

DI MADRE IN FIGLIA

INSIDE OVER

Cibo sintetico, l'ultima frontiera del "climaticamente corretto"

Condividi:

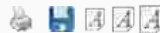


Commenti:

0

La demonizzazione del consumo di carne in nome della lotta ai cambiamenti climatici sta spingendo le multinazionali a produrre cibi sintetici, come gli hamburger

Roberto Vivaldelli - Ven, 02/08/2019 - 12:17



commenta

Mi piace 0

L'ossessione politicamente corretta per i cambiamenti climatici e la demonizzazione del consumo di carne stanno spingendo le aziende americane a sostituire i tradizionali hamburger con il cibo sintetico.



Lo scorso ottobre la carne sintetica è sbarcata negli Stati Uniti dove è arrivato il via libera del dipartimento per l'agricoltura statunitense (Usda) e dell'Fda (Food and Drug Administration) alla vendita di bistecche ottenute a partire da colture cereali. I due enti americani si sono accordati, infatti, su come gestire la produzione del prodotto.

Carne sintetica che, come annunciato ad aprile, arriverà nei panini dei fast food entro l'anno. Lo ha annunciato una delle più note catene, Burger King, che ha definito un successo il test sul mercato Usa. L'Impossible Whopper, riporta Repubblica, è stato servito per un mese in 59 punti vendita di St. Louis, nel Missouri, a partire dal 1° aprile, ed è stato talmente apprezzato dalla clientela che in capo a qualche mese sarà venduto anche altrove negli States. Come ricorda Il Messaggero, inoltre, il primo esperimento di hamburger creato in laboratorio risale al 2013, quando il ricercatore olandese Mark Post servì ad alcuni giornalisti un hamburger frutto di due anni di lavoro e la bellezza di 325mila dollari di costo. Una frontiera che ha fatto appetito a numerose società, che hanno investito nel futuristico progetto, prospettando di servire nei piatti la carne sintetica, a partire dal 2020.

Questa nuova tendenza è frutto di una campagna mediatica pressante contro il consumo di carne: come se per vincere la lotta contro il cambiamento climatico sia sufficiente bandire carne e salumi dalle nostre tavole. Eppure, come ricorda la Nbc, solo il 15-18% circa delle emissioni di anidride carbonica proviene dal bestiame. E si tratta di una percentuale che include tutto il bestiame del pianeta, nonché l'intero processo di allevamento, macellazione, trasporto e consumo di carne, inclusa la Co2 che si consuma quando si mangia e si digerisce la carne. Inoltre, esistono modi ecologicamente responsabili di allevare gli animali. E se tutte le aziende agricole di tutto il mondo le

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login



login



registrazione



edicola

Editoriali

Cambiare il partito ma senza svenderlo

di Alessandro Sallusti



Calendario eventi

06 Lug - 28 Lug Tour de France



adottassero, spiega il professor **Michael E. Mann**, scienziato climatico, "Distinguished Professor" della Penn State University nonché uno degli autori del celebre Rapporto sui cambiamenti climatici dell'Ipcc, la percentuale di anidride carbonica emessa potrebbe essere ridotta dal 18 per cento al 10 per cento. Mann ha replicato all'assurda iniziativa della multinazionale americana *WeWork* di bandire la carne a tutti i suoi impiegati: secondo la società è più importante per l'ambiente non mangiare carne che acquistare un'auto ibrida. Il che è naturalmente falso, come sostiene lo stesso Mann.

Tuttavia, l'ossessione climaticamente corretta porta a sostenere che il modo migliore per salvare il pianeta è quello di rinunciare del tutto alla carne, magari adottando una dieta vegana. Un messaggio profondamente sbagliato, come spiega **Ettore Capri**, Professore Ordinario di Chimica Agraria e Ambientale, Università Cattolica del Sacro Cuore, su *La Verità*. "Quello che si crea - spiega - è un vortice di notizie con il proposito di convincere chi consuma carne che è bene smettere di farlo, invece d'informare che è proprio la dieta bilanciata a essere sostenibile per il benessere umano, per l'ambiente e lo sviluppo sociale dei territori". Una contrapposizione, quella fra carne e clima, che sta prendendo piede e non tiene conto della realtà. Sono anni, osserva Capri, "che ci sentiamo ripetere che, per vincere la battaglia contro gli effetti climatici, bisogna smettere di mangiare salumi e carne. Ma se non mangiamo salumi e carne, dobbiamo mangiare qualcos'altro che soddisfi il nostro fabbisogno proteico e glucidico: facendo due conti, alla fine cambiando alimentazione con un consumo maggiore di vegetali l'effetto finale sul clima è analogo".

Se poi la nuova frontiera del cibo "sano" ed "eco-friendly" è rappresentato dagli snack come gli straccetti di carne essiccata o le patatine al sapore di bacon senza nessun tipo di estratto del maiale, allora, forse, è meglio fare un passo indietro e sposare una dieta equilibrata, che contempla anche la carne, perché è il consumo elevato che fa male al nostro organismo. Come conferma peraltro uno studio pubblicato sul *The Lancet* lo scorso giugno, nei Paesi ad elevato livello di benessere socio-economico, fra cui anche l'Italia, la mortalità per cause alimentari è correlata principalmente all'eccessivo consumo di sodio e a un'assunzione insufficiente di cereali integrali, frutta fresca e secca, semi, vegetali e alimenti ricchi di omega 3 e fibre. A scendere dal banco degli imputati, quindi, le carni rosse e trasformate, il cui eventuale consumo eccessivo - non consigliato - si trova al penultimo posto fra i fattori di rischio connessi all'alimentazione.

Tag: cibo carne

Luoghi: Stati Uniti d'America

21 Lug - 28 Lug Mondiali di nuoto Gwangju 2019

18 Ago - 24 Ago Meeting di Rimini

28 Ago - 07 Set Festival di Venezia

Tutti gli eventi ➔

L'opinione



Ahi serva Italia, di una benda...

Cristiano Puglisi



Le Forze dell'Ordine devono...

Emanuele Ricucci



Questa Europa è una bufala

Alessandro Bertirotti



La benda e il pugnale

Augusto Bassi



I maleducati di Lourdes

Nino Spirli



Come guarire dal male del...

Mario Furlan



L'economia spagnola rallenta

Roberto Pellegrino



Così il rapporto sui farmaci...

Gioia Locati

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE - INFORMAZIONE PUBBLICITARIA