



**Mai più allevamenti:
la bistecca del XXI
secolo crescerà dalle
cellule staminali**

Battezzati "novel food", sono gli alimenti con meno grassi e più vitamine. E saranno anche ecosostenibili, facili e veloci da produrre nei laboratori

Alghe, carne sintetica e insetti: presto il menu che ci renderà più sani

SCENARI

MARCO PIVATO

La società del benessere dà e allo stesso tempo toglie: da una parte l'enorme disponibilità di cibo nella parte di mondo industrializzato ci ha consentito di crescere, in media, 10 centimetri in un secolo e ha avuto un ruolo-chiave nell'aumento dell'aspettativa di vita. Dall'altra l'accesso incondizionato è divenuto «eccesso» e ci espone a diabete, malattie cardiovascolari e tumori. Questo lusso logorante, però, non durerà, perché non è sostenibile. Se si vuole scongiurare il default alimentare, dovremo razionalizzare il menù, il quale - sostengono molti specialisti intervenuti al Festival della scienza medica di Bologna - diventerà più essenziale, ma anche più salutare.

Oggi la carne è tra i maggio-

ri ingredienti della dieta occidentale e, soprattutto, lo sta diventando di quella asiatica, generando consumi e sprechi abnormi. Ora lo scenario è quello di sostituire questa primaria fonte di proteine con gli insetti, altrettanto ricchi di questo principio alimentare, ma più sani per l'uomo e meno costosi per l'ambiente. Lo spiega Marco Ceriani, fondatore della società «Italbugs» e membro della commissione sui «novel food» dell'«Ipiff», l'«International platform of insects for food and feed» in seno all'Ue: «Gli insetti sono ricchi di grassi polinsaturi in modo simile al pesce e sono poveri di colesterolo. Contengono, inoltre, una quantità di ferro superiore alla carne di manzo e molti, come le larve delle tarme della farina e i grilli, sono ricchi in vitamine, tra cui la A, la B12, la riboflavina».

Gli insetti rappresentano l'80% degli organismi viventi

e si trovano ovunque. Sono dunque a km zero e, in quanto animali a sangue freddo, non necessitano di particolare dispendi di energia. Il tasso di conversione tra investimenti e prodotti è 1 a 1: consumano un chilo di mangime e rendono un chilo di alimento.

Meno spese e meno grassi saturi anche con la nuova carne che si produrrà: non più negli allevamenti, bensì nei laboratori. Il razionale è semplice: con una biopsia si prelevano cellule staminali muscolari da un animale (quindi senza ucciderlo) e le si coltivano con siero da feti di vacche incinte, fonte di ossigeno e nutrimento. Le cellule si moltiplicano e creano strati di tessuto: il prodotto è, tecnicamente, carne, anche se ha il vantaggio di non contenere quasi grassi (e quindi non ha, almeno al momento, l'aspetto invitante di una bistecca tradizionale), mentre l'apporto nutritivo è garantito. Così come il risparmio.

Corrado Galli, ordinario di Tossicologia all'Università di Milano e membro del Comitato scientifico per la sicurezza dei consumatori della Ue, sottolinea, invece, il ruolo di primo piano che avranno in futuro le alghe marine nell'alimentazione: già abbondanti, come gli insetti, nelle diete orientali (dove rappresentano una fonte nutrizionale fondamentale da oltre 2 mila anni), sono destinate a diventare un'abitudine globale. Si coltivano facilmente e per il consumatore hanno tanti vantaggi: contengono polisaccaridi e quindi favoriscono il senso di sazietà e sono anche ricche in vitamina C e minerali e oligoelementi, come iodio, ferro e calcio. Per il loro limitato apporto calorico e proteico rappresentano quindi ottimi alimenti complementari.

Se in Asia, Africa e in parte dell'America Latina, per oltre due miliardi di persone, alcuni aspetti del menù del futuro si

intrecciano con le tradizioni del passato, «è l'Ue che aspetta il via libera dall'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Spiega Galli: «In base al nuovo regolamento sui "novel food" sono necessarie proposte da parte dei Parlamenti dei Paesi membri». A quel punto i super-alimenti «ecofriendly» saranno finalmente realtà. —



Le alghe marine: sono ricche in vitamina C, oltre che di minerali e oligoelementi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 129167