

ECONOMIA | ALIMENTARE



Silicon Alley

di Paolo Ferrandi

Con il Dma
l'Europa
detta le regole

La sigla è astrusa, come tutte quelle che arrivano da Bruxelles: Dma che sta per Digital Markets Act, cioè Legge sui mercati digitali. Ma presto per molti l'acronimo diventerà familiare, visto che la legge serve per mettere le briglie - o, meglio, a trovare regole minime che tutti, a prescindere dalle quote di mercato - alle grandi piattaforme digitali che stanno diventando sempre più importanti per le nostre vite. Con questa legge - approvata a tempi di record, almeno per i tempi medi della Ue - si apre un nuovo capitolo nell'applicazione delle regole antitrust per limitare gli abusi delle grandi piattaforme del web, i cui profitti si gonfiano sempre di più lasciando spesso a bocca asciutta le imprese europee. L'ambito di applicazione - per tutte le società con una capitalizzazione di mercato di almeno 75 miliardi di euro o un fatturato annuo di 7,5 miliardi, e che operano servizi browser, di messaggiera o social media con almeno 45 milioni di utenti finali mensili nell'Ue - parla chiaro: a rischiare di più è il manipolo delle Big Usa come Google, Amazon, Facebook, Apple. E non si tratta solo di regole senza sanzioni, perché anche queste ultime ci sono. E pesanti. Tra poco più di sei mesi, infatti le grandi piattaforme rischiano multe fino al 20% del loro fatturato mondiale. Così non potranno più essere «too big to care», troppo grandi per occuparsi e preoccuparsi delle norme comuni e delle conseguenze dei loro comportamenti sui mercati e sulle vite dei cittadini. Nel dettaglio, con il Dma sarà vietato raggruppare i servizi pre-installando app sui dispositivi. E poi ci saranno nuovi requisiti per aprire i sistemi operativi ad app di terze parti (uno schiaffo ad Apple) e nuove regole di interoperabilità per consentire agli utenti di comunicare attraverso diversi servizi di messaggistica. Alle prime infrazioni, multe fino al 10% del giro d'affari annuo globale. Per le recidive, si arriva al 20%. E per chi si dovesse rendere colpevole di violazioni sistematiche, si arriva a misure strutturali come un divieto di acquisizioni in Europa o lo smantellamento delle attività.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dop Dagli spaghetti col Parmigiano
alla caprese: i 10 piatti simbolo minacciati

Allarme Nutriscore: cosa rischia l'Italia in tavola



Gli alimenti
«buoni o cattivi»
in funzione di
un solo elemento
sono penalizzati



La dieta è un
sistema complesso
Pericoloso basare
lo stile di vita
su un'etichetta

» La filiera lattiero-casearia italiana l'ha denunciato con forza: il Nutriscore, la cosiddetta «etichetta a semaforo», minaccia i principali formaggi Dop del nostro Paese e si basa su un'eccessiva semplificazione, a tratti fuorviante nei confronti del consumatore. Il sistema minaccia anche le esportazioni dei formaggi Dop (un boom da 3,6 miliardi nel 2021). Ma c'è di più: rischierebbero di sparire anche almeno dieci ricette simbolo della dieta mediterranea e del buon cibo che sono sinonimo stesso di Italia a tavola. L'associazione dei formaggi italiani Dop (Afidop) entra nei dettagli di una minaccia che si insinua nella cultura stessa dell'alimentazione.

La premessa: «Tutti i formaggi portabandiera dell'Italia nel mondo finiscono nel mirino del Nutriscore: Asiago, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano e Pecorino Romano, solo per citarne alcuni, classificati perlopiù con il colore arancione e la lettera D - in una scala colorata, da verde scuro a rosso, e con delle lettere, da A a E, per indicare quanto un alimento sarebbe sano o da evitare». Un'indicazione non priva di conseguenze, se si pensa che - secondo un'indagine Ipsos fra Europa, Usa e Russia, citata da Afidop - «per 3 consumatori su 4 le informazioni nutrizionali in etichetta possono influenzare significativamente le scelte nel carrello e 4 su 10 cambierebbero i consumi in ragione dei colori apposti sulle etichette».

Ecco allora che i Consorzi dei formaggi lanciano sui loro profili social l'hashtag #ConIFormaggiDOPeIGP, attraverso il quale si possono scoprire curiosità e informazioni sulla questione.

Le ricette italiane più a rischio secondo i Consorzi di tutela che aderiscono all'iniziativa? Afidop stila un elenco circostanziato:

1. Caprese con Mozzarella di Bufala Campana
2. Risotto radicchio e Gorgonzola
3. Spaghetti al pomodoro e Parmigiano Reggiano
4. Riso al Salto e Zucca con Grana Padano
5. Cacio&Pepe con crema di fave e Pecorino Romano
6. Tortelli di Asiago e funghi
7. Acquacotta Maremmana con Pecorino Toscano
8. Schisòla con Taleggio
9. Finocchi al gratin di Fontina
10. Crescia e prosciutto con Casciotta d'Urbino.

Si tracciano poi gli identikit. Ad esempio, gli spaghetti: «La presenza o assenza del Parmigiano Reggiano sul piatto simbolo della dieta mediterranea di spaghetti fa tutta la differenza del mondo da un punto di vista nutrizionale per questo piatto che apporta prevalentemente carboidrati». La caprese con bufala è «un piatto poco calorico ma saziante», «il quantitativo indicato all'interno di una dieta equilibrata è all'incirca 100 grammi di mozzarella a persona».

Il nutrizionista e gastroenterologo Luca Piretta svela poi «perché è sbagliato e fuorviante etichettare i formaggi Dop semplicemente con un colore», come fa appunto il Nutriscore.

«Il Nutriscore spinge ad allontanarsi da questo alimento essenziale per la salute e la prevenzione di molte patologie - spiega -. Le ultime linee guida per una sana alimentazione del Crea

considerano latte e suoi derivati come uno strumento di salute per l'apporto di proteine ad alto valore biologico e di aminoacidi essenziali: vanno assunti tutti i giorni, nel contesto di una corretta alimentazione e della dieta mediterranea». Inoltre «il formaggio è un pilastro della Dieta mediterranea dei nostri nonni e un valore aggiunto in quella di oggi». Un aspetto importante: «Il Nutriscore giudica i formaggi solo per il contenuto di grassi, ma "dimentica" tutto il resto. I formaggi Dop, come altri alimenti che vengono classificati come «buoni o cattivi» in funzione di un solo elemento, vengono penalizzati per la presenza di grassi, trascurando il contenuto di altri nutrienti come calcio, acidi grassi funzionali, vitamine liposolubili, amminoacidi essenziali, tutti strategici in un'alimentazione sana, bilanciata ed equilibrata. Senza contare che anche i grassi devono far parte dell'alimentazione, nell'ordine del 25% del totale delle calorie giornaliere». E poi l'etichetta a semaforo non tiene conto di quanto formaggio in realtà una persona consumi effettivamente: «I formaggi Dop in base al Nutriscore sono quasi tutti classificati con colore arancione, fondamentalmente perché questo sistema emette un giudizio su una quantità fissa di 100 grammi e non per porzione. Mentre un piatto con 80 grammi di pasta, 20 di olio extravergine e due cucchiaini di formaggio è equilibrato e apporta importanti nutrienti». Infine una nota molto importante che ha riflessi sulla salute: «La dieta è un sistema complesso, determinare il nostro stile di vita in base a un colore in etichetta è pericoloso».

r.eco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA