

NUTRIZIONE



I numeri lasciano poco spazio ai pregiudizi e alle polemiche ideologiche: nel 2050 la popolazione mondiale salirà a nove miliardi di individui e la richiesta di carne crescerà a livelli insostenibili.

A questa sfida si stanno cercando risposte diversissime, una delle quali è la carne artificiale, cioè ottenuta da colture in vitro di cellule staminali animali opportunamente trattate. Le ricerche sono in corso da anni, soprattutto in North Carolina, in Gran Bretagna e nei Paesi Bassi, e i primi risultati sono stati resi noti già attorno al 2005, ma l'annuncio dato poche settimane fa da Mark Post, fisiologo dell'Università di Maastricht, di essere ormai vicino alla produzione di vere e proprie salsicce, ha suscitato un vero vespaio con relativi epiteti - cibo Frankenstein - contrapposti a entusiasmi ancora prematuri.

Il settore sembra giunto dunque a uno snodo fondamentale, e se vuole avere un futuro deve iniziare a dialogare con l'opinione pubblica. Per spiegare perché è opportuno procedere verso la carne artificiale, raccogliere fondi e parlare con una voce il più possibile univoca alle autorità sanitarie e regolatorie, ai primi di settembre 25 tra i principali esperti di ingegneria tissutale, medicina rigenerativa, di sostenibilità, di questioni etiche, di aspetti economici e produttivi si sono riuniti a Goteborg, in Svezia, e hanno dato vita a un network internazionale. (...)

L'articolo:

<http://www.ilsole24ore.com/art/tecnologie/2011-09-16/staminali-entrano-cucina-184527.shtml?uid=Aad0l34D&fromSearch>

Sull'argomento:

http://www.ilcambiamento.it/dietro_etichetta/hamburger_artificiale_laboratorio.html