



MENU

CERCA



ACCEDI ABBONATI

ALIMENTAZIONE

Domenica 26 Gennaio - agg. 18:07

Nutriscore, no di chef Circiello: «Il semaforo? Lasciamolo alle strade»

ALIMENTAZIONE

Sabato 25 Gennaio 2020



"Il semaforo? Lasciamolo alle strade...". Risponde così lo chef Alessandro Circiello, portavoce della Federazione Italiana Cuochi, all'ipotesi di etichettatura a semaforo o Nutriscore sugli alimenti confezionati. "Il Nutriscore penalizza esclusivamente la nostra dieta mediterranea -



spiega Circiello - riconosciuta da poco dall'Unesco come sano ed equilibrato stile di vita. Il sistema a colori del semaforo, secondo alcuni 'scienziati' della Commissione Europea, si basa su una valutazione dei valori nutrizionali di un prodotto alimentare calcolato a porzione e non su un punteggio calcolato su 100 grammi come per il Nutriscore. In parole povere, una lattina di bibita gassata risulterebbe perfetta con il bollino verde utilizzando aspartame o zuccheri ottenuti chimicamente, mentre il nostro parmigiano, l'olio extra vergine d'oliva italiano, il prosciutto, ecc... avrebbero il bollino negativo rosso. Ma chi si sognerebbe di bere una bottiglia intera del nostro buon olio extra vergine d'oliva per assimilare tutte quelle calorie? E' qui la follia! Spero si elaborino nuove scelte a favore dell'economia alimentare Italiana e della sana alimentazione. Inoltre - conclude Circiello - tali prodotti riporterebbero comunque informazioni nutrizionali in quanto è ovvio che le relative tabelle nutrizionali sarebbero comunque obbligatorie in etichetta. Poi le DOP e le IGP quale tutela avrebbero?"

Ultimo aggiornamento: 17:08

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE VOCI DEL MESSAGGERO

Divisioni a due cifre: ricordate? Incubo per studenti (e genitori)

di Veronica Cursi

00:00

-00:00