

26 ottobre 2001 0:00

PASTA ALL'UOVO: ADDIO ALLE FETTUCCINE DI UNA VOLTA!

Roma, 26 ottobre 2001. Si e' celebrata ieri a Roma la Giornata mondiale della pasta e alla glorificazione del piatto nazionale fa da contraltare una tristissima notizia: le paste all'uovo fresche potranno essere fatte anche con uova non fresche. Una vera e propria ingiuria alle fettuccine "della nonna" -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- e a tutti i prodotti fatti con uova: tagliolini, pappardelle, tagliatelle, ravioli, tortelli, ecc. La brutta novita' e' prevista nel DPR n.187/2001, che ha abrogato una precedente disposizione che prevedeva l'uso di uova fresche nella preparazione delle paste all'uovo fresche. Sembra ovvio pensare che nel proporre una pasta fresca si usino ingredienti freschi e, visto che la farina non puo' esserlo, l'unico elemento rimasto erano le uova, ma per i nostri legislatori non e' cosi', quindi si potranno usare anche uova vecchie. E meno male si dovevano tutelare i prodotti tipici nostrani! Tra l'altro il decreto prevede che le paste fresche subiscano un trattamento termico (pastorizzazione), che comporta l'acquisto di macchinari da parte degli artigiani, il che vuol dire la chiusura di molte piccole aziende. Non bastava tenere il prodotto refrigerato e non bastava la successiva casalinga cottura in acqua bollente per garantire la sicurezza igienica delle paste?

Ai consumatori un consiglio: leggere attentamente le etichette e scegliere la pasta fresca fatta con uova di categoria A, cioe' fresche o rivolgersi al piccolo artigiano.