

**ALIMENTARE**  
**LA DENUNCIA COLDIRETTI****L'Europa scopre i rischi della spesa a basso costo**

La crisi fa aumentare le contraffazioni e i cibi contaminati

**il caso****MARCO ZATTERIN**  
CORRISPONDENTE DA BRUXELLES

**L**a crisi economica avvelena anche la tavola. La recessione in cui Europa e Italia si sono infilate ha costretto sei famiglie su 10 a tagliare i consumi e nei primi tre mesi del 2013 le vendite di alimentari sono cadute del 6,3%. Fanno eccezione i discount e la distribuzione low cost, settori che crescono (+2,3%) favoriti dall'esigenza di spendere sempre meno per mettere insieme il pranzo con la cena. Il guaio è che, contestualmente, sono aumentati del 26% gli allerta per prodotti potenzialmente pericolosi per la

**CONTROLLI SULL'IMPORT**

Otto prodotti sospetti su dieci arrivano dai Paesi extracomunitari

**LA POLITICA AGRICOLA**

Più tutela e informazione E vanno premiate solo le aziende che meritano

salute di grandi e piccini, generi che arrivano per lo più da fuori Ue e possono contenere sostanze non autorizzate o nocive. Chi li conosce, e chi se lo può permettere, li evita. Gli altri no. Così rischiano davvero grosso.

Il campionario di cibi sospetti e contraffatti che popolano gli scaffali di negozi e supermercati anima un vero circo degli orrori, almeno dal punto di vista di un Paese come il nostro, dove la tradizione della cucina e della qualità è più diffusa dell'instabilità politica e dello scontro fra campanili. La Coldiretti li ha esposti in bella parata a Bruxelles, per denunciare un fenomeno che danneggia la digestione degli italiani e il business della forchetta nazionale. L'80% dei prodotti ritenuti a rischio viene da fuori i confini dell'Ue, il che almeno spiega a cosa serve l'integrazione comunitaria. Destinazioni di partenza più comuni Cina, India e Turchia. C'è un problema di tutela, di informazione e di protezione dei marchi.

Gli esempi mandano ogni boccone per traverso. Sul circuito a basso costo si incontrano nocchie e pistacchi anatolici, solerti portatori di muffe e aflatosine negli snack a basso prezzo. Amaro anche il contatto con il miele, le cui importazioni dall'ex celeste impero sono aumentate del 38%, diffondendo - argomenta Coldiretti - la minaccia di una contaminazione di organismi geneticamente modificati non autorizzati. Cosa che, mutando i fattori e non il risultato, può capitare anche con il riso.

Talvolta il prezzo è troppo basso per essere vero. I pomodori cinesi costano molto meno dei nostri e nel 2012 ne abbiamo im-

portate 85 milioni di tonnellate. L'Efsa, l'agenzia Ue per la sicurezza alimentare, ha riscontrato nel 41% dei casi la presenza di pesticidi. L'aglio argentino ha presentato residui chimici nel 25% dei campioni. Il pepe indiano è irregolare una volta su due e persino le pere slovene sono state trattate con prodotti fuorilegge una volta su quattro. È roba che più probabilmente finisce nei sughi e nelle confezioni a prezzo stracciato. Come il succo di arancia: per la maggior parte proveniente dal Brasile, Paese messo al bando dagli Usa perché negli agrumi erano presenti residui di antiparassitari vietati.

La soluzione, secondo il presidente della Coldiretti Sergio Marini, «è che l'Europa investa nell'agricoltura e premi chi produce in modo sostenibile». Servono maggiori controlli oltre che un buon senso impossibile da cucire in un'intesa comunitaria. In Svezia, per esempio, vendono kit in polvere che promettono di trasformarsi in vino entro 5 giorni, il che apre una discussione culturale oltre che commerciale e sanitaria. Per non parlare della mozzarella che non hai mai visto il latte e gli oli miscelati con non si sa cosa.

L'appello di Marini punta alla nuova Pac, la politica agricola

**Il carrello**

La recessione ha costretto sei famiglie su dieci a «tagliare» sulla spesa; nei primi tre mesi del 2013 le vendite di alimentari sono cadute in Italia del 6,3%, cresce (+2,3%) solo il settore della distribuzione low cost

comune attualmente in discussione. Dice che «non si può pensare, come inizialmente aveva fatto la Commissione, solo a un contributo per ettaro: bisogna controllare meglio quali aziende si sostengono». Battaglia giusta, ma complessa. Basta pensare alla riforma dell'oliera monouso bloccata dalla Commissione su spinta dei Paesi nordici che badano alla quantità più che alla qualità.

È un modo per battere la crisi, per star meglio e godersela a tavola. Non per protezionismo, sia chiaro. A meno che non sia la protezione del proprio stomaco e della propria vita.

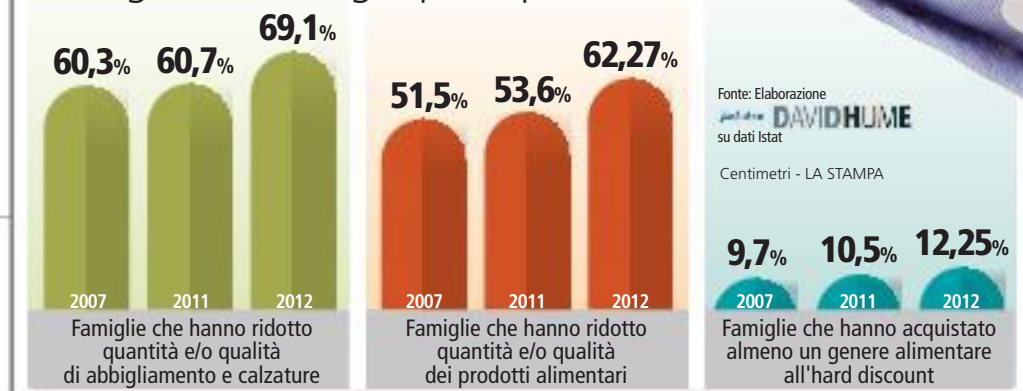
**26**  
**per cento**

È quanto sono aumentati gli allerta per i prodotti alimentari potenzialmente pericolosi per la salute di adulti e bambini

**LORENZA CASTAGNERI**

«Io preferisco la birra del discount. Sarà anche di una marca semiconosciuta e con un nome quasi impronunciabile ma ha un gusto straordinario. E che dire della cioccolata spalmabile? È buona e soprattutto l'etichetta mi dice cosa sto mangiando. Ingredienti per ingrediente».

Eccola qui la paladina del cibo low cost: Valeria Brignani, meglio conosciuta come Valeria Disagio. Una che per esigenze di vita ha dovuto abbandonare i supermercati tradizionali per quelli a basso costo e che ha finito per diventare una fan della spesa al discount. Una «sublime arte» come la definisce, in un mondo di sottomarche.

**Strategie delle famiglie per risparmiare****Valeria Disagio, autrice della guida ai prodotti più economici****“Così ho dovuto imparare la sublime arte del discount”**

Quattro anni fa ha aperto un blog, da cui, nel frattempo, è stato tratto anche un libro. Si chiama «Discount or die», è una raccolta di recensioni semiserie su cibo di alta qualità. Ci sono la pasta di grano duro del Salento, i tortelloni romagnoli, formaggi

freschi di montagna, crostate e biscotti. Intercettati tra gli scaffali dei discount di tutta Italia. Roba a poco prezzo ma buonissima. «Perché non è detto che il cibo low cost sia per forza spazzatura - dice Valeria, 30 anni -. Anzi, a volte è pure meglio». Ba-

sta leggere commenti e giudizi che compaiono nei post del blog: imprendibili i cannoli siciliani surgelati, «come quelli di pasticceria», a meno di 3 euro. E le olive denocciolate? «Ottime - scrive un estimatore - come aperitivo e per cucinare». E poi costa-

**Attenti al piatto****Miele**

Le importazioni dalla Cina nel 2012 sono a +38%. L'Ue ha lanciato un allarme sul rischio contaminazione da organismi geneticamente modificati

**Pomodori**

Nel 2012 sono stati importati in Italia 85 milioni di chili di pomodori irregolari per presenza di residui chimici che poi diventano sugli italiani

**Pane**

In Italia arrivano dall'Est europeo milioni di chili di impasti semi-cotti e surgelati, con una durata di 24 mesi, grazie ad additivi e conservanti

**Mozzarella**

Una mozzarella su quattro non è realizzata con il latte ma partendo da cagliate straniere spesso provenienti dall'Est europeo

**LA QUALITÀ EMERGENZA NAZIONALE**

GIORGIO CALABRESE

Come nutrizionista sono molto preoccupato della denuncia del sempre attento presidente della Coldiretti Sergio Marini. Tempo fa, su questo giornale, chi scrive aveva definito la scelta forzata del risparmio sul cibo come la «dieta del frigo vuoto», ora la chiameremo la dieta del low cost: costa poco, riempie la pancia ma non fa stare allegri, perché a lungo andare ci si può ammalare. E l'Italia che ne pensa? Cosa fa? Se ne cura poco perché i problemi economici come la spending review e lo spread sono più pressanti. È necessario invece riflettere: più che spendere poco bisogna saper spendere meglio, sfruttando il fattore chilometro zero e la filiera corta e cercando di approvvigionarsi, il più possibile, da produttori locali, quelli che vivono quasi sotto casa. Così si ottiene un duplice vantaggio, più salute al consumatore e maggior introito ai nostri contadini. Noi, a questo punto, ci sentiamo di fare un appello accorato alla neo-ministra dell'Agricoltura De Girolamo e a quella della Salute, Lorenzin, affinché intervengano con un supporto pari a quello che i governi precedenti hanno dato alle banche: aiuti economici soprattutto a chi produce bene e in loco. Non un investimento filantropico, ma la fonte di un notevole guadagno sulla spesa sanitaria grazie al risparmio su esami diagnostici, terapie farmacologiche e ricoveri negli ospedali. Quest'ultima voce ha oggi un costo giornaliero per ogni paziente pari a un'hotellerie di gran lusso. Ce lo potremo ancora permettere? Allora difendiamo i prodotti italiani, magari proteggendoli fiscalmente, e facciamo tanta educazione alimentare sia nelle scuole sia nei luoghi di lavoro, per prevenire le malattie. Costa poco, mentre curarle costa veramente tanto.

no solo 1,50 euro. Il portafoglio non ne risente e le papille gustative fanno festa. Cosa volete di più? I possibili danni alla salute sul lungo periodo non vengono messi in conto. «Il blog è a cura di appassionati. Non sottoponiamo i cibi che recensiamo ad analisi cliniche. Ci limitiamo a leggerne l'etichetta e a verificare su Internet che gli ingredienti utilizzati non siano vietati o dannosi», continua Brignani.

Spesso la sua email si riempie di messaggi preoccupati delle mamme italiane: vorrei risparmiare, ma per mio figlio voglio solo cibo buono. «Rispondo sempre la stessa cosa: prezzi più alti non equivalgono per forza a maggior qualità. In genere a fare lievitare i costi sono fattori esterni come la pubblicità».