

Coldiretti: tracciabilità fondamentale per tutti i prodotti

■ «Temiamo che il fenomeno sia più diffuso di quanto non sembri. Gli esiti dei controlli dei carabinieri del Nas, che ringraziamo per le attività ispettive continue e capillari sul territorio, certificano che purtroppo la diffusione e l'utilizzo nel circuito della ristorazione di materie prime di origine ignota, mal conservate e di dubbia qualità, sono pratiche attuali e chissà, precisamente, quanto diffuse. In vista del Natale è bene che l'attenzione dei consumatori su ciò che comprano e mangiano sia ancora più alta». Così Pietro Greco, direttore della Coldiretti di Latina, commenta il blitz dei militari contro le frodi nel settore della ristorazione.

«La tracciabilità degli alimenti lungo tutta la filiera, dalla provenienza fino alle tavole di casa e dei ristoranti, è la sola soluzione per contrastare il dilagare di pratiche scorrette e illegali che danneggiano i consumatori, ma anche i produttori locali che invece, ogni giorno, forniscono al mercato alimentare cibo, materie prime e ingredienti di assoluta qualità, controllati dal campo allo scaffale», aggiunge il presidente della federazione pontina Carlo Crocetti. La mobilitazione di Coldiretti per l'introduzione dell'obbligo di indicazione in etichetta dell'origine del latte, come anche del grano impiegato per fare la pasta, va nella direzione della massima trasparenza che la maggioranza dei consumatori cerca abitualmente quando fa spesa. ●