

Nel laboratorio che progetta la carne sintetica che mangeremo in futuro

Arriva la bistecca artificiale

NEW YORK — Produzione della carne che non richieda l'impiego di animali. Sarebbe questa la strada per contrastare l'aumento del costo del cibo causato anche dai maggiori consumi dei Paesi emergenti. L'idea è venuta a Jason Matheny dottorando alla John Hopkins University e fondatore dell'associazione New Harvest. Idea che è piaciuta ai Paesi Bassi che stanno già finanziando ricerche per rendere commerciabile la carne ottenuta in laboratorio e fortemente sponsorizzata dalle organizzazioni animaliste.

NANCY SHUTE
ALLE PAGINE 29, 30 E 31
CON UN ARTICOLO
DI UMBERTO VERONESI

La bistecca artificiale

UMBERTO VERONESI

La bistecca in vitro non deve scandalizzare né gli scienziati né i buongustai. Risponde al dovere morale della scienza di trovare soluzioni al più urgente problema del pianeta: come procurare acqua e alimenti per tutti i suoi abitanti e come riparare la terribile ingiustizia alimentare che fa sì che milioni di persone muoiono di fame da una parte del mondo, e milioni si ammaliano per troppo cibo dall'altra. Siamo alle soglie di una Conferenza mondiale in Italia, si terrà a settembre a Venezia, proprio su questo tema: "Food and Water for Life". Se però culturalmente l'idea della carne artificiale è interessante, praticamente mi sembra poco proponibile per un motivo semplice: è inutile generare alimenti in vitro quando la natura ci offre opportunità per alimentare tutti a sufficienza, e per stare bene. Perché buttare via questa immensa chance?

Guardiamo il mondo animale: gli erbivori, come le capre, che si nutrono di cibo naturale, non sviluppano il cancro. Invece quindi di creare carni artificiali solo per soddisfare gli occhi e il palato ed educare l'intera popolazione a un gusto diverso e innaturale, è molto meglio diffondere l'abitudine al sapore dei vegetali, della frutta, dei cereali, dei prodotti del latte, che già esistono nella natura e nelle culture dei diversi popoli. Questo davvero contribuirebbe ad un migliore uso delle risorse che la natura mette a disposizione.

Ogni anno 150 milioni di tonnellate di cereali sono destinati agli animali da allevamento: in pratica quasi il 50% dei cereali e il 75% della soia raccolti nel mondo servono a nutrire gli animali di allevamento invece di sfamare persone. Per ottenere un

chilo di carne bovina occorrono 15.000 litri di acqua, mentre per un chilo di cereali ne bastano poco più di cento. Ogni anno l'America del Sud distrugge una parte della foresta amazzonica grande come l'Austria per far posto ai pascoli e gli animali. E in futuro? Che succede se India e Cina assumono in massa le abitudini alimentari carnivore occidentali, come sembra? Oggi ci sono 3 miliardi di capi di bestiame destinati a sfamare un miliardo dei sei che popolano la Terra e che invece si nutrono principalmente di cereali: riso, frumento, mais, orzo.

Se tutti si mettessero a mangiare carne avremmo più animali che uomini sulla Terra: un incubo che infrangerebbe tutti gli equilibri del pianeta. Per questo dobbiamo prendere atto che l'evoluzione verso una dieta vegetariana è inevitabile. Cer-

to, come accenna il giovane Matheny, pensare di convincere 6 miliardi di persone ad essere rigorosamente vegetariani per sempre non è forse meno folle che inventare la carne artificiale. Anch'io la penso così, ma credo che tutto debba avvenire all'insegna della gradualità e con programmi intelligenti per far evolvere la produzione di cibi vegetali e ridurre progressivamente l'allevamento di bestiame da macello. È qui che dobbiamo mettere in campo le nostre conoscenze genetiche per migliorare la produttività delle piante che la natura ha già creato, ma che possono offrire più cibo e di migliore qualità se con la genetica le aiutiamo ad adattarsi a un ambiente che varia a ritmi più rapidi dei tempi di evoluzione naturali. La scienza sta sperimentando piante che crescono in terreni aridi e salini, resistono agli attacchi dei parassiti, sopravvivono alla siccità. Il passaggio rapido dalla

sperimentazione ai piani di produzione agricola contribuirebbe in modo concreto e sostenibile, per l'ambiente e l'economia, alla fine della malnutrizione e alla fame nel mondo.

Parallelamente, la scienza deve contribuire all'operazione culturale di diffusione del consumo di vegetali e abbandono delle abitudini carnivore. Oltre al bisogno di più cibo e acqua sul pianeta, il vegetarianesimo risponde anche alla domanda di buona salute. Non ci sono dubbi scientifici sul fatto che un'alimentazione povera di carne e ricca di vegetali è la più adatta a proteggerci dalle malattie più gravi e mantenerci in buona forma. Inoltre gli alimenti di origine vegetale ci difendono dall'azione dei radicali liberi, quelle molecole che possono alterare la struttura delle cellule e dei loro geni. Tutto fa concludere allora che chi segue una dieta ricca di vegetali è meno a ri-

schio di ammalarsi e può vivere più a lungo e in buona salute. L'obiettivo ragionevole da raggiungere fra qualche generazione non è quindi l'introduzione di carne diversa, artificiale, ma la riduzione drastica della carne tradizionale dai nostri menu. Per noi stessi, per gli altri uomini e per la splendida armonia della Terra, che comprende anche i nostri amici animali. Il mio impegno a favore del vegetarianesimo non ha solo basi scientifiche e mediche, ma anche filosofiche. Anzi è nato in me da bambino dall'amore e dal rispetto per la vita in tutte le sue forme, specie quando non può difendersi e far valere le sue ragioni. Non ho mai sopportato la prigionia degli allevamenti e la crudeltà della macellazione. Evitare la carne è un modo per evitare la sofferenza inutile degli animali.

