



UNC  
CONSUMATORI.IT

## **ALIMENTAZIONE: è online la guida per consumo consapevole di latte e derivati**

20 Novembre 2018

***Comunicato stampa Unione Nazionale Consumatori***

***Ecco l'ultima guida realizzata dall'Unione Nazionale Consumatori per sfatare le false credenze su latte, yogurt, formaggi e burro...***

**Roma, 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!**’. E’ quanto si legge in una nota dell’Unione Nazionale Consumatori che ha realizzato la guida con la collaborazione di Assolatte, Associazione Italiana Lattiero Casearia.

La **guida** 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 si conclude 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.

“Ai nostri sportelli -dichiara **l’avv. Massimiliano Dona, Presidente dell’UNC** -riceviamo spesso quesiti da parte di consumatori pieni di dubbi sul consumo di latte e dei suoi derivati: c’è chi ha sentito dire che bere latte da adulti è innaturale, chi crede che la pastorizzazione uccida i fermenti lattici dello yogurt, chi è generalmente preoccupato che il consumo di prodotti lattiero-caseari ‘rubi’ calcio allo scheletro. Ecco perché, a parte rispettabili convinzioni ideologiche, è bene affidarsi a valutazioni scientifiche. Le *fake news* -prosegue Dona- 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 realizzata dall'Unione Nazionale Consumatori in collaborazione con Assolatte. Non mi resta che auguravi -conclude Dona- una buona lettura!"

"Da alcuni anni il comparto lattiero-caseario e i suoi straordinari prodotti, che sono un patrimonio della cultura alimentare italiana, stanno subendo le pesanti conseguenze della disinformazione, delle menzogne e delle falsità che circolano, soprattutto in rete - dichiara **l'avv. Adriano Hribal, consigliere delegato di Assolatte**. Come associazione, affrontiamo quotidianamente il difficile compito di smentire a tutti i livelli le *fake news* e le leggende metropolitane che riguardano latte, yogurt, formaggi e burro. Ma il nostro impegno da solo non basta a ristabilire un'informazione corretta, attendibile e basata su evidenze scientifiche".

"È per questo -prosegue Hribal- che Assolatte ha accolto con entusiasmo l'iniziativa dell'Unione Nazionale Consumatori, autorevole e prima associazione di consumatori fondata in Italia. La guida, oltre a fare chiarezza sulle reali caratteristiche dei prodotti lattiero caseari e smentire le più note *fake news*, dà voce ai veri titolati a parlare di nutrizione e salute. Un vero valore aggiunto che siamo certi -conclude Hribal- contribuirà a ristabilire la verità su prodotti da sempre parte integrante della dieta mediterranea e a debellare la disinformazione che danneggia cittadini, aziende e lavoratori".

**SCARICA LA GUIDA**