

Negli ultimi 10 anni il mercato illegale dell'agroalimentare si è modificato, ramificandosi in tutti i settori: dalla produzione delle materie prime alla trasformazione, fino ad arrivare alla distribuzione e al ciclo finale di smaltimento. I prodotti oggetto di maggiori illeciti provengono da vitivinicolo, zootecnico e conserviero, senza ovviamente dimenticare la ristorazione. Si stima che nell'Unione europea entrino ogni anno 121 miliardi di euro di merci falsificate e, con ben 3 milioni di euro al giorno, quello della contraffazione alimentare è diventato un vero e proprio business, non solo per la criminalità organizzata, ma anche per l'agrofurbo fai da te. È quanto denuncia l'associazione FareAmbiente, che ha riunito oggi alla Camera rappresentanti delle Istituzioni, di Nas, Guardia di Finanza e membri dell'Ispettorato qualità repressione frodi, per la presentazione del Rapporto 2019 sulle frodi agroalimentari.

**TUTELARE IL MADE IN ITALY** - Reati e frodi sono purtroppo in aumento, nonostante i sempre maggiori controlli effettuati negli ultimi anni dalle forze dell'ordine. È il punto di partenza da cui si sviluppa l'analisi di Vincenzo Pepe, presidente di FareAmbiente, che spiega: “Vi è un business molto forte dietro le frodi agroalimentari, che vanno contrastate fortemente per i rischi legati alla nostra salute e per i danni economici che queste creano al settore. Per entrambi i risvolti, va tutelato il brand del ‘Made in Italy’”. E ancora: “Siamo magari molto attenti alla tracciabilità degli alimenti, quando ci troviamo al supermercato, lo siamo molto meno quando ci rechiamo al ristorante. Ecco, l'indicazione che emerge dal Rapporto – sottolinea Pepe – è che dovremmo essere più attenti e chiedere conto del cibo anche quando ci affidiamo alla ristorazione esterna”. “La Regione più colpita? La risposta potrebbe sorprendere: è l'Umbria. Il prodotto più contraffatto? Il vino”, riassume il leader di FareAmbiente, non prima di aver lanciato l'ultima proposta: “Il ‘fraud food angel’, ovvero esperti a supporto delle strutture, sia ristorative che della distribuzione, affinché facciano da interfaccia fra i consumatori e le imprese”.

**LA PRESENTAZIONE** - Ad introdurre l'evento, che ha ottenuto il patrocinio del Ministero dell'Ambiente, sono stati Francesco Della Corte, presidente regione Campania di FareAmbiente, ed Emilio Errigo, professore di Diritto Internazionale e del Mare - Università della Tuscia. A seguire, i saluti di Filippo Gallinella, deputato, presidente Commissione agricoltura; Maria Teresa Baldini, deputata, Commissione attività produttive, commercio e turismo; Cristina Caretta, deputata, Commissione agricoltura; Paolo Russo, deputato, Commissione bilancio; Luigi Cerciello Renna, Osservatorio dell'Appennino meridionale - UniSa. Sono intervenuti il Generale di Divisione Adelmo Lusi, Comandante del Comando CC per la Tutela della Salute (NAS); Gen. D. Davide De Laurentis, Comandante del Cdo CC per la Tutela della Biodiversità e dei Parchi (CUFA); Ten. Col. Augusto Dorascenzi, Comandante del Reparto Operativo del Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare; Col. T. ISSMI Salvatore Paiano, Nucleo

speciale bene e servizi della Guardia di Finanza; rappresentanti del Comando Guardia di Finanza e dell'Unità Investigativa Centrale MIPAAF. A presentare e moderare l'incontro è stata Anna Zollo, coordinatrice, responsabile scientifico e vicepresidente vicario di FareAmbiente.