

La rivolta dei produttori

Un'alleanza contro il cibo Frankenstein

Si schierano con Coldiretti i big dell'agroalimentare tricolore, oltre ai consorzi di Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Il ministro Lollobrigida: «Per carne e latte artificiali abbiamo chiesto a Bruxelles le verifiche che si fanno per i farmaci»

ATTILIO BARBIERI

■ Nasce l'alleanza della filiera agroalimentare italiana contro il cibo Frankenstein. Nel giorno in cui arriva l'annuncio che l'israeliana Steakholder Foods è riuscita a produrre il primo filetto di orata artificiale, biostampato con una stampante 3D e a poche ore dallo stop per la pesca a strascico nel Mediterraneo entro il 2030, confermato dalla Ue, Coldiretti e Filiera Italia hanno chiamato a raccolta gli organismi più rappresentativi del settore. A fare da cornice all'evento il convegno dedicato agli attacchi in corso al made in Italy a tavola che ha aperto l'edizione 2023 di Tuttofood, in corso da ieri a Milano.

All'appello hanno risposto Assocarni, i consorzi di tutela del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, Assolatte, Unaitalia (avicoli), Assica (salumi), assieme ad alcuni cattedratici che dovrebbero dar vita ad un osservatorio dedicato proprio ai prodotti artificiali destinati a finire a tavola: Felice Adinolfi (Università di Bologna), Antonio Gasbarrini, direttore di gastroenterologia al Gemelli, Pier Sandro Cocconcetti, professore di microbiologia degli alimenti all'Università Cattolica.

RISPOSTA ECCEZIONALE

«Una risposta unitaria eccezionale da parte di tutta la filiera zootecnica italiana, come eccezionale e mai visto prima è il rischio a cui tutti noi siamo esposti» ha affermato Luigi

Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia: «Le organizzazioni qui riunite rappresentano una filiera che vale in Italia circa 55 miliardi di euro con un totale di circa 550mila addetti» ha aggiunto, e «questo è quello che carne, latte, pesce sintetici metterebbero a rischio».

Al convegno ha partecipato il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, che ha difeso il provvedimento adottato dal governo italiano proprio per bloccare produzione e vendita degli alimenti da laboratorio. «A Bruxelles» sul cibo sintetico «ho avanzato la richiesta di non passare dalle procedure di *novel food* ma di passare attraverso il processo di verifica attribuito ai farmaci, molto più lungo e approfondito che garantisce, rispetto a una scelta epocale di questa natura, una percezione da parte delle popolazioni che sia quella corretta», ha puntualizzato, ricordando lo spirito democratico che ha portato alla definizione del disegno di legge varato dall'esecutivo lo scorso 28 marzo: una «norma che nasce nella maniera più democratica possibile: Coldiretti è partita con la raccolta firme, tra i primi firmatari il presidente del Consiglio, Giorgia Meloni; dopodiché tra i Comuni italiani, dove ci sono assemblee rappresentative elette dal popo-

lo, 3.050 hanno votato un documento che chiede al governo di agire in questa direzione. E diciannove Regioni su venti si sono riunite in assemblea e hanno votato un documento di questa natura». Insomma, l'altolà al cibo Frankenstein non è stata una fuga in

avanti del governo come vuol far credere una parte dell'opposizione.

ORMONI E ANTIBIOTICI

«La verità, ha puntualizzato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini, concludendo il convegno, «è che non si tratta di cibi ma di prodotti ingegnerizzati, con processi di lavorazione molto più simili a quelli dei farmaci e proprio come tali devono essere valutati». E «nei prodotti a base cellulare si utilizzano ormoni che invece sono vietati negli allevamenti europei dal 1996» ha aggiunto, «abbiamo acceso i riflettori su un business in mano a pochi ma molto influenti nel mondo che può cambiare la vita delle persone e l'ambiente che ci circonda mettendo a rischio la stessa democrazia economica e alimentare».

Purtroppo nel processo di produzione della carne artificiale e in particolare nei bioreattori dove avviene la moltiplicazione cellulare, entrano in gioco sia gli ormoni della crescita sia gli antibiotici, indispensabili per evitare infezioni batteriche, come ha svelato a *Libero* di recente il professor Giuseppe Pulina, ordinario di Etica e Sostenibilità degli Allevamenti presso il dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari e presidente di Carni Sostenibili. Fra l'altro, come ha chiarito proprio Pulina, a proposito di carne artificiale, «chi la produce si rifiuta di metterla a disposizione della ricerca». Così, più si prova ad approfondire il tema e più si scoprono aspetti critici e problematici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PRANDINI/1

«In verità non si tratta nemmeno di cibi ma di prodotti ingegnerizzati»

PRANDINI/2

«È un business che mette a rischio la democrazia economica e alimentare»



Il presidente della Coldiretti, Ettore Prandini (us)

