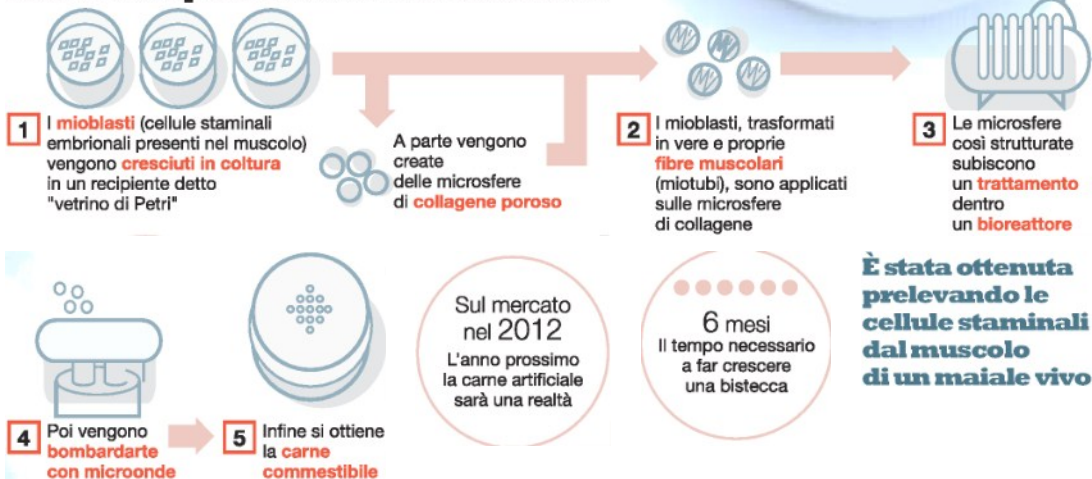


Arriva la bistecca sintetica è carissima e insipida ma piace ai vegetariani

In Olanda la prima salsiccia tra sei mesi

Le fasi della produzione di carne in coltura



ELENA DUSI

ROMA — Prelevare pochi grammi di muscolo da un maiale vivo, estrarne pazientemente le cellule staminali una a una, mescolare con fattori di crescita in provetta, agitando il tutto per sei mesi con una scossa elettrica da 10 volt ogni secondo.

La ricetta della carne artificiale non ha un'aria appetitosa. Ma apre una nuova frontiera a vegetariani (o almeno a una fetta di essi), popoli affetti da carestia e astronauti diretti su Marte. Così Mark Post, il ricercatore dell'università di Maastricht, in Olanda, che lavora al progetto da un decennio, ha annunciato ieri al *Telegraph* che la prima salsiccia maturerà fra sei mesi in una provetta del suo laboratorio.

Lui stesso ha ammesso che sull'aspetto c'è ancora da lavorare: la carne artificiale ha l'aspetto flaccido e pallido di un muscolo appena tolto dal gesso. È l'unico che abbia avuto il coraggio di assaggiarne un filamento, un giornalista della tv russa incaricato di preparare un servizio sugli esperimenti di Post, l'ha definita "gommosa e insapore". La prima salsiccia costerà 250 mila dollari, perché il mercato dei fattori di crescita è folle al momento. Ma il denaro potrà essere reinvestito - si giustifica il ricercatore - per migliorare il

processo produttivo e abbassare il costo delle salsicce successive.

Come a volte accade con le specialità gastronomiche, anche la carne da laboratorio ha i suoi estimatori. Nel 2008 il gruppo animalista internazionale Peta (People for ethical treatment of animals) ha promesso un milione di dollari a chi porterà nei supermercati il primo petto di pollo sintetico. "Più di 40 miliardi di polli, pesci, maiali e mucche vengono uccisi ogni anno negli Usa in modi orribili" si legge nel bando. "Anche se i vegetariani soffrono meno di cuore, diabete e vari tipi di cancro, non tutti riescono a liberarsi dalla dipendenza dalla carne". Meglio allora rivolgersi a bistecche "che non provocano morte e sofferenza".

Se gli scienziati riuscissero a creare e coltivare le staminali embrionali degli animali, le bistecche di laboratorio continuerebbero ad aumentare di dimensioni praticamente senza limiti. Le tecniche attuali invece permettono solo di lavorare sulle staminali di animali adulti. Queste cellule, anche usando i migliori fattori di crescita, dopo essersi divise una decina di volte smettono di moltiplicarsi. Donde l'aspetto emaciato delle salsicce olandesi e la relativa delusione di Post.

Il ricercatore olandese è il favorito, ma non è l'unico a sfruttare le

straordinarie facoltà proliferative delle staminali per fini alimentari. Morris Benjaminson, bioingegnere del Touro College di New York, ha scelto la strada del pesce, che rispetto alla carne è più salutare e di più difficile approvvigionamento. Nel 2002 prese dei filetti di pesce rosso (naturali), li mise in provetta e riuscì ad aumentare il loro peso del 16%, ottenendo dalla Nasa un finanziamento per proseguire nei suoi studi. Lo scienziato organizzò anche una degustazione in laboratorio, friggendo i filetti, accompagnandoli con olio e pane e offrendoli a un panel di giudici. Alle cavie l'aspetto e l'aroma dei filetti piacquero. Ma nessuno si sognò di assaggiarli, chiamando in causa la pericolosità dei fattori di crescita impiegati e la mancata approvazione delle autorità di sicurezza alimentare americane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

