

Corretto il no dell'Italia alla carne sintetica: non esistono certezze su qualità sicurezza alimentare

Stefania Ruggeri, prima ricercatrice del CREA Alimenti e Nutrizione, intervistata da "Il Fatto Quotidiano", dichiara che la decisione del Governo italiano di vietare la produzione e commercializzazione della carne sintetica risponde a corretti criteri di prudenza e tutela della salute dei cittadini dato che non esistono ancora studi attendibili su qualità, sicurezza nutrizionale e comportamento nella cottura di questi prodotti. Pertanto, un rischio concreto è che il nostro organismo potrebbe non "riconoscere" questo cibo.

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

RASSEGNATA

No del governo alla carne sintetica, ecco cos'è. L'esperta: “Mancano prove di qualità e sicurezza. Il nostro corpo potrebbe non ‘riconoscere’ questo cibo”



No al cibo sintetico, alla carne coltivata, e nemmeno a latte e mangimi artificiali per gli animali. È la decisione del Governo italiano che, con l'approvazione del divieto di produzione e commercializzazione di alimenti e mangimi sintetici, invia un segnale forte rispetto a quanto sta accadendo in altri Paesi del mondo, come negli Stati Uniti o a Singapore dove invece il cibo sintetico è stato autorizzato. “L'Italia è la prima Nazione libera dal rischio di avere cibi sintetici. Così salvaguardiamo i cittadini”, ha rivendicato il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida. Secondo Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia, si tratta di **“un atto di responsabilità**. Una legge prima al mondo che vieterà la possibilità di commercializzare e produrre in laboratorio gli alimenti di cui ci nutriamo”. Eppure, in base alle analisi di mercato di McKinsey, lo sviluppo di questi prodotti andrà avanti a vele spiegate tanto che, **entro il 2030, la carne sintetica costerà quanto quella animale.**

Arrivando a produrre un giro di affari che si stima di 450 miliardi di dollari nel 2040, ossia il 20% del mercato globale della carne. Non per niente in questo settore stanno investendo personaggi del calibro di Bill Gates e Richard Branson, fondatori rispettivamente della Microsoft e della Virgin. Ma anche celebrità come Leonardo DiCaprio. Oltre a colossi alimentari quali JBS, Tyson Foods, Kellogg's e Cargill. Una delle ragioni più forti dei sostenitori della carne sintetica è quella della sostenibilità ambientale, rispetto invece all'effetto altamente inquinante prodotto dalla carne da **allevamenti intensivi**.

Che cos'è realmente questo cibo, definito anche cell-based, come per esempio la carne sintetica?

“La carne sintetica è prodotta in laboratorio a partire da cellule staminali prelevate da tessuti di animali (es. bovini, ovini) che poi vengono fatte proliferare in terreni di coltura contenenti fattori di crescita, all'interno di bioreattori. Una volta che si sono moltiplicate, queste cellule vengono poi fatte differenziare in tessuti maturi all'interno di una specie di impalcatura, strutture biocompatibili, fino ad arrivare a un prodotto molto simile alla carne naturale”, spiega al *FattoQuotidiano.it* **Stefania Ruggeri, ricercatrice Crea (il più importante ente italiano di ricerca sull'agroalimentare, ndr)** e docente alla facoltà di medicina dell'università di Roma Tor Vergata.

Dottorssa **Ruggeri, che cosa sappiamo finora sulla loro sicurezza alimentare?**

Per ora **non ci sono studi scientifici sufficienti a testimoniare la completa qualità e la sicurezza nutrizionale di questi prodotti**. Mi spiego. Sicuramente la carne sintetica assomiglia alla carne 'naturale' per composizione in macronutrienti e cioè proteine, grassi e acqua. Ma oggi sappiamo che negli alimenti sono contenuti molteplici altri composti – i metaboliti secondari- che giocano un ruolo importante nella nostra salute e che dipendono per esempio dal modo con cui viene allevato un animale, dal tipo di vita che conduce. A mia conoscenza non ci sono studi che hanno valutato questo tipo di composti. **Il Crea** porterà avanti una ricerca in questa direzione per fare chiarezza su questo tema.

Potrebbero esserci problemi di intolleranze o allergie, visto che siamo di fronte ad alimenti ancora poco conosciuti?

Il rischio che possiamo correre è che **il nostro organismo potrebbe non 'riconoscere' questo cibo** e inoltre come accennato prima potremmo rischiare di non nutrirci in modo adeguato.

La posizione dell'Italia è da considerarsi prudente o limiterebbe uno sviluppo interessante dal punto di vista delle risorse alimentari?

La scelta fatta in questi giorni è prudente e va a vantaggio della salute di tutti i cittadini. Non conosciamo a pieno la qualità e la sicurezza nutrizionale di questi prodotti, né il loro comportamento nella cottura ed è bene aspettare prima di introdurli sul nostro mercato. Inoltre, credo che non ci sia la necessità di cominciare a consumare questi prodotti perché le raccomandazioni nutrizionali ci consigliano di **ridurre il consumo di carne per tutelare la nostra salute** (compresa la carne sintetica) e quindi dovremmo piuttosto cercare di consumare più legumi, le proteine vegetali della nostra tradizione mediterranea.