Pesce sintetico, nato in laboratorio. Stesso gusto più sostenibilità

pesce-sintetico-shutterstock-1739796365-1ab8b091

Pesce in provetta: Nomad Foods e BlueNalu, hanno scelto in partnership di lavorare al lancio di prodotti ittici realizzati in laboratorio a partire da colture cellulari.

Dopo la carne e il caffè realizzati in laboratorio, non poteva non toccare anche al pesce.

L’esigenza di sopperire alla crescente domanda, ma in modo più sostenibile e rispettoso di un ecosistema malato, spinge infatti a trovare soluzioni alternative un po’ in tutti i settori dell’alimentare.

E’ per questo motivo che **Nomad Foods e BlueNalu**, hanno scelto di lavorare in partnership al lancio di prodotti ittici realizzati in laboratorio a partire da colture cellulari. I mercati di destinazione saranno quelli europei, dove la domanda di prodotti ittici sostenibili e sani è in continua crescita.

Con alte percentuali di consumo di pesce, infatti, l'Europa è il maggior importatore mondiale di questo alimento, con i cittadini UE che ne consumano più di tre volte di quanto non ne producano.

Si tratta del primo accordo di questo genere in Europa tra un'azienda del settore dei prodotti confezionati di largo consumo e una realtà che si occupa di prodotti ittici ottenuti da colture cellulare.

In merito S**téfan Descheemaeker, amministratore delegato di Nomad Foods**, ha dichiarato: "L'industria alimentare è in un momento di trasformazione poiché la domanda dei consumatori di alimenti nutrienti e di alta qualità è in crescita, l'importanza della sostenibilità non è mai stata così evidente e il ruolo della tecnologia nel soddisfare queste esigenze sta accelerando. Siamo in prima

linea nel passaggio generazionale verso un'alimentazione più sana e sostenibile e siamo lieti di annunciare la nostra collaborazione con BlueNalu. La loro tecnologia rivoluzionaria nei prodotti ittici in coltura cellulare si allinea perfettamente con il nostro scopo e ci consentirà di continuare a introdurre prodotti ittici innovativi e di grande gusto, buoni per le persone, buoni per il pianeta e accessibili a tutti".

Dal canto suo **Lou Cooperhouse, presidente e amministratore delegato di BlueNalu**, ha aggiunto: "Come dimostra l'ultimo rapporto IPCC4 (*Climate Change 2007, il Quarto Rapporto del Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico- ndr*) sulla crisi climatica, le decisioni che prenderemo nel prossimo decennio avranno un profondo impatto sulla vita su questo pianeta per le generazioni a venire. Siamo entusiasti dell'opportunità di collaborare con Nomad Foods, che ha rispettato marchi leader di mercato come Birds Eye, Findus e iglo, per accelerare la nostra strategia di mercato in Europa. Con questo annuncio, BlueNalu è ben posizionata per portare la nostra innovazione all'avanguardia in Europa nei prossimi anni, a complemento delle nostre collaborazioni esistenti in Asia e Nord America".