

5 agosto 2013 15:11

GRAN BRETAGNA: Cucinato e gustato primo hamburger da staminali mucca. Non e' succulento...

E' stato cotto e mangiato in diretta in uno studio televisivo a Londra il primo hamburger realizzato grazie alle cellule staminali di un mucca, sviluppate in vitro fino ad ottenere i 140 grammi di manzo, 'sintetico' ma indistinguibili - tranne per il sapore - dall'originale. L'hamburger infatti e' stato promosso solo a meta' per il sapore. Nello studio era presente il 'papa' 'Frankenburger' - come l'hanno ribattezzato i media britannici - il ricercatore olandese dell'universita' di Maastricht, Mark Post, e due critici culinari, l'americano Josh Schonwald e l'austriaca Hanni Ruetzler. Entrambi hanno sottolineato come l'assenza di grasso lo abbia reso non troppo invitante come gli hamburger tradizionali: "Si avvicina alla carne ma non cosı' succulento. La consistenza e' perfetta ma me l'aspettavo piu' soffice", ha sentenziato Ruetzler, riconoscendo che comunque se perfezionato sul lato del gusto potrebbe sfondare. Ovviamente una volta che si riuscirä a ridurre il costo dagli attuali 250.000 sterline (290.000 euro). "Ci vorranno 10-20 anni", ha previsto l'autore della ricerca.

Del resto Post ha spiegato che il gusto e' l'aspetto piu' sofisticato e difficile da raggiungere ricordando pero' che si tratta di una pietra miliare scientifica. Il ricercatore ha ricordato che sono partiti dalle staminali di un mucca e hanno sviluppato in vitro 20.000 fibre di puro muscolo di manzo nel corso di tre mesi. Ogni fibra e' stata sviluppata individualmente in un gel di coltura. Poi tutte insieme sono state compattate insieme per formare l'hamburger, biologicamente identiche all'originale ma sviluppate in vitro. Per dare maggior sapore alla polpa di carne pura e' stato aggiunto succo di barbabietola rossa e zafferano, per dargli il colore giusto, sale, uova in polvere, pane grattugiato. In futuro la cosiddetta carne sintetica potra' rispondere alle richieste di carne delle popolazioni in via di sviluppo (basti pensare alla domanda crescente in Cina), al momento soddisfatti dagli allevamenti di bestiame che hanno un impatto estremamente pesante sul clima. Ogni chilo di carne tradizionale richiede tra 4 e 10 chili di mangimi, che a loro volta richiedono acqua, fertilizzanti e pesticidi per essere prodotti, oltre ai carburanti per trattori e macchine agricole.

Per dare un'idea al momento il 30% della superficie terrestre coltivata e' impiegata per ottenere mangimi per animali e solo il 4% per colture vegetali per il diretto consumo umano. La carne 'sintetica', invece, richiede il 99% in meno della terra di quella usata per alimentare il bestiame, tra l'82 ed il 96% di acqua in meno, e genera tra il 78 ed il 95% di gas serra in meno: basti pensare che il metano che si sviluppa naturalmente nei processi digestivi dei bovini e' 20 volte piu' dannoso dell'anidride carbonica dei motori a scoppio e di ogni processo di combustione. Il bestiame allevato tradizionalmente, secondo una ricerca dell'universita' di Oxford, produce anzi piu' gas serra di tutto l'intero sistema di trasporti mondiale. In particolare genera il 39% del metano, il 5% di anidride carbonica e il 40% dell'ossido di azoto. In teoria per Post con le staminali (le cellule indistinte allo stato primitive che potenzialmente possono trasformarsi in ogni tipo di tessuto) di una sola mucca (o maiale, o pollo o agnello) si puo' avere milioni di volte piu' carne di quella ottenibile da un singolo capo di bestiame. E questo tra i prossimi 10/20 anni.