

di macedonia, di crostata, immersi nella panna o con un po' di succo di limone e miele, i frutti di bosco lusingano la nostra fantasia, è difficile negarsi. I lamponi, i mirtilli, i ribes, la mora e l'uva spina (varietà di ribes) si trovano sul mercato tutto l'anno, benché il loro periodo di maturazione vada da maggio a ottobre. Sono quindi coltivati in serra, specialmente in Germania, Olanda e Polonia, ma anche in Italia, nel Trentino e in Emilia-Romagna, con tutto ciò che comporta una coltivazione forzata: uso di fitormoni, di fertilizzanti e di bromuro di metile, un disinfestante del terreno che dal 2005 dovrebbe essere proibito nel mondo. Il nostro consiglio: mangiare i frutti di bosco nella stagione della loro maturazione naturale.

> L'INVASIONE DEI "FALSI ALIMENTARI"

Roma, 22.3.2003.

Non solo pomodori ma anche tartufo, formaggi, arance, limoni, aglio, funghi, miele e olio, sono i "falsi alimentari" che invadono il nostro mercato e ingannano il consumatore.

Se un prodotto viene dall'estero, non è detto che sia necessariamente cattivo, dipende dalla qualità e dalle tecniche di coltivazione -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- certamente rimane aperta la questione dei controlli sulla presenza di sostanze non ammesse dalla normativa comunitaria (antibiotici, insetticidi, ecc.), soprattutto per gli alimenti provenienti dai paesi extra Ue, perché il commercio globalizzato espone ad alcuni rischi se le regole non sono altrettanto globalizzate. Il problema che vogliamo sottolineare è dovuto al fatto che questi prodotti vengono spacciati come "made in Italy", cioè come prodotti nostrani, quando invece non lo sono, ingannando così i consumatori. Eppure nel '98 fu emanata una legge (Dec. Legsl. n.173 del 30 aprile 1998, art.7) che prevedeva l'istituzione di un "marchio identificativo della produzione agroalimentare nazionale" che avrebbe dovuto distinguere il prodotto fatto in Italia. Entro i successivi 6 mesi doveva essere varato, dal Ministero delle Politiche agricole, un re-

golamento attuativo delle disposizioni di legge.

Sono passati 4 anni ed il regolamento non s'è ancora visto.

Così i consumatori continueranno a consumare passata di pomodoro italo-cinese, a grattugiare tartufo afro-cino-albanese messo accanto a quello italiano per farne assorbire l'odore, a tagliare formaggio danese, a sbucciare arance e limoni maturati al sole del Sud America e del Sud Africa, a soffriggere con aglio cinese venduto a pochi euro nei mercatini rionali, a mangiare una pizza ai funghi dell'Est Europa, a far colazione con il miele ungherese e a condire con olio mediterraneo. Il tutto pensando che stiamo mangiando prodotti della nostra terra.

> VERDURE AGLI ORMONI

Roma, 25 febbraio 2003.

Verdure trattate con fitoregolatori cioè con ormoni vegetali: auxine, gibberelline e citochinine. Peperoni, melanzane e carciofi che paiono un trionfo dell'abbondanza: belli, colorati, enormi.

Il consumatore non sa -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- che questi prodotti sono trattati con ormoni, che possono spiegare la loro azione anche dopo l'acqui-

sto. Non c'è da meravigliarsi dunque che un bel peperone, acquistato al mercato e portato a casa, continui a crescere.

Non è un miracolo ma l'attività dei fitormoni che, irrorati sugli ortaggi, ne stimolano l'accrescimento anche dopo la raccolta. Il consumatore che non vuole "gustare" verdure gonfiate agli ormoni, può adottare alcune semplici precauzioni che vogliamo suggerire. Innanzitutto consumare i prodotti di stagione.

Che senso ha, infatti, mangiare i peperoni o le melanzane in questa stagione quando madre natura li fa maturare in estate? Consigliamo anche di acquistare frutta e verdura che abbiano il marchio "da agricoltura biologica": la natura ringrazierà perché sarà liberata dalle sostanze chimiche di sintesi. Vi sono in commercio anche prodotti definiti "organici", "biodinamici" e "da lotta integrata", che non hanno una regolamentazione legislativa, come quelli da agricoltura, ma si rifanno a disciplinari che riguardano le tecniche di coltivazione, l'uso di concimi naturali e la riduzione dei trattamenti parassitari, integrati dall'uso di insetti predatori dei parassiti. Attenzione al termine "verde", che si trova in molte confezioni: non ha alcun significato, è solo pubblicità.



Vignetta di Joshua Held