Aprile 2023

SPIGOLATURE

A cura di Livio Carati

Carne sintetica: una risorsa per il futuro?

A conferma che anche in Italia l'attenzione sul tema alimentare è sempre più alta, il Consiglio dei Ministri ha recentemente approvato un disegno di legge che vieta la produzione e l'immissione sul mercato di alimenti e mangimi sintetici. Si è inteso in questo modo pensare alla tutela della salute dei cittadini e la salvaguardia del patrimonio della nostra nazione e della nostra cultura agroalimentare che si basa sulla Dieta Mediterranea. L'attenzione è stata posta in particolare sulla Carne Sintetica. Ma cos'è esattamente la carne sintetica, chiamata anche carne coltivata o cellulare? La carne coltivata viene prodotta utilizzando tecniche di ingegneria dei tessuti pionieristiche nella medicina rigenerativa. Si tratta in pratica di carne coltivata o prodotta in laboratorio, in vitro, raccogliendo cellule da animali vivi, "nutrendo" le cellule con sostanze nutritive in modo che possano crescere in un bioreattore e trasformando il risultato in un prodotto che i consumatori possano mangiare. Oggi, più di 100 aziende in tutto il mondo stanno cercando di creare proteine a base cellulare, che vanno dall'agnello allevato in laboratorio alle ostriche sempre allevate in laboratorio, al foie gras.

L'agricoltura basata sulle cellule, e in particolare la carne coltivata e i frutti di mare coltivati, potrebbero essere considerati una soluzione promettente e innovativa per aiutare a raggiungere gli obiettivi della strategia dal campo alla tavola per sistemi alimentari equi, sicuri, sani e rispettosi dell'ambiente. Infatti, obiettivo non secondario è anche quello di fornire benefici per il clima, la biodiversità, la sostenibilità ambientale, un'alimentazione sana e cibo sicuro, riduzione della povertà alimentare e nuove attività produttive. Cosa sappiamo sugli effetti sulla salute?

La produzione su larga scala di carne coltivata può richiedere o meno l'aggiunta di ormoni della crescita artificiali alla coltura per la produzione di carne. Visto che la carne prodotta in laboratorio viene coltivata in un ambiente sterile, non sono necessari antibiotici, il cui uso diffuso nell' agricoltura è il principale responsabile della resistenza agli antibiotici nell'uomo che, secondo l'OMS rappresenta "una minaccia sempre più grave per la salute pubblica globale. Ad oggi comunque sono stati sviluppati pochi studi per comprendere l'impatto del ciclo della carne coltivata - produzione, consumo, spreco - sull'ambiente e il suo legame con

gli aspetti sociali e sanitari. Stime approssimative basate su una valutazione del ciclo di vita suggeriscono comunque emissioni di gas serra, fabbisogno di terra e consumo di acqua inferiori rispetto alla carne convenzionale. I sostenitori della carne coltivata affermano infatti che potrebbe essere una risposta all'aumento delle emissioni agricole, al deterioramento della biodiversità e all'insicurezza alimentare, mentre i critici temono che l'alto costo della carne coltivata, insieme ai suoi ostacoli normativi, almeno per ora, la renda una soluzione non praticabile. In aggiunta a quanto fin qui detto, l'esigenza di dibattere questo tema nasce anche dalla consapevolezza che in questo ambito nei prossimi decenni ci saranno importanti e radicali cambiamenti nel rito celebrato quotidianamente da milioni di persone. che condizioneranno sempre di più i nostri stili di vita e di consumo. Si parte dall'evoluzione demografica (invecchiamento della popolazione, nuclei monocomponente, immigrazione, ruolo della donna, ecc.), per proseguire con i nuovi equilibri geo-politici (spostamento del potere e dell'influenza culturale, dall'Occidente all'Oriente, dall'Oceano Atlantico all'Oceano Pacifico), la connettività totale (democraticità e velocità e diffusione dell'informazione) , la focalizzazione sugli aspetti ambientali (basti pensare ai cambiamenti climatici e al grande impatto dell'uomo in termini di emissione di gas serra) e infine le cosiddette tecnologie GRIN (Genetica, Robotica, Internet, Nanotecnologie).
La valutazione delle diverse forze che verosimilmente scaturiranno dall'azione combinata di tutti questi fenomeni globali, hanno indotto gli esperti a ipotizzare ben 13 tendenze che modificheranno la nostra alimentazione nei prossimi anni:

- Attenzione alla salute. L'alimentazione oggi non è più legata esclusivamente al bisogno di nutrimento, bensì al miglioramento del complessivo benessere delle persone.
- Ricerca del piacere. Che si manifesta con il raggiungimento di un senso di appagamento e soddisfazione dei bisogni sensoriali, in particolar modo (ma non solo) del gusto tramite l'esperienza culinaria.
- Orientamento al passato. Che si identifica con la memoria e implica il ricordo e la preservazione delle tradizioni radicate in uno specifico contesto socio-geografico. Grazie alla memoria è, infatti, possibile conservare nel tempo e valorizzare le tradizioni culinarie di un determinato luogo. Un esempio è la nostra Dieta Mediterranea
- Cibo locale e regionale. Interesse al rapporto tra cibo e territorio, inteso in questo caso come prossimità tra il luogo di produzione e quello di consumo di un alimento per una presunta garanzia di autenticità.
- Globalizzazione dei sapori. In particolare, lo scambio tra culture alimentari, che si oppone alla singolarità e alle differenze del cibo esclusivamente locale e regionale.
- Naturalità. Ossia la tendenza volta a riscoprire la natura e i prodotti naturali, e che va identificata con il tratto distintivo della semplicità, percepita come riduzione al minimo degli interventi e delle manipolazioni nelle varie fasi della filiera agricola.

- Orientamento al futuro. Riconducibile all'ampliamento dell'offerta, tramite l'invenzione di nuovi alimenti, pietanze e stili culinari che si pongono l'obiettivo di proporre soluzioni alle sempre maggiori criticità dell'attuale scenario alimentare. E' l'esempio della Carne Sintetica prima descritto.
- Tecnologia. Le persone sono sempre più critiche ed esigenti nel cercare di assecondare i loro nuovi comportamenti di consumo. Da ciò nascono, per esempio, i cibi "funzionali" e tutte quelle tecniche in grado di velocizzare le procedure di acquisto e di preparazione alimentare.
- Cibo come prodotto "di lusso". Una parte dei consumatori risulta essere più spesso disposta a pagare prezzi superiori alla media per acquistare quei prodotti che rispondono ai requisiti dell'autenticità e della naturalità, come gli alimenti prodotti localmente e i cibi biologici.
- Cibo prodotto "low-cost". Uno degli effetti conseguenti alla recente situazione economica, alla quale si unisce anche l'incremento dei prezzi sui mercati delle materie prime agricole, favorisce l'aumento degli acquisti nei discount alimentari o direttamente dal produttore.
- Velocità. gli individui conducono una vita sempre più caratterizzata dalla scarsità di tempo a disposizione sia per sé stessi sia per le proprie famiglie. Ne conseguono una riduzione del tempo dedicato alla cucina e ai pasti e, allo stesso tempo, la variazione delle modalità di preparazione dei cibi.
- Individualizzazione. Sempre più spesso negli ultimi tempi il cibo viene assunto in modo individuale e nel minor tempo possibile. L'alimentazione sta progressivamente perdendo i caratteri di ritualità nella preparazione dei pasti e di socialità.
- Sostenibilità. Maggiore attenzione da parte delle persone alle tematiche della sostenibilità, con la conseguente richiesta alle imprese del settore alimentare di una crescente responsabilità nei confronti della tutela dell'ambiente e della qualità dei prodotti.

Come si evince da tutto quanto detto sopra le dinamiche che interessano, e interesseranno sempre più nei prossimi anni, la nostra alimentazione sono numerose e complesse , ma come avviene per tutti i fenomeni umani, finiranno lentamente e progressivamente, senza che quasi ce ne accorgiamo, a diventare parte delle nostre abitudini e del nostro stile di vita, nella prospettiva comunque che, alla più ampia scelta e disponibilità di cibo , corrisponda anche una maggiore sicurezza e qualità della nostra alimentazione e della nostra salute più in generale. Sarà anche il caso della Carne Sintetica?

Cibo Tradizionale

Carne Sintetica