

Prima la carne coltivata in laboratorio, ora è il turno del pesce

Stralci dell'articolo del 14 ottobre 2025 di [Maria Simon Arboleas](#) pubblicato su [EURACTIV](#) e tradotto da [Alessia Peretti](#)

“Nel 2024, la carne prodotta in vitro coltivando cellule animali ha fatto notizia a Bruxelles dopo che un'azienda ha chiesto l'approvazione dell'UE per un foie gras coltivato in laboratorio, la prima richiesta di questo tipo nell'Unione. Un'altra è seguita lo scorso gennaio. Alcune start-up europee sperano che il pesce sia la prossima conquista”. “Gli scienziati della start-up tedesca Bluu, fondata nel 2020 creano una massa di milioni di cellule pronte per essere miscelate con ingredienti vegetali per imitare prelibatezze come il caviale, che intendono lanciare l'anno prossimo a Singapore, centro globale per l'innovazione alimentare”. Il think tank Good Food Institute Europe stima che il mercato globale potrebbe raggiungere un valore di 510 miliardi di euro entro il 2050, con una crescita trainata dalla regione Asia-Pacifico. Tuttavia, il settore cellulare è ancora lontano dalla scala industriale e dal passaggio da una manciata di ristoranti di lusso agli scaffali dei supermercati. “La carne proveniente da cellule di mammiferi deve essere coltivata a una temperatura corporea di circa 37 gradi. Quindi... i bioreattori devono essere riscaldati a quelle temperature, il che richiede molta energia”, ha detto Annelies Bogaerts, CEO della belga Fishway. Le cellule dei pesci, invece, sono meno esigenti e possono essere coltivate comodamente a temperatura ambiente. Bogaerts ha affermato che la sua azienda lavora con le specie che consentono il massimo risparmio energetico. “Stiamo coltivando orate, spigole... non ci occupiamo di salmone perché è un pesce freddo”. Fishway punta a richiedere l'autorizzazione dell'UE entro il 2027 e Bogaerts prevede che i suoi prodotti saranno commercializzabili nell'Unione entro il 2030. “Speriamo che sia prima”.