

CARNE IN LABORATORIO, NEL 2021 SUL MERCATO 175 MILIONI DI HAMBURGER DA UNA SOLA MUCCA



10 Agosto 2019

BRUXELLES - Produrre 175 milioni di hamburger dalle cellule di una sola mucca, invece di allevarne e macellarne 440 mila.

È la scommessa di Mosa Meat, start-up dell'Università di Maastricht in Olanda, nata dal progetto di ricerca che nel 2013 ha portato il team del professor **Mark Post** a presentare al pubblico il primo hamburger creato in laboratorio, da coltura cellulare.

Mosa Meat ha raccolto investimenti per 7,5 milioni di euro e punta a portare sul mercato i primi prodotti nel 2021.

Ma “non si può parlare di date certe - racconta all’*Ansa* la direttrice operativa di Mosa Meat, **Sarah Lucas** - ci sono alcune incognite a livello scientifico e i tempi per l’autorizzazione per l’immissione in commercio non dipendono solo da noi”.

Mosa Meat cerca soprattutto di ridurre i costi di produzione della carne in laboratorio. Realizzare il primo hamburger del Prof. Post è costato oltre 300 mila euro, secondo alcune stime oggi siamo sui 20 euro al chilo.