

**Come il cibo viene drogato.**

(Libro di Michael Moss)

Sale, zucchero e grassi verrebbero aggiunti in dosi massicce a snack e piatti pronti solo con lo scopo di vendere di più perché questi sono i principali sapori che danno piacere e dipendenza. Il gusto si droga e le industrie alimentari lo fanno.

Questa, in sintesi, la tesi di Michael Moss, reporter del New York Times e vincitore del Pulitzer nel 2009, raccontata nel nuovo libro inchiesta 'Salt Sugar Fat: How the Food Giants Hooked', uscito a metà marzo e fra i bestseller nelle classifiche del New York Times.

"Ogni anno, in media, un americano consuma circa 15 chili di formaggio, il triplo degli anni '70, oltre 31 chili di zucchero (cioè 22 cucchiaini al giorno) e 8.500 milligrammi di sale al giorno, il doppio della dose raccomandata e la maggioranza proviene dai cibi pronti, non dalla saliera sul tavolo" spiega l'autore.

"Sale, zucchero e grassi costituiscono la linfa vitale delle industrie alimentari che sfornano continuamente nuovi snack a costi bassissimi per rinforzare e aumentare i consumi" afferma Moss che spiega come, nei laboratori delle maggiori industrie alimentari, i ricercatori sperimentano il 'punto di piacere' dei cibi pronti necessario per innescare il desiderio di consumarne ancora. E lo fanno aggiungendo sale, zucchero, grassi e sostanze chimiche.

Il giornalista cita la maggior parte delle principali multinazionali e smaschera gli slogan di marketing che nascondono informazioni preziose su eventuali ingredienti usati e già noti ai consumatori come pericolosi per la salute.