

15 marzo 2010 13:44

 **OLANDA: Si sperimenta la carne artificiale**

Produrre carne in altro modo. Non più attraverso l'allevamento di animali, ma coltivando su grande scala, in bioreattori, le cellule muscolari di maiale, pollo o bovino come già si fa con la birra, lo yogurt, l'insulina. Di primo acchito il progetto appare folle, ma forse diventerà l'innovazione più radicale in campo alimentare. "Dovrebbe essere pronto tra una decina d'anni", sostiene Marloes Langelaan dell'Università di Eindhoven in Olanda -Paese dove queste ricerche sono le più avanzate. Con i suoi colleghi dell'Università di Maastricht, la biologa fa un giro d'orizzonte dei problemi tecnici inerenti la coltura dei tessuti animali sulla rivista britannica *Trend in Food Science and Technology* di febbraio.

La pista della carne *in vitro* viene esplorata già da una decina d'anni da numerosi laboratori del mondo. L'agenzia spaziale statunitense Nasa è stata la prima a interessarsene giacché potrebbe fornire proteine agli astronauti in viaggio verso Marte. Ma se ne sono occupati anche altri; esistono numerosi studi a proposito e sono stati depositati brevetti da società private e laboratori universitari. Un argomento a favore della carne artificiale è il fabbisogno di carne per una popolazione mondiale in continua crescita. Se nel 1960 se ne consumavano 70 milioni di tonnellate all'anno, nel 2007 la Fao ne stimava 284 milioni, facilmente raddoppiabili entro il 2050.