



Alimentazione, Sigep: da Unione italiana olio di palma sostenibile position paper per chiarire miti e realtà

Descrizione

(Adnkronos) È un Superare l'approccio ideologico che ha spesso caratterizzato il dibattito sull'olio di palma, proponendo una valutazione integrata e basata sulle evidenze scientifiche, che tenga conto di nutrizione, sicurezza alimentare, sostenibilità ambientale e food security globale. È l'obiettivo del position paper "Olio di palma sostenibile: nutrizione e sicurezza alimentare", documento approvato dal Comitato tecnico scientifico dell'Unione italiana per l'olio di palma sostenibile e redatto da un gruppo di lavoro composto dal prof. Sebastiano Banni, ordinario di fisiologia all'Università di Cagliari, dal dott. Giorgio Donegani, tecnologo alimentare ed esperto di nutrizione e dal prof. Andrea Poli, presidente della Nutrition Foundation of Italy.

Il documento è stato presentato in collaborazione con Assitol in occasione di Sigep 2026, durante un incontro in cui sono intervenuti due degli esperti che hanno redatto il documento, Giorgio Donegani e Sebastiano Banni, il direttore generale di Assitol, Andrea Carrassi; e Lucia Gramigna, R&D Oil and Fats Manager di Unigrà, che ha approfondito gli aspetti tecnologici dell'uso dell'olio di palma nell'industria alimentare.

Il Comitato Tecnico Scientifico dell'Unione è un organismo interdisciplinare esterno di esperti scelti per assicurare autorità, rigore scientifico e obiettività nei contenuti pubblicati o adottati dall'associazione stessa. Ha una funzione di supporto scientifico e di validazione oggettiva per tutte le attività di comunicazione e posizionamento dell'Unione sui temi dell'olio di palma sostenibile (in termini di sostenibilità ambientale, nutrizionale, sociale e di filiera).

Tra i principali contenuti del documento: il ruolo fisiologico e nutrizionale dei grassi e dei grassi saturi all'interno di una dieta equilibrata; la neutralità dell'olio di palma rispetto al profilo lipidico quando inserito in un'alimentazione normocalorica e bilanciata; e le evidenze scientifiche più recenti sui grassi saturi ed in particolare sull'acido palmitico, naturalmente presente anche nell'organismo umano e coinvolto in funzioni biologiche essenziali. Focus anche sull'evoluzione normativa e tecnologica che ha portato a una drastica riduzione dei contaminanti di processo negli oli e grassi vegetali, oggi regolamentati da limiti europei stringenti; sul contributo dell'olio di palma sostenibile alla sicurezza alimentare globale.

Il position paper evidenzia inoltre come l'eliminazione di un singolo ingrediente non garantisca automaticamente un miglioramento del profilo nutrizionale della dieta e sottolinea l'importanza di politiche alimentari fondate su analisi complessive del bilancio nutrizionale e di sostenibilità.

Il dibattito sull'olio di palma deve evolvere da una contrapposizione ideologica a una valutazione scientifica e integrata, che tenga insieme nutrizione, sicurezza alimentare e sostenibilità. L'olio di palma sostenibile è una materia prima strategica per l'equilibrio del sistema agroalimentare globale. Solo informazioni corrette e basate sulle evidenze possono guidare scelte consapevoli. Questo documento, disponibile da oggi sul sito dell'Unione Italiana per l'Olio di Palma Sostenibile, rappresenta uno strumento di riferimento per istituzioni, operatori della filiera, media e comunità scientifica, ha sottolineato a conclusione dell'incontro il presidente dell'Unione italiana per l'olio di palma sostenibile, Vincenzo Tapella.

sostenibilità

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Gennaio 19, 2026

Autore

redazione