

LA RISPOSTA DI ASSOLATTE AL TEMPO DELLE MENZOGNE E DELLE FALSE INFORMAZIONI: PARLANO GLI ESPERTI

La disinformazione è stata il tema centrale del talk show "La risposta di Assolatte al tempo delle menzogne e delle false informazioni: parlano gli esperti" tenutosi nel corso dell'assemblea e condotto dalla giornalista di Rai 1 Benedetta Rinaldi. "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 proprio alcuni dei più autorevoli esperti italiani che hanno accettato il nostro invito e si confronteranno in questo talk show".



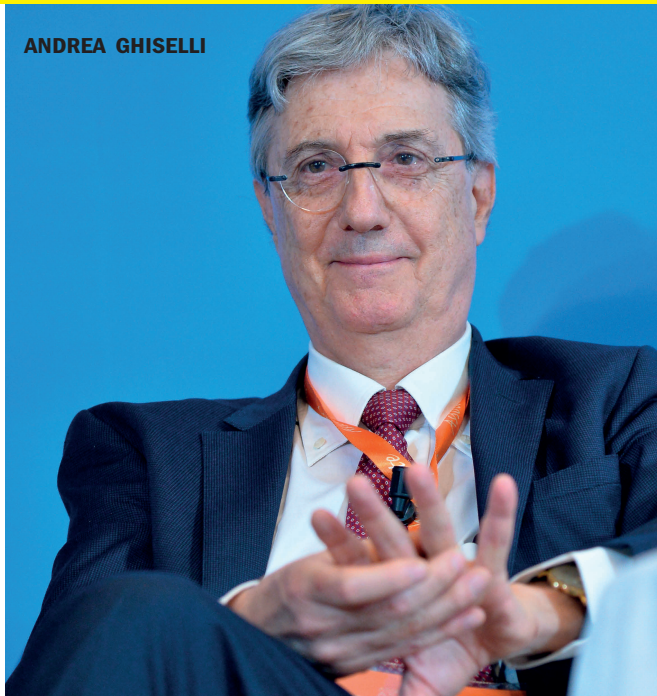
"Quello della disinformazione alimentare è un problema reale di grande attualità, a cui l'Istituto Superiore di Sanità ha voluto rispondere con il suo nuovo portale nato per confutare le fake news, con argomenti scientifici e un linguaggio semplice. Per un'azione più efficace e incisiva serve, però, 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



**ATTILIO FONTANA,
PRESIDENTE DELLA
REGIONE LOMBARDIA**

ANDREA GHISELLI



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 superfood, dal cioccolato alle bacche di goji, quando invece il vero superfood è il latte".

UMBERTO AGRIMI



MASSIMILIANO DONA



LUCA PIRETTA

