

Pasta, solo 25 controlli su 7,6 mld di kg di grano estero

Con 7,65 miliardi di chili di cereali importati dall'estero nel 2016 scoprire che sono stati esaminati solo 25 campioni e che nessuna analisi è stata eseguita per il glifosate, dovrebbe essere motivo di preoccupazione per un Paese che è leader nella qualità e nella sicurezza alimentare. E' quanto afferma la Coldiretti in riferimento al piano di controllo sulle micotossine del Ministero della Salute.

Una imprenditoria sana e responsabile anziché esultare, come hanno fatto gli industriali della pasta di Aidepi, si porrebbe l'obiettivo di aumentare i controlli a tutela della qualità dei propri prodotti e a garanzia dei consumatori soprattutto con riguardo al miliardo di chili di grano duro proveniente dal Canada sul quale è stato usato in preraccolta il discusso erbicida glifosate vietato in Italia perché ritenuto a rischio, che non è stato oggetto di analisi del rapporto.

Non si capisce perché, a fronte del divieto di utilizzo del glifosate in preraccolta per le imprese agricole italiane, non solo non sia vietata l'importazione del frumento trattato in questo modo, ma non ci sia neppure la ricerca sistematica dei residui di glifosate sul 100% di prodotto importato. Usare il solo parametro delle micotossine per disinnescare l'allarme tossicologico sul glifosate è un errore di prospettiva nel momento in cui tutto il dibattito a livello europeo e internazionale è spostato sull'autorizzazione del rinnovo di questa sostanza.

Per questo ci auguriamo che gli industriali della pasta si uniscano alla Coldiretti nel chiedere che i limiti massimi di residui dello stesso glifosate debbano essere precauzionalmente rivisti in ragione dell'incertezza scientifica sui rischi per la salute oggetto dell'attuale dibattito tra le agenzie europee.

Si preferisce invece speculare per sottopagare gli agricoltori italiani proprio in una annata che ha visto un crollo di almeno il 10% del raccolto di grano duro a seguito della contrazione delle semine e della raccolta dovuta alle quotazioni insostenibili e all'andamento climatico che però ha garantito una qualità straordinaria del Made in Italy sia termini di contenuto proteico sia per quanto riguarda i parametri di panificazione o di pastificazione oltre che di totale assenza di micotossine pericolose per la salute.