

adv

Latte senza mucche, Israele autorizza la produzione. Ma è allarme: «Non è un alimento, più simile a farmaco»

Sos di Coldiretti anche per il nuovo regolamento sugli imballaggi dell'Unione Europea, con l'addio alle confezioni monouso per frutta e verdura di peso inferiore a 1,5 chilogrammi




Latte sintetico, Israele autorizza la produzione. Allarme di Coldiretti: «Non è cibo, più simile a farmaco»

adv

Lunedì 8 Maggio 2023, 20:21 - Ultimo agg. 22:20

4 Minuti di
Lettura

-  Dopo la carne arriva il **latte senza mucche**. **Israele** ha infatti autorizzato una startup locale di food-tech, la
-  Remilk, ad iniziare la produzione di proteine di latte ottenuta attraverso un processo di fermentazione a
-  base di lievito che le rende «chimicamente identiche» a quelle presenti nel latte e nei latticini di mucca. Secondo la startup il latte così prodotto è privo di lattosio, colesterolo, ormoni della crescita e antibiotici. All'inizio dell'anno le autorità di Singapore hanno autorizzato la vendita di questo genere di latte e - secondo quanto riporta la stampa locale - la Food and Drug Administration negli Stati Uniti ne ha già riconosciuto la sicurezza per il consumo alimentare. Una nuova avanzata del cibo coltivato contro il quale, però, l'Italia torna a fare muro sia con il Governo che con le



associazioni di categoria.

APPROFONDIMENTI



Cibo sintetico, stop delle Regioni: «Siamo contrari, impoverisce prodotti italiani. No anche alle farine di insetti»



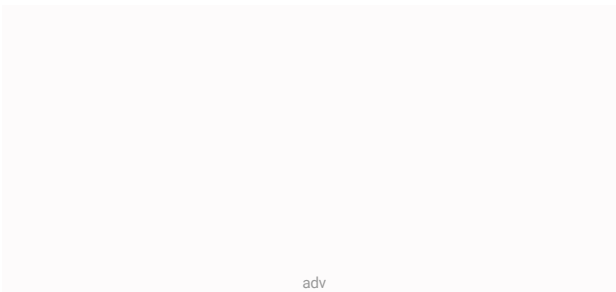
Stop a carne e cibi sintetici, multe fino a 60mila euro ai produttori



Fitofarmaci, lo stop Ue penalizza il made in Italy: ecco i rischi per l'agricoltura nel nostro Paese

Stop a carne e cibi sintetici, multe fino a 60mila euro ai produttori

L'allarme



adv

Vedi Napoli e poi Mangia, successo per la manifestazione

DELLA STESSA SEZIONE



Guerra, Zelensky anticipa la festa della vittoria sui russi



Re Carlo III, oggi il concerto a Windsor con Bocelli, Katy Perry e Tom Cruise

di Veronica Cursi



Ucraina, esplosioni in Crimea: «Avremo le munizioni richieste»

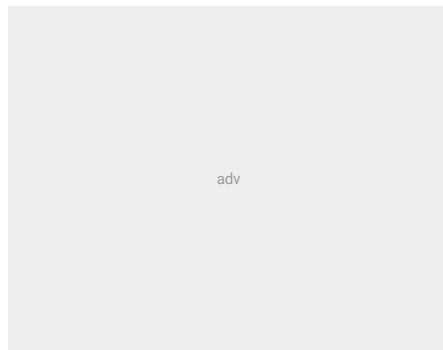


«Biden poco lucido e anziano per un secondo mandato»

di Luca Marfé



Addio al celibato in aereo si trasforma in un incubo



adv

Il MoltoFood



PRIMI

Conchiglioni ripieni con zucchine e ricotta: la ricetta leggera e deliziosa

di Margherita Catalani

Al Tuttofood in **Fiera Milano** (2.500 brand da 46 Paesi e oltre 800 buyer da 86 Paesi) Coldiretti, Filiera Italia, Assica, Assolatte Unitalia e Assocarni lanciano «la prima alleanza contro l'assalto del cibo sintetico alle tavole mondiali e a comparti strategici del vero Made in Italy agroalimentare, dalla carne ai salumi, dal latte ai formaggi. È «aberrante mettere a rischio la salute» ha detto il ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste. «Ci batteremo anche in Europa perché non passi». «Abbiamo un ministro della Salute - ha proseguito - che ci ha dato una indicazione: il cibo sintetico non è sicuro, anzi, la potenzialità che possa essere dannoso esiste». Ma da Più Europa Giordano Masini della segreteria chiede di «sapere sia da Lollobrigida che da Schillaci su quali evidenze fondino questa spericolata affermazione». Intanto da Israele il premier Benjamin Netanyahu, che nei giorni scorsi ha visitato lo stabilimento della Remilk ha sottolineato che questa autorizzazione «è l'inizio di un balzo in avanti, è una pietra miliare in un'area in cui Israele è già un leader tecnologico». «Lo sviluppo di questa tecnologia - ha aggiunto - rafforzerà l'economia di Israele, la sua sicurezza alimentare, aiuterà ad affrontare i cambiamenti climatici e a sostenere il benessere degli animali».

I nodi

«L'apertura del mercato israeliano a prodotti latticini di origine non animale porterà Israele in prima linea nella ricerca mondiale e di sviluppo di food-tech», ha previsto la Remilk, che ha annunciato l'apertura della più grande sede di produzione di latte ottenuto con la fermentazione di precisione su un'area di quasi 70 mila metri quadrati in Danimarca, a Kalundborg, preparandosi a sbarcare sui mercati europei. Non è solo il cibo a base cellulare o a fermentazione a tenere banco. In primo piano nel settore alimentare del made in Italy anche le norme europee. L'allarme arriva dalla Coldiretti per il



PRIMI
Pasta con crema di piselli, la ricetta semplice pronta in 15 minuti

di Margherita Catalani

VEDI TUTTE LE RICETTE

GUIDA ALLO SHOPPING



Prodotti effetto filler: ecco i migliori per labbra belle e carnose

LE PIÙ LETTE

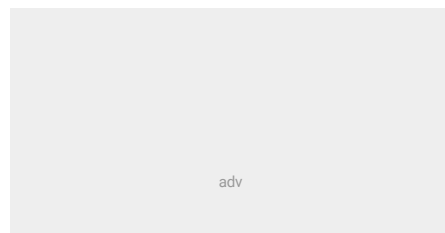
- 1 LA CURIOSITÀ**
De Laurentiis chiama Di Lorenzo: «Ecco il premio scudetto»
di Pino Taormina

- 2 IL CASO**
Napoli, lo scudetto rovesciato per la protesta della curva B

- 3 LA TRAGEDIA**
Gf, morta ex concorrente: Monica Sirianni aveva 37 anni

- 4 LA TRAGEDIA**
Ravello, bus turistico precipita nel burrone: morto l'autista, aveva 29 anni | Foto | Video
Giro d'Italia, possibile modifica del percorso

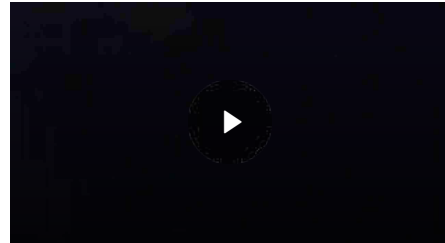
- 5 L'INCIDENTE**
Morto in A3, aveva rallentato per soccorrere due turisti
di Maurizio Sannino e Dario Sautto



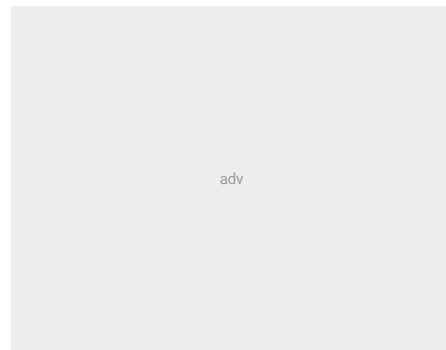
nuovo regolamento sugli imballaggi dell'Unione Europea, con l'addio alle confezioni monouso per frutta e verdura di peso inferiore a 1,5 chilogrammi. »Rischia - sostiene Coldiretti - di cancellare dagli scaffali dei supermercati l'insalata in busta, i cestini di fragole, le confezioni di pomodorini e le arance in rete ma anche le bottiglie magnum di vino con un effetto dirompente sulle abitudini di consumo degli italiani e sui bilanci delle aziende agroalimentari«

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VIDEO PIÙ VISTO



Castellabate, si schianta mentre guida in diretta Fb



Cerca il tuo immobile all'asta

Regione	<input type="text" value="Qualsiasi"/>
Provincia	<input type="text" value="Tutte"/>
Fascia di prezzo	<input type="text" value="Tutti"/>
Data	<input type="text" value="gg-mm-aaaa"/>

INVIA

