

# E l'Olanda crea la carne dalle staminali

«Troppi antibiotici negli hamburger minacciano lo sviluppo dei bambini»

VALENTINA ARCOVIO

E' stata creata in un laboratorio olandese il primo esemplare di carne artificiale, realizzata a partire da cellule staminali di maiale. Lo ha annunciato ieri Mark Post, scienziato della Maastricht University, sulla rivista britannica «New Scientist».

Il prodotto è stato creato attraverso la coltivazione di migliaia di cellule staminali di maiale stimulate affinché producessero tessuti muscolari. Si stima che già entro sei mesi arriverà la prima salsiccia artificiale ed entro un anno, applicando lo stesso procedimento sulle staminali di mucca, anche il primo hamburger. E perché no, in futuro potremo mangiare addirittura carne di panda.

La vera rivoluzione della carne in provetta - dicono molti studiosi - è però la possibilità di risolvere più problemi insieme: dalla fame nel mondo fino all'inquinamento. Non soltanto. Non provenendo da alcun allevamento, mangiare la carne artificiale potrebbe essere più sicuro. Recentemente il medico americano Martin

Blaser ha espresso forti timori per l'eccessiva esposizione agli antibiotici, assunti anche tramite il consumo di carne. Secondo l'esperto, sulle nostre tavole arriverebbero carni di animali trattati con farmaci che potrebbero causare danni permanenti al sistema di protezione dell'organismo e alla flora batterica, mettendo soprattutto a rischio lo sviluppo dei bambini.

Certo, la nuova tecnica è ben lungi dall'essere pronta per la produzione di massa. Il primo hamburger artificiale, infatti, potrebbe raggiungere un costo esorbitante, stimato intorno ai 220mila euro. Ma, una volta che la carne entrerà nel mercato, il processo dovrebbe diventare più rapido e anche più economico. Al momento, comunque, il prodotto non è neanche molto invitante: la carne appare pallida e un po' molliccia.

«Il colore - ha spiegato Post - è dovuto al fatto che non c'è presenza di sangue e poca mioglobina, vale a dire la proteina che contiene il ferro. Ma stiamo cercando un modo per dare un aspetto rosso al prodotto». Incerto, invece, è il sapore. Nessuno ha ancora assaggiato la carne in vitro, perché la legge vieta di consumare cibi creati in laboratorio da tessuti animali. Ma il nodo presto verrà sciolto. Gli scienziati, infatti, hanno intenzione di creare un nutrimento sintetico per le cellule staminali che darà il gusto della vera carne.

