

## MOZZARELLA, PARMIGIANO, GRANA PADANO E PECORINO: DIFENDIAMO I PREGI NUTRITIVI DELLA DIETA ITALIANA E DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE

**Assolatte:** nuovo round nella battaglia condotta dall'OMS contro gli alimenti giudicati poco salutari. Nel mirino ci sono i protagonisti della dieta mediterranea e i prodotti italiani più venduti nel mondo. Assolatte: le eccellenze italiane non si toccano.

(Milano, 26 settembre 2018) Tornano sul banco degli imputati i grandi prodotti alimentari che hanno reso l'Italia famosa e apprezzata (e copiata) nel mondo. Giovedì 27 settembre, ricorda [Assolatte](#), è in programma all'Assemblea generale delle Nazioni Unite il terzo incontro dedicato alla prevenzione delle malattie non trasmissibili, correlate agli scorretti stili di vita e alla cattiva alimentazione.

Lo scopo dell'incontro voluto dall'OMS è quello di condividere un documento che contenga una serie di raccomandazioni rivolte ai governi, affinché realizzino misure efficaci per contrastare malattie cardiovascolari, diabete di tipo due e tumori, anche mediante interventi (come l'etichettatura a semaforo) finalizzati a ridurre i consumi di grassi, sale, zuccheri e alcool. Un atteggiamento drastico, che coinvolge gli alimenti-totem della cucina italiana, dall'olio di oliva ai formaggi, che verrebbero ingiustamente penalizzati ed "etichettati" come a rischio per la salute, spiega [Assolatte](#).

Un danno incalcolabile per il prestigio di tanti prodotti agroalimentari "made in italy", proprio quelli più apprezzati: sono a rischio anni di investimenti in qualità e sicurezza e l'immagine faticosamente costruita dal dopoguerra ad oggi. Significherebbe penalizzare le eccellenze del nostro export agroalimentare.

Non va dimenticato, sottolinea [Assolatte](#), che il lattiero-caseario è uno dei settori leader nell'export agroalimentare italiano e che il 2017 si è chiuso con l'ennesimo record: le esportazioni di formaggi hanno sfiorato i 3 miliardi di euro. Cifra che, secondo le stime Assolatte, sarà superata nel 2018.

Non è condivisibile l'approccio che alcuni vogliono seguire, rimarca [Assolatte](#), che sta agendo su tutti i livelli e presso tutti gli interlocutori per vedere riconosciuti i valori e le ragioni dei produttori lattiero-caseari italiani, che l'anno scorso hanno venduto all'estero oltre 400mila tonnellate di prodotti caseari e che producono il maggior numero europeo di formaggi Dop e Igp.

Per Assolatte, viene trascurata la componente chiave della salute: lo stile di vita e il movimento. Su questi 2 fattori molti governi hanno gravi responsabilità e, anziché varare iniziative e politiche serie anche per la salute e il benessere dei propri cittadini, preferiscono utilizzare come capro espiatorio proprio gli alimenti, rifugiandosi in sistemi di etichettatura addirittura ingannevoli.

E in questo caso gli alimenti verrebbero condannati tout court, in base a profili nutrizionali stilati su 100 g/ml di prodotto, **senza considerare la porzione** che effettivamente finisce nel piatto **né la frequenza con cui vengono consumati**. Inoltre non vengono contestualizzati nei diversi stili di vita, perché non vengono neppure messi in relazione con le abitudini quotidiane delle persone.

Un secondo aspetto critico evidenziato da [Assolatte](#) è che ci si limita a **valutare i singoli alimenti solo in base alle loro componenti "negative"** (come grassi, zuccheri semplici e sale), senza valutare la matrice complessiva di ogni singolo cibo e **senza recepire i risultati più recenti della ricerca scientifica**, che hanno fortemente "riabilitato" alcuni di questi nutrienti, in particolare i grassi, dopo averne scoperto nuovi effetti benefici sull'organismo e averne ridimensionato le criticità.

Un esempio significativo è rappresentato dai grassi e dal colesterolo. In relazione ai formaggi, gli scienziati stanno portando alla luce effetti positivi sulla salute, “smontando” così molti dei pregiudizi negativi legati a queste sostanze nutritive e avviando una vera e propria “rivoluzione copernicana” nel mondo della nutrizione.

Una tappa significativa di questo nuovo percorso di ricerca è costituita dallo studio EPIC, il principale progetto di ricerca condotto da 25 anni in Europa per approfondire il legame tra alimentazione e tumori. EPIC ha portato alla luce per primo il **“paradosso olandese”**, ossia l’associazione tra alto intake di grassi saturi forniti dai prodotti lattiero-caseari e bassi rischio di problemi alle coronarie. Sempre grazie a EPIC si è scoperto che **gli acidi grassi del latte possono proteggere dal diabete di tipo 2**, perché il loro tasso nel sangue è associato a una diminuzione del rischio di diabete.

La novità più recente nel percorso di conoscenza e riabilitazione dei grassi, segnala [Assolatte](#), viene dalla rivista “Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases” in cui è stato pubblicato uno studio la cui conclusione è che **i formaggi**, consumati nell’ambito di una corretta dieta mediterranea, non alzano il colesterolo ma, al contrario, **riducono il rischio di far “sballare” i giusti livelli ematici di trigliceridi e di colesterolo “buono” (HDL)**.

#Assolatte

**IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE**

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: [besta@assolatte.it](mailto:besta@assolatte.it) . tel.02-72021817

**Chi siamo:** Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare**. Riunisce **220 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore**. Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari**: il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri lattii fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **15,7 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è il **settore più importante dell’agroalimentare italiano**. Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore supera i 2.6 miliardi di euro**. **La produzione:** **1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,2 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.