

**LA RICERCA**

## Dopo carne e latte arriva il caffè artificiale

CONSIDERATO che un finlandese beve più caffè di chiunque altro sulla Terra, non dovrebbe stupire che l'idea per renderne più sostenibile la produzione venga proprio dalla Finlandia. Al caffè del futuro poi non serviranno climi caldi e terre da

coltivare, dicono al Vtt Technical Research Centre of Finland. Qui, un team guidato dal biotecnologo Heiko Rischer ha bevuto il primo caffè ottenuto da agricoltura cellulare, cioè coltivato in laboratorio dalle cellule della pianta. Gusto e aroma?

Indistinguibili da quelli di un caffè normale (lo dicono analisi chimica e nasi degli esperti). Il procedimento è già usato per produrre carne e latte artificiali: i ricercatori estraggono le cellule dai tessuti della pianta (per esempio dalle foglie), le "coltivano" in una

piastra da laboratorio (nella foto), le trasferiscono in un bioreattore (dispositivo che assicura alle cellule in divisione nutrienti e condizioni di temperatura, pH, ossigenazione ottimali) per accelerare la replicazione cellulare. La biomassa



ottenuta viene poi essiccata e tostata per farne un espresso. Rischer crede che serviranno quattro anni per avere l'ok dagli enti regolatori. Ora nel mondo si producono quasi dieci miliardi di chili di caffè l'anno, triplicheranno

entro il 2050: coltivando cellule invece che semi potremmo soddisfare la domanda senza sacrificare altre foreste. (Martina Saporiti)