



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Latte e derivati: occhio alle fake news

20 Novembre 2018



“Eliminare i latticini fa stare meglio, bevendo latte si ingeriscono sostanze inquinanti, il burro fa male, le bevande vegetali possono sostituire il latte, i formaggi fanno ingrassare”: alzi la mano chi non ha letto o sentito almeno una volta uno di questi **falsi miti** sui prodotti lattiero caseari! Ed è proprio per sfatare queste false credenze che è nata la guida “*Latte e derivati: occhio alle fake news!*”, realizzata dall’**Unione Nazionale Consumatori** con la collaborazione di **Assolatte**, Associazione Italiana Lattiero Casearia.



A parte rispettabili convinzioni ideologiche, è in realtà bene affidarsi a valutazioni

scientifiche: false credenze possono infatti danneggiare la salute dei cittadini che finiscono con il rinunciare ad alimenti di grande valore nutrizionale. Ecco perché è importante conoscere da vicino il latte e i suoi derivati, sapere come vengono realizzati, quali sono le loro caratteristiche e le loro qualità.

Ed ecco il perché di questa guida che inizia presentando i 4 prodotti (**latte, yogurt, formaggi e burro**) e le loro caratteristiche per poi soffermarsi ad analizzare quelle che sono le **fake news** più diffuse e concludendosi con un vademecum per internauti.

Ad impreziosire il lavoro, il commento di 3 autorevoli esperti: **Andrea Ghiselli**, Dirigente di Ricerca del Centro di Ricerca CREA, Alimenti e Nutrizione, e Presidente della Società Italiana di Scienze dell’Alimentazione, **Gianfranco Piva**, Già ordinario di Nutrizione ed Alimentazione Animale e Preside della Facoltà di Agraria - UCSC, Emerito Accademia dei Georgofili e **Marcello Ticca**, Medico, Libero Docente e Specialista in Scienza della Alimentazione della Università Sapienza di Roma, Vicepresidente della Società Italiana di Scienza della Alimentazione.

Non perdetela!

**SCARICA LA GUIDA**



**Autore:** Sonia Galardo

**Data:** 20 novembre 2018