

Rassegna Stampa RuralHack n.68

Maggio 22, 2020 · admin



RuralHack

Rassegna stampa

n. 68 - 22 maggio 2020

Sapere o non sapere: questo è il dilemma

I prodotti del Made in Italy sono in pericolo? È in fase di discussione l'etichetta nutrizionale europea obbligatoria per tutti gli alimenti e uguale in tutti gli stati dell'Unione.

L'Italia propone la #NutrInformBattery: un'etichetta che consenta di calare ogni prodotto nel contesto di una dieta da equilibrare. **Il consumatore, in sostanza, sull'etichetta a batteria proposta dall'Italia potrebbe trovare immediatamente la quantità di energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale contenuti in ciascuna porzione di prodotto.** Utilizzando quindi il singolo alimento come tassello coerente di un equilibrato regime dietetico. Altri paesi europei, con in testa la Francia, privilegiano l'idea di un semaforo che combina i colori (dal verde al rosso fuoco) e le lettere (dalla A alla E) indicando ai consumatori quale cibo sia più salutare e quale meno. È il #NutriScore che non informa il consumatore ma lo orienta sulle scelte d'acquisto sulla base di un sistema di punteggio dato ai prodotti, creato sulle tabelle nutrizionali della Food Standards Agency inglese.

Nomisma ha condotto un'indagine sugli effetti che l'etichetta a semaforo ha sui consumatori inglesi rispetto a tre prodotti campione: Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano e Brie francese, evidenziando un calo nelle vendite e nelle quote di mercato dei prodotti, quando questi vengono etichettati col sistema a semaforo, contro un incremento delle vendite degli stessi prodotti quando non sono etichettati. Si va dal -8% del Brie al -14% per il Prosciutto di Parma Dop, al -13% fatto registrare dal Parmigiano Reggiano Dop porzionato.

Questo delle etichette è un dibattito che rimane un po' nascosto all'opinione pubblica eppure **ha molto a che fare con la crescita dell'autonomia di ognuno di noi di scegliere il cibo per il proprio benessere che è fatto insieme di salute, qualità e piacere, come ci insegna la nostra Dieta Mediterranea.**

“Apprezzammo molto, infatti, gli assaggi della cucina popolare: minestrone fatto in casa; pastasciutta in tutti i suoi sterminati formati, sempre cucinata al momento, condita con salsa di pomodoro e una spolverata di formaggio, solo di rado impreziosita da pezzettini di carne, oppure servita con un po' di frutti di mare del posto e senza formaggio; robusti piatti di pasta e fagioli; tanto pane, mai sfornato più di poche ore prima e mai servito con creme spalmabili; enorme quantità di verdura fresca; una modesta porzione di carne o pesce forse un paio di volte alla settimana; vino da tavola simile a quello che un tempo, da noi a San Francisco,

eravamo soliti chiamare Dago red; sempre frutta fresca come dessert. Anni dopo, quando ci fu chiesto di ideare un modello di alimentazione che favorisse la prevenzione delle malattie coronariche, ripensammo a quel tempo e arrivammo alla conclusione che la scelta migliore fosse adottare la dieta degli abitanti di Napoli nei primi anni Cinquanta". (Keys A. e M. La Dieta Mediterranea. Come mangiare bene e stare bene, Slow Food Editore, 1975).

Scarica la rassegna stampa n.68

Fonte: <https://www.ruralhack.org/rassegna-stampa-ruralhack-n-68/>