
Alimentazione: Coldiretti, "arriva il pesce in provetta, ma gli italiani non si fidano"

Dopo la carne arriva anche il pesce sintetico creato in laboratorio con cellule staminali in provetta ma ben 7 italiani su 10 (68%) non si fidano. È quanto ha annunciato la Coldiretti, in occasione dell'incontro al Meeting di Rimini su "La crisi alimentare globale: la persona al centro". L'ultima deriva a tavola arriva dalla Germania con i primi bastoncini di sostanza ittica coltivati in vitro senza aver mai neppure visto il mare, mentre negli Usa con un'abile strategia di marketing si stanno buttando sul sushi in provetta. "La società tedesca Bluu Seafood impegnata nel progetto – spiega Coldiretti – promette di ricreare in laboratorio la carne di salmone atlantico, trota iridea e carpa partendo da cellule coltivate e arricchite di proteine vegetali. Per ora in Germania si punta alla realizzazione di prodotti come bastoncini e polpette facendo biopsie ai pesci e creando masse di cellule autoriproduttive da confezionare poi per il consumo umano. Un business non indifferente se si considera che a livello globale ogni persona consuma oltre 20 chili di pesce vero all'anno, mentre gli italiani ne mangiano circa 28 chili pro capite, sopra la media europea che è di 25 kg". Negli Stati Uniti, rileva Coldiretti, il colosso Nomad Foods, proprietario tra gli altri del marchio Findus Italia, ha firmato un accordo con la start-up californiana BlueNalu per studiare il lancio di pesce da colture cellulari, mentre la Wildtype di San Francisco ha raccolto capitali per 100 milioni di dollari per sviluppare un sushi da salmone coltivato in laboratorio programmando l'eventuale distribuzione tramite accordi con Snowfox, che gestisce una catena di sushi bar con 1.230 punti vendita negli Stati Uniti e con Pokéworks, che gestisce 65 ristoranti di poke, mentre in Corea del Sud la CellMeat sta lavorando sui gamberetti in provetta". Si tratta, per Coldiretti, di "una deriva alimentare iniziata con la carne sintetica della società americana Beyond Meat e sostenuta da importanti campagne di marketing che tendono a nascondere i colossali interessi commerciali e speculativi in ballo per esaltare invece il mito della maggior sostenibilità rispetto alle tradizionali attività di allevamento e pesca". Interrogati sui motivi principali per i quali bocciare il cibo fatto in laboratorio "gli italiani – spiega l'analisi Coldiretti/Ixè – mettono in cima il fatto di non fidarsi delle cose non naturali (68%), mentre al secondo posto ci sono i consistenti dubbi sul fatto che sia sicura per la salute (60%). Rilevante anche la considerazione che il cibo artificiale non avrà lo stesso sapore di quello vero (42%) ma c'è anche chi teme per il suo impatto sulla natura (18%)". "Le bugie sul cibo in provetta confermano che c'è una precisa strategia delle multinazionali che con abili operazioni di marketing puntano a modificare stili alimentari naturali fondati sulla qualità e la tradizione", afferma il presidente della Coldiretti, Ettore Prandini, che garantisce: "Siamo pronti a dare battaglia poiché quello del cibo Frankenstein è un futuro da cui non ci faremo mangiare".

Gigliola Alfaro