

Arriva l'hamburger in provetta ma costa 290mila euro e il mercato non lo vuole

Tre italiani su quattro (73 per cento) non mangerebbero l'hamburger in provetta nemmeno se cucinato da uno chef di fama. E' quanto afferma la Coldiretti, nel commentare l'annuncio dell'imminente esperimento di cottura e degustazione a Londra del primo hamburger creato coltivando in laboratorio cellule staminali prelevate dal muscolo di un bovino, sulla base dell'ultima indagine Eurobarometro che evidenzia una diffusa preoccupazione degli italiani nei confronti dell'applicazione di nuove tecnologie ai prodotti alimentari che hanno portato per ultimo alla produzione di carne artificiale in laboratorio.

Alle forti perplessità di natura etica si aggiungono quelle di carattere economico con un costo stimato in 290mila euro, per il primo hamburger artificiale creato dal dottor Mark Post, direttore del dipartimento di fisiologia dell'Università di Maastricht, nei Paesi Bassi. La possibilità di degustare il prodotto ottenuto in laboratorio non contribuisce certamente ad aumentare l'attrattiva del piatto.

La realtà è che nonostante il rincorrersi di notizie miracolistiche sugli effetti benefici delle nuove modificazioni genetiche effettuate su animali e vegetali in laboratorio (dal supersalmone ad accrescimento rapido al riso ipervitaminico fino al latte materno da mucche transgeniche) rimane elevato il livello di scetticismo dei cittadini.

Per questo, come hanno dimostrato le esperienze del passato a partire dalla mucca pazza (Bse), le innovazioni in un settore come quello alimentare, particolarmente esposto ai rischi per la salute, devono percorrere la strada della naturalità e della sicurezza.