

# Europa, battaglia sul vino Cancerogeno? «Pura follia»

► Il contestato report della commissione Beca ► Insorge il mondo delle viti-vinicoltura:  
Il voto in Aula martedì: eurodeputati divisi «Così si cancellerebbero 3.000 anni di storia»

Leda CESARI

Il dubbio serpeggia tra gli addetti ai lavori, battuta paradossale, ma in fondo giustificata: non avranno bevuto? Tiene infatti in tumulto in questi giorni il mondo del vino pugliese, e ovviamente non solo, la proposta lanciata nei giorni scorsi dal nutrizionista Serge Hercberg, ideatore di "Nutri-score", sistema di etichettatura dei prodotti alimentari sviluppato in Francia e già adottato da diversi Stati membri dell'Unione Europea (tra cui Germania, Paesi Bassi, Spagna, Belgio). La classificazione è a semaforo: i cibi più sani sono indicati con la lettera A e il colore verde, quelli deleteri con il rosso e la lettera E. Non è difficile quindi intuire cosa verrebbe a significare la F - con bollino nero - che Nutri-Score propone di apporre sulle bevande alcoliche, tra cui anche il vino. Tutto questo mentre il Parlamento europeo si prepara a pronunciarsi sul Piano anticancro redatto dalla Beca - Beating Cancer - commissione speciale che ha bollato nei suoi lavori l'alcol come dannoso tout court, indipendentemente dal fatto che se ne consumino un bicchiere al giorno o che si sia dediti all'alcolismo.

Sul problema è intervenuto con forza il senatore Dario Stefano: «Da un sistema che boccia l'uso dell'olio extravergine di oliva come del parmigiano, e che promuove al contempo la Coca Cola Zero, non potevamo aspettarci altra proposta. Siamo di fronte alla logica conseguenza di un impianto sbagliato alla radice, perché non tiene in considerazione un elemento centrale dell'alimentazione che è la misura» continua Stefano, che chiama in causa il ministro Patuanelli con un'interrogazione presentata un anno fa su Nutri-score.

A dir poco basiti i principali esponenti del mondo enologico pugliese. Piernicola Leone De Castris, vicepresidente nazionale del Gruppo Vini di Federvini, boccia senza appello la proposta: «Noi europei siamo bravissimi a farci del male da soli, perché dopo il vino, oltretutto, si passerà al resto. Siamo i primi a spingere sul consumo moderato di vino e sulla tutela della salute, ma così si uccide la nostra cultura e un intero comparto economico». Federvini ha chiesto infatti un tavolo di



Una cantina. A destra, dall'alto in senso orario, Piernicola Leone de Castris, Massimiliano Apollonio, Riccardo Cotarella e Dario Stefano

concertazione e coordinamento tra ministeri delle Politiche Agricole, della Salute e degli Affari Esteri per definire la posizione italiana in tutte le sedi internazionali: il vino fa parte della nostra cultura con delega al vino Gian Marco Centinaio si è impegnato a tradurre la richiesta in fatti. Massimiliano Apollonio, presidente del Movimento Turismo del Vino

di Puglia, auspica che i politici pugliesi «non cedano alle lusinghe dei voti europei, e che tutti i Paesi del Mediterraneo sappiano fare fronte comune contro questa follia: il vino fa parte della nostra cultura da almeno 3mila anni grazie ai Greci, ed è citato anche nel Vangelo». Marco Albanese, dal direttivo dell'Associazione Italiana Sommelier di Lecce, ag-

giunge: «Da sempre l'Italia è il Paese con la maggior biodiversità, ricchezza di materie prime ed eccellenze di talenti. Tale incredibile fortuna è spesso alla mercé di operatori senza scrupoli che delegittimano i nostri settori produttivi facendo il gioco dei restanti Paesi europei, che possono solo guardare da lontano i patrimoni naturali e agricoli a nostra dispo-



## Paolo De Castro eurodeputato

«Già pronte quattro modifiche al testo  
Un consumo consapevole fa bene»

Il vino come le sigarette. Con la stessa etichetta a mettere in guardia dai rischi di un consumo esagerato. Contro questa ipotesi - ventilata nel suo ultimo report dalla Beca, la commissione parlamentare non legislativa europea che si occupa di lotta al cancro - una consistente pattuglia di eurodeputati si prepara alla battaglia in Aula. «Abbiamo depositato quattro emendamenti correttivi che mirano a modificare il rapporto» spiega il dem Paolo De Castro, ordinario all'Università di Bologna, già ministro

“La lotta va rivolta all'abuso non al consumo che se moderato aiuta a prevenire alcune malattie

delle Politiche agricole e oggi parlamentare europeo.

Il vino italiano è di nuovo "sotto attacco". Cosa prevedono gli emendamenti sui quali si voterà martedì prossimo?

«Insieme al deputato Herbert Dorfmann e alla francese Irène Tolleret, abbiamo confezionato quattro emendamenti correttivi che ci auguriamo verranno approvati e modificheranno l'impostazione del rapporto che, va detto in premessa, è largamente condivisibile». Cosa intende?

«Il rapporto analizza le cau-



Paolo De Castro

se dell'insorgenza di tumori e le azioni da intraprendere nella lotta contro il cancro, che non può che vederci uniti. Tutti gli Stati membri si impegneranno su questo fronte. Ma va eliminato dal testo ogni dubbio circa la differenza sostanziale fra uso e abuso di alcol. Dobbiamo combattere l'abuso, ma un consumo moderato e consapevole di vino, per un uomo adulto e in buona salute, non solo non è

«Il Parlamento europeo ha un'opportunità storica: stabilire una volta per tutte che il bere moderato, consapevole e responsabile può essere un valore aggiunto alla salute dell'uomo, oppure decretare la fine della viticoltura italiana ed europea. Ci sono centinaia di studi scientifici che affermano con certezza come un buon bicchiere di vino rientri in quello che viene definito stile di vita sano dell'individuo», sostiene anche il presidente nazionale di Assoenologi, Riccardo Cotarella. «Quello che vedo da qualche tempo a questa parte è una certa volontà da parte di alcune frange europeiste di mettere in discussione le stesse identità dei Paesi membri, e questo lo ritengo francamente inaccettabile». Sulla questione è intervenuta anche l'Unione Italiana Vini, sottolineando come due giorni fa siano stati depositati emendamenti di modifica al report della Beca, al voto a Strasburgo martedì prossimo. «Il primo obiettivo è quello di evitare che il 15 febbraio diventi una data spartiacque per il futuro del vino italiano ed europeo», avverte il vicepresidente Sandro Sartor, responsabile dell'associazione europea "Wine in moderation", «e gli emendamenti proposti vanno in questa direzione. Senza la fondamentale distinzione tra consumo e abuso lo scenario che si delineerebbe per il settore sarebbe disastroso». Secondo l'Unione, infatti, senza gli emendamenti al testo il vino subirebbe nel medio-lungo termine un effetto tsunami solo in parte calcolabile, con contrazione dei consumi attorno al 25/30 per cento e del fatturato di settore di almeno 5 miliardi di euro l'anno, con gravi danni per indotto e consumatori. Salvati magari dal cancro, ma massacrati dai prezzi. E, perché no, anche da quella tristezza che a volte un buon bicchiere di vino sa allontanare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

nocivo, ma contribuisce a prevenire le malattie cardiovascolari».

Cosa prevede il secondo correttivo?

«Riguarda l'etichettatura, che secondo la commissione Beca dovrebbe avvisare dei pericoli sottesi al consumo di alcol. Noi intendiamo eliminare questa previsione, a favore di campagne di informazione e sensibilizzazione capillari ed efficaci sul consumo consapevole di alcolici, vino compreso. C'è purtroppo una differenza sostanziale fra il Nord e il Sud dell'Europa: le ricerche a nostra disposizione ci dicono che nell'area mediterranea il consumo di vino è distribuito lungo tutta la settimana: se ne beve poco, spesso durante i pasti. Nei Paesi nordici, invece, è concentrato nel week end perché maggiore è la cultura dello sballo, che va combattuta. Manca, nel Nord Europa, l'approccio tipico della dieta mediterranea, che raccomanda di bere un bicchiere di vino al giorno». Il mondo vitivinicolo è in subbuglio, la preoccupazione suscitata dal report della commissione Beca è altissima. È fiducioso sull'approvazione degli emendamenti?

«La tensione delle associazioni, dei consorzi, delle città del vino è palpabile: per noi il vino non è soltanto un settore importante dell'agroalimentare, ma è cultura, tradizione, parte della nostra storia. I correttivi predisposti insieme ai colleghi Dorfmann e Tolleret sono stati già sottoscritti da 155 deputati europei: fra martedì e mercoledì avremo il voto in Aula e, se centeremo l'obiettivo di modificare il rapporto, avremo disinnescato il rischio che le raccomandazioni della commissione Beca possano tradursi in futuro in problemi di carattere legislativo per un comparto così importante della nostra economia».

P.Anc.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## A Bari la ricerca sul latte "occulto" tracce scovate in würstel e paté

Enrico FILOTICO

I ricercatori dell'Università di Bari portano a casa un nuovo grande risultato in ambito scientifico e sanitario. L'ultimo lavoro dei docenti del Dipartimento di Chimica ha infatti conquistato le pagine di una delle riviste di settore più autorevoli. Il periodico scientifico a tiratura internazionale Food Control della Elsevier ha pubblicato uno studio condotto da un gruppo di ricercatori del Dipartimento guidato dal professor Gerardo Palazzo. Il lavoro coordinato dal professor Tommaso Cataldi e dalla professoressa Cosima Damiana Calvano si è rivelato notevolmente utile alla tutela della

salute del consumatore. Finanziato con i fondi Prin, come ricerca di rilevante interesse nazionale, lo studio mira alla realizzazione di dispositivi estremamente innovativi per la determinazione di allergeni in matrici alimentari.

Il risultato è stato lo sviluppo

L'Ateneo pugliese ha messo a punto un sistema che rileva la presenza del liquido nei cibi

di un protocollo di analisi per la rilevazione di allergeni del latte in prodotti commerciali a base di carne. Il metodo analitico, che sfrutta la tecnica della spettrometria di massa ultrasensibile e riproducibile, ha permesso di identificare la presenza di proteine del latte in vari campioni commerciali di wurstel, paté, burger, di lotti e aziende diverse, sebbene, in qualche caso non risultino dichiarati in etichetta.

L'analisi, svolta nei laboratori del Centro Interdipartimentale di Ricerca Smart presso il Dipartimento di Chimica, coordinato dai docenti Cataldi e Calvano, è stato recentemente pubblicato sulla rivista scientifica internazionale Food Control della

Latte appena munto e pronto alla distribuzione



Elsevier e fa parte della tesi di dottorato in Scienze Chimiche e Molecolari della dottoressa Mariachiara Bianco.

Gli allergeni nascosti nei cibi derivanti o da contaminazioni involontarie durante il processo di produzione o da proteine aggiunte intenzionalmente come stabilizzanti, leganti e riempitivi, se non dichiarate, possono rappresentare un serio rischio di salute per i soggetti allergici.

È solo di qualche mese fa, infatti, il richiamo precauzionale da parte degli operatori per tre marchi di würstel di suino per la «possibile presenza di proteine del latte non dichiarate in etichetta», pubblicato anche sul sito del ministero della Salute. L'Ateneo Aldo Moro continua quindi meritoriamente a fare la sua parte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA