

Una firma contro il cibo sintetico: scatta la mobilitazione Coldiretti

E' partita la grande mobilitazione della Coldiretti contro il cibo sintetico, con il via alla raccolta di firme su tutto il territorio nazionale per fermare una pericolosa deriva che mette a rischio il futuro dei nostri allevamenti e dell'intera filiera del cibo Made in Italy. La petizione potrà essere sottoscritta negli uffici Coldiretti, nei mercati contadini di Campagna Amica e in tutti gli eventi promossi a livello nazionale e locale. L'obiettivo è promuovere una legge che vieti la produzione, l'uso e la commercializzazione del cibo sintetico in Italia, dalla carne prodotta in laboratorio al latte "senza mucche" fino al pesce senza mari, laghi e fiumi. Prodotti che potrebbero presto inondare il mercato europeo sulla spinta delle multinazionali e dei colossi dell'hi tech. Già ad inizio 2023 potrebbero essere, infatti, introdotte a livello Ue le prime richieste di autorizzazione all'immissione in commercio che coinvolgono Efsa e Commissione Ue, mentre entro il primo semestre 2023 negli Usa potrebbero entrare in commercio i primi prodotti sintetici. Una pericolosa deriva degli alimenti creati in laboratorio iniziata con la finta carne della società americana Beyond Meat e sostenuta da importanti campagne di marketing che tendono a nascondere i colossali interessi commerciali e speculativi in ballo per esaltare invece il mito della maggior sostenibilità rispetto alle tradizionali attività di allevamento e pesca. Gli investimenti nel campo del cibo sintetico stanno crescendo molto sostenuti da diversi protagonisti del settore hi tech e della nuova finanza mondiale, da Bill Gates (fondatore di Microsoft) ad Eric Schmidt (cofondatore di Google), da Peter Thiel (co-fondatore di PayPal) a Marc Andreessen (fondatore di Netscape), da Jerry Yang (co-fondatore di Yahoo!) a 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 6000% in 5 anni. Per quanto riguarda la carne da laboratorio 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 la società Remilk vuole poi aprire una fabbrica chimica in Danimarca per la produzione di latte sintetico realizzato in laboratorio senza mucche. In Germania si lavora a bastoncini di sostanza ittica coltivati in vitro senza aver mai neppure visto il mare, mentre negli Usa si stanno buttando anche sul sushi in provetta. "Le bugie sul cibo in provetta confermano che c'è una precisa strategia delle multinazionali che con abili operazioni di marketing puntano a modificare stili alimentari naturali fondati sulla qualità e la tradizione" afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che "siamo pronti a dare battaglia poiché quello del cibo Frankenstein è un futuro da cui non ci faremo mangiare".

COLDIRETTI PROPONE UNA LEGGE CHE VIETA PRODUZIONE, USO E COMMERCIALIZZAZIONE DEL CIBO SINTETICO IN ITALIA

FIRMA ANCHE TU!

DA CHE PARTE STAI?

CIBO NATURALE

VS

CIBO SINTETICO



SI AL CIBO NATURALE

NO AL CIBO SINTETICO

