

Nel Lazio spunta il finto pecorino

►Dopo i wine kit utilizzati per produrre il falso Frascati arriva il cheese kit: polvere e acqua per fare il formaggio

►I dati dei Nas e Corpo Forestale sulle frodi agroalimentari: nel 2013 in 436 ispezioni sono state denunciate 42 persone

IL WORKSHOP

Il Frascati? È fai-da-te. Il pecorino romano? Anche. Addio lunghi procedimenti, lavorazioni tradizionali e conoscenze tramandate da generazioni. Basta un clic online ed ecco recapitato a domicilio il kit per confezionare i prodotti comodamente a casa propria. Come? Con un po' di ingegno da piccolo chimico mescolando misteriose pillole, acqua e polverine.

PASTA FILATA

«Per realizzare il formaggio - spiega Anna Zollo, docente universitaria e responsabile scientifico del Rapporto sulle frodi alimentari ed agroalimentari Fareambiente - girano nell'e-commerce delle polveri di latte che mescolate con acqua calda e caglio dopo alcune ore producono una sorta di pasta filata tipo tra la mozzarella e il caciocavallo. Che all'estero vengono spacciati per pecorino o "parmese". È una pratica molto diffusa, per esempio, in Australia e Nuova Zelanda. Lo stesso vale per il vino: con una confezione all-inclusive si possono realizzare fino a 30 bottiglie di pseudovino. Qui nel Lazio - aggiunge - difficilmente un buongustaio potrebbe scambiare questi formaggi o vini artificiali con un autentico pecorino o un Frascati doc, ma in paesi come l'Australia o la Nuova Zelanda e nel Nord Europa la pratica è diffusa». Ma nemmeno l'olio laziale, quello della Sabina o della Tuscia Viterbese è al riparo da taroccamanti più o meno nascosti: «Basta guardare sul retro dell'etichetta, se compare la scritta "olio comu-

nitario" anziché "olio italiano 100%" - spiega Zollo - allora vuole dire che alle olive dei bei colli laziali sono stati mischiati frutti esteri, magari con qualche aggiunta chimica non permessa dalla nostra legislazione». Insomma, basta distrarsi che il falso d'auto-re è servito. «Un sistema che porta danni all'economia - continua Vincenzo Pepe, presidente Fareambiente - e anche alla salute».

I CONTROLLI

Stando ai dati dei carabinieri del Nas, il Nucleo antisofisticazioni, solo nel 2013 sono state sequestrate 9308 tonnellate di vino "tarocato", 37000 litri di vino sfuso e 150000 bottiglie di prodotto adulterato. La Forestale, sempre lo scorso anno, di 436 controlli di tipo agroalimentare effettuati nel Lazio, ne ha incentrati ben 29 nel settore vitivinicolo e 91 su quello oleario. Finendo per denunciare 42 persone e sequestrando quantitativi di produzione per un corrispondente valore di 68.250 euro (nel 2012 la cifra era stata di 40.141 euro, nel 2011 di 106.056). Peggio del Lazio la Campania (in 117 controlli, 65 le persone denunciate per una valore in merce di 225mila euro), la Toscana (con 26 denunciate in 118 ispezioni per 375.426 euro di merce) e il Piemonte (con 94 controlli, 9 denunce ma un valore altissimo di produzione contraffatta: quasi 1,5 milioni di euro). Una goccia nel mare dell'immensa produzione regionale.

«Ma nel Lazio le irregolarità più grosse sul consumo agroalimentare si hanno nel comparto della ristorazione dove il monitoraggio è quotidiano - afferma Zollo - e dove, anche per il 2013, si so-

no concentrate le sanzioni per carenze di tipo igienico-sanitarie, per lo stoccaggio e l'uso di ingredienti scaduti. Specie nei locali etnici. Gli altri sono problemi di filiera».

L'APPUNTAMENTO

Non succede solo con l'olio, ma sulle nostre tavole è alto il rischio che possano finire fragole spagnole al posto delle fragole "favette" di Terracina, o carote ucraine invece delle doc di Maccarese. C'è stato pure chi ha tentato di spacciare per miele un misto di nettare con altri frutti. «Ma il miele è miele, altrimenti va chiamato in altro modo», conclude Zello. Di frodi alimentari e Italian Sounding (ovvero nomi di prodotti che richiamano marchi italiani pur non avendo nulla di made in Italy) si parlerà domani nel workshop "Contraffazione e wine kit" ospitato nella sede di via Salandra del Corpo Forestale dello Stato.

Alessia Marani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA TRUFFA È "DOC" OCCHIO ANCHE A OLIO E FRUTTA TAROCATI ZOLLO (FAREAMBIENTE): «NEI RISTORANTI TROPPI PRODOTTI SCADUTI»



Un cheese kit scovato dalla Coldiretti

