

Il rischio è in tavola Metà dei consumatori non si fida del cibo

L'87 per cento pensa che i nostri pasti quotidiani siano entrati in contatto con pesticidi o sostanze chimiche. Giornata alla Cattolica

Betty Paraboschi

PIACENZA

● Italiani brava gente, ma anche sempre più preoccupata di quello che mette nel piatto. E anche Piacenza non fa eccezione. Il 48 per cento dei consumatori ritiene infatti a rischio ciò che mangia. Ma non è finita perché, se si va identificare il rischio, l'87 per cento pensa che il pasto quotidiano sia contaminato da pesticidi e agenti chimici. La conferma è arrivata dal convegno dedicato alla tutela della sicurezza alimentare che si è svolto all'Università Cattolica e che ha messo a confronto chimici, giuristi, forze dell'ordine e imprenditori.

«In Europa siamo il Paese più preoccupato della sicurezza alimentare - ha spiegato il docente Francesco Centonze che ha aperto la mattinata - del resto secondo i dati Oms una persona su dieci si ammala per aver mangiato cibo contaminato e 125 mila sono i bambini al di sotto dei cinque anni che muoiono per malattie di causa alimentare».

Anche Piacenza non esce dai timori relativi alla sicurezza di

quello che mangia che risentono di nuovi paradigmi di consumo e soprattutto di un cambiamento sostanziale dei consumi da rintracciarsi nelle città come in tutto il Paese.

Consumi alimentari

«Negli ultimi dieci anni i consumi alimentari sono calati del 9,8 per cento - ha spiegato il docente Daniele Fornari - il motivo è da rintracciarsi nel cambiamento demografico, nella maturità del 58,2 per cento dei mercati alimentari, nei nuovi bisogni dei consumatori che seguono diete per scelte personali nel 33,9 per cento dei casi e diete prescritte da medico nel 14,5 per cento, senza tralasciare il 9 per cento rappresentato dai vegetariani e il 16 per cento degli intolleranti al lattosio. Parliamo quindi di nuovi paradigmi di consumo: la razionalità, l'emancipazione, l'informazione e infine il salutismo rispecchiato ad esempio dall'aumento del 60 per cento dei consumi dei prodotti a basso contenuto di grassi, del 57 per cento dei prodotti fatti con materie italiane e del 54 per cento degli alimenti a basso contenuto di zucchero o certificati». Il mantra è: acqui-

sto e consumo meno, ma meglio. Dentro quel "meglio" ci vanno a finire la composizione degli alimenti, la tracciabilità, il contenuto salutistico, il grado di intolleranza, la naturalità e il livello di convenienza. Quali siano gli effetti lo ha definito Fornari: «Da una parte assistiamo a un ridimensionamento dei grandi mercati e dall'altra a uno sviluppo di nuovi segmenti di consumo salutistico, oltre a un incremento di nuovi regimi alimentari: ci eravamo abituati a vegetariani e vegani, ma oggi troviamo anche fruttariani, pescetariani, pollotariani, paleolitici, locavori e breathariani».

Chilometro zero

Personе a cui non basta più quel «dacci oggi il nostro pane quotidiano» o meglio basta. Ma a patto che sia salutare, naturale, tracciabile, a chilometro zero, ecocompatibile: in una parola, sicuro, anche se dentro a volte ci finiscono canoni che con la sicurezza c'entrano poco. Anche per questo il convegno ha dato la parola alle imprese che con la sicurezza alimentare si misurano tutti i giorni e non a parole.



Sopra da sinistra Cortellesa, Fornari e Siciliano e sotto gli studenti FOTO LUNINI

DALLA TRACCIABILITÀ ALL'IGIENE

La contaminazione comincia dal packaging

● «L'espressione preoccupata sul "Chissà che ci mangiamo?" È uno degli infiniti luoghi comuni italiani». Parla chiaro Luigi Cortellesa, comandante dei carabinieri per la tutela agroalimentare che è intervenuto al convegno in Università Cattolica.

A lui è spettato il compito di definire da un punto di vista legislativo il concetto di sicurezza alimentare intesa come "indicazione piena della tracciabilità di un prodotto" e di evidenziare i diversi canali attraverso cui si compiono le frodi alimentari: l'agropirateria e la violazione della produzione regolamentata.

Sul fronte legale a dire la loro sono stati anche il procuratore aggiunto del Tribunale di Milano Tiziana Siciliano e la docente dell'università dell'Insubria Chiara Perini, mentre al preside della facoltà di Scienze agrarie

della Cattolica Marco Trevisan è spettato parlare soprattutto della qualità igienico-sanitaria degli alimenti collegata alla chimica.

«La valutazione del rischio tossicologico porta a definire una dose giornaliera ammissibile e tollerabile - ha chiarito Trevisan evidenziando anche che già il packaging di ogni alimento di fatto rappresenta un veicolo di "contaminazione" - non esiste il contenitore perfetto e dobbiamo considerare le sostanze che vengono cedute dai materiali a contatto con i prodotti».

Al di là della confezione, il chimico si è poi soffermato sulle alterazioni microbiologiche e sulla presenza di sostanze dannose «che possono essere costituenti naturali o derivanti da sorgenti esterne o introdotte e formate in fase di processo». **Parab.**

«L'etichettatura "a semaforo" danneggia il Made in Italy»

Callori, consigliere Anci promette un intervento per bloccare questa proposta

PIACENZA

● «Sono mesi che si dibatte sulla proposta di etichettatura nutrizionale "a semaforo" sugli alimenti; proposta che, come è stata formulata, demonizza, senza alcun dubbio, i prodotti Made in Italy considerati fiore all'occhiello della gastronomia del nostro Paese. Etichettatura discutibile oltre che fuorviante che discrimina paradossalmente cibi sani e naturali che da sempre sono presenti sulle nostre tavole a favore di sostanze artificiali che ben poco hanno in comune con le denominazioni Dop». Lo scrive in un comunicato Fabio Callori, in qualità di consigliere nazionale Anci.

«Inverosimile - aggiunge - penalizzare le nostre eccellenze a favore di un esempio di alimentazione artificiale basata sulla chimica. Ancora una volta - prosegue - l'Unione Europea penalizza il Paese: le nostre eccellenze gastronomiche sono conosciute ed apprezzate in tutto il mondo ed è impensabile l'imposizione di questo modello di etichetta "a semaforo" che si sta imponendo in Europa». «Tale problematica - conclude - è emersa anche durante la Festa provinciale del Ringraziamento e in qualità di Consigliere Nazionale Anci mi sono reso portavoce affinché l'Associazione stessa intervenga con l'assessorato regionale e il ministero competente per bloccare e ridiscutere questa proposta di etichettatura "a semaforo" sugli alimenti made in Italy presenti sulle nostre tavole da generazioni».

J.C.