

SELPRESS ■
www.selpress.comDirettore Responsabile
Ezio MauroDiffusione Testata
311.406

MINERACQUA

Alimenti sicuri, non solo marketing Italia prima in Europa per controlli

IN FORTE AUMENTO I PROFESSIONISTI DEL SETTORE. L'ULTIMA NATA È UN'IMPRESA CHE SI OCCUPA DELLA VENDITA DEL PESCE LA GRANDE DISTRIBUZIONE SI RIFORNISCE SOPRATTUTTO ALL'ESTERO GRAZIE A UN RIGIDO SISTEMA DI GARANZIE

Stefania Aoi

Milano

«Quando prima del 2004 andavo al mercato del pesce di Milano il pescivendolo fumava. A fianco il pescespada era ancora appoggiato per terra. Oggi tutto questo è cambiato: l'igiene e la pulizia sono la norma anche nel settore ittico». Valentina Tepedino è amministratore delegato di Eurofishmarket. La sua azienda da undici anni opera tra spigole e sardine occupandosi di sicurezza alimentare e dando consulenza ad aziende della grande distribuzione come Esselunga, Iper La Grande I, Conad Centro Nord, o a grossisti come Enricomar e San Benedetto. Ora fattura 250mila euro e il suo giro d'affari cresce di un 20% l'anno. Un aumento dovuto all'evoluzione del comparto: la gdo diventa sempre più selettiva nella scelta delle aziende da cui comprare. E anche i pescatori per stare sul mercato si sono dovuti adeguare. Tutti hanno dovuto investire di più e chiedere consiglio agli esperti. «Oggi lavoriamo tanto con l'estero, il 75% del pesce che si trova nei supermercati italiani arriva da lì — spiega Tepedino — Così spesso ci capita di dover andare verificare di persona la qualità del prodotto dei fornitori, di fare analisi su analisi, a volte persino quelle del dna, per capire se la specie venduta è proprio quella dichiarata».

Eurofishmarket è solo uno dei tanti operatori della sicurezza alimentare che affollano il nostro paese. Alcuni sono interni alle imprese, altri esterni e poi ci sono gli ispettori inviati dalla pubblica amministrazione. Solo l'industria dei cibi, secondo Federalimentare, è arrivata a investire in accertamenti e analisi circa 2,6 miliardi di euro, il 2 per cento del

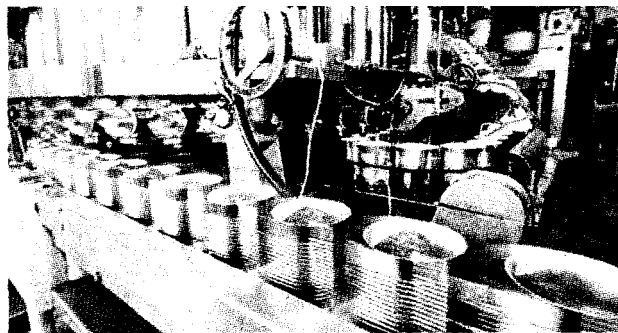
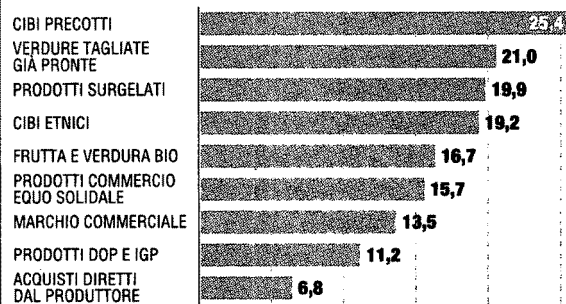
suo giro d'affari complessivo. «L'Italia — afferma il presidente **Inalca Scordamaglia** — è prima in Europa per severità e numero dei controlli di processo e di prodotto in campo alimentare». La qualità dei cibi spesso va di pari passo con lo sviluppo e la ricerca, e anche per questa ragione in innovazione le società del food spendono altri 10 miliardi di euro (8 per cento del fatturato). «A questo — proseguono da Federalimentare — poi vanno aggiunti i controlli delle istituzioni: ogni anno l'industria alimentare italiana riceve circa 720mila visite ispettive, e in cinque anni ha migliorato il profilo nutrizionale di oltre 4mila prodotti».

I controlli iniziano già in azienda, attraverso i tecnici interni o consulenti esterni. Uno di questi è il tecnologo alimentare Franco Antoniazzi, docente all'università di Parma, che collabora con varie società: «Entro in gioco nella fase di progettazione di nuovi prodotti, do indicazioni di vario genere, per esempio su come rendere più sicura una confezione sottolio affinché non si formi il botulino. Poi mi chiamano anche come perito di parte se si verificano problemi di conservazione dei cibi, o di interpretazione delle norme in materia di etichettatura». Antoniazzi spiega che le aziende per migliorarsi guardano soprattutto alle lamentele dei clienti, seppur siano solo la punta dell'iceberg: «Partendo da queste cercano di correggere eventuali difetti del prodotto. Bisogna mettere in conto però, che un problema può sempre capitare e il rischio zero non esiste».

Col progredire della tecnologia è comunque sempre più difficile che alcuni problemi si verifichino. Gli stabilimenti hanno investito in metal detector per evitare che nel cibo finiscano pezzi di metallo, in macchine a raggi X per evitare i pezzi di legno o di plastica, in analizzatori di immagini per individuare, attraverso forma e colore, eventuali cibi difettosi. Così ha fatto **Inalca**, 1,5 miliardi di fatturato, parte del gruppo **Antonini**, settore carni. «Oltre ad aver acquistato macchinari sempre più sofisticati, in azienda esiste un team interno

I DUBBI SULLA INTEGRITÀ

Tipologia di prodotti verso i quali i consumatori si sentono incerti sulla qualità; in % sul totale di chi consuma il prodotto



che si occupa di qualità» racconta Scordamaglia di Federalimentare e amministratore delegato di Inalca. Soprattutto dopo il 2000 e dopo un pacchetto di norme specifiche sull'igiene, i controlli nelle aziende sono aumentati lungo tutta la filiera. «Oggi controlliamo tutti i passaggi — spiega il manager — dalla provenienza dell'animale, fino ai mangimi, facciamo controlli chimici, microbiologici. Un incidente è ciò che le aziende più desiderano evitare perché può vanificare gli investimenti fatti nel buon nome del brand e per questo siamo tutti molto attenti». Anche i clienti vigilano. «Chiedono tutta una serie di certificazioni e garanzie su base contrattuale — prosegue Scordamaglia — e poi ci sono i controlli pubblici».

© RIPRODUZIONE RISERVATA