

La salsiccia si fa in provetta

Arriva la carne artificiale. L'ha creata uno scienziato olandese. Ecco come

DI AGNESE CODIGNOLA

Nessuno può dire che sapore abbia, perché assaggiarla, per motivi di sicurezza, è vietato. E nessuno pensa davvero che quelle striscette di poche decine di millimetri di massa grigiastra e gelatinosa abbiano un aspetto invitante. Tuttavia la carne artificiale potrebbe presto diventare realtà, giacché in Olanda Michael Post, fisiologo dell'Università di Maastricht, ha dichiarato che entro pochi mesi otterrà i primi hamburger e salsicce.

L'annuncio ha suscitato insieme indignate proteste e accoglienza trionfale da parte degli animalisti che vorrebbero abolire allevamenti e macellazioni, ma di carne artificiale si parlerà moltissimo,

nei prossimi anni, per un motivo ormai evidente: il pianeta non regge più la nostra insaziabile fame di bistecche. Oggi nel mondo si consumano 285 milioni di tonnellate di carne all'anno (41 chili a persona), un quantitativo insostenibile, perché gli allevamenti massivi consumano circa il 10 per cento di acqua e l'80 per cento di terra coltivabile. La carne artificiale, secondo i calcoli dell'Università di Oxford, potrebbe abbattere i consumi del 99 per cento e assicurare buone proteine a buona parte di quei nove miliardi di individui che affolleranno la Terra nel 2050. In più, potrà diventare anche un alimento funzionale, perché si potrà giocare sul suo contenuto per esempio di

grassi o vitamine e sali.

Per iniziare a dare a tutto il campo un indirizzo comune, nelle scorse settimane la European Science Foundation (Esf) ha invitato a Göteborg, in Svezia, 25 tra scienziati, bioeticisti e rappresentanti delle aziende. Il settore è infatti in rapida espansione, ma sta incontrando molte difficoltà, innanzitutto tecniche. Ottenere la carne artificiale (vedi disegno) di per sé non è complicato, ma resta il problema della coltura, fatta in estratti animali che ne impediscono l'assaggio e dell'assenza di mioglobina, la sola che può dare alla carne un aspetto e un gusto accettabili. Inoltre per ora i costi sono proibitivi.

Ma gli ostacoli non solo sono tecnici. Spiega Giovanni Pacini, della Metabolic Unit dell'Isib-Cnr di Padova: «L'applicazione industriale è ancora lontana, e restano problemi etici e metodologici irrisolti, per questo i finanziamenti sono molto esigui». Non solo: tra le sfide da affrontare ci sono le sperimentazioni su altri tipi di carne e pesce, l'impiego di staminali embrionali, la sostenibilità energetica della produzione e la comunicazione al pubblico, che per ora percepisce come aliena la carne cresciuta in laboratorio. ■

I ricercatori hanno adattato le più moderne tecniche di ingegneria tissutale al fine di coltivare carne artificiale in vitro

