

## FEDERALIMENTARE A BERLINO: “NO AL NUTRISCORE E ALLE ETICHETTE A SEMAFORO”

BERLINO\ aise\ - “Il meccanismo del Nutriscore mette sullo stesso piano alimenti molto diversi e arriva a demonizzare le eccellenze della dieta mediterranea, celebrata in tutto il mondo come la più sana”. Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare, è intervenuto oggi a Berlino nell’evento “A Taste of Italy”, organizzato presso l’Ambasciata italiana in Germania insieme alla Regione Emilia- Romagna. “Non ha senso discriminare individualmente i cibi affibbiando loro un colore del semaforo sull’etichetta. Gli alimenti vanno considerati sani se fanno parte, o meno, di una dieta equilibrata e se sono assunti nella giusta misura. In questa battaglia speriamo di avere al nostro fianco l’industria alimentare tedesca, come anche quella degli altri paesi europei, per evitare di creare un grave danno al nostro settore, senza ottenere al tempo stesso alcun vantaggio per la salute dei cittadini”. Vacondio è intervenuto nell’ambito di un workshop a cui ha preso parte anche il governatore della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini, intitolato “Mangia bene, vivi bene: ricette per vivere bene e la dieta mediterranea”. Una dieta elogiata per le sue caratteristiche nutrizionali poiché la sua impronta di carbonio è inferiore del 40% rispetto a quella di regimi alimentari comparabili e perché ha dato origine a una vasta gamma di elementi gastronomici ben bilanciati in termini di entrambi nutrizionali e sostenibilità ambientale. “Siamo lieti ospitare Federalimentare, oggi al suo massimo livello istituzionale a Berlino”, ha indicato l’Ambasciatore d’Italia in Germania Luigi Mattiolo, che ha anche ricordato che già nel giugno scorso - nel quadro della Settimana Europea dello Sviluppo Sostenibile - l’Ambasciata italiana a Berlino aveva ospitato assieme al Barilla Center for Food and Nutrition un workshop sulla dieta mediterranea, che ha visto la partecipazione di oltre 300 stakeholders del mondo dell’industria alimentare e della nutrizione. “Esempio emblematico di dieta sostenibile, sia per la persona, sia per il pianeta, la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta nel 2010 patrimonio dell’umanità dall’Unesco”, ha aggiunto il diplomatico. “Molto di più di un elenco di ingredienti da ingerire, essa è innanzitutto un convivium, un modo di stare assieme. La nostra Ambasciata è a fianco dell’industria alimentare italiana per tutelarne l’eccezionalità: sia da fenomeni di concorrenza sleale come l’Italian Sounding, sia da forme condizionanti di etichettatura che puntano a colpevolizzare singoli alimenti o determinati ingredienti. Assieme, possiamo promuovere anche qui in Germania una cultura alimentare basata sull’educazione, sulla convivialità e sulla consapevolezza, invece che sul rigorismo e sulla proibizione”. (aise)