

**FONDAZIONE FICO E I CARABINIERI DEL COMANDO LEGIONE EMILIA ROMAGNA: UN'ALLEANZA PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEI CITTADINI. AL VIA MARTEDI' 17 APRILE UNA VERA E PROPRIA CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE SUL FALSO IN TAVOLA, L'ADULTERAZIONE ALIMENTARE, LA TUTELA DEL MARCHIO.**



**MARTEDI' ALLE 11.30 SARA' PRESENTATO IL CICLO DI APPUNTAMENTI, E ALLE 12 IL PRIMO INCONTRO SI FOCALIZZERA' SUL TEMA "AMBIENTE, SALUTE, ALIMENTAZIONE: DAL FALSO IN TAVOLA ALL'EDUCAZIONE ALIMENTARE. L'AZIONE INTEGRATA DI TUTELA DEI CARABINIERI A DIFESA DELL'ITALIA E DEI CITTADINI".**

**BOLOGNA** - Nel 2017 l'Italia ha toccato il record storico dell'esportazione agroalimentare, pari a un valore di oltre 40 miliardi di euro: eppure **il falso enogastronomico made in Italy costa al Paese 60 miliardi di euro e 300mila posti di lavoro in meno** (dati Coldiretti). Un tema che la Fondazione FICO ha deciso di "investigare" e affrontare in sinergia con il **Comando Legione Carabinieri Emilia Romagna, nell'ambito di una vera e propria campagna di sensibilizzazione dei cittadini**. Un ciclo di appuntamenti approfondirà i temi dell'adulterazione alimentare, della tutela del marchio e della tutela ambientale legata al falso nel cibo. **L'iniziativa sarà presentata martedì 17 aprile alle 11.30 nella sede della Fondazione FICO, Spazio 118 del Parco Agroalimentare Eataly World. Alle 12, sempre nella sede della Fondazione FICO è in programma il primo appuntamento, sul tema "Ambiente, salute, alimentazione: dal falso in tavola all'educazione alimentare. L'azione integrata di tutela dei Carabinieri a difesa dell'Italia e dei cittadini"**. Interverrà il Ten. Colonnello **Federico Ruocco**, Capo Operazioni e Logistica del Comando Provinciale CC Bologna, in dialogo con il presidente di Fondazione FICO **Andrea Segrè**. Nel 2017 il Rapporto dell'Icqr, l'Ispektorato del Ministero delle Politiche Agricole, ha denunciato per varie irregolarità - contraffazione, mancata tracciabilità, prodotti adulterati - oltre il 25% degli operatori agroalimentari: significa che più di 1 prodotto su 4 immesso sul mercato presenta irregolarità, spesso dannose per la nostra salute. I numeri sono eloquenti: su oltre 50.000 controlli sono risultati irregolari il 26,8% degli operatori, il 15,7% dei prodotti e il 7,8% dei campioni. Se all'estero si tratta soprattutto di contraffazione e sfruttamento delle indicazioni geografiche protette per attirare i clienti, i prodotti irregolari sul mercato italiano prospettano autentici rischi per la salute dei consumatori: etichette non conformi, olio vergine venduto come extravergine, carne non tracciabile, ortofrutta venduta come biologica ma contenente tracce di principi attivi irregolari. L'allarme è forte a tutela della qualità dell'agroalimentare italiano e della sicurezza alimentare per i cittadini: per questo i Carabinieri di Bologna, nell'ambito del progetto, metteranno a disposizione esperti e capacità dei propri comparti di specialità, presenti nei Comandi "Tutela Salute" (con i Nuclei Antisofisticazione e Sanità), "Tutela Ambiente" (coi i Nuclei Operativi Ecologici) e "Politiche Agricole e Alimentari" (con i Nuclei Antifrodi). Il primo incontro focalizzerà sulle criticità riconducibili agli effetti di intossicazione, per il corpo umano, di alcuni tipi di sofisticazione e alterazione alimentare, di prodotti di genere o marchio contraffatto. Questi rischi per la nostra salute sono legati alle sostanze aggiunte per modificare l'aspetto, il colore, il gusto e l'aroma dei prodotti, con l'obiettivo di ingannare i consumatori, spacciando alimenti diversi da quelli descritti al momento della vendita nelle indicazioni o nell'etichetta.