

Maria Caramelli

Per non scoprirlo mangiando…

(Instar, pp. 96, € 10,00)
www.instarlibri.it

L'incidenza delle malattie trasmesse dagli alimenti sta crescendo in maniera esponenziale, le insidie nascoste negli alimenti sono sempre di più e di varia natura. Questo accade soprattutto in Occidente: "Nei Paesi del terzo mondo ci si ammala e si muore per l'assenza di cibo. Nei Paesi industrializzati, invece, ogni anno più di una persona su quattro contrae malattie associate al consumo di alimenti." Si stima che nel 2010 in Europa più di 45.000 persone si siano ammalate a causa di acqua o cibo contaminati; secondo i dati dell'Istituto Superiore di Sanità in Italia sono circa 30.000 all'anno le tossinfezioni alimentari. Un incremento di malattie alimentari che, per paradosso, è frutto dell'evoluzione di un mondo senza più frontiere nel quale gli scambi di animali, mangimi e materie prime di origine animale sono oramai incontrollabili.

Nonostante i consumatori europei pongano i rischi chimici (come gli additivi) in cima alle preoccupazioni per la propria sicurezza alimentare, secondo la FAO e l'OMS i pericoli maggiori sono invece di natura microbiologica, riguardano cioè virus e batteri in grado di provocare intossicazioni e infezioni con conseguenze anche drammatiche: microrganismi spesso difficili da identificare e in continua espansione, favoriti dalla globalizzazione, dalla trasformazione delle nostre abitudini, dalla complessità dei processi di produzione e distribuzione dei cibi.

L'agile libro della dott.ssa Maria Caramelli, Direttore generale dell'IZS di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta ed esperta di sicurezza alimentare (una delle più autorevoli studiose italiane di BSE), indaga il vasto mondo delle malattie alimentari partendo dai casi che hanno scatenato allarmi sanitari e crisi economiche di vaste proporzioni scuotendo mass media e opinione pubblica: mucca pazza (BSE), influenza aviaria, diossina nei maiali, mozzarella blu "color puffo", ricotta rosa, fino all'epidemia tedesca del batterio killer nei germogli che tra maggio e luglio del 2011 ha contagiato circa 4.000 persone e provocato 46 decessi. *Per non scoprirlo mangiando… La sicurezza alimentare nel nostro Paese* è un libro "utile", divulgativo, alla portata di tutti, che dimostra quanto mangiare sia un'attività a rischio. Un libro che ci ricorda, peraltro, che l'Italia è all'avanguardia nella tutela dei consumatori, assicurata dal lavoro rigoroso delle istituzioni preposte al controllo degli alimenti come gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.