

## ALTRI LUOGHI

FABIO SCUTO

# Israele Stop allevamenti, si punta sulla bistecca in 3D

Una bistecca di manzo prodotta con cellule di carne coltivate in laboratorio dalla start-up israeliana Aleph Farms è pronta per arrivare sulle tavole, il "prototipo" è stato presentato la scorsa settimana.

Il bioprinting tridimensionale - realizzato dalla Aleph Farms, in team con il Technion Institute of Technology di Tel Aviv - ha prodotto una bistecca con "gli attributi di una deliziosa e succosa costata che compreresti dal macellaio" secondo i suoi realizzatori. L'azienda - secondo i programmi che ha reso pubblici - è in grado di coltivare "deliziose bistecche di manzo" da cellule non geneticamente modificate che sono state isolate da una mucca, il metodo utilizza molte meno risorse di quelle necessarie per allevare un intero animale per la macellazione e senza la necessità di antibiotici. Si supererebbero così anche i danni all'ambiente derivanti dall'allevamento intensivo e questo potrebbe essere un aspetto che troverebbe il consenso di ecologisti e detrattori di quel tipo di attività commerciale.

L'obiettivo di Didier Toubia,

co-fondatore e amministratore delegato di Aleph Farms, è "realizzare la nostra visione di un mondo più sostenibile, equo e sicuro ma senza derogare dal gusto e dal sapore". La tecnologia di bioprinting utilizza "elementi costitutivi naturali della carne" sviluppati da vere cellule di mucca, spiegano dalla Aleph, il processo non implica ingegneria genetica né la coltivazione delle cellule utilizza sieri derivati da animali macellati. Le cellule vengono prelevate da due donatrici e poi cresciute in incubatrici.

Le bistecche 3D saranno disponibili in alcuni ristoranti fin dal prossimo anno - almeno questa è l'intenzione dell'azienda - , anche se si stimano in due-tre anni i tempi per il commercio al minuto. La Aleph Farms ha già un accordo con il gruppo dell'industria alimentare Mitsubishi Corporation per portare la carne coltivata sulle tavole giapponesi. Fra i partner c'è anche Migros, gruppo industriale svizzero e la società alimentare Usa Cargill, che hanno investito nella start-up israeliana.

2994 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE

