltura, in data 28 marzo 2023 ha vietato gli alimenti coltivati in laboratorio, per tentare di proteggere gli agricoltori italiani che, secondo lui, potrebbero essere minati da questa grande innovazione scientifica; se mai ne venisse autorizzata la vendita dalla UE, il governo italiano dovrebbe renderne lecito l'acquisto e il consumo, ma, dal momento che ha bandito questa novità, non potrebbe produrlo, ma solo importarlo da altri stati europei.

Il consumo è nocivo?

Il consumo di carne coltivata non è assolutamente nocivo, anzi, essendo considerato dall'UE un novel food è analizzato assiduamente da numerosi controlli e da molteplici normative, nonostante ancora non sia presente sul mercato. Sebbene non sia ancora autorizzata la vendita in Europa, in Giappone la carne sintetica di pollo è già in vendita dal 2020.

Quali sono i benefici?

Con la carne coltivata in laboratorio non ci sarebbero più fattorie sovraffollate, evitando così la nascita e la diffusione di malattie, come il morbo della mucca pazza o l'influenza aviaria, che non solo comportano la morte e l'abbattimento inutile di molti animali, ma potrebbero essere mortali anche per l'uomo. Inoltre l'uso eccessivo di antibiotici da parte degli allevatori sugli animali che tutti noi mangiamo, oltre a proteggere gli animali da malattie, contribuisce ad aumentare la resistenza agli antibiotici che secondo le Nazioni Unite porterà ad un aumento di morti a causa di cancro nel mondo.

di [Alice Scalone](#) ed [Emanuele Contini](#)