

# La carne coltivata in laboratorio

I campioni di tessuti prelevati da un animale diventano una bistecca  
Gli scienziati: «In vendita a partire dal 2021»

## Il futuro

Kay, della Memphis Meats: «Le creature viventi eliminate dalla produzione»

Negli Stati Uniti la chiamano *clean meat*, «carne pulita», perché ha uno scarso impatto sull'ambiente e non prevede alcuna violenza sugli animali. Ma di fatto è una carne senza animali. Un sistema che, quando sarà a regime, «li escluderà completamente dalla filiera». A raccontare come sarà possibile, nel 2021, mangiare una bistecca senza dover uccidere un manzo (o un pollo, o un'anatra) è stato David Kay della «Memphis Meats», startup della Silicon Valley presente ieri all'ottavo Forum della Fondazione Barilla su Alimentazione e Nutrizione. Una due giorni negli spazi dell'Hangar Bicocca di Milano per confrontarsi sui

grandi temi collegati al cibo — le migrazioni dovute alle risorse scarse, quegli 870 milioni di persone che soffrono la fame, quel miliardo e mezzo che invece è obeso — ma anche per dimostrare che il cibo, oltre che problema, è anche parte della soluzione.

Prendiamo quest'azienda fondata nel 2015 dal cardiologo Uma Valeti e dal biologo Nicholas Genovese e da poco finanziata con 17 milioni di dollari da Bill Gates: «Il mercato della carne è responsabile, da solo, del 18 per cento delle emissioni globali di anidride carbonica. E in pochi anni la domanda raddoppierà — sintetizza Kay —. Noi puntiamo a tagliare le emissioni del 90 per cento e il consumo di acqua dell'80». Come? «Eliminando gli animali dalla produzione. Basta un prelievo indolore di cellule — spiega — per ottenere una coltura in grado di auto-rigenerarsi. Per quattro-sei settimane la nutriamo in contenitori simili a quelli che si usano per fare la birra con ossigeno, amminoacidi e altre sostanze. Poi «raccolgiamo» quello che si presenta come un pezzo di carne cruda. Lo abbiamo cotto e lo abbiamo testato. Piace: sa davvero di

## 2400

**Dollari**  
è l'attuale costo di produzione di mezzo chilo di carne in laboratorio. Un anno fa era 18 mila

## La storia

● Nel 2002, a partire da cellule di pesce rosso, il consorzio Nsr/Tuoro ha prodotto un filetto

● Nel 2013 a Londra (foto) gli scienziati dell'università di Maastricht hanno cotto il primo hamburger ottenuto da staminali di una mucca

carne, perché è carne». Al momento per produrne mezzo chilo servono 2.400 dollari, ma i costi sono già calati (un anno fa ce ne volevano 18 mila). «Per il 2021 — assicura Kay — saremo sul mercato a prezzi abbordabili». La questione del prezzo, in generale, è cruciale.

Ne ha parlato anche il commissario europeo per la Salute e la sicurezza alimentare Vytenis Andriukaitis: «Il cibo non deve essere svalutato ma spesso quello buono è ancora troppo caro. Dobbiamo rivedere la politica agricola comunitaria con misure e incentivi che aiutino i coltivatori ma anche i consumatori». Tra i vari ospiti il fondatore di Slowfood Carlo Petrini ha esortato le aziende a «spendere meno in pubblicità e più in informazione trasparente sulle etichette». Jeffrey Sachs e Bob Geldof hanno ricordato che non abbiamo più tempo. Nessuno salverà il pianeta al posto nostro. Per fare il salto servono tecnologia e fantasia: «Dalle foreste della Patagonia possiamo ricavare lievito selvatico, dai cardi gli enzimi per fare il formaggio, dalle arance degli ottimi detergenti», ha ricordato il teorico della *blue economy* Gunter Pauli. Ma bisogna farlo adesso.

**Alessandra Dal Monte**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## La produzione

