

ORTOFRUTTA

Al Caab 100mila analisi all'anno per controllare la qualità

I CONSUMATORI sono rassicurati: con 100mila analisi chimiche e microbiologiche l'anno, il Caab (Centro agroalimentare di Bologna) è il mercato ortofrutticolo più sicuro d'Europa, l'unico a vantare, oltre alla ISO 9000, una certificazione di prodotto rilasciata dall'ente internazionale SGS.

IL PRESIDENTE SEGRÈ
«Il piano che realizziamo per la sicurezza dei prodotti è una 'non notizia'»

Insomma, se frutta e verdura sono a marchio Caab, si può stare tranquilli. Un modello copiato da tutti - nell'ultimo anno 10 delegazioni straniere hanno fatto tappa qui per studiare il sistema sicurezza - e che entro il 2015 sarà esteso a 20 botteghe dell'area bolognese, mediante certificazione Caab-Sgs. Qualità e sicurezza, senza dimenticare i più giovani: si è appena aperta 'Vegetabilia', il progetto

di educazione alimentare di Caab e Ausl che dal 2002 ha coinvolto ben 10mila studenti.

«**IL NOSTRO** piano per la sicurezza dei prodotti, che da anni mette insieme mercato, operatori e azienda sanitaria, è una 'non notizia' - spiega Andrea Segrè, presidente Caab -. Vorremmo che lo diventasse per diffonderlo in tutt'Italia». «Sappiamo quali sono i buoni produttori e le aree virtuose - sottolinea Duccio Caccioni, direttore qualità e marketing del Caab - grazie a un database che ad ogni prodotto associa un coefficiente di pericolo». Qualche esempio? «Il fico d'India non è trattato con antiparassitari, quindi è in classe C; il sedano invece, che ha spesso bisogno di agrofarmaci, è in classe A, per cui richiede un controllo scrupoloso, svolto grazie al contributo economico dei grossisti». Un concetto su cui ritorna Valentino Di Pisa, presidente di Fedagro Mercati: «Noi operatori siamo gli unici della filiera a pagare le analisi».

Pietro Francesconi

