

Bistecca, l'Accademia della Fiorentina: “La carne non si coltiva in bioreattore ma si alleva nei pascoli”

written by Marco Salvaterra | 21 aprile 2023

L'Accademia firma la petizione di Coldiretti Toscana contro il cibo sintetico



Firenze, 21 aprile 2023. La **'carne coltivata' non è carne: si tratta di proteine prodotte in vitro a partire da cellule prelevate da animali.**

L'Accademia della Fiorentina prende posizione contro il cibo sintetico sottoscrivendo la petizione di Coldiretti Toscana a sostegno del processo legislativo aperto dal disegno di legge approvato in Consiglio dei Ministri che, basandosi sul principio di precauzione per la salute, prevede il divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi sintetici.

L'Accademia della Fiorentina, associazione culturale che da oltre 30 anni celebra la Bistecca alla fiorentina nei suoi aspetti di ricerca storica, sociale, scientifica e gastronomica, ha avviato lo scorso febbraio il percorso per inserire il piatto locale, tra i più famosi nel mondo, nell'elenco europeo delle Specialità Tradizionale Garantite (STG). “La carne coltivata che non proviene da allevamenti ma da colture cellulari in laboratorio - spiega Giovanni Brajon, presidente dell'Accademia della Fiorentina - non può essere accettata nel disciplinare che distingue un piatto che rappresenta, da almeno 30 anni, la tradizione e cultura di un territorio. La Bistecca alla fiorentina è infatti il risultato di un prodotto di filiera che parte dal lavoro e dal sacrificio quotidiano di generazioni di allevatori che con cura e attenzione operano in territori che altrimenti sarebbero abbandonati per proseguire con la tradizionale lavorazione nelle macellerie e la sapiente cottura dei cuochi. - prosegue il Presidente dell'Accademia della Fiorentina - Se vogliamo parlare di tradizione e cultura di questo simbolo

gastronomico non possiamo accettare l'opzione della carne coltivata".