

30 aprile 2008 0:00

## **MOZZARELLA ALLA DIOSSINA. TUTTO A POSTO? NO!**

di [Primo Mastrantoni](#)

Mozzarella alla diossina. Tutto a posto dopo le dichiarazioni del Ministero della Salute? No! Vediamo il perché. Per le provincie di Napoli, Caserta e Avellino i campioni non conformi sono il 14,4% di quelli esaminati. Le statistiche ricordano la definizione di Trilussa sui polli: "da li conti che se fanno seconno le statistiche d'adesso risurta che te tocca un pollo all'anno: e, se nun entra ne le spese tue, t'entra ne la statistica lo stesso perché c'è un antro che ne magna due".

Se invece scomponiamo i dati, risulta che nei distretti Asl 1 e 2 di Napoli i campioni non conformi rappresentano il 30% di quelli esaminati, percentuale notevole per un prodotto di eccellenza (a nostro parere per qualsiasi alimento). Anche la stessa percentuale media rilevata, 14,4%, è elevata per un contaminante, la diossina, che si accumula progressivamente nel nostro organismo. Ovviamente, nessuno muore all'istante ma gli effetti si faranno sentire nel tempo perché i consumatori hanno mangiato mozzarella alla diossina per anni. Politici ed esperti nelle settimane passate hanno dichiarato che l'allarme era immotivato, ora cosa dichiareranno? Insomma di costoro non c'è da fidarsi. Gravi anche le responsabilità del ministro della Salute, Livia Turco, che non ha voluto informare -e non informa- i consumatori fornendo l'elenco delle ditte inquinatrici. Ultima considerazione: la diossina si assume, prevalentemente, con gli alimenti. Qualcuno ha controllato i foraggi per le bufale?