

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.

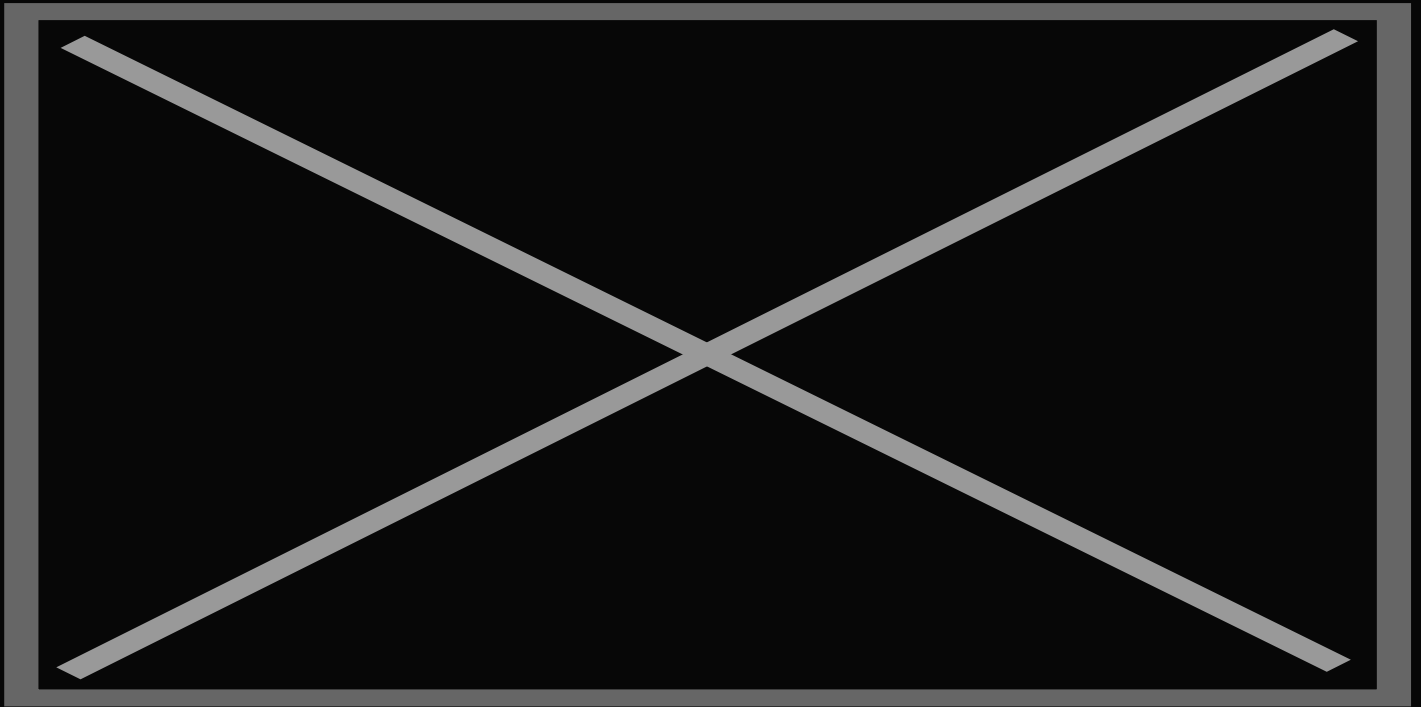
Ma di fatto il caffè sintetico, realizzato in laboratorio grazie a dei bioreattori, esiste già. Ancora a livello sperimentale, ma è già bevibile.

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.