

PROSSIMAMENTE NEL TUO PIATTO... E NIENTE CAPRICCI!!!

I dottori lo dicono sempre: mangiare bene per restare sani! E per questo, molti di noi cercano di comprare i prodotti biologici o frutta e verdura direttamente dal contadino: un po' sporchi e con qualche macchieta, non saranno proprio una bellezza, ma sono sicuramente più nutrienti e meno trattati.

Ma la nostra buona volontà non basta perché, presto o tardi, ci troveremo senza possibilità di scelta.

LA CONTAMINAZIONE È UNA COSA SERIA!!

contaminazione = piante non geneticamente modificate si incrociano con piante geneticamente modificate, producendo piante ibride (e quindi geneticamente modificate), a insaputa del contadino e del consumatore.

A livello mondiale i casi di contaminazione sono in continuo aumento: una recente indagine effettuata dalla FAO (organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, rapporto dello scorso 14 marzo) rivela come siano state trovate tracce di Ogm in alimenti e mangimi che di fatto non avrebbero dovuto contenerne.

La contaminazione può avvenire in ogni fase della catena di produzione alimentare: durante la coltivazione, nella trasformazione, nell'imballaggio dei prodotti.

In Friuli con la coltivazione di mais geneticamente modificato Mon 810, nonostante sia di recentissima introduzione, si è già intrapresa questa strada. Nell'estate del 2013 la guardia forestale ha analizzato piante di mais nei campi accanto a quelli coltivati a Mon810: alcune di esse erano state contaminate, e quindi geneticamente modificate. Per ora la percentuale di contaminazione è relativamente bassa e riguarda aree di terreno piuttosto ridotte, ma ricordiamoci: la contaminazione è un processo continuo, che inizia in sordina, e anno dopo anno si espande, in maniera irreversibile.

Certo, bisogna ricordarsi che questo fenomeno riguarda solo varietà tra loro affini (il mais Mon 810 contaminerà altro mais, non ad esempio i pomodori). Però va anche detto che il mais Mon 810 è il primo passo per lo sdoganamento degli Ogm in Europa: se non ci opponiamo, presto al mais si aggiungeranno altre colture, e nel nostro piatto, consapevoli o meno, saremo obbligati a mettere organismi geneticamente modificati.

Se vuoi continuare a tenere il tuo piatto pulito e per aver maggior informazioni ti aspettiamo:

PRESIDIO CONTRO LE SEMINE OGM

VIVARO 06 APRILE 2014

ORE 10.00 Interventi a microfono aperto

ORE 11.30 Accerchiamento simbolico di due appezzamenti di terreno agricolo limitrofi

ORE 13.00 Pranzo conviviale con "polenta" libera da OGM *Porta quello che vorresti trovare*

ORE 14.30 CONCERTO con
Piotre [Punk di besol]

St. John House Fired [Rock Blues]



FIP IN VIA SNAURO 20, UDINE / MARZO 2014

INVENDIBILE PERCHÉ CONTAMINATO*

A livello mondiale i casi di contaminazione sono in continuo aumento: una recente indagine effettuata dalla FAO (organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, rapporto pubblicato lo scorso 14 marzo) rivela come siano state trovate tracce di Ogm in alimenti e mangimi che di fatto non dovrebbero contenerne. Il ritrovamento delle tracce transgeniche nei prodotti non-Ogm ha portato al blocco della vendita e in 26 paesi addirittura quello delle importazioni.

La contaminazione è potenzialmente in agguato ad ogni fase della catena di produzione alimentare: durante la coltivazione, nei campi, nella trasformazione, nell'imballaggio o lo stoccaggio dei prodotti e durante il trasporto.

In Friuli con la coltivazione di mais geneticamente modificato Mon 810, nonostante sia di recentissima introduzione, si è già intrapresa questa strada. Nell'estate del 2013 la guardia forestale ha analizzato piante di mais nei campi accanto a quelli con il Mon810: alcune di esse erano state contaminate e quindi geneticamente modificate. Per ora la percentuale di contaminazione è relativamente bassa e riguarda aree di terreno piuttosto ridotte, ma ricordiamoci: la contaminazione è un processo continuo, che inizia in sordina, e anno dopo anno si espande, in maniera irreversibile. Inoltre questo fenomeno non può essere controllato: le zone "cuscinetto" attorno ai campi Ogm lo rallentano ma non lo eliminano.

MAIS E NON SOLO

Va sottolineato che la contaminazione riguarda solo varietà tra loro affini (il mais Mon 810 contaminerà altri mais, non ad esempio i pomodori). Però va anche detto che il mais Mon 810 è il primo passo per lo sdoganamento degli Ogm in Europa: se non ci opponiamo presto al mais si aggiungeranno altre colture, e qualsiasi agricoltore, consapevole o meno, rischierà di trovarsi in campo piante Ogm.

CORNUTO E MAZZIATO

Gli agricoltori contaminati quindi non potranno vendere il proprio raccolto. Inoltre non riceveranno alcun indennizzo e, come se non bastasse, rischieranno di essere denunciati da Monsanto per aver usato i loro semi senza autorizzazione. Bisogna dire che la multinazionale ha comunicato sul proprio sito web che non citerà in giudizio gli agricoltori se la contaminazione da Ogm risulterà molto lieve, cioè inferiore all'1%. Tuttavia, nonostante la pressione di molti agricoltori statunitensi, Monsanto si è sempre rifiutata di firmare un documento ufficiale. In casi di contaminazione superiore all'1% è comunque prevista un'azione legale.

QUELLO CHE COLTIVI NEL TUO CAMPO NON SONO SOLO FATTI TUOI!

La semina di Mais Mon810 è quindi un problema collettivo: per il consumatore, che non saprà più cosa si troverà nel piatto, e per l'agricoltore che non saprà più cosa si troverà nel campo e se poi riuscirà a venderlo.

Se vuoi continuare a tenere il tuo campo pulito e per aver maggior informazioni ti aspettiamo:

PRESIDIO CONTRO LE SEMINE OGM

VIVARO 06 APRILE 2014

ORE 10.00 Interventi a microfono aperto

ORE 11.30 Accerchiamento simbolico di due appezzamenti di terreno agricolo limitrofi

ORE 13.00 Pranzo conviviale con "polenta" libera da OGM *Porta quello che vorresti trovare*

ORE 14.30 CONCERTO con
Piotre [Punk di besol]

St. John House Fired [Rock Blues]

*contaminazione = piante non ogm si incrociano con piante ogm, producendo piante ibride che saranno ogm, a insaputa del contadino.



FIP IN VIA SNAURO 20, UDINE / MARZO 2014