

NUTRIZIONE



Ha fatto molto discutere in questi giorni la decisione della Commissione europea di imporre all'Italia l'utilizzo anche del latte in polvere nella produzione di formaggi,

cosa vietata nella Penisola già dal 1974. Un'imposizione che sembra mandare in polvere non solo il latte, ma anche la qualità. (...)

La rassegna stampa:

<http://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2015/07/02/corpo-8-formaggi-nella-polvere/44774>

Sull'argomento:

<http://www.helpconsumatori.it/alimentazione/formaggio-senza-latte-allevatori-e-consumatori-in-piazza-per-dire-no-a-bruxelles/96378>

<http://oggiscienza.it/2015/07/09/lo-zampino-ue-sui-formaggi-italiani/>

<http://www.greenreport.it/news/consumi/sullue-e-il-latte-in-polvere/>

<http://www.ilfattoalimentare.it/formaggio-senza-latte-petizione.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/latte-in-polvere-formaggi-risoluzione.html>

http://torino.repubblica.it/cronaca/2015/09/18/news/una_giorno_a_zonzo_nelle_vie_di_bra_tra_i_profumi_e_i_colori_di_cheese-123191988/?ref=HREC1-22

http://www.repubblica.it/scienze/2015/10/26/news/il_formaggio_causa_dipendenza_come_droga-125943000/?ref=HRLV-16

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=9934:per-fare-il-formaggio-qmade-in-italyq-ci-vuole-il-latte-qmade-in-italyq-&catid=117:agricoltura&Itemid=103

* * *

Origini della produzione del formaggio dall'antichità ai tempi moderni:

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=2789>

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=5272:sahara-formaggi-di-7mila-anni-pascoli-e-caseifici-nel-deserto&catid=82:curiosare&Itemid=141