

Gli scandali alimentari preoccupano gli inglesi

Gli scandali alimentari preoccupano gli inglesi, che iniziano a guardare all'Italia per trovare una soluzione efficace al problema. Secondo un'inchiesta del quotidiano inglese "The Guardian", in materia di sicurezza alimentare c'è il serio rischio che la Gran Bretagna paghi pesantemente per la propria negligenza. Se l'Horsegate è stato sotterrato a causa della mancanza di aspetti gravi proprio circa la sicurezza alimentare, si sta già preparando il prossimo scandalo alimentare. Solo due persone infatti sono state condannate per lo scandalo. E la frode è stata considerata un caso isolato, e non un effetto sistemico. Si è passati insomma ad una insabbiatura bella e buona, secondo il quotidiano.

Intanto, i cittadini inglesi stanno aspettando il reporto Elliott, ovvero quell'inchiesta indipendente commissionata dal governo in seguito all'Horsegate. Ma non c'è da attendersi molto se, visto il taglio ai finanziamenti pubblici, non si procederà a organizzare un vero e proprio corpo di polizia destinato alla repressione delle frodi, come avviene peraltro ancora in pochi paesi europei. L'Italia è tra questi virtuosi, e proprio qualche settimana fa è stato tra l'altro presentato l'Osservatori sui crimini agroalimentari promosso dalla Coldiretti. Si tratta ora di vedere se il rapporto Elliott conterrà tale esplicita richiesta per organizzare un'unità di lotta al crimine alimentare dentro la polizia britannica.

Le evidenze disponibili non sono però incoraggianti. A marzo, circa un terzo dell'agnello venduto nei take away infatti sarebbe stato in realtà manzo- stando alle segnalazioni della Food Standard Agency (FSA). I dati però mancano e sono sporadici. E la Grande Distribuzione – ma anche i politici – hanno per certi versi incentivi a mantenere bassi i prezzi del cibo, ancorchè non faccia male, in una vera e propria policy pubblica. In cui, all'apparenza, tutti ci guadagnano tranne ovviamente gli agricoltori e gli allevatori, che subiscono concorrenza sleale dai prodotti "fake" e che vedono il proprio agnello messo in concorrenza con i prezzi del manzo... A livello internazionale, la recente Operazione di Interpol, Opson III, ha sequestrato 1.200 tonnellate di cibo falso e 400mila litri di bevande contraffatte, in oltre 33 paesi Ue e anche Usa e Asia.

Tra le possibili soluzioni, alcune vanno nella direzione di abilitare gli "insider" ovvero i dipendenti delle industrie, tramite email o canali di comunicazione riservati per whistleblowers, ovvero, "chi fa le soffiate". Data la natura sistemica delle frodi infatti, ci si attende che gli operai e lavoratori possano poter denunciare ciò che vedono tutti i giorni sul lavoro.

Ma altre soluzioni cercano di rendere più partecipato il consumo: ad esempio, insistendo su alimenti freschi, poco trasformati, e comprati su scala locale. Le frodi si avvantaggiano infatti di tutte le opacità e aree grigie che separano il consumatore da una corretta idea su ciò che sta consumando. E così un altro articolo dell'inserto parla di "compra locale e cucina da te". In definitiva, il consumatore diventa il primo controllore.

Elevare la consapevolezza alimentare diventa allora il fondamentale tassello di una più ampia strategia di lotta alla contraffazione. In attesa di più polizia, controlli e risorse. Ma anche con la certezza che le frodi alimentari stanno diventando sempre più furbe, e che sfruttano ad arte vuoti

