

Barilla

Barilla ni več italijansko ampak ameriško podjetje, ki za svoje proizvode uporablja pšenico z visokimi stopnjami mikotoksinov (plesni), kar je posledica dolgega skladiščenja po najnižji možni ceni.

EU je v letu 2006 povečala nivo dovoljenih mikotoksinov, ki so prisotne v pšenici tako, da bo veliko držav sposobnih proizvajati pšenico v podnebjih, ki so drugače za pridelavo neprimerne.

Tako se lahko proizvaja velike količine, brez ozira na kvaliteto.

Za izvoz testenin v ZDA / Kanado mora imeti pšenica manjše stopnje mikotoksinov, kar je približno polovica tega, kar se je EU dogovorila za uvoz pšenice iz ZDA in za trgovanje med EU. Tako se dogaja, da: mednarodna cena pšenice pada - italijanski trgovci in monopolisti pa kupujejo pšenico na mednarodnem trgu po najnižji ceni.

To isto pšenico kopičijo v svojih skladiščih, najboljšo pšenico izvozijo, s pšenico, ki plesni v skladiščih in je že radioaktivna, neprimerna za izvoz, pa zastreprljajo kruh in testenine v Italiji in Evropi.

Izogibati se je blagovne znamke Barilla in kupovati raje testenine iz durum pšenice, ki je pridelana biološko brez mikotoksinov, brez pesticidov in GSO.

Barilla je lastnica še naslednjih blagovnih znamk:

Motta,
Essere,
Gran Pavesi,
Tre Marie,
Le Spighe,
Mulino Bianco,
Pavesini,
Voiello,
Panem.