

---

## Possiamo ancora fidarci dei prodotti di marca?

**Autore:** Sara Fornaro

**Fonte:** Città Nuova

**Findus e Buitoni-Nestlé hanno utilizzato percentuali di carne equina nei prodotti contenenti – solo sull'etichetta – esclusivamente manzo. Ma come possono difendersi i consumatori?**

In principio furono le lasagne. Findus, ma non solo. Poi, per rimanere nell'ambito delle grandi marche note in Italia, si è arrivati ai tortellini di carne e ai ravioli di brasato della Buitoni-Nestlé. Tutti prodotti ritirati dal mercato (i consumatori potranno essere risarciti) perché contenenti ingredienti diversi rispetto a quelli indicati nell'etichetta: non solo manzo, ma anche cavallo.

Poco male, si potrà pensare. La carne di cavallo nel nostro Paese da molti è ritenuto ottima per chi è un po' anemico e, in genere, costa anche parecchio. Quasi un affare, questo scambio di ingredienti. E invece no. Innanzi tutto, perché mettere nell'impasto ingredienti differenti da quelli indicati nell'etichetta significa imbrogliare il consumatore. E poi perché, visto che si tratta di grandi società che proprio sul proprio nome chiedono la fiducia (e i soldi) della gente, l'imbroglio è doppio, e il prezzo speso pure.

E poi, come la mettiamo con gli inglesi e gli irlandesi? Questi popoli hanno da sempre un rapporto speciale con i cavalli e hanno mangiato carne equina, ignorandolo: per loro è stato come servire in tavola manicaretti di gatto o stufato di cane.

Impressiona pure che, dopo la scoperta dei primi casi, nessuno si sia fatto avanti ammettendo la propria colpa, lasciando alla sorte (e ai controlli dell'Autorità alimentare britannica) la scoperta degli imbrogli. E qualcosa fa temere che - in quanto a brutte sorprese - siamo solo all'inizio. La truffa poi rischia di nuocere anche alla salute. Non tutta la carne equina, infatti, fa bene. Se l'animale macellato è stato utilizzato per le corse, ed imbottito di antibiotici, anabolizzanti e ormoni, i danni per i consumatori possono essere maggiori dei benefici.

Cosa potremo fare, noi consumatori, per essere sicuri di quello che portiamo in tavola? Facile dubitare di tutti, a questo punto, se anche le etichette delle grandi marche si rivelano menzognere. Forse, allora, come consigliano i nutrizionisti, meglio abbandonare prodotti precotti o preconfezionati e cercare di prepararsi, da soli, prodotti più genuini, magari comprando gli ingredienti presso le fattorie o i rivenditori di fiducia, meglio se nei cosiddetti negozi "a chilometri zero".

E poi, però, bisogna diventare protagonisti e farsi promotori, o chedere a gran voce, di estendere le leggi sulla tracciabilità ad altri prodotti (al momento per le carni di maiale, di cavallo e di coniglio, ad

---

esempio, non si deve indicare la provenienza) e chiedere con forza etichette più trasparenti, ma anche e controlli - e sanzioni! - più severi.