

Damiano Bondi

Coltivare la carne. Considerazioni etico-ontologiche sulla *cultured meat*

L'idea della carne coltivata funge da catalizzatore per un pensiero immaginativo più ampio circa la carne e le sue possibili alternative¹.

1. *Un po' di date e di dati*

Nel 1930, Frederick Edwin Smith, politico conservatore britannico amico di Winston Churchill, aveva predetto l'era della carne coltivata, sostenendo che nel prossimo futuro «non sarebbe più stato necessario [...] allevare un bue solo per mangiarne la bistecca. Da una bistecca “genitore” di selezionata tenerezza sarà possibile far crescere una bistecca grande e succosa quanto si possa desiderare»².

Nel 1932, lo stesso Churchill faceva eco a Smith sostenendo che «tra cinquant'anni la finiremo con l'assurdità di allevare un pollo intero per mangiarne il petto o l'ala, e coltiveremo queste parti separatamente in un mezzo adatto»³. La citazione di Churchill è piuttosto celebre, quella di Smith meno; fatto sta che entrambi hanno predetto qualcosa che, seppur in ritardo rispetto ai tempi previsti da Churchill, potrebbe adesso diventare realtà.

¹ C. van der Weele, C. Driessen, *Emerging Profiles for Cultured Meat; Ethics Through and as Design*, in «Animals», 3 (2013), pp. 647-662.

² Cfr. B.J. Ford, *Cultured Meat: Food for the Future*, in «The Microscope», 59 (2011) n. 2, pp. 73-81.

³ W. Churchill, *Fifty Years Hence. In Thoughts and Adventures*, Thornton Butterworth, London 1932, pp. 24-27.

Nel 2002, la NASA ha commissionato allo scienziato Morris Benjaminson e ai suoi colleghi la creazione di un cibo che contenesse proteine muscolari animali e fosse adatto per le missioni spaziali: Benjaminson e il suo *team* hanno trovato una soluzione efficace prendendo il tessuto muscolare del *Carassius Auratus* (il pesce rosso), riducendolo poi a *pellet*, e coltivandolo infine in piastre di Petri per 7 giorni. Il tessuto espantato è cresciuto di quasi il 14% con il siero bovino fetale come terreno di coltura, e di oltre il 13% con l'utilizzo di estratto di funghi Maitake⁴.

Il Nord Europa si è fatto trovare pronto per questa sfida, specialmente grazie ai pioneristici studi e ai fondi ricavati dal prof. Willem van Eelen dell'Università di Amsterdam a partire da metà Novecento. Van Eelen è considerato da molti suoi successori un visionario un po' ingenuo, poiché era convinto che fosse sufficiente ricevere investimenti adeguati per avere in pochi anni un prodotto pronto per il commercio, quando invece ancora oggi la tecnologia per la produzione della *cultured meat* non è assolutamente perfezionata né efficiente⁵. Ad ogni modo, la sua visione forse utopica ha permesso lo sviluppo di una ricerca pluriennale che inizia a dare i suoi frutti (o meglio, i suoi hamburger).

Nell'agosto del 2013, il giornalista Josh Schonwald ha assaggiato in diretta televisiva il primo hamburger prodotto in laboratorio, ad opera di un *team* dell'Università di Maastricht guidato dal prof. Mark Post⁶. Si è stimato che il costo di produzione di questo hamburger sia stato di almeno 250.000 dollari: è stato realizzato coltivando cellule staminali bovine muscolo-specifiche (miosatelliti), mediante siero bovino fetale, siero di cavallo e siero di embrione di pollo⁷.

Altri *team* di ricerca, nel mondo, stanno facendo ricerche su alcune tecnologie alternative per la produzione di carne artificiale, come la coltivazione di batteri *Escherichia coli*, l'utilizzo della biofotonica (luce per condensare materia), le nanotecnologie, o addirittura la stampa 3D, per produrre bistecche e polpette da colorare a piacere e su cui inserire diversi sapori⁸.

⁴ Cfr. P.D. Hopkins, A. Dacey, *Vegetarian Meat: Could Technology Save Animals and Satisfy Meat Eaters?*, in «Journal of Agricultural and Environmental Ethics», 21 (2008), pp. 579-596; cfr. anche N. Joshi, K. Tewari, S. Pandey, P. Nautiyal, G. Papnai, *Novel Aspects, Environmental Impacts and Future Prospects of Cultured Meat: A Review*, in «Journal of Entomology and Zoology Studies», 8 (2020), pp. 312-319.

⁵ B. J. Ford, *art. cit.*

⁶ Cfr. <https://www.rferl.org/a/stem-cells-burger-tasting/25066989.html>

⁷ E. Jönsson, *On Resurrected Nuggets and Sphincter Windows: Cultured Meat, Art, and the Discursive Subsumption of Nature*, in «Society and Natural Resources», 30 (2017), pp. 844-859.

⁸ Cfr. P.D. Hopkins, A. Dacey, *art. cit.*; B. J. Ford, *art. cit.*; Erik Jönsson, *art. cit.*

Vedremo se e quali di queste strade verrà ulteriormente percorsa. Lo sviluppo di queste tecnologie dipende da una serie di fattori di tipo non soltanto scientifico o tecnologico, ma politico, economico, e, non ultimo, etico. Noi ci occuperemo soprattutto di questi ultimi, esaminando però dapprima una questione ontologica basilare.

2. Come chiamarla?

La questione degli universali applicata a un hamburger

La carne coltivata, a livello di *marketing*, si inserisce nel filone dei sostituti alimentari della carne, come il QUORN⁹, il *tempeh*, il *tofu* e i vari prodotti ottenuti dalla lavorazione della soia. È pensata per venire incontro alle esigenze di quei consumatori che, per motivi etici, non fanno uso di carne proveniente da animali uccisi e/o fatti soffrire (magari in allevamenti intensivi), eppure desiderano mangiare qualcosa che a livello gustativo, visivo e nutrizionale si avvicini il più possibile alla carne. Tuttavia, a differenza dei suoi parenti più classici, la *cultured meat* non è un prodotto che “imita” semplicemente la forma o il sapore della carne non avendone la sostanza, bensì è carne “vera e propria”. Di conseguenza, se si può disquisire sulla liceità di chiamare “hamburger” i prodotti di soia che assomigliano all’hamburger di carne – designazione attuata da alcune aziende produttrici di prodotti vegetariani affinché essi risultassero comunque “familiari” e appetibili per il consumatore – questo problema non si porrebbe per la *cultured meat*, che è carne a tutti gli effetti. Ma è veramente così? La questione risulta più aperta di quanto sembri.

Vediamo di approfondire meglio la questione di *che cosa sia* la carne coltivata, una questione propriamente *ontologica*.

La *cultured meat* è dunque un agglomerato di cellule animali staminali – embrionali, neonatali o adulte, anche se per queste ultime le difficoltà sono maggiori –, fatte riprodurre *in vitro* con l’aggiunta di specifici antibiotici e mediante specifici terreni di coltura (ad oggi il più utilizzato, seppur costoso, è l’FBS, *fetal bovine serum*, ovvero siero ottenuto da bovine gravide).

C’è chi considera questa la «terza evoluzione nei processi produttivi della carne, dopo la caccia e la pastorizia»¹⁰, e chi per rimarcare la “superiorità

⁹ Marchio registrato dall’azienda britannica RHM, che identifica prodotti alimentari a base di proteine ottenute dalla coltivazione *in vitro* del *Fusarium venenatum*, un microfungo dalla consistenza non dissimile da quella della carne.

¹⁰ S. Welin, *Introducing the New Meat. Problems and Prospects*, in «Nordic Journal of Applied Ethics», 7 (2013), pp. 24-37.

morale” del nuovo prodotto rispetto alla carne tradizionale propone di chiamarla “*clean meat*”, carne pulita. L’“altra” carne, dunque – che non si sa bene come chiamare –, rispetto ad essa sarebbe “sporca”, in qualche modo “impura”, perché richiederebbe uccisione, sofferenza, spargimento di sangue di altri esseri viventi¹¹.

Sul versante opposto, c’è chi solleva obiezioni sul fatto stesso che la *cultured meat* possa essere considerata “carne”. Già nel 2010 Neil Stephens scriveva che quella che allora era chiamata per lo più *in vitro meat* è un «oggetto ontologico per adesso indefinito» (*as-yet undefined ontological object*): un petto di pollo “coltivato” in laboratorio è tanto pollo quanto un petto di pollo proveniente da un pollo intero? E soprattutto, la *cultured meat* è qualcosa di vivo o di morto? È un “morto vivente”, o un “vivente mai nato”¹²?

In effetti, se risaliamo indietro di qualche anno, troviamo che già a partire dal 2002-2003 i bio-artisti Oron Catts and Ioran Zurr hanno condotto numerosi progetti di coltivazione artificiale di tessuti animali (da loro definiti «oggetti semi-viventi», *semi-living objects*), poi esposti nel mondo con l’obiettivo dichiarato e provocatorio di «mettere in discussione i sistemi di credenze obsoleti, e le nostre percezioni, sulla vita e sulla morte»¹³.

Su questa scia, più recentemente F. Hocquette ha proposto di parlare, a proposito della *cultured meat*, di «proteine muscolari artificiali» (*artificial muscle proteins*), omettendo del tutto il termine “carne”, che implicherebbe la provenienza da un animale vivente.

Simili riserve vengono dal mondo della medicina nutrizionale: mentre infatti sotto il profilo proteico non c’è differenza tra la carne “animale” e quella coltivata, e sotto il profilo lipidico addirittura la *cultured meat* potrebbe essere più sana di quella tradizionale (poiché i grassi saturi di cui solitamente è ricca la carne sarebbero sostituiti con l’Omega3), lo stesso non si può dire per tutte quelle sostanze che le cellule animali assorbono fisiologicamente dall’esterno durante la vita dell’organismo, e di cui la *cultured meat* è priva. Alcune di esse, come il ferro e la vitamina B12, sono piuttosto

¹¹ N. Stephens, L. Di Silvio, I. Dunsford, M. Ellis, A. Glencross, A. Sexton, *Bringing Cultured Meat to Market: Technical, Socio-Political, and Regulatory Challenges in Cellular Agriculture*, in «Trends in Food Science & Technology», 78 (2018), pp. 155-166; A. Rorheim, A. Mannino, T. Baumann, L. Caviola, *Cultured Meat: An Ethical Alternative to Industrial Animal Farming*, in «Sentience Politics», (2016), pp. 1-14.

¹² N. Stephens, *In Vitro Meat: Zombies on the Menu?*, in «SCRITPed: A Journal of Law, Technology & Society», 7 (2010), pp. 394-401.

¹³ O. Catts, I. Zurr, *Growing Semi-Living Sculptures: The Tissue Culture and Art Project*, in «Leonardo», 35 (2002), n. 4, pp. 365-370.

importanti per l'alimentazione umana, e difficilmente addizionabili in laboratorio¹⁴. Da un punto di vista nutrizionale, dunque, la carne coltivata non è equivalente alla carne classica. È corretto parlare comunque di “carne”?

Il problema, come abbiamo cercato di evidenziare, riguarda certamente dinamiche di *marketing*, ma subito straborda dagli scaffali dei supermercati per divenire una questione di definizione essenziale: cosa è che rende “carne” la “carne”? C'è un principio sostanziale di cui gli altri sono accidentali, come gli eccipienti rispetto al principio attivo di un medicinale, tale da far sì che la sola presenza di esso giustifichi un'identica denominazione e renda diversi oggetti “equivalenti”?

Alcuni studiosi hanno in effetti proposto di risolvere il problema alla radice, cambiando prospettiva su quale sia l'unità stessa del *vivente*: Brian J. Ford sottolinea che «il nostro cibo è composto in gran parte di cellule, vive o morte. Questa semplice consapevolezza ci aiuta [...] nella conservazione e gestione del cibo in maniera sicura – e offre idee radicalmente nuove su come potremmo produrre cibo in serie per la popolazione umana in crescita nel prossimo futuro»; in breve, «il cibo può utilmente essere considerato dal punto di vista della cellula vivente»¹⁵.

Dello stesso avviso è la biotecnologa del MIT Isha Datar, che insieme al *designer* Robert Bolton ha firmato un contributo per il primo provocatorio ricettario di carne coltivata (*The in vitro meat Cookbook*, del 2014). I due si chiedono: «Perché, invece di allevare un intero organismo complesso solo per ricavarne i tessuti, non iniziamo dall'unità di base della vita, la cellula, per produrre carne?»¹⁶ Datar definisce altrove la sua prospettiva sul cibo come «(*from the*) *cell-up*» piuttosto che «*organism-down*»¹⁷.

Questa visione riduzionistica dell'organismo vivente come formato da blocchi di cellule è soddisfacente? Al di là della differenza tecnica tra la conservazione di un blocco inerme di materia e quella di una cellula vivente al fine di “comporre” cibo, ciò che scompare in una simile concezione è l'idea di animale come organismo vivente complesso avente una sua propria identità.

¹⁴ La vitamina B12 è poco biodisponibile ed è difficilmente assorbibile da parte delle cellule; lo stesso vale per il ferro, il quale in più è altamente ossidabile, e presenta dunque il rischio di diventare tossico. Cfr. J.F. Hocquette, S. Chriki, L. Tourre, *The Myth of Cultured Meat: A Review*, in «Frontiers in Nutrition», 7 (2019), n. 7. Ringrazio la dott.ssa Carmen Santangelo dell'Università degli Studi “G. D'Annunzio” di Chieti-Pescara per le preziose osservazioni in merito.

¹⁵ B.J. Ford, *art. cit.*

¹⁶ I. Datar, R. Bolton, *The Carnery*, in K. Van Mensvoort, J. Grievink (eds.), *The In Vitro Meat Cookbook*, BisPublishers, Amsterdam 2014, pp. 151-159.

¹⁷ I. Datar, *Food of the future - The post-animal bioeconomy*, <http://sxsweco.com/news/2015/isha-datar-keynote-food-future-video>, keynote 2015, cit. in E. Jönsson, *art. cit.*

Se accettiamo la visione proposta da Datar e Ford, allora in ultima analisi perde di senso anche la stessa ricerca di alternative alla carne proveniente da animale, giacché l'animale stesso non sarebbe altro che un ammasso di cellule da poter prelevare. I vincoli etici allo sfruttamento animale sono giustificati sulla base di una visione dell'essere vivente animale come un'entità irriducibile a, ancorché emergente da, i suoi elementi biologici costitutivi. L'estromissione dal concetto di "carne" di ogni nozione sulla sua provenienza è problematica, e ci conduce, a partire da questioni ontologiche, sulla soglia di problemi etici. Vediamo di approfondire questo campo.

3. *Etica della carne coltivata, tra utopia e horror*

3.1. *Naturalità della tecnologia*

Molti teorici del vegetarianismo e dell'animalismo si sono schierati in favore della *cultured meat*, una carne finalmente *cruelty-free* e in grado di essere potenzialmente più sostenibile dal punto di vista ambientale. Peter Singer nel 2013 ha scritto un elogio della carne coltivata su *The Guardian*, sostenendo che «essere vegetariani o vegani non è un fine in sé, ma un mezzo per ridurre la sofferenza sia umana che animale, e per lasciare un pianeta abitabile alle generazioni future. Non ho mangiato carne per quaranta anni, ma se la carne *in vitro* fosse disponibile in commercio, mi piacerebbe provarla»¹⁸. I giuristi sudamericani Armaza-Armaza e Armaza-Galdos hanno sostenuto che il passaggio dalla carne animale alla *cultured meat*, qualora possibile, «sarebbe un dovere morale (*would be a moral duty*)»¹⁹, e anche i filosofi morali americani Patrick Hopkins e Austin Dacey parlano a proposito di una «nostra obbligazione morale (*our moral obligation*)», sottolineando che l'ideale morale «sarebbe uno stato di cose che permettesse alle persone di mangiare carne senza contribuire alla sofferenza o alla morte degli animali. [...] Per quanto strano possa sembrare a prima vista, esiste una tale possibilità, offertaci dalla biotecnologia»²⁰.

Non sono mancate, tuttavia, alcune voci critiche all'interno della galassia veg e ambientalista: Matthew Cole e Karen Morgan (autori del fortunato ar-

¹⁸ P. Singer, *The World's First Cruelty-Free Hamburger*, in «The Guardian», 5 agosto 2013, <https://www.theguardian.com/commentisfree/2013/aug/05/worlds-first-cruelty-free-hamburger>

¹⁹ J.A. Armaza-Armaza, J. Armaza-Galdos, *Legal and Ethical Challenges Regarding Edible In Vitro Meat Production*, in C. Casabona, L. Epifanio, A. Ciriòn (eds.), *Global Food Security: Ethical and Legal Challenges*, Wageningen Academic Publishers, Wageningen 2010, pp. 513-520.

²⁰ P. Hopkins, A. Dacey, *art. cit.*

titolo *Vegaphobia*, sulle rappresentazioni denigratorie dei vegetariani sulle riviste e sui quotidiani britannici) sostengono che la *cultured meat* «perpetua l'idea che la carne sia inevitabilmente desiderabile», seguendo un processo di feticizzazione della carne tipicamente occidentale, a cui si dovrebbe opporre invece la ricerca di alternative sostenibili²¹. L'attivista americana Ziporah Weisberg si richiama al pensiero di Jacques Ellul e Herbert Marcuse per sostenere che «affidarsi alla biotecnologia per risolvere le crisi etiche riserva sempre dei pericoli, e dovrebbe essere evitato»²², e sulla stessa scia si colloca l'analista Jacob Metcalf, il quale sostiene che con la *cultured meat* si opera una sorta di deconstestualizzazione e “molecolarizzazione” della questione della sostenibilità, spostandola da un piano generale e ambientale-globale a una faccenda meramente tecnica risolvibile in laboratorio²³.

Queste visioni critiche si rispecchiano in parte in una percezione generale della carne coltivata come “meno naturale”, evidenziata da alcune ricerche sociologiche²⁴. Non possiamo qui entrare nel merito del concetto problematico di “natura”, che pure in altre sedi abbiamo cercato di trattare e anche di risolvere, proponendone un'accezione esperienziale²⁵. Rileviamo soltanto che a questo tipo di obiezioni si è ribattuto sottolineando come gli stessi dubbi sulla naturalità o meno di certe pratiche si possono sollevare anche nel caso del vegetarianismo o dell'allevamento intensivo: in che senso l'alimentazione vegetariana sarebbe più “naturale” di quella onnivora comprendente carne, coltivata o meno? Perché l'allevamento intensivo, con centinaia di bovini stipati in capannoni dotati di mungitrici automatiche e senza possibilità di movimento, dovrebbe essere considerato più “naturale” della riproduzione di cellule animali in laboratorio?

Al di là delle disquisizioni razionali, tuttavia, dobbiamo rilevare l'esistenza, di fronte alla *cultured meat*, di quello che in psicologia si chiama *moral*

²¹ M. Cole, K. Morgan, *Engineering Freedom? A Critique of Biotechnological Routes to Animal Liberation*, in «Configurations», 21 (2013), n. 2, pp. 201-229.

²² Z. Weisberg, *Biotechnology as End Game: Ontological and Ethical Collapse in the “Bio-tech Century”*, in «NanoEthics», 9 (2015), pp. 39-54.

²³ J. Metcalf, *Meet Shmeat: Food System Ethics, Biotechnology and Re-Worlding Technoscience*, in «Parallax», 19 (2013), n. 1, pp. 74-87.

²⁴ Cfr. W. Verbeke, P. Sans, E.J. van Loo, *Challenges and Prospects for Consumer Acceptance of Cultured Meat*, in «Journal of Integrative Agriculture», 14 (2015), n. 2, pp. 285-294; W. Verbeke, A. Marcu, P. Rutsaert, R. Gaspar, B. Seibt, D. Fletcher, J. Barnett, *Would you eat cultured meat?: Consumers' reactions and attitude formation in Belgium, Portugal and the United Kingdom*, in «Meat Science», 102 (2015), pp. 49-58.

²⁵ D. Bondi, *La natura come esperienza*, in «Hermeneutica», *Natura e Naturalismo*, (2016), Morcelliana, Brescia, pp. 155-172.

*dumbfounding*²⁶: la persistenza di un giudizio morale netto insieme all'impossibilità di fornirne adeguata giustificazione. Le analisi sociologiche svolte (in funzione anche di una possibile commercializzazione del prodotto) rilevano spesso una repulsione preventiva, da parte dei partecipanti, rispetto a qualcosa di prodotto *in vitro* in laboratorio, che per di più necessita di impulsi elettrici per crescere, come fosse un "cibo di Frankenstein"²⁷. Il bioeticista irlandese Martin O'Reilly sintetizza in questo modo la reazione di molte persone alla *cultured meat*: «so che la produzione di carne coltivata in laboratorio è sbagliata, ma non riesco a trovarne una vera ragione»²⁸. Probabilmente, alla fine di questo contributo, vedremo che il *moral dumbfounding* non è riservato soltanto alle persone poco avvezze al ragionamento intellettuale.

3.2. Ruolo degli animali

Un'ulteriore questione etica che anima le controversie del mondo ambientalista e vegetariano riguarda il ruolo degli animali che conseguirebbe a una produzione massiva di carne coltivata. Assistiamo infatti a una divergenza di opinioni in merito, che fa emergere una differenza di motivazioni, non sempre del tutto consce, alla base della scelta vegetariana: in breve, si può essere vegetariani perché animati dalla volontà di non far soffrire altri esseri viventi, o perché si ritiene che in qualche modo la carne sia "impura" per il benessere psico-fisico dell'essere umano. Queste due motivazioni non sempre sono incompatibili, dunque non sempre vengono chiaramente allo scoperto, ma nel caso della posizione rispetto alla *cultured meat* sì. Allo stato attuale, infatti, gli animali hanno il ruolo di "donatori" di cellule e di terreno di coltura (sotto forma di siero bovino); la loro sofferenza è dunque praticamente nulla, ma già questa loro minima presenza rappresenta per alcuni un problema: «solo la carne coltivata che fosse prodotta senza l'uso di mezzi di coltura derivati dagli animali sarebbe eticamente accettabile», sentenza in un *policy paper* un team di studiosi di orientamento pro-veg, invocando a gran voce la «bio-fabbricazione» di cellule animali integralmente artificiali²⁹. Che fine farebbero, dunque, in questo orizzonte, animali da allevamento come suini, bovini, ovipari? Che bisogno ne avremmo? E senza di noi, come potrebbero sopravvivere?

²⁶ Il concetto di *moral dumbfounding* è legato in particolare alle ricerche di Jonathan Haidt: cfr. ad esempio J. Haidt, F. Bjorklund, S. Murphy, *Moral Dumbfounding: When Intuition Finds No Reason*, in «Lund Psychological Reports», 2 (2000), pp. 1-23; J. Haidt, *The Righteous Mind: Why Good People Are Divided by Politics and Religion*, Vintage, New York 2012.

²⁷ W. Verbeke, A. Marcu, P. Rutsaert, R. Gaspar, B. Seibt, D. Fletcher, J. Barnett, *art. cit.*

²⁸ M. O'Reilly, *The Ethics of Cultured Meat*, in «The Irish Vegetarian», 13 (2012), pp. 8-9.

²⁹ A. Rorheim, A. Mannino, T. Baumann, L. Caviola, *art. cit.*

Se lo chiedono senza mezzi termini i filosofi e attivisti Patrick Hopkins e Austin Dacey: «supponiamo che prevalga la coltura della carne e che l'industria della carne allevata venga di fatto interrotta. Cosa accadrebbe a tutti questi animali? Gli animali da allevamento sono stati allevati per la loro dipendenza dagli esseri umani, e se la caverebbero male senza questo tipo allevamento». Potremmo anche rovesciare questo punto di vista in senso assolutamente non-antropocentrico, e rilevare che l'essere umano stesso è stato in qualche modo "addomesticato" da questi animali, i quali hanno fatto del loro rapporto con la nostra specie una loro condizione di sopravvivenza. Che cosa ne sarebbe di questo rapporto di addomesticamento reciproco? Hopkins e Dacey, da un punto di partenza utilitaristico, giungono a una conclusione piuttosto conciliante, facendo leva sul concetto di valore intrinseco di ogni forma di vita e prospettando un futuro irenico di convivenza in cui, ad ogni modo, vivrebbe soltanto una piccolissima parte degli animali allevati oggi: «se è vero che troppi esseri viventi, i quali hanno un valore intrinseco, sconvolgono l'equilibrio della popolazione e delle risorse e causano la morte, allora arriviamo all'idea che ci sia un numero specifico di esseri di valore intrinseco che la terra può contenere, una sorta di capacità di carico morale. Se si può sopporre una cosa del genere, allora la carne coltivata non ci impedirebbe di continuare ad allevare animali domestici per soddisfare questa capacità. Ci consentirebbe solo di soddisfare questa capacità e di non uccidere gli animali per il cibo: una situazione che non diminuirebbe il valore intrinseco ma diminuirebbe comunque la sofferenza»³⁰.

Lo scenario prospettato in questa visione è simile a quello che i filosofi olandesi Cor van der Weele e Clemens Driessen chiamano "il maialino nel cortile" (*the pig in the backyard*): «in futuro potremmo avere tutti un maiale nel nostro cortile o nella nostra comunità locale, da cui vengono prelevate alcune cellule staminali ogni poche settimane per coltivare la nostra carne, in una macchina sul piano della cucina o in una fabbrica locale. È un'idea che in una forma o nell'altra si presenta spesso nelle conversazioni sulla carne coltivata»³¹ e che, aggiungiamo noi, sembra riportare in *auge* in un contesto post-moderno il valore sociale che l'animale rivestiva nelle civiltà contadine della nostra tradizione: fino a non poche generazioni fa, infatti, in molte zone rurali d'Italia e d'Europa il modello familiare più diffuso prevedeva il possesso di alcune vacche da cui prelevare il latte giornalmente, e di galline per le uova. In questa cornice, l'uccisione e macellazione di un grande

³⁰ P.D. Hopkins, A. Dacey, *art. cit.*

³¹ C. van der Weele, C. Driessen, *art. cit.*

animale come il suino avveniva, raramente, in un contesto semi-rituale cui partecipava l'intera comunità locale.

Certo, la tecnologia permetterebbe in questo caso di recuperare il valore positivo di questo genere di tradizioni – fondate su relazioni di prossimità interpersonali e interspecifiche, su una vita a stretto contatto con la natura e con gli altri – eliminando però quelli che vengono considerati aspetti negativi, ovvero lo spargimento di sangue, l'uccisione degli animali a scopo alimentare e la sofferenza causata ad altri esseri viventi.

«Il maiale nel cortile o nella comunità, che è allo stesso tempo un animale domestico e un donatore di cellule per la carne coltivata, crea la possibilità di condividere il mondo con gli animali in modo sostenibile e coscienzioso, e allo stesso tempo di non dover smettere di mangiare carne»³².

3.3. *Cannibalismo cruelty-free*

Tuttavia, al polo opposto di questo scenario bucolico, tecnologico ed edenico al tempo stesso, se ne profila un altro non meno plausibile, ma più ambiguo, e sicuramente più *dark*: quello dell'antropofagia, anche se senza vittime. Van der Weele e Driessen non ne fanno menzione, e come loro molti altri studiosi favorevoli alla *cultured meat*, ma alcuni affrontano la questione, come ad esempio i già citati Hopkins e Dacey: «una curiosa conseguenza della capacità di coltivare la carne può sembrare bizzarra [...]: la capacità di coltivare il tessuto muscolare umano, portando così al cannibalismo senza vittime. Si fa fatica a sapere quanto seriamente prendere questo problema e quanto tempo dedicarci. Da una parte, esso innesca più di qualsiasi altro una reazione di disgusto, e fa scattare timori di problemi di salute e di piani inclinati verso feticismi contorti. Dall'altra parte, è probabile che poche persone sarebbero interessate a mangiare carne umana, e anche se lo fossero non è chiaro fino a che punto una tale eccentricità senza vittime costituirebbe un problema morale. Per i nostri scopi quindi, in questa sede, riconosceremo che questo è un problema di cui vale la pena parlare, ma lasceremo in gran parte i problemi del cannibalismo senza vittime per un'altra discussione»³³.

Neanche in questa sede abbiamo tempo e spazio sufficiente per approfondire il problema, ma ci sembra opportuno menzionarlo direttamente, poiché

³² *Ibidem*.

³³ P.D. Hopkins, A. Dacey, *art. cit.*. Altri riferimenti si trovano in: <http://www.futurepundit.com/archives/000846.html>; A. McIlroy, *Will Consumers Have a Beef With Test-Tube Meat?*, in «The Globe and Mail», 27 marzo 2006, <https://www.theglobeandmail.com/technology/science/will-consumers-have-a-beef-with-test-tube-meat/article691088/>

lo scenario del cannibalismo senza vittime ha lo stesso diritto di “cittadinanza immaginaria” di quello del maialino nel cortile. La questione, infatti, merita di essere considerata pienamente da un punto di vista morale, e non rigettata frettolosamente. Essa, tra le altre cose, come spesso fanno gli esperimenti mentali, può farci riflettere maggiormente sulle motivazioni etiche di alcune condotte che diamo per scontate: ad esempio, se accettassimo la prospettiva dell’auto-cannibalismo, o dell’etero-cannibalismo, dovremmo poi stabilire se vi sia qualche differenza tra il mangiare la carne coltivata di una persona viva e mangiare la carne di una persona appena morta. Penso che pochi sarebbero concordi nell’ammettere quest’ultima pratica tra quelle moralmente consentite, ma *perché?* Il *moral dumbfounding*, lo sbigottimento morale, contagia certamente anche i filosofi, ma non può essere un pretesto per non approfondire razionalmente i problemi o tralasciare le questioni più spinose. Lo scenario della carne coltivata, per adesso più immaginario che concreto, ci offre quantomeno la possibilità di farci riflettere eticamente sul presente; e forse anche quella di incidere sul futuro.

English title: Cultivating meat: ethical and ontological reflections about cultured meat.

Abstract

My aim in this paper is to carry out a philosophical reflection based on the state-of-the-art of the literature about cultured meat, in order to show how important is to envisage and deal with the actual questions at stake. Therefore, in the first section I will present the main historical information about in vitro meat; in the second section I will discuss the linguistic-ontological question of whether it can be defined as “meat” or not; and in the third and last section I will relate and discuss the main ethical stances in the ongoing debate.

Keywords: cultured meat; food ethics; vegetarianism; anthropophagy; environmental ethics.

Damiano Bondi
Università degli Studi di Urbino
damiano.bondi@uniurb.it