

Data: 17.11.2023 Pag.: 1,14
 Size: 601 cm2 AVE: € 135225.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 258991
 Lettori: 1948000



ALLA CAMERA

L'Italia vieta la carne coltivata E alla fine scoppia la rissa

di Virginia Piccolillo



La Camera dei deputati ha approvato il disegno di legge che vieta la produzione

e la vendita della carne coltivata, cioè carne prodotta in laboratorio attraverso

culture di cellule staminali animali. Il presidente di Coldiretti tenta di «afferrare»

un parlamentare di +Europa. alle pagine 14 e 15
Arachi, De Bac

Carne coltivata, il divieto è legge «Il governo rispetta gli agricoltori»

Alla Camera sì al ddl Lollobrigida. Le opposizioni accusano: misura inutile quando l'Ue dirà sì

ROMA Stop a bistecche-non-bistecche, hamburger coltivati e cotolette green. Con 159 voti a favore, 53 contrari (M5S, Avs, +Europa) e 34 astenuti (Pd) la Camera ha approvato in via definitiva la legge che vieta la produzione e la commercializzazione di cibi e mangimi animali di carne coltivata: composta da cellule di embrioni o di tessuto muscolare di animali vivi, coltivate in bioreattori con forte apporto di ormoni.

Sarà vietato, d'ora in poi, anche chiamare «carne», «bistecche», «cotolette» o «burger» i prodotti che le imitano. Da 10 a 60mila euro le sanzioni. Mentre resta consentita la ricerca. Un provvedimento bandiera per il ministro della

Sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, che esulta: «C'è un governo che rispetta gli agricoltori. Siamo orgogliosi di essere la prima nazione del pianeta» a varare un provvedimento in materia. «Noi vogliamo buon cibo per tutti, non solo cibo per tutti», specifica. E, in aula, rimarca: «Tranne +Europa non c'è un partito che non abbia avuto autorevolissimi esponenti che hanno sottoscritto una petizione in cui c'era scritto «no al cibo sintetico»». Il ministro auspica che lo stop a un prodotto «non testato e non sperimentato» venga adottato anche da altri Paesi europei. «Domenica a Bruxelles porteremo un documento sottoscritto anche da Austria e Francia nel quale si inquadra

una nuova visione del mondo agricolo», annuncia, nel giorno in cui la Ue, con l'astensione dell'Italia, proroga l'uso del glifosato, che provoca danni neurologici.

Il «no» alla carne coltivata giunge al termine di una giornata di tensioni, culminate con la rissa sfiorata tra Benedetto della Vedova (+Eu) e il presidente Coldiretti Prandini. Il ministro prova a ricomporre chiedendo «rispetto per i parlamentari ma anche per i lavoratori».

Contrari M5S, Avs e +Europa. «Se a Singapore si compra in macelleria, penso sia come fermare il mare con le mani», dice Susanna Cherchi, M5S. «State prendendo in giro gli italiani perché quando sarà dichiarata legittima dall'Efsa

(l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, ndr) non potrete impedire la legittima circolazione delle merci» attacca il leader verde Angelo Bonelli. «Non dovrebbe essere l'Efsa ma un processo farmaceutico» a valutare questo prodotto, obietta il ministro. Scatenando la dura replica di Riccardo Magi (+Eu) che dopo aver parlato di «ddl oscurantista» e di «sabotaggio per la ricerca e per le aziende interessate», accusa il ministro di cultura «totalitaria».

A motivare l'astensione dem invece Antonella Forattini: «È l'ennesima, pomposa bandierina da sventolare per distrarre gli elettori».

«Tuteliamo al contempo la salute dei cittadini e il settore

Data: 17.11.2023 Pag.: 1,14
 Size: 601 cm2 AVE: € 135225.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 258991
 Lettori: 1948000



agroalimentare italiano», dichiara il sottosegretario alla salute, Marcello Gemmato. E il capogruppo FdI, Tommaso Foti allunga ombre sulla difesa del cibo coltivato: «In gioco ci sono 25 miliardi di euro fino al 2030. Quindi non c'è più cibo per tutti, ma più profitti per i soliti noti».

Virginia Piccolillo
 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Domande & risposte

Perché parlare di «sintetica» è un errore

1 Che cos'è la carne coltivata?
 Non c'è niente di sintetico in questa carne che viene prodotta a partire da una cellula animale, prelevata con

una biopsia e poi coltivata in laboratorio con l'utilizzo di fattori naturali di nutrimento. Per sintetico infatti si intende qualcosa che deriva da una sintesi di più elementi. Sviluppandosi, queste cellule «primitive», che non avevano alcuna specializzazione, si differenziano fino a diventare muscolo. Non avviene nessuna modificazione genetica né manipolazione.

2 Perché si impiegano i bioreattori?
 Il bioreattore riproduce le condizioni esistenti all'interno dell'organismo animale. La stessa apparecchiatura è stata già impiegata nella produzione di birra e yogurt. Lo scopo del bioreattore è quello di garantire una temperatura controllata e utile a mantenere in vita le cellule e di rifornirle di nutrienti.

3 Che cos'è un bioreattore?
 È un silos di metallo con elica capace di accelerare la moltiplicazione delle cellule.

4 La carne coltivata è sicura?
 Dal punto di vista della procedura è un alimento sicuro, non contaminato. Ancora non conosciamo invece l'effetto a lungo termine sulla salute in quanto è in commercio solo in alcune parti del mondo e da pochi anni.

5 Induce sazietà?
 Sì, a parità di quantità consumate il senso di sazietà è sovrapponibile. Il valore nutrizionale della carne coltivata è però inferiore: non contiene la stessa quantità di proteine, ferro e sali minerali in quanto non deriva da un bovino in movimento.

6 Il sapore è lo stesso?
 No. Quando un animale da fattoria viene macellato, i muscoli sono soggetti a un complicato processo biochimico. Pertanto il gusto della carne coltivata è diverso da quella di allevamento. Il gusto e la consistenza della carne sono legati alla specificità nutrizionale dei mammiferi. Se una mucca ha un'intensa attività fisica la

carne è molto più ricca di proteine e povera di grassi.
7 In Italia era commercializzata?
 No, nell'Ue e in Usa non è autorizzata. L'agenzia americana Fda ne ha approvato la produzione ma non il consumo. In alcuni ristoranti israeliani si può mangiare, firmando una liberatoria. L'unico Paese dove è in vendita è Singapore che sta provando lo stesso processo con il pesce.

8 Ci sono progetti di studio in Italia?
 All'università di Tor Vergata dipartimento di biologia, è in corso un progetto per ottenere carne coltivata strutturata (ad esempio una bistecca) con stampante tridimensionale. (hanno risposto alle domande Laura Di Renzo, direttore scuola scienza dell'alimentazione Tor Vergata, e Cesare Gargioli, laboratorio cellule staminali e ingegneria tissutale).

Margherita De Bac
 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo stop italiano

✓ L'Italia da ieri con il voto alla Camera ha vietato la produzione, il consumo e la commercializzazione della carne coltivata

Il ruolo dell'Europa

✓ L'Ue invece potrebbe presto autorizzare carne coltivata e contestare la misura italiana (anche in riferimento alle regole del mercato interno)



A Roma La protesta organizzata da Coldiretti, l'associazione di rappresentanza dell'agricoltura, a pochi passi dal Parlamento

Singapore primo

✓ Diversi Paesi al mondo hanno approvato la vendita commerciale di carne coltivata. Il primo è stato Singapore nel novembre 2022

L'ok degli Usa

✓ Anche gli Stati Uniti hanno dato il via libera alla produzione, di cui per ora si occupano due aziende, ma non ancora al consumo

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile