

Mozzarelle al titanio e popcorn all'atrazina

I trucchi nei piatti degli italiani svelati dai Nas

26 novembre 2009



Mozzarelle fatte con latte in polvere, aumentando la massa grassa con il burro e la consistenza proteica con la caseina, sbiancate con cellulosa microcristallina (l'additivo E460) e rese lucide e riflettenti grazie al biossido di titanio usato normalmente nei veicoli spaziali. E' quanto hanno riscontrato tra giugno e luglio di quest'anno i Nas, Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, eseguendo in Lombardia e Lazio controlli ispettivi in alcuni caseifici, come racconta il generale Cosimo Piccinno comandante dei Carabinieri per la tutela della Salute intervenuto oggi a Roma al convegno annuale Alimentazione e salute ideato e promosso da Salute/la Repubblica e organizzato da Somedia.

E questa è solo una delle tante frodi alimentari che hanno portato nel 2009 a sequestrare 38mila tonnellate di alimenti. Soprattutto nei settori dei dietetici (+ 62%), latte (+33%), insaccati (+30%), pesce (+43%). Contaminazioni ambientali, trattamenti chimici e di conservazione illegali, ormoni, pesticidi e antibiotici presenti nel cibo che finisce nei nostri piatti ogni giorno. «Gli italiani sono tra le popolazioni più resistenti agli antibiotici» ha proseguito il comandante dei Nas «non perché prendiamo molte medicine per curarci, ma perché li assumiamo alimentandoci con la carne degli animali trattati».

Forse è proprio per questa ragione che la sicurezza dei cibi che mangiamo è al terzo posto nella graduatoria delle paure degli italiani (fonte sondaggio Demos e PI nov 2008). La qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono dagli sforzi di tutte le persone coinvolte nella complessa catena della produzione agricola, della lavorazione, del trasporto, della preparazione, della conservazione e del consumo. La sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa dal campo alla tavola. «Il cittadino-consumatore ha diritto alla massima informazione chiara e trasparente nel settore agroalimentare» ha confermato Silvia Biasotto responsabile del dipartimento sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino. «Per questo è necessario estendere a tutti i prodotti l'indicazione di origine in etichetta » ha proseguito la Biasotto «per garantire una reale tracciabilità della filiera, per informare il consumatore in caso di emergenze, ma anche per combattere l'omologazione degli alimenti e difendere il Made in Italy nel nostro Paese e all'estero».

«Se il consumatore in Italia sceglie un tonno a pinna gialla» ha spiegato Valentina Tepedino direttore di Eurofishmarket «deve sapere che il trancio ha almeno 10 giorni perché è una specie che

non vive nel Mediterraneo. In alcuni periodi arriva congelato addirittura dall'Indonesia. Ma non sempre questa informazione viene riportata in etichetta. Non esiste un pericolo sanitario reale per i pesci» ha proseguito il direttore della società che si occupa di ricerche scientifiche nel settore della pesca «perché i pesci che acquistiamo in pescheria sono controllati dagli Organi di Controllo di riferimento. Esiste invece un aspetto di frode commerciale: il consumatore spesso non può risalire alla provenienza del pescato».

«E' fondamentale la trasparenza e l'informazione ai consumatori» ha ribadito anche Aldo Soldi presidente Coop-Ancc Associazione Nazionale delle Cooperative di Consumatori. «Per questo Coop opera su diversi piani d'azione tra cui la formulazione di prodotti a marchio, l'etichettatura, il coinvolgimento diretto dei clienti e l'educazione al consumo consapevole».

26 novembre 2009

© RIPRODUZIONE RISERVATA