

SICUREZZA alimentare

(C) Il Messaggero S.p.A. | ID: 00127676 | IP: 195.110.133.98

1

Il Messaggero

CANCELLARE LA PAURA DALLA TAVOLA

di CARLA MASSI

Prima la mucca pazza, poi il pollo infetto, poi la febbre suina, la mozzarella blu e i germogli killer. Negli ultimi anni si sono rincorsi gli allarmi, veri o gonfiati, che hanno riguardato gli alimenti. Timori che sono diventati panico, mercati a picco per psicosi collettive. Spesa censurata. Non c'è da stupirsi, dunque, se al terzo posto tra le paure degli italiani c'è la sicurezza alimentare. O meglio, l'insicurezza alimentare.

Va, comunque, ricordato che l'Italia vanta leggi di controllo e tutela che altri Paesi non hanno. Che si tratti di procedure di igiene nei locali pubblici, della conservazione dei prodotti o della somministrazione. Questo significa che ogni consumatore, sulla carta, è tutelato e può far rispettare i propri diritti nel momento in cui teme che siano negati. Un dato per tutti: l'Italia, nella Ue, è risultato essere il primo Stato membro per numero di segnalazioni alla Commissione europea nel 2010. Dimostrando, così, un'intensa attività di controllo sul territorio nazionale con un totale di 548 notifiche. Dopo di noi, la Germania (400) e la Gran Bretagna (326) seguite dalla Spagna. La maggior parte delle notifiche hanno riguardato, nessuna sorpresa, l'alimentazione, seguita dall'alimentazione animale e la contaminazione dei prodotti.

«Se in Italia, infatti, i sistemi di controllo della filiera alimentare sono sufficientemente adeguati - spiegano all'Istituto superiore di sanità - non altret-

tanto può dirsi nei Paesi in via di sviluppo, da cui importiamo prodotti alimentari trasformati. Per questo, occorre prudenza di fronte a quegli alimenti che esulano dai normali circuiti commerciali». E' proprio in tempi, come quello attuale, di crisi economica, che le famiglie tendono a risparmiare e a comperare prodotti più scadenti perché poveri di elementi nutritivi fondamentali (vitamine, sali minerali) e ricchi di grassi e carboidrati. Con conseguenze deleterie, a lungo andare, sulla salute.

Per questo è importante fare molta attenzione alla gestione casalinga degli alimenti. Vale a dire alla conservazione dei cibi cotti e crudi e a quelli che non vengono consumati appena comprati. Occhio alle offerte speciali, di cui spesso si fa incetta. Fanno accumulare prodotti che, nella maggior parte dei casi, finiscono tra i rifiuti. Ogni famiglia italiana, in un anno, spende mediamente 515 euro in cibi che poi non consumerà. Sprestando, quindi, circa il 10% della spesa mensile. Oltre 4mila tonnellate di alimenti acquistati e buttati nella discarica ogni giorno.

Le nostre pagine vogliono essere un viaggio in questo mondo. Con la lente in mano analizzeremo le regole della sicurezza alimentare in casa come al mercato. Dalla lettura dell'etichetta, ai sistemi di controllo, all'igiene in cucina fino alle accortezze per comprare senza sbagliare. Per informarsi. Per mangiare senza paura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

