

ALIMENTAZIONE: UNILEVER, IN ITALIA NOSTRI GELATI SENZA ISP

(AGI) - Roma, 19 giu. - I gelati Unilever commercializzati in Italia non contengono Isp (Ice Structuring Protein). Lo precisa la multinazionale (40 mld di fatturato in 100 paesi) in una nota, a seguito di alcune notizie stampa. "In altri Paesi, come Stati Uniti e Nuova Zelanda - continua l'Unilever - sono già da tempo prodotti e commercializzati gelati contenenti la proteina Isp, regolarmente autorizzata da altre Autorità regolatorie nel mondo, che peraltro non è una proteina geneticamente modificata. L'innovazione è cruciale nel successo di Unilever, costantemente impegnata per introdurre novità in grado di apportare significativi benefici ai consumatori. La R&D di Unilever infatti dopo oltre 10 anni di lavoro, ha trovato il modo per produrre negli Stati Uniti ed in Nuova Zelanda gelati pieni di gusto ma con meno grassi, grazie ad un nuovo ingrediente (Isp) che permette di ottenere numerosi benefici per i consumatori, tra cui: riduzione di grassi e del contenuto di calorie, maggiore contenuto di frutta, maggiore qualità in caso di sbalzi termici, migliore consistenza e durata del gusto, forme e consistenza dei gelati innovative e particolari. Le Isp (proteine strutturanti del ghiaccio) sono diffuse in natura, sia in organismi animali sia vegetali. "I nostri esperti - conclude la nota - si sono ispirati a questa idea della natura applicandola alla creazione di gelati. La Unilever valuterà la futura estensione geografica di tale innovazione solo se, attraverso approfonditi test e ricerche di mercato, i consumatori dimostreranno di apprezzarla".

Consumi, Di Nardo (Idv): Decisione Ue su gelato Ogm inaccettabile

Roma, 19 giu (Velino) - "La fantasia supera sempre la realtà: dopo l'aranciata senza arance ci mancava il gelato Ogm che non si scioglie". Così il senatore Nello Di Nardo, capogruppo dell'Italia dei Valori in commissione Agricoltura di Palazzo Madama, commenta il via libera della Ue al sorbetto geneticamente modificato contenente una proteina sintetica isolata da un pesce artico e riprodotta in laboratorio attraverso la fermentazione di un lievito geneticamente modificato. "Se tre italiani su quattro sono contrari ai prodotti transgenici è perché ancora non se ne conoscono gli effetti sulla salute. Tra l'altro, la decisione della Commissione Ue poi di non etichettare questo prodotto Frankenstein è ancora più assurda e inaccettabile perché pregiudica il diritto del consumatore ad essere informato. Noi dell'Idv non permetteremo che si commercializzi un prodotto che mette a serio rischio il gelato, fiore all'occhiello del Made in Italy, e diciamo: giù le mani dal prodotto alimentare più amato dai grandi e dai bambini".