

NUTRISCORE: A RISCHIO 10 PIATTI SIMBOLO CON I FORMAGGI DOP

15 Marzo 2022



ROMA – A 30 anni esatti dalla nascita del marchio Dop, l'etichetta a semaforo sui formaggi certificati rischia di far sparire dalle tavole tanti piatti simboli del Made in Italy, dalla caprese con la Mozzarella di Bufala Campana allo spaghetti al pomodoro con il Parmigiano Reggiano, al risotto al Gorgonzola.

È l'allarme di Afidop, l'Associazione dei Formaggi Italiani Dop che, con i Consorzi di Tutela, lanciano una campagna social che mette al centro appunto 10 piatti iconici italiani dove il formaggio è l'ingrediente distintivo, settore che vale 4 miliardi di euro alla produzione e occupa 26 mila operatori.

È provato, infatti, che il Nutri-Score disincentiva il consumo di alimenti raccomandati in una sana alimentazione e fondamentali in menu equilibrati se inseriti all'interno di un corretto stile di vita.

Secondo un'indagine di Ipsos per l'Osservatorio Waste Watcher International, infatti, per 3 consumatori su 4 le informazioni nutrizionali in etichetta possono influenzare le scelte nel carrello e 4 su 10 cambierebbero i consumi in ragione dei colori apposti sulle etichette.

In pratica tutti i formaggi Dop portabandiera dell'Italia nel mondo finiscono nel mirino del Nutri-Score: Asiago, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano e Pecorino Romano.

“Diciamo no al Nutri-Score alle etichette basate su quantitativi di riferimento scollegati dalle abitudini di consumo nella dieta quotidiana – dichiara il presidente di Afidop, Antonio Auricchio – si tratta di strumenti fuorvianti che svalorizzano l'immagine delle Dop e disincentivano il consumo dei nostri piatti banalizzando i valori nutritivi dei nostri prodotti. Sosteniamo informazioni corrette e complete al consumatore per un'alimentazione sana ed equilibrata e proprio per questo ci uniamo a quanti, in Italia e in Europa, ritengono il Nutri-Score un sistema ingannevole ed esortano il decisore pubblico a fare muro contro l'attuazione di questa proposta”.

“La dieta è un comportamento complessivo che si tiene ogni giorno – spiega il nutrizionista e gastroenterologo Luca Piretta – non è fatta solo di un cibo o di un colore verde che dà l'idea di poterne mangiare a volontà o di un colore rosso che fa

apparire un determinato alimento come proibito. Sono l'educazione e la consapevolezza nutrizionale a fare la differenza".

Ad esempio, spiega l'esperto, la quantità di formaggio aggiunta a una ricetta può essere molto variabile a seconda del tipo utilizzato e dalla pietanza da 10 a 20 grammi; per altri prodotti, come pizza o patate o frutta e verdura, la porzione è solitamente superiore a 100 grammi.

Secondo Davide Oldani, chef stellato e Ambasciatore della cucina italiana nel mondo, "dietro ogni formaggio Dop c'è un patrimonio enogastronomico fatto di tradizioni, persone, territori e clima unici al mondo per peculiarità. Penalizzando i formaggi certificati, il Nutri-Score mette a rischio ricette dove la presenza dell'ingrediente è caratteristica essenziale sia a casa che al ristorante".

Netta anche la posizione del presidente di OriGIn, l'Organizzazione internazionale delle Indicazioni Geografiche, Riccardo Deserti, secondo il quale "i formaggi Dop sono la spina dorsale dei prodotti di qualità dell'agroalimentare italiano, ma il futuro dell'intero settore è a rischio. Senza il mais e il girasole dell'Ucraina, il mercato globale delle materie prime per la zootecnia è andato in crisi, con ricadute su tutta la filiera lattiero casearia italiana. C'è poi lo spettro della contrazione dei consumi reso ancora più evidente dal caro bollette e petrolio. Ma domani potrebbe arrivare anche il Nutri-Score, un sistema di etichettatura nutrizionale fuorviante che va bloccato prima di allontanare ulteriormente il consumatore dai formaggi e da altri simboli della dieta mediterranea".