Mar 10 Apr, 2018

Latte, le fake news fanno male alla salute

In Camera di Commercio di Firenze tavola rotonda con ricercatori e nutrizionisti per sfatare i falsi miti su un alimento ingiustamente bersagliato su web e social. Il 18 e 19 maggio nell’area WorkinFlorence i «Latte days» con scuole e famiglie

Firenze, 10 aprile 2018 - Il latte non viene digerito, porta sostanze inquinanti nell’organismo e addirittura favorisce infezioni e allergie: sono questi e altri **falsi miti che corrono su web e social**, anche se smascherati da nutrizionisti ed esperti, ad aver determinato negli ultimi anni, una crescente disaffezione per questo importante alimento della nostra dieta, con potenziali rischi - questa volta veri - per la salute, soprattutto di bambini e ragazzi.

Se, dunque, il caso latte è risolto dal punto di vista scientifico, lo è molto meno sul piano dei comportamenti: in una situazione di tendente ripresa dei consumi agroalimentari nel Paese (oltre un punto percentuale l'anno), il lattiero-caseario è l'unico settore con la spesa ancora in calo nel 2017 (-0,7% rispetto ai primi nove mesi del 2016), anche se crescono segmenti di mercato come il biologico, il latte ad alta digeribilità e i formaggi freschi. In Toscana il settore conta 681 imprese (594 solo di allevamento bovini e produzione latte) con 3.855 addetti (dei quali un migliaio negli allevamenti).

Di questi dati, degli aspetti nutrizionali e della filiera produttiva di settore si discuterà **mercoledì 11 aprile dalle 14 in una tavola rotonda organizzata da Camera di Commercio di Firenze nel proprio auditorium** con PromoFirenze e il patrocinio della Regione Toscana, nell'ambito del Programma Latte nelle scuole, finanziato dall'Unione Europea e realizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF), in collaborazione con Unioncamere e il supporto scientifico del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione (CREA). Parteciperanno il presidente della Camera di Commercio di Firenze **Leonardo Bassilichi**, l'assessore regionale all'agricoltura **Marco Remaschi**, la vicesindaca di Firenze **Cristina Giachi**, la referente per l'educazione alla salute dell'Ufficio scolastico regionale **Lucia Corti**. Nella tavola rotonda moderata dal giornalista Lorenzo Galli Torrini interverranno nutrizionisti, ricercatori, imprenditori della filiera lattiero-casearia.

In realtà, il latte è fonte di vitamine, minerali, proteine, zuccheri e grassi. È un prodotto a elevata densità nutrizionale ma a bassa densità energetica: un concentrato di nutrienti al costo di poche calorie. Inoltre, contiene notevoli quantità di calcio in una forma che ne consente un assorbimento immediato e un facile utilizzo da parte del nostro organismo. Per questa ragione, **il consumo di latte e suoi derivati è particolarmente indicato soprattutto in età infantile e adolescenziale.**

Durante la tavola rotonda saranno anche lanciati **i Latte days, il 18 e 19 maggio 2018 nello spazio WorkinFlorence della Camera di Commercio di Firenze** (ingresso da piazza Mentana, 1): la mattina di venerdì 18 maggio le attività saranno dedicate alle scuole aderenti, mentre sabato 19 maggio dalle 10 alle 18 ci sarà accesso libero per le famiglie con un articolato programma di attività ludiche a carattere formativo per bambini, aree degustative e laboratori sensoriali.

Allegati

Fake news latte - Comunicato stampa.pdf

Contatti

Stampa

Indirizzo

Piazza dei Giudici, 3 - 50122 Firenze

Telefono

055.23.92.172

Email

stampa@fi.camcom.it

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mar 10 Apr, 2018