

LA CARNE VEGETALE STAMPATA IN 3D



Da tempo, varie aziende, come *Impossible* o *Beyond Meat*, stanno creando la carne vegetale.

La carne vegetale è creata con vegetali, come la soia o il grano.

Non è quindi di origine animale.

Vi parliamo qui di una carne vegetale stampata in 3D (3 dimensioni).

La carne stampata in 3D.

L'azienda israeliana *Redefine Meat* stampa la carne vegetale stampata in 3D (3 dimensioni).

Con la stampante l'azienda crea vari pezzi di carne: spiedini, hamburger, salsicce, tagli interi.

Redefine Meat crea la carne con proteine di piselli, soia, barbabietole, ceci e grasso di cocco.

La carne vegetale imita la carne di animale.

La carne vegetale è ricca di proteine.

Ha un sapore e un odore molto simili alla carne di mucca.

Lo scorso 15 novembre, *Redefine Meat* ha organizzato delle degustazioni della sua carne vegetale.

Le degustazioni si sono tenute in famosi ristoranti nel Regno Unito e in Olanda.

A Londra la degustazione di carne stampata in 3D si è tenuta al ristorante *Mr. White's*.

Tutti hanno apprezzato la carne vegetale di *Redefine Meat*.

La bistecca stampata in 3D entrerà nel menù del ristorante *Mr. White's*.

Perchè le persone scelgono vegetale?

Sempre più persone stanno scegliendo cibi di origine vegetale.

Per evitare la sofferenza e l'uccisione degli animali.

Perchè gli allevamenti intensivi di animali hanno un grandissimo impatto sul nostro pianeta.

La [FAO ha dichiarato](#), infatti, che i sistemi alimentari sono largamente responsabili delle emissioni di gas e effetto serra.

Emissioni di gas e effetto serra sono determinanti nei [cambiamenti climatici](#).

Inoltre, secondo [l'AIRC](#) un consumo **eccessivo** di carni rosse, specie di salumi, aumenta il rischio di sviluppare alcuni tumori.