

Dopo la carne arriva anche il «latte coltivato»



Israele ha autorizzato una startup locale di food-tech, la Remilk, ad iniziare la produzione di latte «coltivato». Fondata nel 2019, **la Remilk produce proteine di latte attraverso un processo di fermentazione a base di lievito che le rende «chimicamente identiche» a quelle presenti nel latte e nei latticini di bovina.**

Secondo la startup il latte così prodotto è privo di lattosio, colesterolo, ormoni della crescita e antibiotici. Ciononostante, è «quasi identico a quello vero».

Il primo ministro Benjamin Netanyahu – che nei giorni scorsi ha visitato lo stabilimento della Remilk – ha detto che questo permesso **è l’inizio di un balzo in avanti, è una pietra miliare in un’area in cui Israele è già un leader tecnologico**. Lo sviluppo di questa tecnologia – ha aggiunto – rafforzerà l’economia di Israele, la sua sicurezza alimentare, aiuterà ad affrontare i cambiamenti climatici e a sostenere il benessere degli animali».

Il *Times of Israel* precisa che all’inizio dell’anno **le autorità di Singapore hanno autorizzato la vendita di questo genere di latte**. Inoltre la Food and Drug Administration (Fda) degli Stati Uniti ne ha già riconosciuto la sicurezza per il consumo alimentare. «L’apertura del mercato israeliano a prodotti latticini di origine non animale porterà Israele nella prima linea della ricerca mondiale e di sviluppo di food-tech» ha previsto la Remilk. (

In Italia, come prevedibile, si torna a fare muro contro queste innovazioni sia con il Governo, sia con le associazioni di categoria. Al Tuttofood in Fiera Milano, Coldiretti, Filiera Italia, Assica, Assolatte Unaitalia e Assocarni hanno lanciato «la prima alleanza contro l’assalto del cibo sintetico alle tavole mondiali e a comparti strategici del vero Made in Italy agroalimentare, dalla carne ai salumi, dal latte ai formaggi».

«È aberrante mettere a rischio la salute» ha detto il ministro dell’agricoltura Francesco Lollobrigida. «Ci batteremo anche in Europa perché non passi».