

# Caramelli: "Non è così facile distinguere il vero dal falso"

“

## LA TRACCIATURA

Si stanno studiando marker nelle carni e nel latte per caratterizzare la diversa nutrizione degli animali

## IL RISCHIO

Ora si tratta di frode commerciale ma sul lungo periodo si potrebbe arrivare a quella sanitaria

”

## L'ESPERTO

Maria Caramelli  
direttrice dell'Istituto  
Zooprofilattico

## L'INTERVISTA

OTTAVIA GIUSTETTI

**B**IOLOGICO o non biologico il dibattito sulle differenze tra uno e l'altro riscontrabili scientificamente è quanto mai aperto. Visto il crescente successo commerciale dei prodotti bio, sono molti i ricercatori che hanno cercato di capire se abbiano realmente proprietà e caratteristiche differenti, vagliandole col metodo scientifico. E i risultati sono stati spesso contraddittori, rendendo difficile trarre conclusioni. Più difficile ancora se anziché parlare di agricoltura si parla di allevamenti. Maria Caramelli, direttrice dell'Istituto zooprofilattico di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, intervenerà giovedì 23 alle 15 a una conferenza al Salone del Gusto intitolata: «Dalla salute del suolo alla salute dei consumatori».

**Lei crede che si possa già parlare di evidenze scientifiche a supporto della tesi che i prodotti bio siano migliori?**

«Scientificamente la discussione è aperta. E si stanno sviluppando nuovi metodi che permettano di effettuare controlli su alcuni prodotti co-





me per esempio il latte. Ma è evidente che vi sia una differenza anche importante tra un alimento proveniente da una pianta o da un animale che siano cresciuti con i protocolli del biologico oppure che con quello da allevamenti e colture intensive».

**A proposito della truffa dei maiali biologici, quella per cui sono indagate 28 persone dalla procura di Torino, in che cosa si differenzia un maiale**

#### **biologico da uno normale?**

«I maiali biologici per esempio devono essere nutriti con prodotti controllati e a loro volta biologici, provenienti dalla stessa azienda in cui vivono. Non assumono poi antibiotici, che poi passano all'uomo, e devono essere allevati all'aperto, quindi in una condizione di maggiore benessere. È una bella differenza rispetto all'allevamento intensivo».

**Dall'inchiesta di Torino emerge un dato: è molto semplice certificare bio un prodotto che non lo è. Non esiste un modo per effettuare controlli sui cibi cosiddetti biologici? Per capire se lo sono veramente oppure no?**

«Si stanno studiando marker nelle carni e nel latte per caratterizzare la differenza alimentazione, ma per ora

non sono controlli di routine. Analogamente per i prodotti dell'agricoltura è l'uso dei pesticidi che fa la grande differenza».

**Dunque lei crede che oltre alla frode commerciale ci siano i margini per considerare anche quella sanitaria?**

«Sono due i livelli da considerare: l'immediato e il lungo periodo. Nell'immediato falsificare una certificazione bio è una frode esclusivamente commerciale, significa cioè violare un patto col consumatore che è disposto a spendere molto di più per portare nella sua cucina un prodotto che risponde a determinate caratteristiche. Sul lungo periodo, invece, secondo me possono esserci anche gli estremi per considerare la frode sanitaria»

© RIPRODUZIONE RISERVATA





**L'ALLEVAMENTO**  
Maialini allevati in  
modo tradizionali  
sono stati venduti  
come provenienti da  
un'azienda bio