

La Lav contro gli hamburger in provetta: "Si punti su alimentazione priva di ingredienti animali"

Gli **hamburger in provetta**, così chiamati perché prodotti in laboratorio partendo da una coltura di migliaia di cellule staminali che moltiplicandosi danno origine a complesse strisce di tessuto muscolare, non piace alla **Lega anti vivisezione** (Lav). L'associazione ritiene infatti che l'alternativa più sostenibile alla carne sia la più semplice alimentazione priva di ingredienti animali. La Lav contesta la recente notizia secondo cui un gruppo di ricercatori avrebbe finalmente messo a punto in laboratorio il primo macinato da staminali bovine e chiesto al più famoso cuoco di oltremarica di cucinare la speciale prelibatezza molecolare.

Per la Lav l'hamburger in provetta non è la soluzione - L'obiettivo degli scienziati era quello di salvaguardare l'ambiente, permettendo sul lungo periodo agli animali di non finire più nel piatto degli umani, ma gli animalisti ritengono non sia questa la strada da percorrere. "Alimentarsi è una necessità per tutti e la qualità e le caratteristiche degli alimenti sono la prima forma di protezione della nostra salute - ha spiegato Paola Segurini, responsabile Lav Settore vegetarianismo - per questa ragione la produzione di cibo non può essere condizionata dalla logica del business, senza tenere conto invece di aspetti davvero prioritari come la tutela della salute collettiva e del pianeta, il rispetto degli animali". In ogni caso lo speciale hamburger, che non salverà i paesi poveri dalla fame ma che ha finito per alimentare soltanto una polemica, non rappresenta al momento una valida soluzione alla carenza di cibo. I paesi poveri non potranno infatti permettersi questo nuovo cibo, in quanto un solo "disco di carne" costa all'incirca 250mila dollari.

La Lav chiede una alimentazione priva di ingredienti animali - Pur contestando l'hamburger in provetta, Segurini punta il dito anche contro il consumo della tradizionale carne prodotta con l'uccisione di milioni di capi. Negli ultimi 50 anni, nei paesi ricchi, il consumo di carne è aumentato esponenzialmente: soltanto in Italia si registra un consumo procapite di circa 87 chilogrammi l'anno. Oltre alle sofferenze inflitte a miliardi di animali, evidenzia poi la responsabile Lav Settore vegetarianismo, gli allevamenti intensivi sono responsabili in buona parte dell'emergenza climatica planetaria. Se questo non fosse poi sufficiente, sottolinea ancora l'attivista, molti studi hanno individuato una forte correlazione tra consumo di carne e l'insorgenza di alcune forme di cancro.

Ma allora quale sarebbe la soluzione? - "La cucina mediterranea è ricca di ricette senza ingredienti animali: basti pensare ai piatti a base di legumi, nutrienti e anche dal costo modesto - spiega Segurini - non si tratta di rivoluzionare il nostro stile alimentare, ma più semplicemente di riscoprire anche le ricette dei nostri nonni ed essere davvero consapevoli di ciò che portiamo in tavola, scegliendo esclusivamente i prodotti migliori. Su Cambiamenu.it è possibile trovare tante informazioni e ricette gustose adatte ad adulti ma anche ai bambini".