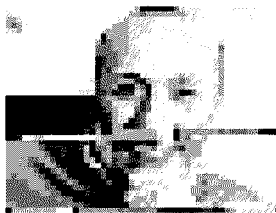


Carlo Petrini (Slow Food)

“L’allarme sull’igiene è assurdo”



Carlo Petrini, c'è una guerra fra piccoli produttori e grandi imprese?

«C'è un attacco frontale ai produttori che fanno vendita diretta. Un atteggiamento esagerato, che non corrisponde alla realtà igienico-sanitaria delle stalle. I produttori sono disponibili ai controlli e non c'è conferma che le infezioni di cui si è parlato siano state causate dal latte crudo».

Carne, pesce e latte crudi: lei cosa consumerebbe senza timori?

«Nessun problema, in Italia i controlli sono fra i migliori d'Europa. Ma bisogna scegliere. Il problema è un altro. Mentre c'è un'esplosione di sushi bar, perché si accaniscono sul latte crudo? È sospetto».

L'Assolatte sostiene che il latte crudo è un prodotto di nicchia, la nostalgia per il bel tempo antico. È d'accordo?

«Macché nostalgia. Questo è un passo verso il moderno, visto che la tecnologia e l'igiene ci permettono di consumare i prodotti migliori».

Ovunque in Italia si può garantire massima sicurezza?

«L'assoluto non esiste, neanche le industrie possono garantirlo. Diventa specioso prendersela solo con il latte crudo. Le industrie pagano il latte a un prezzo ridicolo e i distributori a vendita diretta permettono che la filiera si accorci. Il consumatore paga di meno e il produttore guadagna un po' di più e magari sopravvive».

(s. str.)

