Anche chef e ristoratori italiani contro l'"etichetta a semaforo"

etichetta-semaforo-3bfb9bc3

Anche **chef e ristoratori italiani si schierano contro la cosiddetta "etichetta a semaforo"**, affiancando il ministro delle Politiche agricole e alimentari **Maurizio Martina** nella battaglia contro l'etichettatura nutrizionale degli alimenti basata sul "codice colore". **L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, Chic, Euro-Toques Italia, la Federazione Italiana Cuochi (FIC), Jeunes Restaurateurs Italia (Jre) e Le Soste**, in una nota congiunta, si dichiarano a favore e a supporto dell'azione del ministro, che ha espresso un "no" convinto al Commissario Europeo per la Salute e la sicurezza alimentare e al Commissario Europeo per l'agricoltura e lo sviluppo rurale sul sistema già adottato nel Regno Unito.

Nei supermercati britannici, **bollini e colori vengono infatti assegnati in base alle calorie, ai grassi, agli zuccheri e al sale presenti in 100 grammi di prodotto**. "Il sistema è intuitivo ma altrettanto semplicistico - lamenta il settore della ristorazione - nella classificazione nutrizionale che **penalizza molte eccellenze italiane**, nonostante non siano affatto pregiudizievoli per la salute dei consumatori. Con questo meccanismo, c'è il serio pericolo di ritrovarsi davanti al paradosso di un bollino verde assegnato a una bibita gassata con dolcificante e di un bollino rosso per il nostro extra vergine di oliva".

"Sono i prodotti agroalimentari del nostro Paese più richiesti al mondo (formaggi, salumi, olio, vino etc.), che utilizziamo quotidianamente per le creazioni dei piatti, motivo di vanto e di successo dell'arte culinaria italiana. Con questa azione sincronizzata e di sistema - concludono Ambasciatori Del Gusto, CHIC, Euro Toques Italia, Fic, Jre e Le Soste - vogliamo evidenziare il supporto a tutti gli organi governativi nel richiedere l'intervento della Comunità Europea e la cooperazione del Regno Unito per **rimuovere questo elemento distorsivo e altamente dannoso del mercato**".