

Una Tac per scoprire la mozzarella fasulla

Giovedì scorso a Verona, in occasione di Fiera-gricola, s'è aperta una nuova stagione di caccia. Non a volatili o a quadrupedi selvatici, bensì alle false mozzarelle italiane. A indire la prima battuta di caccia, armati di un innovativo strumento da laboratorio d'analisi invece che di fucili, sono state Coldiretti e Aia, l'Associazione italiana allevatori, con il supporto scientifico-tecnologico della facoltà di Agraria dell'Università di Bari.

E la battuta di caccia ha dato i risultati attesi: ha evidenziato, infatti, che, su un totale di 18 campioni di mozzarelle provenienti da diversi caseifici sottoposti al vaglio dell'innovativo macchinario (che Coldiretti ha scherzosamente paragonato alla Tac), cinque, ossia quasi un terzo, non erano frutto della lavorazione di solo latte fresco. «Il risultato delle analisi», ha detto Sergio

Marini, presidente di Col diretti, «conferma i dati statistici sulle importazioni dai quali s'evidenzia che la metà delle mozzarelle vendute in Italia sono fatte con latte o addirittura con cagliate congelate o refrigerate straniere». Scherzi a parte, l'innovativo strumento brevettato dai ricercatori dell'università pugliese è in grado di realizzare due tipi di test: uno qualitativo, tramite elettroforesi, mirato a individuare la presenza di un «marcatore», ovvero di caseine ramificate, indice del fatto che la mozzarella è stata fatta anche con latte non fresco; e il secondo quantitativo, denominato Elisa (enzyme-linked immunosassay) test, che determina la percentuale di latte non fresco presente. «Questo strumento», spiega a ItaliaOggi Rolando Manfredini, responsabile sicurezza alimentare di Coldiretti, «potrebbe essere utilmente impiegato dagli organismi di controllo, penso ai Nas dei Carabinieri o alle Asl. E dovrebbe fare il paio con la normativa sull'etichettatura d'origine». Un modo mediatico-tecnologico per rendere più trasparente il mercato e tutelare sia la domanda del consumatore di prodotto realmente italiano sia una filiera lattiero casearia in affanno (43mila stalle italiane per quasi 200 mila occupati e un giro d'affari di oltre 22 miliardi di euro).

Luisa Contri

© Riproduzione riservata



Mozzarella di Bufala sotto la Tac

