IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Bollini e semafori all'attacco della Dieta Mediterranea

“A dieci anni dalla proclamazione come patrimonio culturale dell’umanità da parte dell’Unesco, la dieta mediterranea è ingiustamente sotto attacco dai bollini allarmistici e a semaforo che alcuni Paesi, dalla Gran Bretagna al Cile alla Francia stanno applicando ai suoi elementi base. E’ quanto denuncia Ettore Prandini il presidente della Coldiretti, promotrice insieme alla Rappresentanza d’Italia presso le Agenzie ONU a Roma del convegno “A call from the past – Ancient knowledge for a sustainable management of land and water resources” con esperti e studiosi da tutto il mondo insieme a esponenti dell’università e del settore produttivo e rappresentanti delle istituzioni italiane, del ministero degli Esteri, della Fao e dell’Unesco. Si stanno diffondendo sistemi di informazione visiva come l’etichetta a semaforo inglese, ma anche il nutriscore francese o i bollini neri cileni fondati su parametri nutrizionali relativi a grassi, zuccheri o sale che scoraggiano nel mondo il consumo dei prodotti base della dieta mediterranea e mettono alla gogna prodotti simbolo della dieta mediterranea. Si rischia di promuovere bevande gassate con edulcoranti al posto dello zucchero e di sfavorire elisir di lunga vita come l’olio extravergine di oliva, ma anche specialità come il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano ed il prosciutto di Parma. È inaccettabile spacciare per tutela del consumatore un sistema che cerca invece di influenzarlo nei suoi comportamenti orientandolo a preferire prodotti di minore qualità anche perché l’equilibrio nutrizionale va ricercato tra i diversi cibi consumati nella dieta giornaliera e non nel singolo alimento. I bollini allarmistici sono sistemi fuorvianti, discriminatori ed incompleti che favoriscono prodotti artificiali di cui in alcuni casi non è nota neanche la ricetta e finiscono per escludere paradossalmente alimenti sani e naturali per i consumatori le cui semplici ricette non possono essere modificate. Una valida alternativa è il sistema a batteria (Nutrinform Battery), proposto dall’Italia che non attribuisce presunti “patentini di salubrità” ad un alimento ed esclude i prodotti a marchio IGP e DOP proprio per le specifiche caratteristiche di eccellenza evitando così il rischio di confondere il consumatore con ulteriori segni distintivi in etichetta. La proposta italiana è più veloce e facile da comprendere, stimola la capacità di decisione del consumatore e tutela un sistema alimentare come la dieta mediterranea che, con pane, pasta, frutta, verdura, carne, extravergine e il tradizionale bicchiere di vino consumati a tavola in pasti regolari, si è classificata come migliore dieta al mondo del 2020 su 35 regimi alimentari presi in considerazione da U.S. News & World’s Report’s. L’apprezzamento mondiale per la dieta mediterranea si deve agli studi dello scienziato americano Ancel Keys che, dopo aver vissuto per oltre 40 anni ad Acciaroli in provincia di Salerno, per primo ne ha evidenziato gli effetti benefici, fra cui il record di longevità dell’Italia che ha segnato un ulteriore aumento nel 2019 della speranza di vita alla nascita che sfiora gli 81 anni per gli uomini e gli 85,3 per le donne. Un ruolo importante per la salute che è stato riconosciuto proprio con l’iscrizione della dieta mediterranea nella lista del patrimonio culturale immateriale dell’umanità dell’Unesco il 16 novembre 2010.