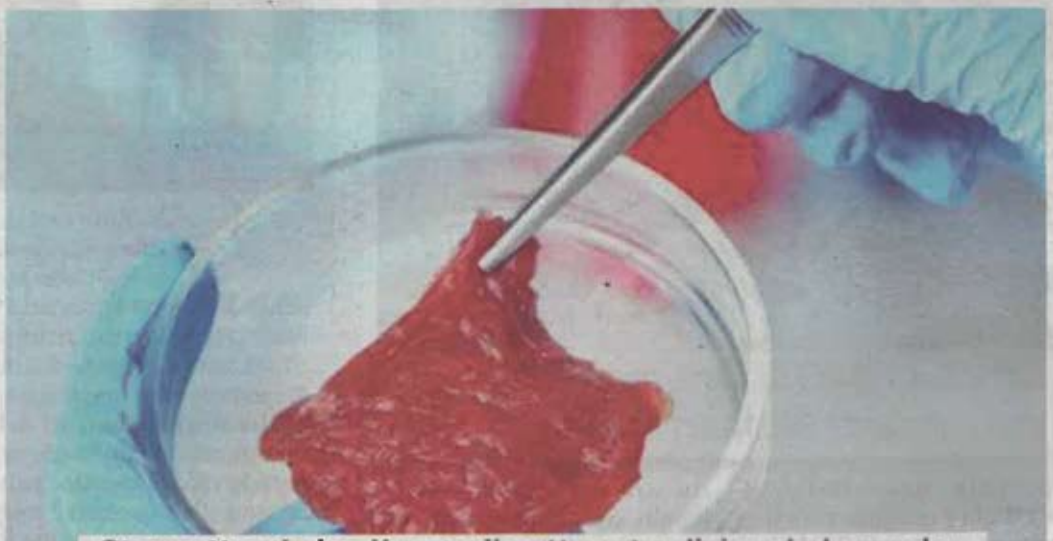
Crociata contro la carne sintetica: rischi per l'ambiente e la salute

ALLEVAMENTI

Coldiretti va all'attacco dei prodotti definiti Frankenstein: non tutelano gli animali, né l'uomo e la natura



Sta mettendo in allarme il settore tradizionale la produzione di "bistecche in provetta": una novità controversa

» Non salva gli animali perché 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 l'uomo, non è accessibile a tutti poiché necessita di un bioreattore e non è neppure carne, ma un prodotto sintetico e ingegnerizzato. Sono le accuse di Coldiretti a quella che chiama "carne Frankenstein", surrogato di laboratorio che sta mettendo in allarme gli allevamenti.

La bistecca in provetta per l'accusa non è più salubre di quella tradizionale: l'alto tasso di proliferazione delle cellule può indurre instabilità genetica con potenziale proliferazione di cancerose sporadiche. Poi, secondo un recente studio della Oxford Martin School, gli impatti ambientali della carne sintetica, cui è associato un intenso consumo energetico, potrebbero provocare nel lungo termine un maggiore riscaldamento globale. Anche la richiesta di acqua peggiorerebbe quella delle stalle, producendo peraltro enormi quantità di molecole chimiche e organiche i cui scarti sono altamente inquinanti.

La carne artificiale elimina le sofferenze animali? No, sempre secondo Coldiretti che fa notare come per farla serva del siero fetale: dopo che una vacca madre è stata macellata e squartata, il suo utero, contenente il feto, viene rimosso, scegliendo solo quelli di età superiore a tre mesi, altrimenti il cuore bovino è troppo piccolo per perforarsi, e in tutto questo processo non viene somministrata alcuna anestesia.

A ingannare sarebbe anche l'utilizzo di nomi, come "carne coltivata" per costruire un "percepito" che rimanda alle piante e quindi alla terra e in generale al mondo vegetale. Al contrario, la carne sintetica è realizzata a partire da strisce di fibra muscolare, che crescono attraverso la fusione di staminali embrionali all'interno di un bio-reattore ricorrendo alle tecniche di ingegneria tessutale praticate già da diversi anni nella medicina rigenerativa. *«E' dunque il risultato* – concludono dalla Coldiretti – *di un processo di laboratorio che non ha nulla a che fare con il concetto di cibo».* ◆