

F Proteine vegetali | Polpetta 2.0 | Investimenti

Google punta sulla carne sintetica

I guru della tecnologia si buttano sulle abitudini dietetiche sostenibili

di Elena Comelli

● Carne senza la mattanza. Sembra un hamburger di manzo macellato, invece sono fibre muscolari bovine cresciute in vitro, dopo anni di tentativi. La polpetta 2.0 è nata nel laboratorio di Mark Post, cardiologo e professore all'Università di Maastricht, ed è perfettamente commestibile, ma molto cara: 250mila euro per 150 grammi di macinato. È un prezzo simbolico, che include i costi di tutta la ricerca alla base dell'hamburger sintetico, nato da una coltura di cellule staminali bovine, a partire da un frammento estratto con una biopsia indolore dai muscoli del collo di una mucca. Nel giro di qualche anno, secondo Post, i surrogati sintetici saranno competitivi, grazie alle economie di scala. Post è fiducioso nel futuro, anche perché i finanziamenti alla sua ricerca arrivano da Sergey Brin. Che non è l'unico imprenditore californiano a puntare in questa direzione: la carne sintetica è il nuovo pallino degli smanettoni di Silicon Valley, insieme alle nuove fonti di energia e all'auto elettrica. Dopo aver rivoluzionato la nostra vita con internet e le reti sociali, ora i guru della tecnologia si buttano sulle abitudini alimentari dell'Occidente per cambiare anche quelle, nell'ottica della tutela ambientale e dell'uso ragionevole delle risorse.

Per mettere 1 kg di carne di manzo nel piatto di ognuno di noi, ci vogliono 192 metri quadri di terreno, 64 chili di grano e si emettono 27 chili di CO₂. Per un chilo di proteine vegetali, invece, si occupano 3 metri quadrati e mezzo di terreno, si consumano 5 chili scarsi di grano e si emettono 2 chili di CO₂ in atmosfera. Ecco perché, guardato con una mentalità razionale da hacker, il consumo di carne e uova non ha senso. La corsa di Brin e compagni punta a trovare un sistema alternativo, più semplice e umano, per produrre lo stesso contenuto proteico e lo stesso sapore che oggi si ottiene alimentando miliardi di capi di bestiame, per poi macellarli e farli a pezzi in stabilimenti industriali, con enorme dispendio di energia. Del resto i sostenitori della carne artificiale non sono una novità, a partire da Winston Churchill che nel 1931 scriveva: «Fra 50 anni la smetteremo con

l'assurdità di allevare un pollo intero per mangiarne solo il petto o le ali. Faremo crescere queste parti separatamente, con l'aiuto di un mezzo adatto».

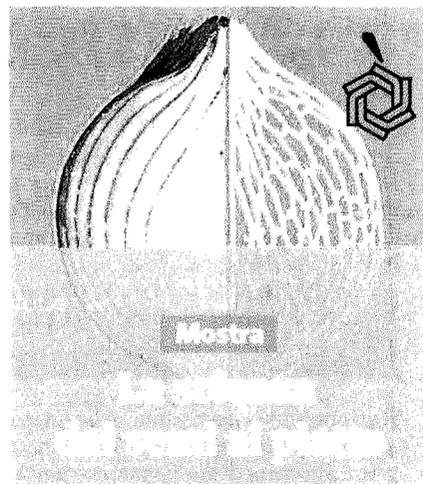
Ma non tutti i nuovi imprenditori del cibo 2.0 partono dalle proteine animali per arrivare alla carne sintetica. Anzi. Il sistema più diffuso e più semplice è usare proteine vegetali. Pat Brown, di Impossible Foods, produce i suoi hamburger partendo dalle proteine della soia e di altri legumi: costano 5 dollari, un

po' più cari di un normale hamburger, ma molto meno della carne sintetica di Post. Brown, un ex professore di biochimica a Stanford che indica "esplorazione" e "hacking" come interessi principali sul suo profilo LinkedIn, ha ricevuto 75 milioni di finanziamenti dai ventur capitalist della Silicon Valley per arrivare a questo risultato, molto più sofisticato delle solite «bistecche di soia» già in commercio da anni. E sostiene che la sua non è un «modo migliore di produrre la carne». Il suo processo, che non vuole rivelare nei dettagli, richiede la trasformazione di quantità notevoli di biomasse in un prodotto simile a carne macinata, proprio come fa una mucca, ma senza la mucca. La sua missione è «colmare il gap fra il campo e il piatto, che ora è colmato dagli animali».

I pionieri di questa nuova industria si sono messi d'impegno per catalogare tutte le proteine di origine vegetale e hanno trovato una grande varietà di piante, non solo legumi ma anche vari tipi di cereali, per combinarle nella maniera più opportuna e replicare con la maggiore accuratezza possibile l'esperienza fornita dalla carne e dalle uova. C'è chi parte dalle proteine vegetali per arrivare a riprodurre la carne di pollo, come Beyond Meat, che distribuisce già i suoi prodotti in tutti gli Stati Uniti. Josh Tetrick, di Hampton Creek, si occupa invece di uova e ha già piazzato la sua maionese nei grandi supermercati americani e oltre, da Walmart a Tesco.

Beyond Meat è il risultato di un investimento dei fondatori di Twitter, Evan Williams e Biz Stone, entrambi vegetariani di ferro, mentre Bill Gates, Li Ka-Shing e Khosla Ventures finanziano una dozzina di progetti di questo tipo, comprese le uova sintetiche di Hampton Creek. Se lo sforzo finanziario darà i suoi frutti, presto avremo nuovi stimoli nel piatto e una dieta più sostenibile. Una bella sfida, che potrebbe cambiare il futuro dell'alimentazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MILANO. Al Museo di storia naturale una mostra affronta il tema del cibo dal punto di vista scientifico, svelandone tutti i segreti dall'origine al piatto finito