

Gli allevamenti di animali a scopo alimentare hanno una serie di problemi che non si possono nascondere sotto il tappeto con un colpo di scopa. Sempre più persone rifiutano di nutrirsi di animali spesso cresciuti in condizioni di sofferenza o comunque ritengono il consumo di carne eticamente ingiustificabile, vista l'abbondanza di fonti alternative di proteine. Ma quando parliamo di consumo di animali, accanto a queste scelte etiche e personali, troviamo problemi molto concreti che interessano tutti noi e le generazioni future. La produzione di carne, gli allevamenti intensivi che ci permettono di trovare polli e bistecche nei supermercati, sono un pericolo per la salute dell'umanità intera. Rappresentano un enorme rischio di zoonosi, cioè di malattie infettive trasmesse agli esseri umani dagli animali, e sono la principale causa dell'antibiotico-resistenza, quel terrificante problema legato alla comparsa di batteri resistenti agli antibiotici. Non solo: la produzione di carne ha un enorme impatto sull'ambiente: inquina, consuma suolo e acqua ed è tra le cause più importanti del cambiamento climatico in atto.

Le opzioni per il futuro sostenibile sono quindi essenzialmente due: o rinunciare al consumo di carne o trovare nuovi modi di produrla. E la scienza ha da tempo accettato questa sfida e si è mossa per offrire all'umanità nuove strategie per alimentarsi. Da qui nasce la «carne sintetica» - o sarebbe meglio dire «prodotta in laboratorio» -, il cui scopo è offrire carne di qualità senza tutti i problemi sopracitati. La produzione di carne in laboratorio, a partire dalle cellule staminali degli animali che vengono fatte crescere allo scopo di creare il muscolo che mangiamo, richiede meno energia, suolo e acqua. Non necessita di allevamenti intensivi e non causa sofferenza agli animali. Inoltre, è una carne prodotta in un ambiente estremamente controllato ed esente dalla contaminazione da parte di patogeni pericolosi per la salute umana. Oltre a non contenere microbi, non contiene ormoni o antibiotici e questo la rende potenzialmente molto più sicura per la nostra salute. Infine, sostituendo qualche componente, la ricerca potrebbe puntare a creare della carne rossa un po' più salubre rispetto a quella convenzionale, il cui consumo eccessivo è associato ad un rischio aumentato di cancro del colon-retto.

I vantaggi per le generazioni future così come le potenzialità di sviluppo del settore sono quindi enormi ma da martedì scorso l'Italia è condannata a essere esclusa da questa innovazione. Con una decisione oscurantista, il governo ha deciso di bloccare la produzione e la vendita di carne ottenuta in laboratorio, quasi a ribadire il concetto complottista che vede la tecnologia e tutto ciò che ne deriva come un pericolo. Peccato - per noi - che il resto del mondo andrà avanti, altri Paesi diventeranno leader nell'alimentazione del futuro e le nostre start-up e aziende innovative resteranno al palo. Una decisione che rischia di farci perdere competitività in un settore, quello dell'alimentazione, in cui siamo da sempre leader e innovatori. Perché una decisione così in controtendenza rispetto al resto del mondo? I nostri politici hanno parlato di tutela della salute dei consumatori ma chiaramente a questo obiettivo si poteva arrivare mediante le autorizzazioni specifiche dei singoli prodotti. Invece si è scelta una posizione ideologica che tutela gli interessi di pochi e, ancora una volta, tratta con arroganza e diffidenza la ricerca scientifica. E, così facendo, brucia il futuro dei nostri figli. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA