

BASTA “FAKE NEWS” E “FAKE FOOD”: E’ ORA DI RISTABILIRE LA VERITA’. ASSOLATTE SI AFFIDA ALLE ISTITUZIONI E AI LORO AUTOREVOLI ESPERTI

Il dibattito sulla disinformazione alimentare è stato il tema centrale dell’assemblea annuale di Assolatte, tenutasi oggi a Milano. A parlarne in un talk show sono stati importanti esperti delle principali istituzioni italiane che si occupano di salute e nutrizione

(Milano, 13 giugno 2018) Il latte? Un alimento inutile e innaturale da consumare in età adulta. I formaggi? Pericolosi per la linea e per la salute. Il burro? Un condimento da abolire perché fa male. Sono solo alcune delle fantomatiche “verità” scientifiche che circolano sul web e che “condannano” i prodotti lattiero-caseari, nuocendo gravemente sia alla verità dei fatti sia al benessere degli italiani. Questa incessante campagna di “fake news” ha colpito pesantemente l’intero comparto lattiero-caseario portando alla demonizzazione di alimenti preziosi, e inducendo una pesante riduzione dei loro consumi. **Una situazione insostenibile, che è stata affrontata oggi a Milano, durante l’assemblea annuale di Assolatte**, l’associazione a cui aderiscono 220 tra piccole, medie e grandi aziende, che rappresentano il 90% del fatturato complessivo del settore lattiero-caseario italiano.

*“Da alcuni anni il comparto lattiero-caseario e i suoi straordinari prodotti, che sono un patrimonio della cultura alimentare italiana, stanno subendo le pesanti conseguenze della disinformazione, delle menzogne e delle falsità che circolano, soprattutto in rete - **ha dichiarato Adriano Hribal, consigliere delegato di Assolatte,**- Come associazione, abbiamo affrontato da subito questa situazione e abbiamo realizzato numerose iniziative per favorire un’informazione corretta, attendibile e basata su evidenze scientifiche. Abbiamo accolto con favore i recenti interventi delle istituzioni per combattere le fake news e le leggende alimentari, perché crediamo che solo dando spazio agli esperti che lavorano presso le istituzioni nazionali deputate si possa combattere questa disinformazione che danneggia cittadini, aziende e lavoratori”.*

E sono stati proprio alcuni dei più autorevoli esperti italiani a confrontarsi nel corso del talk show condotto dalla giornalista di Rai 1, Benedetta Rinaldi.

*“Quello della disinformazione alimentare è un problema reale di grande attualità, a cui l’Istituto Superiore di Sanità ha voluto rispondere con il suo nuovo portale nato per confutare le fake news, con argomenti scientifici e un linguaggio semplice. Per un’azione più efficace e incisiva serve, però, uno sforzo più ampio: un’alleanza tra mondo industriale, istituzioni e associazioni dei consumatori, nel rispetto delle rispettive competenze e libertà” ha affermato **Umberto Agrimi, direttore del Dipartimento di Sanità pubblica veterinaria e Sicurezza alimentare dell’Istituto Superiore di Sanità.***

*“Le paure instillate nei cittadini da coloro che ritengono, ingiustificatamente, che il latte faccia male hanno inciso sui consumi di latte, che in Italia sono già storicamente bassi (ne beviamo circa 1/3 delle quantità consigliate). Con pesanti ripercussioni sulla salute perché, rinunciando al latte e ai suoi derivati, è quasi impossibile coprire il proprio fabbisogno quotidiano di calcio visto che questi prodotti forniscono il 51% del calcio presente nell’alimentazione italiana” ha dichiarato **Andrea Ghiselli, medico ricercatore del CREA Nutrizione.***

*“Nella mia esperienza clinica entro in contatto quotidianamente con gli effetti che le fake news sul cibo inducono sulle abitudini alimentari: sono tanti i pazienti che arrivano da me dopo essersi autodiagnosticati un’intolleranza al lattosio e aver abolito i prodotti lattiero-caseari - ha raccontato **Luca Piretta, docente di Nutrizione umana all’Università Campus Biomedico di Roma – Un***



comportamento controproducente, perché porta a una restrizione della gamma degli alimenti consumati. E questo impatta negativamente sul nostro microbiota intestinale. È invece mangiando in modo vario ed equilibrato, e consumando i prodotti lattiero-caseari, che “nutriamo” i batteri intestinali, rendendoli più forti e riducendo, quindi, il rischio di malattia”.

“Dopo ogni allarme alimentare, anche “fasullo”, tanti cittadini si rivolgono a noi per avere informazioni e rassicurazioni perché l’eco di queste notizie è molto ampio - ha detto **Massimiliano Dona, presidente dell’Unione Nazionale Consumatori** – Da parte nostra monitoriamo con attenzione anche la pubblicità perché riteniamo che abbia un ruolo importante nella disinformazione alimentare. Penso al battage su alcune parole ingannevoli (come l’effetto detox delle tisane) e su quelli che vengono presentati come superfoods, dal cioccolato alle bacche di goji, quando invece il vero superfood è il latte”.

IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta - Assolatte Milano - mail: besta@assolatte.it . tel.02-72021817

Chi siamo: Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce **220 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.** Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari:** il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri latti fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **15,7 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è **il settore più importante dell’agroalimentare italiano.** Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore rasenta i 3miliardi di euro.** **La produzione:** **1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,2 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: bruxelles@assolatte.it
www.Assolatte.it • www.LAttendibile.it • www.AssolatteYogurt.it • www.Mu-Edu.it