La Commissione UE approva la raccolta firme per favorire la carne vegetale e sintetica

Escludere l'allevamento di bestiame dalle attività a cui possono essere destinati "sussidi agricoli", includere "alternative etiche ed ecologiche, come l'agricoltura cellulare e le proteine vegetali" ed introdurre incentivi per la produzione e la vendita di prodotti "a base vegetale e cellulare": sono queste le richieste avanzate tramite l'iniziativa dei cittadini europei (Ice) **"End The Slaughter Age" – letteralmente "mettere fine all'era della macellazione"** – che lo scorso 27 aprile la Commissione europea ha deciso di registrare. Una decisione, quest'ultima, di notevole importanza, dato che grazie al via libera della Commissione europea adesso l'iniziativa, che consiste in una raccolta firme, potrà essere avviata. **Si partirà il prossimo 5 giugno**, come stabilito dall'organizzazione promotrice denominata a sua volta "End The Slaughter Age", che ha scelto tale data in occasione del *National Animal Right Day*, una giornata dedicata alla sensibilizzazione sui diritti degli animali. L'obiettivo è quello di raccogliere 1 milione di firme in almeno sette Stati membri dell'Unione europea entro un anno: è questa infatti la condizione necessaria per far sì che la Commissione debba reagire ad una qualsiasi iniziativa dei cittadini europei (Ice) registrata. In pratica, **se tale requisito venisse soddisfatto, la Commissione dovrebbe esprimersi a riguardo** e decidere – illustrando i motivi della sua scelta – se portare avanti o meno quanto chiesto tramite l'iniziativa: sostanzialmente favorire la produzione di carne vegetale e sintetica (realizzata appunto tramite l'agricoltura cellulare) e sfavorire quella proveniente dagli allevamenti.

Si tratta dunque di un'iniziativa con cui si chiede un cambio rivoluzionario nel modo di produrre cibo in Europa, passando **dalla produzione classica tramite allevamenti e macelli ad una produzione che, secondo l'organizzazione promotrice, sarebbe più etica ed ecologica. Grazie alla carne sintetica ed a quella vegetale, infatti, non solo non ci sarebbe bisogno di uccidere animali per nutrirsi ma, sottolinea ancora l'organizzazione, si potrebbe produrre la stessa quantità di carne con il 99% in meno di risorse necessarie e di emissioni di gas serra. Un punto che "End The Slaughter Age" ritiene di fondamentale importanza, dato che "secondo l'IPCC, abbiamo circa** 10 anni **per evitare il punto di svolta climatico" in quanto "le emissioni di gas serra hanno raggiunto livelli mai visti prima su questo pianeta": un problema fortemente associato al consumo di carne tradizionale, dato che lo stesso** produce "dal 15% al 51%" delle emissioni. Per tutti questi motivi, dunque, l'organizzazione ritiene ci si debba rifare non solo alla carne vegetale, "capace di eguagliare il sapore ed il gusto di quella tradizionale", ma anche a quella sintetica, detta anche "coltivata": un appellativo non casuale, trattandosi di carne creata in laboratorio tramite le cellule animali che, nutrite con sieri di origine vegetale o animale, crescono fino a diventare tessuto muscolare all'interno di bio-reattori. **Un prodotto che al contrario di quello tradizionale si ottiene senza macellazione e senza procurare alcuna sofferenza agli**

animali in quanto, ricorda ancora l'organizzazione, "le cellule vengono prelevate attraverso una biopsia completamente indolore".

Eppure, **non è detto che i consumatori saranno ben disposti verso alternative del genere**, in quanto se da un lato la carne vegetale potrebbe non soddisfare il gusto degli stessi dall'altro l'idea di mangiare carne sintetica potrebbe far storcere il naso a tanti. Non solo poiché si tratta di un prodotto creato in laboratorio, ma anche poiché il suo prezzo è ancora molto caro. Inoltre, non tutti gli esperti sono d'accordo sul fatto che la carne sintetica sia la soluzione giusta**.** Alcuni, infatti, sostengono la necessità di promuovere un miglioramento delle regole del sistema attuale di produzioni animali, facendolo passare da intensivo non sostenibile a intensivo sostenibile (anche se non è chiaro come questo possa accadere), mentre altri chiedono una trasformazione da un modello alimentare industriale ad uno più tradizionale, con forte potenziamento di produzioni biologiche. Una trasformazione del genere, però, comporterebbe ovviamente un minor consumo di carne, con cui si riuscirebbe ad ottenere una riduzione notevole dell'impatto ambientale.

[di Raffaele De Luca]