

Cibo, cosa mettiamo nel piatto? Uno su tre teme adulterazioni

NAPOLI. Cosa mangiamo ogni giorno? e cosa ci troviamo nel piatto quando andiamo fuori casa? Con un terzo dei consumi alimentari che si concentra fuori casa, al di là della buona volontà dei ristoratori, oggi non esiste alcuna garanzia per i clienti sulla reale provenienza del pesce o della carne, ma anche del formaggio per condire la pasta con un utilizzo molto diffuso, ma nascosto, di imitazioni straniere del parmigiano reggiano. «Gli ottimi risultati dell'attività di contrasto confermano la necessità di tenere alta la guardia e di stringere le maglie ancora larghe della legislazione con la riforma dei reati in materia **agroalimentare**», ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che «l'innovazione tecnologica e i nuovi sistemi di produzione e distribuzione globali rendono ancora più pericolose le frodi agroalimentari che per questo vanno perseguite con un sistema punitivo più adeguato come opportunamente previsto dalla proposta di riforma delle norme a tutela dei prodotti alimentari, presentata dal ministro della Giustizia, Andrea Orlando dalla Commissione per l'elaborazione di proposte di intervento nella riforma del sistema agroalimentare».

ATTENZIONE ALLE FRODI. Due italiani su tre (il 68%) sono preoccupati dall'impatto di quelle che mangiano nella salute anche per effetto del consumo degli alimenti. Il grande nemico dei consumi Coldiretti che, di grande successo dall'apertura del più grande museo del falso Made in Italy



alimento, con le più diffuse frodi e quello che alimenta la criminalità e mette a rischio la salute, allestito al Villaggio contadino della Coldiretti sul lungomare. Dall'analisi emerge che quasi 1 italiano su 3 (29%) ritiene che i casi di frode e **contraffazione alimentare** dovrebbero essere puniti con l'arresto, mentre la maggioranza dei cittadini (51%) chiede almeno la

chiusura dell' attività. Si tratta infatti di una realtà insidiosa come è emerso dalla dimostrazione realizzata dalla Coldiretti con la collaborazione delle Osservatorio Agromafie e delle forze dell' ordine, dall' Arma dei Carabinieri alla Guardia di Finanza, dalle Dogane - Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Si va dalla semplice alterazione delle etichette alla adulterazione, come l' utilizzo di polvere di latte vietata per i formaggi o all' olio di semi trattato con clorofilla spacciato per extravergine, fino alla sofisticazione come l' uso di perossido di benzoile per sbiancare la mozzarella, di anidride solforosa per rendere più rossa la carne o del Cafodos utilizzato per far sembrare il pesce più fresco. Gli esperti della Coldiretti consigliano di diffidare sempre dei prezzi troppo bassi su prodotti come ad esempio l' olio extravergine, che non deve costare meno di 7 euro al litro.