

5 FAKE NEWS SUL CIBO SFATATE DAI TECNOLOGI ALIMENTARI OTAN: COMBATTERE SENSAZIONALISMO E DISINFORMAZIONE CON LA SCIENZA

- *In un workshop contro le bufale alimentari organizzato da OTAN, emerge la figura del tecnologo alimentare, garante di qualità, sicurezza e sostenibilità dal campo alla tavola.*
- *Ecco la verità scientifica approvata dai tecnologi alimentari su origine, additivi, conservanti, mense scolastiche, cibo confezionato.*
- *Mongiello, presidente OTAN: "Importante contrastare non solo le singole fake news, ma l'intero sistema che le costruisce e diffonde. Siamo a disposizione per promuovere una maggiore consapevolezza tra i consumatori".*

Milano, 23 ottobre 2024 – È vero che gli alimenti senza additivi sono più sani? Il cibo confezionato è meno genuino di quello fatto in casa? E le materie prime italiane sono sempre migliori di quelle estere? Sono alcune delle bufale e dei falsi miti sul cibo su cui l'**Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** ha fatto chiarezza in un periodo storico in cui le fake news si diffondono rapidamente, creando confusione e allarmismo tra i consumatori e influenzando negativamente il loro rapporto con il cibo.

La lotta alle fake news alimentari e la promozione della corretta informazione sono stati al centro del workshop **"Tecnicamente Falso": un momento di confronto e riflessione voluto da OTAN e patrocinato dall'Associazione Italiana Stampa Agroalimentare (ASA)** che ha riunito giornalisti, divulgatori scientifici e professionisti della comunicazione food per sottolineare l'urgenza di contrastare questo fenomeno con strumenti efficaci e la trasparenza e l'autorevolezza di chi il cibo lo progetta e garantisce qualità e sicurezza dei processi alimentari. Ribadendo il ruolo fondamentale dei tecnologi alimentari nella lotta alla disinformazione e nella promozione di una cultura alimentare consapevole e basata su evidenze scientifiche.

La disinformazione sul cibo rappresenta non solo un problema per la percezione degli alimenti da parte dei consumatori, ma anche un problema di salute pubblica, per come riesce a influenzare in modo significativo gli stili di vita delle persone. Per esempio, lo Studio Coop-Nomisma *"Idee di futuro"*, consumer survey, 2024 rivela che **4 italiani su 10**, (42%, quasi 17 milioni di persone) **hanno seguito o stanno seguendo una dieta, spesso basandosi su informazioni errate**. In un momento così delicato e stressante, solo il **22%** si affida a medici e nutrizionisti. Meno di chi segue i consigli di amici e familiari (24%) e tanti quanti preferiscono i suggerimenti del personal trainer (22%) alla competenza del medico. Non solo: secondo il Censis, oggi **3 italiani su 4** trovano **difficoltà nel distinguere tra notizie vere e false**, specialmente sui social media.

5 BUFALE SUL CIBO SFATATE DAI TECNOLOGI ALIMENTARI

A proposito di falsi miti del cibo, il workshop "Tecnicamente Falso" voluto da OTAN ha offerto l'occasione per discutere di alcuni argomenti "caldi" con i Tecnologi Alimentari presenti e di smontare alcune tra le fake news più diffuse (v. Focus).

Per esempio, **non è vero che le materie prime italiane sono sempre migliori di quelle estere** perché la qualità delle materie prime non dipende dall'origine geografica. La sicurezza sulle nostre tavole è garantita dai rigorosi controlli igienico-sanitari effettuati da enti preposti e comparto agroalimentare

E ancora, **è falso che il cibo confezionato sia meno genuino di quello fatti in casa**: gli alimenti confezionati devono rispettare rigide norme di sicurezza e qualità che riguardano anche la formazione degli operatori, mentre in casa non esistono obblighi simili e la sicurezza dipende unicamente dalla competenza di chi cucina.

Altra bufala dura a morire è quella dei conservanti contenuti nei gelati e surgelati, quando è invece il freddo l'unico metodo di conservazione ammesso. E ancora, **la convinzione errata che gli alimenti ottenuti senza additivi siano più sani**: non solo la lista degli additivi è oggetto di controlli e verifiche continue dell'Efsa, ma alcuni, come l'acido citrico, si usano anche in cucina casalinga per le sue proprietà antiossidanti. Ma forse chiamarlo succo di limone fa meno paura... Infine, una bufala che accomuna molti genitori, preoccupati che i figli a scuola non mangino come a casa: **il cibo di bassa qualità servito nelle mense. Falso anche questo.**

I requisiti di qualità degli alimenti e il modo in cui vengono lavorati e serviti nelle mense scolastiche sono concordati con il Comune di riferimento (e controllati periodicamente).

GIORGIO DONEGANI: “NON FARSI INCANTARE DAL “PENSIERO MAGICO”

Secondo **Giorgio Donegani**, tecnologo alimentare portavoce del **Consiglio Nazionale di OTAN**, *“Oggi la comunicazione del cibo tende a semplificare eccessivamente la complessità della nutrizione, dipingendo alcuni alimenti come miracolosi e altri come dannosi. Questo approccio, oltre a confondere, deresponsabilizza le persone nella gestione della propria salute e aumenta l’ansia sociale, favorendo diete squilibrate e scelte alimentari potenzialmente dannose. La mancanza di fiducia verso le fonti autorevoli e verso la scienza trova terreno fertile quando si parla di cibo, che per noi italiani è da sempre un argomento di discussione a cui siamo molto sensibili. In questo scenario, la **figura del tecnologo alimentare si afferma come un interlocutore essenziale per offrire informazioni accurate, smontando falsi miti e promuovendo una maggiore consapevolezza tra i consumatori.**”*

PAOLO MATTEI, INC: “FAKE NEWS PROLIFERANO GRAZIE ALL’ANSIA SOCIALE”

Conferma le dinamiche delle fake news **Paolo Mattei**, **Vicepresidente di INC**, agenzia PR con una forte expertise nella comunicazione food. *“Il primo carburante delle bufale è l’ansia sociale crescente. Oggi di notizie ne girano fin troppe, non sempre da fonti autorevoli o giornalistiche. E sedicenti esperti pontificano sui social di temi, come il cibo e le diete, su cui non hanno la competenza necessaria. Queste notizie raggiungono un pubblico socialmente fragile, spesso impreparato a decifrarle e decodificarle. Secondo l’ultima indagine PIAAC–OCSE, oltre un terzo degli italiani ha difficoltà a comprendere al 100% il significato di un testo o a fare anche semplici calcoli matematici. Uscire dalla dinamica perversa della post-verità è sempre più difficile, ma esiste ancora un margine per bloccare sul nascere una fake news di nicchia prima che si trasformi in opinione diffusa da milioni di persone. Il contributo di una fonte autorevole come il tecnologo alimentare è determinante per ridare credibilità alla verità della scienza.”*

MONGIELLO, PRES. OTAN: TECNOLOGO ALIMENTARE GARANTE DI QUALITÀ, SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ DAL CAMPO ALLA TAVOLA

Grazie alla conoscenza dei principi alla base dei processi di produzione e trasformazione alimentare, il tecnologo alimentare lavora quotidianamente per garantire la qualità del prodotto, la sicurezza alimentare, gli aspetti sensoriali quanto quelli nutrizionali, la conformità normativa del cibo. Ma anche le sfide cruciali del cibo di oggi e di domani, come quelli legati all’innovazione e alla sostenibilità – dal packaging alla riduzione dello spreco, al riuso dei sottoprodotti e al risparmio di fonti energetiche, acqua e suolo.

Un expertise che rende il tecnologo un punto di riferimento ideale per far conoscere l’agroalimentare, con un approccio imparziale, nel rispetto dei dati scientifici e dei meccanismi di funzionamento di una filiera articolata.

Lo conferma anche la **Presidente di OTAN Laura Mongiello**: *“Abbiamo portato ad esempio alcuni dei falsi miti sul cibo più diffusi per dimostrare quanto sia importante contrastare non solo le singole fake news, ma l’intero sistema che le costruisce e diffonde. L’Ordine dei Tecnologi Alimentari offre la massima disponibilità nel mettere a disposizione del mondo della comunicazione le specifiche conoscenze dei professionisti che quotidianamente si confrontano con le problematiche di sicurezza, qualità, sostenibilità e salubrità degli alimenti”.*

BEATRICE MAUTINO: “DIVULGARE LA SCIENZA”

Beatrice Mautino, nota divulgatrice scientifica, ha portato la propria esperienza nel proporre la conoscenza, maturata attraverso studi continui, a un pubblico che proprio di vera conoscenza manifesta un evidente bisogno. *“Siamo di fronte a una situazione paradossale: da un lato abbiamo il sistema di valutazione e sicurezza più severo al mondo, dall’altro siamo costantemente investiti di informazioni allarmistiche che circolano sui giornali e grazie al passaparola sui social. Il risultato è una confusione che non fa bene a nessuno, soprattutto a chi cerca informazioni affidabili e non riesce a orientarsi. Superare questo paradosso e ristabilire la giusta fiducia verso un’informazione corretta e sopra le parti è impegnativo ma possibile. Si tratta di lavorare con i giusti toni e mezzi per ristabilire, come divulgatori, un sano dialogo tra chi vanta una vera esperienza e conoscenze validate da evidenze scientifiche e un pubblico che di correttezza e chiarezza manifesta grande necessità.”*

Per info Ufficio stampa INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Federica Cuccio 342.7950314 – f.cuccio@inc-comunicazione.it

Matteo de Angelis 334.6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

FOCUS

ORIGINE, ADDITIVI, CONSERVANTI, MENSE SCOLASTICHE, CIBO CONFEZIONATO: ECCO LA VERITÀ SCIENTIFICA APPROVATA DAI TECNOLOGI OTAN

1. LE MATERIE PRIME ITALIANE SONO SEMPRE MIGLIORI DI QUELLE ESTERE: FALSO

Risponde **Serena Pironi**: L'origine delle materie prime non deve essere confusa con la qualità e con la sicurezza igienico sanitaria. I cambiamenti climatici mettono a rischio le colture comportando, oltre alla scarsità produttiva che ci obbliga all'importazione, alla possibile presenza dei cosiddetti "pericoli chimici" quali, a titolo di esempio, le tossine prodotte da muffe causate da piogge eccessive (il DON nel grano). Alcuni alimenti cari alle nostre tavole sono frutto di ingredienti di cui il nostro paese non è autosufficiente soprattutto qualora le annate risultino avverse, come quelle dell'ultimo decennio (semola di grano duro, funghi, talune erbe aromatiche, patate, solo per citarne alcuni).

Una materia prima è sicura se rispetta i rigorosi requisiti stabiliti dalla normativa europea e nazionale, indipendentemente dalla sua origine. I controlli merceologici ed igienico-sanitari svolti dai controlli ufficiali e dagli addetti del comparto agroalimentare, i quali spesso aderiscono a schemi di certificazione volontari maggiormente rigidi, sono le misure fondamentali per assicurare la qualità e la sicurezza alimentare sulle nostre tavole.

2. GLI ALIMENTI CONFEZIONATI SONO MENO GENUINI DI QUELLI FATTI IN CASA: FALSO

Risponde **Laura Mongiello, Presidente OTAN**: Il concetto di "cibo genuino" non è un qualcosa di vago, ma, nel caso dei prodotti confezionati, implica dal punto di vista legale e normativo che l'alimento sia autentico, non adulterato, sicuro per la salute umana e conforme alle norme di etichettatura e trasparenza, oltre che agli standard di qualità previsti. Per arrivare a questo risultato, le aziende produttrici devono rispettare norme precise che riguardano anche la formazione degli operatori, e sono sottoposte a controlli rigorosi. Questo quadro, che interessa la produzione industriale a garanzia della sicurezza e della salute dei consumatori, non trova riscontro in alcun obbligo a livello domestico: in casa non ci sono regole né leggi da rispettare e la sicurezza è lasciata solo alla competenza e alla responsabilità di chi prepara il cibo, peraltro senza che abbia in genere una formazione specifica.

3. I GELATI E SURGELATI CONTENGONO POCHI CONSERVANTI: FALSO

Risponde **Maria Manuela Russo, Vicepresidente OTAN**: Gelati e surgelati di conservanti non ne contengono proprio. Pochi lo sanno, ma aggiungere conservanti a gelati e surgelati è vietato: il freddo è il solo conservante ammesso. È importante poi sottolineare che le tecniche di conservazione degli alimenti sono state oggetto di importanti progressi negli ultimi decenni, sia per migliorarne l'efficacia e prolungare la shelf life (a garanzia anche di un minore spreco), sia per mantenere al meglio le caratteristiche nutrizionali e sensoriali dei prodotti, garantendone la massima sicurezza.

4. GLI ALIMENTI OTTENUTI SENZA ADDITIVI SONO PIÙ SANI: FALSO

Risponde **Dario Posillipo**: L'uso degli additivi è normato rigidamente a livello europeo: esiste una lista precisa delle sostanze ammesse e in questa lista sono inclusi solo gli additivi che hanno superato una quantità di verifiche per accertarne la sicurezza per il consumo umano. La lista degli additivi permessi è peraltro sottoposta a continuo controllo e verifica da parte dell'Efsa (l'agenzia europea per la sicurezza alimentare). Nonostante questo, permane un senso di diffusa diffidenza verso l'impiego di additivi, dimenticando che in realtà molti additivi si usano comunemente anche in cucina. Per esempio, il succo di limone è utilizzato come antiossidante per il suo contenuto di acido ascorbico e citrico, che sono usati con lo stesso scopo anche dall'industria.

5. NELLE MENSE SCOLASTICHE SI UTILIZZANO GENERALMENTE INGREDIENTI DI BASSA QUALITÀ: FALSO

Risponde **Corrado Giannone**: I requisiti di qualità dei prodotti serviti nelle mense scolastiche non sono decisi liberamente da chi eroga il servizio, ma sono concordati con il Comune sulla base di un capitolato di fornitura che specifica dettagliatamente le caratteristiche degli alimenti e il modo in cui vengono lavorati e serviti.

La qualità del servizio è perciò orientata a soddisfare nel migliore dei modi le richieste dell'utenza, rappresentata dal Comune. Un'idea tanto diffusa quanto sbagliata è quella che vorrebbe, da parte dei genitori, la mensa scolastica come la replica della loro cucina domestica. In realtà la condivisione di un momento di numerosa convivialità è anche un'importante occasione educativa, proprio per i limiti che impone il dover sottostare a regole di convivenza precise.

Per info Ufficio stampa INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Federica Cuccio 342.7950314 – f.cuccio@inc-comunicazione.it

Matteo de Angelis 334.6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it