

SOFISTICAZIONI

Mozzarelle blu, la Granarolo si difende: è latte italiano

■ Torna l'allarme mozzarella blu. Fino a qualche tempo fa riguardavano latticini venduti in Italia ma prodotti in Germania dall'azienda bavarese Milchwerk Jaeger: la novità è che stavolta su un paio di mozzarelle blu acquistate in un supermercato del torinese c'è una firma italiana, quella dell'azienda Granarolo. All'analisi dovrebbero confermare la presenza dello *pseudomonas fluorescens*, il batterio che colora di azzurro il latticino, che non è patogeno per l'uomo ma indica comunque la presenza di carenze igieniche.

Granarolo si difende con fermezza osservando che «la mozzarella Granarolo viene fatta in Italia; se sulla confezione è riportata la dicitura solo latte fresco italiano significa che la materia prima è esclusivamente italiana». La società emiliana precisa tra l'altro di non aver mai acquistato «latte, mozzarella, semilavorati o ingredienti dalla società tedesca Jaeger, che invece è stata fornitrice dell'azienda esclusivamente di provole dolci». Il nuovo allarme sulla sicurezza alimentare che riguarda il formaggio più comprato dagli italiani (170 milioni di chili all'anno) e anche il più imitato all'estero fa naturalmente insorgere Federconsumatori «la carenza e le lacune della normativa in materia di etichettatura agevolano comportamenti fraudolenti e la produzione e messa in commercio di alimenti contraffatti, sofisticati, adulterati e, talvolta, addirittura pericolosi».

Anche Coldiretti sottolinea l'esigenza dell'etichettatura per tutti gli alimenti, ricordando tra l'altro come 3 cartoni di latte a lunga conservazione su 4 venduti in Italia sono stranieri, mentre la metà delle mozzarelle in vendita sono fatte con latte o addirittura cagliate provenienti dall'estero.

