

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



Lontano dalla costa, nella pittoresca città universitaria belga di Lovanio, una start-up scommette di poter portare il pesce coltivato in laboratorio sulle tavole degli europei entro il 2030. Nella città portuale

tedesca di Amburgo, un'altra start-up si prepara a spedire caviale coltivato in laboratorio a Singapore entro pochi mesi.

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.

“Se lo cerchi su Google... trovi sempre questa capsula di Petri con dentro un filetto. Noi non facciamo così. Non lasciamo crescere un filetto vero e proprio, ma lasciamo crescere le cellule”, ha detto Cornelius Lahme, direttore marketing della start-up tedesca Bluu, fondata nel 2020.

“Le cellule devono sentirsi come se [vivessero] nel corpo del salmone atlantico, per esempio, e poi iniziano a dividersi”, ha aggiunto.

Gli scienziati di Bluu 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.

A differenza delle solite versioni vegetali dei prodotti animali, i pionieri del pesce e della carne coltivata sono orgogliosi di portare avanti il gioco dell'imitazione.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: euractiv.it