

## I LAVORI PROCEDONO

I giovani dell'oratorio sono ora più che mai impegnati nell'organizzazione di eventi e nella realizzazione dei cortometraggi che saranno proiettati nel teatro di Sant'Anna nella seconda metà di aprile.

Insieme ai nostri giovani parteciperanno al progetto cortometraggi anche alcuni ragazzi dell'oratorio di San Luigi del centro di Busto. Questa collaborazione, per quanto piccola, speriamo possa essere la prima di tante, con la speranza che la comunicazione tra oratori e giovani di Busto possa sempre di più approfondirsi in un'ottica di amicizia e condivisione. Un po' come un grande gruppo di apostoli.

Nel frattempo, con grande gioia, il gruppo giovani dell'oratorio augura a tutti voi una buona Pasqua di Resurrezione.

**I giovani**

## PASQUA E PRIMAVERA

Il 21 marzo sono rinati colori, suoni, emozioni: è tornata la primavera!

In questi giorni in cui osserviamo cieli sereni e alberi in fiore, la natura si risveglia dopo il lungo sonno invernale. Quando ritorna ci sembra che la stagione fredda sia durata un'eternità, un po' come quando un nostro amico parte per un lungo viaggio e quando lo rivediamo ci sentiamo pieni di energia e di buon umore.

Ciò che più riconosco all'inizio della primavera, al di là del significato scientifico dell'equinozio, è il risveglio di una modalità di vivere e sentire "diversa"; è la stagione del "riordino" in cui le giornate più lunghe e luminose ci danno la possibilità di "mettere a posto" non solo ciò che c'è fuori ma anche ciò che c'è dentro di noi.

La rinascita primaverile, che è anche fioritura interiore, cade proprio nel mese Pasquale... che bello: festeggiare un avvenimento così gioioso in un mese altrettanto gioioso! Quindi

la Pasqua è una festa che rappresenta non solo una resurrezione religiosa ma anche una rinascita della natura che sboccia nuovamente: un'esplosione di colori e profumi! È affascinante come la vita in primavera si risvegli: gli animali abbandonano il loro letargo, spunta la prima tenera erbetta, i prati che prima erano ricoperti di brina tornano a vestirsi di un verde brillante, i fiori cominciano a mostrare le loro corolle dipinte di intensi colori.

Pasqua e Primavera sono rinascita, speranza, attesa di cose belle... e la natura continua a fiorire per ricordarcelo!

**Giulia Leoni**

**LA CONOSCENZA È  
POTERE:  
IL CASO CARNE  
“SINTETICA”**

Da pochi giorni è ormai scoppiato il caso mediatico della carne “sintetica” anche se di sintetico ha ben poco. Innanzitutto, bisognerebbe ridefinire il prodotto come carne coltivata e non come carne “sintetica”. Questo perché viene ottenuta a partire da cellule staminali estratte da alcuni animali che vengono poi indirizzate a diventare cellule muscolari grazie a specifici fattori. Il termine “staminale” non ci deve spaventare: noi stessi ci sviluppiamo a partire da cellule staminali che vanno incontro ad un processo di differenziamento, un po’ come se scegliessero il lavoro che vogliono svolgere da grandi. Pensate che quasi tutti i tessuti possiedono delle nicchie di cellule staminali, ben protette, che ci permettono, in determinate condizioni, di rimpiazzare le cellule morte. Per quanto riguarda la carne coltivata, si prendono le cellule staminali dell’animale e vengono poi messe in un grande contenitore chiamato bioreattore dove possono, grazie a dei nutrienti, duplicarsi formando le fibre muscolari che poi

compongono il pezzettino di carne da mangiare. Anche qui, nulla di nuovo: il bioreattore è un grande macchinario che viene usato in molti processi di produzione come, per esempio, la birra. Adesso che abbiamo definito in poche parole cosa si intende per carne sintetica, vediamo se questo tipo di processo è presente in altri alimenti che assumiamo quotidianamente.

Consideriamo il lievito che normalmente usiamo per fare la pizza: il panetto è costituito da cellule di lievito vive che sono ottenute a partire da cellule che si sono duplicate. Un altro esempio è lo yogurt che viene prodotto grazie all’utilizzo di batteri, *Lactobacilli*, che, in poche parole, fermentano e trasformano il latte. Dunque, non dovremmo stupirci più di questa nuova tecnologia. Chiaramente, come ogni scoperta, presenta una serie di vantaggi e svantaggi ma, a dirla tutta, sembrerebbe per il momento una grande opportunità. Essendo un processo effettuato per intero nel bioreattore, viene controllato in ogni passaggio, evitando la presenza di sostanze dannose. Inoltre, si potrebbero aggiungere vitamine e sostituire alcuni

grassi considerati più pericolosi per organismo con alcuni più benefici. Inoltre, dato che la procedura avviene in ambiente sterile, si evita l’utilizzo massivo di antibiotici che, invece, colpiscono duramente il settore dell’allevamento intensivo. Ciò sicuramente potrebbe contribuire a ridurre la sfida più grande della medicina di questo nuovo terzo millennio: l’antibiotico-resistenza. A causa dell’utilizzo elevato di antibiotici in allevamenti e delle prescrizioni spesso insensate di antibiotici, si stanno selezionando sempre più batteri resistenti a questo problema. Soprattutto, considerando che la scoperta di nuovi antibiotici effettivamente funzionali è sempre più in calo. Secondo le ultime previsioni, si stima che a partire dal 2050 la morte per malattie infettive a causa dell’antibiotico-resistenza diventi una delle principali cause di decesso colpendo circa 10 milioni di persone per anno, superando le morti per tumore (fonte: Istituto superiore di sanità, AIFA, Programma per le Nazioni Unite per l’Ambiente, Review on Antimicrobial resistance, 2016). Tornando alla carne coltivata, per quanto

riguarda la pericolosità dell'alimento, non spetta a noi decidere: esistono degli enti regolatori come l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) che controllano la qualità e sicurezza degli alimenti prima della loro immissione sul mercato. Vietare un prodotto, che attualmente non è in commercio (si potrebbe quasi dire che ancora quasi non esiste) non ha senso. Soprattutto perché per un nuovo alimento è sempre necessaria l'approvazione di agenzie regolatorie da parte dei vari stati. Dunque, il Disegno di Legge, nel caso i prodotti fossero approvati, non può in alcun modo impedire la libera circolazione e il commercio di questi. Al massimo può limitarne la produzione in Italia ma non l'importazione.

Ovviamente, essendo una procedura in piena nascita e sviluppo richiede ancora quantità di acqua ed energia non indifferenti che sicuramente non la rendono ancora competitiva dal punto di vista commerciale. Per il momento, nessuno vuole rimpiazzare la bistecca che tutti conosciamo con la carne coltivata. È semplicemente ancora in corso di sviluppo e ben lontano dall'essere

competitivo a livello economico. Bloccare sul nascere un progetto, come si sta facendo in Italia, che non vuole sostituire niente ma essere una alternativa a basso impatto ambientale con dietro tantissimi posti di lavoro (e opportunità per la ricerca) è poco sensato. È chiaro che la strada è molto lunga ma il prodotto finito potrebbe portare ad un maggiore controllo su quello che mangiamo, riducendo, anche per motivi etici, l'impatto ambientale e lo sfruttamento degli allevamenti intensivi. Come sempre, quello che non si conosce fa paura e se non si hanno le competenze adeguate non si è in grado di giudicare correttamente.

Analizziamo ora l'articolo 2 del Disegno di Legge approvato dal Consiglio dei Ministri il 28 marzo 2023:

*“Sulla base del principio di precauzione di cui all'articolo 7 del regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, è vietato agli operatori del settore alimentare e agli operatori del settore dei mangimi, impiegare nella preparazione di alimenti, bevande e mangimi, vendere, detenere per vendere, importare, produrre per esportare, somministrare oppure*

*distribuire per il consumo alimentare, **alimenti o mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o da tessuti derivanti da animali vertebrati**”.*

Se avete letto attentamente l'articolo, vietare alimenti prodotti a partire da colture cellulari significa, per esempio, vietare lo yogurt, vietare la birra e molti altri alcolici ottenuti per fermentazioni. Anche pizza, pane, e tutti i prodotti a base di lievito dovrebbero essere vietati in quanto ottenuti a partire da colture cellulari (cellule di lievito). Nella seconda parte della frase, si vietano i cibi costituiti da tessuti derivanti da animali vertebrati. Ma di cosa è fatta la bistecca che mangiamo tutte le settimane? Di tessuti di animali vertebrati! Tessuto connettivo, epiteliale, muscolare, adiposo, etc. Ecco perché questo DDL è completamente privo di senso dal punto di vista scientifico. Ecco perché è sempre necessario avere delle competenze prima di esprimere la propria opinione o soprattutto formulare un Disegno di Legge. Ecco perché la conoscenza è sempre potere.

**Stefano Cozzi**

## LA NOSTRA CENA EBRAICA

Alla vigilia del triduo pasquale i nostri giovani e adolescenti hanno vissuto un'esperienza originale ed interessante organizzata dagli educatori. È stata proposta una "cena ebraica", una cena comunitaria per condividere e assaggiare non solo i principali piatti della tradizione ebraica, ma anche per avvicinarsi a tradizioni e significati della religione. Fondamentale è ricordare che la Pasqua ebraica, o Pesach, non celebra la resurrezione, ma la liberazione del popolo ebraico dall'Egitto e il suo esodo verso la terra promessa. La Pesach (parola ebraica tradotta letteralmente in lingua italiana con "passaggio") viene anche detta dal popolo ebraico "Zman Cherutenu", cioè "tempo della nostra liberazione".

Per loro la festività inizia con il Seder, la tradizionale cena, che in ebraico significa "ordine": questo perché bisogna seguire un ordine prestabilito di cibo e preghiere che narra l'intera storia del conflitto con il faraone, delle dieci piaghe e della fuga. Ogni piatto del Seder e della nostra cena nasconde un significato più profondo:

- Le erbe amare ricordano la durezza della schiavitù a cui il popolo ebreo è stato a lungo soggetto in Egitto

- L'agnello rappresenta quelli che vennero sacrificati per tingere di sangue gli stipiti delle case ebraiche nella notte dell'ultima e più brutale piaga: la morte dei primi geniti egiziani

- L'uovo sodo in ricordo del lutto per la distruzione del Tempio; nonché simbolo di nascita

- Il pane non lievitato per la mancanza di tempo nell'urgenza della fuga dall'Egitto

- La charoset, una marmellata con mele, datteri, mandorle, prugne, noci e vino, che rappresenta la malta usata durante la schiavitù per la costruzione delle città.

È stata sicuramente una serata inusuale, in cui per qualche ora abbiamo abbandonato la nostra cultura per abbracciarne un'altra: mangiare tutti insieme per terra, condividendo il cibo alla luce della Menorah è stato emozionante e interessante, una proposta sicuramente da ripetere per gli anni successivi che i ragazzi hanno apprezzato.

**Sonia Rondina**



*In foto:  
la cena  
dei  
ragazzi*