

Le costolette di Dolly. Per una semiotica della carne coltivata

Beatrice Vanacore

Abstract. The advent of cultured meat has provoked wide-ranging debates in the food, ethical and political spheres. This new commodity genre, produced by growing animal cells in bioreactors instead of slaughtering animals, does not differ nutritionally from conventional meat, but raises questions about its cultural and natural status. Despite the ethical and environmental benefits of cultured meat, such as reduced CO2 emissions and animal protection, the introduction of this innovative food is opposed by many governments, including Italy. The debate, which goes beyond the food sphere, touches on political, social and cultural aspects, creating a dichotomy between the supporters of cultured meat, who extol its sustainability and innovation, and its detractors, who fear its artificiality and possible risks. The aim of this essay is to explore how cultured meat is portrayed in public discourse, both in its promotion and criticism, by analysing the terminologies used and the political and social rhetoric related to it. The analysis of various examples, including Italian and US positions, offers insight into the cultural and political dynamics that influence its entry into the market, raising questions about what really defines the concept of Nature and Culture in the contemporary context.

1. Introduzione

È il 5 agosto 2013 quando una gremita folla di giornalisti si riversa nei Riverside Studios di Londra per assistere all'assaggio di un hamburger. Il motivo del clamore è dato dal suo ingrediente principale: la carne usata per confezionarlo è stata creata in laboratorio (Benenati 2017). È *carne coltivata*. Con il termine carne coltivata si fa riferimento a un alimento “prodotto da cellule animali allevate in un terreno di coltura in un bioreattore, anziché provenire direttamente da animali macellati” (Treich 2021, p. 33)¹. Non stiamo, quindi, parlando di un'alternativa vegetale alla carne convenzionale – per riprendere un termine proposto da Treich (*ivi*) – ma di un prodotto che, da un punto di vista nutrizionale, non differisce – tendenzialmente² – dal petto di pollo o dal macinato che si può trovare nel banco frigo del proprio supermercato di fiducia. L'unica differenza tra la carne contenuta nel *Frankenburger* (questo il nome con cui i media inglesi avevano ribattezzato l'hamburger servito ai Riverside Studios) e quella che possiamo comprare al supermercato, al cosiddetto mercato del contadino o al ristorante, sta nel sistema produttivo che vi è alla base. I benefici che deriverebbero dalla diffusione di quello che è a tutti gli effetti un genere merceologico inedito sono molteplici: oltre ai vantaggi etici (la carne coltivata è prodotta senza dover uccidere animali), ci sono quelli ambientali perché, com'è ben noto, gli allevamenti intensivi sono una delle cause principali di emissioni di anidride carbonica (Treich 2021). Nonostante questo, l'ingresso nel mercato della carne coltivata è stato, ed è ancora, fortemente osteggiato da vari governi europei ed extra-europei. L'Italia non fa eccezione: nel novembre 2023 il Consiglio dei ministri si riunisce, infatti, per

¹ Traduzione nostra dall'inglese.

² Nicolas Treich (2021), economista specializzato nell'emergente ambito del welfare animale, nel suo articolo sulla carne coltivata accenna al fatto che non sappiamo per certo se il sapore e le proprietà nutrizionali della carne coltivata e di quella che definisce “carne convenzionale” siano esattamente sovrapponibili: “Sottolineiamo che la carne convenzionale e quella coltivata differiscono drasticamente nei metodi di produzione ma potrebbero differire anche nel gusto e nelle proprietà nutrizionali. Per quanto riguarda gli aspetti negativi, la tecnica [impiegata nella produzione di carne coltivata] potrebbe non riuscire mai a produrre esattamente le opzioni di carne convenzionale che vogliono i consumatori.” (*Id.* p. 41). Traduzione nostra dall'inglese.

proporre un disegno di legge che vieti la produzione e la commercializzazione di “cibi sintetici”³: il decreto viene fortemente sostenuto da Francesco Lollobrigida a capo del ministero dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste. A turbare coloro che vedono questo cibo come pericoloso è proprio il metodo produttivo che vi sta dietro: la matrice intrinsecamente artificiale – laboratoriale, per meglio dire – del prodotto; eppure, l’isotopia della scienza è rassicurante per certi tipi di alimenti: su tutti, il cibo per bambini (Ventura Bordenca 2020, Vanacore 2024). Nella comunicazione promozionale e divulgativa di questo tipo specifico di alimento, infatti, il ruolo tematico del medico, del ricercatore, del nutrizionista si fa garante di un *sapere*, di una Competenza che assicura all’Enunciatario di fare la scelta più sana e sicura possibile: “Non si dà dietetica, nella nostra epoca contemporanea, se non c’è una qualche forma di *expertise* consolidata e riconosciuta che stabilisce cosa e come è giusto, opportuno mangiare” (Ventura Bordenca 2020, p. 158). Parallelamente, l’ambito dei consumi alimentari sta vivendo un momento in cui si ricercano cibi sempre meno artificiali e più naturali (basti pensare alla ormai conclamata tendenza al consumo biologico). L’isotopia della scienza si va dunque a sommare a quella della naturalità – di cui fanno da garanti anche i veri detentori del sapere, come medici o nutrizionisti. Sulla base di rassicurazioni etiche (la tutela ambientale) o salutari (mangiare cibi meno lavorati o derivanti da materie prime ottenute senza l’uso di pesticidi può voler dire mangiare più sano) il cibo cosiddetto naturale vive infatti, da ormai diversi anni, il suo momento di massimo splendore. Se la tendenza più tipica della modernità consisteva nel consumo di cibi prodotti in serie, il più omologati possibile e arricchiti di sostanze per conservarli da un lato e di conferirgli un gusto sempre uguale e riconoscibile dall’altro, il cibo biologico contraddice quello industriale. L’effetto di senso di naturalità è ottenuto proprio in virtù del fatto che, agli alimenti *organic*, non viene levato nulla di ciò che presentano, appunto, in natura: si mantengono quelle che sono le loro caratteristiche originali, come a negare qualunque tipo di intervento umano⁴. Che posto spetta, allora, nel panorama gastronomico contemporaneo alla carne coltivata? In questo tipo di prodotto, a essere aggiunti, non sono conservanti o sostanze che arricchiscono il gusto ma le componenti stesse che lo costituiscono. Si pensi alla *profiled meat*, carne coltivata di cui viene deciso il tipo e la percentuale di grasso contenuti o la presenza e la concentrazione di vitamina B12, al fine di garantirne un apporto nutrizionale più sano (Treich 2021). Se un cibo sia più afferente al polo della *natura* o a quello della *cultura*, però, non è un’evidenza oggettiva ma un effetto di senso che scaturisce dai dispositivi discorsivi che lo iscrivono all’interno della narrazione. La carne coltivata è, allora, artificiale rispetto al petto di pollo esposto nei banchi del supermercato ma quest’ultimo lo è se comparato a quello che si può comprare al mercato contadino, venduto dal suo stesso allevatore:

L’evidenza della Natura non è a priori ma, per quanto paradossalmente, a posteriori: un’evidenza che deve essere costruita, contrattata, negoziata, di modo che la presunta realtà del mondo naturale deve sempre e comunque essere comprovata: proposta e accettata in una relazione intersoggettiva (Marrone 2011, p. 88).

L’obiettivo di questo contributo è quello di analizzare come viene discorsivizzata la carne coltivata, un oggetto semiotico ancora da definire. Questo nuovo genere merceologico è un argomento estremamente divisivo e polarizzante che ha generato un dibattito molto acceso che travalica la sfera alimentare o della sostenibilità: a essere toccata è la sfera politica nella sua accezione più sociale e collettiva. La carne coltivata è materia organica generata artificialmente, naturale e culturale, un ibrido latouriano (1991)

³ <https://www.governo.it/it/articolo/comunicato-stampa-del-consiglio-dei-ministri-n-26/22212>.

⁴ Marrone (2016), attraverso l’articolazione della categoria semantica / levare *vs.* aggiungere /, propone un quadrato semiotico che vede come sub-contrari /non-aggiungere/ (lessicalizzato con “rispettare”) e /non-levare/ (lessicalizzato con “mantenere”). “Aggiungere” – riferito, per esempio, all’aggiunta di condimenti artificiali utilizzati per insaporire il cibo prodotto in maniera omologata nella modernità – e “rispettare” – riferito, invece, a conservare i piatti della tradizione non aggiungendovi nulla – sono complementari nel costituire il lato della Cultura (costituendo la deissi del cibo più elaborato); “levare” – riferito alla dietetica enfaticizzata, eccessiva di per sé – e “mantenere” – riferito, appunto, al cibo biologico, che non leva naturalità al cibo – sono invece complementari nel formare il lato della Natura (costituendo quella del cibo meno elaborato).

criminalizzato da alcuni (perché troppo artificiale, pericoloso e inquinante) e osannato da altri (perché frutto di un metodo produttivo innovativo più sostenibile): la carne coltivata in vitro, insomma, sta ridefinendo cosa consideriamo Cultura e cosa Natura, “termini che non sono fissi ma costantemente ridefiniti dall’attività umana, dalla sua potenza d’artificio” (Fabbri 2006, p. 135). Quello sulla carne coltivata è un dibattito ancora talmente aperto che non vi è un modo univoco di chiamarla: carne *coltivata*, *sintetica* o *pulita* sono nominazioni che connotano cose molto diverse ed evocano immaginari diametralmente distanti – il primo paragrafo di questo contributo è infatti un’analisi semantica di questi lemmi dizionariali. I due paragrafi successivi analizzano la comunicazione che si oppone al consumo di *carne sintetica* in Italia – attraverso l’analisi della sintesi visiva di una petizione lanciata dalla nostrana Coldiretti, associazione di categoria dal noto rilievo politico, che gioca su temi e retoriche che strizzano l’occhio al gastronazionalismo (Fino, Cecconi, Bezzecchi 2021) – e negli Stati Uniti, dove la *lab-grown meat* (questa la denominazione utilizzata dai suoi detrattori) è stata criminalizzata in alcuni Stati dalle fasce più conservatrici dello schieramento politico con la Florida a fare da apripista a questa crociata. Personaggi politici come Tyler Sirois e Dean Black, membri della Camera dei rappresentanti, e Ron DeSantis, Governatore dello stato, sono diventati il volto della lotta contro la *lab-grown meat* a livello nazionale; attraverso l’analisi di una serie di dichiarazioni da loro rilasciate, sono state ricostruite alcune delle argomentazioni principalmente mosse contro la carne coltivata. Dal lato invece della promozione della carne, dato le pochissime aziende che producono questo nuovo genere merceologico, prenderemo in considerazione il sito web di UPSIDE Food in comparazione a quello di GOOD Meat – entrambe aziende statunitensi e uniche due ad aver avuto l’approvazione da parte della Food and Drug Administration. Il corpus preso in esame, pur non avendo la pretesa di essere esaustivo, vuol essere uno spaccato rappresentativo del discorso sulla carne coltivata e dei meccanismi che entrano in gioco nel discorso intorno a questo nuovo oggetto semiotico.

2. Coltivata o sintetica?

Una questione apparentemente di dettaglio nel dibattito sulla carne prodotta in laboratorio è come questa venga chiamata. Qual è la differenza fra carne *coltivata* e carne *sintetica*? Nella vasta e intricata tassonomia dei sostituti della carne, l’equivoco è dietro l’angolo: fra carne vegetale (ottenuta a partire da ingredienti, appunto, vegetali come grano, patate o legumi), prodotti come il *quorn* (preparazione a base di micro-proteine ricavata dalla lavorazione di funghi), piatti ottenuti dal *tofu* (derivante dalla soia) o dal *seitan* (derivante dal glutine), non è scontato sapere se la carne coltivata o quella sintetica siano o meno la stessa cosa o quale sia la differenza fra le due. Chiariamo possibili fraintendimenti citando un articolo-manifesto pubblicato su *Nature Italy* a proposito della carne coltivata⁵:

Il governo italiano intende vietare quella che i critici chiamano “carne sintetica”, un termine negativo usato per descrivere quella che i ricercatori chiamano “carne coltivata”, e che può essere descritta positivamente come “carne sostenibile, pulita o etica”.

L’unica differenza fra carne sintetica e carne coltivata, insomma, sta in chi la nomina e, di conseguenza, nella valorizzazione euforicamente (dal lato dei ricercatori) o disforica (dal lato di chi la critica) di cui è investita. Ma questa non è una differenza da poco. Fra mondo naturale e lingua naturale, due macrosemiotiche, non c’è una relazione rappresentativa, ma traduttiva (Greimas 1970) e ogni atto di traduzione è già un atto di significazione. Carne sintetica e carne coltivata, allora, non sono esattamente sovrapponibili, perché *significano* cose diverse. Per provare a individuare quali significati siano tipicamente associati a /coltivato/ e /sintetico/ e quali siano le ricorrenze sintattiche più frequenti in

⁵ A essere citato è un contributo apparso su *Nature* lo scorso 17 aprile con lo scopo di aprire un dibattito informato sulla carne coltivata in vitro. I firmatari sono esperti in campo “tecnico, sociale e umanistico”: Alessandro Bertero, Stefano Biressi, Francesco Buscemi, Luciano Conti, Matteo Cresti, Cesare Gargioli, Luca Lo Sapio, Barbara Lucia Loera, Cristina Poncibò, Simona Stano. L’articolo è consultabile all’indirizzo www.nature.com/articles/d43978-023-00057-0.

cui i due termini sono coinvolti, può essere utile consultare le voci dizionariali: saranno analizzati i lemmi in italiano e in inglese ⁶. Iniziamo dal lemma *coltivato*:

coltivato [part. pass. di *coltivare*]. Agg. 1. (*agr.*) [di terreno che è stato curato per ottenerne dei frutti] = coltivo, (*non com.*) colto, lavorato. ↔ incolto. 2. a. [di pianta o fiore che non sono cresciuti spontaneamente] ↔ selvatico, spontaneo. b. (*estens.*) [di perla nata da ostrica allevata] ↔ naturale, spontaneo, vero. S. m. (*agr.*) [terreno coltivato] = campagna, coltivo, (*lett.*) colto.

In inglese, benché la dicitura *cultivated meat* sia utilizzata, è molto più diffusa *cultured meat* (*cultured* e *cultivated* sono sinonimi).

cultured adj. 1 characterized by refined taste and manners and good education: a cultured and intelligent man. 2 [Biology] (of tissue cells, bacteria, etc.) grown or propagated in an artificial medium. 3 (of a pearl) formed round a foreign body inserted into an oyster.

cultivated adj. refined and well educated: he was a remarkably cultivated and educated man.

La definizione è piuttosto concisa: è coltivato qualcosa che viene ottenuto attraverso un processo, che è stato lavorato; che quindi non è selvatico né spontaneo. Se comparato a qualcosa di *spontaneo*, (come nel caso della perla coltivata) ciò che è coltivato è il contrario di *naturale* (proprio perché non spontaneo) ma è anche il contrario di *vero*. Il perché una cosa coltivata sia il contrario di una cosa naturale è abbastanza chiaro: l'effetto di senso di naturale è spesso ottenuto nascondendo le marche della produzione, così che ciò che è naturale deve sembrare essersi fatto da solo (Marrone 2022). La stessa cosa vale per l'essere il contrario di vero. Se riprendiamo l'esempio proposto nella definizione, una perla non è ontologicamente vera: è tale se comparata a qualcosa che è stato prodotto per imitarla, a qualcosa di finto, menzognero – nell'accezione in cui sembra una perla ma non lo è (Greimas, Courtés 1979) –, artificiale. Lo stesso, chiaramente, potremmo dire della carne coltivata: nasce come imitazione della carne convenzionale rispetto alla quale è la versione non vera perché non spontanea e, dunque, non naturale. È però anche vero che gli allevamenti non sono agglomerati spontanei di mucche e, se anche fosse, l'atto della macellazione – o la produzione del latte – implicano un intervento umano. Cosa è naturale e cosa culturale (o, in questo caso, coltivato) non sono evidenze ontologiche ma sempre effetti di senso. Nella definizione in inglese di *cultured* si ripete l'esempio della perla; emergono però anche due accezioni diverse rispetto a coltivato. Vi è un riferimento all'utilizzo di coltivato in ambito biologico (in italiano traducibile con coltura – come in coltura cellulare); la prima delle accezioni è un aggettivo attribuibile a un individuo: colto o acculturato (la definizione in inglese di *cultivated* consiste esclusivamente in questa accezione). Passiamo alla definizione del lemma *sintetico*:

sintetico agg. [dal gr. συνθετικός, der. di σύνθεσις 'sintesi'] (pl. m. -ci). – 1. a. Di sintesi, che è proprio della sintesi o procede per via di sintesi: *esposizione, ricostruzione s. di fatti*, limitata all'essenziale, ai soli elementi che rivestono particolare importanza e significato; *giudizio s.*, valutazione complessiva d'insieme; *stile s.*, stile letterario o artistico che non si sofferma sull'analisi dei particolari, ma tende a suggerire con immediatezza una rapida visione d'insieme attraverso le idee o gli elementi essenziali. b. Portato alla sintesi: *mente s.*; *ingegno, spirito s.*; *avere capacità, doti sintetiche*. [...] 5. In chimica, di sostanza ottenuta per sintesi, non proveniente dall'elaborazione di organismi animali o vegetali (talora sinon. di *artificiale*): *gomma s.*, *resine s.*; *materiali s.*, ecc. *Fibre s.*, in senso lato, tutte quelle preparate dall'uomo e, in senso più stretto, solo quelle ottenute con processi di polimerizzazione o di policondensazione di sostanze semplici, provenienti da materie prime quali frazioni petrolifere, gas naturale, carbon fossile, mentre si dicono *artificiali* quelle ottenute dalla trasformazione di prodotti polimerici naturali (cellulosa, proteine, ecc.). Analogam., *pietre s.*, pietre preziose ottenute per sintesi in laboratorio.

⁶ Le voci dizionariali in italiano sono tratte dal vocabolario Treccani online e sono state consultate a dicembre 2024; quelle in inglese sono invece tratte dall'edizione del 2010 dell'Oxford Dictionary of English.

In inglese il termine *synthetic meat* è comunemente utilizzato:

synthetic adj. 1 (of a substance) made by chemical synthesis, especially to imitate a natural product: synthetic rubber. (of an emotion or action) not genuine; insincere: their tears are a bit synthetic. 2 [Logic] (of a proposition) having truth or falsity determinable by recourse to experience. Compare with analytic. 3 [Linguistics] (of a language) characterized by the use of inflections rather than word order to express grammatical structure. Contrasted with analytic and agglutinative. n. (usually synthetics) a synthetic material or chemical, especially a textile fibre.

Ciò che ci interessa principalmente di questa definizione è la sua accezione nell'ambito della chimica (il quinto punto) che ci rivela in realtà che l'uso del termine "sintetica" per descrivere la carne coltivata in vitro è fatto a sproposito, o quanto meno non aderisce ai sensi attestati dal lemma dizionarioale. Una sostanza sintetica infatti non proviene da organismi animali o vegetali mentre la carne coltivata in vitro è prodotta a partire da cellule animali (quindi, secondo la definizione del vocabolario, forse più vicina a una sostanza artificiale). Eppure, di carne artificiale non si sente parlare molto, di carne sintetica sì. L'aggettivo sintetico, c'è da dire, in senso comune è spesso inquadrato in un orizzonte timico disforico: le cose sintetiche vanno dall'essere di qualità *scadente* all'essere *pericolose*; in inglese prende l'accezione di qualcosa di non sincero e poco genuino. Ai tessuti sintetici, per esempio, si associa una qualità più scarsa rispetto alle fibre naturali: sono meno pregiati, meno duraturi e inquinano di più (tanto che spesso si vanno a collocare nella narrazione intorno al criticatissimo fenomeno del *fast fashion*). Di sintetico ci sono anche le droghe: quelle sintetiche, all'interno del vasto mondo delle sostanze stupefacenti, hanno delle differenze, per esempio, se comparate alle cosiddette droghe leggere:

Tradizionalmente si suole distinguere l'universo delle droghe (eroina, hashish, LSD etc.) da quello delle non droghe (per es. alcol, tabacco, caffè) sulla base di criteri etico-sanitari e, in definitiva, giuridici. [...] Dal lato opposto, ma in fin dei conti analogamente, all'interno dell'universo delle droghe vengono distinti vari tipi di tossicodipendenza – più o meno gravi, più o meno dannosi per la salute individuale e collettiva – a partire dalle differenti sostanze stupefacenti che vengono assunte. Così, lo stile di vita di chi consuma, poniamo, hashish apparirà per principio diverso da quello di chi assume, invece, eroina o cocaina o allucinogeni o altri prodotti sintetici (Marrone 2005, p. 116).

Le droghe sintetiche, inoltre, sono spesso inquadrate in una narrazione precisa: ce n'è sempre una nuova (dilatante fra i giovani) di cui non si conoscono gli effetti e che è, dunque, *ancora più* pericolosa perché imprevedibile. L'aggettivo sintetico, inoltre, oltre ad avere una connotazione disforica molto radicata, si oppone anche a naturale, come indicato nella definizione in inglese, dove ciò che è sintetico nasce come imitazione della sua controparte naturale: i tessuti sintetici sono tali perché ci sono le fibre naturali, lo stesso vale per le droghe sintetiche. Allora, se sintetico è connotato disforicamente, naturale lo è euforicamente. È sufficiente una prova di commutazione, sostituire a droga o tessuti la parola carne prima dell'aggettivo sintetico per parlare implicitamente di un prodotto più scadente e più pericoloso perché meno salubre della sua controparte naturale. Sintetico e coltivato evocano, insomma, due immaginari molto differenti fra loro, non solo relativi alle competenze e alle posizioni di chi li usa, siano essi i ricercatori – che dovrebbero mantenere uno sguardo neutro sulla carne coltivata – o i detrattori – apertamente critici –, ma anche derivanti dai significati e dagli usi che caratterizzano la parola "sintetico" da un punto di vista culturale e sociale. Nell'articolo di *Nature* citato in apertura a questo paragrafo, il termine per descrivere positivamente la carne coltivata è carne pulita. Sebbene questa dicitura sia molto meno diffusa in italiano, vale la pena soffermarsi anche sulla definizione dizionarioale di pulito⁷:

pulito agg. [part. pass. di *pulire*]. – 1. Privo di ogni sorta di sudiciume, di sporcizia: *strada, piazza p.* ; *camera, stanza, p.* ; *tenere p. il pavimento, la casa, l'appartamento; biancheria p.* , *lenzuola p.* , di bucato; *mettersi una maglia, una camicia p.* ; *avere le scarpe p.* ; *tenere, mandare i bambini p.* ; *una persona p.* , che ama la pulizia; *un cane, un gatto p.* , che non sporca in casa; *faccia p.* , *viso p.* (anche col sign. di non truccato, e

⁷ Sul tema del pulito, cfr. Ventura Bordenca, Costanzo (2024); per un'analisi del lemma dizionarioale /pulito/, cfr. Costanzo (2024).

nel senso Fig. di onesto, leale); *mani pulite*. [...] 2. Fig. a. Che non ha, che non presenta niente di scorretto, di sleale, di disonesto: *un animo p.*, *sentimenti, pensieri p.*; *un giovane semplice e p.*; *sentirsi la coscienza p.*; *avere un passato p.*; *un commercio, un affare poco p.*; *una faccenda non molto p.*; *un gioco p.* (spec. in una partita di calcio), corretto, non fallosi e di buon livello tecnico (con altro senso nel gioco della canasta, *canasta p.*, lo stesso che *canasta pura*, fatta cioè con sette carte uguali, senza matte o pinelle); *elezioni p.*, *una votazione p.*, senza imbrogli o incidenti d'altra natura, tranquille; *una barzelletta p.*, che non offende il pudore, la convenienza, la decenza. b. Chiaro, nitido, non disturbato da rumori e sim.: *il suono arrivava p.*; *una ricezione p.*; *una registrazione pulita*. 3. Fig. Completamente privo di soldi, con le tasche vuote: *ha giocato tutta la notte ed è tornato a casa pulito*; *ho comprato i regali di Natale e sono rimasto pulito*. 4. Detto di fonti energetiche che non inquinano l'ambiente: *energia p.*; in partic., *bombe p.* (per traduz. dell'ingl. *clean bombs*), le bombe nucleari i cui effetti mortali sono dovuti soltanto al loro scoppio, e non anche alle radiazioni che si producono dopo l'esplosione.

In inglese *clean meat*, *healthy meat*, *slaughter-free meat* sono altri termini utilizzati per descrivere positivamente la carne coltivata.

clean adj. 1 free from dirt, marks, or stains: the room was spotlessly clean | keep the wound clean. having been washed since last worn or used: a clean blouse. [attrad.] (of paper) not yet marked by writing or drawing: he copied the advert on to a clean sheet of paper. (of a person) attentive to personal hygiene: by nature he was clean and neat. free from pollutants or unpleasant substances: we will create a cleaner, safer environment. free from or producing relatively little radioactive contamination. 2 morally uncontaminated; pure; innocent: clean living. not sexually offensive or obscene: it's all good clean fun. showing or having no record of offences or crimes: a clean driving licence is essential for the job. played or done according to the rules: we are not completely sure that the elections will be clean and fair.

Le definizioni nelle due lingue sono quasi sovrapponibili. È pulito, chiaramente, ciò che è privo di sporcizia: fra gli esempi figurano strade pulite, piazze pulite, case pulite. Spazi che per essere puliti, devono essere ordinati – già Douglas (1966) diceva che “riflettere sullo sporco comporta la riflessione sul rapporto tra l'ordine e il disordine, l'essere e il non essere, il formale e l'informale, la vita e la morte.” (ivi, p. 37). Una seconda accezione è il significato figurato di essere onesti, leali o, ancora, “detto di fonti energetiche che non inquinano l'ambiente”, ovvero l'energia pulita, appunto. La dicitura carne pulita rievoca principalmente queste ultime due accezioni: carne prodotta in maniera più etica – perché non implica l'uccisione di animali – e che inquina meno. Tuttavia, in una certa misura, la carne in vitro può essere prodotta con delle caratteristiche specifiche (abbiamo già accennato alla *profiled meat*), in maniera estremamente mirata, cioè “di buon livello tecnico”: una produzione pulita, senza errori e senza eccessi non necessari, senza sprechi. Come scegliamo di chiamare qualcosa, insomma, non è affatto un'operazione neutra: “le parole infatti ci influenzano, sono modi espliciti di riferirsi al mondo naturale e sociale, utili strumenti certo, ma che infiltrano e condizionano a nostra insaputa il modo di pensare e comunicare” (Fabbri 2022).

3. Contro Natura

Nel novembre 2022 Coldiretti – un'organizzazione di categoria che rappresenta gli agricoltori italiani, la cui azione è spesso finalizzata a proteggere gli interessi degli associati, in particolare nei confronti di alternative alla carne e al latte, percepite come minacce per il settore agricolo tradizionale – lancia una petizione per vietare il “cibo sintetico”⁸, vale a dire una categoria di prodotti che va “dalla carne prodotta in laboratorio al latte ‘senza mucche’ fino al pesce senza mari, laghi e fiumi”. Per far conoscere la petizione, viene diffuso sul sito internet dell'organizzazione un'immagine a mo' di volantino (Fig. 1), dove vengono messe in contrapposizione due fazioni: quella del cibo naturale, anche in questo caso molto generica, e quella del cibo sintetico. Nella parte inferiore del volantino sono presenti due elenchi

⁸ www.coldiretti.it/economia/una-firma-contro-il-cibo-sintetico-scatta-la-mobilitazione-coldiretti.

puntati con una serie di affermazioni a contrasto e tutte a favore del cibo naturale. Il consumo di cibo sintetico è “rischioso per la salute” e “dannoso per l’ambiente”; non solo: crea iniquità sociale favorendo “gli interessi di pochi che vogliono monopolizzare l’offerta di cibo nel mondo” e, di conseguenza limita “la libertà dei consumatori”. Il cibo naturale, al contrario, “unisce gusto, salute, identità e storia”, “tutela l’ambiente e lo straordinario paesaggio rurale” e “crea legame con il territorio e coesione sociale”. L’Enunciatorio, chiamato dall’Enunciatore a scegliere “da che parte stare” non avrà difficoltà a farlo: da un lato c’è il cibo naturale, Oggetto di valore inquadrato in un regime timico euforico; dall’altro c’è il cibo sintetico, opzione disforica, causa di una serie di conseguenze negative che l’Enunciatorio non può che sanzionare negativamente. Questa netta opposizione /cibo naturale-euforico *vs.* cibo sintetico-disforico/ è significata anche sul piano plastico: a emergere è un’opposizione semisimbolica di tipo cromatico e topologico. Da una parte – sinistra, colori chiari – vi è il lato del cibo naturale – valorizzato euforicamente; dall’altra parte – a destra, colori scuri – vi è il lato del cibo sintetico – descritto con una serie di caratteristiche disforiche, Oggetto di valore negativo.



Fig. 1 – Volantino dell’organizzazione Coldiretti contro la diffusione di “cibo sintetico”.

Oltre alla dimensione plastica, si attiva con molta forza anche quella figurativa, derivante dalla scelta delle immagini usate per dare concretezza alla contrapposizione dei due sistemi di valori. Sul versante del cibo naturale vi è un paesaggio bucolico (disegnato) che fa da sfondo con i colori tipicamente associati alla naturalità (varie sfumature di verde⁹ per l’erba e le colline, il giallo dei covoni di grano – il colore di Coldiretti –, l’azzurro del cielo); sovrapposte allo sfondo, vi sono una serie di fotografie: mucche al pascolo; una ragazza (vestita del giallo di Coldiretti) che con una mano tocca la terra di un campo coltivato sullo sfondo; un uomo che osserva un’oliva che sembra essere stata appena colta; dei salumi disposti l’uno sopra l’altro su un tavolo di legno; un altro uomo, con tanto di cappello e pelle molto abbronzata, che osserva delle spighe di grano. Emerge il ruolo tematico dell’esperto agroalimentare – contadino, agronomo – e una serie di figure – come le mucche al pascolo e i salumi – che tematizzano lo stereotipo discorsivo proprio di un certo tipo di allevamento, che “sostiene la biodiversità e la valorizzazione delle risorse naturali” e, ancora che “è il primo vettore di prossimità che crea legame con il territorio e coesione sociale”. Siamo ben lontani, ad esempio, dagli allevamenti intensivi denunciati dalle leghe animaliste ricorrendo a immagini shock¹⁰: non ci sono stabilimenti con animali ammassati illuminati da luci al neon, né camion carichi di capi di bestiame, nessuna carcassa aperta in due.

⁹ Sul verde come colore emblematico della natura, cfr. Pastoureau (2013); Marrone (2024).

¹⁰ Su discorso animalista e isotopia del martirio, cfr. Ventura (2019).

Insomma, sul lato del cibo naturale non c'è allusione all'atto della macellazione: ci sono gli animali da fattoria e ci sono i salumi ma il processo che porta i primi a trasformarsi nei secondi, l'uccisione e la lavorazione, non viene mostrato¹¹. Ci sono solo campagna aperta, persone, animali, così che quello evocato è un tipo di allevamento legato alla tradizione, alla competenza delle persone: un'idea di genuinità vincolata al tramandare un certo modo di lavorare e di essere. L'intervento umano nella produzione del cibo naturale si fa garante di qualità e salute in contrapposizione alla scarsa sicurezza e all'imprevedibilità del cibo sintetico, prodotto in un bioreattore. Inoltre, l'essere "fatto dalle persone per le persone usando bene tecnologia e innovazione" fa leva su almeno due argomentazioni ricorrenti nel discorso sul cibo naturale e sulla dietetica in generale. La prima è un'enfatizzazione della componente umana quando emerge il tema della cucina tradizionale; non solo, è cibo fatto da "persone per persone", produttore e consumatore sono posti sullo stesso piano come a dire: "di una persona esattamente come te ti puoi fidare". Questa enfasi sulla componente umana e identitaria implicata nella produzione di cibo naturale, contrapposta alla scelta di cibo sintetico che "limita la libertà dei consumatori" e "favorisce gli interessi di pochi" fa emergere un'altra delle argomentazioni più ricorrenti intorno al cibo biologico, ovvero la negazione del *brand*:

I prezzi – carissimi – sono giustificati dall'evidente fatica di questo rigoroso ed euforico ritorno alla natura originaria e ai suoi sapori d'una volta [...] qualsiasi orpello necessario al commercio – marchi, etichette, turaccioli, barattoli, buste, dispenser, lattine e quant'altro – dev'essere assolutamente bandito, disprezzato, eliminato, o quanto meno deve far mostra di volerlo essere. Il Nemico Numero Uno, manco a dirlo, è il brand (Marrone 2016, p. 117).

Conoscere la natura, sapere come coglierla, è una competenza che può essere garantita solo a chi la rispetta. A essere evocato è un *saper fare* dei produttori di cibo naturale che, però, non nega un'*expertise* nell'ambito dell'allevamento: si usano "tecnologia e innovazione" ma le si usa "bene" (presupponendo che lo stesso non avvenga nel caso del cibo sintetico). Il lato del cibo naturale, insomma, viene figurativizzato con immagini proprie della cultura come l'agricoltura, l'allevamento. Quella mostrata non è una natura che sembra essersi fatta da sola, tutt'altro: a emergere è un modo di ottenere cibo di derivazione animale che fonda il suo essere su una tradizione che viene rispettata. A dare l'effetto di senso di naturalità, allora, è proprio per il contrasto col lato del cibo sintetico, ancor più culturale. A destra della pagina, sul lato del cibo sintetico, vi sono infatti un "bioreattore" e delle "cellule impazzite". La componente umana è completamente assente: il cibo sembra prodursi da solo e in maniera incontrollata, non sicura. Ironicamente il nascondere le marche della produzione è una strategia molto usata dai produttori di alimenti biologici (Marrone 2022), dove il cibo deve sembrare essersi fatto da sé, mettendo fra parentesi l'intervento umano. In questo caso, la stessa strategia produce effetti completamente diversi: a essere evocata non è una presunta genuinità dell'alimento ma, al contrario, l'imprevedibilità del prodotto finale (che viene palesata in un punto successivo in cui si afferma che "è rischioso per la salute umana"). Sul lato del cibo sintetico si parla esclusivamente del momento produttivo e delle sue ricadute su ambiente, consumatori e società: non ci sono gli animali, né tanto meno si vede il prodotto della coltivazione nel bioreattore, cioè la carne fatta in vitro. A essere convocate sono solo figure che rievocano l'ambiente laboratoriale, come una donna col camice che tiene in mano un'ampolla, fiale e macchinari. Sono presenti anche altre figure che ricordano maggiormente l'immaginario intorno al nucleare (una persona in tuta e una maschera anticontaminazione) e altre che evocano il disastro ambientale (una tubatura da cui esce una sostanza affiancata a un albero raggrinzito). Sono anche presenti due figure ben note e associate comunemente al pericolo: un teschio sotto il quale sono poste due ossa sovrapposte a formare una X (accanto a cui compare la scritta "pericoloso. Fa male all'ambiente") e il simbolo canonicamente utilizzato per indicare la presenza di rifiuti tossici – presente anche sulla tuta anticontaminazione – accanto alla scritta "prodotto in un bioreattore". Emergono una serie di figure proprie di uno stereotipo discorsivo estremamente disforico che non può che fare leva su un sistema di valori – presupposti come già noti dall'Enunciario – legato all'inquinamento: il cibo sintetico, allora, è pericoloso per i consumatori, danneggia il pianeta ("è dannoso per l'ambiente,

¹¹ Sul sacrificio animale nel regime mediatico, cfr. Marrone (2019).

consuma più energia e inquina di più”) ed è qualcosa dal quale si vuole restare disgiunti. In cima al volantino vi è un breve testo: “Coldiretti propone una legge che vieta produzione, uso e commercializzazione del cibo sintetico in Italia. Firma anche tu!”. E, subito sotto: “da che parte stai?”. L’Enunciatorio, reso ora competente per un sapere dall’Enunciatore, non può che scegliere il versante del cibo naturale.

Osserviamo la linea centrale che separa e unisce al tempo stesso i due lati dell’immagine: una bistecca e una bottiglia di latte ritratte proprio a cavallo tra i due universi, quello positivo e quello negativo. La metà della bistecca e della bottiglia che ricadono sul versante del cibo naturale sono caratterizzate da colori saturi e brillanti che diventano ingrigiti sull’altra metà che sta dal lato del cibo sintetico (oltretutto lo stesso grigio colora la carne così come il latte). Per quanto riguarda il latte, sono proprio le qualità sensibili (in special modo il suo candore) a essere il suo tratto distintivo:

Il latte, si sa, è elemento ricchissimo, che da sempre e dovunque dona all’immaginario culturale una serie complessa di simbologie, se non invarianti e universali, comunque parecchio stabili. Le qualità sensibili del latte – uniformità cromatica, opaca e ludica al contempo, densità e cremosità – ne fanno una sostanza che conduce a esiti pragmatici non sempre accostabili: è nutriente e soporifero, energetico e pacificante. Da cui la sua mitica completezza (‘un alimento completo’, si ripete), che ne fa, come aveva osservato Bachelard (*Psicanalisi delle acque*, 1942), un sostituto metaforico dell’acqua (Marrone 2022, p. 260).

Il latte è bianco, candido, denso: è l’emblema di una purezza a cui si associa l’innocenza infantile (Barthes 1957). Una purezza che è tale perché incontaminata, a cui, cioè, non viene aggiunto o sottratto nulla: naturale, in altre parole. Un latte che non è bianco, come il “latte sintetico” allora non è latte, è qualcosa di falso. Emerge qualcosa di analogo per quanto riguarda la bistecca. La carne sintetica è di un colore molto spento e accostata a quella rossa, sanguigna, del versante del cibo naturale, sembra priva di sangue. Nella bistecca è proprio la presenza di sangue a significare naturalità – per citare Barthes (1957): “Il sanguigno è la ragion d’essere della bistecca: i gradi della sua cottura sono espressi non in unità di calore, ma in immagini di sangue [...] Mangiare la bistecca al sangue rappresenta quindi una natura e insieme una morale” (*ivi*, p. 71). Maggiore è la presenza di sangue, insomma, minore è l’intervento umano; messi a comparazione, il cibo più sanguigno, meno cotto – che ha subito un minore intervento umano – produrrà un effetto di senso di *naturale* rispetto alla sua controparte più cotta (Lévi-Strauss 1962, 1968). Una bistecca creata dall’uomo già dissanguata è, allora, contro natura. Non solo: più sottilmente, una bistecca senza sangue non è una bistecca: è qualcosa di *falso*, non sembra una bistecca e nemmeno lo è (Greimas, Courtes 1979); è invece qualcosa di “pericoloso per la salute”, che nega la dieta mediterranea (opportunamente collocata nel lato del cibo naturale) e che, per di più, potrebbe divenire l’unica scelta sul mercato, dato che monopolizzerebbe “l’offerta di cibo del mondo”. La carne sintetica, agli occhi dell’Enunciatorio, allora non solo sembra adesso non mangiabile – per cultura –, qualche dubbio sorge anche su quanto sia commestibile – per natura (Marrone 2022).

4. Affronti divini

Anche oltreoceano la produzione e il commercio della carne coltivata è fortemente dibattuto. Per dare un po’ di contesto: negli Stati Uniti due aziende produttrici di carne coltivata (UPSIDE Food e GOOD Meat) hanno ottenuto l’approvazione della Food and Drug Administration, necessaria per la messa sul mercato di qualunque *novel food* (Ventura Bordenca 2023). L’FDA garantisce che la carne coltivata è sicura da consumare ma il prodotto non è ancora stato rilasciato sul mercato. Alcuni fra i rappresentanti della schiera repubblicana di alcuni stati USA si mobilitano contro la messa sul mercato di quella che viene dispregiativamente chiamata “lab-grown meat”, carne cresciuta in laboratorio. In Florida, in particolare, la presa di posizione contro la carne coltivata sembra essere particolarmente sentita dallo schieramento politico più conservatore. Nel novembre 2023 uno dei membri della Camera dei

rappresentanti della Florida, Tyler Sirois, propone un disegno di legge per rendere illegale la carne coltivata. Sirois, intervistato dalla testata online Politico¹², definisce la carne coltivata:

un affronto alla natura e alla creazione [...] penso che sollevi importanti preoccupazioni etiche sui limiti e i confini che dovremmo porre a questo tipo di scienza. Penso che si possa intravedere un terreno molto scivoloso che porta a cose come la clonazione, che per me sono molto preoccupanti.

Un altro membro della Camera dei rappresentanti, Dean Black, esprimendo il suo supporto alla proposta di legge di Sirois, ha dichiarato a un'altra testata online¹³:

La carne coltivata non è carne. Proviene da un'unica fonte cellulare. In realtà possono [gli scienziati] sviluppare diverse linee di cellule, ma non rappresentano in alcun modo la chimica reale della carne. La carne coltivata è fatta dall'uomo. La vera carne è fatta da Dio stesso.

A emergere è un'opposizione fra ciò che è naturale, frutto della creazione divina e dunque *vero*, e ciò che è umano, frutto del laboratorio, coltivato, dunque un'imitazione – come nel caso della carne sintetica nella comunicazione di Coldiretti. Quell'*expertise* umana garantita da una competenza maturata nella tradizione di cui Coldiretti si fa fautrice, in questo caso viene messa completamente fra parentesi: la carne coltivata, benché non possa eguagliare quella *vera* (ironicamente, a riprova di questo vengono usate delle argomentazioni che fondano la loro credibilità nella scienza, come il dire che la “chimica reale della carne” non può essere replicata) è “un affronto”, il segno dell'*hybris*. La produzione di carne coltivata fa da apripista a pratiche che suscitano “preoccupazioni etiche”, come la clonazione. Anche questa prassi, così come la produzione della carne coltivata, ha sollevato un acceso dibattito in passato, rendendo più sfumato il confine fra ciò che è considerato vita e ciò che non lo è, un altro “affronto alla natura”, basti pensare al suo emblema, la pecora Dolly:

Dolly, nata nel 1996, era un clone di Belinda, madre-gemella di sei anni più vecchia di lei. [...] Dopo molti errori, la cellula di Belinda, ricordiamolo, è stata messa in contatto con l'ovocito prelevato da un'altra pecora. Una stimolazione elettrica ha poi portato il programma genetico del primo esemplare all'interno dell'ovulo del secondo. Di qui è stato trasferito in una terza pecora portatrice e dopo cinque mesi, hello Dolly! La manipolazione degli ovuli ha portato all'ovino! Ammesso che sia ancora l'oggetto della biologia, la vita quando comincia? Quando si forma l'Embrione, parola greca che significava “crescere dentro”? Dal trasferimento del programma genetico o dallo sviluppo iniziale nell'utero portatore? Per la Chiesa cattolica, per cui c'è Embrione dotato d'anima immortale dal momento della fecondazione, il problema è spinoso. [...] nessuno, prima della nascita di Dolly, avrebbe chiamato Embrione un ovulo con un nucleo sostituito (Fabbri 2022).

Come la pecora Dolly nel 1996, la carne coltivata costituisce una novità, un'entità che chiede di entrare nel nostro collettivo (Latour 1999) e che contribuisce a ridefinire cosa sia Naturale e cosa Culturale. Ma, affinché questo accada, deve emergere il valore di queste entità in appello, ci deve essere dibattito, *perplexità*. Se per certi attori la carne coltivata o la pecora più famosa del mondo sono sintomo del progresso scientifico, per altri la scienza che produce la carne coltivata o porta alla clonazione è qualcosa che non rassicura: non c'è *expertise* ma delirio di onnipotenza, volontà di superare i limiti della natura. Ciò che è naturale, divino e giusto si oppone a ciò che è scientifico, non etico e preoccupante. Fra i principali sostenitori della mozione di Sirois figura anche il governatore dello stato, Ron DeSantis, che in più occasioni si è pronunciato contro la carne coltivata e a favore della difesa degli allevatori di bestiame in Florida dichiarando, per esempio:

Loro danno la colpa all'agricoltura per il riscaldamento globale. So che si sta lavorando a una proposta di legge per difendere la nostra carne. La carne serve, ok? Noi avremo carne in Florida e

¹² www.politico.com/news/2023/11/15/florida-republican-lab-grown-meat-ban-00127447.

¹³ flvoicenews.com/legislature-passes-bill-to-ban-lab-grown-meat-heads-to-desantis-desk/, consultato a gennaio 2025.

non avremo carne finta. Quella non può andare bene: noi la faremo bene. C'è un programma ideologico che sta perseguitando parti importanti della nostra società.

Mentre, in occasione della firma del decreto proposto da Sirois¹⁴, ha dichiarato:

Siamo qui oggi per firmare il disegno di legge che prosegue il nostro impegno per avere un'industria agricola vivace [...] Portate la vostra carne finta altrove – non nello Stato della Florida! Una delle cose che queste persone vogliono fare è eliminare la produzione di carne negli Stati Uniti [...] L'obiettivo è quello di arrivare a un punto in cui non si potrà più allevare bestiame.

E, ancora:

La Florida si sta opponendo al piano dell'élite globale di costringere il mondo a mangiare carne cresciuta su una piastra da laboratorio o insetti per raggiungere i loro obiettivi di autoritarismo. Salveremo la nostra carne. [...] Vedete, è interessante: merci come Impossible burger¹⁵ sono fatte con tutta quella roba e sono meno sane del manzo. Non capisco quale sia il punto, non sono nemmeno buone quanto il manzo. In ogni caso le persone le mangiano: è vegetale, va bene. Ma quello che fanno con la carne cresciuta in laboratorio è dire che è la stessa cosa rispetto al crescere vitelli e farlo naturalmente. Allora non c'è ragione di avere questo mercato: è progettato per essere una minaccia per l'agricoltura per come la conosciamo.

DeSantis, similmente a Coldiretti, oppone la tradizione dell'allevamento alla matrice laboratoriale della carne coltivata – sebbene siano entrambe figure sul polo della Cultura, per contrasto la prima significa maggiore naturalità rispetto alla seconda. Un'altra analogia con Coldiretti è che, anche in questo caso, la carne coltivata è finta (scadente, poco sana) rispetto alla sua controparte naturale. Inoltre, nella comunicazione di DeSantis, è molto presente la strategia comunicativa dello svelamento¹⁶. Lo svelamento è un effetto di senso che presuppone un Enunciatore competente, dotato di un *sapere*, e un Enunciataro che, invece, questa competenza non la possiede; per presupposizione, se c'è una verità da svelare, deve esserci una menzogna che viene portata avanti. L'Enunciatore è quindi in un regime di verità, l'Enunciataro è in un regime di menzogna (perché non sa – dunque ciò in cui crede appare come vero pur non essendolo) e l'Anti-soggetto agisce in un regime di segretezza – in questo caso, oltre a compiere delle azioni per adempiere al proprio “programma ideologico”, mantiene segreta anche la sua identità – che viene garantito facendo credere al resto del mondo qualcosa di menzognero. Si delinea così una narrazione in cui un'élite globale-Anti-soggetto porta avanti un programma narrativo di base che consiste nel “raggiungere i propri obiettivi di autoritarismo” – dove, quindi, la modalità del *potere* diviene valore in sé, come spesso accade nella narrazione politica (Marrone 2001). Questo programma narrativo viene però perseguito in segreto ed è coperto da un *far-credere* qualcosa di menzognero, cioè qualcosa che appare pur non essendo vero: ad esempio dare “la colpa all'agricoltura per il riscaldamento globale” – e di conseguenza favorire la produzione e la vendita della carne coltivata. L'Enunciatore svela così il vero obiettivo dell'Anti-soggetto: “arrivare a un punto in cui non si potrà più allevare bestiame” e “costringere il mondo a mangiare carne cresciuta su una piastra da laboratorio o insetti”, adempiere cioè al proprio “programma ideologico”. L'Enunciataro, portato dall'Enunciatore da un regime di menzogna a uno di verità, non può che appoggiare la criminalizzazione della carne coltivata.

¹⁴ È possibile vedere il video a questo link www.rumble.com/v4snjst-governor-desantis-signs-legislation-to-protect-floridas-cattle-industry-sto.html.

¹⁵ *Impossible burger* è un hamburger vegetale.

¹⁶ Alcune delle dichiarazioni di DeSantis sfociano quasi nel complottismo (la negazione del fatto che l'allevamento animale sia una delle prime cause di riscaldamento globale, la presenza di un'élite globale con un piano segreto e malvagio). Bertetti (2020), proprio sul complottismo, mette in evidenza come, anche in quel caso, il ricorso allo svelamento sia una situazione comunicativa molto ricorrente.

5. La nuova carne

Una delle due aziende approvate dall’FDA e al centro delle polemiche scaturite in Florida è UPSIDE Food (al secolo Memphis Meats). Osservando il sito¹⁷ è possibile individuare quali sono le argomentazioni più utilizzate dall’Enunciatore per parlare a favore della carne coltivata; non solo, a essere discorsivizzati – e contestati – sono anche gli argomenti più utilizzati dagli Anti-soggetti per screditare la carne sintetica (ad esempio la messa in evidenza di una presunta scarsa sicurezza del processo produttivo). La *landing page* del sito si apre con un video di pochissimi secondi di un pezzo di pollo che viene cotto e affettato (Fig. 2). Subito sotto poche righe di testo presentano il tipo di prodotto realizzato dall’azienda:

Incontra la nuova carne, coltivata direttamente da vere cellule animali.

e, subito accanto:

Dal pioniere della prima polpetta di manzo, pollo e anatra coltivati al mondo, all’evoluzione delle modalità di coltivazione di manzo e frutti di mare: abbiamo lavorato duramente per offrirvi le carni che amate in un modo nuovo. Scopriamo il nostro primo prodotto: il pollo.



Fig. 2 – La *landing page* del sito di UPSIDE Food.

Quella prodotta da UPSIDE Food non è una copia della carne convenzionale, non vi è, cioè, una vera carne e una sua menzognera imitazione (di cui abbiamo già accennato nel secondo paragrafo in merito alla definizione dizionariale del lemma coltivato): è “la nuova carne, coltivata direttamente da vere cellule animali”, vera quanto la carne convenzionale. La strategia enunciativa per mostrare il prodotto è quella del genere sostanziale (Floch 1990): a essere esaltate sono le qualità sensibili del prodotto, la testura della carne e, più in generale, una serie di caratteristiche tangibili ed esperibili dell’oggetto che evocano una sensibilità sinestetica, uno sguardo tattile dell’osservatore iscritto nel testo. Il genere sostanziale è ricorrente in molti siti di produttori di carne coltivata, come GOOD Meat o Gourmay (Fig. 3)¹⁸.

¹⁷ www.upsidefoods.com.

¹⁸ www.gourmay.com.

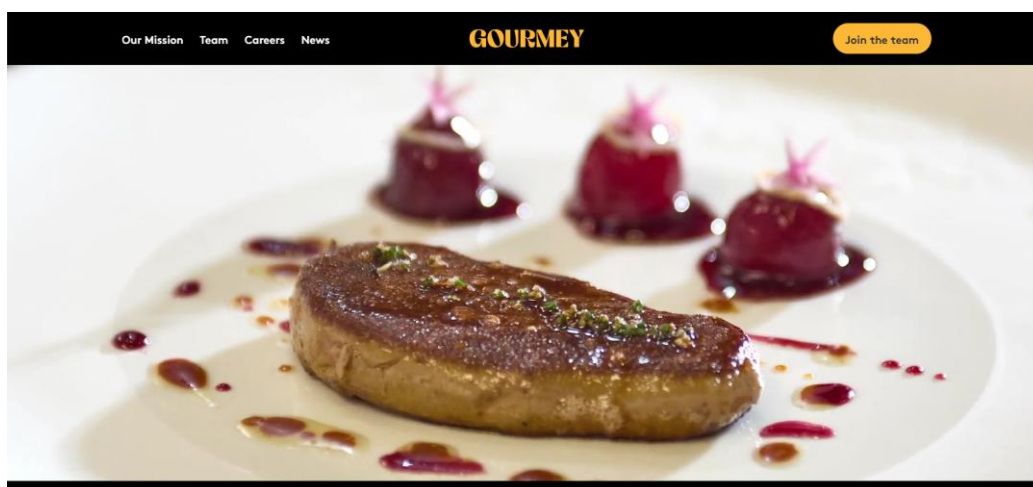


Fig. 3 – Un'immagine tratta dal sito di Gourmey (azienda francese che produce *foie gras* in vitro).

Il prodotto mostrato è assolutamente identico alla carne convenzionale: vi è, cioè, una logica mimetica (Ventura Bordenca 2017, p. 443). Ventura Bordenca, in merito al pack di prodotti vegetariani e vegani commercializzati come sostituti vegetali alla carne, scrive:

i cibi fotografati sono una imitazione per forme, colori e texture dei cibi animali e delle loro varianti [...] Questa messa in scena degli elementi espressivi distintivi dei vari alimenti di origine animale è un processo semiotico che identifica questo o quel prodotto, che a sua volta significa questo o quel modo di mangiare. Paradossalmente, però ad essere messe in risalto sono proprio le caratteristiche estetiche distintive e pertinenti dei cibi banditi, carne, pesce e formaggi (*idem*, pp. 443-444).

Continuando a scorrere la *landing page* la strategia enunciativa resta la stessa: ad immagini estremamente ravvicinate e dettagliate di piatti a base di pollo (Fig. 4), si alternano brevi frasi che ne descrivono il sapore e la consistenza:

Saporito – Il nostro pollo è ricco di sapore dall'inizio alla fine. La vostra salsa preferita? Potreste non averne bisogno.

Che tenta – Abbrustolito alla perfezione, il nostro pollo è un sogno che fa venire l'acquolina in bocca.

Gustoso – Il nostro pollo è fatto per affondare completamente i denti.

A essere messo in risalto è il piacere nel mangiare un prodotto che “fa venire l'acquolina in bocca”. Viene anche fatto ricorso a un sottile umorismo: il fatto che il pollo “sia fatto per affondare completamente i denti” è un riferimento a come viene prodotto. L'assenza di ossa, di cui la carne coltivata è sprovvista, è, cioè, segno dell'artificio ma diventa, in questo caso, un vantaggio: è proprio una differenza con la carne convenzionale a rendere la carne coltivata potenzialmente più piacevole. Il pollo UPSIDE Food non è promosso facendo leva sul fatto che scegliere di consumarlo significhi sostenere un modello produttivo più etico. A venire esaltate sono le sue qualità sensibili: è buono. Il prodotto è, insomma, caricato di senso attraverso una valorizzazione ludico-estetica (Floch 1990): strategia molto diversa, ad esempio, da quella utilizzata da GOOD Meat¹⁹.

¹⁹ www.goodmeat.co.



Fig. 4 – Un’immagine di un piatto a base di pollo sul sito di UPSIDE Food.

Dalla comunicazione di questa seconda azienda, l’unica altra azienda ad aver ottenuto l’approvazione dall’FDA, emerge infatti una valorizzazione di tipo utopico: sostenere GOOD Meat significa fare la scelta migliore per il pianeta (“la vera carne prodotta senza abbattere una foresta o sacrificare una vita”) e per il resto della popolazione mondiale (“Mangeremo sempre carne. Per condividere il pianeta insieme, dobbiamo farlo in modo diverso”) e, anche quando viene fatto riferimento alla carne in sé, a essere menzionato non è mai il fatto che sia appetitosa ma che sia realizzata con “un processo naturale e innovativo per la produzione di carne per il mondo intero” (Fig. 5).



Fig. 5 – La carne coltivata realizzata da GOOD Meat.

Nel caso di UPSIDE Food, invece, la menzione al fatto che la carne sia prodotta senza macellare gli animali arriva solamente al termine della pagina web:

Il pollo piace a tutti (e capiamo perché). Il nostro cibo preferito è così popolare che ogni anno, solo negli Stati Uniti, vengono macellati 9,3 miliardi di polli. La nostra carne coltivata è cresciuta in un ambiente controllato, senza bisogno di allevare e macellare miliardi di animali. Nel 2022, l’USFDA ci ha dato il via libera [alla produzione], il che significa che accetta le nostre conclusioni sulla sicurezza. Dopo l’approvazione dell’USDA, i nostri appetitosi filetti di pollo saranno disponibili per l’acquisto. In scala, è semplicemente un modo più efficiente, più umano e più rispettoso del futuro di produrre carne di alta qualità per gli amanti del cibo di tutto il mondo.

Nella strategia di UPSIDE Food il pollo convenzionalmente allevato e il loro pollo non hanno nessuna differenza dal punto di vista del prodotto finito (strategia radicalmente diversa da quella utilizzata da Coldiretti). L’unica differenza messa in risalto è proprio il metodo produttivo: la carne coltivata è prodotta in un modo “più efficiente, più umano e più rispettoso del futuro”. Emergono per presupposizione gli Anti-soggetti, ovvero chi produce carne in modo meno efficiente, umano e rispettoso: gli allevamenti tradizionali. Anche la menzione al fatto che il prodotto sia stato sanzionato positivamente da un organo competente come l’USDA (Dipartimento dell’Agricoltura degli Stati Uniti d’America) dichiarandolo sicuro è un riferimento a una delle argomentazioni che più di frequente

vengono mosse contro la carne sintetica: la scarsa sicurezza dettata da un metodo produttivo che l'Enunciario non è in grado di comprendere. La strategia comunicativa di UPSIDE Food viene costruita anticipando le possibili critiche solitamente che vengono mosse a questo tipo di prodotti innovativi. Un'altra sezione del sito è, infatti, proprio dedicata a spiegare il processo produttivo della carne (Fig. 6):

Carne coltivata. È scienza (ma non scienza missilistica)²⁰. Invece di allevare polli, maiali o mucche interi, coltiviamo solo la carne che vogliamo mangiare, direttamente da cellule animali reali. Su larga scala, sarà un modo più umano e rispettoso del futuro di coltivare cibo di alta qualità per gli amanti della carne di tutto il mondo.

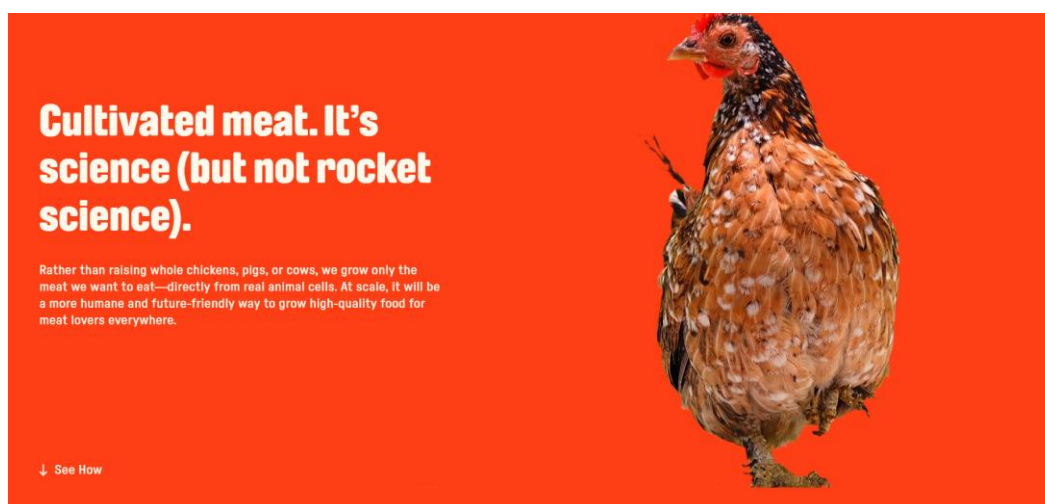


Fig. 6 – La spiegazione del processo produttivo della carne coltivata.

L'Enunciatore modalizza l'Enunciario dal lato del *sapere* con la spiegazione del processo produttivo (successivamente viene infatti esposto in termini molto semplici come funziona la crescita di carne all'interno del bioreattore): vi è, cioè, una trasparenza nel processo che rassicura l'Enunciario. La stessa trasparenza emerge anche nella descrizione dello stabilimento produttivo:

Qui alla UPSIDE non ci limitiamo a produrre carne, ma reinventiamo l'intero processo. Il nostro centro di ingegneria, produzione e innovazione (EPIC), situato nel vivace quartiere di Emeryville, in California, non è nascosto. È parte integrante della comunità, adiacente a gallerie d'arte e ristoranti e dotato di ampie vetrate.

Quest'ultima affermazione relativa alla posizione precisa dello stabilimento, e al fatto che sia dotato di vetrate che permettono di guardarvi all'interno, vuol dire che ciò che vi accade dentro non avviene in un regime di segretezza, dove cose orribili e pericolosissime avvengono senza essere viste, non è nascosto a occhi indiscreti: ciò che avviene nel laboratorio succede alla luce del sole perché etico e pulito, non c'è nulla che non possa essere mostrato. UPSIDE Food "reinventa il processo": "invece di allevare polli, maiali o mucche interi, coltiviamo solo la carne che vogliamo mangiare, direttamente da cellule animali reali". A cambiare, come già accennato, non è il prodotto (la carne coltivata è *vera* quanto quella convenzionale, è ottenuta da "cellule animali reali") ma il metodo per produrlo, ovvero la quantità di carne che viene allevata. A emergere dal testo, cioè, non è un'opposizione fra carne convenzionale (naturale) e coltivata (culturale), sono entrambe frutto di un processo culturale: l'unica differenza sta nel fatto che una viene cresciuta in maniera sostenibile ed etica (euforica), l'altra in modo poco etico e dannoso per l'ambiente (disforico). L'Enunciatore, smontando le critiche di un Anti-soggetto simulacrale, rassicura l'Enunciario svelando il sistema produttivo dietro alla carne coltivata e

²⁰ In lingua originale: "It's science (but not rocket science)". Dire che qualcosa non è *rocket science* in inglese è un'espressione comunemente usata per dire che non è qualcosa di troppo complicato.

mostrando i vantaggi che ne deriverebbero da produzione e consumo che, facendo così leva su un sistema di valori posseduto dall'Enunciatorio, non può che sanzionare positivamente e sostenere come nuova alternativa.

6. Conclusioni

Torniamo alla domanda che abbiamo posto nell'introduzione: che posto spetta alla carne coltivata all'interno del panorama gastronomico contemporaneo? Proviamo a trarre alcune riflessioni conclusive. In primo luogo, la differenza nel modo in cui viene chiamata la carne coltivata in vitro è una differenza piuttosto rilevante: *carne sintetica* o *carne coltivata* vengono usate in tipi di discorsi fra loro molto differenti che presuppongono determinati patti comunicativi e sistemi valoriali. Tenendo conto di questo, abbiamo visto come, all'interno di due tipi di discorso differenti fra loro, la carne coltivata significhi in relazione alla sua controparte convenzionale. Nel caso del discorso contro la carne sintetica (il manifesto di Coldiretti, le dichiarazioni di Sirois, Black e DeSantis) emerge una parte valorizzata euforicamente, quella del cibo naturale, a cui si contrappone una parte valorizzata disforicamente, quella del cibo sintetico. Ciò che è più naturale è in un regime di verità perché originale e mantenuto tale; la sua controparte più culturale è una copia malriuscita, ascrivibile a un regime di falsità: non è e non sembra ciò che imita (come abbiamo visto nel caso della bistecca per Coldiretti). Nel caso del discorso a favore di questo genere merceologico tornano i regimi di veridizione ma, in questo caso, la carne coltivata è in un regime di verità: non è un'imitazione di una versione originale. Carne convenzionale e carne coltivata sono la stessa carne perché sono entrambe frutto di un processo artificiale: la prima dell'allevamento e della macellazione – ed è dunque legata al ciclo di vita dell'animale – l'altra della crescita del tessuto cellulare animale – ed è dunque derivante dal ciclo di vita cellulare. L'unica differenza fra questi due processi è che uno è sostenibile ed etico, l'altro invece non lo è. Non è dunque facile trovare un posto alla carne coltivata nel panorama gastronomico attuale: significherebbe tirare delle conclusioni generali su un oggetto che suscita, a seconda dei discorsi e degli attori coinvolti, pareri e passioni molto distanti fra loro. Ma questo non dovrebbe stupire: l'introduzione di un oggetto semiotico tanto diverso da quelli a cui siamo abituati costituisce chiaramente una novità, un nuovo ingresso nel nostro *collettivo*. Com'è ben noto, Latour (1991) intende per collettivi delle vaste reti interattanziali composte da attori umani e non umani che, entrando in relazione, determinano la reciproca identità. Quella di Latour è una posizione anti-essenzialista: la grande partizione fra Natura e Cultura²¹ è una costruzione moderna basata sull'opposizione fra *fatti* (leggi di natura, fatti scientifici ritenuti oggettivi e incontrovertibili – ma che sono in realtà esito di un processo di costruzione) e *valori* (soggettivi e intersoggettivi, afferenti maggiormente alla sfera politica); questa distinzione, però, non sussiste a livello ontologico: scienza e politica si legittimano reciprocamente e fatti e valori si costituiscono negandosi a vicenda per poi narcotizzare questo processo e situarsi come valori ideali e fatti assiomatici. Natura e Cultura sono gli estremi di una categoria semantica e cosa sia più verso il primo o in secondo polo, dunque, non è predefinito e ontologicamente stabilito ma è costantemente rinegoziato: frutto di articolazioni di senso che emergono per differenza e che sono passibili di cambiamento all'espandersi o restringersi del collettivo stesso (Fig. 7).

²¹ La messa in discussione della partizione fra Natura e Cultura è il fulcro di quel dibattito teorico che ha preso il nome di Svolta Ontologica e che, oltre a Latour, vede come suoi maggiori esponenti antropologi come Philippe Descola (2005, 2009, 2010), Eduardo Viveiros de Castro (2009, 2013), Tim Ingold (2015, 2021), Vinciane Despret (2002, 2012, 2021).

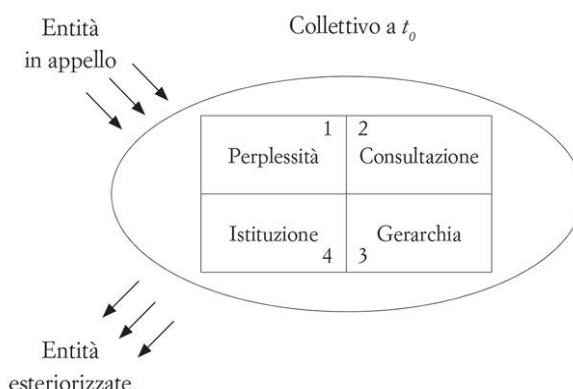


Fig. 7 – Il Parlamento delle politiche della natura (Latour 1999).

Così la carne coltivata, chiedendo di entrare all'interno del nostro collettivo, è un'*entità in appello*²². Sta chiedendo di essere presa in considerazione, vale a dire di essere riconosciuta come entità, appunto: deve quindi essere considerata come qualcosa di distinto, non solo dalla carne convenzionale, ma anche dalla vasta varietà di alternative vegetali alla carne a cui abbiamo accennato nel secondo paragrafo. Emergono, a questo punto, pareri discordanti circa il suo valore – la fase della *Perplessità* – per cui qualcuno la considera un'alternativa pericolosa e inaccettabile, qualcun altro l'unica opzione etica e sostenibile se si vuole continuare a consumare carne. Successivamente – nella fase della *Consultazione* – viene costituita come *fatto* (nella doppia accezione di aggettivo, cioè costruito, e sostantivo, ovvero considerato vero) anche in virtù del suo essere prodotta in maniera diversa dalla carne convenzionale. Dal corpus preso in esame, emerge che al momento la carne coltivata, come entità che chiede di entrare nel nostro collettivo, si trova fra questi due stadi. Non è possibile sapere se arriverà mai alla fase della *Gerarchia* (in cui si potrebbe decretare il suo valore, per esempio, in relazione alla carne convenzionale o, perché no, all'intera elaboratissima tassonomia di alternative vegetali alla carne di cui poco sopra) e infine, alla fase dell'*Istituzione*, (dove troverebbe finalmente posto nel collettivo, riorganizzandolo e ristabilendone valori e posizioni) o se, magari, scomparirà, un tentativo di innovazione la cui sparizione, farà tirare ad alcuni sospiri di sollievo e provocherà rimpianto in qualcun altro. L'introduzione della carne coltivata – così come di altri elementi che entrano a far parte di un collettivo, come per esempio la pecora Dolly, emblema della clonazione – non ha solamente a che fare col modo in cui mangiamo ma di come classifichiamo le cose del mondo. Un ulteriore tassello nella costante ricontrattazione di cosa può essere Natura e cosa Cultura.

²² Su questo hanno già scritto Marrone (2016) in merito al vino naturale e Ventura Bordenca (2023) in merito agli insetti come *novel food*.

Bibliografia

Nel testo, l'anno del riferimento bibliografico è quello dell'edizione in lingua originale, mentre il riferimento al numero di pagina si riferisce alla traduzione italiana, se presente in bibliografia.

- Barthes, R., 1957 *Mythologies*, Paris, Seuil; trad. it. *Miti d'oggi*, Torino, Einaudi 1974.
- Benanti, P., 2017, *L'hamburger di Frankenstein. La rivoluzione della carne sintetica*, Bologna, EDB.
- Bertetti, P., 2020, "Della terra piatta, dei vaccini e di altri complotti. Dinamiche della credulità in rete", in A. Prato, M.C. Addis a cura, *Le forme della persuasione e il sistema dei media*, Pisa, Edizioni ETS, pp. 45-58.
- Costanzo, G., 2024, "Cleaning by the Book: Semiotic Reflections on the Relation between Hygiene and Decency", in *Versus, Quaderni di studi semiotici*, vol. 2, pp. 217-240.
- Descola, Ph., 2005, *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard; trad. it. *Oltre natura e cultura*, Milano, Cortina 2021.
- Descola, Ph., 2009, *L'écologie des autres. L'anthropologie et la question de la nature*, Paris, Quae; trad. it. *L'ecologia degli altri. L'antropologia e la questione della natura*, Roma, Linaria 2013.
- Descola, Ph., 2010, *Diversité des natures, diversité des cultures*, Paris, Bayard; trad. it. *Diversità di natura, diversità di cultura*, Milano, Book Time 2011.
- Despret, V., 2002, *Quand le loup habitera avec l'agneau*, Paris, Les Empêcheurs de penser en rond; trad. it. *Quando il lupo vivrà con l'agnello*, Milano, Eleuthera 2004.
- Despret, V., 2012, *Que diraient les animaux, si... on leur posait les bonnes questions?* Paris, Les Empêcheurs de penser en rond; trad. it. *Che cosa rispondono gli animali... se facciamo le domande giuste?* Milano, Sonda 2018.
- Despret, V., 2021, *Autobiographie d'un poulpe: et autres récits d'anticipation*, Arles, Éditions Actes Sud; trad. it. *Autobiografia di un polpo e altri racconti animali*, Roma, Contrasto 2022.
- Douglas, M., 1966, *Purity and Danger, an analysis of the concepts of pollution and taboo*, London, Routledge and Kegan Paul; trad. it. *Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, Bologna, Il Mulino 1993.
- Fabbri, P., 2006, "Natura e artificio", in G. Corbellini, P. Donghi e A. Massarenti, a cura, *Biblioetica, dizionario per l'uso*, Torino, Einaudi, pp. 135-136.
- Fabbri, P., 2022, *Segni del tempo: un lessico politicamente scorretto*, Milano, Meltemi Editore.
- Fino, M.A., Cecconi, A.C., Bezecchi, A., 2021, *Gastronazionalismo*, Varese, People.
- Floch, J.-M., 1990, *Sémiotique, marketing et communication*, Paris, Puf; trad. it. *Semiotica marketing e comunicazione*, Milano, FrancoAngeli 1992.
- Greimas, A.J., 1970, *Du sens*, Paris, Seuil; trad. it. *Del senso*, Milano, Bompiani 1974.
- Greimas, A.J., 1983, *Du sens II*, Paris, Seuil; trad. it. *Del senso 2*, Milano, Bompiani 1984.
- Greimas, A.J., Courtés, J., 1979, *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Paris, Hachette; trad. it. *Semiotica. Dizionario ragionato della teoria del linguaggio*, a cura di P. Fabbri, Milano, Bruno Mondadori 2007.
- Ingold, T., 2015, *The Life of Lines*, Londra, Routledge; trad. it. *Siamo linee*, Roma, Treccani 2020.
- Ingold, T., 2021, *Correspondences*, Cambridge, Polity Press; trad. it. *Corrispondenze*, Milano, Cortina 2021.
- Latour, B., 1991, *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*, Paris, La Découverte; trad. it. *Non siamo mai stati moderni. Saggio di antropologia simmetrica*, Milano, Elèuthera 1995.
- Latour, B., 1999, *Politiques de la nature*, Paris, La Découverte; trad. it. *Politiche della natura*, Milano, Raffaello Cortina 2000.
- Lévi-Strauss, C., 1962, *Le totémisme aujourd'hui*, Paris, Plon; trad. it. *Il totemismo oggi*, Milano, Feltrinelli 2019.
- Lévi-Strauss, C., 1968, *Mythologiques. L'origine de manières de table*, Paris, Plon; trad. it. *L'origine delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore 1973.
- Marrone, G., 2001, *Corpi sociali. Processi comunicativi e semiotica del testo*, Torino, Einaudi.
- Marrone, G., 2005, "Sostanze tossiche, forme stupefacenti", in Id., a cura, *Sensi alterati. Droghe, musica, immagini*, Roma, Meltemi, pp. 113-138.
- Marrone, G., 2011, *Addio alla natura*, Torino, Einaudi.
- Marrone, G., 2014, *Gastromania*, Milano, Bompiani.
- Marrone, G., 2016, *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., 2019, "Sacrificio in regime mediatico. Dal fatto al senso, e ritorno", in D., Bertrand, G., Marrone, a cura, *La sfera umanale: Valori, racconti, rivendicazioni*, Milano, Meltemi, pp. 53-87.
- Marrone, G., 2022, *Gustoso e saporito. Introduzione al discorso gastronomico*, Milano, Bompiani.
- Marrone, G., 2024, *Nel semiocene. Enciclopedia incompleta delle vite animali*, Milano, Mimesis.
- Pastoureau, M., 2013, *Vert. Histoire d'une couleur*, Paris, Le Seuil; trad. it. *Verde. Storia di un colore*, Milano, Ponte alle Grazie 2018.
- Treich, N., 2021, "Cultured meat: Promises and challenges", in *Environmental and Resource Economics*, vol. 79, n. 1, pp. 33-61.
- Vanacore, B., 2024, "Bambini pelosi. analogie e differenze nelle pubblicità di baby e pet food", in *E|C*, n. 41, pp. 112-126.

- Ventura Bordenca, I., 2017, "Altri cibi. Il packaging degli alimenti veg", in G. Marrone, a cura, *Zoosemiotica 2.0. Forme e politiche dell'animalità*, Palermo, Edizioni Museo Pasqualino, pp. 437-449.
- Ventura Bordenca, I., 2019, "Comunicazione animalista, corporeità dell'animale e isotopia del martirio", in *E|C*, pp. 1-11, www.ec-aiss.it.
- Ventura Bordenca, I., 2020, *Essere a dieta: Regimi alimentari e stili di vita*, Milano, Meltemi.
- Ventura Bordenca, I., 2023, "Novel food, insetti nel piatto.", in *Acta Semiotica*, vol. 3, n. 6, pp. 174-195.
- Ventura Bordenca, I., Costanzo, G., 2024, *Pulito! Pubblicità, branding e culture dell'igiene*, Milano, FrancoAngeli.
- Viveiros de Castro, E., 2009, *Métaphysiques cannibales*, Parigi, Puf; trad. it. *Metafisiche cannibali*, Verona, ombre corte 2017.
- Viveiros de Castro, E., 2013, *La mirada del jaguar*, Buenos Aires, Tinta Limón; trad. it. *Lo sguardo del giaguaro*, Milano, Meltemi 2023.