

La ricerca sulla carne sintetica avanza: creato il primo filetto di Kobe  
in laboratorio

L'innovativo mondo della carne coltivata in laboratorio - carne non ottenuta con la macellazione - sta continuando a muovere i propri passi: un gruppo di studiosi dell'Università di Osaka è riuscito a ottenere il [primo filetto di manzo Kobe sintetico](#). **Grazie alla tecnologia della stampa 3D**, gli scienziati sono riusciti a riprodurre un taglio pregiato e costoso con tanto di muscoli, grasso e vasi sanguigni. Un esperimento andato a buon fine e, secondo i ricercatori, un ulteriore passo verso il superamento della macellazione come metodo per ottenere carne.

Gli scienziati hanno prelevato delle cellule staminali dalla carne di manzo Wagyu, una razza bovina allevata solo in Giappone - da cui si ottiene anche il filetto Kobe - molto apprezzata per la marezatura, ovvero la distribuzione del grasso all'interno del tessuto muscolare. **Un particolare che ha reso l'esperimento giapponese ancora più complicato in quanto, nella carne sintetica, le fibre muscolari non riproducono la complessa struttura di quella naturale.** Il team di esperti, però, ha superato l'ostacolo prelevando delle cellule staminali e incubandole. Successivamente, dopo averle trasformate in cellule muscolari e grasse, le ha disposte seguendo la struttura del famoso taglio di carne per poi stamparle attraverso la tecnologia 3D.

La [carne sintetica](#) sta ormai prendendo piede per via della forte sensibilizzazione all'ambiente e alla salute umana. **Si può dire che il 2020 sia stato l'anno dell'ascesa di questo alimento grazie a Singapore, il primo paese al mondo ad aver dato il via alla sua vendita.** Oggi, con il continuo miglioramento della tecnologia, soprattutto il perfezionamento della biostampa, sarà possibile non solo riprodurre complesse strutture di carne, ma anche personalizzare i tagli, creando bistecche sintetiche più o meno grasse per adattarle al gusto e allo stato di salute del consumatore. Per ora i prezzi di ogni singolo pezzo sono irragionevoli e per imporla sul mercato, una volta che la tecnologia sarà perfezionata e la produzione di scala renderà i prezzi concorrenziali, ci sarà da vincere la prevedibile ritrosia dei consumatori. Ostacoli che molti prevedono possano essere superati, come testimonia la crescita di investimenti sul settore.

[di Eugenia Greco]