

Il CREA studierà gli effetti del cibo sintetico sulla salute umana

Il Direttore Generale del CREA Stefano Vaccari, presente al XX Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione, organizzato da Coldiretti, ha dichiarato che il CREA è stato incaricato dal MASAF di studiare se i metaboliti derivanti da proteine di origine sintetica, sono i medesimi della carne naturale, a tutela del consumatore, della filiera e del comparto zootecnico nazionale, che è sostenibile dal punto vista ambientale, economico e sociale.

A questo scopo, il CdA del CREA ha stanziato due milioni di euro per la sperimentazione in laboratorio della carne artificiale.

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

ANSA

Lollobrigida, al via ricerca su effetti del cibo sintetico

Dal **Crea (Consiglio per ricerca in agricoltura)** ok a delibera

(ANSA) - ROMA, 24 NOV - **Il Cda del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria)** "ieri ha approvato una delibera che investe sulla ricerca per capire quali sarebbero gli effetti dei prodotti realizzati in laboratorio che tengano conto sì di quello che dicono gli studi scientifici statunitensi, ma anche per verificare se questi prodotti, come dice qualcuno, non fanno male oppure danneggiano i nostri concittadini dal punto di vista della salute". Così il ministro dell' Agricoltura e Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida a margine del XX Forum della Coldiretti che aggiunge: "Penso che sia un passo in avanti e deciso". (ANSA).

The ANSA logo consists of the word "ANSA" in white, bold, sans-serif capital letters, centered within a solid green rectangular background.

Lollobrigida, al via ricerca su effetti del cibo sintetico (2)

(ANSA) - ROMA, 24 NOV - Un passo in avanti, dice Lollobrigida "in contrasto con chi, su parole d'ordine ideologiche, pensa di raccontare quello che ha sentito dire, magari indotto da grandi organi di stampa pagati da multinazionali che sul cibo vogliono fare affari a danno dell'economia reale". Due istituti collegati al ministero, **il Crea** e l'Ismea (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare), conclude il ministro del Masaf, "si battono per ragionare sulla migliore qualità da offrire, e anche da proteggere, dei prodotti alimentari, in particolare italiani". (ANSA).

ANSA

Agroalimentare vale 580 mld. Rinvio Nutriscore a 2024

Forum Coldiretti. 2 milioni a ricerca su effetti cibo sintetico

(di Sabina Licci) (ANSA) - ROMA, 24 NOV - Cibo, la prima ricchezza italiana. Con un valore di 580 miliardi di euro nel 2022, rappresenta un quarto del Pil. Un patrimonio in crescita che oggi ha potuto tirare un respiro di sollievo: la Commissione europea, infatti, ha tolto dall'agenda Ue la proposta legislativa sull'etichettatura degli alimenti, tra cui il famigerato Nutriscore. Come annunciato dall'europarlamentare Paolo De Castro, un rinvio, di fatto, al 2024 per la scadenza dell'attuale legislatura a fine 2023 e elezioni l'anno dopo. "Avremo più tempo per convincere che il Nutriscore non va bene", ha detto. "Qualità e italianità" sono le parole d'ordine del ministro Lollobrigida, al centro del XX Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione della Coldiretti. "Vogliamo mettere bandierine su prodotti italiani", ha detto il responsabile del ministero dell'Agricoltura e sovranità alimentare anche in relazione al moltiplicarsi delle notizie che arrivano sulla realizzazione di cibo sintetico. Ed è proprio in questo solco che il ministro Lollobrigida ha annunciato che **il Cda del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) ha approvato una delibera che investe sulla ricerca per capire quali sarebbero gli effetti dei prodotti realizzati in laboratorio. Lo stanziamento è di circa due milioni di euro, ha precisato il direttore del Crea Stefano Vaccari.** Iniziative che rientrano nella difesa della sovranità alimentare sostenuta da un fondo di 25 milioni di euro l'anno dal 2023 al 2026 previsto in manovra. "La sovranità alimentare - ha detto Lollobrigida - si raggiunge impiantando risorse su settori strategici della nostra nazione, si deve ragionare con una valutazione chiara su quali sono i soggetti principali, i produttori. A loro va dato sostegno e la possibilità di lavorare con dignità con rispetto dei diritti e la possibilità anche di una economia agricola sostenibile della quale l'Italia è un esempio". Qualità e cibo sintetico sono stati anche i temi affrontati in chiave di sostenibilità dal vicepresidente della Commissione Europea Frans Timmermans. "La qualità - ha detto - deve essere sinonimo di sostenibilità". Timmermans ha anche smentito progetti in corso a Bruxelles di sostegno istituzionale o ricerca sul cibo sintetico. E intorno alla campagna sul no al cibo in provetta Coldiretti ha raccolto 200mila firme, bipartisan e interistituzionali, E dunque un settore quello agroalimentare che oltre a trainare il Pil, impegna, secondo uno studio del The European House-Ambrosetti, dal campo alla tavola, 4 milioni di lavoratori in 740 mila

aziende agricole, 70 mila industrie alimentari, oltre 330 mila realtà della ristorazione e 230 mila punti vendita al dettaglio. Una rete diffusa lungo tutto il territorio, ricorda la Coldiretti, che registra numeri da record anche sul fronte delle esportazioni, in aumento del 16% nel 2022. A preoccupare tuttavia sono ora i rincari energetici che stanno colpendo i consumi, ma anche tutto il sistema produttivo. In casa cambiano le abitudini: la metà degli italiani (50%) ha deciso di ridurre o rinunciare all'uso del forno elettrico, mentre il 35% ha tagliato l'utilizzo dei fornelli a gas per contenere i consumi energetici e pagare meno in bolletta. E il 52% ha diminuito il cibo in quantità o in qualità, come evidenzia il primo rapporto Coldiretti/Censis. Con l'inflazione che ha colpito i prezzi dei beni alimentari al consumo, il 47% è stato costretto a tagliare le quantità acquistate, percentuale che sale al 60% nella fascia di popolazione a basso reddito, e che scende al 24% per quelli alti. Il 37% di italiani, invece, ha preferito risparmiare sulla qualità (46% nel caso dei bassi redditi e il 22% per quelli alti). Peraltro, oltre 6 italiani su 10 tra coloro che tagliano gli acquisti sono convinti che questa situazione durerà almeno per tutto il 2023. Nella classifica dei prodotti più colpiti alcolici e dolci (44%), salumi (38,7%) davanti al pesce (38%) e alla carne (37%). Ma il caro-vita porta addirittura a ridurre gli acquisti di alimenti per bambini, con il 31% di persone che ne acquista di meno. (ANSA).

Forum Coldiretti, Vaccari (Crea): stiamo sperimentando i metaboliti da proteine di origine sintetica per tutelare consumatori. VIDEOINTERVISTA

“Stiamo sperimentando i vari metaboliti che provengono dalle proteine di origine sintetica. Il problema è capire se questi cibi costruiti con proteine di origine sintetica, hanno gli stessi metaboliti, cioè i prodotti del metabolismo e della trasformazione che ogni cibo ha dentro di noi. Che differenza c'è rispetto alla vera carne? Perché non ci sono studi e questo è un elemento assolutamente pericoloso? Perché commercializzare un prodotto di cui non si sa quali sono i metaboliti è estremamente pericoloso e non prudente. Atteggiamento dunque di protezione nei confronti del consumatore e di tutti gli operatori della filiera, non solo il consumatore della filiera, ma anche proprio della Nazione. Perché noi crediamo che la zootecnia italiana sia sostenibile. Nel nostro Piano strategico nazionale l'Italia sostiene che il suo modello zootecnico è sostenibile e quel modello zootecnico consente una sostenibilità non solo economica, ma anche ambientale e sociale per tutto il territorio italiano.”

GUARDA LA VIDEOINTERVISTA: [Forum Coldiretti, Vaccari \(Crea\): stiamo sperimentando i metaboliti da proteine di origine sintetica per tutelare consumatori. VIDEOINTERVISTA - Agricolae :Agricolae](#)

Forum Coldiretti, Vaccari (Crea): olio è buono e fa straordinariamente bene alla salute, ma serve comunicazione efficace

“Esperimento straordinario, abbiamo spedito l’olio nello spazio e siamo i primi al mondo. I raggi cosmici hanno un impatto importante sui contenitori, il vino mandato nello spazio dai francesi era invecchiato incredibilmente. Anche noi ci aspettiamo dunque un certo invecchiamento. L’olio d’oliva soffre di sottostima, si sente dire che è un prodotto maturo. Ha una grande capacità di far bene, neutracetico ma non se ne parla mai nella comunicazione. Al contrario la Red Bull che è acqua e caffeina ha come unico slogan che fa bene e mette le ali. Il nostro olio fa bene, ha grandi potenzialità anti ossidanti e davvero mette le ali al nostro sistema cardio circolatorio ma non lo abbiamo mai sfruttato col marketing. L’Olio fa straordinariamente bene ed è straordinariamente buono, ma serve una comunicazione efficace.”

Così **Stefano Vaccari, direttore Crea**, nel corso del Forum Internazionale dell’Agricoltura e dell’Alimentazione, organizzato a Roma da Coldiretti.

MADE IN ITALY. SPAZIO, CON COLDIRETTI, CREA E ASI OLIO EXTRAVERGINE IN ORBITA

CAMPIONI IN ORBITA SULLA ISS, DA GENNAIO I PRIMI ASSAGGI 'SPAZIALI'

(DIRE) Roma, 24 nov. - Un esperimento che dura 24 mesi per studiare gli effetti della permanenza nello spazio sulle caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali e nutrizionali dell'olio extravergine. I campioni di olio extravergine di oliva italiano hanno raggiunto la Stazione Spaziale Internazionale, grazie a un progetto inserito nel quadro dell'accordo tra l'Agenzia Spaziale Italiana e il CREA, in collaborazione con Coldiretti e Unaprol-Consortio Olivicolo Italiano. I campioni di olio extra vergine di oliva saranno riportati sulla Terra dopo rispettivamente 6, 12 e 18 mesi per essere analizzati e confrontati con quelli dei controlli lasciati a terra. In particolare, l'esperimento andrà ad investigare come la composizione dei metaboliti secondari - fenoli e tocoferoli (vitamina E) - venga influenzata dalla microgravità e dalle radiazioni presenti nello spazio e servirà a raccogliere nuove informazioni sulla stabilità dell'EVOO e sulla durata di conservazione nelle condizioni ambientali spaziali. Il progetto studierà inoltre il modo in cui la tipologia di contenitori correntemente utilizzati a bordo dell'ISS influisce sul prodotto. Già il prossimo gennaio, quindi ci saranno i primi assaggi comparati tra i campioni andati in orbita e i loro 'gemelli' rimasti sulla Terra. I risvolti scientifici del progetto verranno monitorati dal Centro CREA Olivicoltura Frutticoltura e Agrumicoltura, sede di Rende, in Calabria, che sta investendo fortemente per fornire soluzioni che rendano sempre più competitivo e apprezzato l'olio extravergine di oliva italiano.

"L'Agenzia spaziale italiana, con Coldiretti e Crea, ha immaginato un esperimento molto creativo che è stato reso possibile dalla complicità della nostra Samantha Cristoforetti", racconta Giorgio Saccoccia, presidente ASI, intervenendo al XX Forum Coldiretti in corso a Roma. 'AstroSamantha' "ha pensato di inserire l'olio nel cosiddetto 'bonus food', cioè il

cibo che gli astronauti possono chiedere oltre al cibo che si trova sulla Stazione spaziale internazionale", racconta Saccoccia, "e lei ha chiesto di portare quattro boccettine di oli provenienti da quattro monocultivar per arricchire la sua dieta". Un'idea "molto importante, perché l'olio d'oliva continua antiossidanti che possono contribuire a diminuire lo stress psicofisico degli astronauti a bordo, magari un giorno durante i lunghi viaggi interplanetari", prosegue il presidente ASI.

Inoltre, "in parallelo al supporto alla dieta di Samantha, c'è stato un aspetto scientifico-sperimentale, e sono stati mandati tre campioni di oli da tre monocultivar diversi, esposti alla situazione ambientale molto particolare della ISS, a livello di radiazioni e microgravità, che verranno poi confrontati con campioni analoghi tenuti a terra", spiega Saccoccia.

I campioni "ritorneranno sulla Terra a partire da gennaio" e ne verranno studiate le qualità organolettiche e nutritive, dice Saccoccia, "è un inizio di un'analisi approfondita di quello che potrà essere il sostegno al benessere nei viaggi di lunga durata che il genere umano dovrà sostenere per andare verso Marte o altri corpi celesti". Un test "di benessere perché dovremo andare nello spazio non solo per fare delle prove di resilienza ma anche per vivere, per lunghi periodi, quindi il benessere sulla Terra dovrà essere trasferito anche in questi ambienti, e l'olio ne sarà un elemento", dice il presidente ASI.

I campioni di olio EVO vanno ad unirsi ai quattro oli extravergini selezionati che fanno parte del "bonus food" scelto, nell'ambito della missione Minerva, dall'astronauta ESA Samantha Cristoforetti, che ha effettuato ieri la sua prima passeggiata spaziale, e dagli altri membri dell'equipaggio. Questi oli sono accomunati da un alto contenuto in antiossidanti naturali e, in particolare, di fenoli dell'olivo che sono indispensabili per chi, come gli astronauti, è sottoposto a condizioni di intenso stress psico-fisico. Si tratta di prodotti italiani di altissima qualità, provenienti da diverse regioni, e ottenuti, ciascuno, da una singola varietà, in rappresentanza dell'immenso patrimonio di biodiversità che rende unico il nostro Paese.

"Un esperimento straordinario, il primo al mondo, l'Italia è la prima a spedire olio nello spazio, un esperimento importantissimo", aggiunge Stefano Vaccari, direttore del CREA, sempre intervenendo al XX Forum Coldiretti. "Non sappiamo cosa svilupperà quest'olio – prosegue - Alcuni indizi ci vengono dall'esperimento fatto dai francesi sul vino l'anno scorso, hanno mandato 12 bottiglie di Romanee-Conti, un borgogna importante, e quando è tornato quel vino era clamorosamente. Quindi i raggi cosmici hanno un impatto potente".

Dunque, "come CREA, con ASI, abbiamo lavorato sui quattro contenitori, ci sono voluti tre mesi per avere le certificazioni, un lavoro complesso, una tecnologia enorme, ma alla fine l'esperimento si concluderà con un panel di assaggio", dice Vaccari, "degli esperti che già dal mese di gennaio assaggeranno l'olio dello spazio insieme al loro gemello rimasto a Terra, e noi ci aspettiamo dell'invecchiamento". L'esperimento "durerà 24 mesi ma non sarà unico, ci aspettiamo nelle prossime missioni di fare esperimenti anche su prodotti composti, cioè che contengono olio d'oliva, la cosa che succede di regola per molti nostri alimenti conservati sotto olio d'oliva", conclude il direttore del CREA.