



Risponde
CARMELA BAGNATO
Segretario
Associazione
italiana di dietetica
e nutrizione clinica

COSA SI LEGGERÀ D'ORA IN POI SULLE ETICHETTE DEGLI ALCOLICI?

L'Unione europea ha varato un regolamento per le bottiglie di vini e liquori. Cosa dice?

Dopo anni di trattative tra Commissione europea e produttori, l'entrata in vigore del regolamento sull'etichettatura dei superalcolici va a vantaggio dei consumatori. Indicare la quantità di calorie e l'origine delle materie prime in un vino, una birra o un liquore non è solo una questione di trasparenza, ma anche di salute pubblica. È riconosciuto, infatti, che l'alcol è un fattore di rischio per malattie croniche quali obesità e diabete. Conoscere l'apporto calorico potrebbe, quindi, essere un deterrente al consumo eccessivo. Ci auguriamo che nelle nuove etichette sia rispettata l'indicazione della quantità di additivi come i solfiti, che causano il depauperamento del cibo dal punto di vista nutrizionale distruggendo vitamine, come la B1 e la B12, e causando reazioni allergiche quali eczemi, orticaria, dissenteria, asma. Certo uno degli aspetti positivi del nuovo regolamento è la creazione di un database online dove consultare gratuitamente le informazioni nutrizionali: un atto di trasparenza utile per il consumatore che vuole documentarsi su ciò che beve.



MEETING A MATERA DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA DI DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA

Promuovere l'educazione alimentare, l'Adi sceglie la città del pane Igp

MATERA. "Pane di Matera, dalla sopravvivenza al benessere" è il titolo del meeting organizzato nella sala conferenze dell'hotel San Domenico a Matera dall'Adi l'associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica. Si tratta di una società scientifica che ha lo scopo di promuovere e sostenere tutte le iniziative scientifiche, culturali e didattiche finalizzate alla solidarietà sociale ed ogni attività di ricerca scientifica con-

nessa. Rientrano, pertanto, nella sfera degli interessi dell'Adi, sia le problematiche di carattere nutrizionale dietologico e dietoterapico, che l'educazione e l'informazione alimentare. In occasione del "primo forum nazionale obesità" a cura della Italian Obesity Network (I O net) organizzato in collaborazione con Adi e che ha visto a Matera nel fine settimana scorso la presenza di eminenti professionalità sanitarie, la sezione regionale dell'Adi ha organizzato a Matera un evento sociale e scientifico-divulgativo, aperto, non solo a professionisti del settore sanitario, ma alla intera cittadinanza interessata.

L'evento, organizzato in collaborazione con Camera di Commercio Basilicata, Carabinieri per la tutela agroalimentare, Accademia Italiana della Cucina, Consorzio Pane di Matera Igp Fondazione Matera Basilicata 2019, Molino Fratelli Dell'Acqua, Murgiamadre-Breadway, è stato realizzato per approfondire la conoscenza delle proprietà nutrizionali e dell'impatto sulla salute di un alimento, il pane, che resta essenziale nella nostra alimentazione quotidiana ed è, da sempre, alla base della dieta mediterranea (Pa-

trimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dal 2010). Un evento per coniugare divulgazione scientifica, cultura e tradizioni ed illustrare criticità e fake news che sempre più proliferano sul tema dell'alimentazione e, nello specifico sul pane. Giuseppe Fatati, past president nazionale Adied attualmente presidente di Io-Net ha relazionato su miti e falsi miti sul pane mentre Luigi Cortellessa, Comandante dei



Carabinieri per la Tutela Agroalimentare ha presentato una relazione sulla tutela della genuinità del pane. Affrontati anche il tema della tradizione della produzione e la specificità della materia prima.

I lavori, coordinati dalla segreteria generale Consiglio direttivo nazionale Adi Matera, Carmela Bagnato e dal presidente di Adi Basilicata, Rocco Luigi Eletto, hanno fatto registrare le relazioni di Giuseppe Fatati su "Pane: miti e falsi miti", Marilena Tralli su "Il pane di Matera: storia e tradizioni"; Luigi Cortellessa su "Tutela del cibo, delle eccellenze italiane, dei marchi, del territorio e dell'identità culturale", Antonella Pasquariello sui "Valori nutrizionali del pane, Massimo Cifarrelli sul "Disciplinare Pane di Matera Igp", Francesco Ruggieri su "La materia prima. Il lievito madre" e Gerardo Calvello su "La materia prima. La farina".

STAMANE ALL'HOTEL SAN DOMENICO

Dietetica e nutrizione clinica confronto sul pane di Matera

■ Nella sala conferenze dell'hotel San Domenico, in via Roma 15, è in programma oggi, dalle 8.30, il meeting organizzato dall'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica incentrato sul tema "Pane di Matera, dalla sopravvivenza al benessere". L'iniziativa divulgativa è finalizzata ad una più approfondita conoscenza delle proprietà nutrizionali e dell'impatto sulla salute di un alimento che resta essenziale nella nostra alimentazione ed è da sempre alla base della dieta mediterranea.

