

L'ANALISI

LA VIA AMERICANA
DEL MANGIARE SANO

GIORGIO CALABRESE

È vero, siamo un esempio da seguire anche per gli Stati Uniti d'America. Che il buon cibo sia sinonimo della nostra bella Italia è universalmente noto, anche all'estero. - PAGINA 25

LA VIA AMERICANA DEL MANGIARE SANO

GIORGIO CALABRESE

È vero, siamo un esempio da seguire anche per l'America. Che il buon cibo sia sinonimo della nostra bella Italia è universalmente noto, anche all'estero. È altrettanto noto che i nostri prodotti alimentari risultino ovunque un'eccellenza, tanto da spingere il nuovo governo ad aggiungere alla dicitura del ministero dell'Agricoltura le parole Sovranità Alimentare. Infatti, l'alta qualità dei prodotti italiani, le normative di coltivazione e allevamento sono tra le più corrette e scrupolose e certamente, lo sono anche le informazioni che si forniscono al consumatore finale. L'Italia ha sempre preso le posizioni più corrette circa il buon cibo e lo stile alimentare. A rafforzare la correttezza delle nostre scelte ci ha pensato anche Joe Biden che, in un discorso di presentazione del nuovo piano alimentare alla Casa Bianca il 28 settembre scorso, ha detto: «Stiamo mobilitando la volontà di raggiungere un obiettivo audace: porre fine alla fame in America e aumentare un'alimentazione sana e l'attività fisica entro il 2030, in modo che meno americani soffrano di malattie legate alla dieta».

La nuova strategia nazionale dell'amministrazione Biden-Harris si è posta degli obiettivi circa le strategie da attuare su questi temi cruciali. Uno dei pilastri di questa azione del governo riguarda l'aumento della consapevolezza dei consumatori sul cibo che acquistano per promuovere scelte salutari. Il governo federale intraprenderà una serie di azioni per trovare soluzioni a queste sfide. Milioni di americani soffrono di insicurezza alimentare e malattie legate all'alimentazione, come obesità, diabete di tipo 2 e malattie cardiache, queste sono anche alcune delle principali cause di morte e disabilità negli Stati Uniti. Tutto ciò si traduce in una maggiore sofferenza per le comunità svantaggiate come anziani, disabili, comunità rurali, ecc. La difficoltà economica limitativa dell'accesso al buon cibo contribuisce alla disparità di salute. La pandemia di Covid-19 ha ulteriormente esacerbato queste sfide. Le nuove linee guida della Food and Drug Administration (Fda) statunitense danno indicazione per seguire modelli dietetici salubri piuttosto che descrivere i nutrienti contenuti. L'amministrazione Biden, per questa ragione, pianifica la revisione dell'etichettatura nutrizionale, attraverso la cooperazione con le istituzioni nazionali

e locali, l'industria alimentare, le scuole e altre parti interessate. Tali azioni includono il miglioramento dell'accesso al buon cibo insieme alla promozione dell'attività fisica e la ricerca su problemi di sicurezza alimentare e nutrizione. L'etichettatura attualmente in vigore tipo "Nutriscore" sarà rivista e aggiornata con un nuovo sistema, che si definisce "front-of-pack" Fopl, che corrisponde al nostro Nutrinform, questo permetterebbe una corretta informazione al consumatore motivandolo ad acquisti nutrizionalmente corretti.

Il "Nutriscore" è un sistema utilizzato nei Paesi anglosassoni, formulato anche dai francesi e si basa su colori (semafori) che inducono a limitare i consumi di determinati prodotti col semaforo rosso o arancio, mentre il verde induce all'acquisto. Questo sistema può risultare fuorviante e penalizzante proprio per i cibi della Dm (Dieta mediterranea) come ad esempio, due alimenti preziosi per la salute: l'olio extravergine e il parmigiano a cui si dà il semaforo rosso. Il Nutrinform invece risulta più informativo e formativo perché si calcolano le calorie della singola porzione, molto più realistico e facile da capire e applicare.

Per questa ragione l'Italia, con il governo precedente e con l'attuale, ha scelto il più corretto Nutrinform come etichettatura. La Fda al fine di ben individuare il cibo "sano" ha proposto un aggiornamento delle regole sui prodotti alimentari introdotte nel 1994 e ora considerate obsolete. L'attuale regolamento specifica i limiti a contenuti come grassi, sodio e colesterolo e fissa le quantità minime di nutrienti come vitamine A e C, calcio, ferro, proteine e fibre alimentari. Attualmente circa il 5% di tutti gli alimenti confezionati risultano etichettati come salutari. L'agenzia ha citato l'olio d'oliva come esempio di un alimento che era stato precedentemente escluso avviandosi a riammetterlo tra i cibi sani. La Fda ha scritto che il suo uso al po-



Superficie 31 %

sto dei grassi saturi più comuni è supportato dall'attuale scienza della nutrizione ed enfatizzato dalle linee guida dietetiche federali come parte di un modello dietetico sano. La Banca Mondiale ha affermato che è decisa a fare forti investimenti in questo campo, per tutti i Paesi del mondo e una parte dell'investimento sosterrà anche gli agricoltori e faciliterà il commercio. L'obiettivo del finanziamento è rafforzare i sistemi alimentari globali per renderli più sostenibili e resilienti ai rischi posti dagli eventi meteorologici estremi, da agenti patogeni e malattie, conflitti e interruzioni del commercio.

Asostegno della Conferenza della Casa Bianca su fame, nutrizione e salute, il Sistema sanitario americano (Hhs) ha collaborato con altre agenzie federali per sviluppare un rapporto che identificasse la programmazione attuale che ha un impatto sull'insicurezza alimentare e nutrizionale e sulle malattie legate alla dieta. Il rapporto identifica soluzioni legislative, regolamentari e di bilancio specifiche per porre fine alla fame e migliorare la nutrizione e la salute negli Stati Uniti e nei Territori. Questa regola dovrà essere messa in atto anche in Europa, seguendo molto le linee guida dell'Italia che nel settore alimentare è leader mondiale sia per le coltivazioni con regole restrittive, sia nella qualità totale primeggiando per la lungimiranza della prevenzione. La strada maestra che l'Italia percorre è quella della Dm, un modello scientifico di salubrità, acclarato e riconosciuto, con alimenti tradizionali, le cui dosi sono sempre salutiste, anche calcolate con il Nutrinform. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA