Virtù**Q**uotidiane

Latte e carni sintetici: da Casearia risposte sulla nuova frontiera dell'alimentazione

2 Settembre 2023



AGNONE – A 'Casearia', la mostra-mercato sui formaggi italiani in corso ad Agnone (Isernia), workshop per sviscerare i vari aspetti di un tema spesso sottovalutato. A Palazzo San Francesco sono intervenuti **Massimo Fiorino**, direttore generale di Assolatte, **Claudio Papa**, presidente Coldiretti Molise, **Giampaolo Solaroli**, responsabile qualità della Centrale del latte del Molise e in diretta da New York **Robert Campana**, presidente e fondatore del movimento 'Stop Italian Sounding'.

"Tra gli aspetti positivi del latte sintetico, o meglio sarebbe definirlo prodotto di fermentazione di precisione, una riduzione del 10% di acqua, l'abbassamento sostanziale di metano rilasciato dagli allevamenti, miglior igiene, diminuzione dei costi sul latte di mungitura, nonché un prodotto senza lattosio e colesterolo" ha sottolineato Solaroli che poi ha trattato gli aspetti negativi, tra i quali spiccano "l'eliminazione del lattosio che può

Virtù**Q**uotidiane

determinare la carenza di galattosio utile per il nostro sistema nervoso, l'utilizzo di materie contenenti zuccheri posti nel reattore derivanti da foglie vegetali, alghe, zuccheri da canna".

"Le multinazionali inoltre continuano ad investire su brevetti e ricerca senza fornire alcuna indicazione ai consumatori" ha aggiunto Solaroli che tuttavia reputa la commercializzazione in Europa assai improbabile grazie alle normative vigenti.

Al tempo stesso, ha concluso "serve chiedere una etichettatura informativa oltre a quanto previsto ad oggi che aggiunga informazioni ai consumatori per renderli più consapevoli".

"Il potere in mano a poche persone è sempre estremamente pericoloso – ha esordito Claudio Papa, riferendosi agli studi di ricerca condotti dalle multinazionali sulla produzione di latte sintetico – tutto ciò può indirizzare la nostra salute, dunque bisogna fare molta attenzione e soprattutto mettere in campo organi di controllo rigorosi. Non è la tecnologia il problema, ma gli effetti imprevedibili che essa implica".

Collegato dagli States, Robert Campana, che ha rivendicato le sue origini molisane, ha sostenuto: "La natura è sotto attacco, con carne e latte sintetici il rischio a cui andiamo incontro è quello che le popolazioni povere ricorreranno a questa alimentazione, mentre chi ha la possibilità utilizzerà cibi veri. È sempre il business che comanda. Come associazione cerchiamo di sensibilizzare i consumatori americani sul fenomeno del commercio dei prodotti che 'suonano' italiani, ma in realtà non hanno niente a che vedere con il Made in Italy. Un esempio su tutti è rappresentato dal Parmesan che si spaccia per il noto Parmigiano Reggiano. Non da meno il problema dell'etichettatura obbligatoria della carne sintetica che qui in America resta un interrogativo senza risposta. Mi auguro che al più presto si possa intervenire con azioni concrete".

"Le iniziative in corso sia a livello europeo che nazionale sono numerose soprattutto se si parla di latte sul quale c'è una cultura normativa che tende a contrastare l'utilizzo scorretto del termine. È sbagliato parlare di latte sintetico perché la vera definizione a livello internazionale è quella di prodotto ottenuto da mungitura di un mammifero, destinato ad uso diretto e a ulteriori trasformazioni. Ad oggi nessuno è riuscito a riprodurre la composizione del latte. Per ora si parla di batteri che producono specifiche proteine in laboratorio. È un fenomeno che monitoriamo con molta attenzione per garantire la sicurezza dei prodotti che arrivano sul mercato e salvaguardare l'aspetto occupazionale e quindi economico della filiera" ha sottolineato Fiorino.

IL PROGRAMMA DI OGGI



Sabato 2 Settembre

Ore 11.00 - Palazzo San Francesco

Tavola Rotonda: "Marketing e cooperazione, questi sconosciuti nel Centro-Sud". Partecipano: Nicola Caputo (Assessore Agricoltura Regione Campania); Mario Vadrucci (Vice Presidente Unioncamere); Paolo Spina (Presidente Camera di Commercio del Molise); Elisa Boriati (Presidente Associazione produttori fiordilatte molisano); Gianmichele Passarini (Vice Presidente nazionale Cia).