

CRISI, COLDIRETTI SMASCHERA MOZZARELLA FRESCA MADE IN POLONIA

ANCHE L'ABRUZZO AL BRENNERO PER DIRE ALL'EUROPA NO ALLE SCHIFEZZE

Basilico, pomodoro e mozzarella, ingredienti perfetti per formare il colori della bandiera italiana sulla confezione e poi la scritta inequivocabile: "Mozzarella fresca". Difficile non pensare all'Italia con questa busta di mozzarella proveniente dalla Polonia. E quanto hanno trovato i produttori di Coldiretti tra cui anche una delegazione abruzzese che da stamattina presidiano il Brennero per la difesa del Made in Italy agroalimentare. La mozzarella, prodotta in uno stabilimento polacco da una ditta di Bolzano, è destinata ad una ditta di Firenze e riporta - informa Coldiretti - la scritta "mozzarella fresca", nonostante solo per arrivare a destinazione debba fare un viaggio di migliaia di chilometri.

Quello della mozzarella è uno dei tanti esempi di prodotti trovati sui camion che transitavano al Brennero provenienti dall'estero e destinati in Italia, pronti a diventare italiani, come nel caso di lattuga che dall'Olanda è destinata a Battipaglia, importante distretto - ricorda Coldiretti - delle verdure italiane di quarta gamma e di insalata fresca. Al Brennero il presidio Coldiretti ha anche individuato surgelati, tra cui 20 mila chilogrammi di fagiolini surgelati sfusi, in contenitori da 800 chilogrammi, pronti a finire nei minestrone italiani, ma anche latte austriaco diretto a La Spezia, cagliate tedesche dirette in Puglia, pancette fresche, con marchio non identificabile, destinate ad un'industria di salumi di Verona, e porri e altre verdure provenienti addirittura dalla Svezia e destinate ad una cooperativa in provincia di Bergamo. "Con la mobilitazione del Brennero abbiamo confermato ancora una volta all'Europa il nostro no all'ingresso delle schifezze che nuocciono sia al consumatore che al produttore, confermando la necessità dell'etichetta obbligatoria per tutti i prodotti - spiega il direttore di Coldiretti Abruzzo Alberto Bertinelli - ma soprattutto, abbiamo toccato con mano l'affronto che ogni giorno l'Abruzzo subisce quando gli allevatori hanno difficoltà di collocare il latte mentre dalla frontiera passano tonnellate di prodotto già trasformato o di semilavorato che, dirette negli stabilimenti di trasformazione, diventeranno un finto formaggio abruzzese".