

IN EVIDENZA 🔥 Silvio Berlusconi L'incoronazione di Re Carlo III Emergenza Migranti Automotive Isola dei Famosi

Ad

[Cittadini](#)

Dopo la carne tocca al latte: allarme Made in Italy sui cibi sintetici

8 Maggio 2023 - 20:13

Israele sta per diventare primo produttore mondiale di latte sintetico: ecco in cosa consiste il procedimento artificiale e la denuncia del governo e delle associazioni italiane

 Alessandro Ferro

0



089504

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ad

In questo modo si rischia di toccare il punto di non ritorno dell'alimentazione naturale: dopo la carne sintetica da **Israele** arriva la notizia sulla produzione del **latte sintetico**, prodotto cioè senza bisogno di mucche. L'allarme è stato lanciato da Coldiretti e Filiera Italia nella prima giornata di Tuttofood che si tiene alla **Fiera Milano**, Rho, dall'8 all'11 maggio.

Quali sono i rischi

Il ministero della Sanità di Israele ha concesso alla società Remilk la produzione su scala industriale di prodotti caseari creati in laboratorio utilizzando il gene della proteina del latte che viene inserito in particolari bioreattori che ne facilitano una crescita accelerata un po' come avviene pure per gli alimenti artificiali e non naturali. Il premier israeliano, Benyamin Netanyahu, ha dichiarato alla stampa che ci si trova all'inizio *"di un balzo in avanti, è una pietra miliare in un'area in cui Israele è già un leader tecnologico"*.

Di tutt'altro tenore è la visione italiana e la difesa, con le unghie e con i denti, dei nostri prodotti famosi e consumati in tutto il mondo. *"Stiamo difendendo il futuro dei nostri figli e del mondo, è giusto mettere la qualità al centro del cibo che mangiamo"* – ha dichiarato il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, **Francesco Lollobrigida** - *"Sul cibo artificiale abbiamo avviato un percorso trasparente che è iniziato con la raccolta di firme della Coldiretti"*.

"Non è cibo"

*"La verità è che non si tratta di cibo ma di un **prodotto ingegnerizzato**, con processi di lavorazione molto più simili a quelli dei farmaci e proprio in questo ambito devono essere valutati"*, ha denunciato il presidente di Coldiretti, Ettore Prandini, sottolineando che *"nei prodotti a base cellulare si utilizzano ormoni che invece sono vietati negli allevamenti europei dal 1996"*. Si è espresso molto chiaramente anche Luigi Scordamaglia, amministratore delegato Filiera Italia, dichiarando che l'ipotesi di sostituire un procedimento di laboratorio con ciò che nasce dalla terra *"è un atto gravissimo: non è questo il cibo del futuro che vogliamo"*.

La denuncia di Assolatte

"Siamo al paradosso" – ha commentato Paolo Zanetti, presidente di **Assolatte** – *da un lato ci viene chiesto di investire per rendere le nostre produzioni lattiero casearie ancor più attente all'ambiente, dall'altro investitori senza scrupoli, col pretesto della tutela dell'ambiente cercano di promuovere un prodotto che tutto è fuorché naturale, ed è quindi nemico dell'ambiente"*. La denuncia di Zanetti consiste nell'appropriarsi altrui dei valori del latte come purezza e naturalità: la *"corsa senza senso"* va fermata in tempo così come quelli che vengono chiamati

"i cibi Frankenstein e salvaguardare il latte che, lo diciamo da sempre, è un vero patrimonio mondiale dell'umanità".

Ad

Commenti

Attendi

I commenti saranno accettati:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 20:00
- sabato, domenica e festivi dalle ore 10:00 alle ore 18:00.

Ad

Tag

latte Coldiretti Francesco Lollobrigida Israele