

SPENDIAMO OLTRE CENTO MILIARDI ALL'ANNO PER MALATTIE DEGENERATIVE PROVOCATE DA OLTRE 300 PESTICIDI PRESENTI NEGLI ALIMENTI E NELLE ACQUE CHE BEVIAMO (1 miliardo di € è il fatturato di pesticidi in Italia). Dell'agroecologo Giuseppe Altieri.

"FORCHETTATE LETALI"...

EVITIAMO LA ROULETTE RUSSA DEI PESTICIDI CON L'AIUTO DELLA COSTITUZIONE

**Glifosate e Pesticidi: dai campi di Sterminio ... allo Sterminio dei Campi**

BANDIRE L'ARMA DI DISTRUZIONE DI MASSA CHE STA DEVASTANDO LA SALUTE PLANETARIA E L'AMBIENTE

(commento tecnico-giuridico all'articolo apparso sul "Salvagente")

di Giuseppe Altieri

-----

La rivista il "Salvagente" rivela residui dell'erbicida Glifosate, al centro di un dibattito scientifico sulla sua tossicità, in una cinquantina di alimenti a base di cereali, definiti "fortunatamente" nei limiti di legge. Secondo i produttori non ci sarebbe "nessun rischio neppure mangiando 200 kg di cibo al giorno"...

In realtà tali affermazioni sono molto pericolose per la salute pubblica e l'ambiente, diritti tutelati dalla Costituzione Italiana e dal Principio di Precauzione Europeo, per cui andrebbero perseguite.

Libertà di parola... ma non di falsificazione.

Grano Manitoba, il cosiddetto grano "di forza" (per la pizza e il pane) come le altre farine di importazione da agricolture che consentono la "pratica incivile e criminale" di disseccare le coltivazioni con agenti chimici che uccidono tutto "prima della raccolta".

Ma non solo grano... cereali, legumi, patate, ecc. tutti sottoposti all'agente arancio "secca-tutto" che in tal modo avvelena la base della dieta umana e crea scorretta concorrenza contro le zone agricole a maggior vocazione per le colture cerealicole e i legumi, ovvero il Mediterraneo laddove le coltivazioni maturano e si asciugano al Sole.

## la chimica nel piatto

Scritto da Maurizio Marchi  
Giovedì 05 Maggio 2016 23:35 -

---

Grano per la pasta e il pane, orzo per la Birra o granella per il bestiame... tutto al glifosate, dannosissimo per la salute e distruttore dell'ambiente e dell'humus dei terreni.

CON RESIDUI IN CONTINUO AUMENTO NEGLI ALIMENTI E NELLE ACQUE (DATI ISPRA) e bio-accumulo nelle catene alimentari, carni e latticini, con "l'Uomo al vertice del rischio".

Tutto innaturalmente "avvelenato a norma di legge", visto che tali residui chimici sono consentiti negli alimenti, in quanto i Pesticidi non sono biodegradabili ed una volta usati persistono per lunghissimi periodi.

ASSISTIAMO DA DECENNI al CONTINUO AUMENTO DELL'USO DI PESTICIDI e AL PARALLELO DRAMMATICO AUMENTO DI MALATTIE DEGENERATIVE (CELIACHIE, TUMORI, LINFOMI, STERILITA', SENSIBILITA' CHIMICA MULTIPLA, ECC.).

Come si può tranquillizzare gli Italiani dicendo che i residui di Glifosate trovati negli alimenti sono inferiori ai limiti di legge ?

GLI EFFETTI DI TALI SOSTANZE non dipendono dalla loro quantità bensì dalla diversa sensibilità delle persone, per cui i più deboli risultano le prime vittime, insieme agli agricoltori che ne fanno uso ed abuso.

In particolare i bambini rappresentano la categoria a massimo rischio, dal momento che i

## la chimica nel piatto

Scritto da Maurizio Marchi  
Giovedì 05 Maggio 2016 23:35 -

---

cosiddetti limiti, che definirei di vera e propria "in-tolleranza", sono stabiliti su un corpo di 60 kg di peso, ovvero un adulto, violando in tal modo sia il principio di precauzione che gli Art. 32 e 3 della Costituzione, sul diritto alla salute e sull'uguaglianza e pari dignità dei cittadini di fronte alla legge.

I glifosate altera l'equilibrio dei microrganismi intestinali, uccidendone diversi, ed è un probabile cancerogeno secondo lo IARC (Ist. di ricerca sul cancro di Lione, dell'OMS).

Tale probabilità non dipende dalla sostanza bensì dalle vittime della contaminazione, più o meno sensibili alla sostanza stessa, cancerogena.

L'Italia, dove si usa oltre il 35% di tutti i pesticidi europei con un livello circa dieci volte maggiore (per ettaro e per abitante) rispetto ai partners UE, ha raggiunto il record mondiale dei tumori dell'infanzia (dati OMS), perdendo almeno 8 anni di aspettativa di vita sana nell'ultimo decennio (Eurostat).

Ricerche svedesi di molti anni fa correlano il Glifosate all'incremento del Linfoma Non Hodgkin e per questo motivo la Svezia ha denunciato la commissione europea per non aver applicato il principio di precauzione, vietando immediatamente tale sostanza da ogni uso.

### **PRINCIPIO DI PRECAUZIONE O DI DISTRUZIONE ACCERTATA?**

Si rammenta che il principio di Precauzione, base del diritto europeo e nazionale, prevede l'inversione dell'onere della prova, ovvero che prima di immettere sostanze nell'ambiente e in particolare nell'agricoltura, dev'essere dimostrata la loro innocuità.

Mentre invece, per il Glifosate come per tutti i Pesticidi chimici si continua a violare il diritto alla salute consentendo 50 anni di impieghi agroalimentari, per poi scoprire la tossicità e imporre i divieti... quando i danni sono accertati e ormai irreversibili.

Chi paga questi danni?

In una situazione di Stato di Diritto, come quella europea, le ditte produttrici di pesticidi chimici che forniscono i dossier sulla "sicurezza" delle sostanze e le commissioni che li approvano... ovviamente.

L'attuale normativa inoltre, non tiene conto della "sinergia negativa" tra le diverse sostanze residue, perchè i limiti di tolleranza sono stabiliti per ogni singolo principio attivo chimico e non è previsto un limite massimo ammissibile della sommatoria di diversi residui che possano essere presenti negli alimenti, che "moltiplicano" la loro tossicità, decine o centinaia di volte, anche a livelli minimi. I dati delle analisi chimiche sui diversi prodotti alimentari segnalano molto spesso la presenza contemporanea di molti residui chimici in ogni singolo alimento, spesso con decine di residui assunti durante il pranzo, soprattutto in una dieta varia come quella mediterranea, composta di più alimenti.

Si ricordi che per abrogare le soglie di tolleranza dei pesticidi negli alimenti in Italia si è tenuto un referendum popolare nazionale nel 1992, con circa 20 milioni di voti espressi, di cui oltre il 95% favorevoli !

## la chimica nel piatto

Scritto da Maurizio Marchi  
Giovedì 05 Maggio 2016 23:35 -

---

Referendum che ha preceduto l'avvio dei programmi agroambientali europei con il Regolamento CE 2078/92, nello stesso anno, dopo che la Comunità Europea aveva definito il primo regolamento sull'agricoltura biologica (Reg. 2092/91), ai fini della certificazione della stessa. Anche se sarebbe stato ancor più opportuno un Regolamento sulla certificazione della presenza di residui chimici negli alimenti, al fine di consentire al consumatore di difendere la propria salute, oggi "avvelenata a norma di legge" e senza avvisi in etichetta.

Si pensi al paradosso giuridico secondo cui una mela biologica con un residuo appena sopra i limiti di legge di un prodotto come il rame, facilmente lavabile essendo solubile e di copertura della vegetazione, risulterà illegale e non commerciabile, mentre un'altra mela (o una bottiglia di vino come qualsiasi prodotto alimentare), con presenza di 15-20 residui chimici differenti, ciascuno entro i limiti di legge, ma la cui sommatoria supera di gran lunga il residuo della mela "fuorilegge per eccesso di rame", risulterà perfettamente legale e potrà essere presente sugli scaffali dei supermarket. Oltretutto con residui chimici sistemici e/o citotropici, ovvero che penetrano all'interno dei frutti e che pertanto non potranno essere lavati ne, tantomeno, asportati togliendo la buccia.

La differenza tra la mela di Eva e quella di Biancaneve...

Il Glifosate non ha tempo di carenza in quanto è un dissecante totale che uccide tutto, per cui viene venduto per distruggere l'erba prima di seminare i terreni o per dissecarla sotto le coltivazioni arboree.

Ma qualche pazzo lo ha autorizzato per dissecare i raccolti, ed anche in Italia... verificiamo chi è stato e fermiamoli !!

C'è una commissione interministeriale presieduta dal Ministero della "Sanità" (o della Malattia se preferite) che decide per tutti... SULLA PELLE DI TUTTI.

Tale uso è illegittimo perchè non si può prevedere l'uso di prodotti chimici pre-raccolta, pena

l'incremento dei residui chimici nei prodotti agricoli. E in mancanza di un tempo di carenza, visto che il prodotto lo si da proprio "sul raccolto".

**BANDIRE IL GLIFOSATE, ARMA DI DISTRUZIONE DI MASSA CHE STA DEVASTANDO LA SALUTE PLANETARIA E L'AMBIENTE, MODIFICANDO IL CLIMA E DISTRUGGENDO L'HUMUS DEI TERRENI E LA FOTOSINTESI.**

Non basta che un'applicazione chimica o tecnologica sia giudicata economicamente utile a qualcuno per poterla applicare. La costituzione Italiana regola l'attività economica al fine di garantirne l'aspetto sociale (Art. 41 e 42 Costituzione) e lo sfruttamento razionale dei suoli (Art. 44), incompatibile con l'impiego dei disseccanti totali che lo sterilizzano.

E un tale "modus operandi", seppur divenuto normale e sempre più abusato, non per questo è considerabile legittimo. Anzi s'impone un rafforzamento dell'azione di controllo e repressione.

E' utile precisare che le soglie di tolleranza sono stabilite su criteri di tossicità acuta e mal si adattano ai criteri, molto più complessi, riguardanti la tossicità cronica di medio e lungo periodo. E ancor meno per gli organismi in via di sviluppo, come i nascituri e i bambini e per quelli ancor più sensibili di chi è già soggetto a patologie croniche, come nel caso degli anziani.

## la chimica nel piatto

Scritto da Maurizio Marchi  
Giovedì 05 Maggio 2016 23:35 -

---

In sostanza, non può esistere una “normale tollerabilità” nei confronti delle sostanze “normalmente tossiche” e pericolose per la salute (come è scritto a chiare lettere nell'etichetta dei Pesticidi chimici), ma solo la necessaria e “massima tutela possibile”, azzerando i residui chimici negli alimenti.

E' necessario e improcrastinabile, per le drammatiche conseguenze e costi sociali di tali comportamenti irrazionali, reiterati da decenni in violazione della Costituzione, mettere un freno immediato all'irrorazione di sostanze chimiche sintetiche in agricoltura imponendo “sic et simpliciter”, oggi e non domani, l'applicazione delle tecniche di coltivazione biologica, non essendo logico ne ammissibile alcuna attività economica, ne tanto meno un guadagno, che arrechi danno ad altri.

...LA FORCHETTATA LETALE

EVITIAMO LA ROULETTE RUSSA DEI PESTICIDI

Le analisi di tipo quantitativo, usate per determinare l'eventuale superamento dei limiti di legge dei residui chimici negli alimenti e nell'acqua, rappresentano solo dei dati medi, statisticamente condizionati dal campionamento delle diverse derrate alimentari provenienti da diverse zone di coltivazione, più o meno irrorate con sostanze chimiche.

## la chimica nel piatto

Scritto da Maurizio Marchi

Giovedì 05 Maggio 2016 23:35 -

---

E l'irrorazione con mezzi manuali o meccanici, non è mai uniforme su tutta la coltivazione, dipendendo da numerosi fattori, mai controllabili con precisione, come il diverso sviluppo vegetativo delle singole piante, la ventosità, seppur di minima entità, l'avanzamento non omogeneo delle macchine per ostacoli, manovre, difformità del terreno e delle tipologie di macchine che spruzzano pesticidi, ecc.

Pertanto, vi sarà sempre una presenza di residui di entità variabile e casuale, nelle diverse frazioni dei raccolti e, pertanto negli ambienti e nelle derrate alimentari contaminati, rispetto al dato medio rilevato, il che comporta rischi maggiori per la salute, derivanti dalle frazioni più contaminate.

E chi mangerà le frazioni più contaminate dei raccolti, per il casuale effetto "d'un vento assassino", subirà quindi un maggior danno per la propria salute, con ulteriore violazione del principio di uguaglianza e pari dignità (Art. 3 Cost.), Costituzione che non può di certo riferirsi a condizioni determinate dalla sorte, in un Gioco d'azzardo che lascia vittime i cittadini più sfortunati, oltre che più deboli.

**VIETIAMO LA CHIMICA IN AGRICOLTURA, OGGI PER LO PIU' INUTILE VISTI I  
PROGRESSI DELLE TECNICHE BIOLOGICHE, E UTILIZZIAMO CORRETTAMENTE I FONDI  
EUROPEI DESTINATI A COMPENSARE I MANCATI RACCOLTI E MAGGIORI COSTI DELLA  
PRODUZIONE BIOLOGICA.**

ABBIAMO 12 MILIARDI ALL'ANNO DI FONDI EUROPEI PER L'AGRICOLTURA DAL 2016 AL 2020

NE BASTANO 7 PER RICONVERTIRE TUTTA L'ITALIA ALLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA, GARANTENDO AGLI AGRICOLTORI IL 30% DI REDDITO IN PIU', COSI' COME PREVISTO DALLE NORME EUROPEE, a fronte dei mancati raccolti e maggiori costi dell'agricoltura biologica.

MENTRE SPENDIAMO OLTRE CENTO MILIARDI ALL'ANNO PER MALATTIE DEGENERATIVE PROVOCATE DA OLTRE 300 PESTICIDI PRESENTI NEGLI ALIMENTI E NELLE ACQUE CHE BEVIAMO (1 miliardo di € è il fatturato di pesticidi in Italia).

E IL PIU' PRESENTE E' PROPRIO IL GLIFOSATE...

P.S.

Glifosate "di fatto" già vietato

## la chimica nel piatto

Scritto da Maurizio Marchi  
Giovedì 05 Maggio 2016 23:35 -

---

Il principio di Precauzione europeo e il Diritto Costituzionale Nazionale impongono che nel dubbio,

laddove il parere dello IARC (OMS, sicuramente più autorevole in quanto organismo sanitario internazionale di ricerca sul cancro) attesta la "probabile" cancerogenicità del prodotto, probabilità che dipende dalle vittime più o meno sensibili e non dal prodotto chimico stesso, cancerogeno,

seppur di fronte al parere dell'EFSA, in apparenza contrastante,

è necessario in ogni caso considerare bandita dalla produzione, commercio ed uso la sostanza chimica in questione, pericolosa per la salute.

Il Glifosate contrasta inoltre con gli obblighi di produzione integrata su tutto il territorio nazionale dal 1 gennaio 2014, ai sensi del D. lgs. 150/2012, essendo un mezzo chimico di distruzione totale che sostituisce, pertanto, un mezzo meccanico di taglio o di interrimento delle erbe infestanti in agricoltura. Mezzo meccanico sostitutivo ed analogamente efficace e, pertanto, obbligatorio e prioritario nella difesa integrata delle coltivazioni agricole.

Di fatto, quindi, il Glifosate è vietato dalle leggi nazionali ed europee e non può essere usato ne in ambito agricolo che in quello extra-agricolo.

## la chimica nel piatto

Scritto da Maurizio Marchi  
Giovedì 05 Maggio 2016 23:35 -

---

GIUSEPPE ALTIERI, AGROECOLOGO

-----

Prof. Giuseppe Altieri, Agroecologo

Studio AGERNOVA - Servizi Avanzati per l'Agroecologia e la Ricerca

Loc. Viepri Centro 15, 06056 Massa Martana (PG)

tel 075-8947433, Cell 347-4259872

<http://www.agernova.it>

(allegato articolo del "Salvagente")

Glifosato, primo test in Italia: tracce in pasta e biscotti

Il Salvagente rivela residui dell'erbicida - al centro di un dibattito scientifico sulla sua tossicità - in una cinquantina di alimenti a base di cereali. Ma fortunatamente nei limiti di legge. I produttori: "Nessun rischio neppure mangiando 200 kg di cibo al giorno"

di MONICA RUBINO

22 aprile 2016

ROMA - Dalla pasta ai biscotti, dai corn flakes alle farine fino all'acqua che arriva nelle nostre case: il glifosato, l'erbicida sviluppato dalla Monsanto (che lo distribuisce con il nome commerciale di Roundup) sembra essere dappertutto. A poco più di una settimana dal discusso voto del Parlamento Europeo che, il 13 aprile scorso, ha chiesto alla Commissione di rinnovare l'autorizzazione all'uso del diserbante per altri 7 anni in agricoltura (contro i 15 inizialmente previsti), il Test Salvagente ha illustrato i risultati delle prime analisi italiane effettuate, da laboratori accreditati, su una cinquantina di alimenti che mangiamo (e beviamo) tutti i giorni e che saranno pubblicate sul numero in edicola dal 23 aprile. Svelando quanto sia difficile per i consumatori italiani trovare prodotti senza tracce di questa sostanza.

Una querelle scientifica (e politica). Sconosciuto fino a un anno fa, oggi il glifosato è al centro di una delicata querelle scientifica e politica. Da un lato c'è la posizione dello IARC (agenzia

dell'Oms di ricerca sul cancro), che a marzo del 2015 lo ha classificato come "probabile cancerogeno per l'uomo" in uno studio uscito su *The Lancet Oncology*. Dall'altro quella dell'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, che invece a novembre dello stesso anno lo ha assolto e ha fissato la dose massima di assunzione giornaliera in 0,5 mg per kg di peso corporeo. In mezzo c'è la Commissione europea che, tra qualche settimana, dovrà decidere se tenere conto o meno delle richieste dell'Europarlamento in merito alla proroga dell'autorizzazione. E intanto in molti Paesi si allarga la schiera di chi è contrario all'uso del pesticida. Stiamo parlando dell'erbicida più diffuso al mondo, sintetizzato per la prima volta nel 1950. Da allora viene irrorato con numeri impressionanti: con 8,6 miliardi di chilogrammi spruzzati nel 2014, il volume di glifosato utilizzato è sufficiente a trattare tra il 22 e il 30% dei campi coltivati nel mondo. Mai nessuna sostanza è stata aspersa su una superficie mondiale tanto vasta.

Le analisi del Salvagente. Ma quanto glifosato, dai campi, finisce sulle nostre tavole? Dopo i residui ritrovati nelle birre tedesche e poi in quelle svizzere, il Test Salvagente ha condotto le prime analisi italiane per scoprire il livello di contaminazione in corn flakes, farine, biscotti, fette biscottate e pasta. Il risultato? "Una roulette russa - spiega il direttore Riccardo Quintili - in cui né le aziende né i consumatori possono stare tranquilli. Per una stessa marca, infatti, sono stati trovati lotti in cui è stato rintracciato l'erbicida accanto a lotti che non lo contenevano. I residui, fortunatamente sempre inferiori ai limiti di legge, testimoniano però una contaminazione diffusa, quasi ubiquitaria".

### REPDATA - LE TABELLE CON TUTTI I PRODOTTI ESAMINATI

Discorso diverso sull'acqua che beviamo tutti i giorni. Il mensile dei consumatori ha analizzato 26 campioni provenienti da diverse città italiane e in due casi l'Ampa, un derivato del glifosato che con l'erbicida condivide la presunta tossicità e gli effetti a lungo termine sulla salute umana, è risultato superiore ai limiti di legge nei campioni raccolti a Brusnengo, in provincia di Biella, e

a Campo Galliano, comune nel modenese. "Nessuna Regione italiana - denuncia il Test Salvagente - analizza la presenza di glifosato e del suo metabolita Ampa nelle acque potabili, nonostante le raccomandazioni comunitarie". Unica eccezione è la Lombardia, che però effettua il monitoraggio non sulle acque di rubinetto ma su quelle di superficie e profonde.

"L'Europa non sacrifichi agli interessi di pochi - conclude Quintili - uno dei suoi principi fondamentali, quello di precauzione, che stabilisce che di fronte a un possibile pericolo per la salute si debba vietare un prodotto o una sostanza. È il caso, chiaro, del glifosato, un pesticida che rischia di avvelenare i simboli del made in Italy". Un timore che sembra interessare anche l'industria e il nostro ministro per le Politiche Agricole, alimentari e forestali Maurizio Martina, contrario alla riconferma nell'Ue e impegnato con il suo dicastero nell'elaborazione del "piano nazionale glifosato zero" sulle produzioni italiane, a prescindere dagli esiti del confronto europeo.

La replica dell'industria. Da parte loro i produttori di pasta e prodotti da forno invitano a non drammatizzare: "Evitiamo allarmi ingiustificati che rischiano di disorientare tutti, non solo i consumatori, ma anche chi produce alimenti - rassicura Mario Piccialuti, direttore di Aidepi, l'associazione di Confindustria delle industrie del dolce e della pasta italiane della quale fanno parte colossi come Barilla - Le quantità rilevate sono così minime che non sarebbe possibile superare i limiti di sicurezza stabiliti dalle autorità sanitarie neppure mangiando 200 kg di cibo al giorno".

E, all'obiezione che l'Italia per produrre la pasta importa grandi quantità di grano dagli Usa, dove si fa uso di glifosato con il trattamento preraccolta, Piccialuti risponde: "Possiamo garantire i consumatori che la pasta italiana è assolutamente sicura. Il nostro modo di operare lungo le filiere e le analisi di verifica, che i nostri pastai conducono regolarmente, confermano l'assenza di glifosato nella nostra pasta o, nel caso di eventuali presenze, valori estremamente bassi, enormemente al di sotto dei limiti fissati dalla legge. Il grano importato dall'estero (che

## la chimica nel piatto

Scritto da Maurizio Marchi

Giovedì 05 Maggio 2016 23:35 -

---

rappresenta in media circa il 30-40% di quello utilizzato dai pastai italiani, visto che l'altro 60-70% è di provenienza nazionale) viene controllato ancora di più

di quello nazionale: una prima volta dal produttore nel paese di produzione, poi quando arriva in Italia dalle autorità sanitarie e dalle dogane. Passa poi il vaglio dei produttori di semola e infine dei pastai, che verificano eventuali residui, sia sulla semola che sulla pasta".

## Glifosato, tutti i prodotti sotto esame

Le analisi del Test-Salvagente, effettuate su una cinquantina di alimenti che mangiamo tutti i giorni, dimostrano la presenza di tracce del pesticida al centro di un dibattito scientifico e politico sulla sua tossicità. Ma i residui sono entro i limiti di legge

Dalla materia prima al prodotto finito la contaminazione è facile. Tracce di erbicida sono state trovate in alimenti, in oggetti di uso comune e perfino nelle urine umane. Il Test-Salvagente lo ha cercato nei prodotti a base di cereali (pasta, farina, biscotti, fette biscottate e corn flakes).

Il volume totale di glifosato spruzzato nel 2014 è sufficiente per trattare tra il 22 e il 30% dei campi coltivati al mondo. Nessun pesticida è mai stato irrorato in maniera così vasta.

### Il glifosato in numeri

Prodotti destinati all'alimentazione

Il glifosato è l'erbicida più utilizzato al mondo. Dal 1992 al 2012 il suo uso è aumentato di 140 volte solo negli Stati Uniti. Oggi, inoltre, è il fitofarmaco più collegato alle coltivazioni Ogm

A marzo del 2015, l'Agenzia per la ricerca sul cancro (Iarc) ha classificato il glifosato come un "probabile cancerogeno per l'uomo" e come tale lo ha inserito nel gruppo delle 66 sostanze a rischio

Prodotti a base di farina

Marca    Corn flakes    Tracce di glifosato

Cameo Vitalis muesli croccante    Assente

Kellogg's    All bran plus bastoncini    0,140 mg/Kg

Kellogg's    Frosties fiocchi di mais glassati    Assente

Kellogg's    Nice morning    Assente

## la chimica nel piatto

Scritto da Maurizio Marchi  
Giovedì 05 Maggio 2016 23:35 -

---

Mulino bianco Gran cereale - Corn flakes classico    Assente

Naturasì    Corn flakes    Assente

Nestlé Multi Cheerios cereali integrali    Assente

Nestlé Nesquik    Assente

Nestlé Nesquik Duo    Assente

Marca Biscotti    Tracce di glifosato

Misura Biscotti alla soia    Assente

Mulino bianco Galletti    Assente

Pavesini    Gli originali 8 confezioni snack    Assente

Galbusera    Buoni così biscotto ai cereali    Assente

Marca Fette biscottate    Tracce di glifosato

## la chimica nel piatto

Scritto da Maurizio Marchi  
Giovedì 05 Maggio 2016 23:35 -

---

Baule Volante Biscotto della salute d farro Assente

Buitoni Granfetta vitiminizzata Assente

Buitoni Granfetta del benessere 3 cereali Assente

Gentilini Fette integrali 0,130 mg/Kg

Misura Fette fibreextra Assente Assente

Mulino bianco Dolci fette Assente

Mulino bianco

Fette biscottate le integrali Assente

San Carlo

Fette biscottate Assente

Nel 2015 abbiamo prodotto 4.398.326 tonnellate di grano duro e ne abbiamo importate 2.357.241, di cui 1.656.375 solo da Usa e Canada; abbiamo poi prodotto 2.996.168 tonnellate

## la chimica nel piatto

Scritto da Maurizio Marchi

Giovedì 05 Maggio 2016 23:35 -

---

di grano tenero e ne abbiamo importate 4.324.377, di cui 281.730 dal Canada e 174.353 dagli Usa

Tracce del pesticida nella pasta

Marca	Farina e pasta	Tracce di glifosato
-------	----------------	---------------------

Lo Conte	Farine magiche Manitoba	0,023 mg/Kg
----------	-------------------------	-------------

Molino Spadoni	Farina d'America Manitoba	0,098 mg/Kg
----------------	---------------------------	-------------

Colavita	Spaghetti	0,019 mg/Kg
----------	-----------	-------------

Del Verde	Spaghetti	0,083 mg/Kg
-----------	-----------	-------------

Divella	Penne ziti rigate	0,033 mg/Kg
---------	-------------------	-------------

Divella	Spaghetti	0,038 mg/Kg
---------	-----------	-------------

Garofalo	Mafalda corta	0,043 mg/Kg
----------	---------------	-------------

Italiamo Lidl	Spaghetti	0,070 mg/Kg
---------------	-----------	-------------

La Molisana	Farfalle rigate	0,160 mg/Kg
-------------	-----------------	-------------

## la chimica nel piatto

Scritto da Maurizio Marchi  
Giovedì 05 Maggio 2016 23:35 -

---

Fonte: Test- Salvagente

Elaborazione dati a cura di Paola Cipriani