



Pdf by:
<https://www.pro-memoria.info>

Spunta pure la polpetta di mammut

Il tessuto dell'animale estinto è stato ottenuto combinando geneticamente il dna di un elefante con quello del progenitore. I produttori: «Così sfameremo il pianeta»

di **CARLO CAMBI**

■ S'infittisce il coro dei sostenitori della carne Frankenstein (vogliono che la si chiami coltivata e allora la farina di grilli la si chiami polvere) perché, è l'obiezione più frequente, non si può fermare la scienza. Lo dicono nel giorno in cui il garante della privacy blocca Chapt Gpt e nei giorni in cui **Elon Musk** esorta: fermiamoci sull'intelligenza artificiale perché non sappiamo dove si va a finire. Con la carne in provetta no, bisogna andare avanti. Perché? Ce lo chiede la terra che vuole essere salvata dai fiati delle vacche che la stanno soffocando. A sinistra ci sono i più convinti

sostenitori: a nessuno che sia venuto in mente che un agricoltore qualsiasi può allevarsi le sue dieci mucche mentre per costruire la carne con i bioreattori ci vogliono decine di milioni d'investimento e che perciò si fanno solo gli interessi delle multinazionali. La carne finta sarà anche una panacea ambientale, per ora è un pericolo per la democrazia economica. E forse anche per la salute. Che sia inquietante almeno quanto l'intelligenza artificiale lo dimostra l'esperimento portato a termine con successo dalla Wow una multinazionale australiana che ha prodotto una gigantesca polpetta di carne di mammut. È andata così. Hanno

estratto da resti fossili di un «mammut dal pelo» il dna, lo hanno integrato con quello di elefante e poi accelerando la moltiplicazione cellulare sono arrivati a confezionare una polpetta di carne di mammut grande più o meno come una palla da bowling. Alla domanda perché lo avete fatto **Tim Noakesmith**, cofondatore della Wow risponde così: «Abbiamo scelto il mammut perché è un animale simbolo della perdita di diversità e dei cambiamenti climatici».

Alla domanda come l'avete fatto ha risposto invece **Ernst Wolvetang**, professore all'Università del Queensland: «Siamo partiti dalla sequenza di dna della mioglobina del

mammut, una proteina muscolare chiave, integrando i tasselli mancanti con dna di elefante. La sequenza è stata poi inserita nei mioblasti di una pecora, cellule staminali che si sono replicate fino ad arrivare a 20 miliardi. Le cellule sono poi state utilizzate per produrre la carne. È stato un processo rapido, in due settimane era tutto fatto, e facilissimo». A chi obietta che per fare tutto questo serve tantissima energia e che quindi la scusa che si fa per l'ambiente forse non regge la Wow risponde. «Noi usiamo solo energia da fonti rinnovabili. E comunque non ci fermiamo. Abbiamo già studiato cinquanta diverse specie, dal-



CUCINA GIURASSICA Carne di mammut presto in vendita? [Getty]

l'alpaca al coccodrillo, da poter replicare. Il nostro scopo è mixare le cellule di diverse specie per offrire nuovi tipi di carne a miliardi di consumatori che smetteranno di mangiare la carne convenzionale». **George Peppou**, il ceo di Wow con Barclays bank è convinto che da qui a dieci anni

questo mercato varrà 450 miliardi di dollari. Dice **Peppou**: «Cerchiamo cellule facili da coltivare, saporite e nutrienti, che possano essere mischiate per creare pezzi di carne gustosi». E poi si offendono se si chiama la polpetta di mammut cibo Frankenstein.

Pdf by:
<https://www.pro-memoria.info>