

Latte materno prodotto da mucche Ogm, i cittadini dicono no

Latte materno prodotto da mucche Ogm. L'ultima trovata biotech, a metà tra minaccia reale e annuncio miracolistico, viene dalla Cina. Mucche transgeniche produrrebbero latte con proteine umane come il lisozima, che lo rendono simile a quello materno, grazie ad un progetto degli scienziati della State Key Laboratories for AgroBiotechnology della China Agricultural University. L'esperimento avrebbe inoltre portato ad alzare del 20% il contenuto in grasso, secondo il quotidiano inglese Daily Telegraph.

Un annuncio che non ha mancato di suscitare polemiche e reazioni, come sempre accade in occasione della diffusione di notizie sensazionalistiche (e sovente infondate) sui presunti effetti benefici della modificazioni genetiche effettuate su animali e vegetali in laboratorio, dal supersalmone al riso ipervitaminico.

“La realtà – sottolinea la Coldiretti - è che gli Ogm attualmente in commercio riguardano pochissimi prodotti (mais, soia e cotone) e sono diffusi nell'interesse di poche multinazionali senza benefici riscontrabili dai cittadini”.

Difficile dunque stupirsi del fatto che quasi 3 italiani su 4 non vogliono il latte ottenuto da mucche biotech nel biberon, secondo l'indagine Coldiretti/Swg dalla quale emerge che il 72 per cento dei cittadini italiani che esprimono una opinione ritiene che i prodotti alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (Ogm) siano meno salutari rispetto a quelli tradizionali.

Senza voler ricorrere al “latte di Frankenstein”, in Italia si sta tra l'altro riscoprendo il latte d'asina con il quale si ottengono ottimi risultati per i bambini con allergie gastrointestinali dovute a intolleranza al normale latte di mucca e, per quelli che non possono essere allattati al seno.

Il latte d'asina ha, infatti, caratteristiche simili a quello materno e rappresenta una valida alternativa per non far mancare un nutrimento essenziale alla crescita, senza dove ricorrere ad esperimenti genetici.