

## Il Future Forum

PERSAPERNE DI PIÙ  
www.forumculture.org  
www.uniud.it

# Morgante promuove la genetica a tavola “Ma il modello resta la dieta mediterranea”

Lo scienziato di Udine si confronta  
al San Carlo con von Witzke: “Il futuro?  
Latte e carne prodotti in laboratorio”

ALESSANDRO VACCARO

**L**IL CIBO del futuro? Latte e cereali geneticamente modificati, per venire incontro alle esigenze dei consumatori con intolleranze alimentari. Carne coltivata in laboratorio a partire da singole cellule, senza più bisogno di allevare animali. Super verdure arricchite con vitamina B12 e Omega3. «Arrivare al 2050 con l'attuale sistema di produzione e consumo alimentare è impensabile», dice Michele Morgante, professore di Genetica all'università di Udine, che interviene oggi alle 11 nel foyer del teatro San Carlo all'incontro sul tema “Il futuro dell'alimentazione tra tradizione e innovazione”, nell'ambito del Future Forum. Con lui Harald von Witzke, dell'ateneo Humboldt di Berlino, e Andrea Masullo, presidente del

comitato scientifico di Greenaccord.

«Si parte dalle riflessioni di von Witzke sul rapporto tra agricoltura produttiva e fame nel mondo», spiega Morgante. «Il professore tedesco afferma che una tale concezione agricola avrebbe un impatto estremamente positivo su questa problematica sociale. Una diffusione di uno sfruttamento più intensivo dei terreni potrebbe risolvere anche effetti collaterali della scarsità di cibo, quali l'instabilità politica e le migrazioni sociali tipiche di alcune zone del pianeta».

La rinuncia all'allevamento diventa un fatto di sopravvivenza. «La produzione di carne ha costi inaccettabili, non solo da un punto di vista economico», prosegue Morgante. «Quella sintetica è una valida alternativa per ri-

durre l'impatto ambientale». Quanti, però, sarebbero pronti a mangiarla? Già nel 2005 la Commissione europea ha sondato l'accettazione della carne in vitro fra i cittadini del continente. Risultato: il 54 per cento non la mangerebbe, il 12 per cento solo in condizioni di necessità. E a Napoli Morgante esalta le qualità della dieta mediterranea, che si intrecciano con la storia partenopea: «Un modello alimentare salutare, sia per lo scarso utilizzo di grassi animali che per l'elevato consumo di cereali, frutta, verdura e legumi».

Il Future Forum prosegue oggi con altri due appuntamenti, sempre al San Carlo: alle 11.45 nell'Opera Café si parla del “Futuro della cultura” con Nino Daniele, assessore comunale alla Cultura, Gabriele Frasca, presi-

dente della Fondazione Premio Napoli, l'editore Stefano De Matteis, Gennaro Carillo, docente dell'università Suor Orsola Benincasa, e Daniele Pitteri, commissario del Forum delle culture; alle 12.30 nel foyer, incontro sul “Futuro della scienza” sempre con Morgante e con Gilberto Corbellini e Giuseppe Macino dell'ateneo La Sapienza di Roma.



I nuovi scenari  
dell'alimentazione al  
centro degli incontri nel  
foyer del teatro

GENETISTA

Michele Morgante. Sopra,  
un laboratorio



Peso: 33%