

Mangio Bene, Vivo Bene

In occasione della conferenza "Food safety and nutrition in 2050 organizzata ad ExpoMilano 2015, abbiamo intervistato il direttore della sezione per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della Salute Italiano, Dott. Giuseppe Ruocco.

Expo è l'occasione che l'Italia ha avuto per far sentire il suo peso in Europa sul tema dell'alimentazione. Quali sono i principali obiettivi che il Ministero si è posto in merito?

Il Ministero della Salute gioca un ruolo importante su due aspetti: innanzitutto quello della sicurezza degli alimenti, intesa come safety, e secondo tema, quello della corretta alimentazione. Quindi non potevamo mancare quest'occasione che da una visibilità universale al tema, e abbiamo cominciato contribuendo alla stesura della "Carta di Milano" su questi aspetti e poi con tutta una serie di iniziative, incontri ed eventi che sono serviti come messaggi di comunicazione efficace.

Non tutti in Europa hanno lo stesso livello di cultura alimentare che possiamo avere in Italia, intesa come consapevolezza degli alimenti. Per esempio l'Inghilterra, che con le etichette alimentari a "semaforo" si è trovata con dei paradossi abbastanza pericolosi per la salute stessa delle persone. Cosa può fare l'Italia per tutelare i piccoli produttori che spesso si trovano a pagare lo scotto di queste decisioni semplicistiche, e soprattutto come possiamo favorire l'esportazione dei nostri prodotti, basati sulla dieta mediterranea?

Innanzitutto è vero che l'Italia ha una tradizione alimentare importante, una grossa tradizione di cultura del cibo e di rispetto del cibo. E quindi la dobbiamo portare avanti e difendere, difendere anche da attacchi commerciali, che purte fanno parte del gioco, e dalle contraffazioni. Ma anche dobbiamo evitare che passino messaggi sbagliati tipo quelli a cui Lei faceva cenno. In proposito l'Italia ha innanzitutto da subito contestato che l'approccio nutrizionale corretto sia quello che demonizzi i singoli alimenti. Riteniamo che ogni alimento può essere buono o cattivo, dipende dalla quantità o dall'uso che se ne fa all'interno di una dieta più o meno bilanciata. Riteniamo quindi che sia questo l'aspetto che bisogna considerare, e non "etichettare" i prodotti in modo troppo semplicistico. La prova che quello che noi diciamo è corretto, sono proprio i paradossi venuti fuori in Inghilterra applicando il criterio dei semafori. E poi sul piano più strettamente giuridico siamo tra i paesi che hanno contestato presso la Commissione questo approccio, tanto che poi la Commissione ha avviato una procedura. Quindi speriamo che si possa fare marcia indietro, su questo punto. Noi non vogliamo penalizzare nessuno, vorremmo che si arrivasse con ragionevolezza ad un approccio più intelligente. Probabilmente, trattandosi di paesi che non hanno una grande cultura alimentare, non si rendono neanche bene conto di quale patrimonio danneggiano, tipo il nostro Parmigiano, che è un alimento completo e digeribilissimo.

Un Comitato italiano di cittadini, dal nome "Mangio bene, Vivo bene", ha presentato a giugno 2015 una lettera aperta al Parlamento Europeo sul tema dei profili nutrizionali degli alimenti. Il Comitato ha il timore che tutto si riduca a una semplificazione della questione che vada poi a colpire i produttori di un un singolo alimento, piuttosto che occuparsi della questione da un punto

Mangio Bene, Vivo Bene

di vista più ampio, culturale, e legato ad altri problemi dello stile di vita contemporaneo, quali la sedentarietà, l'abuso di alcool e fumo...

Diciamo che dal punto di vista dei profili nutrizionali, in parte vi sono i problemi che abbiamo detto prima: i semafori, etc. Ancora una volta citano e demonizzano i nutrienti in quanto tali, è questo che può creare dei problemi. Ad esempio, l'Italia ha condotto e sta conducendo una battaglia contro l'OMS, affinché non si arrivi a una demonizzazione eccessiva degli zuccheri. Le soglie che noi riteniamo idonee per gli zuccheri, sono quelle che la letteratura scientifica internazionale ritiene giuste. L'OMS invece ha ritenuto andare ancora oltre, indicando delle soglie più basse, il 5% - parlando di zuccheri semplici, non degli amidi - ma noi riteniamo che questa soglia, in assenza di una documentazione scientifica che la stessa OMS ammette non esserci, potrebbe creare solo distorsioni. Anche perchè poi, il quantitativo di energia generale quotidiano bisogna darlo, e a questo punto se si toglie l'apporto dagli zuccheri bisognerà sostituirlo con qualcos'altro, e quindi si potrebbero avere poi eccessi di altri elementi: insomma, tutto va visto con attenzione e intelligenza.