

Gli Stati Uniti danno il primo via libera alla carne sintetica

Negli Stati Uniti la Food and Drug Administration (FDA, l'agenzia statunitense che regola prodotti alimentari e farmaceutici) ha dato per la prima volta **l'ok alla prima consultazione preliminare per la carne sintetica**. Pur non trattandosi ancora di un via libera alla commercializzazione, l'approvazione costituisce un fondamentale passo avanti per muoversi in quella direzione. La UPSIDE Foods, l'azienda che ha ricevuto l'ok, potrebbe così, in futuro, commercializzare carne prodotta in laboratorio a partire da cellule animali: una questione controversa, ma che potrebbe costituire una soluzione al sempre meno sostenibile sistema degli allevamenti intensivi.

La [Food and Drug Administration](#) ha infatti dichiarato che dopo una "attenta valutazione dei dati e delle informazioni condivise dall'azienda, al momento non abbiamo ulteriori dubbi sulle conclusioni in materia di sicurezza dell'azienda". Rimangono così solamente un paio di passaggi burocratici, legati alle autorizzazioni che dovrà rilasciare l'USDA-FSIS (United States Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service), prima che la carne possa essere messa **finalmente in commercio**. La FDA ha anche riferito di star "già discutendo con diverse aziende su vari tipi di alimenti ottenuti da cellule di pesce che saranno controllati esclusivamente dalla FDA" e che l'obiettivo è "sostenere l'innovazione nelle tecnologie alimentari, mantenendo sempre come priorità la produzione di alimenti sicuri".

[UPSIDE Food](#), azienda con sede in California e tra i cui finanziatori figura anche Bill Gates, ha iniziato a condurre le prime sperimentazioni di coltivazione della carne **nel 2015**, riuscendo a ottenere la prima polpetta di carne di manzo nel 2016 e il primo pollo e la prima anatra sintetiche nel 2017. Il procedimento consiste nel prelevare un campione di cellule dal quale il team sceglie quelle adatte per la produzione commerciale, "in base alla loro capacità di produrre carne di alta qualità e crescere in maniera prevedibile e regolare", secondo quanto riportato sul sito dell'azienda. Una volta stabilita una linea cellulare idonea "possiamo **attingere da essa per anni - se non decenni** - in futuro, riducendo la necessità di prendere ulteriori campioni cellulari dagli animali". Le cellule vengono poi nutrite e coltivate e, dopo circa tre settimane, il tessuto è pronto per essere raccolto, ispezionato e preparato all'uso commerciale.

Era il 2013 quando i critici gastronomici assaggiarono per la prima volta **il primo hamburger che fosse mai stato creato in laboratorio**, composto di carne commestibile prodotta senza che fosse stato macellato un solo animale. Per produrlo, tuttavia, erano stati necessari due anni di tempo e 300 mila dollari di investimenti, numeri impensabili da trasportare nella grande distribuzione. Con il progredire della tecnologia, tuttavia, i costi si sono notevolmente abbassati e i prezzi ridotti, tanto da poter permettere alle aziende di iniziare a pensare alla produzione commerciale. Attualmente, il [prezzo](#) di un hamburger

Gli Stati Uniti danno il primo via libera alla carne sintetica

sintetico potrebbe aggirarsi **tra i 9 e 9,80 dollari** (intorno ai 9 euro): una notevole diminuzione di prezzo, seppur questo rimanga ancora molto più alto di un normale hamburger da supermercato. Nel frattempo i prodotti animali coltivati in laboratorio si sono notevolmente diversificati, includendo anche maiale, tacchino, pollo, pesce, latte e albume d'uovo. La scienza ha inoltre ipotizzato di rendere così possibile la degustazione di carni di animali solitamente non destinate al consumo umano.

Senza dubbio, gli [allevamenti intensivi](#) costituiscono una grave **minaccia per l'ambiente e per il clima**, oltre a non assicurare il benessere animale: sono secondi solo agli impianti di riscaldamento per quantità di polveri sottili emesse, consumano immense quantità di terra e di acqua per ciascuna caloria rispetto alle colture e sono dannosi quanto i combustibili fossili per le quantità di gas serra emesso. Il problema non potrà che peggiorare, dal momento che la popolazione mondiale è in costante aumento e, con essa, la richiesta di proteine animali. Secondo la UPSIDE Foods, consumare carne sintetica permette di usare il 77% di acqua e il 62% di terre in meno. Dati indubbiamente significativi per il pianeta.

[di Valeria Casolaro