

3 febbraio 2021 15:48

SINGAPORE: Carne coltivata. Il primo ristorante ad offrirla

Si stima che il bestiame sia responsabile di oltre il 15% delle nostre emissioni di CO2. Oltre a considerare quanto contribuisce all'aumento delle malattie resistenti agli antibiotici. Alcuni hanno quindi accettato la sfida di produrre in laboratorio, da cellule staminali e senza uccidere animali, ciò che oggi chiamiamo carni coltivate.

La prima bistecca del suo genere è arrivata su un piatto nel 2013 a Londra. Poi altrettanto in [Israele](#) lo scorso dicembre.

Sempre nello stesso mese la **Singapore Food Agency ne ha autorizzato la vendita**. Una prima mondiale! E non ci è voluto molto prima che un ristorante, il "1880", l'abbia inserita nel suo menù. Una carne di pollo - venduta sotto forma di crocchette - prodotta in bioreattore dalla start up americana Eat Just.

Per il bene del Pianeta?

Eat Just non è l'unica start-up che produce carni coltivate da cellule staminali raccolte dal tessuto muscolare. Altri ora offrono carne di maiale o manzo in vitro. E anche i frutti di mare, con la speranza di ridurre l'impronta di carbonio del nostro consumo di carne, senza privarcene. Ma la questione potrebbe non essere così semplice. I ricercatori sembrano concordare sul fatto che, all'inizio, la coltivazione della carne è più sostenibile. Emette quindi quasi la metà del carbonio. Purtroppo potrebbe perdere il suo vantaggio nel tempo, considerando in particolare che tutti i gas serra (CO2, CH4, ecc.) non sono creati nello stesso modo.

(da Futura-Planète del 29/01/2021)

CHI PAGA ADUC

l'associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)

[La sua forza sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile](#)

DONA ORA (<http://www.aduc.it/info/sostienici.php>)