

FAKE NEWS NELL'ALIMENTAZIONE, ESPERTI A CONFRONTO A PESCARA



PESCARA - Esperti alimentari, giornalisti, addetti alla ristorazione e panificatori. In una sala gremita in Camera di Commercio a Pescara, si è parlato di fake news nel campo dell'alimentazione e le scoperte sono state davvero tante. L'evento organizzato con il patrocinio ed il contributo dell'ente, è stato curato e promosso dalla Fiesa-Federazione italiana esercenti specialisti dell'alimentazione e da Confesercenti Abruzzo.

Dopo i saluti istituzionali a cura del vice presidente vicario **Lido Legnini** che ha sottolineato

l'importanza dell'agroalimentare come canale da tutelare per la promozione e la valorizzazione del territorio, è toccato al presidente regionale di Confesercenti **Daniele Erasmi** che commenta l'importanza dell'educazione alimentare sin da piccoli al fine di evitare le "bufale" del sistema informativo mondiale che distorce un campo tanto importante quale quello dell'alimentazione appunto.

E le bufale sono tante, troppe come dice **Antonio Pacella**, medico nutrizionista, che ha parlato di "Pane, pizza e panettoni: errori clinici e nutrizionali".

"C'è tantissima confusione" esordisce il medico "oggi compriamo troppo, mangiamo troppo e sprechiamo troppo, ben 500 euro a famiglia ogni anno.

Da una realtà fatta di poveri siamo passati ad un'altra popolata da ricchi che acquistano male: in poche parole, siamo passati dalla fame all'eden, in cui i bisogni sono tanti e le competenze per valutare la correttezza delle informazioni troppo poche. Nonostante i 2,1 miliardi di persone obese, non ci informiamo, ci limitiamo a leggere i titoli e diventiamo appunto vittime delle fake news".

Tra le bufale più esilaranti quelle relative all'olio di palma, al kamut che non è un cereale bensì un brevetto, all'integrale che fa bene nonostante il lettine contenuto. "Oggi ci siamo ammalati di ortoressia e bigoressia, l'ossessione del corpo perfetto ma in realtà l'unica cosa da cui dobbiamo difenderci", sottolinea Pacella, "è il mangiare troppo. È importante infine ribadire che il cibo non cura, al massimo può prevenire delle malattie ma, ribadisco, non cura".

Sullo stesso tono, la dichiarazione di **Simona Lauri**, tecnologo alimentare, esperta di deontologia professionale che ha trattato il delicato tema delle "Fake news in campo alimentare e di reati che si possono evitare in panificio e pizzeria".

"È più facile spezzare un atomo che un pregiudizio", asserisce la Lauri. "Da una piccola bufala si scatena uno tsunami. La prima battaglia che ho condotto nel settore dell'arte bianca è stata quella contro il kamut, nel 2013. Il kamut non è un cereale ma un marchio

commerciale. Ci sono voluti tre anni per far modificare i regolamenti che riportavano questa totale inesattezza e sono le stesse aziende ad effettuare le frodi”.