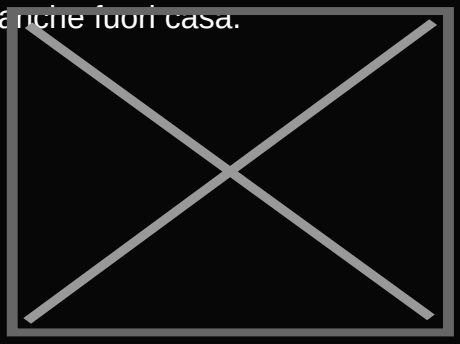
Nei ristoranti francesi "via" all'origine della carne

tracciabilita-36f00b69

La ristorazione francese, inclusi ristoranti e mense, dal prossimo 1 marzo e per due anni, dovrà indicare nei menu il Paese di origine delle carni di maiale, pollame, agnello o montone servite ai propri clienti.

Dovranno essere indicati nei menù il Paese di allevamento e il Paese di macellazione, sia che si tratti di carne fresca, refrigerata o congelata, per garantire **maggiori informazioni** sugli alimenti consumati anche fuori casa.



«Si tratta di una misura importante per consumatori e per imprese italiane che va adottata al più presto anche in Italia dove circa 1/3 della spesa alimentare avviene fuori casa per un importo che nonostante la pandemia ha raggiunto lo scorso anno i 60 miliardi di euro» ha dichiarato a caldo **Ettore Prandini**, presidente di Coldiretti, che ha aggiunto: *«L'Italia che è leader nella qualità alimentare deve essere all'avanguardia nelle normative per la tracciabilità a tavola, come è accaduto sull'obbligo di indicazione di origine per gli alimenti venduti in negozi e supermercati»*.

Da qui la richiesta di applicare subito anche in Italia quanto stabilito in Francia. Una cultura sulla **provenienza dei prodotti** in virtù del rischio di ingresso nel mercato di quelli di bassa qualità dovrebbe essere prioritaria, partendo dalle giovani generazioni.