“Sdoganata” la bistecca Usa

anteprima-costata-manzo-cipolle-0326-0a2148d4

Magari non tutti ricorderanno la guerra alla bistecca che da anni ha posto, l’una contro l’altra armate, Usa e Europa, quest’ultima duramente ostile alle carni statunitensi trattate con acido lattico.

Ma anche se non a tutti nota, la questione pare ora sia giunta al suo epilogo: dal 25 febbraio le carni americane trattate con acido lattico potranno essere importate, vendute e consumate anche sui mercati della vecchia Europa. Non solo: in alcuni casi il trattamento con acido lattico (utilizzato per combattere la contaminazione da microrganismi come Salmonella o Campylobacter) potrà essere adottato anche da noi. Fermo restando che le norme igieniche negli allevamenti non ammettono certo deroghe.

Ma a cosa è dovuto questo cambio di rotta? Semplice: la Commissione europea - con il benestare dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), ha dato il suo benestare agli scambi commerciali. Una decisione che non è altro che la logica conseguenza del fatto che, fin dal 2011, l’Efsa si era espressa positivamente sulla sicurezza e l’efficacia dell’acido lattico.

Morale? Nessuna meraviglia se da fine febbraio ci capiterà di servire (e mangiare) carne di manzo a stelle strisce, trattata con acido lattico.