

Carne Sintetica, c'è anche il no del prof. Giorgio Calabrese

Il presidente del Comitato nazionale sulla sicurezza alimentare del ministero della Salute avverte: "Attenzione, portano nuove malattie"

DI ROLANDO GIUSTI

Roma. E' un no convinto e motivato quello che il prof. Giorgio Calabrese, volto noto della tv e presidente del Comitato nazionale sulla sicurezza alimentare del ministero della Salute, attribuisce a una dieta a base di insetti. A interpellarlo in merito sulla questione è stato recentemente il quotidiano *Libero*, che scrive tra l'altro: "Baffi bianchi come il camice che indossa, sorriso simpatico e parlantina svelta. Il professore Giorgio Calabrese lo conosciamo un po' tutti: è il dietologo di Porta a porta, di Medicina 33, è il presidente del Comitato nazionale sulla sicurezza alimentare del ministero della Salute e, soprattutto, è uno che le cose le dice schietto. Se non è d'accordo te lo anticipa subito, inutile girarci attorno. «**Su quello che ha fatto l'Europa sugli insetti mi metto di traverso, eccome. Non è un miglioramento, è un allargamento. Non è mica come il sushi**». Poi puntualizza: «**Qualche**

decennio fa abbiamo fatto entrare il sushi e il kebab nella nostra alimentazione. Lei ha sentito qualcuno, allora, profetizzare che in quel modo avremmo salvato il mondo dalla fame?». Infatti, per lo studioso c'è una questione di fondo. «Qui il problema – ha affermato a *Libero* – è proprio nella comunicazione. Non si sono limitati a dirci: "Ecco i grilli, chi li vuole li mangi chi non li vuole ne faccia a meno". Sono andati oltre, hanno sostenuto che in questo modo avremmo risolto il problema della fame nel mondo. Non funziona così». A confermare che l'operazione è sbagliata, ha aggiunto: «...il cibo non è soltanto quello che ci riempie lo stomaco, è anche quello che ci nutre e ci permette di stare meglio. Il rapporto con l'alimentazione ha bisogno di energia. E l'energia non la danno le proteine, la danno i carboidrati... Siamo il Paese più longevo del mondo non perché abbiamo i medici più bravi o più efficienti (per carità, ci sono pure quelli), ma perché possiamo contare su un microclima e un'alimentazione che non hanno paragoni. È la dieta mediterranea che ci permette di vivere meglio degli altri. Chiarito questo, l'organismo umano ha bisogno di tanta benzina, di olio nel motore e di potenza. Invece ultimamente si sente solo il ritornello che conviene "aumenta-



La Premier Italiana Giorgia Meloni, ha firmato la petizione Coldiretti contro il Cibo Sintetico

re le proteine" e che dobbiamo prenderle "dagli insetti così ci puliamo anche la coscienza e non ammazziamo gli animali"». Quanto alla questione dell'alto contenuto proteico di cui, secondo i sostenitori della nuova dieta, sarebbero ricchi gli insetti, Calabrese ha aggiunto: «Qualcuno dice che le proteine di alcuni insetti sono addirittura il 50%. Questa è una falsa indicazione: non è la percentuale, è la quantità che ci interessa. Se un in-



Giorgio Calabrese, Medico Nutrizionista



La Carne Sintetica è il futuro? NO, è un Cibo-Farmaco non necessario al consumo umano



Carne Sintetica, una ricerca di Oxford ne mette in dubbio la Sostenibilità

setto pesa un grammo e di questo grammo il 10% è composto da proteine: quanti insetti devo mangiare per poter pareggiare quello che potrebbe essere la banale bistecca?». Poi, sulla questione di eventuali rischi, ha avvertito: «Tutte le diete iperproteiche che abbiamo fatto negli ultimi vent'anni hanno creato problemi ai reni e nel tempo anche al cuore. Quando usiamo un cibo ricco di proteine dietro ci sono sempre dei grassi. Ma c'è dell'altro. A differenza delle carni e dei pesci che già conosciamo, gli insetti hanno delle proteine allergizzanti che sono tipiche del mondo orientale e che noi non abbiamo. Se lavoriamo così, riusciremo a produrre anche altre malattie. Senza contare che alcuni agenti patogeni possono dare a questi insetti la salmonella o l'escherichia coli



Il Professor Giorgio Calabrese, Medico Nutrizionista e Dietologo, è spesso ospite di Bruno Vespa nella trasmissione "Porta a Porta", quando si parla di Alimentazione, Cibo Sano o Dieta Mediterranea

per cui devono per forza essere trattati con dei farmaci...Se vogliamo allevarli (i grilli, ndr) a scopo nutrizionale dobbiamo garantire la loro non alterazione microbica e per farlo dobbiamo dar loro gli antibiotici. Per farli crescere più velocemente, poi, dobbiamo riempirli di ormoni. Non siamo in queste condizioni». Quindi, si apre anche un problema di sostenibilità. «Difficilmente – ha risposto Calabrese

– può esserlo (sostenibile, ndr). Per questo dico che chi si è messo la mano sul cuore come quando si canta l'inno nazionale e continua a ripetere che stiamo salvando l'ambiente, sbaglia. Intendiamoci, se fossi nel Sahara senza nulla per sopravvivere mangerei anche un grillo. Ma per sopravvivere».

Lo studioso ha poi affrontato anche la questione della carne sintetica, rilevando: «È un'altra grana. Ma anche qui: il problema non è la carne sintetica, è quello che hanno inteso...Si parte dalle cellule staminali che vengono duplicate, poi vengono messe in una sorta di "impalcatura" e mischiate a minerali, vitamine, addensanti e altre sostanze. A questo punto le si inserisce in un bioreattore fino a quando non si arriva a una poltiglia che loro chiamano bistecca e io chiamo "polpetta dal gusto e dal sapore sgradevole"...Il punto è che quando realizziamo un farmaco c'è un comitato etico che detta delle regole. Si fanno gli stadi sui topi, sulle cavie. Qui invece l'hanno prodotta subito». Sul fatto dei ristoranti che servono carne sintetica ha aggiunto: «Uno è in Israele e uno a Singapore. Se vuole entrare deve firmare la manleva. Capisce? Un foglio che



L'imprenditore Bill Gates, crede nel futuro della Carne Sintetica, mentre il Governo Italiano ha risposto con un secco NO ai cibi sviluppati nei laboratori chimici. Il Cibo nasce dai Territori delle Tradizioni Agroalimentari

solleva dalle responsabilità. Ma di che stiamo parlando? Sono prodotti di cui non conosciamo gli effetti sulla salute, non possiamo essere noi le cavie». Infine, sui quantitativi di carne che mangiano gli italiani, Calabrese ha concluso: «Molto meno rispetto al passato. Secondo i dati Istat mangiamo 75 grammi di carne al giorno, come media. Di questi 25 sono di carne rossa. Gli americani ogni anno mangiano 160 chili di carne, noi 30. L'Oms (ossia l'Organizzazione mondiale della sanità, ndr) dice che dobbiamo mangiare 500 grammi a settimana.

Noi siamo già sotto soglia». ■



Slow Food sulla Carne Sintetica: "Più che il Cibo del Futuro, forse è l'affare del Futuro"