

SECONDO I RICERCATORI DELL'UNIVERSITÀ DI MAASTRICHT «RIDURRA L'IMPATTO AMBIENTALE»

# L'hamburger del futuro?

## In provetta

### Ottenuto dalle staminali in Olanda

#### LA STORIA

CLAUDIO GUIDI

PER ADESSO costa solo la modesta cifra di 250 mila euro, ma in un prossimo futuro l'hamburger fabbricato in provetta sarà alla portata di tutte le tasche, anche nel Terzo Mondo. Sembra ormai scontato che tra qualche anno come fornitrici di carne le vacche diventeranno superflue, non perché nessuno le apprezza più, ma per il fatto che non basteranno per sfamare un'umanità in continua crescita.

A risolvere il problema ci ha dunque pensato Mark Post, un fisiologo dell'università di Maastricht, in Olanda, che ha rivelato la sensazionale notizia nel corso di un simposio annuale organizzato a Vancouver, in Canada, dagli scienziati dell'Associazione americana per il progresso della scienza. Sul fatto che la carne creata in provetta costituisca un progresso non c'è il minimo dubbio, anche se rimane da chiarire la cosa più importante oltre al prezzo della bistecca o dell'hamburger, vale a dire il gusto di ciò che si

metterà in bocca. Che un gruppo di scienziati olandesi stesse lavorando a questo avveniristico progetto si sapeva già da qualche mese, ma solo ieri è arrivata la conferma che in autunno sarà pronto il primo hamburger "coltivato" in laboratorio a partire dalle staminali. Lo scopo della ricerca è di sviluppare un modo efficiente di produrre carne, sia dal punto di vista ambientale sia in vista dell'aumento della popolazione mondiale previsto per i prossimi decenni. Il professor Post ha infatti riferito che la carne sintetica potrebbe ridurre l'impatto ambientale fino al 60 per cento. «Vorremmo ottenere - ha detto - una quantità enorme in termini di risorse». Il gruppo di studiosi olandesi è riuscito a far crescere piccoli pezzi di muscolo di circa due centimetri di lunghezza e un centimetro di larghezza. Il colore è biancastro e assomiglia molto a quello del calamaro. Entro l'autunno queste strisce saranno mescolate con il sangue e con del grasso artificiale per produrre i nuovi hamburger sintetici. Il costo attuale di 250 mila euro non è propriamente una bazzecola, ma Post assicura che dimostrato il principio, le tecniche di produzione miglioreranno e scenderà anche il prezzo. E ha spiegato: «Avremo comunque biso-

gno di molto lavoro e denaro».

Ma perché usare questi metodi sofisticati e costosi per produrre quello che già si produce da migliaia di anni? Per gli scienziati gli attuali metodi di produzione alimentare sono diventati insostenibili. Alcuni stimano che la produzione di carne dovrà raddoppiare entro i prossimi 50 anni per soddisfare le esigenze di una popolazione in crescita. Durante questo periodo, i cambiamenti climatici, la penuria di risorse idriche e una maggiore urbanizzazione renderanno più difficile produrre cibo. Tenere il passo della domanda di carne proveniente dall'Asia e dall'Africa, sarà dura. Per questo si ritiene che la carne artificiale sia la soluzione. Anche in termini di apporto energetico. Per quanto riguarda il sapore bisognerà attendere. Ha detto Post, «dobbiamo capire quali componenti della carne producano il gusto». Intanto ha già scelto il cuoco che ad ottobre cucinerà il primo hamburger sintetico. Si tratta dello chef britannico Heston Blumenthal, che ha tre stelle Michelin nel suo ristorante Fat Duck nel Berkshire e servirà il piatto a un commensale dal nome ancora segreto. Post intanto non intende fermarsi alle vacche, e rivela che «possiamo fare anche carne di panda, vi assicuro che possiamo davvero».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### **IL MCDONALD'S E IL PANINO "FOSSILIZZATO"**

NEL 2010 una fotografa ha immortalato a distanza di sei mesi lo stesso hamburger e la stessa porzione di patatine fritte McDonald's. Il risultato? Dopo 180 giorni, hamburger e patatine apparivano praticamente uguali, indistruttibili, fossilizzati

### **LA CARNE BIOTECH PIACE ANCHE AI VEGETARIANI**

NON SOLO mucca, ma anche maiale e pollo. Il cibo biotech spaventa ancora i consumatori, soprattutto in Europa. Ma secondo un sondaggio in Olanda, la carne in provetta potrebbe piacere a circa metà dei vegetariani, se la sua produzione non facesse soffrire gli animali



Un hamburger di bovino. Da ottobre via alla carne nata da staminali

