

1 dicembre 2015 11:25

USA: Menu' e sale. Nuove avvertenze a New York

'Troppo sale fa male'. Parte da oggi nelle principali catene di fast food di New York quella che e' una sorta di rivoluzione nei menu americani, ossia l'indicazione di alto contenuto di sodio nelle pietanze. I menu diventano quindi quasi come pacchetti di sigarette, con un simbolo di 'Attenzione' che compare su una saliera. La nuova norma e' stata approvata lo scorso settembre dall'assessorato alla salute di New York e la Grande Mela e' la prima città' americana a richiedere alle catene di fast food di indicare ai clienti che alcuni cibi possono avere alti contenuti di sodio. La misura ha l'obiettivo di ridurre la quantità di sodio nei cibi confezionati e di prevenire le malattie cardiovascolari, una delle principali cause di morte in città'. Secondo le tabelle mediche, la quantità' giornaliera di sale raccomandata e' di 2300 milligrammi (circa un cucchiaino), tuttavia secondo le statistiche gli americani ne consumano 3400 mg al giorno. Inoltre secondo le etichette nutrizionali dei fast food, un hamburger con formaggio e pancetta, ad esempio, contiene 4280 mg di sodio mentre quella che e' apparentemente una semplice insalata di pollo ne contiene 3460 mg, ben oltre la media consigliata.