

LA PAROLA ALL'ESPERTA

Dal laboratorio alla tavola

Chiara Nitride

Chiara Nitride insegna all'Università di Napoli e si occupa di nuovi ingredienti alimentari. Tra cui la **carne coltivata**.

Qual è la tua formazione?

Sono una tecnologa alimentare, ho studiato alla Federico II di Napoli e ho fatto poi un dottorato in cui mi sono occupata di allergeni alimentari. Mi sono trasferita all'estero per lavorare ai Joint Research Center della Commissione Europea, e poi all'Università di Manchester, dove ho studiato gli allergeni e il loro effetto sull'essere umano. Nel 2019 sono tornata all'Università di Napoli come docente di Chimica degli alimenti.

Come si studiano scientificamente i novel food?

Esistono tecniche analitiche per prevedere se un alimento può causare reazioni allergiche ai consumatori. Per esempio è possibile valutare la cross-allergenicità, ossia se un nuovo ingrediente può essere un allergene per persone già sensibili a prodotti tradizionali biologicamente analoghi. Oggi stiamo sviluppando metodi per sapere in anticipo se un ingrediente può potenzialmente diventare un allergene.

Tra i novel food c'è anche la carne coltivata. Che cos'è dal punto di vista scientifico e quali problemi potrebbe creare in termini di allergie?

Si tratta di carne cresciuta industrialmente, in ambiente sterile e in condizioni controllate, tramite differenziazione cellulare. In termini di allergie la carne coltivata non è un problema. Le proteine della carne coltivata sono identiche a quelle della carne tradizionale: chi è allergico alla carne

di pollo animale risulterà allergico alla carne di pollo coltivata. Quello che può causare allergie è l'uso di determinati additivi o l'aggiunta di altri ingredienti: la carne coltivata è destrutturata, per conferirle la forma di un chicken nuggets o di burger occorre aggiungere altri ingredienti e sottoporla a un trattamento industriale particolare. È questo che potrebbe causare allergie.

Esiste una normativa sulla carne coltivata?

La carne di pollo coltivata è una realtà: è commercializzata da circa tre anni a Singapore e dallo scorso anno negli USA. Al momento, la carne coltivata non può essere commercializzata nel mercato europeo perché nessuna azienda ha ancora presentato una richiesta all'EFSA per la valutazione del rischio necessaria alla sua immissione sul mercato.

Come ti spieghi, allora, i divieti di vendere la carne coltivata di cui abbiamo letto sui giornali i mesi scorsi?

In Italia, e in Europa in generale, l'opposizione alla carne coltivata deriva probabilmente un po' dalla paura delle cose nuove, e un po' dagli interessi economici degli allevamenti, che potrebbero esserne danneggiati. In realtà è impossibile oggi immaginare che la carne coltivata sostituisca del tutto gli allevamenti: essa potrà, caso mai, costituire un'alternativa a disposizione dei consumatori.



I mestieri della scienza



myPodcast

sanoma.it/podcast



Che costi ha la carne coltivata?

Dal 2013 il suo costo di produzione è sceso molto, perché la ricerca è progredita. Oggi una fetta di carne coltivata ha un costo pari a 33-45 euro al chilo. Sicuramente, con un ulteriore sviluppo del processo produttivo, c'è il potenziale per farlo diventare un alimento accessibile, con la stessa qualità nutrizionale della carne "tradizionale". Un occhio attento deve vigilare anche sulla sostenibilità del processo produttivo: gli allevamenti intensivi sono la causa principale dell'inquinamento da metano nell'atmosfera, ma la produzione di carne coltivata comporta emissioni di CO₂.

Nei progetti che segui qual è la percentuale di donne che lavora con te?

Penso ci sia un buon bilanciamento: ho spesso lavorato con donne, tra cui la mia professoressa a Manchester che è una delle maggiori esperte mondiali di allergie alimentari.

Se potessi mangeresti dei nuggets di pollo coltivati?

Volentieri! In generale penso che non si debba mai essere scettici, bisogna sempre essere aperti alle novità.