

«Etichetta, un consumo informato»

Lucchini (Istituto zooprofilattico): «Deve essere trasparente e fornire notizie leali»

TRENTO Il più famoso è sicuramente Ludwig Feuerbach. Ma prima del filosofo tedesco, uomo dell'Ottocento, pare ci avesse pensato già Epicuro (siamo nel quarto secolo avanti Cristo) a sentenziare che «l'uomo è ciò che mangia». Ipotizzando questa massima come vertice di un triangolo, sugli altri due sono posizionati oggi l'informazione e la scelta. Ne è convinta Rosaria Lucchini, biologa della sezione trentina dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venetie: «Una persona informata può orientare in maniera responsabile la propria alimentazione». E visto che non tutti possono permettersi di allevare una gallina in cortile o coltivare un orticello fuori dalla porta di casa, l'unica soluzione è saper leggere le etichette.

Vera e propria carta d'identi-

tà del prodotto, l'etichetta secondo Lucchini è anche «uno strumento di tutela della salute perché rappresenta il primo contatto fra il consumatore e un alimento». Ne ha parlato ieri pomeriggio in un incontro organizzato dall'associazione culturale «Antonio Rosmini» che, in pieno clima post-Expo, ha deciso di dedicare un ciclo di conversazioni al «cibo di domani» avvalendosi della collaborazione di esperti dell'ente sanitario del Triveneto, in cui lavorano circa 650 persone, che nel 2015 hanno prodotto 1,9 milioni di analisi (30.000 solo in Trentino) su alimenti di origine animale (latte, carne, pesce, miele e derivati).

Insomma, l'etichetta non è solo un pezzo di carta. È la cartina al tornasole di quello che scegliamo di mangiare. Dagli

anni Ottanta in poi è sempre stata un «work in progress — ammette la biologa — ma a mettere dei paletti ha pensato la Comunità europea, emanando un regolamento (il 1169 del 2011, ndr) che ha abrogato le normative esistenti e presentato un testo unico in materia per tutti gli Stati europei».

Novità di quest'anno, obbligatoria a partire da dicembre per tutti gli alimenti (ortofrutta e carne fresca a parte, nonostante un vero elenco di esenzioni non sia stato ancora stilato), sarà l'etichetta nutrizionale, che consentirà di conoscere il valore energetico del cibo espresso su cento grammi: dovrà essere indicato il contenuto di proteine, grassi, carboidrati, fibre alimentari, sodio, vitamine e sali minerali, ma la tabella potrebbe es-

sere ancora più completa.

L'importante è che l'etichetta «sia trasparente, fornisca informazioni leali che non inducano in errore né confondano, e nemmeno attribuiscono proprietà di guarigione» precisa Lucchini. A stabilirlo, naturalmente, è la legge.

Fra le informazioni obbligatorie che un'etichetta deve riportare ci sono «la denominazione dell'alimento, la notizia riguardo a un eventuale congelamento, l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione, gli allergeni, il paese di origine per l'ortofrutta, le carni bovine, di pollo e volatili, pesce, uova, olio d'oliva, latte fresco, miele e vino».

E. Fer.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Biologa
Rosaria
Lucchini lavora
all'Istituto
zooprofilattico
di Trento. Ieri
ha tenuto una
lezione
sull'etichetta
del cibo (Rensi)

