



FILIERA ITALIA
COLTIVARE E PRODURRE ECCELLENZE ALIMENTARI

FILIERA ITALIA

COLTIVARE E PRODURRE ECCELLENZE ALIMENTARI





Nutri-Score B
Good nutritional quality

NOVA 4
Ultra processed foods

Ingredienti: zucchero, cacao magro (2,3%), corno di capra, emulsionante: lecitina di soia, minerali: pirofosfato di ferro, solfato di zinco, vitamine: C, B1, B2, B6, B12, calcio, caroteni, aromi.

Un chiaro esempio di come il Nutriscore possa essere ingannevole e incorretto: un prodotto ultra-processato è considerato di buona qualità e consigliato ai consumatori.



Ingredienti: patate essiccate, oli vegetali (girasole, mais) farina di riso, amido di grano, **emulsionante (e471)** maltodestrina, sale...

Nutri-Score C

NOVA 4
Ultra processed foods

Un punteggio "C" secondo il Nutriscore: le patatine sono considerate un prodotto molto salutare e bilanciato. A differenza del Parmigiano Reggiano o il prosciutto di Parma che meritano una "E".



Ingredienti: 100% olio di oliva

Nutri-Score C

NOVA 2
Ingredienti culinari elaborati

VS



Ingredienti: patate(88,5%), olio di girasole (6%), rivestimento (5,5%): **farina di frumento**, farina di riso, amido di mais, sale, destrina di patate; agenti lievitanti, **contiene GLUTINE**, senza conservanti, non preparato con olio di arachide.

Nutri-Score B

NOVA 4
Alimenti ultra-trasformati

Secondo il Nutriscore un cucchiaio di olio extravergine di oliva avrebbe valori nutrizionali peggiori ("C") rispetto a una porzione di patatine fritte ("B").



>70 studi epidemiologici collegano il consumo eccessivo di cibi ultra processati allo sviluppo di malattie croniche.



Consumare più di **4 porzioni di cibi** ultra processati al giorno, è associato ad un aumento della mortalità del **62%**
([Rico-Campà et al., 2019](#))



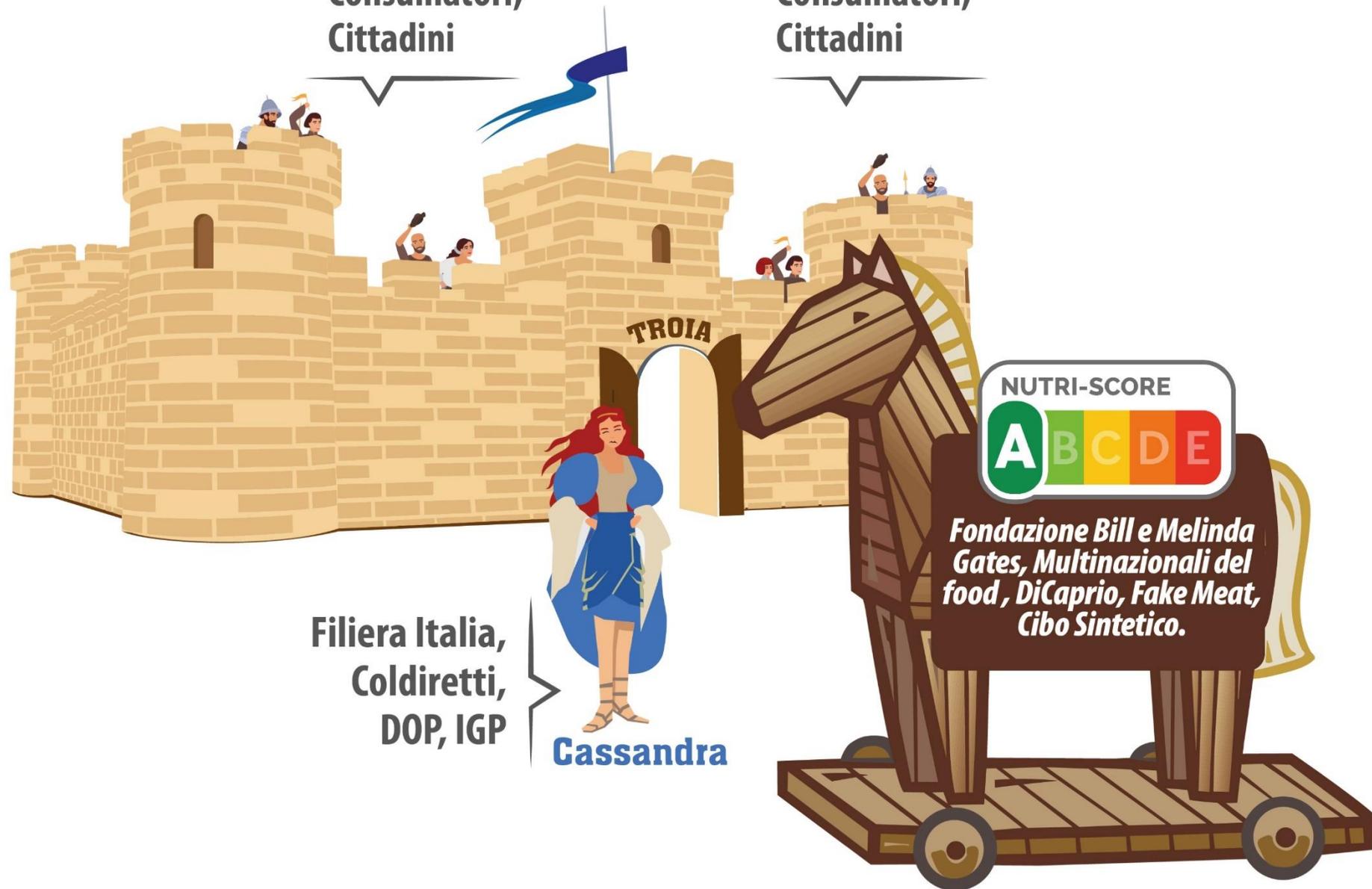
1/3 terzo delle calorie francesi provengono da cibi ultra processati
([Julia et al, 2018](#))



2/3 dell'offerta alimentare della grande distribuzione è composta da prodotti ultra processati

Allevatori, SME,
Consumatori,
Cittadini

Allevatori, SME,
Consumatori,
Cittadini



Filiera Italia,
Coldiretti,
DOP, IGP

Cassandra

NUTRI-SCORE



*Fondazione Bill e Melinda
Gates, Multinazionali del
food, DiCaprio, Fake Meat,
Cibo Sintetico.*

Nessuno
chiamerebbe
questo:
**Insalata
di manzo.**



Ingredienti:
carne bovina.

Allora perché
chiamiamo
questo:
**Hamburger
vegano?**



Ingredienti:
Acqua, isolato proteico di piselli, olio di canola,
olio di cocco, estratto di lievito, maltodestrine,
aroma naturale, gomma arabica, olio di girasole,
sale, acido succinico, acido acetico, amido
modificato, fibra bamboo, metilcellulosa, amido
patata, estratto barbabietola, acido ascorbico,
estratto annato, acido citrico, glicerina vegetale.

Un hamburger vegano non è un hamburger.

I nomi sono importanti. Forniscono indicazioni sul contenuto di un alimento, aiutano i consumatori a scegliere con consapevolezza e li tutelano da imitazioni. Per questo un prodotto non può chiamarsi come un altro. Per esempio: una bevanda a base di soia non può chiamarsi latte. **Chiamare hamburger, bistecca, salame prodotti che non contengono carne può trarre in inganno i consumatori e confonderli sui valori nutrizionali.** Tutelare le denominazioni tradizionali degli alimenti a base di carne significa riconoscere l'importanza culturale e la tipicità. Per non cancellare il lavoro di milioni di agricoltori e non appiattire i gusti delle persone con prodotti di sintesi e ultra-trasformati. **Alimentiamo certezze, non dubbi.**

DALLE LINEE GUIDA PROPOSTE DAL COMITATO EAT LANCET:

- **"Eliminare la scelta del consumatore"** attraverso un'operazione finalizzata a **"canalizzare azioni solo verso il fine desiderato e isolando azioni inappropriate"**;
- E ancora **"Il bisogno è anche specificato, al fine di limitare la scelta"** per:
 - " Rimuovere opzioni di scelta inappropriate"**;
 - **" Modifica o razionamento del modello di scelta a livello di popolazione"**;
 - **" Destinare fondi in favore di prodotti salutari e sostenibili"**;
 - **" Campagna per bannare determinati prodotti e ridurli ad uno stato di paria "**.

CONFLITTO DI INTERESSE?

*Il fondatore del Comitato Eat Lancet è stato nominato, durante l'ultimo **Food System Summit**, capo della fase 2 – transizione verso modelli di consumo sostenibili.*