

Operazione Verità, da Montecitorio no al formaggio senza latte

Formaggio senza latte” è stato preparato con tanto di caldaia e servito a Roma in Piazza Montecitorio dagli allevatori della Coldiretti, guidati dal Presidente Sergio Marini ed impegnati nella mobilitazione a difesa del Made in Italy dalle stalle alla tavola, per l’indicazione obbligatoria della provenienza in etichetta ma anche per vietare l’uso di caseine, caseinati e proteine concentrate del latte nella preparazione dei formaggi.

L’uso delle polveri invece del latte è un rischio concreto dopo che la Commissione Europea ha dato il via libera a partire dal primo gennaio 2009 all’incorporazione fino al 10 per cento di caseina e caseinati nel formaggio, al posto del latte.

“Il formaggio si fa con il latte e non con le polveri” hanno gridato gli allevatori che chiedono anche di rendere obbligatoria l’indicazione in etichetta dell’origine territoriale del latte a lunga conservazione e di quello impiegato per le produzioni casearie e di rendere pubblici i dati relativi alle ditte di destinazione delle importazioni di latte dall’estero attraverso internet. Circa la metà delle mozzarelle sono fatte con latte estero e circa un quarto addirittura con le cagliate straniere. Una battaglia per la trasparenza che si è estesa a tutti i prodotti, dalla carne al grano, dalla frutta all’olio fino al vino e che ha già impegnato per tre giorni oltre centomila agricoltori che hanno presidiato valichi di frontiera, porti, stabilimenti industriali e catene della grande distribuzione.

L’azione di mobilitazione ha permesso di fare allarmanti scoperte di cibi avariati, triangolazioni commerciali poco chiare ed intenso commercio di sottoprodotti che conferma la necessità di intensificare i controlli per garantire la sicurezza alimentare dei cittadini. Ingiustificabili sono le maglie larghe della legislazione che permettono a molti prodotti, passata la frontiera, di diventare magicamente italiani per la mancanza dell’obbligo di indicare la provenienza in etichetta.

Di fronte al Parlamento è stato portato dalla Coldiretti un fusto di concentrato di pomodoro di oltre 200 chili sbarcato al porto di Napoli destinato ad essere rilavorato e confezionato come italiano ma anche un coscio di prosciutto crudo proveniente dalla Germania pronto per essere stagionato e diventare Made in Italy, magari con l’indicazione ingannevole di prosciutto di montagna. In Italia sono stati importati in un anno 130 milioni di chili di concentrato cinese, pari al 20 per cento della produzione di pomodoro fresco nazionale, destinato ad essere rilavorato e venduto come italiano, mentre dall’estero sono arrivate 56 milioni di cosce di maiali per essere stagionate in Italia e diventare prosciutti “nostrani”.

Particolarmente ricca la gamma di sottoprodotti e semilavorati industriali del latte che varcano la frontiera e vengono utilizzati per formaggi e mozzarelle venduti come italiani, dalla cagliata lituana alla polvere di latte della Nuova Zelanda.