

SCHEMA: Carne sintetica: pro o contro?

La carne sintetica è un tema attuale e controverso, che divide le opinioni di persone esperte, consumatori, consumatrici e aziende produttrici. Si tratta di un tipo di carne ottenuta in laboratorio, a partire da cellule staminali animali. Il suo consumo potrebbe ridurre l'impatto ambientale degli allevamenti, migliorare il benessere animale e fornire una fonte di proteine sostenibile. Nel 2023 il governo italiano ha vietato la produzione e vendita di carne sintetica per tutelare la cultura e la tradizione italiana, sostenendo che i prodotti da laboratorio non garantiscono qualità e che non sia ancora sicuro quale possa essere "l'effetto del consumo di prodotti sintetici in relazione alla loro sostenibilità e impatto ambientale."

Il dibattito oppone chi la considera una rivoluzione ecologica a chi teme che non sia una soluzione sicura e sostenibile un allontanamento dalle tradizioni e dalla sovranità alimentare.

Tesi PRO: "È sbagliato che il governo italiano abbia vietato la produzione e vendita di carne sintetica: rappresenta un passo necessario verso un sistema alimentare più sostenibile e innovativo".

Tesi CONTRO: "È giusto che il governo italiano mantenga il divieto sulla produzione e vendita di carne sintetica: non è una soluzione sicura né sostenibile"

Situazione attuale, scenario, contesto

La carne sintetica è un prodotto di laboratorio realizzato attraverso la coltura in vitro di cellule animali, che vengono moltiplicate e coltivate in un ambiente controllato, fino a raggiungere una forma di tessuto muscolare che somiglia alla carne ottenuta dall'animale stesso. Nel mondo anglosassone è chiamata *clean meat* (carne pulita) in quanto i cicli di produzione in laboratori permettono di ridurre le contaminazioni batteriche, le emissioni di gas serra ma soprattutto perché la sua produzione non prevede l'uccisione o il maltrattamento di animali. Una ricerca delle Università di Oxford e Amsterdam ha rilevato che rispetto agli allevamenti classici il consumo di acqua sarebbe inferiore del 99%, quello del suolo del 96%, le emissioni di gas serra calerebbero del 45%. Dall'altra parte, sono inquinanti anche le sostanze chimiche o gli ormoni usati per coltivare le cellule iniziali così come le emissioni di CO₂ dovute all'elevata energia utilizzata dai bioreattori necessari per la loro produzione. Questo tipo di carne è già legale negli Usa e a Singapore e l'UE potrebbe percorrere la stessa strada. Il governo italiano invece, attraverso un disegno di legge presentato dal ministero dell'Agricoltura, ha previsto il divieto nel paese alla produzione e vendita di alimenti a partire da colture cellulari o tessuti di animali vertebrati e multe salate per chi non rispetterà la legge. I motivi sono principalmente due: «tutelare la salute umana e il patrimonio agroalimentare».

Argomenti PRO:

- La carne sintetica ridurrebbe il numero degli allevamenti intensivi e l'impatto ambientale di questi ultimi.
- Da una sola cellula animale si possono ottenere 10mila chili di carne. Questo significa poter sfamare più facilmente una popolazione globale in crescita e garantire a tutti la sicurezza alimentare.
- I tempi di preparazione della carne sintetica sono di qualche settimana, contro un anno e mezzo in caso di allevamento del bestiame

Argomenti CONTRO:

- La produzione di carne sintetica è ancora ad uno stadio sperimentale che attualmente non garantisce le condizioni di sicurezza alimentare e l'assenza di conseguenze negative per la salute degli esseri umani.
- La carne prodotta in laboratorio potrebbe richiedere comunque l'utilizzo di antibiotici, pesticidi, fungicidi e ormoni, i quali possono persistere nei prodotti.
- È difficile potere riprodurre esattamente tutte le caratteristiche organolettiche e i valori nutrizionali della carne tradizionale mettendo a rischio la tradizione enogastronomica.

Spunti per approfondimento

- EUFIC: [Carne coltivata in laboratorio. Come viene prodotta e quali sono i pro e i contro.](#)
- SIMEVEP: [Carne coltivata e la mobilitazione della Coldiretti. Appello di scienziati ed esperti.](#)
- EFSA: [The safety of cell-cultured- derived food.](#)