

**L'Indagine** Altroconsumo sui fornitori dei gruppi di acquisto. «Ma non mancano prodotti eccellenti»

# Tracce di pesticidi e scarsa qualità Quando la spesa solidale è poco bio

## Bocciate 3 aziende su 9. La frutta a km zero? Viene dall'Argentina

### Il giudizio

«Un settore in crescita e pieno di buoni intenti, però non è ancora regolato a dovere»

### LA CERTIFICAZIONE

Quasi tutti i prodotti sono stati dichiarati biologici ma a volte la certificazione non è in etichetta: non tutte le fasi della filiera seguono i parametri di legge

### «KM ZERO»

In due casi frutta e verdura sono risultate provenienti da aziende di altre regioni, mele e pere addirittura dall'Argentina

MILANO — Chiedetelo a un «gassista» convinto e vi risponderà senza esitazione: «Perché compro attraverso un gruppo di acquisto solidale? Perché voglio mangiare bene, genuino, sostenere i piccoli produttori locali e insieme rispettare l'ambiente». Moltiplicate la risposta per 160 mila, tante sono le persone che in Italia avrebbero fatto la scelta Gas, e avrete la portata di un fenomeno in continua crescita ma ancora poco regolamentato. Perché è davvero tutto bio, tutto sano, tutto di qualità, tutto a «km zero» quello che finisce sulla tavola di chi ha fatto questa scelta di consumo responsabile? Tutto no. «Decisamente: ci sono buoni prodotti e cattive sorprese, gioie e dolori», risponde con una prova sul campo l'associazione dei consumatori Altroconsumo. Le gioie sono quelle che fanno parte della dichiarazione d'intenti di ogni gassista. I dolori? «Uva con tracce di pesticidi, mele e pere cresciute sugli alberi dell'Argentina ("quando la merce di casa finisce..."), formaggi freschi con quantità elevate di batteri indicatori di scarsa igiene o sostanze potenzialmente cancerogene». E ancora: «Maiali e conigli allevati con metodo biologico ma in stalle che non sono a norma bio, alimenti ordinati online da aziende che vendono ma non sempre producono».

Altroconsumo ha fotografato quello che definisce un «set-

tore in crescita, pieno di buoni intenti ma non ancora sufficientemente regolamentato» attraverso una prova d'acquisto (e consumo) solidale: carne, frutta&verdura, formaggi freschi comprati da oltre 30 aziende che riforniscono i principali Gas di Milano e Roma, prodotti che sono stati analizzati in cucina ma anche attraverso test di laboratorio. La prima cattiva sorpresa è che nella maggior parte dei casi la merce viene venduta come bio, salvo poi non trovare alcun riscontro di questo tipo in etichetta: «Perché — spiega Franca Braga, responsabile Alimentazione e Salute dell'associazione — non tutte le fasi della filiera ma solo alcune (come l'alimentazione dei bovini) seguono i parametri previsti dalla legge per ottenere la relativa certificazione». Prendiamo poi il simbolo dell'acquisto-gas: la cassetta da cinque chili di frutta e verdura. «Fa risparmiare oltre il 20% rispetto a un negozio bio». Ma quel risparmio nulla toglie alla qualità? «In tre casi su nove l'uva bio esaminata ha presentato tracce di pesticidi non ammessi — rivela Altroconsumo —: alle tre aziende, una di Milano e due di Roma, è stato dato un giudizio pessimo». Non solo: «La qualità di frutta e verdura nel complesso è risultata poco più che soddisfacente». E ancora: «Eccessivi i quantitativi di scarto: per colpa della scarsa pulizia o per il cattivo stato di con-

servazione».

I formaggi, poi, quelli freschi come crescenza e primo sale che possono avere maggiori problemi igienici: «Due su otto sono risultati fuori norma — dicono da Altroconsumo —: in uno venduto a Milano sono state trovate quantità elevate di un batterio che indica scarsa igiene (molto probabilmente è stato usato latte crudo). In un altro di Roma erano presenti valori elevati di aflatossine, sostanze potenzialmente cancerogene derivanti dai mangimi». La scadenza invece: «Per il formaggio fresco è di 15 giorni, ma consigliamo di consumarlo prima».

La carne Gas ha un costo simile a quella non-bio: «Settanta euro per cinque chili invece di 69». Vale la regola che tutte le parti dell'animale devono essere vendute. «Di farmaci nessuna traccia, ma i tagli non sono sempre all'altezza», continua Franca Braga. Che aggiunge: «Trovare qualche problema non significa che l'intero sistema sia sbagliato. Ci sono tanti aspetti positivi, a cominciare dalle buone intenzioni a tutela dei piccoli produttori e dell'ambiente». Ma attenzione: «È necessario tenere la guardia alta nei confronti dei fornitori. Un Gas deve pretendere, oltre alla qualità, anche la trasparenza delle informazioni. Questo purtroppo non è sempre garantito, almeno nello spaccato che abbiamo esaminato».

**Alessandra Mangiarotti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**LE PAGELLE**

**CARNE**

Otto le aziende prese in esame: 3 di queste non hanno raggiunto la sufficienza

**Pro:** nessun campione contiene tracce di farmaci

**Contro:** i tagli non sono sempre all'altezza, il costo è simile a quello di una macelleria al mercato

**FRUTTA E VERDURA**

Nove le aziende controllate: in 3 casi su 9 sono stati trovati pesticidi non ammessi nella frutta bio (giudizio pessimo)

**Pro:** i prezzi sono inferiori a quelli applicati dai negozi bio

**Contro:** troppi scarti e maturazione eccessiva, nel complesso la qualità della merce è poco più che soddisfacente

**FORMAGGIO FRESCO**

Otto i fornitori esaminati: due fuori norma, in un formaggio sono state trovate quantità elevate di un batterio, in un altro valori elevati di sostanze potenzialmente cancerogene

**Pro:** freschezza del prodotto

**Contro:** non tutti certificati bio, problemi di indicatori di igiene e di controllo della catena del freddo

**I NUMERI**

**1.600**

I Gruppi di acquisto solidale presenti in Italia: la metà sono registrati sul sito [www.retegas.org](http://www.retegas.org)

**160 mila**

Le persone che utilizzano prodotti dei Gas: circa 40 mila famiglie

**2.000**

La spesa, in euro, stimata all'anno per una famiglia che fa parte di un Gas



**L'indagine**

Trenta le aziende coinvolte nell'indagine di Altroconsumo: riforniscono Gruppi di acquisto solidale di Milano e Roma. Dei prodotti comprati è stata verificata la qualità e, grazie a test di laboratorio, anche l'eventuale presenza di pesticidi, di residui di farmaci e l'igiene

**COSTI A CONFRONTO**

**Frutta e verdura** (cassetta da 5 kg)



11,10 €

Negozio bio

7,00 €

Gas

5,20 €

Non bio

**Carne** (5 kg)



70,00 €

Gas

68,00 €

Non bio

**Lo speciale**



Consigli, personaggi, piaceri: 48 pagine sulla bellezza e il benessere domani con il «Corriere» in uno speciale gratuito