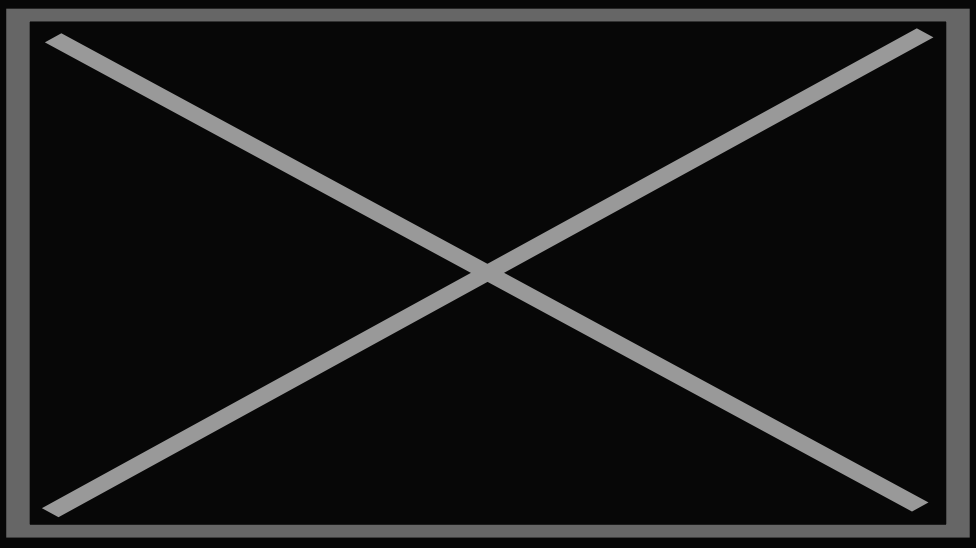
Gli hamburger senza carne del futuro

veggie-2281212-640-efb63493

La consistenza invitante della carne macinata e quel sapore inimitabile, magari affiancato a bacon, formaggio, patatine fritte o a un ventaglio di salse, dalle tradizionali alle più speziate. Ma come ci si comporta quando, una fetta sempre più ampia del marcato, chiede hamburger senza macellare nemmeno un animale?
Molte le startup che da anni lavorano per cercare una valida soluzione, tutte concentrate su ingredienti vegetali abbinati tra loro. È così che Mosa Meat nei Paesi Bassi e l'israeliana Super Meat stanno invece cercando di produrre carne coltivata in laboratorio: in pratica le carni e i muscoli crescono in bireattori, le fibre vengono raccolte e poi trasformate in polpette. Questa ricerca è volta anche ad abbattere in modo sensibile le emissioni di CO2 e il consumo di acqua molto alto negli allevamenti.



Hamburger Mania: tra moda e voglia di qualità