

9 °C 15 °C

Meteo Firenze Oggi

nove
da Firenze
eventi • fatti • opinioni

giovedì, 24 novembre 2022 - 02:13



CRONACA ECONOMIA SPORT CULTURA LIFESTYLE RUBRICHE FIORENTINA SERVIZI

Agroalimentare

Agricoltura: no del Consiglio regionale al 'cibo sintetico'

Già migliaia di adesioni in Toscana. Si allarga il fronte del no

n Redazione Nove da Firenze
23 novembre 2022 22:16

Firenze – Sette toscani su 10 (68%) non si fidano del cibo creato in laboratorio con cellule staminali in provetta. Il 60% nutre dubbi sul fatto che sia sicuro per la salute (60%). Rilevante anche la considerazione che il cibo artificiale non avrà lo stesso sapore di quello vero (42%) ma c'è anche chi teme per il suo impatto sulla natura (18%). A dirlo è una indagine di Coldiretti/Ixè in occasione della grande mobilitazione promossa da **World Farmers Markets Coalition, World Farmers Organization, Farm Europe, Coldiretti e Filiera Italia** per chiedere una legge di iniziativa popolare che vieti la produzione e la vendita di *fake food* in Italia.

La petizione è sottoscritta già da migliaia di cittadini. Tra i primi firmatari il Governatore **Eugenio Giani** ed il vice presidente **Stefania Saccardi** con il **Presidente Antonio Mazzeo**. Trasversale ed enorme l'adesione di sindaci, vescovi, amministratori regionali e locali, rappresentanti di associazione di categoria che hanno firmato convintamente la petizione. "La Toscana sta dalla parte della ciccia e del cibo naturale coltivato nei campi ed allevato nelle stalle da migliaia di agricoltori ed allevatori.

Dobbiamo impedire che la produzione di cibo finisca nelle mani di poche multinazionale il cui interesse è solo quello di fare business in nome della più colossale truffa della storia. - rilancia il Presidente di Coldiretti Toscana, Fabrizio

Ultimi Video



VIDEO

Viola, ecco la Quarta maglia: vince un designer fiorentino



CRONACA

Firenze: l'accensione delle luminarie in centro

LE PAROLE DI INTERNET

IL NUOVO LIBRO DI
NICOLA NOVELLI
L'USO DELLA LINGUA ITALIANA SUL WEB
CLICCA QUI

Fiorentina



VIDEO

Filippi - Il cibo sintetico non è sostenibile, nessuno infatti racconta che è fatto con un bio reattore e che le particelle emesse in atmosfera rimangono lì per millenni. Però poi si demonizza la zootecnia e gli allevamenti che sono una eccellenza unica, oggi siamo l'agricoltura più sostenibile al mondo e un punto di riferimento.

Questa è una guerra che non possiamo perdere. E che non perderemo se avremo i cittadini dalla nostra parte”.

Purtroppo non è fantascienza. Ma già realtà con le multinazionali del *fake food* che approfittano della crisi – denuncia Coldiretti Toscana – per imporre sui mercati “*cibi Frankenstein*”, dalla carne prodotta in laboratorio al latte “senza mucche” fino al pesce senza mari, laghi e fiumi, che potrebbe presto inondare il mercato europeo poiché già ad inizio 2023 potrebbero essere introdotte a livello Ue le prime richieste di autorizzazione all'immissione in commercio che coinvolgono **Efsa e Commissione Ue mentre negli Stati Uniti la la Food and Drug Administration** ha già approvato un prodotto a base di carne ottenuto da cellule animali proposto dalla **Upside Foods**, un'azienda che produce “pollo” sintetico raccogliendo cellule da animali vivi che vengono moltiplicate in un *bioreattore*.

Per quanto riguarda la carne da laboratorio – spiega **Coldiretti Toscana** – la verità che non viene pubblicizzata è che non salva gli animali perché viene fabbricata sfruttando i feti delle mucche, non salva l'ambiente perché consuma più acqua ed energia di molti allevamenti tradizionali, non aiuta la salute perché non c'è garanzia che i prodotti chimici usati siano sicuri per il consumo alimentare, non è accessibile a tutti poiché per farla serve un *bioreattore*, non è neppure carne ma un prodotto sintetico e ingegnerizzato.

Ma non c'è solo la bistecca in provetta. Infatti – evidenzia Coldiretti Toscana – la **società Remilk** vuole poi aprire una fabbrica chimica in Danimarca per la produzione di latte sintetico realizzato in laboratorio senza mucche. Il “prodotto” della start up israeliana usa il gene responsabile della produzione delle proteine del latte nelle mucche, lo mette in coltura dentro un lievito che viene poi inserito nei *fermentatori*, dove si moltiplica rapidamente e produce proteine del latte che vengono poi combinate con vitamine, minerali, grassi e zuccheri non animali per formare i latticini sintetici.

APPROFONDIMENTI

- **Cibo sintetico, Confagricoltura Toscana: "Alziamo un muro"**

L'ultima deriva a tavola arriva poi dalla Germania – riferisce **Coldiretti** – con i bastoncini di sostanza ittica coltivati in vitro senza aver mai neppure visto il mare, mentre negli Usa, con un'abile strategia di marketing, si stanno buttando sul sushi in provetta. La **società tedesca Bluu Seafood** impegnata nel progetto promette di ricreare in laboratorio la carne di *salmon atlantico, trota iridea e carpa* partendo da cellule coltivate e arricchite di proteine vegetali.

Per ora in Germania si punta alla realizzazione di prodotti come bastoncini e polpette facendo biopsie ai pesci e creando masse di *cellule autoriproduttive* da confezionare poi per il consumo umano. Ma al lavoro, fra provette e laboratori, non ci sono solo i tedeschi della **Bluu Seafood**. Negli Stati Uniti – evidenzia **Coldiretti Toscana** – il **colosso Nomad Foods**, proprietario tra gli altri del marchio **Findus Italia**, ha firmato un accordo con la start-up californiana **BlueNalu** per studiare il lancio di pesce da colture cellulari, mentre la **Wildtype di San Francisco** ha



VIDEO

Viola, ecco la Quarta maglia: vince un designer fiorentino

Ultime news



CRONACA

Riflessioni dalla Fallaci ad oggi



CRONACA

Tre giorni a Firenze per l'eliminazione della violenza sulle donne

Calendario 2022



L'Esperto Risponde

L'AVVOCATO RISPONDE

L'incidenza del cambiamento di cognome in caso di testamento



L'AMMINISTRATORE RISPONDE

Novità e vantaggi del Superbonus 110%



LA PSICOLOGA RISPONDE

Bonus psicologo: ci sono a disposizione 630 mila euro



GUIDA ANTIQUARIA

Domenica, il mercato antiquario a Pistoia



raccolto capitali per 100 milioni di dollari per sviluppare un sushi da salmone coltivato in laboratorio programmando l'eventuale distribuzione tramite accordi con **Snowfox**, che gestisce una catena di sushi bar con 1.230 punti vendita negli Stati Uniti e con **Pokéworks**, che gestisce 65 **ristoranti di poke**, mentre in Corea del Sud la **CellMeat** sta lavorando sui gamberetti in provetta.

Il **Consiglio regionale** ha approvato all'unanimità una mozione a sostegno della mobilitazione contro il cosiddetto "cibo sintetico", promossa da Coldiretti insieme a **Campagna Amica**, **Filiera Italia** e **World Farmers Markets Coalition**, presentata dal **gruppo Pd**, primo firmatario **Marco Niccolai**. E nella giornata di ieri, nei momenti precedenti la seduta dell'Aula, i consiglieri regionali hanno firmato la petizione della Coldiretti, con la quale si chiede al Governo di intervenire per contrastare la produzione dei "cibi sintetici" e tutelare le produzioni agroalimentari Made in Italy e, in questo contesto, quelle regionali della Toscana.

La mozione chiede alla Giunta regionale di attivarsi in Conferenza Stato - Regioni e nei rapporti con il ministero dell'Agricoltura e della sovranità alimentare e forestale "al fine di difendere le filiere agro zootecniche regionali anche mediante iniziative legislative di limitazione della produzione e del consumo del cibo artificiale in Italia". L'atto di indirizzo chiede anche di "porre in essere nelle opportune sedi tutte le iniziative necessarie a tutelare il settore agroalimentare toscani in virtù del ruolo chiave che svolge nel sostenere e salvaguardare le aree rurali mediante la generazione di lavoro e reddito".

A margine del voto dell'Aula, il presidente del Consiglio regionale, **Antonio Mazzeo**, ha espresso la propria soddisfazione per "il no unanime al cibo sintetico". "Sono orgoglioso - ha dichiarato - che questa battaglia ci abbia visti tutti dalla stessa parte, insieme a Coldiretti, che abbiamo ospitato anche ieri proprio qui in Consiglio, perché il cibo sintetico è creato in laboratorio con cellule staminali in provetta, un processo completamente separato da ciò che è naturale. La rottura del binomio cibo-natura apre a una serie di preoccupazioni e di rischi, ancora, tutti da analizzare, ma è anche un danno per tutto il settore agroalimentare toscano e alla nostra cultura del benessere che ha nell'alimentazione un patrimonio invidiato in tutto il mondo".

NOTIZIE CORRELATE

- Oggi lunedì 21 novembre è la Festa degli Alberi
- I misteri del peposo all'imprunetina

IN EVIDENZA



VIDEO

Viola, ecco la Quarta maglia: vince un designer fiorentino



I misteri del peposo all'imprunetina



Firenze: l'accensione delle luminarie in centro

LA VETERINARIA RISPONDE

Gli over 65 con animali generano un risparmio di 4 mld per il Ssn



TECNICO BOLLETTE

Operazione 'Prezzi bloccati' per difendere la spesa



DIFESA CIVICA

Autovelox: sulle multe Comune molto efficiente, ma non sempre



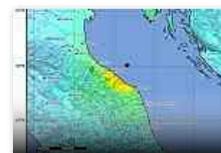
I Più Letti



Bottai, fiori per Gino Galli davanti al Bar La Certosa



La Révolution à Montespertoli



Scossa di terremoto sveglia mezza Italia



Musei gratis per i fiorentini il 6 novembre

CATEGORIE

GUIDE E SPECIALI

SERVIZI

NOVE DA FIRENZE

© 1997-2022 Nove da Firenze. Dal 1997 il primo quotidiano on line di Firenze. Reg. Trib. Firenze n. 4877 del 31/03/99.