

## **IL PECCATO DELLA CARNE**

Di Giulia Innocenzi

Con la collaborazione di Lidia Galeazzo, Greta Orsi, Giulia Sabella

Immagini: Giovanni De Faveri, Carlos Dias, Davide Fonda, Marco Ronca, Paco Sannino

Montaggio e Grafica: Giorgio Vallati

Ricerca Immagini: Eva Georganopoulou, Paola Gottardi e Alessia Pelagaggi

## **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Singapore, la città-stato da 5 milioni di abitanti, sta facendo le prove in vista della parata del 9 agosto, giorno in cui si celebreranno i 58 anni di indipendenza dalla Malesia. Grazie anche alle banche e al commercio, è il terzo Paese al mondo per ricchezza pro capite, ma è anche il terzo più densamente popolato. Per questo si è sviluppata verso l'alto e per mantenere un po' di verde si è dovuta inventare metodi innovativi.

## **CLARABELLE CHEW – MANAGER MARKETING - PARK ROYAL COLLECTION**

Benvenuti al Park Royal Collection. Dietro la reception c'è questo muro di 13 metri ispirato a un quadro cinese. Le piante sono vere e irrigate da un sistema automatizzato. L'albergo ha al suo interno più di 2400 tipi diversi di piante, servono anche a purificare l'aria e ci aiutano ad abbassare la temperatura di due gradi.

## **GIULIA INNOCENZI**

Questo è l'orto fatto sul vostro terrazzo.

## **CLARABELLE CHEW – MANAGER MARKETING - PARK ROYAL COLLECTION**

Il nostro orto urbano ha più di 60 varietà di verdura, frutta e fiori che serviamo con il cibo nel nostro ristorante. L'orto ci aiuta ad essere indipendenti e autosufficienti nel campo degli alimenti.

## **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Un particolare importante visto che con lo sviluppo urbano Singapore è rimasta senza terre da coltivare ed è costretta a importare oltre il 90% del cibo che consuma. Per questo il governo incentiva gli orti sui tetti dei palazzi ma soprattutto il vertical farming, vere e proprie fattorie verticali dove si coltivano frutta e verdura.

## **VIVEK JADHAV – AMMINISTRATORE DELEGATO E DIRETTORE PRECEDE – INDOOR VERTICAL FARMS**

Qui produciamo 35 varietà diverse, e produciamo, rispetto ai raccolti dell'agricoltura convenzionale, dalle 50 alle 70 volte in più ma usiamo il 97% di acqua in meno.

## **GIULIA INNOCENZI**

Il suo basilico è verdissimo.

## **VIVEK JADHAV – AMMINISTRATORE DELEGATO E DIRETTORE PRECEDE – INDOOR VERTICAL FARMS**

Questo è come dovrebbe essere il cibo vero. Al supermercato il cibo è altamente processato, noi non dobbiamo neppure usare i pesticidi. Lo provi, e mi dica che ne pensa.

## **GIULIA INNOCENZI**

Sembra finto. Wow, profumatissimo.

## **VIVEK JADHAV – AMMINISTRATORE DELEGATO E DIRETTORE PRECEDE – INDOOR VERTICAL FARMS**

Immagini il pesto italiano fatto con questo basilico.

**GIULIA INNOCENZI**

Gorgeous, buonissimo. A Singapore è diventata una priorità produrre voi stessi il vostro cibo dopo che il Covid ha bloccato le importazioni.

**VIVEK JADHAV – AMMINISTRATORE DELEGATO E DIRETTORE PRECEDE – INDOOR VERTICAL FARMS**

Con la globalizzazione davamo tutto per scontato. Ora invece il governo ha deciso che entro il 2030 dovremo produrre internamente il 30% del nostro cibo. Oggi con il riscaldamento globale e l'accesso al cibo sempre più difficile, questo è diventato una necessità.

**GIULIA INNOCENZI FUORICAMPO**

E la necessità di produrre il proprio cibo ha portato Singapore a essere il primo Paese al mondo ad autorizzare la carne a base cellulare, quella fatta in laboratorio. L'unico posto dove viene venduta è qui, da Huber's, una macelleria.

**JAIME TAN - MANAGER MARKETING - HUBER'S BUTCHERY**

Serviamo carne proveniente da tutto il mondo: Australia, Nuova Zelanda, Stati Uniti, Giappone. Tanta carne di manzo, ma anche pollo e maiale.

**GIULIA INNOCENZI**

Qui avete le polpette italiane.

**JAIME TAN - MANAGER MARKETING - HUBER'S BUTCHERY**

Polpette di maiale preparate con una ricetta italiana. E qui c'è la carne coltivata.

**GIULIA INNOCENZI**

Ecco la carne coltivata, la carne a base cellulare.

**JAIME TAN - MANAGER MARKETING - HUBER'S BUTCHERY**

I nostri clienti sono molto interessati a questo pollo fatto in laboratorio.

**GIULIA INNOCENZI**

Perché avete deciso di vendere la carne a base cellulare?

**JAIME TAN - MANAGER MARKETING - HUBER'S BUTCHERY**

La carne cellulare di Good Meat è l'unica ad essere autorizzata alla vendita dall'Autorità per la sicurezza alimentare di Singapore. È sicura per il consumo e con questa vogliamo far capire che si può fare la carne anche senza uccidere gli animali.

**GIULIA INNOCENZI**

Perché avete deciso che il vostro primo prodotto è un prodotto a base di pollo anziché, per esempio, maiale oppure bovino?

**JEFF YEW - SVILUPPATORE DI PRODOTTI GOOD MEAT**

Il pollo è l'animale più consumato del pianeta, il piatto nazionale di Singapore è riso con pollo. Dopo lavoreremo sulla produzione di maiale e di manzo.

**GIULIA INNOCENZI**

Il vostro pollo coltivato può essere venduto in questa macelleria soltanto il giovedì.

**JEFF YEW - SVILUPPATORE DI PRODOTTI GOOD MEAT**

Abbiamo cominciato con piccole quantità. Siamo partiti in laboratorio, ora produciamo in uno stabilimento di un nostro partner ma stiamo finendo di costruire il nostro impianto, che sarà il più grande bioreattore di tutta l'Asia.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Lo chef sta preparando per noi un piatto che viene venduto a 18 dollari di Singapore, l'equivalente di 12 euro. La ricetta è orecchiette con broccoli, funghi e pollo a base cellulare fritto.

**JUN CHONG - CHEF - HUBER'S BUTCHERY**

Vedete, sembra proprio come il pollo vero.

**GIULIA INNOCENZI**

Yes, sembra pollo! Lo sa che, come italiani, non mettiamo mai il pollo con la pasta!

**JUN CHONG - CHEF - HUBER'S BUTCHERY**

Spero vi piaccia lo stesso.

**GIULIA INNOCENZI**

Grazie mille. Il pollo a base cellulare, vediamo com'è. Sembra davvero pollo normale, ha anche una consistenza molto morbida, forse c'è qualche striatura in meno. Però anche il fritto sembra proprio come la pelle del pollo. A occhi chiusi e senza saperlo non si saprebbe distinguere fra pollo tradizionale e questo.

**JUN CHONG - CHEF - HUBER'S BUTCHERY**

È quello che dicono anche i clienti. La maggior parte delle persone non sarebbe in grado di dire che quello non è pollo tradizionale.

**CLIENTE**

Bon appétit guys!

**GIULIA INNOCENZI**

È la prima volta che prova la carne coltivata?

**CLIENTE**

Sì, non vedo l'ora.

**GIULIA INNOCENZI**

Com'è?

**CLIENTE**

È buona, mi piace molto. Senti il sapore del pollo, la consistenza forse non è ancora quella, ma il sapore sì. È da un anno che non mangio carne.

**GIULIA INNOCENZI**

Come mai?

**CLIENTE**

Amo gli animali. Ma se ci fosse questa carne coltivata a disposizione, penso che ricomincerei a mangiarla.

**GIULIA INNOCENZI**

In Italia è stata vietata la carne a base cellulare, cosa ne pensa?

### **JEFF YEW - SVILUPPATORE DI PRODOTTI GOOD MEAT**

Penso che in Italia volete proteggere la vostra cultura, gli allevatori. Ma dobbiamo anche trovare modi più sostenibili per produrre la carne. Magari nel futuro si potrebbe anche fare il prosciutto di Parma coltivato, chissà. Dobbiamo far sì che il governo la provi così potrà dire: beh, non è poi così diversa.

### **GIULIA INNOCENZI**

Magari il ministro dell'Agricoltura italiano può venire qui e provare la carne a base cellulare.

### **JEFF YEW - SVILUPPATORE DI PRODOTTI GOOD MEAT**

Prometto che preparo solo per lui una carbonara di pollo.

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Insomma, la carbonara se lo chef non si offende preferiamo mangiarla qui in Italia. Credo che il ministro Lollobrigida sia d'accordo con noi. Tuttavia, questa storia della carne sintetica, o come più correttamente chiamarla carne a base cellulare, va raccontata senza barriere ideologiche, né da una parte, né dall'altra. Intanto, che cosa intendiamo? Intendiamo delle cellule che vengono prese attraverso una biopsia dalla carne di bovini, polli, maiali e anche dai pesci. Si tratta per lo più di cellule staminali, embrionali, oppure adulte oppure prese dal tessuto muscolare. Vengono fatte replicare nei bioreattori, sono apparecchi che servono anche per far fermentare il mosto dell'uva, trasformarlo in vino o per esempio anche la birra. Le cellule vengono alimentate attraverso un liquido che è formato da acqua, zuccheri, sali e vitamine, a volte viene usato anche il siero fetale che viene prelevato dalle bovine che arrivano gravide al macello. Ora questo è un sistema però più costoso, lo utilizzano alcune ditte solamente e pone anche dei problemi etici. Tuttavia, la produzione di carne a base cellulare apre degli scenari che fino a poco tempo fa erano impensabili: si potrebbe riprodurre per esempio la carne di mammut, quella di leone, si potrebbe riprodurre il kobe giapponese, che oggi è appannaggio solo dei più ricchi, però insomma bisognerebbe investire. Il mondo e l'Europa stanno investendo pesantemente in virtù anche di alcune considerazioni: intanto non è necessario uccidere l'animale né si deve fare ricorso agli allevamenti intensivi. È certo un procedimento costoso, il pollo che ha mangiato la nostra Giulia costa produrlo circa 90 euro al chilo ma basterebbe allargare la domanda, sviluppare il modo di produrlo. Però per questo bisogna investire. E c'è chi ci ha creduto perché sono stati raccolti circa tre miliardi di dollari fino ad oggi e ci hanno creduto soprattutto dei vip come Leonardo DiCaprio e il solito Bill Gates. Il nostro governo invece, è l'unico governo al mondo che ha vietato la commercializzazione, la produzione e l'importazione di carne a base cellulare. In base a quali presupposti? La nostra Giulia Innocenzi.

### **28/03/2023 – CONFERENZA STAMPA CONSIGLIO DEI MINISTRI FRANCESCO LOLLOBRIGIDA - MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE**

L'Italia è la prima nazione che dice no al cibo sintetico, alla cosiddetta carne sintetica e lo fa con un atto formale ed ufficiale sulla base di una raccolta di firme di Coldiretti che chiedeva un impegno a vietare sul nostro territorio la produzione, la commercializzazione e l'importazione di cibi sintetici.

### **28/03/2032 - FLASHMOB COLDIRETTI**

Stop, stop, stop cibo sintetico!

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Coldiretti, padre putativo di questa legge, è fuori ad attendere la presidente del

Consiglio che arriva poco dopo direttamente da Palazzo Chigi.

**28/03/2023 – MANIFESTAZIONE COLDIRETTI  
ETTORE PRANDINI - PRESIDENTE COLDIRETTI**

Un ringraziamento particolare al nostro presidente del Consiglio, al nostro ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, e siamo particolarmente felici e orgogliosi in questo giorno di essere italiani perché l'Italia è il primo Paese a livello mondiale ad aver vietato la produzione e la commercializzazione di cibo sintetico.

**GIULIA INNOCENZI**

Possiamo chiamarla carne sintetica?

**MARKUS LIPP – ESPERTO SICUREZZA ALIMENTARE - FAO**

Per me non ha senso chiamarla carne sintetica, perché fondamentalmente questi prodotti sono basati su cellule di animali che crescono, che si moltiplicano, proprio come farebbero in un animale. Per la sua neutralità e inclusività noi preferiamo chiamarla carne a base cellulare.

**STEFANO AUGUSTO MARIA BIRESSI - PROFESSORE DI BIOLOGIA  
MOLECOLARE - UNIVERSITÀ DI TRENTO**

Sostanzialmente la carne colturale consiste nel prendere una piccola biopsia da parte del tessuto di un animale, diciamo un bovino o un maiale.

**GIULIA INNOCENZI**

Un animale vivo.

**STEFANO AUGUSTO MARIA BIRESSI - PROFESSORE DI BIOLOGIA  
MOLECOLARE - UNIVERSITÀ DI TRENTO**

Un animale vivo. Da queste cellule che vengono ottenute in un numero molto ridotto, si può ottenere un numero maggiore di cellule andando a stimolare la loro crescita in bioreattori simili a quelli, insomma, che vengono usati per la produzione della birra.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Lui è Stefano Biressi che, insieme a Luciano Conti e altre due ricercatrici all'Università di Trento, formano il team scientifico della Bruno Cell, la prima e unica startup italiana che quattro anni fa ha deciso di investire nella carne a base cellulare.

**LUCIANO CONTI - PROFESSORE DI BIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI  
TRENTO**

Qui dentro ci sono cellule che stanno crescendo e la loro crescita è garantita da questo liquido rosso.

**GIULIA INNOCENZI**

Quindi il liquido rosso da cosa è costituito?

**LUCIANO CONTI - PROFESSORE DI BIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI  
TRENTO**

Il liquido rosso è costituito da acqua, sali, vitamine, amminoacidi e zuccheri.

**GIULIA INNOCENZI**

Dove viene messa dentro la cellula, per esempio, del bovino.

**LUCIANO CONTI - PROFESSORE DI BIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI  
TRENTO**

Esatto.

**GIULIA INNOCENZI**

Quello che vediamo in questa foto...

**LUCIANO CONTI - PROFESSORE DI BIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI TRENTO**

Ognuna di queste è una cellula.

**GIULIA INNOCENZI**

...è una foto di questo contenitore.

**LUCIANO CONTI - PROFESSORE DI BIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI TRENTO**

Esatto, di quello che c'è sul fondo di questo contenitore.

**GIULIA INNOCENZI**

Queste striscioline sono delle cellule.

**LUCIANO CONTI - PROFESSORE DI BIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI TRENTO**

Sono delle cellule che stanno crescendo. Partendo con poche cellule riusciamo a amplificarle fino a ottenerne miliardi.

**GIULIA INNOCENZI**

Questo che animale è?

**LUCIANO CONTI - PROFESSORE DI BIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI TRENTO**

Questo è maiale.

**GIULIA INNOCENZI**

Quindi con questo potenzialmente ci si fa...

**LUCIANO CONTI - PROFESSORE DI BIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI TRENTO**

Il prodotto più semplice da fare inizialmente sarebbe un wurstel o una salsiccia di carne di maiale.

**GIULIA INNOCENZI**

Quindi una grigliata di salsiccia con queste cellule qua.

**LUCIANO CONTI - PROFESSORE DI BIOLOGIA APPLICATA - UNIVERSITÀ DI TRENTO**

Più o meno.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Il ministro Lollobrigida ha vietato in Italia non solo la commercializzazione ma anche la produzione della carne sintetica, che avviene attraverso l'utilizzo dei bioreattori che servono a moltiplicare le cellule, replicando in larga scala quello che viene fatto in laboratorio.

**02/04/2023 – SOL&AGRIFOOD**

**FRANCESCO LOLLOBRIGIDA - MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLA**

## **SOVRANITÀ ALIMENTARE**

Perché i bioreattori si possono installare qui, ma non conviene. Conviene installarli dove non vengono tutelati né i lavoratori né l'ambiente, perché si paga di meno e le grandi multinazionali hanno tutto l'interesse a produrre cibi in quelle terre. Noi dobbiamo lasciare la produzione del cibo in mano ai nostri imprenditori.

## **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Ma i nostri imprenditori producono anche i bioreattori. Questi sono alti 7 metri e sono totalmente automatizzati. Sono prodotti da Solaris, un'azienda nata 20 anni fa alle porte di Mantova, quindi made in Italy. Inizialmente i bioreattori venivano usati nel settore farmaceutico. Oggi sono usati anche dalla cosmetica, per fare materiali, come per esempio questi sci, e dal settore alimentare, dallo champagne alla birra, formaggi e carne. Ultima arrivata: la carne a base cellulare.

## **GIULIA INNOCENZI**

Se io metto le cellule della carne coltivata qui dentro, cosa succede?

## **MATTEO BROGNOLI - FONDATORE SOLARIS BIOTECH**

Che le cellule dopo N settimane producono dei tessuti muscolari che vengono raccolti, solitamente posizionati su quello che si chiama uno scaffold, una piattaforma in cui si organizzano le cellule di derivazione anche grassa per creare delle varie striature nel caso del salmone, e si riproduce a tutti gli effetti un pezzo di carne.

## **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Solaris vende i bioreattori destinati alla carne coltivata principalmente a Stati Uniti e Singapore e si stanno specializzando su pollo, manzo e anche salmone.

## **GIULIA INNOCENZI**

E lei l'ha mai provato?

## **MATTEO BROGNOLI - FONDATORE SOLARIS BIOTECH**

L'ho assaggiato, sì, abbiamo un cliente importante a San Francisco. Dal punto di vista organolettico è assolutamente identico, dall'aspetto visivo è impossibile dichiarare il contrario, stanno un po' lavorando sulla texture, cioè le fibre per renderlo ancora più simile.

## **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

L'eccellenza di Solaris fa il giro del mondo, tanto che un suo bioreattore viene esposto nel museo del prestigioso Massachusetts Institute of Technology, il tempio della scienza, e nel 2021 viene comprato da un'azienda americana. Con la nuova legge di Francesco Lollobrigida, oltre a fermare la produzione di carne a base cellulare, si rischia che eccellenze come la Solaris, con una tecnologia come quella dei bioreattori dove l'Italia è all'avanguardia, guardino sempre più all'estero, così come chi fa ricerca.

## **STEFANO AUGUSTO MARIA BIRESSI - PROFESSORE DI BIOLOGIA MOLECOLARE - UNIVERSITÀ DI TRENTO**

Abbiamo un po' di preoccupazione perché temiamo una riduzione degli investimenti che quindi andrebbe anche a impattare anche nella ricerca. E poi anche le scoperte che noi possiamo fare, temiamo possano essere valorizzate di meno.

## **GIULIA INNOCENZI**

La vostra unica prospettiva sarà quella di dare le vostre scoperte scientifiche ad aziende straniere.

## **STEFANO AUGUSTO MARIA BIRESSI - PROFESSORE DI BIOLOGIA MOLECOLARE - UNIVERSITÀ DI TRENTO**

Credo che sarà per forza quello il percorso da seguire, sì.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Con questo divieto l'Italia probabilmente non riuscirà ad attrarre i tanti soldi oggi in circolazione. Il 2021 è stato l'anno record per la raccolta di investimenti per carne e pesce a base cellulare nel mondo: 1,3 miliardi di dollari, che porta la raccolta totale per l'industria a 2,78 miliardi di dollari. Chi sono gli investitori? Dalle star come Leonardo DiCaprio a imprenditori come Richard Branson, patron della Virgin, a Bill Gates, che ha detto che i paesi ricchi dovrebbero abbandonare le bistecche tradizionali per sostituirle al 100% con quelle da laboratorio. Anche la start up italiana Bruno Cell è riuscita ad attrarre degli investimenti privati, che si aggirano finora su qualche centinaio di migliaia di euro. L'amministratore unico è Stefano Lattanzi che è in imbarazzo a parlarci della sua nuova attività.

### **STEFANO LATTANZI - AMMINISTRATORE UNICO BRUNO CELL**

Io sono in conflitto di interessi. Mi occupo nella mia vita professionale di tutti i giorni di carne tradizionale mentre quella della carne colturale è una cosa bellissima, che io sono orgogliosissimo di fare, il problema è che i colleghi del mondo delle carni tradizionali possono recepire questo mio coinvolgimento in un settore apparentemente minaccioso per il loro business che mi creerebbe enormi grattacapi dal punto di vista relazionale.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Cioè avrebbe paura di perdere dei clienti se venissero a sapere che ha investito nella carne sintetica. Chi non si nasconde sono i più grandi produttori di carne al mondo. Sembra assurdo ma stanno facendo a gara per investire nella carne coltivata. JBS, il colosso mondiale brasiliano, ha annunciato che sta costruendo il più grande stabilimento di carne a base cellulare mai realizzato prima in Spagna, con un investimento di 41 milioni di dollari. Nonostante siano gli Stati Uniti e il Medio Oriente ad attrarre oggi più investimenti nel settore, la carne coltivata è nata qui da noi, in Europa, con il primo hamburger creato dallo scienziato olandese Mark Post. Sono trascorsi dieci anni e oggi la sua Mosa Meat ha aperto il più grande stabilimento produttivo al mondo di carne coltivata.

### **ROBERT E. JONES - RESPONSABILE RELAZIONI PUBBLICHE MOSA MEAT**

Abbiamo inaugurato il nostro quarto stabilimento; al taglio del nastro due giorni fa c'era anche il delegato del ministero dell'Agricoltura olandese.

### **GIULIA INNOCENZI**

Il fondatore di Mosa Meat, Mark Post, presentò il primo hamburger da 250 mila euro. Quanto siete riusciti ad abbassare il prezzo della carne coltivata?

### **ROBERT E. JONES - RESPONSABILE RELAZIONI PUBBLICHE MOSA MEAT**

Dieci anni fa non esisteva la tecnologia per una produzione in larga scala. Grazie alla ricerca che abbiamo fatto in questi anni, ci aspettiamo di raggiungere la parità di prezzo fra cinque, sette anni.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Mosa Meat ha lavorato soprattutto sul liquido di coltura dentro il quale crescono le cellule della carne perché è uno degli aspetti che fa salire di più il costo di produzione, anche grazie a un finanziamento europeo da 2 milioni di euro. E l'azienda olandese fa parte anche di un altro progetto di ricerca, sempre finanziato dall'Unione europea per



la bellezza di 10 milioni di euro che si chiama Giant Leaps e che viene fatto qui, all'università di Wageningen, 70 chilometri a sud di Amsterdam.

### **PAUL VOS - COORDINATORE DEL PROGETTO GIANT LEAPS**

Fa parte della strategia europea: cercare un sistema di produzione del cibo più sostenibile. Fra le proteine alternative su cui stiamo lavorando c'è anche la carne coltivata.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

La questione dei finanziamenti europei alla carne a base cellulare, che quindi è finanziata anche da noi contribuenti italiani, è diventata un grattacapo per il ministro dell'Agricoltura Lollobrigida.

### **23/11/2022 – QUESTION TIME**

#### **FRANCESCO LOLLOBRIGIDA - MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE**

Si sta discutendo della posizione in Europa relativamente al finanziamento delle aziende, con soldi degli europei, che sviluppano il cibo sintetico. Proprio in quella sede l'Italia sta manifestando la sua ferma opposizione all'immissione sul mercato di un prodotto che ho difficoltà a definire carne, latte e pollo.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Tuttavia, l'Europa va avanti e alcuni paesi stanno accelerando ancora di più. L'Olanda ha annunciato che investirà 65 milioni di dollari nella carne coltivata, l'investimento pubblico più grande al mondo finora nel settore. Ma anche altri Stati stanno puntando sulla carne a base cellulare. Il Congresso americano ha appena varato un finanziamento da 6 milioni di dollari nella ricerca delle proteine alternative; la California ne ha stanziati altri 5 per tre suoi laboratori e Israele ospita Upside Foods, la startup che lo scorso anno è riuscita ad attrarre una cifra record: 400 milioni di dollari. Questo anche perché il governo israeliano punta tantissimo sul settore. Benjamin Netanyahu, già nel 2020, è stato il primo premier al mondo a provare la carne coltivata.

### **09/12/2020**

#### **BENJAMIN NETANYAHU - PRIMO MINISTRO ISRAELE**

È incredibile. Come posso dire... Saporita, con compassione, e pulita. Non è male per niente. Ne prendo un'altra forchettata. Ci sono tante startup in questo settore. Penso sia un'industria dove Israele può diventare leader mondiale.

### **02/04/2023 – SOL&AGRIFOOD**

#### **FRANCESCO LOLLOBRIGIDA - MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE**

La certezza che dove c'è standardizzazione del prodotto l'Italia è perdente, deve essere chiaro a tutti ed anche ad altre nazioni, ne ho parlato anche con il ministro spagnolo e francese che come noi hanno nella qualità un valore aggiunto che hanno interesse a difendere.

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Il ministro dell'Agricoltura francese ha rilasciato un'intervista ad una rivista dell'estrema destra dove si dice contrario alla carne a base cellulare perché comporterebbe la manipolazione di esseri viventi. In Spagna invece abbiamo sentito che la JBS, la leader mondiale nella commercializzazione della carne tradizionale, ha annunciato la costruzione del più grande impianto di produzione di carne sintetica al mondo, lo costruirà nel nord della penisola iberica, a San Sebastián. Costo: 41 milioni

di dollari, potrà anche contare su finanziamenti governativi, finanziamenti pubblici. L'istituto per il commercio estero spagnolo ha anche investito 750 mila euro in un'azienda specializzata in biotecnologie che dovrà studiare l'industrializzazione della carne sintetica ma i più grandi attrattori di investimenti sono sicuramente gli Stati Uniti, che hanno autorizzato pochi giorni fa due tipi di pollo sintetico. Uno appartiene alla Good Meat, quella autorizzata già a Singapore. Poi c'è il Medio Oriente, che ha in testa Israele con il suo miglior sponsor che è Netanyahu, che abbiamo visto ha gradito la carne sintetica. E poi fanalino, insomma, ci sono gli europei; il paradosso è che con Mark Post, l'olandese ricercatore, noi siamo stati i primi al mondo, dieci anni fa, a produrre un hamburger da carne sintetica e ora con la sua Mosa Meat ha inaugurato il più grande impianto di produzione di carne sintetica. Ha potuto godere anche di finanziamenti europei, l'Europa teme di essere tagliata fuori dal mercato del futuro. Anche la Cina ha inserito la produzione di carne sintetica nel piano quinquennale. Secondo alcuni analisti la carne sintetica potrebbe occupare una fetta del 10 al 35% entro il 2040 del mercato globale della carne. Gli unici che rischiano di essere tagliati fuori insomma siamo noi italiani. Gli imprenditori che in teoria o fanno come Stefano Lattanzi, investono alla chetichella, con la sua Bruno Cell investe sulla carne sintetica mentre, con un'altra azienda investe sulla carne tradizionale. Ecco, deve investire sulla carne sintetica senza dire nulla in giro perché ha paura di rovinare le relazioni perché il ministro Lollobrigida con la Coldiretti, si sono dimostrati irremovibili su questa decisione e hanno anche invocato un problema di sicurezza alimentare. In base a quali requisiti?

**GIULIA INNOCENZI**

Buongiorno ministro, Giulia Innocenzi di Raitre. Posso solo chiederle sulla base di quali dati ha deciso di vietare la carne coltivata?

**FRANCESCO LOLLOBRIGIDA - MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE**

Sul diritto di precauzione che l'Europa prevede come garanzia quando non esistono dei comprovati studi scientifici che permettono di garantire la salute dei cittadini.

**GIULIA INNOCENZI**

È pregevole che un ministro adotti il principio di precauzione ma quante volte è stato applicato? Francesco Lollobrigida, presentando il disegno di legge, ha detto che il divieto di commercializzazione e produzione si basava sulla raccolta firme di Coldiretti, che da tempo sta portando avanti una guerra contro la carne sintetica.

**GIULIA INNOCENZI**

Prandini buongiorno, Giulia Innocenzi di Report.

**ETTORE PRANDINI - PRESIDENTE COLDIRETTI**

Sì. Ti conosco abbastanza bene.

**GIULIA INNOCENZI**

Bene. Posso chiederle perché ce l'ha così tanto con la carne coltivata?

**ETTORE PRANDINI - PRESIDENTE COLDIRETTI**

Ho già dato la disponibilità a venire in studio a spiegarvelo direttamente. Se ci saranno le condizioni, ben volentieri.

**GIULIA INNOCENZI**

Non facciamo le interviste in studio, siamo noi inviati che facciamo le domande.

### **ETTORE PRANDINI - PRESIDENTE COLDIRETTI**

Ma siccome io preferisco venire in studio in modo tale che le interviste non vengano tagliate...

### **GIULIA INNOCENZI**

Ma se lei ce lo dice adesso non la tagliamo, mi dica.

### **ETTORE PRANDINI - PRESIDENTE COLDIRETTI**

Perché è un rischio per i consumatori, lo stanno dicendo tutti i medici, lo stanno ribadendo i principali centri di ricerca, si è raccontato che era un meccanismo più sostenibile anche sotto un punto di vista ambientale, le università statunitensi stanno dimostrando esattamente l'opposto. Ha un impatto in termini ambientali 26 volte superiore ai sistemi tradizionali.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Prandini probabilmente cita uno studio dell'Università della California uscito qualche mese fa, che però non è stato ancora peer reviewed, cioè validato dalla comunità scientifica. E gli stessi ricercatori dicono che mancano ancora diversi dati. Mentre Singapore, per farsi aiutare nel primo processo al mondo di autorizzazione della carne a base cellulare, ha istituito un comitato di ricerca indipendente, FRESH, un gruppo di lavoro presso l'università di Nanyang.

### **BENJAMIN SMITH - DIRETTORE DI FRESH – FUTURE READY FOOD SAFETY HUB**

L'Autorità per la sicurezza alimentare ha instaurato subito un contatto diretto con le aziende che hanno dovuto condividere tutti i dati in loro possesso. I dati sono stati condivisi con gli scienziati, questo ha consentito all'Autorità alimentare di andare avanti spedita con l'autorizzazione.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

E come ha fatto la FAO, l'organizzazione delle Nazioni Unite sul cibo e l'agricoltura, che insieme all'OMS ha redatto un report sulla carne a base cellulare, a formulare un giudizio sulla sua sicurezza?

### **MARKUS LIPP – ESPERTO SICUREZZA ALIMENTARE - FAO**

Esistono già pubblicazioni scientifiche ma soprattutto abbiamo avuto accesso ai dati di Singapore: l'ente regolatore e le aziende, dopo un accordo di riservatezza, li hanno condivisi con noi e la nostra conclusione è che questi prodotti possono essere sicuri.

### **GIULIA INNOCENZI**

Come facciamo a sapere se il cibo a base cellulare non è pericoloso per la salute dell'uomo da qui a dieci anni, per esempio?

### **MARKUS LIPP – ESPERTO SICUREZZA ALIMENTARE - FAO**

Ci sono già delle ricerche legate alle cellule, alla genetica, alle sostanze chimiche. Questa conoscenza scientifica la applichiamo alla carne a base cellulare e, se non c'è motivo per pensare che sia diverso da ciò che già conosciamo, la conclusione è che è sicuro al pari degli altri cibi.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Gli Stati Uniti hanno appena dato luce verde al pollo coltivato dell'israeliana Upside Foods e di Good Meat, la startup americana che ha già avuto il via libera da Singapore. L'EFSA, l'autorità europea per la sicurezza alimentare invece non ha ancora ricevuto nessuna domanda di autorizzazione.

**GIULIA INNOCENZI**

Sarà l'EFSA, l'autorità per la sicurezza alimentare, a decidere sull'eventuale commercializzazione di questi prodotti. Non si fida dell'autorità europea, ministro? Non è meglio aspettare la decisione dell'autorità, ministro?

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

Non mi devi spingere, devi essere educata.

**GIULIA INNOCENZI**

Si calmi, devo fare le domande al ministro!

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

Io lavoro col ministro. Ci sarà un punto stampa, deve aspettare. Lo diremo noi quando parla, un attimo. E non mi spinga, per favore!

**GIULIA INNOCENZI**

Ma non l'ho spinta assolutamente!

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

Non dovete essere invadenti.

**GIULIA INNOCENZI**

Ma non sono invadente, ho chiesto un'intervista al ministro via e-mail, adesso se gli posso fare due domande...

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

Adesso fa un punto... Quando le diremo di sì, quando le diremo di sì farà l'intervista al ministro.

**GIULIA INNOCENZI**

Finora avete detto di no, se magari ci dice di sì.

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

E adesso aspetti, aspetti... con calma, stia calma.

**GIULIA INNOCENZI**

Io sono calmissima signora, mi scusi eh!

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

Ma non deve buttarsi addosso.

**GIULIA INNOCENZI**

Ma non mi butto addosso. Se mi fa fare una domanda, andiamo via.

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

Le domande sono solo su questo evento se le vuole fare, sennò no.

**GIULIA INNOCENZI**

Eh, sul cibo.

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

Domande diverse non gliele faccio fare.

**GIULIA INNOCENZI**

Ma è lei che decide le domande per il ministro su un evento sul cibo?

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

Sì, sì, sono il suo capo comunicazione.

**GIULIA INNOCENZI**

La carne coltivata no.

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

Quello lo vediamo, faccia domande giuste.

**GIULIA INNOCENZI**

Ah, le domande devono essere giuste? Lo decide lei.

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

Giuste, inerenti a questo evento.

**GIULIA INNOCENZI**

La carne coltivata è il cibo.

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

Eh, ma tanto non risponde.

**FRANCESCO LOLLOBRIGIDA - MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE**

A lei già abbiamo risposto, basta.

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

A lei già ha già risposto, basta.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Il disegno di legge voluto dal governo, ora in discussione al Senato, vieta anche l'importazione della carne a base cellulare. Ma può uno Stato membro vietare l'importazione di un prodotto una volta che è stato autorizzato dalla Commissione?

**TILLY METZ – EURODEPUTATA GRUPPO VERDI - ALLEANZA LIBERA EUROPEA**

L'Unione europea è costruita sul mercato unico e quindi vietare l'importazione di un prodotto non è possibile.

**GIULIA INNOCENZI**

Prandini, nel frattempo cosa facciamo rispetto all'impatto ambientale della zootecnia, degli allevamenti intensivi, che è altissimo, rispetto al consumo di carne di oggi?

**ETTORE PRANDINI - PRESIDENTE COLDIRETTI**

L'Italia è il Paese più sostenibile a livello globale.

**GIULIA INNOCENZI**

Gli allevamenti intensivi contribuiscono al 14,5% delle emissioni di gas serra.

**ETTORE PRANDINI - PRESIDENTE COLDIRETTI**

Questo è il dato a livello globale. Se lei mi parla di un allevamento intensivo come c'è in Qatar, come c'è in Arabia Saudita, in pieno deserto, in stalle che non vedono la luce del giorno gli animali.

**GIULIA INNOCENZI**

In Italia non abbiamo allevamenti intensivi?

**ETTORE PRANDINI - PRESIDENTE COLDIRETTI**

Il sistema degli allevamenti italiano che noi definiamo intensivo, non è intensivo.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Quello di negare che il 90% circa della produzione di latte e carne italiani venga dagli allevamenti intensivi, quindi con un forte impatto ambientale, è una tendenza anche del ministro Lollobrigida.

**GIULIA INNOCENZI**

Ministro, scusi, rispetto al cambiamento climatico, cosa pensa rispetto all'impatto della zootecnia, come si può fare a ridurre l'impatto?

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

Ora basta, è finito... è finito.

**GIULIA INNOCENZI**

È una domanda sul cambiamento climatico, non va bene neanche questa?

**UFFICIO STAMPA MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

È finito il punto stampa. Quando vuole fare un'intervista, dagli il mio cellulare, mi chiama e la coordiniamo.

**GIULIA INNOCENZI**

Benissimo, anche perché ve la abbiamo già richiesta l'intervista.

**SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Allora con il ministro avremmo voluto parlare di un tema che sarà al centro del dibattito politico e imprenditoriale nel mondo. Noi invece siamo l'unico governo che ha espressamente vietato la commercializzazione, la produzione, l'importazione di carne a base cellulare. Allora intanto Lollobrigida dice che è per motivi precauzionali, noi sospettiamo che sia invece un appiattimento sulla linea dettata da Coldiretti. Il divieto di commercializzazione, entrando nel provvedimento, di fatto è un provvedimento inutile. Perché nessun alimento può entrare in commercio in Europa se non è prima approvato dall'EFSA, dall'agenzia sulla sicurezza alimentare europea. Di fatto Lollobrigida vieta un fatto che è già di suo vietato. Se invece un domani l'Unione europea dovesse approvare la commercializzazione della carne sintetica, beh allora il provvedimento di Lollobrigida non varrebbe nulla perché non può impedire il libero scambio, la libera commercializzazione di merci all'interno dei paesi membri. Poi, l'unico risultato sarà sicuramente quello di tagliare le gambe alle aziende italiane ed è un peccato perché noi abbiamo delle eccellenze nel campo della progettazione e costruzione dei bioreattori. Ora, secondo Coldiretti invece il processo di produzione di carne a base cellulare potrebbe sviluppare delle cellule cancerogene. Ora però secondo la Fao, nel report sugli alimenti a base cellulare, c'è scritto proprio che le attuali conoscenze scientifiche non supportano la possibilità che il cancro si trasmetta con il passaggio di cellule malate. Poi, sempre Coldiretti ha diffuso delle informazioni in base alle quali la carne coltivata è prodotta da un bioreattore da cellule impazzite. Ha messo anche vicino al bioreattore il simbolo della radioattività del nucleare. È terrorismo mediatico, perché qua il nucleare e le radiazioni non c'entrano nulla, sono un po' come il cavolo a merenda. E non ha senso parlare di cellule impazzite perché insomma il bioreattore non è null'altro che un apparecchio che è stato anche già usato

abbondantemente per fermentare il mosto d'uva, trasformazione in vino, attraverso poi l'utilizzo di lieviti o anche della birra. E poi le cellule che sono dentro il bioreattore sono più controllate, attraverso delle analisi, rispetto a quelle della carne all'interno di un bovino. Poi, sempre Coldiretti, afferma che produrre carne a base cellulare inquina di più. Probabilmente Prandini si riferisce a uno studio dell'Università di California che ha studiato l'impatto sull'ambiente della produzione della carne sintetica e che dice che le emissioni emesse sono da 4 a 25 volte più elevate rispetto a quelle prodotte da allevamenti di carne tradizionale. Ora, premesso che si tratta di uno studio non revisionato e non suggellato da terzi, insomma gli stessi studiosi poi dicono che va approfondito ulteriormente. Un concetto quello dell'inquinamento maggiore per chi produce carne sintetica che è stato ripreso anche da alcuni articoli però bisogna fare una precisazione: se la energia che viene utilizzata dagli impianti per produrre carne sintetica proviene da fonti energetiche pulite insomma l'impatto è sicuramente minore. Sicuramente c'è meno consumo di suolo e di acqua rispetto agli allevamenti intensivi che ricordiamo invece sono la causa dell'emissione del 14.5% di tutte le emissioni di gas serra. Mentre invece sulla situazione degli allevamenti intensivi in Italia ha ragione Prandini che noi non siamo l'esempio peggiore. Tuttavia, il problema è globale. E' vero che i ricercatori della Fao e quelli dell'Agenzia europea dell'ambiente, sono preoccupati perché prevedono un incremento dei consumi di domanda globale di carne in crescita addirittura del 73% entro il 2050. Del 58% invece il consumo di latte. Ecco, a questo si somma la crescita della popolazione mondiale e soprattutto di quella fascia, quella classe media che è quella che consuma di più. Insomma, lo scenario è apocalittico. Ecco, un esempio di quello che potrebbe accadere viene dall'Olanda, un Paese piccolo che è il supermarket però dell'Europa. Dove il governo, per difendere l'ambiente, ha dovuto prendere un provvedimento che non a tutti è piaciuto.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Da più di tre anni gli allevatori in Olanda organizzano proteste in grado di bloccare il Paese. I trattori occupano le autostrade, le città e, come in questo caso, sparano letame contro la casa dell'allora ministro dell'Agricoltura, preso di mira per la cosiddetta legge sui nitrati. È una legge che fa parte del piano del governo contro l'inquinamento e prevede che l'Olanda dovrà ridurre di almeno un terzo gli animali allevati. È il primo Paese al mondo a mettere in piedi una misura così drastica e per farlo il governo ha messo sul piatto 24 miliardi di euro, che servirebbero per compensare gli allevatori costretti a chiudere le stalle. Fra loro c'è anche Omgo Nieweg, proprietario di un allevamento da 200 bovini ad Adorp, nel nord dei Paesi Bassi, salito agli onori delle cronache al culmine degli scontri con la polizia quando durante l'assalto al Consiglio provinciale è rimasto ferito al volto.

### **OMGO NIEWEG - ALLEVATORE**

Mio padre, mio nonno, anche loro erano allevatori. Siamo qui già dal 1985, avevo 15 anni, all'epoca siamo partiti con 50 vacche da latte.

### **GIULIA INNOCENZI**

Ha investito tanti soldi nell'allargare anche l'allevamento e adesso con la nuova legge sui nitrati come farà?

### **OMGO NIEWEG - ALLEVATORE**

Andrò avanti a fare l'allevatore come ho sempre fatto. Penso che la natura e l'allevamento vadano di pari passo. È sempre stato così.

### **GIULIA INNOCENZI**

Qui in Olanda però avete il triplo di nitrati rispetto al resto dell'Europa, e quindi questi nitrati possono infiltrare l'acqua e inquinare.

**OMGO NIEWEG - ALLEVATORE**

Non penso che ci sia un'emergenza nitrati, possiamo gestire il problema, anche grazie alle innovazioni tecnologiche.

**GIULIA INNOCENZI**

Quello è suo figlio, sul trattore?

**OMGO NIEWEG - ALLEVATORE**

Sì, è mio figlio. Sta preparando la stalla per questa notte, quando rientreranno le vacche. Sono orgoglioso di lui.

**GIULIA INNOCENZI**

Non hai paura della nuova legge, di quello che succederà in futuro?

**FIGLIO ALLEVATORE**

Sì, ho paura, ma l'unica cosa che voglio fare è l'allevatore.

**GIULIA INNOCENZI**

Non prenderesti i soldi che vi dà il governo per comprare l'allevamento?

**FIGLIO ALLEVATORE**

No, no, no, no.

**GIULIA INNOCENZI**

Neanche per un milione di euro?

**FIGLIO ALLEVATORE**

No, per noi non è una questione di soldi.

**GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

Johan Vollebbroek, chimico di formazione e giurista per passione, è convinto che molti allevatori saranno costretti a chiudere. È grazie a lui, o molti direbbero per colpa sua, che l'Olanda è costretta ad adottare la legge sui nitrati. Ha denunciato il suo Paese alla Corte europea e ha vinto.

**GIULIA INNOCENZI**

Su cosa si è basata la battaglia che lei ha portato avanti in tribunale?

**JOHAN VOLLENBROEK - CONSULENTE "MOBILITAZIONE PER L'AMBIENTE"**

Il problema è che in Olanda negli ultimi cento anni abbiamo perso l'80% della biodiversità. Significa che stiamo perdendo per sempre alcune specie di insetti, piante e uccelli. Il nostro Paese sta morendo per colpa dei nitrati. Una direttiva europea dice che per difendere la biodiversità bisogna conservare gli habitat naturali, mentre l'Olanda ha continuato a distruggerli. Così nel 2019 il Consiglio di Stato ha congelato le licenze a tutte le attività produttive che generano i nitrati: da allora nessuna nuova industria e nessuna costruzione può essere autorizzata. Il danno ammonta a circa 26 miliardi di euro. È un disastro per la nostra economia!

**GIULIA INNOCENZI**

Pensa che l'Olanda rimarrà un caso unico?

**JOHAN VOLLENBROEK - CONSULENTE MOBILITAZIONE PER L'AMBIENTE**

Noi siamo i primi, ma la sentenza della Corte europea del 2018 riguarda tutta



l'Europa.

### **GIULIA INNOCENZI FUORI CAMPO**

L'Olanda è il primo Paese ad affrontare queste misure radicali per ridurre le emissioni inquinanti perché, nonostante sia uno dei Paesi più piccoli dell'Unione europea, conta 100 milioni di polli, 11 milioni di maiali e 5 milioni fra bovini e caprini. Ha la più alta densità di vacche al mondo e sono queste che inquinano di più in termini di metano. Gli allevatori però non vogliono sentir ragioni e hanno fondato un partito, il BBB, che ha stravinto alle elezioni provinciali di marzo scorso, diventando il primo partito del Paese. Eddie van Marum gestisce un servizio funebre e fa anche da consulente per gli allevatori. Con 3790 voti è stato eletto nel consiglio provinciale di Groningen.

### **EDDIE VAN MARUM - CONSIGLIERE PROVINCIALE DI GRONINGER - BBB**

La legge sui nitrati è stata la goccia che ha fatto traboccare il vaso.

### **GIULIA INNOCENZI**

Lei è d'accordo che in Olanda ci sono troppi animali e quindi il numero di animali va ridotto per l'inquinamento?

### **EDDIE VAN MARUM - CONSIGLIERE PROVINCIALE DI GRONINGER - BBB**

No, non penso che ci siano troppi animali, penso che ci siano troppe regole. Finché per gli allevatori rispettare l'ambiente e il clima rappresenta un costo anziché un'opportunità, non caveremo un ragno da un buco. Oggi gli allevatori per stare in piedi, per colpa anche delle politiche dell'Europa, sono costretti a produrre in maniera intensiva.

### **GIULIA INNOCENZI**

Il governo ha messo sul piatto 24 miliardi di euro come compensazione per gli allevatori. Non pensa sia abbastanza?

### **EDDIE VAN MARUM - CONSIGLIERE PROVINCIALE DI GRONINGER - BBB**

Gli allevatori stanno subendo una vera e propria ingiustizia, sono diventati tutti dei fuorilegge, perché la loro licenza non vale più. Se davvero cominceranno a chiudere gli allevamenti, ci sarà una sommossa popolare. Il governo non ha ancora visto niente di quello che sono capaci di fare gli allevatori.

### **GIULIA INNOCENZI**

Il partito degli allevatori olandese ha ottenuto sostegni eccellenti, dalla francese Marine Le Pen all'ex presidente degli Stati Uniti, Donald Trump.

**23/07/2022**

### **DONALD TRUMP - PRESIDENTE DEGLI STATI UNITI (2017 - 2021)**

Gli allevatori olandesi si stanno battendo con coraggio contro la tirannia climatica del loro governo. Ci potete credere? Il governo vuole chiudere diversi allevamenti, nonostante la carenza di cibo. E voi sarete i prossimi. Noi ci battiamo contro i fanatici del clima, stiamo dalla parte degli allevatori coraggiosi che si stanno battendo per la libertà.

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

A livello nazionale hanno trovato l'appoggio dell'estrema destra. Poi, dopo le elezioni provinciali, i rappresentanti del partito degli allevatori sono entrati in Senato. Insomma, c'è da scommettere che faranno di tutto pur di non fare approvare la legge sui nitrati. Però l'Olanda non può tornare indietro deve far rispettare la direttiva a difesa dell'habitat, difesa dell'ambiente. Dall'Olanda però arriva un segnale chiaro: da

oggi in poi chiunque nel mondo sarà costretto a pagare per le scelte, per le leggi che vogliono tutelare dal cambiamento climatico, tutelare l'ambiente, si opporrà, farà cartello, inciderà sullo svolgimento democratico del Paese e troverà anche l'appoggio di una parte politica disposta a cavalcare la loro protesta. Il negazionismo sul cambiamento del clima da tempo è entrato nell'agenda dell'internazionale sovranista; quando invece si tratta di scelte per il futuro del mondo bisognerebbe operare senza ideologie e solo per il bene comune. Per esempio, a Singapore abbiamo visto che si può produrre grazie alle fattorie verticali 50 volte in più rispetto alla coltivazione tradizionale di ortaggi o verdure ma consumando il 97% in meno di acqua. Ecco, perché non studiarli e adottarli anche questi modelli? Anche perché intorno al consumo di acqua potrebbero scatenarsi delle vere e proprie guerre civili. Anche laddove non te lo aspetti.