

# *Sovranità alimentare e cibo biotech: tradizione e innovazione nei processi di othering nella filiera agroalimentare italiana*

di *Jakub Pichalski, Sara Amato*\*

Nel 2023 l'Italia si è distinta come primo Stato al mondo a vietare produzione e commercializzazione di *cell-based food*. Con lo scopo di indagare le rappresentazioni mediatiche della carne coltivata, l'articolo esplora i discorsi diffusi tra 2022 e 2024 dagli stakeholder della filiera agroalimentare italiana: l'amplificazione dei rischi del cibo biotech viene innescata tramite meccanismi di othering che attingono a polarità antinomiche radicate nell'immaginario collettivo (natura/tecnica, tradizione/innovazione).

*Parole chiave:* biotecnologie agroalimentari; carne coltivata; sicurezza alimentare; sovranità alimentare; rappresentazioni mediatiche; othering.

## **Food sovereignty and biotech food: tradition and innovation in othering processes in the Italian food supply chain**

In 2023, Italy became the first country to ban the production and sale of cell-based food. This article investigates media representations of cultured meat through 2022–2024 discourses by Italian agri-food stakeholders. Risk discourses are shaped through othering processes rooted in symbolic binaries (nature/technology, tradition/innovation).

*Keywords:* agri-food biotechnology; cultured meat; food security; food sovereignty; media representations; othering.

## **Introduzione**

Per rispondere alle pressioni esercitate su scala globale dal riscaldamento ambientale – di cui i settori agricolo e zootecnico sono al contempo tra le principali cause e vittime – si assiste a un incremento di interesse da parte di numerosi attori pubblici e privati internazionali per la ricerca e lo sviluppo di sistemi alternativi di produzione alimentare che consentano di ridurre l'impronta ecologica generata da fonti e tecnologie agroalimentari convenzionali (FAO, 2022). Se il

DOI: 10.5281/zenodo.17251381

\*Sapienza Università di Roma. pjanonimo@gmail.com, sara.amato4ss@gmail.com.

*Sicurezza e scienze sociali* XIII, 1/2025, ISSN 2283-8740, ISSN e 2283-7523

topic dei *novel food*<sup>1</sup> ha assunto un ruolo di primo piano nelle agende di Stati nazionali e organismi sovra- e trans-nazionali, l'Italia si è distinta negli ultimi anni per le sue manifestazioni di opposizione all'introduzione di alimenti prodotti con risorse e tecniche non tradizionali, spesso rappresentati come fattori di rischio per la salute pubblica, per far fronte ai quali il governo italiano e gli attori della filiera agroalimentare si sono appellati alla sovranità alimentare, la capacità di una comunità di autodeterminare i propri sistemi di produzione e consumo (Carlile *et al.*, 2021). Significativa è stata la scelta del Governo Meloni, in carica dal 2022, di far assumere al dicastero preposto alle politiche agroalimentari la denominazione di “Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste” – MASAF (D.L. n. 173/2022, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri), con l'esplicito obiettivo di difendere e valorizzare l'industria del *Made in Italy*.

Di recente, tali forme istituzionalizzate di resistenza alle innovazioni hanno reso la carne coltivata<sup>2</sup> protagonista di un caso di rilevanza internazionale, dal momento che l'Italia si è affermata come primo Stato al mondo ad avviare procedure di divieto di commercializzazione e immissione sul mercato di alimenti e mangimi derivati da colture cellulari. La carne coltivata ha innescato a livello istituzionale un processo di securizzazione, iniziato nell'autunno 2022 con la petizione dell'associazione di categoria Coldiretti e culminato nella legge n.172 del dicembre 2023, che ha tra le sue finalità «preservare il patrimonio agroalimentare, quale insieme di prodotti espressione del processo di evoluzione socio-economica e culturale dell'Italia» (art. 1). Tale processo riflette tendenze conservatrici più ampie tra gli italiani, per cui il cibo costituisce un veicolo fondamentale nell'edificazione e trasmissione di identità culturali, preferendo tradizioni consolidate all'innovazione, reputata una minaccia all'identità nazionale (Nicolaci, 2021). Tuttavia, la percezione dell'insicurezza alimentare è influenzata dalle rappresentazioni mediatiche e dai meccanismi di amplificazione sociale dei rischi: attori statali e di rappresentanza del settore agroalimentare si configurano come “stazioni di amplificazione” dei rischi connessi all'introduzione di *novel food*, in grado di strutturare e trasmettere *frame* cognitivi che modellano l'esperienza sociale del rischio (Kasperson *et al.*, 1988).

Studi hanno rilevato come le pratiche gastronomiche possano essere strumentalizzate da attori politico-istituzionali per ottenere consenso sfruttando l'attaccamento nazionale e valorizzando i sistemi di produzione, distribuzione e

<sup>1</sup> Alimenti che non sono stati utilizzati per il consumo umano in modo significativo all'interno dell'UE prima del 15/05/1997 (Reg. UE 2015/2283).

<sup>2</sup> Prodotto biotech sviluppato da colture di cellule animali e non allevamenti tradizionali (Ferrari, 2024), ritenuto vettore di vantaggi ecologici (risparmio di risorse idrogeologiche, riduzione di animali allevati ed emissioni GHG).

consumo di alimenti tipici (Ichijo, 2020; De Soucey, 2010). I soggetti che adoperano strategie retoriche riconducibili al gastronazionalismo possono contaminare i propri processi di significazione del cibo con quelli – tipicamente adottati da attori *economically-driven* – di *place branding*, l’insieme delle tecniche di promozione di un’area geografica per un mercato di riferimento, tramite operazioni di costruzione dell’identità di un territorio al fine di renderlo competitivo (Kavaratzis *et al.*, 2014). In Italia la brandizzazione del territorio da parte delle aziende agroalimentari avviene spesso rimarcando il legame tra cibo nostrano e identità collettiva, facendo appello al sentimento nostalgico nei confronti delle tradizioni gastronomiche, in quelle che talvolta risultano costruzioni socioculturali realizzate *ad hoc* (Capuzzo, 2020). Inoltre, è stato osservato come la capitalizzazione del potenziale simbolico dei prodotti italiani dia luogo a livello politico-istituzionale – *in specie* nei discorsi di leader di destra – a forme di “gastro-populismo” che possono influenzare il modo in cui il pubblico percepisce il cibo e la connessione con l’identità locale e nazionale (Demuru, 2021; Starita, 2022). La tematizzazione della gastronomia da parte di attori pubblici/privati e politici/economici può supportare la divisione identitaria tra la comunità nazionale e gli attori sovranazionali e internazionali, presentati come minaccia per le tradizioni alimentari e la stessa identità nazionale (Ichijo, Ranta, 2016).

Il contributo esplora le rappresentazioni della carne coltivata attraverso l’analisi qualitativa dei contenuti diffusi a livello mediatico tra il 2022 e il 2024 dai principali stakeholder della filiera agroalimentare italiana. All’interno dei discorsi, nel contesto di un sovranismo volto alla difesa del Made in Italy, il prodotto biotech viene presentato come fattore di rischio multidimensionale, i cui potenziali effetti deleteri appaiono come risultato di processi di definizione e “messa in scena” (Beck, 2007): gli attori adottano strategie discorsive orientate all’affermazione dell’identità gastronomica nazionale e alla speculare alterizzazione dei *cell-based food*. Questi meccanismi di *othering* vengono innescati attingendo a un serbatoio di tropi dicotomici radicati nell’immaginario collettivo (natura/tecnica, tradizione/innovazione, locale/globale) e approcci narrativi di anticipazione di scenari apocalittici, susseguenti all’ingresso su suolo italiano di pratiche alimentari estranee alle tradizioni della *patria culturale*.

## 1. Metodologia

Per tracciare le rappresentazioni mediatiche della carne coltivata da parte dei principali stakeholder della filiera agroalimentare italiana, è stato adottato un approccio qualitativo all’analisi dei contenuti, la cui selezione è stata guidata da un set di parole chiave, concepito per riflettere la varietà dei dibattiti rilevanti sul

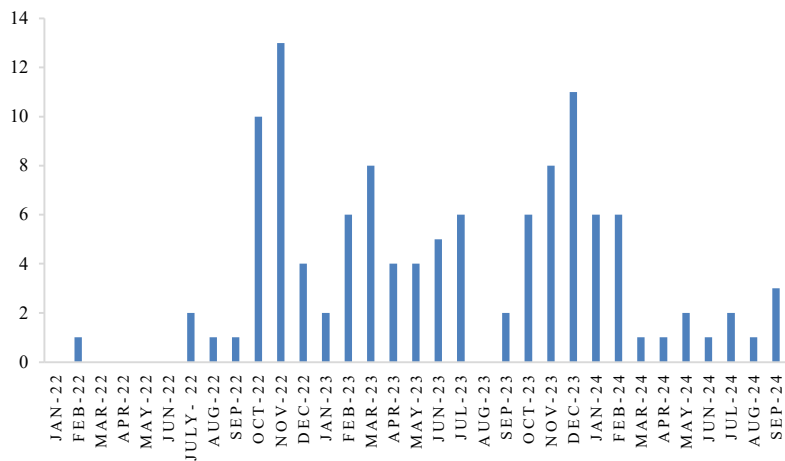
tema (Tab. 1). Attraverso un'indagine preliminare sul principale motore di ricerca online (Google), sono stati individuati gli attori sociali più influenti e attivi nella discussione pubblica sulla carne coltivata: organizzazioni rappresentative del settore agro-zootecnico, il *MASAF* e altre associazioni attive nella negoziazione e definizione delle politiche alimentari e ambientali.

Tab. 1 – *Parole chiave*

<i>Keywords</i>
Agricoltura biologica; Cibo italiano; Sicurezza alimentare; Sovranità alimentare; Carne coltivata; Carne sintetica; Cibo sintetico; Tradizioni alimentari; Identità gastronomica; Made in Italy; Carne artificiale; Cibo artificiale; Dieta mediterranea; Fake meat; Carne in vitro; Carne cellulare; Cibo di laboratorio.

Guidata da specifiche keyword, scelte sulla base degli studi sulle denominazioni della carne coltivata (Bryant, Barnett, 2019; FAO, 2023), la ricerca sistematica dei contenuti diffusi sui canali ufficiali degli stakeholder identificati – siti web istituzionali (fonte del 72,6% dei testi selezionati) e profili social Facebook e Instagram (23,9%) – ha portato alla raccolta di 117 testi pertinenti, pubblicati tra 2022 e 2024. Il *time framing* è legato a due eventi che hanno segnato il dibattito: il 2022 è l'anno della riorganizzazione del MASAF e dell'avvio della petizione di Coldiretti, che ha raccolto oltre 2 milioni di firme e portato alla L.172 del 2023. La rilevanza di tali eventi è osservabile nella distribuzione temporale del materiale testuale pubblicato (Fig. 1), che mostra picchi significativi nei periodi ottobre-novembre 2022 e novembre-dicembre 2023.

Fig. 1 - *Trend pubblicazioni degli stakeholder sulla carne coltivata (2022-2024). Valori assoluti*



Tab. 2 - Distribuzione delle dichiarazioni online sul tema della carne coltivata per tipologia di attore (2022-2024). Valori assoluti e percentuali.

Stakeholder type	Statements	
	Freq.	Freq. %
Trade Associations	85	72,6
MASAF (Italian Ministry of Agriculture)	21	17,9
Other Associations	11	9,4
Total	117	100,0

Tra le associazioni datoriali prevale Coldiretti (63,5% delle comunicazioni della categoria), la cui centralità è il riflesso del ruolo proattivo nella battaglia contro il *novel food*; seguono CIA - Agricoltura con l'11,8% e Confagricoltura e Filiera Italia entrambe con il 9,4% (Tab. 3).

Tab. 3 - Dichiarazioni online sul tema della carne coltivata per associazione di categoria (2022-2024). Valori percentuali

Trade Association	Freq. %
Coldiretti	63,5
CIA Agricoltura	11,8
Confagricoltura	9,4
Filiera Italia	9,4
Unionfood	2,4
Assalzo	1,2
Assocarni	1,2
Assolatte	1,2
Total	100,0

L'analisi qualitativa è stata condotta con un approccio *data-driven*, mediante codifica induttiva e iterativa, senza una griglia teorica predefinita (Mayring, 2014). I codici sono stati poi aggregati in categorie che riflettono le narrazioni dominanti sul *novel food* e le principali strategie discorsive implementate dagli attori per legittimarle.

## 2. La securizzazione della carne coltivata nei discorsi degli stakeholder

L'indagine restituisce un quadro discorsivo fortemente convergente: la tematizzazione della carne coltivata si articola attorno a quattro aree di rischio ricorrenti – sanitario, ambientale, economico e culturale-identitario – che interessano trasversalmente le posizioni degli attori. Tali dimensioni, emerse nel processo di codifica, costituiscono l'infrastruttura della securizzazione del *novel food*, legittimando l'urgenza di misure di contenimento sul piano politico-istituzionale. Su

questo sfondo comune si innestano narrazioni che riflettono la pluralità di interessi economici, valori culturali e visioni ideologiche dei vari stakeholder, le cui prospettive si organizzano attorno a due principali dimensioni: innovazione tecnologica e questione ecologica. Alcuni soggetti, pur mostrando apertura verso le biotecnologie, subordinano le problematiche ambientali a imperativi di competitività economica e tutela della filiera produttiva tradizionale, enfatizzando la centralità del Made in Italy nei mercati globali (es. Confagricoltura<sup>3</sup>). Al contrario, realtà come Slow Food sono più critiche verso l'innovazione biotech, percepita come minaccia ai valori identitari radicati nei processi di produzione convenzionali, laddove la sostenibilità ambientale si configura come mission associativa, sebbene declinata in ottica locale. In questa tensione discorsiva, emergono altresì visioni fortemente orientate alla difesa della sovranità alimentare, che privilegiano la protezione delle tradizioni locali e dell'economia nazionale rispetto alle preoccupazioni di ordine globale, quali il benessere animale e il *global warming*. Temi che, seppur citati, vengono spesso usati per delegittimare la carne coltivata come possibile soluzione ecosostenibile, senza però fornire indicazioni su come ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub> o la sofferenza degli animali d'allevamento. Le posizioni più ostili, incarnate nelle dichiarazioni di Coldiretti e del MASAF, pur variando nei registri adottati, convergono nel sottolineare i potenziali effetti deleteri del nuovo alimento biotech sul sistema agroalimentare nazionale.

Attraverso tali narrazioni, la carne coltivata diventa oggetto di securizzazione, in quanto percepita come fattore di rischio multidimensionale: per la salute, l'ambiente, l'economia locale, le tradizioni e l'identità gastronomica nazionale. Nei discorsi sembra rispecchiarsi il timore che il *novel food*, spinto da attori transnazionali e multinazionali, possa compromettere non solo la sicurezza alimentare ma anche l'integrità socioculturale dell'Italia, custode di un patrimonio gastronomico minacciato dall'invasione di cibi "mostruosi". A livello istituzionale, queste preoccupazioni trovano esplicita espressione nei comunicati del MASAF: «la carne coltivata, sempre che si possa chiamare carne, è un potenziale pericolo per l'Europa da tanti punti di vista. Forse quello sanitario, forse quello ambientale, forse quello etico» (23/01/2024).

Spesso la denuncia della presunta pericolosità della carne coltivata per la salute umana e l'ambiente è incentrata sul tema della sicurezza alimentare, nella duplice declinazione di *food safety* e *food security*. Alcuni attori enfatizzano i rischi del possibile impiego, nei bioreattori per la produzione di *cell-based meat*, di fattori di crescita vietati negli allevamenti europei («sul cibo a base cellulare,

<sup>3</sup> Confagricoltura sostiene le Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA) – tecnologie che ottimizzano il DNA delle piante aumentando la resistenza a patogeni.

esistono rischi che riguardano la trasmissione di malattie, le infezioni animali e la contaminazione microbica»; Coldiretti, 29/10/2023). Posizione rafforzata dall'accusa all'industria della carne coltivata di non fornire sufficienti garanzie sul controllo alimentare del prodotto, invocandone una regolamentazione simile a quella dei medicinali. Tale narrazione fa appello al principio di precauzione, spesso legato alla richiesta di una maggiore trasparenza scientifica, per «escludere in via definitiva il rischio di eventuali effetti cancerogeni» (Slow Food, n.d)<sup>4</sup>. Si tratta al contempo di una forma di resistenza e di una strategia di affermazione identitaria, tesa a presentare l'Italia quale baluardo nella tutela di alti standard di qualità («i cibi e le bevande Made in Italy sono sei volte più sicuri di quelli stranieri»; Coldiretti, 12/10/22). Nel *frame* narrativo degli stakeholder, la carne coltivata rappresenta una sfida alla sovranità alimentare del Paese («una pericolosa deriva che mette a rischio il futuro dei nostri allevamenti e dell'intera filiera del cibo Made in Italy»; *Ivi*, 10/11/2022), per cui le multinazionali favorirebbero un modello che, dietro la bandiera della sostenibilità, nasconde l'intento di svuotare le economie locali e globalizzare la produzione, creando un mercato uniforme, privo delle peculiarità locali che rappresentano l'Italia.

Accanto alle preoccupazioni per la salute e l'economia, il dibattito si concentra sul valore culturale del cibo, per cui la carne coltivata potrebbe recidere il legame che unisce tradizioni e territori:

«Qualità e tradizione non sono aspetti che si possono ricreare in laboratorio, ma sono il frutto di una storia che contraddistingue la produzione agroalimentare italiana da secoli. Crediamo sia profondamente sbagliato rescindere il legame che esiste tra i nostri territori e la produzione alimentare, affidando alla chimica la produzione di cibo che, in particolare nel nostro Paese, è invece sinonimo di cultura» (FederBio, 25/11/2022).

La carne coltivata, contrapposta a un modello gastronomico simbolo di eccellenza, identità e cultura per l'Italia, «non è carne ma un prodotto sintetico e ingegnerizzato» (Coldiretti, 21/12/2022), è «carne Frankenstein», un «orrore a tavola», frutto di un'innovazione tecnologica che sembra tradire la sacralità dei processi (ri)produttivi naturali. Il *novel food* è percepito come qualcosa di innaturale e creato in laboratorio, entro una dialettica tra Natura e Tecnica, tra autenticità della carne proveniente da allevamenti tradizionali e artificialità di un

<sup>4</sup> Per legittimare la richiesta di prudenza, gli attori citano report internazionali, sebbene spesso si tratti di dati non attendibili/decontestualizzati: *e.g.*, Coldiretti, dal 13/05/2023, cita reiteratamente l'articolo di D. Risner (2023), non sottoposto a peer review, sul maggior impatto di CO<sub>2</sub> delle tecnologie usate per la carne colturale rispetto alle tecniche convenzionali.

prodotto che – seppur costituito esclusivamente da cellule animali – è privo di qualsiasi legame con la terra. La scelta di definire la carne coltivata “Frankenmeat” esprime simbolicamente la paura nei confronti di una tecnologia che, trascendendo i processi naturali, minaccia la genuinità della cultura gastronomica italiana – l’italianità – e richiede agli stakeholder della filiera uno sforzo politico perché «i prodotti sintetici non possono sostituire quelli naturali» (Confagricoltura, 24/01/2024).

Fig. 2 - Coldiretti’s manifesto for the petition against “synthetic” food (Source: coldiretti.it)

**COLDIRETTI SOSTIENE UNA RAPIDA APPROVAZIONE DELLA LEGGE SUL DIVIETO DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E USO DEL CIBO SINTETICO IN ITALIA**

**FIRMA ANCHE TU!**

**DA CHE PARTE STAI?**

**CIBO NATURALE** vs **CIBO SINTETICO**

**SI AL CIBO NATURALE**

- ✓ È FATTO DALLE PERSONE PER LE PERSONE USANDO BENE TECNOLOGIA E INNOVAZIONE
- ✓ TUTELA L'AMBIENTE E LO STRAORDINARIO PAESAGGIO RURALE
- ✓ UNISCE GUSTO, SALUTE, IDENTITÀ E STORIA
- ✓ LA DIETA MEDITERRANEA È UNO STILE DI VITA E PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO
- ✓ È IL PRIMO VETTORE DI PROSSIMITÀ CHE CREA LEGAME CON IL TERRITORIO E COESIONE SOCIALE
- ✓ SOSTIENE LA BIODIVERSITÀ E LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE NATURALI

**NO AL CIBO SINTETICO**

- ✗ È PRODOTTO IN UN BIOREATTORE DA CELLULE IMPAZZITE
- ✗ È DANNOSO PER L'AMBIENTE; CONSUMA PIÙ ENERGIA E INQUINA DI PIÙ
- ✗ È RISCHIOSO PER LA SALUTE UMANA
- ✗ LIMITA LA LIBERTÀ DEI CONSUMATORI E OMOLOGA LE SCELTE SUL CIBO
- ✗ FAVORISCE GLI INTERESSI DI POCHI CHE VOSLONO MONOPOLIZZARE L'OFFERTA DI CIBO NEL MONDO
- ✗ SPEZZA LO STRAORDINARIO LEGAME CHE UNISCE CIBO E NATURA

PERICOLOSO PER MALÈ ALL'AMBIENTE  
PRODOTTO IN UN BIOREATTORE

LATTE

COLDIRETTI | FILIERA ITALIA | CAMERATA ANICA | AGRICOLTURA

## Conclusioni

In una fase storica in cui il sistema industriale di allevamento di animali destinati alla produzione di carne viene messo sotto pressione pubblicamente in relazione a una pluralità di profili critici (Grazioli, 2022), la campagna mediatica delle associazioni di rappresentanza del settore agro-zootecnico costituisce un esempio di politicizzazione di issue da parte di attori economici che contribuiscono sul palcoscenico mediatico alla tematizzazione dell’agenda degli attori



politico-istituzionali (Burnham, 2017): la «battaglia contro la carne sintetica», appoggiata dal MASAF e culminata nella legge del dicembre 2023, è stata condotta facendo ricorso a meccanismi che captano e rivitalizzano radicate tendenze socio-culturali e bias cognitivi fondati su coppie antitetiche come tradizione/innovazione, locale/globale e natura/tecnica. In particolare, Coldiretti – capofila nell’operazione di boicottaggio del cibo biotech e una delle principali associazioni agricole europee – e Filiera Italia – fondazione che riunisce i settori di produzione, trasformazione e distribuzione agroalimentare – si sono distinte per l’inclinazione verso un registro dai toni prossimi a quelli tipicamente gastronzionalistici e populistici.

Nel processo di securizzazione della “carne sintetica”, questi attori esaltano i fattori di rischio da essi associati all’immissione sul mercato nazionale di questo prodotto, segnalato come potenziale *driver* di effetti nocivi per la salute umana e l’ambiente. Tra i rischi denunciati, spicca la previsione di danni di varia entità per il settore agroalimentare e l’economia nazionale. Nei comunicati istituzionali, la carne coltivata viene accostata a *novel food*, a base di insetti e *plant-based*, che potrebbero “invadere” il mercato italiano e nuocere a consumatori e produttori: Coldiretti, fin dall’avvio della mobilitazione, stabilisce una connessione, confluita poi nella L. 172/2023, tra prodotti vegetali accusati di “*meat sounding*” e carne coltivata, rappresentandoli come “imitazioni” della carne, di origine vegetale o animale, che minacciano la filiera delle tradizionali attività di allevamento e pesca Made in Italy.

Nella trasmissione di informazioni sui rischi attribuiti all’immissione del *novel food*, gli attori intervengono su alcuni fattori che incidono sull’amplificazione sociale (Pidgeon *et al.*, 2003): il *volume* del flusso informativo, che risulta elevato in prossimità di eventi specifici (Fig. 1); il grado di *drammatizzazione* delle comunicazioni, spesso potenziato da titoli sensazionalistici e *soundbite*; i *connotati simbolici* associati all’introduzione di un’innovazione biotech sulle tavole degli italiani. In relazione a questi ultimi, emerge come gli stakeholder attivino meccanismi di othering per enfatizzare la differenza e la distanza tra modalità di produzione agroalimentare della tradizione nostrana e biotecnologie alimentari innovative. I processi di alterizzazione, che insistono sull’esistenza di insolvibili polarità di senso, investono tanto il prodotto quanto gli attori che lo producono e promuovono: le associazioni di categoria, per costruire un senso ideologico di appartenenza nazionale, rimarcano i confini tra ‘noi’ e ‘loro’, tra ‘popolo italiano’ ed “élites” globali, secondo una logica ingroup/outgroup tipicamente populista (Anselmi, 2017), vantando il merito di aver mostrato le “ombre” e «acceso i riflettori» su «un business in mano a pochi ricchi e influenti nel mondo» (Coldiretti, 13/05/23); il prodotto biotech, d’altra parte, è oggetto di discorsi che danno rilievo al divario qualitativo tra identità gastronomica nazionale

ed estraneità di prodotti omologati privi di “distintività”, tra pratiche secolari di allevamento tradizionale e innovazioni “in provetta”, tra calore vitale della terra e freddezza asettica dei laboratori. Si tratta di costrutti discorsivi potenzialmente funzionali a stakeholder agroalimentari per capitalizzare sulla narrazione dei rischi connessi all’artificialità dei cibi biotech, al fine di minare l’accettazione dei consumatori (Bryant, 2020).

La carne coltivata, nei discorsi analizzati, è colpevole di spezzare il legame tra cibo e natura e ne vengono ritratti i possibili effetti nocivi in quanto prodotto ultraprocesso che ambisce a replicare *in vitro* la vita animale, trasgredendo le leggi della natura: nelle infografiche e nei testi diffusi da Coldiretti (Fig. 2), compaiono riferimenti espliciti a “mostruosità” innaturali liberate dai laboratori e frequenti richiami a Frankenstein, “Moderno Prometeo”, simbolo della tracotanza tecno-scientifica che minaccia di lacerare i confini tra natura e tecnica in una sfera intima come quella alimentare<sup>5</sup>. Il carattere mostruoso attribuito al cibo “sintetico” appare come figurazione “borderline” che elude e confonde dimensioni ritenute separate e riafferma quelle distinzioni gerarchicamente ordinate tramite modalità di drammatizzazione degli effetti susseguenti alla diffusione di “cibi artificiali” (Amato, Pichalski, 2023): con toni apocalittici («siamo pronti a dare battaglia poiché quello del cibo Frankenstein è un futuro da cui non ci faremo mangiare»; Coldiretti, 10/11/2022), vengono prefigurati scenari gastronomici in cui stili di vita familiari, radicati nella tradizione del paese, vengono dissolti in trend omologati, in quella che si configurerebbe come la perdita della “patria culturale” (De Martino, 1977), la fine di un mondo di pratiche alimentari che, ancor prima che *naturali*, sono state oggetto di *naturalizzazione*.

## Riferimenti bibliografici

- Amato S., Pichalski J. (2023). Frankenfoods: Ibridi mostruosi nell’immaginario dell’ecocatastrofe. *Im@ago. A Journal of the Social Imaginary*, 22: 149-171. DOI:10.7413/228181381957
- Anselmi M. (2017). *Populismo. Teorie e problemi*. Milano: Mondadori Università.
- Beck U. (2007). *Weltrisikogesellschaft. Auf der Suche nach der verlorenen Sicherheit*. Frankfurt am Main: Suhrkamp Verlag. (trad. it.: *Conditio humana. Il rischio nell’età globale*. Roma-Bari: Laterza, 2008).
- Bryant C.J. (2020). Culture, meat, and cultured meat. *Journal of animal science. Culture, meat, and cultured meat. Journal of animal science*, 98 (8). DOI:10.1093/jas/skaa172

<sup>5</sup> Gli stakeholder fanno leva sul processo cognitivo di *naturalness bias* (Wilks et al., 2019); tuttavia ogni prodotto alimentare, prima di giungere su tavole e banconi alimentari, passa per articolati processi trasformativi in cui l’artificio – manipolazione di materie prime con strumenti/agenti esterni – è connaturato alla produzione (Marrone, 2011).

- Bryant C.J., Barnett J.C. (2019). What's in a name? Consumer perceptions of in vitro meat under different names. *Appetite*, 137: 104-113. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.02.021>
- Burnham P. (2017). Neo-liberalism, Crisis and the Contradictions of Depoliticisation. *Partecipazione & Conflitto*. 10: 357-380. DOI:10.1285/i20356609v10i2p357
- Capuzzo P. (2020). Food and locality. In: Porciani I., a cura di, *Food Heritage and Nationalism in Europe*. New York: Routledge.
- Carlile R., Kessler M., Garnett T. (2021). *What is food sovereignty? TABLE Explainer Series*. University of Oxford: TABLE. <https://www.doi.org/10.56661/f07b52cc>
- Coldiretti (2022). *Coldiretti e Filiera Italia alla Ue: sos cibo con -30% raccolti*. <https://www.coldiretti.it/economia/coldiretti-a-filiera-italia-alla-ue-sos-cibo-con-30-raccolti>. 12/10/22
- Coldiretti (2022). Ue: nel 2023 arriva la carne sintetica, 350mila firme contro. <https://www.coldiretti.it/salute-e-sicurezza-alimentare/ue-nel-2023-arriva-la-carne-sintetica-350mila-firme-contro>, 21/12/22
- Coldiretti (2022). *Una firma contro il cibo sintetico: scatta la mobilitazione Coldiretti*. <https://www.coldiretti.it/economia/una-firma-contro-il-cibo-sintetico-scatta-la-mobilitazione-coldiretti#:~:text=La%20petizione%20potr%C3%A0%20essere%20sottoscritta,a%20livell%20nazionale%20e%20locale>, 10/11/22
- Coldiretti (2023). *Consumi: Lollobrigida, il 6/11 cibi sintetici alla Camera per il voto finale*. <https://www.coldiretti.it/economia/consumi-lollobrigida-il-6-11-cibi-sintetici-alla-camera-per-il-voto-finale>, 29/10/23
- Confagricoltura (2024). [https://www.facebook.com/story.php?story\\_fbid=10231097161641324&id=1499761223&rdid=zvBYSiPyZqevAYB924/01/24,24/01/24](https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=10231097161641324&id=1499761223&rdid=zvBYSiPyZqevAYB924/01/24,24/01/24)
- De Martino E. (1977). *La fine del mondo. Contributo all'analisi delle apocalissi culturali*, Torino: Einaudi, 2019
- De Soucey M. (2010). Gastronationalism: food traditions and authenticity politics in the European Union. *American Sociological Review*, 75: 432-455. DOI:10.1177/0003122410372226
- Demuru P. (2021). Gastropopulism: A sociosemiotic analysis of politicians posing as “the everyday man” via food posts on social media. *Social Semiotics*, 31(3): 507-527. [doi.org/10.1080/10350330.2021.1930800](https://doi.org/10.1080/10350330.2021.1930800)
- FAO & WHO (2023). *Food safety aspects of cell-based food*. Roma. <https://doi.org/10.4060/cc4855en>
- FAO (2022). *Thinking about the future of food safety – A foresight report*. Roma. <https://doi.org/10.4060/cb8667en>
- FederBio (2022). *FederBio: no alla carne sintetica*. <https://feder.bio/federbio-no-alla-carne-sintetica/>, 25/11/22
- Ferrari A. (2024). *Carne coltivata. La rivoluzione a tavola?* Roma: Fandango.
- Grazioli F. (2022). *Capitalismo carnivoro: allevamenti intensivi, carni sintetiche e il futuro del mondo*. Milano: IlSaggiatore.
- Ichijo A. (2020). Food and Nationalism: Gastronationalism Revisited. *Nationalities Papers*, 48(2): 215-223. [doi.org/10.1017/nps.2019.104](https://doi.org/10.1017/nps.2019.104)
- Ichijo A., Ranta R. (2016). *Food, national identity and nationalism: From everyday to global politics*. New York: Palgrave Macmillan. <https://doi.org/10.1057/9781137483133>
- Kasperson R.E., Renn O., Slovic P., Brown H.S., Eme J., Goble R., Kasperson J.X., Ratick S. (1988). The Social Amplification of Risk: A Conceptual Framework. *Risk Analysis*, 8, 177-187. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1539-6924.1988.tb01168.x>
- Kavaratzis M., Warnaby G., Ashworth G.J. (2014). *Rethinking place branding: Comprehensive brand development for cities and regions*. Cham: Springer.
- Marrone G. (2011). *Addio alla Natura*. Torino: Einaudi.

Jakub Pichalski, Sara Amato

MASAF (2024). *Carne coltivata. Lollobrigida: Italia avanguardia e non isolata in Ue*.  
[https://www.politicheagricole.it/carne\\_coltivata\\_italia\\_non\\_isolata](https://www.politicheagricole.it/carne_coltivata_italia_non_isolata), 23/01/24

Nicolaci M. (2021). Il rischio a tavola. Guardare le agro-biotecnologie attraverso la scienza, il mito e la politica. In Cerroni A., Carradore R., a cura di, *Comunicazione e incertezza scientifica nella società della conoscenza: Teoria e casi studio di sociologia del rischio*, Milano: FrancoAngeli.

Pidgeon N., Kaspersen R.E., Slovic P. (2003). *The Social Amplification of Risk*. Cambridge: University Press.

Slow Food (n.d). *Slow Food sulla carne (anche quella coltivata)*.  
<https://www.slowfood.it/slow-meat-2/sf-carne-coltivata/>