

Rassegna Stampa 26 novembre (notizie della settimana 19 - 25 novembre 2018)

Novembre 26, 2018 · admin

Grana, salumi, Nutella, ... ma veramente fanno male? Per l'ONU forse, mentre secondo il presidente di Federalimentare "in questa vicenda delle etichette sui prodotti alimentari c'è qualcuno che fa il gioco sporco". La posizione delle imprese italiane è nettamente contraria alla nuova risoluzione appena presentata all'Onu, che ha ritirato fuori la proposta dell'Oms di introdurre tasse e bollini neri per gli alimenti che superano una certa soglia di sale, zucchero e grassi.

Ma come? Proprio noi che siamo i detentori della **#dietamediterranea**? Proprio in un articolo di questa settimana si ricorda che la nostra dieta mediterranea è stata "scoperta" da Ancel Keys, uno studioso americano che negli anni '40 si trovava a Creta, al seguito delle truppe alleate, e notò che l'incidenza di malattie cardiovascolari, in quell'isola, era notevolmente inferiore a quella degli Stati Uniti. Nel 1944, sbarcato a Paestum al seguito della Quinta Armata, rimase colpito dalla longevità dei contadini del Cilento la cui dieta, per povertà, frugalità e parsimonia, era povera di grassi di origine animale (a differenza dei ricchi, mangiavano carne raramente) e costituita prevalentemente di pane e pasta consumati con legumi e la frutta e verdura dei loro orti.

La dieta mediterranea ci tende una mano dunque. Eppure **l'Italia non è all'avanguardia** secondo il **#FoodSustainabilityIndex** (realizzato da Barilla Center for Food and Nutrition assieme a The Economist Intelligence Unit) perché si sta progressivamente allontanando dal modello di alimentazione tradizionale avvicinandosi al resto dei Paesi ricchi che producono e sprecano tanto cibo portando le persone a mangiare, dal punto di vista qualitativo, sempre peggio.

Ecco perché sono importanti iniziative virtuose come quella di **Giocampus** e quella degli amici di **#FunkyTomato**. Giocampus è un progetto realizzato a **Parma** dove è stata creata una figura nuova: il «**maestro di sport**» che è anche «**il maestro del gusto**». Il progetto, che vede alleati vari attori della città (il Comune, l'ateneo, il Cus, il Coni, e una decina di

aziende della zona, fra cui Barilla e il Parma Calcio) offre alle classi, oltre ad attività sportive, anche 20 ore di laboratori con laureati in scienze gastronomiche per insegnare ai piccoli la corretta alimentazione.

Qualità, gusto, salute sono parole-chiave che anche **FunkyTomato** ha sposato in pieno, insieme al tema dell'impegno etico del rispetto delle regole, siglando a Scampia **il contratto di rete** con Cooperativa (R)esistenza, La Fiammante e Storytelling Meridiano. **L'accordo, il primo del genere sottoscritto in Italia**, segna la nascita di una «**comunità economica solidale**» che promuove la dignità del lavoro contro ogni sfruttamento; il riscatto sociale e inserimento lavorativo di ex detenuti e minori a rischio; la valorizzazione dei territori e delle produzioni a Sud; la tutela dell'ambiente e la promozione di un cibo sano e giusto. Il ricavato della vendita servirà infatti a finanziare la nascita di una piattaforma editoriale che intende promuovere una nuova narrazione del cibo.

Ecco di seguito i link agli articoli:

- [all'ONU torna a rischio il made in Italy](#)
- [anche la fattoria è itech](#)
- [bimbi sani tra gusto e sport](#)
- [il gioco sporco delle multinazionali contro il made in Italy](#)
- [la bellezza paga e il riso da est](#)
- [mediterranea o vegetariana quando la dieta è salute](#)
- [ora la terra vale più di prima](#)
- [rompere le regole](#)
- [scampia spaccio di pomodori](#)

Fonte: <https://www.ruralhack.org/rassegna-stampa-26-novembre-notizie-della-settimana-19-25-novembre-2018/>