Alimentazione: "Cibi controllati, i rischi sono nelle cucine"

cucina1-2854e2eb

La **cultura alimentare** passa anche da un'informazione equilibrata resistendo alla tentazione di sensazionalismi facili perché, se è vero che nel campo della repressione dei reati agroalimentari c'è ancora molto da fare, **il sistema dei controlli in Italia è uno dei migliori al mondo**. Sono i messaggi usciti dalla prima giornata del **Festival del Giornalismo Alimentare**, che ha riunito a Torino rappresentanti dei media e delle aziende, foodblogger, influencer, medici, produttori ed esperti nella repressione delle frodi e degli inganni. Un appuntamento giunto alla quarta edizione, con 140 relatori in tre giorni ricchi anche di laboratori pratici, che non affronta il cibo nella cucina di chef stellati, con ricette forse troppo sofisticate, ma l'impegno quotidiano per la sicurezza alimentare.

Ad aprire il festival il commissario Ue alla Salute e alla Sicurezza Alimentare, **Vytenis Andriukaitis**, prossimo candidato alla presidenza della Lituania. "Ci stiamo battendo perché si arrivi a un sistema di controlli sempre più uniforme - ha detto Andriukaitis - e dal 2020 il sistema dell'etichettatura sui prodotti diventerà ancora più completo". Il commissario Ue ha ricordato la **battaglia contro l'obesità infantile**, "ormai una vera pandemia. Bisogna opporsi con forza - ha detto - alle strategie commerciali e di marketing sempre più aggressive rivolte soprattutto ai giovanissimi, per spingerli nei fast food e al consumo di cibi universali".

La sicurezza alimentare, però, nasce anche **in cucina**, spesso anche in casa propria: "E' da lì - ha spiegato **Maria Caramelli** dell'Istituto Zooprofilattico di Piemonte-Liguria-Valle d'Aosta, di cui è stata direttore - che deriva **un terzo delle tossinfezioni di origine alimentare**". Ma il sistema di controlli in Italia è di altissima qualità, probabilmente il migliore in Europa - ha sottolineato **Stefano Vaccari**, capo del dipartimento Ispettorato repressione frodi del Mipaaft - e **nel 2018 sono stati controllati 25mila operatori del settore e 53mila prodotti, con 721 notizie di reato**". I controlli sono estesi all'e-commerce, in crescita anche nel settore del food. Un settore in cui c'è qualche insidia nascosta, come - ha detto sempre Vaccari - "etichette illeggibili sugli smartphone o vecchie di qualche anno, dove non

si trovano indicazioni divenute obbligatorie per legge".

Un'urgenza è - secondo **Gian Carlo Caselli**, presidente del comitato scientifico dell'Osservatorio sulla criminalità in agricoltura - l'approvazione di una **legge specifica sui reati nell'agroalimentare** perché "in questo campo il sistema penale - ha detto ancora l'ex procuratore capo di Palermo e Torino - è rimasto ancora ai tempi di Berta filava".