

Pirati nel piatto

Il vino all'acido cloridrico, la carne suina alla diossina e i cuoricini di merluzzo fatti con il pesce topo dell'Atlantico. Sono alcuni degli "alimenti Ufo" che arrivano sulle nostre tavole, ribattezzati così per sottolineare l'impossibilità di verificarne l'origine e gli ingredienti. Cibi contraffatti o adulterati che i "pirati dell'agroalimentare", come li ha definiti il ministro delle Politiche agricole Luca Zaia, immettono sul mercato ottenendo guadagni direttamente proporzionali ai rischi che corrono i consumatori. Come le dieci persone rimaste intossicate, a inizio ottobre a Bari, dopo avere consumato alici crude acquistate in un mercato rionale. **Stivale sotto controllo** Solo nell'arco di una fine settimana gli investigatori hanno rilevato: riso e pasta conservati in pessime condizioni igieniche rispettivamente a Torino e Bologna; nel comasco 31mila vaschette per il confezionamento di alimenti invase da parassiti; in provincia di Ancona integratori alimentari con additivi non autorizzati; a Catania, Salerno e Caserta oltre 150 bufali e capi bovini privi di documentazione per la corretta identificazione; a Bagheria (Palermo) un deposito adiacente a un supermercato conteneva cibi in cattivo stato di conservazione e con parassiti. E questa è solo una minima parte delle decine di sequestri effettuati giornalmente lungo l'intera Penisola. «Abbiamo aumentato le attività di intelligence e i controlli – spiega il ministro Zaia – voglio tranquillizzare i consumatori, che hanno tutto il diritto di poter acquistare alimenti sani e sicuri, che noi intendiamo tutelare questo diritto. I risultati che continuiamo ad ottenere provano che il nostro sistema di controlli funziona. Continueremo a mantenere alto il livello di attenzione nei confronti delle contraffazioni alimentari e a difesa delle produzioni italiane d'eccellenza».

Occhio alla produzione La

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

01/01/2010