



Michele Sonnessa su Nutriscore: “Fermiamo subito questo attacco alla cultura alimentare italiana di cui l’Olio Evo è il simbolo nel mondo”

“Condividiamo la battaglia del Ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli e la proposta del Sottosegretario Francesco Battistoni di un sistema a batteria, che valuta non i singoli cibi, quanto piuttosto la loro incidenza nell'alimentazione, per archiviare una volta per tutte Nutriscore, il sistema di etichettatura a “semaforo” messo a punto dai francesi, che vedrebbe l'olio extra vergine di oliva, nonostante gli adattamenti dell'algoritmo originale, rientrare nella categoria “C” contraddistinta dal colore giallo, che segnala l'allerta sul consumo del prodotto. Siamo di fronte ad un vero e proprio attacco alla cultura alimentare italiana e del Mediterraneo, di cui l'olio extravergine di oliva è l'alimento fondamentale e simbolo di una cucina invidiata ed imitata in tutto il mondo”. Con queste parole il presidente delle Città dell'Olio interviene sull'affondo del Ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli per il quale “il sistema Nutriscore è un pericolo reale che potrebbe compromettere il sistema agroalimentare italiano”.

“Dobbiamo opporci con tutti i nostri mezzi ed impedire che si faccia falsa informazione su un prodotto nutraceutico di grande valore salutistico quale l'olio extravergine di oliva, “promosso” dalla Food and Drug Administration a farmaco utile alla salute dei consumatori - spiega Sonnessa - come Città dell'Olio da più di 25 anni lavoriamo per promuoviamo, soprattutto tra i giovani, il consumo consapevole dell'olio Evo e uno stile di vita improntato alla sana e corretta alimentazione attraverso programmi educativi rivolti alle scuole, come “Olio in Cattedra”.

“Per salvaguardare la nostra identità culturale agroalimentare e fermare questa operazione ci siamo già attivati anche con i nostri partner in RECOMED - la Rete delle Città dell'Olio del Mediterraneo - che coinvolge 11 Paesi del Mare Nostrum. Con loro abbiamo sottoscritto un documento chiaro e netto, in cui chiedevamo espressamente la classificazione “A” e la massima categoria nutritiva sia per l'olio extravergine di oliva che per l'olio d'oliva, i cui benefici per la salute sono noti e ben documentati dalla ricerca scientifica. L'EFSA (Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare) ha già autorizzato l'inserimento nell'etichettatura di tre indicazioni salutistiche con riferimento alla riduzione del rischio di malattie cardiovascolari, la riduzione dello stress ossidativo e quale fonte di vitamina D. Nutriscore perseverando nella scelta di attribuire la classificazione “C” all'olio, fa disinformazione consapevole ai consumatori, e questo per noi, è semplicemente inaccettabile.