



Reginetta anti-folk

La cantautrice inglese Erin K comincia in Sicilia un mega-tour

GIANLUCA SANTISI

PAG. 16

Broccoli al veleno e arance d'Egitto

Allarme Coldiretti

Manifestazione a Napoli per difendere il Made in Italy
In due pizze su tre salsa cinese e mozzarella lituana
Bruxelles: la Sicilia ottiene il marchio Igp per l'olio d'oliva

GRAZIELLA MARINO

ROMA. Giù le mani dal made in Italy: è l'appello che ha mobilitato ieri al Palabarbutto di Napoli migliaia di agricoltori della Coldiretti con i loro trattori per difendere la dieta mediterranea da tutti quei prodotti provenienti dall'estero e spacciati per italiani che arrivano sulle nostre tavole all'insaputa dei consumatori, con un impatto non solo economico ma anche di sicurezza alimentare. A questo proposito Coldiretti ha diffuso una black list dei cibi più contaminati. Il primato va ai broccoli cinesi, con la quasi totalità dei campioni risultati irregolari (il 92%) per la presenza di residui chimici. A seguire c'è il prezzemolo del Vietnam con il 78% di irregolarità rilevate e il basilico dall'India, fuori norma in ben sei casi su dieci. Anche nel 2015 la Cina ha conquistato il primato dell'Ue nel numero di notifiche per prodotti alimentari irregolari: su un totale di 2967 allarmi

segnalate in Europa li riguardano ben 386 (il 15%). Sotto i riflettori anche l'Egitto, con le melagrane che superano i limiti in un caso su tre (33%), le fragole (11%) e le arance (il 5%). E pure la pizza, simbolo di Napoli, è a rischio. Dalla mozzarella lituana al concentrato di pomodoro cinese, passando per l'olio tunisino e il grano canadese quasi due pizze su tre servite in Italia sono ottenute da un mix di ingredienti provenienti da migliaia di chilometri di distanza e senza alcuna indicazione per i consumatori.

Inoltre, «all'estero - denuncia il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo - sono falsi due prodotti alimentari italiani su tre, con il mercato mondiale delle imitazioni di cibo made in Italy che vale oltre 60 miliardi di euro». «Non c'è più tempo da perdere e occorre rendere finalmente pubblici i flussi commerciali delle materie prime provenienti dall'estero per far conoscere anche ai consumatori i nomi delle

aziende che usano ingredienti stranieri», aggiunge Moncalvo precisando che «bisogna liberare le imprese italiane dalla concorrenza sleale delle produzioni straniere realizzate in condizioni di dumping sociale e ambientale con rischi concreti per la sicurezza alimentare dei cittadini». L'allarme è ancora più grave se si pensa che le produzioni dei nostri agricoltori che sono, invece, le più "green" d'Europa, con 281 prodotti a denominazione di origine (Dop/Igp), il divieto all'utilizzo degli Ogm e il maggior numero di aziende biologiche. Ma sono anche al vertice della sicurezza alimentare mondiale con il minor numero di prodotti agroalimentari con residui chimici irregolari (0,4%), quota inferiore di quasi 4 volte rispetto alla media europea (1,4%) e di quasi 20 volte quella dei prodotti extracomunitari (7,5%).

E l'Italia, ha evidenziato il ministro delle politiche agricole Maurizio Martina, «ha la leadership anche sul fronte

LA "LISTA NERA" DEI CIBI CONTAMINATI

Menta dal Marocco
Irregolare il 15% dei campioni



Melagrane dall'Egitto
Superano i limiti in un caso su tre (33%). Fuori norma anche l'11% delle fragole e il 5% delle arance



Broccoli cinesi
tra i campioni esaminati il 92% è irregolare per la presenza di residui chimici



Meloni e cocomeri importati dalla Repubblica Dominicana
Fuori norma nel 14% dei casi



Piselli del Kenia
contaminati in un caso su dieci



Prezzemolo del Vietnam
presenta irregolarità nel 78% dei casi



Peperoncino della Thailandia
presenza di residui chimici irregolari del 18%



Fonte: Coldiretti, analisi condotte dall'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) nel rapporto 2015 sui residui dei fitosanitari in Europa

P&G Infograph

dei controlli in campo agroalimentare e questo è un punto irrinunciabile della nostra competitività e distintività. Negli ultimi due anni abbiamo effettuato più di 250mila verifiche in tutta la filiera, anche sui prodotti che entrano nel nostro Paese». Il ministro ha ribadito la volontà di garantire al massimo la tutela del consumatore, lavorando «sempre di più anche sul fronte della tracciabilità e dell'etichettatura». E intanto ieri la Commissione europea ha completato l'iter per il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (Igp) all'olio siciliano. «Un grande successo per l'intera Sicilia»,

commenta Giovanni La Via, Presidente della Commissione Ambiente, Sanità e Sicurezza Alimentare. «Un riconoscimento del lavoro svolto in questi mesi, che ha consentito di superare alcune perplessità tecniche, e che - ha osservato La Via - rilancia uno dei comparti strategici per il nostro territorio, valorizzando una delle nostre eccellenze agro-alimentari». «Con il via libera ufficiale della Commissione europea - prosegue Michela Giuffrida, membro della Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale - gli olivicoltori siciliani potranno finalmente scrivere in etichetta che è un olio proveniente solo

ed esclusivamente da olive coltivate e molite in Sicilia con parametri di qualità superiori all'olio extravergine d'oliva convenzionale». «Per contrastare l'olio dall'estero, l'unica soluzione è avere la nostra filiera e la nostra trasparenza certificata - dice Alessandro Chiarelli, presidente della Coldiretti siciliana. La Sicilia è riconoscibile, molto di più dei singoli territori. Se ci dividiamo in mille Igp, non può funzionare. Questa Igp mette un "cappello" di grande importanza alla nostra produzione, ci protegge e protegge il consumatore. Sarà foriera di un nuovo corso».

il reportage

Alla corte del pesto mondiale per conoscere i sapori degli altri

WORLD CHAMPIONSHIP. Anche una siciliana tra i cento finalisti

CARMEN GRECO
NOSTRA INVIATA

GENOVA. «Ma da dove si capisce se uno ha la manualità o no?». «Vede, il pestello non deve "zappare" nel mortaio e poi il movimento dev'essere rotatorio, sempre in un senso e se il mortaio dovesse ruotare, si ferma prendendolo da un'"orecchia"». La giudice è serissima mentre osserva i concorrenti, e severissime sono le regole per fare un pesto a regola d'arte, cioè al mortaio.

Lo hanno sperimentato i partecipanti della sesta edizione del «Campionato mondiale di pesto genovese al mortaio», manifestazione competitiva - eccome - che ha messo in fila cento finalisti provenienti da tutto il mondo per celebrare la seconda salsa più conosciuta al mondo (la prima è quella di pomodoro).

Cinquantanove uomini e quarantuno donne provenienti da dieci regioni italiane oltre a 22 concorrenti stranieri (provenienti da 14 Paesi, dalla Norvegia alla Nuova Zelanda, dalla Spagna al Giappone) si sono dati battaglia nella sala del Maggiore Consiglio di Palazzo Ducale, sotto grandi lampadari di cristallo, per preparare la celeberrima salsa fredda che faceva impazzire Frank Sinatra.

Gli ingredienti sono per tutti gli stessi: basilico genovese dop, parmigiano reggiano dop, fiore sardo, aglio di Vesalico (Imperia), olio extravergine di oliva «Riviera ligure dop», pinoli italiani (in primis quelli di Pisa) e sale marino di Trapani.

Tra i partecipanti anche una siciliana, l'unica, Filly Cusenza, architetta,



LA FASE FINALE DEL PESTO WORLD CHAMPIONSHIP NEL PALAZZO DUCALE DI GENOVA E LA "CONCORRENTE" SICILIANA, FILLY CUSENZA, DI BAGHERIA



[FOTO ELITAX]

fashion designer e appassionata di cucina che da Bagheria si è trovata, quasi per caso, a partecipare alle selezioni di Firenze, dove era andata per presentare le sue creazioni alla Fortezza da Basso. «Proprio lì stavano facendo una selezione per partecipare al campionato mondiale di pesto al mortaio - racconta - così ho provato e sono passata tra i primi dieci. Ho pensato di portare avanti il nome della Sicilia. Mi piace molto cucinare, e questa partecipazione rientra in questa passione, non è che stare a Palermo significa saper fare solo la pasta con le sarde, è bello esplorare anche le varie culture gastronomiche delle altre regioni d'Italia.

La ricetta della tradizione

INGREDIENTI: 4 mazzi (60-70 g. in foglie) di basilico; 30 g. pinoli; 45/60 g. di Parmigiano Reggiano grattugiato; 20-40 g. Fiore Sardo (pecorino) grattugiato; 1/2 spicchi d'aglio; 3 g. sale grosso; 60/80 cc. olio extravergine di oliva.
PREPARAZIONE: Lavare e asciugare delicatamente le foglie di basilico. Nel mortaio (di marmo) si pesta l'aglio con i pinoli. Una volta ridotti in crema, si aggiungono alcuni grani di sale e le foglie di basilico. Si pesta il basilico con un dolce movimento rotatorio del pestello di legno sulle pareti. Quando il basilico stilla un liquido verde brillante si aggiungono i formaggi, Parmigiano Reggiano e Fiore Sardo. Infine si versa a filo l'olio extravergine d'oliva.

Il pesto al mortaio l'ho scoperto da sola anche se il nostro basilico è molto diverso da quello genovese. Il segreto? Farlo con tanto amore e passione proprio questa secondo me è la cosa più bella non pensare alla conclusione. Mentre lo fai è una poesia, si sprigionano tutti gli aromi e gli odori». Ma anche a casa lo fa al mortaio? «Assolutamente con il frullatore - risponde sincera - noi siamo in cinque, io lavoro e torno tardi. A volte mi piacciono delle varianti, il pesto al pistacchio, oppure con le mandorle, tutte alternative nelle quali mi sperimento con prodotti tipici della Sicilia».

Per la cronaca la campionessa mon-

STORIA

Le origini del pesto risalgono al Medioevo, ma la ricetta venne codificata solo nel XIX secolo. Lo storico Sergio Rossi, cita una fonte seicentesca in cui i "maccaroni" sono abbinati a zucchini, parmigiano grattugiato, baselego franto e aglio, segno che l'abbinamento basilico, formaggio e pasta era destinato ad un felice matrimonio. Il nome genovese pestu significa semplicemente "battuto", ridotto in poltiglia.

«Il segreto? Amore e passione. Mentre lo fai è una poesia, si sprigionano tutti gli aromi e gli odori»

«Il nostro obiettivo - ha dichiarato Roberto Palatini, presidente dell'Associazione Palatini che organizza la manifestazione - è quello di tutelare la memoria della ricetta tradizionale con gli ingredienti tradizionali, poi, a volte, in un pesto industriale ci sono dei compromessi che sono necessari sotto il profilo tecnico perché il pesto è una salsa fresca, estemporanea, e delle logiche di ingegneria che sono legate più ad ottenere prodotto economico, per cui si vanno a sostituire certi ingredienti con altri solo per abbassare il prezzo e non sempre ne vale la pena».