

Ricevo e informo, ciaooo!

FORSE NON TUTTI SANNO CHE:

BARILLA non è più italiana ma americana e usa grano con tassi di micotossine altissimi (ammuffito), derivante da lunghi stoccaggi al prezzo più basso possibile.

L'UE nel 2006 ha alzato con un colpo di mano i livelli accettati di micotossine presenti nel grano duro, di modo che tanti paesi potranno produrre grano duro in climi non adatti badando solo alla quantità, distruggendo i contadini del sud italia il cui grano non contiene micotossine e portando al fallimento le industrie sementiere mediterranee.

Per esportare pasta in USA - Canada il grano deve avere un tasso di micotossine di circa la metà di quello che la UE accetta per le importazioni di grano duro dagli stessi paesi, così succede che:

- i prezzi internazionali del grano duro crollano
- i commercianti italiani e i monopolisti internazionali acquistano al prezzo più basso possibile da contadini che hanno bisogno di soldi per pagare i debiti, per poi speculare quando tutto il grano è nei loro magazzini (ammuffito)
- gli stessi commercianti esportano il grano migliore italiano all'estero lucrando sul prezzo e importano grano ammuffito e radioattivo dall'estero per avvelenare il pane e la pasta venduti in Italia.

Quindi, un consiglio, comprare solo pasta da grano duro coltivato in Italia e Biologico, senza micotossine, né pesticidi né OGM.

Barilla è presente anche con i seguenti marchi: Motta, Essere, Gran Pavesi, le Tre Marie, le Spighe, Mulino Bianco, Pavesini, Voiello, Panem.

<http://slitalia.altervista.org/home.php?blog>

<<http://slitalia.altervista.org/home.php?blog&c=alimentazione> >