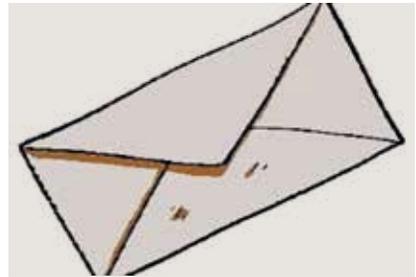




MICHELA DI MARIA

Da tempo l'uomo ha spezzato il legame tra cibo e sopravvivenza, legando questo bisogno quotidiano al piacere della condivisione. E ha iniziato a dedicare sempre meno tempo alla scelta e alla produzione degli alimenti affidando questi compiti a industria e ristorazione. Velocità e sapori facili hanno così spesso preso il sopravvento a discapito di salubrità e genuinità. Per recuperare consapevolezza è importante imparare a riconoscere che cosa si nasconde dietro alle etichette e alla comunicazione alimentare. Il **Regolamento Europeo 1169 del 2011** entrato in vigore, per la parte più sostanziale, nel dicembre dello scorso anno ha migliorato e aggiornato una normativa in vigore in Italia già dagli anni Novanta. Le innovazioni introdotte dalla norma comunitaria sono volte a tutelare ulteriormente la salute dei consumatori e assicurare chiarezza e trasparenza. Sono diverse le novità, che ormai di prassi si trovano in etichetta, ma le più sostanziali riguardano la **facilità di lettura grazie alle dimensioni dei caratteri utilizzati di almeno 1,2 mm**, l'evidenza delle sostanze che provocano allergie o intolleranze, l'indicazione precisa della tipologia di oli e grassi utilizzati nella ricetta, la segnalazione dei trattamenti produttivi subiti dall'alimento ed eventualmente di ogni singolo ingrediente. Ogni alimento confezionato o sfuso, artigianale o industriale, acquistato per essere preparato a casa o consumato in un locale è accompagnato dall'elenco degli **specifici allergeni contenuti**. La novità più importante consiste proprio nella possibilità di conoscere anche al ristorante o al bar quali ingredienti allergizzanti sono contenuti in ogni singola preparazione. **Non sono più ammesse le indicazioni generiche e allargate a più alimenti** (cartello unico) né l'informazione fornita verbalmente su richiesta. Nei prodotti confezionati, dove è d'obbligo trovare l'intero elenco degli ingredienti, gli allergeni sono evidenziati e ben riconoscibili a colpo d'occhio attraverso caratteri particolari come il grassetto, il sottolineato o l'uso di un colore diverso. A piccoli passi verso alimenti che ci raccontano sempre più a fondo la loro storia e produttori che avranno sempre maggior possibilità di dimostrare le loro peculiarità ed eccellenze e distinguersi dalla massa. *(continua nel prossimo numero di qbquantobasta)*



Scrivi a q.b.

Rispondiamo alla lettera pubblicata il mese scorso sull'argomento:

Certe volte scopro di avere in frigo degli avanzi di cibo con le muffe: che farne?

Gentile lettrice, per dare una risposta esaustiva al suo dubbio non sono sufficienti alcune righe ma è necessario un ragionamento più approfondito che faremo in un articolo dedicato. Comunque posso consigliarle di non valutare sicuro nessun alimento che presenti segni evidenti di contaminazione da microorganismi, siano essi muffe piuttosto che batteri di altra natura. Infatti il più delle volte questi cibi sono fonte diretta di pericolo per il consumatore oltre che mettere a rischio gli altri cibi presenti all'interno del frigorifero. Quindi il consiglio più immediato che posso darle è di eliminare gli alimenti con segni evidenti di deterioramento. Non smetta di seguirci perché nei prossimi numeri non mancheranno approfondimenti e riflessioni sui temi dello spreco alimentare, della corretta interpretazione delle date di scadenze e della gestione e conservazione corretta degli alimenti.