

21 settembre 2023 14:08

'Meat sounding'. Chiarezza e informazione. Spazzatura e carne coltivatadi [Vincenzo Donvito Maxia](#)

'Meat sounding'. Chiarezza e informazione. Spazzatura e carne coltivata



E' di attualità il cosiddetto "meat sounding", chiamare con nomi conosciuti di prodotti a base di carne, altri prodotti che carne non ne hanno. Tipico è il cosiddetto e diffuso hamburger vegetariano, un ossimoro, visto che di carne (ham) nel medaglione (burger) che fa da contenitore, proprio non ce n'è. Ma tant'è - sembra che dicano i furbi che vendono questi prodotti - come faremmo altrimenti a far capire che si tratta di un prodotto esteticamente simile... eh si sa, spesso si vende l'estetica più che il contenuto.

Mi è capitato proprio l'altro giorno, in una sorta di "fast food" di vedere offerti entrambi i prodotti, "hamburger vegetariano" e - con tanto di specifica come se questa fosse l'eccezione - "hamburger di manzo". Io e la mia commensale ne abbiamo ordinato uno per tipo e, se non fosse stato per l'etichetta apposta sul contenitore di carta, non avremmo potuto distinguerli prima di mangiarli.

Questa non è commercio, non è informazione, non è marketing, non è qualità, ma spazzatura. Consentita dalla legge che in merito non dice nulla. C'è una proposta con alcuni emendamenti specifici approvati, ma è nelle pastoie burocratiche del Parlamento.

Questa situazione consente che in Italia sia stata approvata una legge che vieta la carne coltivata in laboratorio. Cioè: un approccio "spazzatura" che fa più caso al vocio sconclusionato che non a razionalità e scienza. Il divieto italiano riguarda un prodotto che non è consentito in Ue (e quindi anche in Italia, per cui la legge approvata è ridicola oltre che assurda) e che al momento è frutto di studi e sperimentazioni che, per quanto se ne sappia, si [stanno indirizzando ad accettazione e valorizzazione di questo prodotto](#).

C'è da aggiungere che il divieto italiano è per nulla basato sulla scienza ([ci sono anche studi che non esistono, usati per valorizzare il divieto](#)), ma molto sulla difesa della produzione italiana che sarebbe minacciata dalla carne coltivata (ma figurati... ve l'immaginate una bistecca fiorentina minacciata dalla coltivata... suavia...). Purtroppo l'approccio delle attuali istituzioni italiane al "made in Italy" è molto basato sul divieto di ciò che potrebbe fare concorrenza piuttosto che sulla valorizzazione delle differenze... cioè un approccio autoritario e sovranista che non dà fiducia alla scelta del consumatore... un approccio non da libero mercato.

Quando e se si deciderà di fare chiarezza, a partire dal - qui avrebbe senso - divieto del "meat sounding", forse ci sarà un clima politico e scientifico che ci farà rincorrere la scienza e non il vocio scalcinato di tribuni che cercano consenso e fanno propaganda, oggi purtroppo molto presenti anche nei ministeri chiave in cui questi problemi dovrebbero essere affrontati.

[Qui il video sul canale YouTube di Aduc](#)

CHI PAGA ADUC

l'associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)

La sua forza economica sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile

DONA ORA (<http://www.aduc.it/info/sostienici.php>)