

# Tecnologia

VISTA VIRTUALE | STATISTICHE | CARNE IN VITRO | SOCIAL POLIZIA

## Non solo cyber Viva la bistecca staminale

DI ALESSANDRO GILIOLI

Bovini e suini, si sa, sono pessimi trasformatori di proteine: in vita ne consumano molte più di quante poi ne offrano sotto forma di carne. Infatti fra le più serie argomentazioni dei vegetariani c'è il desiderio di ridurre gli allevamenti e il loro consumo di terreni fertili. La questione era già al centro di un saggio di Jeremy Rifkin del '93 ("Ecocidio") ma il problema rischia di esplodere di qui al 2050, quando (previsioni Oms) la richiesta di carne nel mondo raddoppierà rispetto a oggi, sia per la crescita dei giganti asiatici sia per il mutamento dei loro consumi alimentari (meno riso e più bistecche). Eppure «un vegetariano con il Suv è più amico dell'ambiente di un carnivoro in bicicletta», come dice Mark Post, il docente di medicina all'università di Maastricht che si è posto come obiettivo quello di fermare il Moloch degli allevamenti di massa. Non imponendo a tutti di mangiare verdure, ma attraverso la ricerca sulle staminali: che, sostiene lo scienziato, possono aiutarci a produrre carne partendo da cellule bovine da moltiplicare in vitro fino a creare veri e propri hamburger. Funzionerà? Di certo molte saranno le resistenze culturali ad accettare cibo prodotto da cellule animali in laboratorio. Ma quella di Post è un'utopia pragmatica di cui vale la pena di prendere nota, perché l'umanità futura - se proprio non vuole essere vegetariana - potrà essere solo "Invitrotariana". [www.piovonorane.it](http://www.piovonorane.it)



UN ALLEVAMENTO BOVINO IN LOMBARDIA