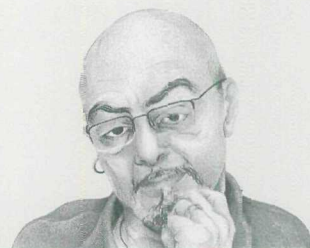


di Riccardo Quintili



La cattiva lezione di Nutriscore e semafori per giudicare gli alimenti

“Cosa è successo al Salvagente? Improvvisamente va d'accordo con i big dell'agroalimentare italiano?” Questo è uno dei tanti commenti che abbiamo raccolto in una delle nostre ultime dirette facebook, trattando il tema dei bollini che l'Oms vorrebbe introdurre sugli alimenti e che l'Italia proprio non vuole. Ci interessa partire proprio da qui, dalle poche reazioni negative ai nostri approfondimenti, per chiarire perché, al contrario di quanto ritengono alcune associazioni di consumatori europee (come il Beuc a Bruxelles e Altroconsumo in Italia), siamo fermamente convinti che si tratti di un'operazione in cui i consumatori del Vecchio Continente non hanno nulla da guadagnare, anzi.

E, a scanso di equivoci, non tireremo in ballo gli interessi nazionali, la difesa delle nostre Dop, di parmigiano, olio extravergine e altri alimenti che, come è naturale, muovono gli industriali del made in Italy nel contestare semafori e Nutriscore. Quello che ci interessa qui è cercare di rispondere a una domanda: contrassegnare con un simbolo grafico immediatamente interpretabile un alimento in base a calorie, grassi, carboidrati può essere un'arma efficace per ridurre il dilagare dell'obesità in Italia e in Europa?

È questo l'obiettivo planetario dell'Organizzazione mondiale della Salute e nessuno può dubitare che sia un'emergenza reale da affrontare subito.

Sullo strumento che si vorrebbe utilizzare però ci sono davvero molti dubbi. Ricorriamo a due di quelli che al Salvagente ha voluto affidare il professor Alberto Ritieni, ordinario di chimica degli alimenti all'Università Federico II di Napoli. “Come possiamo confrontare due prodotti sulla base della presenza dei carboidrati dando un valore positivo agli edulcoranti presenti e bocciando prodotti ricchi di fibre di cui abbiamo estremo bisogno nel mondo

pigro e occidentale, ma che sono parenti degli zuccheri a tutti gli effetti? Come è possibile segnalare ai consumatori in modo negativo un prodotto come la pasta perché introduce calorie e non tenere conto della sua influenza positiva sull'indice glicemico rispetto magari a un dolcime o a uno snack?”

Ecco sono solo due delle tante domande di chi cerca di spiegare come per assegnare un giudizio a un profilo nutrizionale non basti una semplice calcolatrice ma, tanto per ricorrere alle stesse parole del professor Ritieni “ci vorrebbe un supercomputer per valutare i rapporti delle calorie, le fonti delle stesse, le molecole che si accompagnano e i benefici connessi a quell'alimento”. Senza contare che in semafori e Nutriscore non entrano additivi sospetti, e non si tratta di una carenza da poco come potrete intuire dopo aver letto il test di copertina di questo numero, che ne prende in considerazione uno solo, il biossido di titanio. Operazione fallita in partenza, dunque, che nonostante tutte queste perplessità gode dell'appoggio di grandi multinazionali alimentari,

che in più di un caso hanno anticipato qualunque decisione europea o internazionale tentando fughe in avanti pericolose.

Perché? Verrebbe da chiedersi. E la risposta è che basta guardare ai risultati dei semafori fatti in casa da grandi

marchi come Unilever, Coca-Cola, Nestlé e Pepsi, per capire come è facile autoassolversi con metodi come questi.

A uscire irrimediabilmente compromessi da questa “scorciatoia cromatica” sarebbero poi decenni di educazione alimentare europea. Quelli che hanno portato i consumatori, dopo tanti sforzi, a leggere con attenzione la lista degli ingredienti (oltre alla tabella nutrizionale) prima di giudicare ciò che stanno per acquistare. Basterà un simbolo o un colore a guidarne le scelte? Un bel passo indietro, davvero.

Perché marchi come Unilever, Nestlé, Pepsi e Coca-cola sono tanto vicini alla profilazione proposta dall'Oms?