

La sicurezza negli alimenti tiene sempre più banco

A Tuttofood, la Fipe ha presentato il Manuale sulla corretta prassi igienica, mentre il ministero della Sanità ha annunciato la prossima approvazione della nuova normativa di riferimento. La parola d'ordine: prevenire comportamenti errati e tutelare i consumatori

Gli italiani sono sempre più single, mangiano fuori casa, adorano il sushi e si affidano alle opinioni delle foodblogger. Queste solo alcune delle tendenze emerse da Tuttofood, la fiera agroalimentare che si è tenuta a Rho dal 7 all'11 maggio nel polo espositivo di Fieramilano. Quindi spazio ai surgelati, alle monoporzioni, ai finger-food mangiati con gli amici per un aperitivo fuori casa ed alla rete come mezzo democratico per scambiarsi opinioni su ricette e ristoranti In&Out. Le abitudini di consumo cambiano, così come gli stili di vita e le norme che disciplinano tutta la materia alimentare negli esercizi pubblici. Questo trend si riflette anche sull'aumento delle cattive abitudini alimentari, tipiche delle economie industrializzate, con una sostanziale contrazione della spesa per il cibo a favore dell'acquisto di beni e servizi.

“I consumi alimentari sono passati da un peso del 40% negli anni Settanta, al 17% negli ultimi anni - ha spiegato Luciano Sbraga direttore ufficio studi Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, durante un convegno sulla sicurezza alimentare -. Questo significa che su 1 euro speso dagli italiani, soltanto 17 centesimi vanno in media per i consumi alimentari. Un trend che è strutturale in certe economie, ma che forse nel nostro Paese ha avuto un'accelerazione fin troppo elevata”.

Comportamenti sbagliati che sono speculari a quelli dei bambini che, secondo Fipe, non fanno colazione a casa, mangiucchiano snack e merendine, riservando alle mense scolastiche il compito di supplire al primo pasto importante della giornata.

Al tal riguardo, durante Tuttofood il ministro della Salute Ferruccio Fazio è intervenuto ad una tavola rotonda organizzata da Fipe sul delicato problema della sicurezza alimentare e sulle novità riguardanti il Manuale di Corretta Prassi Operativa della Ristorazione. “Anche il ristorante può diventare una sorta di tavola dietetica - ha spiegato il ministro - per questo l'indicazione nei menù dei valori nutritivi e dei cibi allergenici potranno permettere ai nostri cittadini di fare le giuste scelte alimentari anche fuori casa”. Quindi più attenzione alle categorie fragili, non solo ai portatori di allergie, ben il 50% della popolazione, ma anche agli adolescenti che mangiano spesso nei fast food o che possono incorrere nell'abuso di alcol.

“Uno dei prossimi impegni, in conformità a quanto avviene già all'estero - ha proseguito il ministro Fazio - sarà quello di predisporre un corso sull'alcol che formerà adeguatamente chi vende sostanze alcoliche”.

Il ministero della Salute sta lavorando, in questo periodo, ad una sostanziale riorganizzazione di tutta la normativa vigente sulla sicurezza alimentare. Se infatti l'Ue è andata verso un'essenziale semplificazione, conferendo responsabilità diretta all'imprenditore per le strumentazioni usate e per gli effetti salutistici sugli alimenti trattati, la normativa italiana è rimasta indietro, legata ancora a leggi talvolta superate, risalenti addirittura al regio decreto del 1928.

Il Codice della Sicurezza Alimentare, in prossima approvazione, sarà quindi la nuova normativa di riferimento su questo delicato tema, interpretando le competenze di 13 organismi, già interessati al controllo degli alimenti. Perché, al contrario di quanto accade oggi, il controllato non sia al tempo stesso il controllore.

A Tuttofood si è parlato anche del nuovo Manuale sulla corretta prassi igienica redatto da Fipe e riconosciuto dal ministero della Salute, dov'è possibile trovare importanti riferimenti per gli addetti del settore. Un'interessante novità è quella che tratta un delicato tema riguardante



Le cifre del consumo fuori casa

- 12 milioni di italiani, di cui 9 milioni lavoratori, mangiano fuori casa ogni giorno
- Spesa media per un pasto 7 euro: 26% pizza, 15% un primo, 13% insalatona
- I pasti sono consumati per il 28% nelle trattorie o ristoranti, per il 22% nei bar e per il 18% nelle pizzerie a taglio

le nuove abitudini alimentari degli italiani, il consumo del sushi. Se infatti mangiare pesce crudo fa bene alla salute per le sue importanti proprietà nutritive, farlo senza le dovute cautele può essere estremamente rischioso per le eventuali intossicazioni da parassiti. La parola d'ordine è abbattimento in tempi brevissimi, una tecnica che prevede di portare a -20 °C per 24 ore il pesce crudo, comunicando al consumatore, qualora venisse confezionato, l'abbattimento effettuato (ben diverso dalla tecnica del congelamento) e la varietà di pesce utilizzato. In tutti gli altri casi, va da sé, dovrà essere riportato sul menù.

Ma se di sicurezza alimentare, cattive abitudini e cambiamento di stili di vita si è parlato, a Tuttofood è emersa un'altra interessante, paradossale tendenza: se noi siamo sempre meno attenti alla dieta mediterranea, all'estero si cerca e si vuole sempre di più il made in Italy. Prodotti alimentari della nostra tradizione che, disgraziatamente sui territori esteri sono sempre più contraffatti, ridotti a brutte copie dei nostri. Gli stranieri li chiamano fake o italian sounding, contro i real italian food ricercati come merce preziosa da ristoratori di mezzo mondo.

Ed ancora una volta l'Oriente fa la parte del leone. "Il mercato cinese ha una fame pazzesca di prodotti italiani - ha spiegato durante uno show cooking lo chef Claudio Sadler che ha recentemente aperto un ristorante a Pechino - anche se è ancora poco preparato alla filosofia dell'alta cucina italiana. Hanno ancora in mente i classici "pizza e spaghetti". Ad oggi Shangai e Honk Kong sono state invase da vino e olio italiano, Pechino è arrivata dopo, quindi è più difficile far passare nella capitale l'alta cucina del nostro Paese".



Cheese Award, Tuttofood premia anche i bergamaschi

Sono 14 i produttori di formaggi d'eccellenza premiati da Tuttofood 2011, nell'ambito del "Cheese Award", l'ormai tradizionale concorso appositamente dedicato al settore lattiero-caseario, che, nella terza giornata della rassegna agroalimentare milanese, ha vissuto il suo momento conclusivo.

Una giuria composta da esperti e ristoratori scelti dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi e presieduta da Lino Stoppani (presidente della stessa Fipe), dopo un'attenta selezione incentrata sulle caratteristiche organolettiche e le tecniche di lavorazione e di stagionatura, ha decretato dunque che tra le 51 aziende di formaggi in gara nella terza edizione di Tuttofood, a ricevere il tradizionale attestato del "Cheese Award Tuttofood 2011" dovessero essere i seguenti produttori: i **Fratelli Scollo** per il caciocavallo siciliano "Ragusano Dop", l'azienda **Mario Costa** con il Gorgonzola "piccante" Antica Bontà, le **Fattorie Fiandino** per l'Ottavio e Lou Bergier, i **fratelli Pozzalli** per la "Raspadura" e la "Lodigrana" in sacchetto salvafreschezza Bella Lodi. premiati anche i bergamaschi, la casa **Arrigoni Valtaleggio** con il "Rossini" e **Casarrigoni** con il formaggio di pasta molle Rocolo Valtaleggio.

Nell'elenco anche la **Toniolo Casearia** (per i formaggi Nonno Tito Casaro, Menta, Capruccio, Pincion Riserva, Morlacco), la **Casearia Carpenedo** per i formaggi Monteo, Basajo, Baronerosso, la **Delizia spa** per il caciocavallo stagionato in grotta, il **Caseificio Gennari Sergio & figli**, la società coop agricola **La marchesa** per la sua mozzarella di bufala campana Dop, la **Agrozootenica Marchesadi E.Parente**, l'azienda **il Forteto** per il pecorino toscano dop Oro antico, il pecorino Re Nero, il pecorino 'Brinata' formaggio muffettato di pecora ed, infine, la **Fattoria della Piana**, azienda che con il suo "pecorino calabrese" riserva max è riuscita ad aggiudicarsi il prestigioso riconoscimento per la terza edizione consecutiva.

