Falso extravergine, Fipe: "I ristoratori sono le prime vittime"

fipe-extravergine-72776200

“Se vogliamo combattere il fenomeno delle **frodi alimentari**, a cominciare da quelle sull’olio, è indispensabile effettuare una serie di controlli serrati che coinvolgano l’intera filiera produttiva. Chi pensa di poter risolvere il problema soltanto imponendo ai ristoratori di servire al tavolo oliere con il tappo antirabbocco, guarda la pagliuzza e ignora la trave. Nella stragrande maggioranza dei casi, infatti, l’olio contraffatto arriva nei ristoranti già imbottigliato ed etichettato. Senza un controllo a monte, il tappo antirabbocco diventa inutile: è solo un pannicello caldo”.

Così **Aldo Cursano**, Vicepresidente vicario della **Federazione italiana dei pubblici esercizi (Fipe)** e Presidente toscano, commenta l’operazione dei Nas di Firenze che ha portato alla scoperta di una maxi truffa alimentare, con circa **50 tonnellate di olio di semi appositamente contraffatto** e venduto a ristoranti ed esercizi commerciali come extravergine d’oliva.

“E’ grave che ci sia anche un ristoratore coinvolto in questa inchiesta - aggiunge Cursano – anche perché **i ristoratori sono le prime vittime delle frodi alimentari**, che finiscono per compromettere il fondamentale rapporto di fiducia con i clienti. Il tappo antirabbocco non serve a far diventare buono un olio contraffatto all’origine. E’ indispensabile adottare nuove tecniche di investigazione a monte, in modo da mettere in condizione il ristoratore di non avere dubbi sulla provenienza di un determinato prodotto e sulla veridicità di quanto riportato sull’etichetta. Sono certo che il neo ministro Bellanova saprà darci risposte importanti su questo tema cruciale”.