

Rassegna Stampa 29 luglio 2019

Luglio 29, 2019 · admin

Pare che si stia diffondendo nel mondo la consapevolezza che per tutelare l'ambiente occorre modificare, tra le altre, anche le abitudini alimentari. Secondo un'indagine di Nielsen, il 73% dei consumatori a livello globale, si dichiara disponibile a cambiare il proprio modo di mangiare, sia per una maggiore salute individuale che per gli effetti positivi sul pianeta. Questo riguarda anche Paesi come l'India, il Cile, il Messico, l'Indonesia, le Filippine e il Pakistan perché, dice il Food Industry Director di Nielsen Italia Christian Centonze, "in quei Paesi esiste una fascia crescente di popolazione con ottima disponibilità di reddito che cerca alimenti biologici, salutisti, sostenibili o etici".

Si diffondono diete dai nomi strani: keto (ricche di grassi e povere di carboidrati), paleo (basate sull'alimentazione del paleolitico), pegan (paleo+vegan).

L'industria del food e del beverage, con gli Stati Uniti in testa, cavalca queste tendenze alla grande, sostenendo la diffusione di "superfood" come probiotici, spuntini vegetali a base di "fake meat" e integratori alimentari come la canapa.

Eppure Oms, Unesco, Fao, sono d'accordo nel riconoscere nella Dieta Mediterranea una soluzione sostenibile per la salute, per l'ambiente e per la società. L'hanno nominata Patrimonio dell'Umanità, indicata come il regime alimentare più ecocompatibile, l'unico in grado di nutrire il futuro conciliando gusto e salute.

Perché, allora, deve essere l'industria del food ad impossessarsi di concetti come la salute e l'ambiente inventando soluzioni che imitano la natura, limitano fortemente il piacere del cibo e non creano una dieta equilibrata ma singoli cibi venduti e comprati con l'idea idealizzata della "salute"?

Di seguito gli articoli scaricabili:

[Impariamo a usare la tecnologia per salvare la natura_1](#)

[Hamburger in vitro_1](#)

[ALLARME ALIMENTAZIONE_1](#)

mode gusti i clienti vogliono il pallino dei consumi_1

Così i rifiuti solidi organici si trasformano in bio oli_1_

Prevenzione, ricerca e investimenti così si ferma la malattia delle vigne_1

La fattoria diventa verticale_1

Mangeremo “tecno” insalata coltivata con lampade led_

Fonte: <https://www.ruralhack.org/rassegna-stampa-29-luglio-2019/>