

Allarme della Coldiretti. Nutriscore mette a rischio le nostre eccellenze

A rischio i prodotti di eccellenza del Lazio con il Nutriscore, un sistema di etichettatura a colori che penalizza prodotti salutari come l'olio di oliva, considerandolo meno sano della Coca Cola, o quelli caseari e tradizionali, sia Dop che Igp e Ig, favorendo prodotti industriali di minore qualità. Coldiretti Lazio annuncia battaglia sull'etichettatura a "semaforo" proposta dalla Francia e sulla quale l'Uesi esprimerà il prossimo giugno. Uno strumento semplicistico e pericoloso che non tiene conto della complessità delle diete mediterranea e delle abitudini, alimentari e non, delle diverse regioni dell'UE.

“Se il Nutri-Score venisse approvato dall'Unione Europea – spiega il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri – sparirebbero dalle tavole le eccellenze locali che caratterizzano i nostri territori e con la loro storia e le tradizioni che li accompagnano. Quello di cui abbiamo bisogno è un'Europa protagonista e forte perché capace di coltivare le sue ricchezze e le pluralità di cultura. Come ricorda oggi su Il Messaggero, il presidente della Regione Lazio, Nicola Zingaretti. E' esattamente su questo che bisogna lavorare, non su un appiattimento e omologazione di ciò che è e deve rimanere distintivo, perché caratterizza le nostre unicità e le nostre eccellenze”.

Il Nutriscore cancellerebbe i piatti tipici della nostra tradizione come il cacio e pepe, che secondo il sistema di etichettatura dovrebbe essere senza Pecorino Romano, perché considerato non salutare, e non esisterebbe più neanche la famosa caprese, perché sotto accusa è anche la Mozzarella di Bufala, stessa cosa per il Parmigiano Reggiano o la Gorgonzola.

“I sistemi di etichettatura a colori come il Nutriscore – continua Granieri – escludono paradossalmente dalla dieta alimenti sani e naturali, che da secoli sono presenti sulle tavole per favorire prodotti artificiali di cui in alcuni casi non è nota neanche la ricetta. L'etichetta nutrizionale a colori bocchia ingiustamente quasi l'85% in valore del Made in Italy a denominazione di origine (Dop/Igp), che la stessa Ue dovrebbe invece tutelare e valorizzare, soprattutto nel tempo del Covid. La pandemia ha dimostrato quanto sia importante l'alimentazione e quindi la salute ed è su questo che bisogna lavorare”.



Oltre alla Francia, sono a favore del Nutriscore anche Belgio, Germania e Spagna, mentre l'Italia sostiene il Nutrinform, che considera più adeguato in quanto aiuta a comprendere l'apporto nutrizionale della porzione effettivamente consumata dell'alimento. Il Nutriscore, invece, risulta fuorviante per i consumatori, in quanto è basato su un algoritmo discutibile e penalizza i prodotti della Dieta Mediterranea e quelli tradizionali DOP e IGP, che non possono essere riformulati come quelli industriali. Coldiretti sta portando avanti questa battaglia anche sui tutti i tavoli, facendo sentire la propria voce e partecipando alle consultazioni pubbliche della Commissione europea.

“E' alla sovranità alimentare che dobbiamo puntare per non dipendere dall'estero – conclude Granieri – e le grandi tensioni internazionali che stiamo vivendo, ci dimostrano quanto questo tema sia centrale e prioritario. Bisogna favorire il Made in Italy e i prodotti locali, che con il caro carburati e il caro bollette, rappresenta una risorsa anche per abbattere i costi dei rincari. Il quest'ottica il bando “Lazio KM Zero” della Regione è un sostegno fondamentale per l'intera filiera agroalimentare. La filiera corta riduce logisticamente gli spostamenti e quindi anche i costi. Tutto questo fa diventare ipercompetitivo il mercato locale e non possiamo immaginare un futuro di restrizioni alimentari imposto da politiche europee, che dimostrano di essere quanto mai distanti dalla nostra cultura e dalle nostre tradizioni. Politiche che non tutelano affatto la nostra salute e contro le quali

