Caffè sintetico, creato in laboratorio come la carne in provetta

coffee-produced-in-bioreactor-through-cellular-agriculture-elviira-karkkainen-prepara-il-caffe-al-laboratorio-vtt-

Dopo la carne in vitro, ottenuta da proteine animali coltivate, è ora la volta del caffè.

Non andrà a sostituire quello 'vero', si affannano a dire i suoi inventori.

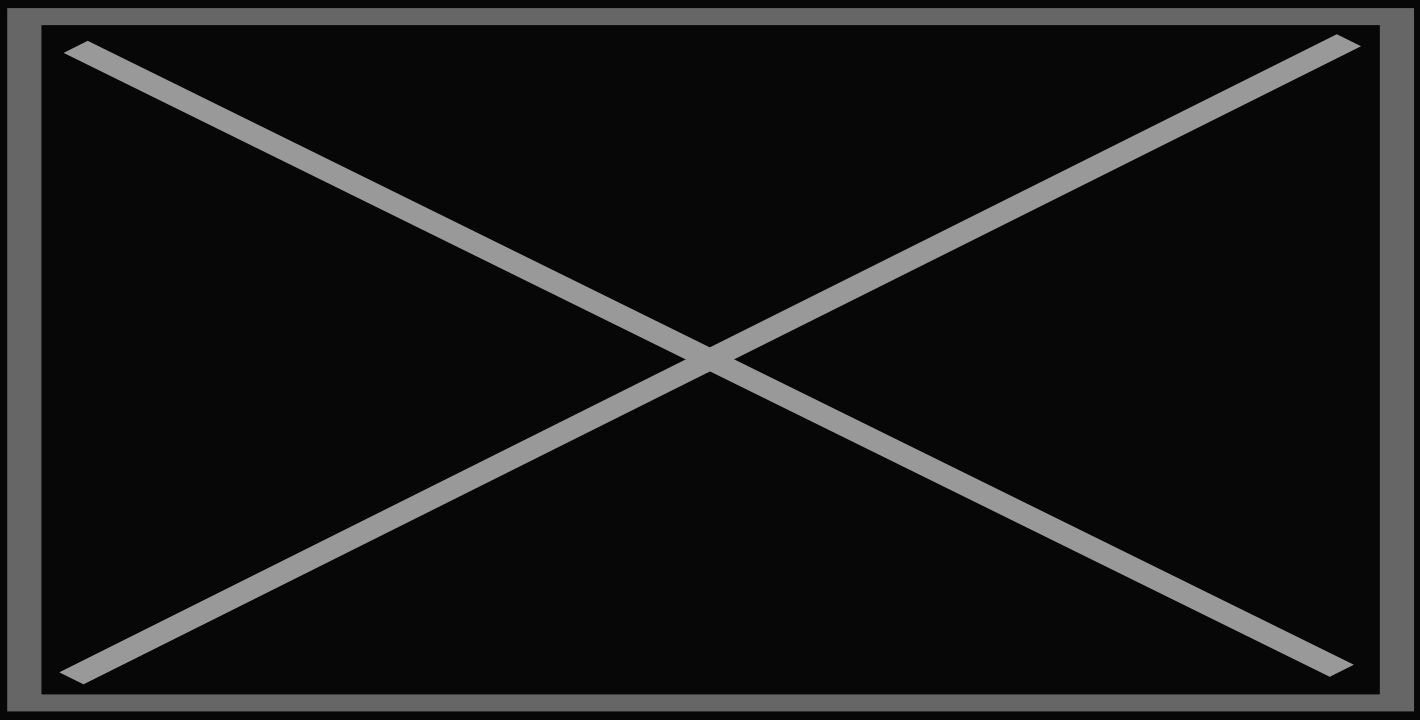
Ma di fatto il caffè sintetico, realizzato in laboratorio grazi a dei bioreattori, esiste già. Ancora a livello sperimentale, ma è già bevibile.

E chi lo ha assaggiato assicura che è buono come 'quell'altro', come quello autentico.

Insomma, dopo la carne in vitro, ottenuta da proteine animali coltivate, è ora la volta del caffè.

Il perché è semplice da intuire: le coltivazioni sempre più intensive a causa dei consumi in crescita, spingono a trovare un'alternativa. Il cambiamento climatico, infatti, non ammette indugi.

[caption id="attachment_191855" align="aligncenter" width="730"]



Coltura cellulare di caffè[/caption]

Ed è a questo punto che si è fatto avanti il VTT Technical Research Centre of Finland con le sue competenze specifiche in ambito di agricoltura cellulare, una tecnologia in grado di ridurre le ricadute ambientali come la deforestazione.