

► FALSA TAVOLA

Apri il fast food con la carne di staminali

Sbarca a Bologna la catena Beyond Burger, e annuncia la polpetta fatta in laboratorio. Dietro ci sono Bill Gates e una fake news: «Vegetale è ecologico». La faccia del marketing è quella di Leonardo Di Caprio. Gli allevatori: «in Italia perduti 1,5 milioni di capi»

di CARLO CAMBI



■ Stiamo per essere invasi dai falsi hamburger e dalle polpette di staminali di vacca. Ci stanno offrendo cibi falsi, che imitano i nostri tradizionali alimenti e in più ci ricattano con l'emergenza ambientale e il valore etico. Insomma, ci pigliano per fessi oltretutto violando i regolamenti europei quando parlano di bresaola di seitan, di spezzatino di tofu.

Non si può: è vietato sfruttare il meat sounding cioè etichettare prodotti che non contengono carne con riferimento alle bistecche. Registri di questa operazione sono i padroni della finanza: da Bill Gates ai fondi come Blackrock che stanno massicciamente investendo in quello che potremmo chiamare il farmacibo, la dieta chimica sulla quale si sono buttate le multinazionali del food. L'offensiva più forte è sul fronte della carne e viene dagli Stati Uniti dove il consumo di pol-

È vietato sfruttare il meat sounding cioè etichettare prodotti non animali

pette è abnorme. Dunque avere un'opinione pubblica un po' rincoglionita dagli appelli contro l'obesità e contro le vacche che avvelenano il pianeta è gioco facile. Tutto diverso è quello che succede in Italia dove il consumo di carne è sempre stato modesto (rientra nei canoni della dieta mediterranea, l'unico regime alimentare davvero sano) e dove è ulteriormente diminuito. Eppure l'Italia è nel mirino degli spacciatori

IN SETTE ANNI

Tagli ai distretti
Dalle banche
57 miliardi in meno

■ Distretti industriali in affanno con la fuga delle banche. In sette anni i finanziamenti sono, infatti, crollati - secondo un'analisi della First Cisl - di 57 miliardi di euro. Un conto salato se si considera che due sportelli su dieci hanno chiuso e che «nelle zone dei prodotti simbolo del Paese», sottolinea Riccardo Colombani, responsabile dell'ufficio studi del sindacato, «sono 674 i comuni senza alcuna agenzia bancaria». «Le politiche bancarie si sono concentrate sul taglio dei costi anziché sulla vicinanza al tessuto locale e si è preferita la vendita frettolosa degli Npl a una gestione paziente dei crediti problematici che avrebbe permesso a molte imprese di tornare in bonis, rilanciando l'occupazione», denuncia il segretario, Giulio Romani che auspica «un fronte comune» per costituire «dei voting trust che condizionino il voto delle assemblee a scelte socialmente utili per il territorio». Con la riduzione del servizio si è poi assistito al calo (-18%) dei prestiti mentre i depositi sono aumentati (+32%). Nelle filiali che restano a presidiare le aree distrettuali - ricorda la First-Cisl - la raccolta cresce in modo esponenziale: dal 2010 al 2017 i depositi per sportello sono saliti del 64% da 17 a 28 milioni mentre i prestiti per filiale sono cresciuti solo del 3%.



CONFEZIONE Due hamburger prodotti con le cellule staminali. Saranno disponibili anche al fast food

di finta carne. A guidare questo business è Bill Gates che sta finanziando la carne fabbricata con le staminali di animali e ha puntato forte sulla catena Beyond Burger che da un paio di settimane è sbarcata anche da noi e ha in programma l'apertura di 300 punti vendita nel giro di un anno. Dietro Beyond Burger ci sono i soldi di Gates, la faccia di Leonardo Di Caprio e il know how del gran capo di McDonald Don Thompson. I burger sembrano di carne, ma sono del tutto vegetali. «Non fanno male al pianeta e fanno bene a te». Questo è il senso del messaggio per fare quattrini a palate sfruttando la «setta dei vegani» che i «padroni della fame» finanziano a mano franca. Volete sapere

tutta la verità su questa roba? Ecco il parere di Elisabetta Bernardi nutrizionista dell'Università di Bari che ha condotto uno studio approfondito sulla falsa carne: «Sono un miscuglio di ingredienti vegetali scelti per simulare la consistenza e il sapore della carne. Le proteine derivano o dai piselli o dalla soia. Per migliorarne il gusto e la consistenza vi si aggiunge olio di cocco, arrivando a un apporto di grassi saturi superiore a quello di un hamburger tradizionale. Aggiungono legemoglobina (chimica pura, ndr) per avere un contenuto di ferro adeguato e un sapore «metallico» simile a quello della carne, e una grande quantità di additivi, il cui effetto sinergico, non è stato

ancora studiato». Questo è quello che c'è in un burger veg. Se ne è discusso al Villaggio della Coldiretti che in questi giorni anima Roma. L'amministratore delegato di Inalca - gruppo Cremonini, leader in Europa nel settore, una delle eccellenze italiane - Luigi Scordamaglia ha ricordato come l'attacco sul fronte ambientale agli allevamenti è assurdo: «La zootecnia è responsabile di circa il 15% delle emissioni di CO2 in atmosfera, è un dato trascurabile». Il presidente di Coldiretti Roberto Moncalvo intanto fa sapere che «in Italia abbiamo perduto oltre un milione e mezzo di capi e la crisi zootecnica ha pesantissimi riflessi su tutto il sistema agricolo». Ma quello che interessa a

noi consumatori è sapere se la carne fa bene o male. Maria Caramelli direttrice dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta ci conforta: «La carne è oggi uno degli alimenti più controllati tra quelli che arrivano alle nostre tavole». E della carne prodotta dalle staminali che sembrerebbe la quadratura del cerchio perché non inquina ed è comunque «animale» anche se bisogna rinunciare al Parmigiano perché senza vitelli non c'è latte e senza latte non c'è formaggio che dire? Di nuovo Elisabetta Bernardi: «La carne prodotta in laboratorio si fa con cellule dall'animale che vengono nutrite sette settimane con aminoacidi, ormoni, gas. Poi si raccoglie un miotubulo e ce ne vogliono circa 10.000 per fare i 10 miliardi di cellule di un hamburger. Per migliorare consistenza e aspetto si aggiunge pangrattato, caramello, succo di rapa rossa, zaffe-

Alla base dell'impasto venduto al ristorante cellule di piselli o soia

rano. Per produrre il primo hamburger sono stati necessari 250.000 euro. Si stima che la carne di laboratorio prodotta in serie costerà 60-70 euro al chilo. Le proteine sono simili ma mancano ferro e zinco, la vitamina B12 è scarsa. E poi dobbiamo scordarci della bistecca. Quella in laboratorio non si può fare». Al massimo potete avere una poltiglia da polpetta. Meditate gente, meditate.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di ADRIANO SCIANCA

■ L'hamburger di Frankenstein: il titolo del libro pubblicato nel 2017 per Edb da Paolo Benanti rende bene l'idea dei problemi pratici ed etici a cui siamo messi di fronte quando parliamo di «carne sintetica». Benanti, religioso del terzo ordine regolare di San Francesco, è docente alla Pontificia università gregoriana e all'Istituto teologico di Assisi. Specializzato in bioetica, collabora con l'*American journal of bioethics - neurosciences* ed è membro dello staff editoriale di *Synesis*. Nel suo saggio si chiedeva cosa accada quando un alimento che da sempre accompagna l'uomo può essere pensato come qualcosa che non è artificiale (è pur sempre carne), ma non è neanche più naturale (non proviene da un animale).

Che cosa comporta questa rivoluzione? Quali domande etiche solleva?

«Ci sono tre aspetti. Il primo è quello della biosicurezza. Dobbiamo sicuramente basarci su un principio di precauzione, avendo a che

L'INTERVISTA PAOLO BENANTI

«Diventerà uno strumento di potere. Temo un colonialismo alimentare»

L'esperto di bioetica lancia l'allarme: «Se ora per produrre una bistecca serve una super tecnologia, l'effetto sociale dell'innovazione è forte. Ci vuole precauzione»

fare con un prodotto destinato all'alimentazione umana, magari destinato a nutrire i bambini. Parliamo pur sempre di un prodotto sintetico».

Il secondo?

«È quello legato alle relazioni sociali: è evidente che in questa cosa è coinvolto un intero settore produttivo. L'alimentazione a base di carne è qualcosa che oggi, da noi, è alla portata di tutti, al limite basta avere un polaiolo. Se serve un apparecchio ipertecnologico e costoso per produrre carne, possono cambiare i giochi di potere».

C'è poi una terza proble-

matica...

«Certo, ed è di natura biogiuridica, nella misura in cui bisogna mettere al corrente i consumatori di ciò che stanno mangiando, evidenziando tutti i passaggi».

Ma possiamo dare un giudizio morale definitivo sulla questione? Insomma, la carne sintetica è un bene o è un male?

«In sé è difficile dirlo, ovviamente, bisogna vedere come viene articolato ciascuno dei tre punti che ho elencato. È evidente che si tratta di un'innovazione che può cambiare tantissimo la vita dei singoli, ma anche quella degli Stati».

Problemi politici e geopolitici, quindi, non solo questioni legate alla sicurezza individuale...

«Esatto. Possiamo per esempio ipotizzare un nuovo colonialismo alimentare, certo diverso da quello militare, ma che comunque porrà tutta una serie di problemi».

Al di là delle riflessioni teoriche, crede che il prodotto avrà successo?

«In uno studio di un'università australiana è stato chiesto a un campione di intervistati cosa pensassero della carne sintetica. Molti hanno risposto che era una bellissima cosa. Alla doman-



STUDIO PAOLO BENANTI

da «chi la dovrebbe mangiare?», tuttavia, hanno risposto: «I migranti». Insomma, c'è curiosità, ma tutti ritengono che debba mangiarla qualcun altro».

Che scenario di mercato ipotizza per la carne sintetica?

«Credo che finiremo per avere diversi prodotti per varie fasce di prezzo. Alimenti costosissimi, prodotti con tutte la migliore tecnologia e tutte le cautele, ma anche roba a basso costo molto meno controllata».

Alla fine, a decidere del successo della carne sintetica sarà un argomento molto semplice: è buona oppure no?

«Io ovviamente non l'ho mai mangiata, ma chi l'ha provata ha detto che è buona. Le prime carni sintetiche non erano granché, perché le avevano fatte troppo magre, quindi risultavano insipide, poi hanno aggiunto il grasso e sembra che il sapore non sia cattivo. Dal mero punto di vista del gusto, il problema quindi sarebbe puramente psicologico».

© RIPRODUZIONE RISERVATA