



Vuoi del formaggio? No, grazie: ho smesso

Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e olio di oliva nuocerebbero alla salute per la presenza di grassi e sale secondo l'ONU. Cosa c'è di vero in questa notizia?



Forme di Parmigiano reggiano nel locale di stagionatura (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Ha del paradossale la notizia che sta circolando nelle ultime ore: **Parmigiano Reggiano** e **Prosciutto di Parma** sono dannosi come le sigarette. Nessun complotto, nessuna fake news (forse); qui le fonti sono attendibilissime. Ad annunciarlo, infatti, sarebbero l'[Organizzazione delle Nazioni Unite](#) (ONU) e l'[Organismo Mondiale della Sanità](#) (OMS).

I due organismi infatti, per attuare il programma di lotta a diabete, cancro e malattie cardiovascolari che prevede di ridurre i decessi legati a tali malattie di un terzo entro il 2030, avrebbero annunciato di applicare una maggiore tassazione e delle scritte deterrenti sui prodotti contenenti grassi e sale, del tipo “nuoce gravemente alla salute”, proprio come già accade per le sigarette.

ONU: Parmigiano, Prosciutto e olio di oliva nuociono alla salute

I prodotti interessati da questa campagna, sarebbero non pochi. Tra questi olio d'oliva, [Parmigiano reggiano](#), Grana, prosciutto, pizza e persino il vino. Una bella mazzata per il Made in Italy, insomma.

Tutta la vicenda, in realtà, nasce da un report dello scorso giugno in cui l'OMS ha presentato delle possibili raccomandazioni rivolte ai Paesi al fine di ridurre l'impatto negativo dei suindicati alimenti e migliorarne la regolamentazione (tra queste però non viene menzionata una maggiore tassazione).

Tuttavia, è doveroso utilizzare il condizionale. Secondo quanto si apprende da fonti diplomatiche dell'ONU, infatti, sarebbe già arrivata la smentita. L'organizzazione avrebbe precisato che la riunione dell'Assemblea Generale del prossimo 27 settembre sulle malattie non trasmissibili, si concluderà con una dichiarazione politica, da adottare per consenso, su cui sono in corso in questi giorni negoziati.

Continueremo a tenervi aggiornati su questo tema, sia per dovere di cronaca sia perchè si tratta di prodotti che utilizziamo comunemente sulle nostre tavole e di cui i nutrizionisti hanno sempre decantato le virtù.

Data di creazione

21/07/2018

Autore

marco-miglietta