



LA PAROLA AGLI ESPERTI CIBO E SALUTE

di Caterina e Giorgio Calabrese, Tecnologa e medico nutrizionista



DOPO LA CARNE, UN ALTRO ATTACCO AI PRODOTTI NATURALI

L'ennesima "bufala" del latte senza mucche

Si tratta di un prodotto creato in laboratorio che, oltre a non garantire la salute dei futuri consumatori, non è nemmeno amico dell'ambiente

Il termine artefatto sta a indicare qualcosa di non naturale ma fatto ad arte. Ci sembrava che l'*Italian sounding*, cioè l'imitazione delle eccellenze enogastronomiche italiane, fosse il massimo della sofisticazione e invece no. Dopo la carne artificiale, cioè ottenuta con accorgimenti tecnici che imitano e sostituiscono il prodotto naturale, ora arriva il latte senza mucca.

La start-up israeliana Remilk promette di produrre latte e formaggi senza l'aiuto delle mucche, il loro slogan è "Real dairy. No cows" (Vero caseificio, Niente mucche). Lo hanno messo sul loro sito contro le stalle italiane e al

made in Italy. Desiderano creare un caseificio da fantascienza, senza mucche. Il "latte senza mucche" è un prodotto artificiale che nasce copiando il gene responsabile della produzione delle proteine del latte nelle mucche e inserendolo nel lievito. Questo, a sua volta, viene messo nei fermentatori per produrre delle proteine del latte a cui verranno aggiunte in laboratorio vitamine, minerali, grassi e zuccheri non animali. Un vero prodotto alchemico, altro che latte naturale!

Sarà aperta in Danimarca una grande fabbrica dove produrre questo falso latte dopo aver ottenuto il via libera dall'Unione europea per la commercializzazione. In passato la Corte di giustizia dell'Ue si è pronunciata chiaramente contro l'utilizzo del termine "latte" per le bevande vegetali, come ad esempio il latte di soia, ma le multinazionali sono aggressive e ri-

schiano di aprire la strada a false filiere lattiere che non proteggeranno la salute dei consumatori. Chi sono coloro che stanno investendo in questo campo? I nomi più impegnati sono soprattutto boss del settore hi-tech e della nuova finanza mondiale: Bill Gates (fondatore di Microsoft), Eric Schmidt (co-fondatore di Google), Peter Thiel (co-fondatore di PayPal), Marc Andreessen (fondatore di Netscape), Jerry Yang (co-fondatore di Yahoo!), Vinod Khosla (Sun Microsystems). L'esempio più lampante è quello della carne artificiale dove solo nel 2020 sono stati investiti 366 milioni di dollari, con una crescita del 6.000% in 5 anni.

LE BUGIE SMONTATE DA COLDIRETTI

Coldiretti, assieme a Filiera Italia, ha smontato una dietro l'altra le bugie che si celano dietro la presunta *bistecca green*, che in realtà 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 e, infine, non è accessibile a tutti perché per farla serve un bioreattore e non è neppure carne, ma un prodotto sintetico e ingegnerizzato.

I prodotti animali di laboratorio, carne e latte, rischiano di essere l'equivalente del meteorite che sterminò i dinosauri. Un genocidio programmato di questa specie animale, di cui potremmo avere un ricordo solo in qualche zoo. Vorremmo sentire la voce di chi vuole salvaguardare il Creato e le sue creature. È una guerra e gli alleati più forti sono i consumatori. Non bisogna far passare sotto silenzio lo strapotere economico dei potenti della Terra, il cui fine è quello di accumulare ricchezze a dismisura limitando l'autonomia dell'essere umano, che può trarre liberamente il sostentamento dal Creato senza l'intermediazione costosa ed elitaria del laboratorio.