

Tempo di lettura stimato: 3 minuti



Secondo delirio: nella nostra società ci dovrà essere sempre qualcuno o qualcosa che sanguina per noi.

Fonte: www.salepepe.it/news/notizie/hamburger-piante-sanguina-come-bistecca

L'hamburger di piante da cuocere al sangue come una bistecca

Ha l'aspetto e il sapore della carne e in padella sfrigola ed emana un buon odore di fettina ai ferri. Eppure è completamente derivato delle piante.

È pronto per essere addentato l'incredibile hamburger che fa **sanguinare i vegetali** con cui è prodotto.

A crearlo è stato un team californiano capitanato da Patrick O. Brown, laureato in medicina e per vent'anni professore della Stanford University, che ha scelto di diventare imprenditore fondando la **Impossible Foods** (impossiblefoods.com).

La società si trova a Redwood City, 7 miglia dal centro di **San Francisco** e dà lavoro a un team di circa 50 brillanti scienziati tutti impegnati a cambiare il mondo partendo dal cibo.

Dopo circa 3 anni di studi, finalmente qualche giorno fa il professor Brown ha versato in un bicchiere un **liquido rosso** perfettamente simile al sangue, che al gusto ha rivelato lo stesso **sapore metallico** della carne grazie al fatto che il magico composto contiene la molecola presente nell'emoglobina, sostanza che dà alla bistecca il suo gusto fino a ieri inimitabile.

“L'**allevamento** è una tecnica antiquata per produrre cibo”, sostiene lo scienziato, la cui missione si inserisce in una più ampia crociata che include anche l'eliminazione di uova, formaggi e altri alimenti di origine animale con altrettanti **falsi perfetti**.

L'obiettivo di queste modernissime aziende è tutt'altro che strambo se si pensa che oltre a interessare eminenti studiosi, le loro ricerche hanno attirato e convinto finanziatori importanti come la Microsoft Corp e **Bill Gates**, il miliardario di Hong Kong Li Ka-shing, **Google Ventures** e una sfilza di altre imprese minori, tanto che la sola Impossible Foods può contare su un capitale di 75 milioni di dollari.

Una buona parte di questo denaro è stato speso nell'allestimento del **laboratorio** di Redwood City, dove dottori in camice bianco passano le giornate intenti a scaricare immense quantità di verdure in **giganteschi frullatori** capaci di rompere la struttura dei vegetali e ricavarne i componenti proteici, altri annusano questi componenti in fase di cottura per perfezionarne gli aromi, altri ancora si concentrano sulla consistenza e identificano i giusti elementi delle piante utili a ricreare i diversi tessuti animali.

Finora sono stati copiati in modo assai soddisfacente il grasso, il **tessuto connettivo** e quello **muscolare**, ma anche se il prodotto è finito e il risultato pare assai gustoso, c'è ancora un team molto importante che sta lavorando giorno e notte ed è quello che

deve **abbattere** i costi dell'intero processo.

La produzione del piccolo hamburger costa infatti all'azienda ben 20 dollari. "Benché non ci siano mucche al pascolo", dicono i suoi inventori, "creare la carne vegetale implica comunque la coltivazione e la raccolta di 5 tipi di piante in enormi quantità".

Ma per Impossible Foods niente è impossibile e come dice **Mr Brown** "anche la produzione **su larga scala** ci aiuterà a rendere il nostro hamburger assai più economico".

Intanto l'azienda ha già iniziato a sperimentare la sua polpetta su alcuni camioncini che vendono cibo per strada. "Il mio scopo non è soddisfare i vegetariani convinti", continua infatti l'ex docente universitario, "ma convincere gli amanti della carne che per nessuna ragione al mondo rinuncerebbero alla loro costata preferita, che non c'è nessun bisogno di soffrire".

L'arrivo del prodotto nei negozi americani è previsto per la fine del 2015 e per quel momento l'azienda spera di essere in grado di produrre **1000 tonnellate di carne vegetale** all'anno a un costo **molto minore** di quello attuale.

Daniela Falsitta

8 ottobre 2014

Link breve di questa pagina: <https://www.veganzetta.org/BYJcv>