Le truffe sotto il sole

IL CASO

ROMA Seicentocinquanta chili di alimenti, soprattutto tonno e pesce spada, sequestrati e 21 esercizi multati. È il bilancio del blitz dei carabinieri del Nucleo antisofisticazione di Latina sulle isole pontine. I militari sbarcati a Ponza e Ventotene hanno visitato 33 attività di ristorazione. Al termine del "giro" in quasi due terzi delle strutture sono emerse irregolarità e, alla fine delle verifiche, sono state elevate sanzioni per 23.500

Nel blitz i carabinieri hanno riscontrato carenze igienico-sanitarie e strutturali nelle cucine che sono risultate spesso attrezzate in maniera improvvisata: ubicate «in spazi ristretti, privi dei minimi requisiti per garantire condizioni ottimali di funzionamento, interessate da sporco pregresso e non sottoposte alle manutenzioni ordinarie e straordinarie» spiegano i militari. Inoltre in alcuni casi non è stata applicata la norma che impone la tracciabilità degli alimenti utilizzati per cucinare. Per questo sono stati sequestrati 650 chilogrammi di pesce, soprattutto tonno e pesce spada, per un valore di circa 13.500

LE VERIFICHE

E proprio in questi i giorni di agosto è più facile cadere nelle trappole (vere e proprie truffe, spesso a rischio della nostra salute) di produttori, commercianti e ristoratori senza scrupoli (fortunatamente una netta minoranza rispetto alla totalità degli imprenditori). La crisi economica e l'esplosione dell'inflazione spingono le famiglie a risparmiare sulla qualità del cibo. Contemporaneamente l'enorme flusso turistico dell'estate fa mancare sulle tavole i prodotti più ricercati, il pesce per esempio. L'inganno consiste nel vendere prodotti scongelati per freschi, pesci di allevamento spacciati per pescati in mare aperto, specie diverse da quelle dichiarate (esemplare il pangasio del Mekong, simile al merluzzo).

I SEQUESTRI

L'ultimo sequestro a livello nazionale è di giovedì scorso, quando i carabinieri hanno trovato cibo fuorilegge nel 28% dei 288 stabilimenti balneari controllati in tutta Italia. Nei punti ristoro all'interno delle strutture sono stati così sequestrati oltre 250 chili di cibo scaduto o preparato in cucine prive di ogni minimo requisito per garantire le corrette condizioni igieniche. Mediamente ogni anno i carabinieri arrestano un centinaio di persone e ne denunciano 5mila perchè ritenute responsabili di veri e propri reati. Oltre ai Nas, sulla nostra salute e le nostre tasche vigilano rigorosi sistemi di controllo, la cui attività non è no-

Eppure, in un normale anno come il 2021, il solo Icqrf (l'Ispettora-

TROVATE CUCINE IN PESSIMO STATO E MAI SOTTOPOSTE A MANUTENZIONE. BUCHI **NELLA TRACCIABILITA DEGLI ALIMENTI**

Ponza e Ventotene choc sporchi due locali su tre

▶Blitz dei Nas: su 33 ispezioni una ventina ▶Nelle spiagge in tutta Italia il 28%

di multe. Sequestrati tonno e pesce spada di ristoranti e bar è risultato fuori norma



Gli uomini dei Nas di Latina a Ponza per i controlli sulle attività di ristorazione e sanitarie

I consigli

Ristorante obsoleto? Meglio evitare

Se si ha l'impressione di trovarsi in un ristorante senza tecnologie moderne è meglio andare via, potrebbe non essere sicuro.

Ghiaccio e insalata solo da chi si conosce

L'insalata deve essere sempre ben lavata, fidarsi quindi solo dei locali che si frequentano abitualmente.

Stessa cosa per il ghiaccio.

Evitare i locali troppo affollati

Se c'è troppa gente il rischio di mangiare male aumenta perché è più difficile occuparsi bene dei clienti.

to centrale repressione frodi presso il ministero dell'Agricoltura) ha individuato non poche irregolarità nel corso di 60 mila controlli nell'ambito della tutela dei marchi a indicazione geografica (Dop, Igp, Doc). Nel complesso non sono risultati in regola il 15,9% degli operatori e l'11,6% dei prodotti. Sono state elevate 4.699 contestazioni amministrative e sequestrati prodotti agroalimentari per circa 5,5 milioni di kg per un valore superiore a 8,1 milioni di euro, a cui va ad aggiungersi oltre un milione di euro di beni mobili e immobili, per un totale del valore dei sequestri di 9,2 milioni di euro.

INUMERI

I controlli del ministero di via XX settembre hanno interessato in 19.628 casi il settore vitivinicolo, in 9.324 l'oleario, 6.137 il lattiero caseario, 3.758 l'ortofrutta, 3.411 i cereali e derivati, 3.167 il settore della carne, 2.626 le conserve vegetali, 1.996 le bevande alcoliche, 1.589 il miele, 532 le uova, 346 le sostanze zuccherine e 3.370 altri settori.

> Stefania Belmonte Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo specchio del Messaggero

La consueta intervista della domenica "Lo specchio del Messaggero", a cura di Andrea Scarpa, tornerà domenica prossima, 21 agosto

T Francesco Panella

«Attenzione ai crudi e fidatevi dell'olfatto»

state a tavola. Esoprattutto, a una buona tavola. Francesco Panella, «ristoratore dei due mondi» - lo storico Antica Pesa a Roma, Antica Pesa Brooklyn e Feroce a Manhattan, Antica Pevolto televisivo, come si può essere certi di mangiare "bene" al mare, anche in termini di sicurezza? «Allenare i sensi è fondamentale. L'olfatto aiuta a capire la qualità di un piatto. Si pensi alla differenza tra l'odore del fritto fatto in casa e quello del fritto da fast food. La tecnologia oggi aiuta a lavorare gli alimenti in totale sicurezza, dunque se al primo sguardo si ha l'impressione di trovarsi in un ristorante obsoleto, è meglio andare via, potrebbe non avere le adeguate attrezzature».

Quali sono i piatti più "rischiosi"? «Se si va a mangiare crudo di pesce in un chiringuito sulla spiaggia, ovviamente si corrono più rischi rispetto al crudo di un ristorante che si conosce. Anche il ghiaccio può rappresentare un problema». Perché?

«È un incredibile contaminatore e spesso viene depositato in luoghi non sicuri, sporchi. L'attenzione va prestata ai piatti ma anche a ciò che si beve, come i cocktail. C'è grande speculazione e tanti usano prodotti scadenti per avere più Francesco Panella margine di guadagno».

Tra i piatti estivi, le insalate.

«Quando non si è sicuri del posto in cui si mangia, è meglio evitarle, spesso vengono lavate poco. E se sull'insalata rimane terra è inevitabile sentirsi male. Se non si conosce il ristorante, il consiglio è chiedere di lavare l'insalata due volte. Si deve cercare serietà. Oggi la gente è confusa e non è un caso

che vada verso un'eccellenza moderata, senza spendere tanto, ma affidandosi a professionisti seri». Quali sono altri possibili indicatori di scarsa sicurezza?

«L'affollamento. Se in un ristorante sa Mare in Corsica - e affermato c'è troppa gente, il rischio di mangiare male è maggiore. Noi, all'Antica Pesa Mare all'interno dell'Hotel des Pecheurs, dove siamo stati accolti dalla famiglia Bertucci, teniamo volutamente i tavoli molto distanziati. Il tavolino selvaggio è un rischio anche a livello alimentare».

Valeria Arnaldi





LO CHEF DELLA TV: SE L'ASPETTO O L'ODORE DI UN PIATTO NON VI CONVINCONO **É SEMPRE MEGLIO ANDARE VIA**



2.09 CORO GIOVANILE

Concerto di apertura del Festival

Proiezione del film di Charlie Chaplin

QUANDO LA MEMORIA

con sonorizzazione dal vivo

Maud Nelissen pianoforte

Introduzione al concerto

E IL PRESENTE

Milly Curcio e Luigi Tassoni

Lorenzo Nguyen pianoforte

Francesco Massimino violoncello

Edoardo Grieco violino

Introduzione al concerto

A cura di Oreste Bossini

Orchestra Filarmonica

Anssi Karttunen violoncello

GEORGIAN CHAMBER SOLOISTS

Claudio Pasceri violoncello

per Beppe Fenoglio

e Pier Paolo Pasolini

Conferenza a cura di

4.09 TRIO CHAGALL

21.00 E IL PRESENTE

Vittorio Calamani

19.00 Introduzione al concerto

3 e 4.09 / 12.00

7.09 QUANDO

21.00 **ITALIANO**

Teatro

19.00

4.09

21,00

3.09 IL MONELLO

INFO BIGLIETTI www.festivalpianadelcavaliere.it

info@festivalpianadelcavaliere.it +39 327.8690329







9.09 BHB-LA DISCESA 21.00 DI AMLETO **NEL MAELSTROM**

Guido Barbieri testo e voce narrante Margherita Cappelletto "La voce del Tempo Silvia Paparelli pianoforte Federico Martusciello live electronics

19.00 Introduzione al concerto A cura di Guido Barbieri

10.09 GALA LIRICO

Ridotto del

Accademia del Teatro Carlo Felice di Genova Iolanda Massimo soprano lanusz Nosek baritono Davide Cavalli pianoforte

10.09 FUGA A TRE VOCI Spettacolo liberamente ispirato a Ingeborg Bachmann - Hans Werner Henze Lettere da un'amicizia

Giorgio Marchesi attore Michela Cescon attrice

19.00 Introduzione allo spettacolo A cura di Gianluigi Mattietti

LE FIL ROUGE

11.09 CONCERTO SINFONICO Orchestra Filarmonica Vittorio Calamani

Tito Ceccherini direttore Giuseppe Gibboni violino 17.00 Introduzione al concerto

A cura di Gianluigi Mattietti

10.09 / 12.00 11.09 / 11.00 lotto del Teatro Mancinell

CHILDREN'S CORNER