

NEWS

Farina, glutine e bufale: un'indagine rivela le false credenze degli italiani

di Gabriele Principato



1. La farina, questa sconosciuta

Scheda 1 di 6 >

La convinzione che l'Italia importi un'alta quantità di farina dall'estero, la «bufala» del glutine che fa male dettata dalle mode o quella che associa la farina di frumento tenero alla pasta, che è prodotta invece con le semole di frumento duro. Sono queste, secondo l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia (Italmopa), alcune delle false credenze degli italiani causate da informazioni «non equilibrate e non corrette di alcuni mass media». A rivelare come dicerie e false informazioni siano radicate nel pensiero comune è un'indagine Doxa su «Gli italiani e le farine», condotta dall'Istituto di ricerca su un campione di mille persone.



1. La farina, questa sconosciuta

2. Importazioni

3. Le preoccupazioni dei consumatori

4. La paura del glutine

5. Il calo del pane

6. Frumento tenero e pasta

ULTIMI ARTICOLI DI GABRIELE PRINCIPATO

- 1 Il cibo diventa protagonista a Torino con il Festival del Giornalismo Alimentare
- 2 Arriva a Milano il vero ramen giapponese, aprono due locali del gruppo Tordoli
- 3 «A cena da amici» a Gallarate, dagli chef Paolo Griffo e Stephan Vaccaro

NEWS

Farina, glutine e bufale: un'indagine rivela le false credenze degli italiani

di Gabriele Principato



2. Importazioni

< Scheda 2 di 6 >

Il 65% degli intervistati ha dichiarato di ritenere che l'Italia importi una quantità rilevante di farina dall'estero, mentre in realtà la quota è appena dello 0,2%.



1. La farina, questa sconosciuta

2. Importazioni

3. Le preoccupazioni dei consumatori

4. La paura del glutine

5. Il calo del pane

6. Frumento tenero e pasta

ULTIMI ARTICOLI DI GABRIELE PRINCIPATO

- 1 Il cibo diventa protagonista a Torino con il Festival del Giornalismo Alimentare
- 2 Arriva a Milano il vero ramen giapponese, aprono due locali del gruppo Tordoli
- 3 «A cena da amici» a Gallarate, dagli chef Paolo Griffo e Stephan Vaccaro
- 4 Il caffè adesso si beve «vintage»: arriva una miscela invecchiata sei anni
- 5 E per San Valentino arriva il cioccolato con il sale piccante dal gusto speziato

Farina, glutine e bufale: un'indagine rivela le false credenze degli italiani

di Gabriele Principato



3. Le preoccupazioni dei consumatori

< Scheda 3 di 6 >

Il 63% del campione intervistato dalla Doxa ha dichiarato di non credere che il frumento importato (circa il 60% sul totale di quello tenero e il 40% di quello duro) offra le stesse garanzie di igiene e sicurezza alimentare del prodotto nazionale. Questo — secondo Italmopa — è un errore comune, dovuto alla mancanza di una corretta informazione in materia: il frumento importato, infatti, rispetta pienamente le disposizioni previste a tutela della salute dei consumatori a livello europeo, le più severe al mondo. Inoltre tutto il frumento importato è sottoposto a controlli sistematici.



1. La farina, questa sconosciuta

2. Importazioni

3. **Le preoccupazioni dei consumatori**

4. La paura del glutine

5. Il calo del pane

6. Frumento tenero e pasta

ULTIMI ARTICOLI DI GABRIELE PRINCIPATO

- 1 Il cibo diventa protagonista a Torino con il Festival del Giornalismo Alimentare
- 2 Arriva a Milano il vero ramen giapponese, aprono due locali del gruppo Tonidoli
- 3 «A cena da amici» a Gallarate, dagli chef Paolo Griffa e Stephan Vaccaro
- 4 Il caffè adesso si beve «vintage»: arriva una miscela invecchiata sei anni
- 5 E per San Valentino arriva il cioccolato con il sale piccante dal gusto speziato

Ricevi la newsletter di Cucina

Farina, glutine e bufale: un'indagine rivela le false credenze degli italiani

di Gabriele Principato



4. La paura del glutine

< Scheda 4 di 6 >

Un altro «pericoloso errore degli italiani» emerso dall'indagine Doxa-Italmopa è sulla percezione del glutine. Il 47% degli intervistati, quasi italiano su 2, è convinto che sarebbe meglio eliminarne o ridurne fortemente l'uso. «Nulla di più sbagliato — sottolinea la nutrizionista e divulgatrice scientifica Elisabetta Bernardi —, se non si è celiaci o se non si ha una comprovata sensibilità al glutine, infatti, non si ottiene alcun beneficio per la salute eliminandolo dalla propria dieta. E tantomeno si dimagrisce. Ma si elimina una fonte importante di energia, derivata soprattutto dai carboidrati».



1. La farina, questa sconosciuta

2. Importazioni

3. Le preoccupazioni dei consumatori

4. **La paura del glutine**

5. Il calo del pane

6. Frumento tenero e pasta

ULTIMI ARTICOLI DI GABRIELE PRINCIPATO

- 1 Il cibo diventa protagonista a Torino con il Festival del Giornalismo Alimentare
- 2 Arriva a Milano il vero ramen giapponese, aprono due locali del gruppo Tonidoli
- 3 «A cena da amici» a Gallarate, dagli chef Paolo Griffa e Stephan Vaccaro
- 4 Il caffè adesso si beve «vintage»: arriva una miscela invecchiata sei anni
- 5 E per San Valentino arriva il cioccolato con il sale piccante dal gusto speziato

Ricevi la newsletter di Cucina

Farina, glutine e bufale: un'indagine rivela le false credenze degli italiani

di Gabriele Principato



5. Il calo del pane

< Scheda 5 di 6 >

Dai timori relativi al glutine è scaturito negli ultimi 3 anni il calo di utilizzo del pane dichiarato dal 32% degli intervistati, che ha posto ormai l'Italia in coda ai consumi in Europa. Dall'indagine Doxa è emerso però anche un altro dato: per l'88% dei sentiti il pane «non può mancare sulla tavola», per il suo valore simbolico e per le sue proprietà salutistiche e nutrizionali». Un valore riconosciuto da quel 79% che lo ritiene un «alimento che ben si adatta ad uno stile di vita sano».



1. La farina, questa sconosciuta

2. Importazioni

3. Le preoccupazioni dei consumatori

4. La paura del glutine

5. **Il calo del pane**

6. Frumento tenero e pasta

ULTIMI ARTICOLI DI GABRIELE PRINCIPATO

- 1 Il cibo diventa protagonista a Torino con il Festival del Giornalismo Alimentare
- 2 Arriva a Milano il vero ramen giapponese, aprono due locali del gruppo Tondoli
- 3 «A cena da amici» a Gallarate, dagli chef Paolo Griffa e Stephan Vaccaro
- 4 Il caffè adesso si beve «vintage»: arriva una miscela invecchiata sei anni
- 5 E per San Valentino arriva il cioccolato con il sale piccante dal gusto speziato

Ricevi la **newsletter di Cucina**

6. Frumento tenero e pasta

< Scheda 6 di 6 >

Il 55% degli intervistati ha dichiarato, ad esempio, di associare la farina di frumento tenero alla pasta, che è invece prodotta con le semole di frumento duro.



3. Le preoccupazioni dei consumatori

4. La paura del glutine

5. Il calo del pane

6. **Frumento tenero e pasta**

ULTIMI ARTICOLI DI GABRIELE PRINCIPATO

- 1 Il cibo diventa protagonista a Torino con il Festival del Giornalismo Alimentare
- 2 Arriva a Milano il vero ramen giapponese, aprono due locali del gruppo Tondoli
- 3 «A cena da amici» a Gallarate, dagli chef Paolo Griffa e Stephan Vaccaro
- 4 Il caffè adesso si beve «vintage»: arriva una miscela invecchiata sei anni
- 5 E per San Valentino arriva il cioccolato con il sale piccante dal gusto speziato