

Cibi e bevande stranieri sei volte più pericolosi di quelli Made in Italy: l'analisi di Coldiretti

Pubblicato: Lunedì 7 Giugno 2021



Peccato davvero che negli ultimi anni, come sembra debba essere ogni cosa di questi tempi, il dibattito circa il **cibo sano** (perché dire “biologico” è riduttivo e forse anche fuoriviante) e la **tutela dell'ambiente** rispetto alle coltivazioni intensive, che utilizzano **pesticidi dannosi per noi e per l'ambiente**, sia stato affrontato in chiave di appartenenza politica. Come se volersi bene e rispettare la nostra salute possa avere una tessera di partito, quale che fosse.

Cantava il genio di Giorgio **Gaber** che “Una bella **minestrina è di destra/Il minestrone è sempre di sinistra**. È evidente che la gente è poco seria/Quando parla di sinistra o destra”. Come non essere d'accordo con lui? Se c'è un problema attorno alle **tematiche ambientali** è proprio quello di averle **inquadrate in uno scontro tra fazioni**. Se tieni all'Amazzonia sei di sinistra, se ti occupi di cani abbandonati sei di destra. Il cambiamento climatico è di sinistra, la passione per il barbecue e gli hamburger di destra.

Peccato, peccato davvero dover sempre semplificare e farne una lotta ideologica. Per fortuna, ci vengono in soccorso **i numeri**. Quelli Gaber non li cita, a ragione, nella sua “Destra Sinistra” proprio perché se c'è una cosa che hanno dalla loro è una **indiscussa apoliticità** e obiettività. E dai numeri parte l'**analisi di Coldiretti** che, in occasione della **Giornata Mondiale della Sicurezza Alimentare del 7 giugno**, ha diffuso una analisi sulla base dei dati di **Eurostat** (l'ufficio statistico dell'Unione europea responsabile della pubblicazione di statistiche e di indicatori di qualità a livello europeo per consentire confronti fra paesi e regioni), circa gli **allarmi alimentari** registrati in Italia nel 2020.

Cibo contaminato da batteri, virus, parassiti e sostanze chimiche

Questi sono i parametri che fanno scattare un **allarme alimentare**: virus, parassiti e sostanze chimiche. In Italia lo scorso anno **sono stati 279**, quasi uno al giorno, con reattive segnalazioni all'Unione Europea. Ogni anno circa **600 milioni di persone si ammalano** dopo aver mangiato cibo contaminato da batteri, virus, parassiti e sostanze chimiche. “Un'emergenza – sottolinea la Coldiretti – che **non riguarda solo i Paesi in via di sviluppo** ma che, per effetto della globalizzazione degli scambi e della competizione al ribasso sui prezzi, si estende anche a quelli più ricchi.”

La black list dei contaminanti e dei paesi di provenienza dei cibi denunciati



In Italia sul totale dei **297 allarmi** che si sono verificati nel 2020 – continua la Coldiretti – **solo 51 (17%)** hanno riguardato prodotti con origine nazionale, **146** provenivano da altri **Stati dell'Unione Europea (49%)** e **100 da Paesi extracomunitari (34%)**.

“In altre parole – precisa la Coldiretti – oltre **otto prodotti su dieci pericolosi** per la sicurezza

alimentare provengono dall'estero. I pericoli maggiori per l'Italia – [si legge sul sito](#) – nel 2020 sono venuti da:

- Pesce provenienza Spagna, con alto contenuto di **mercurio**
- Pesce provenienza Francia, per l'infestazione del **parassita Anisakis**
- Materiali a contatto con gli alimenti (Moca), per i quali si riscontra la cessione di sostanze molto pericolose per la salute del consumatore (**romo, nichel, manganese, formaldeide** ecc.), in particolare per quelli importati dalla **Cina**
- Pistacchi provenienza Turchia, contaminati dalle **aflatossine**
- Arachidi provenienti dall'Egitto per l'elevato contenuto di **aflatossine cancerogene**, presenti anche nei pistacchi provenienti dagli Stati Uniti.



Crollate le vendite di pesticidi: l'agricoltura italiana è la più green d'Europa

Le vendite di pesticidi in Italia sono **crollate di circa 1/3 (-32%)** nell'ultimo decennio, con l'agricoltura italiana che si classifica come **la più green in Europa** (sempre sulla base dei dati Eurostat). Il che evidenzia un trend in **controtendenza** rispetto agli altri grandi Paesi produttori **come la Spagna e la Germania**, dove il **consumo di pesticidi cresce** mentre in Francia la riduzione è di poco superiore al 10%.

“E' necessario che tutti i prodotti che entrano nei confini nazionali ed europei **rispettino gli stessi criteri**, garantendo che dietro gli alimenti, italiani e stranieri, in vendita sugli scaffali ci sia un analogo **percorso di qualità** che riguarda l'ambiente, il lavoro e la salute” afferma il **presidente della Coldiretti Ettore Prandini** nel commentare i risultati dell'indagine Efsa “Serve reciprocità come evidenziato in un recente pronunciamento della Corte dei Conti in cui si evidenzia il mancato rispetto nei cibi di provenienza extraUe degli stessi standard di sicurezza Ue sui residui di pesticidi.”

Italia leader per cibo sano, qualità alimentare, biodiversità

L'agricoltura italiana è **prima in Europa per valore aggiunto** ma è anche la più green e può contare – riferisce la Coldiretti – sulla **leadership indiscussa per la qualità alimentare con 314 specialità Dop/Igp/Stg**, compresi grandi formaggi, salumi e prosciutti, riconosciute a livello comunitario e **415 vini Doc/Docg**. Sono poi **5266** i prodotti tradizionali regionali censiti lungo la Penisola, che ha anche la leadership nel biologico con circa **80mila operatori**. L'Italia è anche **leader nella biodiversità** e può contare sulla **rete di vendita diretta degli agricoltori più estesa del mondo** grazie alla Fondazione Campagna Amica che ha sempre continuato a garantire prodotti sani, genuini e a chilometri zero alla popolazione.



L'importanza di scegliere cibo stagionale, a Km0 e sfuso

In conclusione di tutto questo risulta evidente come la scelta di un **cibo locale** non possa che giovare a noi e all'ambiente. Oltre che coltivato secondo le **buone pratiche** dovrebbe essere anche **rispettoso della stagionalità**. Questo ci aiuta a promuovere una agricoltura più “naturale” e che richieda meno interventi da parte dell'uomo (pesticidi, concimanti, serre artificiali) per arrivare al risultato finale. Perché è proprio vero in questo caso che “less is more”.

Non solo: **scegliamo lo sfuso**. Aberranti fotografie che raffigurano uova sode sbucciate e poi imballate nella plastica così come pure mandarini e mele circolano in rete: “Pronto all’uso!”, recitano in svariate lingue le confezioni. Cose che se mai dovessero venire ritrovate da una futura civiltà aliena in visita sul nostro pianeta Terra ormai disabitato, ci farebbero etichettare come forma di vita non troppo intelligente.



La prossima volta che **andrete a fare la spesa** perciò, pensateci. Il cibo di casa nostra è **il più buono d’Europa** (e forse del mondo?). E’ il **più green** che ci sia, sempre a livello Europeo. Grazie ad associazioni come **Coldiretti** spesso proviene da una **filiere corta** e senza troppi passaggi da chi lo produce a chi lo consuma. Abbiamo la possibilità di **acquistarlo sfuso** riducendo il rischio che sia contaminato da sostanza plastiche nocive contenute dagli imballaggi, oltrechè il danno ambientale e la produzioni di rifiuti da smaltire.

Al di là di quello che voterete alle prossime elezioni. Al di là che la chiamate minestrina o minestrone, **quando si parla della nostra salute...**”ma cos’è la destra? cos’è la sinistra?”

Buona spesa a tutti!

Eleonora Martinelli
martinellieleonora@gmail.com