

Fuori gli orrori dal nostro frigo

INTERVISTA

Un anno vissuto pericolosamente, a tavola. Non bastavano le mozzarelle alla diossina, le bufale infette, il tonno al mercurio, la carne agli ormoni, il tè al piombo e il miele agli antibiotici. Lo denuncia a *Panorama* il ministro all'Agricoltura, Luca Zaia, leghista: «L'idea di qualità non è uguale in tutta Europa. Dobbiamo combattere spesso direttive comunitarie in materia di alimentazione che in Italia sarebbero impensabili».

L'ultima battaglia?

Quella che stiamo ancora conducendo per il vino senz'alcol. Nello stesso regolamento del vino rosé (ovvero la possibilità di miscelare vini bianchi con rossi, per ora scongiurata, ndr) è prevista la possibilità di definire vino anche quello in cui è stato eliminato parte dell'alcol naturalmente contenuto. L'Italia sta contrastando questa linea. Ma ci sono altre normative che ci lasciano perplessi.

Ovvero?

Quella che riguarda il formaggio con meno latte e più caseina, il vino senz'uva (prodotto dai lamponi e dai ribes), la possibile eliminazione dell'etichettatura dal pollo e il cioccolato fatto con grassi vegetali, al posto di una parte del burro di cacao.

Che cosa abbiamo rischiato finisse in questo «frigorifero degli orrori»?

Finte sogliole che erano in realtà pesci provenienti dall'Asia, ali di pollo scadute, mortadella fatta con i bovini, ananas trattati con pesticidi (il ministro nei mesi scorsi aveva lanciato una campagna per il boicottaggio di questo frutto, ndr). Addirittura interiora di animali destinati ad alcuni ristoranti cinesi. Tut-

to sequestrato, in questi ultimi due mesi.

Il danno non è solo per l'Italia. Molti prodotti venduti all'estero come made in Italy, sono in realtà dei falsi. Qualche esempio?

L'Italia ha 4.500 prodotti tipici. L'export ha fatto incassare al nostro paese 24 miliardi di euro con una crescita del 13 per cento, rispetto all'anno precedente. Purtroppo su dieci prodotti dichiarati italiani solo uno lo è davvero. Il danno economico ammonta a 60 milioni di euro.

Tra i falsi più eclatanti?

Il cosiddetto parmesan venduto negli Stati Uniti, che nulla c'entra con il parmigiano reggiano, le conserve di pomodoro San Marzano che arrivano dalla Cina. Ma anche il prosciutto di Parma che in realtà è ricavato da cosce di suini tedeschi. Molte denunce arrivano dagli stessi consumatori, magari italiani in viaggio all'estero.

L'ultima frode sventata?

Il sequestro a Napoli di 10 quintali di latte alla melamina, destinati al mercato asiatico.

Al ristorante cinese si può andare con tranquillità?

No, fino a quando i proprietari acquisteranno prodotti non garantiti. Devono fare un salto di qualità, in primo luogo rivolgendosi a produttori italiani e poi acquistando merce con regolare etichettatura.

Non starà diventando rischioso anche fare la spesa al supermercato?

È tutto sotto controllo. Da un anno a questa parte abbiamo compiuto 40 mila ispezioni, con una squadra di 28 mila uomini, tra addetti del ministero, Nas e Corpo forestale.

Consigli per il consumatore?

Controllare sempre le etichette. Ci sono prodotti che ne sono totalmente privi, o merce con etichette non conformi alle norme (senza indicazioni in italiano), o addirittura prodotti scaduti rietichettati con una nuova scadenza.

Nel caso di irregolarità a chi ci si può rivolgere?

Sul sito del ministero dell'Agricoltura c'è uno spazio per le denunce, ed è possibile farle anche in via anonima. La comunicazione è il miglior mezzo per scongiurare le frodi. Dal canto nostro garantiamo ai cittadini tolleranza zero per chi trasgredisce.

Romana Liuzzo