

presso i laboratori indicati a verbale risultando del tutto indifferente agli operatori la distante ubicazione degli stessi dalla sede del produttore. Per non dire dei costi economici conseguenti .

Prevedibile la rivolta degli zeloti della "sicurezza alimentare" (che in tutte le sedi scientifiche, amministrative, giudiziarie) hanno costruito un indiscusso (nel senso di accettato senza riserve) potere di intervento che suscita, *et pour cause*, l'endemico catastrofismo di cui si nutrono i media. Prevedibile anche la protesta (l'unica che rispettosamente temo) di quelli che si dedicano con professionalità al servizio della comunità chiamati ad impegnarsi tante più volte quante più gravi sono le deficienze di quelli che non accettano neppure di essere governati. Sappiano che queste righe sono dovute all'incoraggiamento di loro colleghi che vivono sulla loro pelle il disagio di chi è combattuto fra spirito di corpo e obbligo morale di un servizio reso nell'interesse della comunità.

Egregio Presidente, quanto fin qui detto necessita di una conclusione (transeunte ma tuttavia corrispondente ad una esigenza immediata) che penso di articolare in due punti.

Il primo sta proprio nella conclusione della Sua lettera in commento dove dichiara la piena disponibilità della Società da Lei presieduta che, forte dell'appartenenza ad

essa *"della quasi totalità degli igienisti universitari intende portare la propria esperienza tecnica, scientifica e organizzativa, ultracentenaria, anche in materia di igiene e sicurezza alimentare e nutrizionale"*. Bene, ritengo quanto mai attuale il momento di un intervento formativo tanto più necessario quanto più si rivela incombente tale necessità che vedo oscillare fra prerogative rivendicate sia dal potere centrale che da quelli regionali.

Il secondo, se avrò l'onore di una Sua replica (per la quale voglia ritenere disponibile tutto lo spazio che Lei riterrà necessario), di avviare un confronto con ALIMENTA allo scopo di aprire un dibattito sul controllo ufficiale degli alimenti a complemento di quello già avviato con gli interventi di Aldo Grasselli segretario nazionale della SIVeMP e dell'avvocato Fausto Capelli professore di Diritto Comunitario al Collegio europeo di Parma che troverà sul numero 9/2013 di questa rivista. Interventi scaturiti, tengo a precisarlo, in condivisione di specifiche doglianze sul punto indirizzatemi da veterinari dirigenti di ASL e pubblicate fra le "lettere al direttore" del numero 7-8/2013.

Con questa fiducia voglia accogliere i sensi della mia perfetta stima e considerazione

Antonio Neri

RECENSIONI

GRANDE ENCICLOPEDIA ILLUSTRATA DEI PESCI

438 specie presenti nelle acque d'Europa. 193 specie importate sui mercati europei

Autori P. Manzoni, V. Tepedino – Editrice www.eurofishmarket.it – Euro 99,00

Vol. 21x30 di 576 pagg. in dozzina veste tipografica con ricca iconografia di foto a colori ad alta risoluzione, nutrita bibliografia e puntiforme indice analitico

Trattasi di un'opera che non è avventato valutare come la più completa e aggiornata al mondo. La prodigalità dell'editore, che l'ha dotata di sfarzosa veste tipografica, fa da degna cornice all'impegno degli autori, entrambi medici veterinari: **Paolo Manzoni** Direttore del Dipartimento Prevenzione della ASL di Lecco, autore di numerosi testi di riferimento sui prodotti ittici, pubblicati anche in collaborazione con la FAO, **Valentina Tepedino** fervida animatrice della società Eurofishmarket che edita anche l'omonimo periodico di cui è direttrice con numerose pubblicazioni scientifiche al suo attivo, vi hanno profuso un'appassionata partecipazione in felice connubio con una solida disciplina professionale. L'opera si raccomanda anche quale strumento assolutamente unico per il riconoscimento dei pesci, sia di mare che di acqua dolce. Infatti ogni specie descritta è corredata da foto a colori originali di elevata qualità e da schede descrittive di ogni famiglia di appartenenza relative all'anatomia, alla biologia e alla pesca professionale oltre a informazioni di carattere sanitario, ispettivo, nutrizionale e sensoriale. La prefazione di **Lahsen**

Ababouch, Dirigente del Dipartimento delle Industrie della Pesca della Fao costituisce un'altra garanzia dell'importanza dell'opera. Perché mentre loda l'eccellente contributo fornito dagli Autori alla conoscenza della materia a favore di quanti (ispettori ittici, controllori di qualità, ricercatori italiani e di molti altri Paesi) operano per lo sviluppo sostenibile nel contesto sociale al tempo stesso ne evidenzia l'interesse con particolare riguardo al delicato tema dell'etichettatura e tracciabilità (dal produttore primario lungo il trattamento post-cattura alla lavorazione e distribuzione al consumo).

Gli altri pregi e meriti dell'opera non possono essere valutati se non la si possiede come farà il redattore di queste note che si ritiene fortunato di poterla collocare fra le altre della sua particolare personale biblioteca, quelle che validamente costituiscono un prezioso aiuto alla sua conoscenza del variegato mondo della produzione alimentare e del suo miglior utilizzo per le esigenze del consumo moderno.

a.n.