

IL PUNTO

# Prima firmi la liberatoria e poi puoi mangiare il cibo sintetico

**Autorizzata in Usa  
la carne  
preparata col  
siero fetale bovino**

**DI LUIGI CHIARELLO**

**P**remessa: questa non è fantascienza, ma un'evoluzione del mercato alimentare. I fatti: la *Food and Drug Administration* ha autorizzato il consumo di pollo coltivato in vitro, o meglio, in un serbatoio di acciaio inossidabile. Il tutto a partire da cellule estratte da animali vivi, tramite biopsia. È la famosa carne sintetica: si può servire in tavola senza ricorrere a stalle, mangimi, lavoro umano. Basta un bioreattore, una sorta di «stampante 3D» di materiali organici: le cellule vengono seminate su piastre e sviluppate utilizzando siero fetale bovino, prelevato dal cuore di feti animali vivi. Questo siero funge da brodo per la proliferazione cellulare. La prima azienda Usa autorizzata a produrre pollo di sintesi è la Upside Foods; recentemente ha inaugurato il più avanzato centro di produzione al mondo a Emeryville, in California. Finita qui? No. A Tel Aviv c'è un ristorante di nome The Chicken: ai suoi ospiti offre sia pollame *nature* che coltivato. Il problema è che in Israele il consumo di cibo sintetico non è autorizzato. I suoi effetti sull'uomo sono ignoti, si potranno misurare solo nel lungo periodo e c'è chi sospetta contraccolpi cancerogeni. Ma, come si dice: «Fatta la legge, trovato l'inganno»; il cliente firma una liberatoria al tavolo del locale e può cibarsi di ciò che vuole, senza responsabilità alcuna dei som-

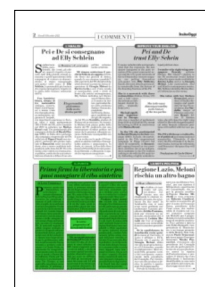
ministratori. Il libero mercato è salvo, la salute (e il sistema sanitario) non si sa.

**Già, ma quanto pesa questo business?** Secondo il centro studi Divulga, gli investimenti in carne sintetica nel 2021 hanno raggiunto quota 1,4 mld di dollari, a fronte di un monte capitali investito in proteine alternative pari a 5 mld; per avere un raffronto, nel 2020 gli investimenti in carne lab erano solo 0,5 mld su un totale di tre mld investiti in proteine alternative. Ergo, gli interessi sulla carne sintetica sono esponenziali. Cosa li muove? L'idea che questi prodotti possano essere spacciati come «animalisti» (grazie a etichette come «*animal free*» e «*cruelty free*») e climaticamente neutri. Ma è vero?

**Produrre carni sintetiche** richiede alta intensità d'energia. E se il metano emesso nelle stalle resta in atmosfera per 12 anni, la CO2 legata alla produzione di carni sintetiche si accumula per millenni. In più, i consumi idrici superano quelli degli allevamenti e gli scarti di sintesi delle carni (molecole frutto di lavorazione biochimica) sono assimilabili a rifiuti ospedalieri. Se questa industria dovesse prender piede, a tendere l'allevamento (prima azione stanziale dell'uomo) verrebbe archiviato. E con esso molte filiere produttive. La ricchezza derivante dallo sfamare l'umanità si concentrerebbe in poche mani; oligopoli, come sono i motori di ricerca. Chi ne avrà le chiavi (capacità d'investimento, economie di scala, brevetti) dominerà il pianeta, come nella *Fattoria degli animali* di Orwell. Solo che i maiali saranno fatti in provetta.

— © Riproduzione riservata —

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3041 - L.1620 - T.1752



Superficie 30 %