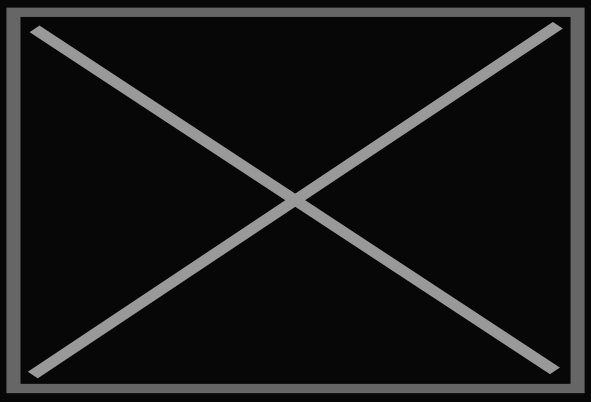
Formaggi con latte disidratato: parla Alberto Fiorito di Governo della Salute

alberto-fiorito-formaggi-senza-latte-300615-a2532c0e

Ricotta, stracchino, mozzarella, yogurt: anche l'Italia inizierà presto a produrli con latte disidratato, in linea con quanto stabilito dalla Commissione Europea, che con una lettera di diffida al nostro Paese ha posto fine al divieto di utilizzo di latte in polvere, latte concentrato e latte ricostituito per la lavorazione dei prodotti lattiero caseari stabilito da una legge del 1974. La nuova norma, promulgata dall'UE anche per favorire la libera circolazione delle merci, farà presto arrivare sulle nostre tavole i "formaggi senza latte" provenienti dai paesi esteri. Ma come cambieranno le caratteristiche nutritive dei prodotti caseari contenenti latte disidratato rispetto a quelle dei normali formaggi e yogurt realizzati con latte vaccino?



"La produzione industriale di cibo e la sua contaminazione con prodotti chimici e sostanze farmacologiche, la conservazione e la distribuzione a migliaia di chilometri di distanza incidono pesantemente sulla salute attuale e futura della popolazione. Una delle caratteristiche distintive dei prodotti caseari Made in Italy è, ad esempio, il forte legame con il territorio dal quale provengono, che dà gusto e sapore alle nostre eccellenze con tutta la ricchezza nutritiva del latte, che apporta calcio, fosforo, vitamina A e vitamine del gruppo B, e dello yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi", spiega Alberto Fiorito, nutrizionista e medico omeopata promotore del progetto "Governo della Salute", dedicato a promuovere il consumo eco-sostenibile attraverso i valori guida di Informazione,

Consapevolezza, Responsabilità e Azione. “L’uso del latte in polvere sottrae, invece, naturalezza ai formaggi, riducendone l'apporto di microelementi energetici e inducendone un consumo superiore”.

E ancora: *“La qualità e l’autenticità delle nostre specialità lattiero casearie sono apprezzate in tutto il mondo e solo facendo scelte responsabili sarà possibile fare in modo che il cibo non diventi semplice merce, ma riacquisti il suo vero valore. Come fare? Scegliendo prodotti di qualità a filiera corta e adottando una filosofia di consumo sempre più consapevole, ad esempio aggregandoci in gruppi di acquisto solidali”*, conclude il Dottor Fiorito. Fra i formaggi che non saranno interessati dal provvedimento figurano, ad esempio, il Montasio ed il Provolone del Monaco, entrambi a marchio Dop. Per mantenersi sempre aggiornati su consigli, aggiornamenti e curiosità del Governo della Salute, è possibile seguire il Dottor Fiorito anche su Facebook e Twitter.

16 alberto-fioritoSposato e padre di due figli, Alberto Fiorito, medico omeopata e nutrizionista specializzato in medicina psicosomatica, vive a Lerici, in provincia di La Spezia. Il Dottor Fiorito, che ha al suo attivo una laurea in medicina e chirurgia presso l’Università di Pisa, ha maturato una profonda specializzazione nella medicina psicosomatica, studiando con uno dei padri di questa disciplina, il professor Luigi Oreste Speciani. Ispirato dalla filosofia che mira a utilizzare le energie del paziente per indirizzarlo verso la guarigione, ha approfondito le sue conoscenze sull’alimentazione e sul legame tra la dieta e lo stato di salute del paziente. Ha collaborato e collabora con importanti aziende nel settore come PromoPharma, Forever Living Products e GUNA (leader nella produzione distribuzione di prodotti dell’omotossicologia e di integratori alimentari sul territorio nazionale). Nel 2006 ha fondato Amin, Associazione di Medicina Integrata e Naturopatia per la quale ha curato il periodico intitolato “Le medicine integrate”, edito da PromoPharma, che ha avuto successo a livello nazionale. Dal 2013 scrive per il trimestrale “La Medicina Biologica” edito da GUNA. Dal 2010 è Responsabile Scientifico nel Comitato Slow Food Condotta da Golfo dei Poeti (Cinque Terre - Val di Vara - Riviera Spezzina). Sta costruendo alleanze con i principali gruppi ed associazioni del settore scolastico con l’obiettivo di raggiungere i giovani con programmi di formazione e informazione per far loro comprendere l’importanza dello stile di vita e per la reale prevenzione delle patologie più importanti. Ha scritto diversi libri sui principi dell'alimentazione corretta e della relazione fra stile di vita e salute.