



L'Olanda dà il via libera ai test sulla carne coltivata

di Luca Carrello

Nell'Unione Europea inizia la sperimentazione sul cibo cellulare. I Paesi Bassi danno l'ok ai test sulla carne e sui frutti di mare coltivati in laboratorio. Il governo olandese, in collaborazione con il rappresentante del settore HollandBio e i produttori di carne sintetica Meatable e Mosa Meat (l'azienda finanziata anche da Leonardo Di Caprio, che nel 2013 ha creato il primo hamburger di manzo coltivato al mondo), ha approvato un codice di condotta che rende possibili le degustazioni in ambienti controllati.

L'accordo rende i Paesi Bassi il primo Paese dell'Unione a intraprendere le degustazioni di pre-approvazione di cibi coltivati da cellule animali. Il risultato arriva prima del via libera al nuovo alimento da parte dell'Ue, ma per sicurezza le richieste delle aziende verranno valutate da un gruppo di esperti. Non è la prima iniziativa in tal senso: con il Fondo nazionale per la crescita il governo ha impegnato 60 milioni per rendere i Paesi Bassi un hub globale della nuova tecnologia.

In Italia, invece, il governo è contrario a ogni sperimentazione e all'approvazione del cibo coltivato in laboratorio. L'esecutivo guidato da Giorgia Meloni ha annunciato a inizio aprile un disegno di legge, co-proposto dai ministri Lollobrigida e Schillaci, che vieterà produzione, vendita e importazione di alimenti sintetici. In Olanda, al contrario, la maggior parte delle forze politiche ha votato a favore delle pre-degustazioni del cibo sintetico: hanno detto sì 14 dei 17 partiti politici votanti, tra cui Vvd, Bbb, Cda, D66, Christen Unie, PvdA, GroenLinks, PvdD, Sp e altri. Per Maarten Bosch, ceo di Mosa Meat, «questo è un grande risultato per il governo olandese e un'altra prova che i Paesi Bassi sono leader globali nell'agricoltura e nell'innovazione alimentare». Per il ceo di Meatable, Krijn de Nood, «questa è un'ottima notizia perché la carne coltivata può contribuire in modo significativo a ridurre l'impatto sul clima. Il nostro obiettivo è mettere a disposizione di tutti carni coltivate saporite e indistinguibili da quelle tradizionali, senza danneggiare le persone, gli animali e il nostro pianeta».

Secondo un'analisi del ciclo di vita indipendente veicolata dalle due società ma sottoposta a revisione paritaria, si prevede che la carne coltivata genererà fino al 93% in meno di gas serra, utilizzerà il 95% in meno di terra e il 78% in meno di acqua rispetto alla produzione industriale di carne. (riproduzione riservata)