DOPPIOZERO

Carne bianca, rossa e green

Federico Casotto
11 Maggio 2023

Per anni ho creduto che il tonno fosse solo un cibo in scatola, niente più di questo. La prima volta che mangiai un trancio di tonno fresco appena scottato sulla griglia, me la ricordo ancora. “Questo non è tonno!” protestai, allontanando il piatto da me. Avevo 10 anni, ero piccolo e forse anche un po’ in ritardo nella presa di coscienza delle cose del mondo. Fu solo dopo questa esperienza che *tonno* cominciò a significare *pesce* e da allora in poi riconobbi nelle spire rosate del mio cibo preferito le fibre muscolari di un animale bellissimo. Oggi mi sforzo di ricordare sempre a me stesso e a mia figlia che il tonno in scatola è un pezzo di quell’animale e che deve essere trattato col rispetto che si deve a un cibo prezioso, resistendo all’inganno formidabile del prezzo basso. Un cibo da mangiare occasionalmente, senza sprecare nemmeno l’olio in cui è conservato, e non come un ripiego veloce in mancanza di meglio.

Carne bianca

Ripenso a quella agnizione, a volte, quando mi capita tra le mani una crocchetta di pollo (*nugget*), di quelle che si possono trovare nei fast food delle catene statunitensi o al supermercato tra i surgelati. Benché io sappia perfettamente che è fatta di carne di pollo, ricreare nella mia testa la connessione tra la crocchetta e l’animale, è molto più difficile di quanto non accada con il tonno in scatola. La carne della crocchetta è stata macinata, aromatizzata e mischiata con amidi e grassi per ottenere la consistenza giusta. Con questo impasto, mediante appositi stampi, si formano i *nugget*, che vengono coperti da una pastella speziata e poi fritti parzialmente, quanto basta perché si consolidi la panatura e il tutto stia insieme definitivamente. Infine, vengono surgelati e distribuiti in milioni di pezzi nei ristoranti di tutto il mondo, dove con un ultimo passaggio nell’olio bollente si dà loro l’aspetto dorato e la consistenza croccante e succosa che delizia le moltitudini.

Piacciono anche a me, niente da dire, ma mi domando se valgano la vita di un pollo, considerando che si tratta di cibo industriale, a basso prezzo, molto processato, in cui resta ben poco dell’idea-pollo. Ho assaggiato alcune alternative vegetali già disponibili nei supermercati e l’esperienza è praticamente la stessa. La panatura croccante, le spezie, gli aromi aggiunti e le salse con cui si accompagnano le crocchette (maionese, barbecue, ketchup) hanno in entrambi i casi un ruolo predominante nell’esperienza di gusto, mentre il pollo o la controparte vegetale forniscono la sostanza, la tipica texture morbida e gommosa e un sapore di fondo. A coloro che storcono il naso e rimarcano le sottili differenze tra i due sapori di fondo direi di non darsi troppe arie da *gourmet*, mentre intingono i *nugget* già freddi del takeaway nel mix di salse maio e ketchup e appena spremute fuori da due bustine monoporzione di plastica.

PLANT-BASED NUGGETS BY BURGER KING

Quindi la mia risposta è no: i *nugget* dei fast food non valgono la vita grama di un pollo, o meglio di un *broiler*, cioè un tipo di pollo a rapido accrescimento selezionato attraverso incroci per la sua capacità di sviluppare un petto ipertrofico e fornire un paio di chili di carne particolarmente morbida in soli cinquanta giorni negli allevamenti intensivi.

Ben vengano per questo tipo di prodotti le alternative vegetali! E ben venga anche la carne fabbricata per riproduzione cellulare, cioè quella definita *sintetica*, o *lab-grown*, o *cell-cultured*!

Carne tricolore

Il ministro dell'agricoltura e della sovranità alimentare Francesco Lollobrigida, per spiegare le ragioni che hanno indotto il governo a elaborare un disegno di legge che vieta la produzione, importazione e commercializzazione di carne sintetica in Italia ha detto questo: “C'e un rischio di ingiustizia sociale con il cibo sintetico in una società in cui i ricchi mangiano bene ed i poveri no. Non c'è un atteggiamento persecutorio ma di forte volontà di tutela" (28/03/2023). Cosa intendeva il ministro per *mangiare bene*? A che cibo pensava? Non certo i *nugget* di pollo dei fast food, verrebbe da credere. E invece temo che pensasse proprio a quelli. Il sospetto viene perché solo 15 giorni prima di questa dichiarazione il ministro aveva partecipato a un evento per celebrare assieme ai vertici della Coldiretti i primi 37 anni di presenza in Italia di McDonald’s e festeggiare la decisione della catena di investire ancora di più nelle *eccellenze italiane*, aggiungendo i pomodori di Pachino IGP al lungo elenco di materie prime 100% italiane di cui si rifornisce e che include i polli e i manzi. Se per il ministro il valore delle eccellenze italiane si può manifestare anche da McDonald’s, se l’idea di *mangiare bene* dipende così tanto dalla qualità italiana della filiera e se una parte considerevole della produzione avicola italiana viene destinata ai McNuggets, è evidente che nella nozione ministeriale di *mangiar bene* dobbiamo includere anche i *nugget* di pollo. Quindi, tirando le somme, nella distopia di Lollobrigida il McNugget di pollo da filiere italiane (ora disponibile a EUR 2,50 per 4 pezzi e un peso totale di 70 g) rientrerebbe nella categoria del cibo per ricchi, mentre i *nugget* di *Eat Just* fatti di carne da laboratorio, che ora si mangiano solo a Singapore per circa USD 14,00 escluso il viaggio, ma che presto, se si dà retta agli annunci dei produttori, verranno via per lo stesso prezzo del pollo, cioè per molto poco, saranno il cibo per i poveri che in futuro non potranno permettersi un Chicken McNugget. Uno scenario deprimente. Soprattutto per i ricchi.

È evidente che qui non si tratta affatto di tutela della dieta dei meno abbienti, bensì del confronto tra due modelli industriali in potenziale competizione e della tutela di uno a scapito dell'altro. Da una parte, le filiere avicole italiane, eccellenti per definizione, basate su allevamenti intensivi efficienti e processi di trasformazione a larghissima scala capaci di fornire gli enormi volumi di carne a basso costo richiesti dai giganti del fast food e della grande distribuzione. Dall'altra, una filiera ancora tutta da costruire che parte dalle cellule staminali prelevate tramite biopsia da un animale vivo, che prosegue attraverso processi di mitosi cellulare dentro enormi bioreattori pieni di un liquido di coltura ricco di amminoacidi, zuccheri e vitamine, la cui esatta composizione è misteriosa e protetta da brevetti inviolabili, e finisce con un biomassa fatta di cellule muscolari organizzate su microstrutture di collagene – cioè qualcosa di molto vicino all'impasto dei McNugget. Benché questo modello sia in una fase embrionale, è già rappresentato come una minaccia seria alla nostra industria agroalimentare – che solo nel settore avicolo vale circa otto miliardi di euro – perché il suo sviluppo è in mano a grandi fondi di investimento internazionali e a una manciata di startup molto ben foraggiate come *Eat Just* (col brand *Good Meat*) e *Upside Foods* (già *Memphis Meat*) che hanno sede in paesi stranieri, dove sono favorite da politiche industriali più lungimiranti. In quei paesi la ricerca orientata allo sviluppo di proteine nobili a ridotto impatto ambientale, come si presume che sia la carne da coltura cellulare, non è mossa solo da imprescindibili istanze etiche ed ecologiche, ma anche dalla prefigurazione di straordinarie opportunità commerciali. Qui da noi, anziché stimolare la ricerca a mettersi al passo per preparare l'industria italiana ai futuri scenari competitivi, il governo ha pensato che fosse meglio arroccarsi attorno al business corrente, vietare preventivamente un commercio che ancora non esiste ed esporsi ai rischi inevitabili di una futura colonizzazione del mercato.

Vita da *broiler*

Non voglio dilungarmi nella disanima dei motivi più o meno pretestuosi che stanno dietro alla decisione del governo. Voglio piuttosto evidenziare il fatto che i due modelli industriali, che il governo rappresenta come in netta contrapposizione, hanno in realtà molto in comune a cominciare dalla visione iper-produttivistica. In entrambi i casi la produzione di carne è intesa come produzione di biomassa per mezzo di processi biologici di cui si cerca di massimizzare l'efficienza per aumentare la resa di biomassa per unità di spazio, di tempo e

di *input* energetico. Cioè si mira a produrre la maggiore quantità di biomassa possibile, nel minor spazio e tempo possibili e con il minor dispendio di energia, soprattutto di quella incorporata nel mangime e nei nutrienti. La differenza decisiva è che in un caso il processo biologico passa attraverso la vita di un pollo, nell'altro no. Negli allevamenti intensivi, dove la vita del pollo *broiler* si manifesta, essa è considerata un sottoprodotto del processo biologico, allo stesso tempo necessario e indesiderato. I polli vivi, si sa, si muovono a vanvera, defecano ovunque, si beccano, si calpestano, si rompono, a volte muoiono prima del tempo e tutto ciò comporta problemi di gestione che si preferirebbe evitare. Se il *broiler* potesse crescere senza vivere sarebbe molto meglio per tutti e in fin dei conti è proprio questa l'ambizione della riproduzione cellulare, che in questa prospettiva si potrebbe configurare come la logica evoluzione della filiera italiana dei *nugget*. Nessuna contrapposizione, dunque, bensì continuità.

Carne green

Vi è un'altra importante similarità da considerare: tutti e due i modelli fanno dell'efficienza produttiva l'argomento chiave a sostegno della loro pretesa sostenibilità ambientale e in questi termini entrambi si confrontano più o meno esplicitamente con gli allevamenti estensivi biologici, cioè quelli in cui i polli sviluppano un corpo armonioso, hanno spazio e tempo sufficienti per esprimere le loro naturali inclinazioni, vivono più a lungo e sono considerati come animali senzienti, non come piccoli bioreattori. Se valutati in termini di emissioni di CO2e, di consumo di acqua e di suolo per unità di biomassa prodotta, gli allevamenti estensivi biologici risultano più impattanti rispetto agli allevamenti intensivi e a maggior ragione rispetto alla riproduzione cellulare, perché i polli, vivendo di più e crescendo più lentamente, consumano molto più mangime. È un esito controintuitivo per chi ha una certa età e si era abituato a pensare che per proteggere il pianeta si dovesse ristabilire con la natura un rapporto più equilibrato, rispettando i suoi ritmi e assecondando i suoi processi. Ma l'insistenza ormai decennale sulla necessità di trovare soluzioni per nutrire i nove miliardi di persone che staranno al mondo nel 2050 e di rispondere a una domanda di cibo e in particolare di proteine nobili che si prevede in crescita costante, ha dato ai principi di efficienza e resa produttiva un ruolo preminente nella definizione di ciò che è *sostenibile* e di ciò che non lo è. Così, tra la nozione di *cibo green* e quella di *cibo naturale* si è aperto un divario di un'ampiezza che era inimmaginabile solo pochi anni fa. Molto di ciò che oggigiorno viene definito *green* si basa su tecnologie sofisticate e processi scalabili orientati alla massima efficienza e produttività che si fatica a definire *naturali*: le frittate senza uova a base di fagiolo mungo di cui parlo in Ovo Sapiens, le *vertical farm* che producono insalatine verdi tutto l'anno nell'underground di Londra, il latte vaccino di NotCo, ricostruito con matrici 100% vegetali grazie all'intelligenza artificiale, le proteine *astratte* di Solar Foods ottenute mediante la cattura della CO2 dell'aria, ecc. All'opposto, definiremmo *naturale* la carne di un pollo ruspante di tre chili e otto cresciuto per sei mesi all'aperto in un piccolo allevamento sopra a Porretta Terme con mangimi biologici prodotti localmente e vermi beccati qui e lì nei prati; ma esiteremmo a definirlo *green*, perché ci stiamo abituando a pensare che si basi su un modello di produzione molto inefficiente.

“Se si dovesse soddisfare la domanda attuale di carne di pollo in Italia con allevamenti di questo tipo” mi dicono all’unisono il mio amico food designer, convinto promotore della *green food tech*, e il mio amico veterinario, fautore dell’approccio industriale alla zootecnia, “ci vorrebbe una superficie grande come la Lombardia, considerando anche il terreno per produrre i mangimi”. Sicuramente esagerano ma hanno chiarito il punto. Poi aggiungono: “Pensa solo ai *nugget* di McDonald’s e a quelli di KFC: quanti allevamenti ci vorrebbero come quello che conosci tu a Porretta per coprire il fabbisogno? Ti immagini che impatto avrebbero?”.

Di nuovo i *nugget*: non solo espressione dell’eccellenza italiana, ma anche banco di prova della sostenibilità di un modello produttivo.

Epilogo: Italia, anno 2050.

Lollobrigida abbandona definitivamente la politica, per entrare nel consiglio di amministrazione di *F.lli di Aia*, un’azienda nata 10 anni fa con l’acquisizione da parte della multinazionale Cargill di una storica azienda avicola italiana. *F.lli di Aia* è leader indiscussa nel mercato dei *carnisimili* grazie al suo prodotto di punta, la Riciccia®, a filiera 100% italiana di eccellenza, ottenuta per mitosi cellulare a partire da staminali di polli di razza Ancona certificata, in un liquido di coltura prodotto a Pordenone con materie prime italiane, certificate anche quelle. La produzione avviene negli enormi bioreattori di Marghera, sempre di proprietà di Cargill.

Non è male la Riciccia®. Alle volte accompagno i miei nipoti al KFC sotto casa per guardarli mentre si fanno fuori in pochi minuti un family-bucket di nugget. Io riesco a mangiarne al massimo due perché mi danno il bruciore. La Riciccia® la preferisco in forma di sfilacci, saltati nel wok con le verdure, come la fanno dal cinese. Comunque, ne mangio poca. Ho una dieta prevalentemente vegetariana e, si stenterà a crederlo, negli ultimi anni ho imparato la frugalità. Sono molto dimagrito e sto meglio.

Ciò non toglie che in alcune occasioni di festa mi piaccia mangiare bene assieme agli amici e ai parenti che mi sono rimasti. Niente Riciccia®, però! Un paio di volte al mese, mi capita di preparare il mio famoso arrosto con le castagne. Per questa ricetta continuo a rifornirmi a Porretta dove allevano tuttora dei polli ruspanti fenomenali, secondo gli standard internazionali dell'*EqualityFarming*. Da quando questi standard sono stati imposti e i quattro grandi player industriali che un tempo si spartivano il mercato avicolo italiano si sono dovuti riconvertire ai *carnisimili*, i piccoli allevamenti di qualità si sono moltiplicati sull'Appennino e i luoghi splendidi della mia giovinezza, che sembravano ormai rassegnati all'abbandono, si sono rigenerati in fioriture di prosperità. Costicchiano, i polli, non è certo cibo da tutti i giorni, ma sono comunque alla portata di chiunque, grazie a certi meccanismi di solidarietà che non vi sto a spiegare, previsti dall'*EqualityFarming*.

Oppure, ma deve essere un'occasione davvero speciale, apro qualche scatola di tonno sottolio, tonno vero pescato, intendo, qualcosa che secondo me nessuna replica è ancora riuscita lontanamente ad eguagliare. Per me, un tuffo nell'infanzia, per i miei nipoti un lusso! Si stenta a credere che solo trent'anni fa il tonno in scatola fosse considerato un cibo ordinario, a basso costo, un po' come oggi si considera la Riciccia®: qualcosa da tenere nella dispensa per ogni evenienza e tirar fuori in mancanza di meglio.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO