

## **Usa, scoppia la psicosi-hamburger**

### *Panini fatti con prodotti di scarto*

Il noto quotidiano americano apre un'inchiesta sulla carne con la quale si preparano i "panini nazionali" e, tra leggerezze compiute dalle autorità statunitensi, e la smaniosa ricerca del profitto delle aziende private, emerge un quadro preoccupante. Carni di scarto e aggiunte di ammoniaca per preparare gli hamburger e la salute dei consumatori pare messa in secondo piano.



Sembrava poco più di una riflessione, quella fatta dal New York Times il 30 dicembre scorso, invece gli strascichi lasciati dall'articolo di Michael Moss si sono rivelati una bomba. Nel suo pezzo il giornalista si chiedeva a che punto fossero i controlli sulle carni destinate ai fast food dopo che, otto anni fa, il Dipartimento federale della sanità USA si è dovuto dare da fare per combattere l'Escherichia Coli (noto con il nome di E. Coli), batterio presente nell'intestino di alcuni animali a sangue caldo, e il rischio salmonellosi che, in diversi casi, avevano colpito i consumatori di hamburger.

Dopo avere indagato un po' di più, nei giorni a seguire, il caparbio giornalista ha scoperto che il Dipartimento dell'Agricoltura USA aveva suggerito alla Beef Products Inc. (colosso della commercializzazione delle carni) di usare ammoniaca per scongiurare il rischio batteri. Non solo, è pure emerso che al mercato dell'hamburger vengono destinate carni di scarto che, normalmente, vengono usate per la fabbricazione di cibo per animali o di olii per friggere. Il Dipartimento per il controllo dell'industria alimentare (USDA), sempre secondo il New York Times, avrebbe chiuso un occhio nonostante il Dipartimento della sanità avesse sollevato parecchi dubbi su quella che definiva "melma rossa".

Molta di questa carne sarebbe finita nelle reti commerciali dei giganti del fast food come Burger King e un'altra che viene definita "un colosso" della quale non si fa però il nome, le mense scolastiche dell'interna nazione ne avrebbero consumato oltre 2milioni e mezzo di chilogrammi. Una parte sarebbe stata invece destinata alle mense per poveri. L'ammoniaca viene usata anche per ritardare il processo di deterioramento della carne, permettendo alle industrie di risparmiare circa tre centesimi al chilo che, moltiplicati per la quantità che ne viene commercializzata ogni anno, fanno la ragguardevole cifra di circa 450 milioni di dollari (315 milioni di euro circa). Eldon N. Roth, presidente della Beef Products Inc è stato più volte sollecitato dai giornali ma non ha mai fornito risposte, continuando a trincerarsi dietro al più classico dei "no comment".

Oltre alle polemiche, negli USA non mancano neppure le implicazioni politiche poiché Moss attacca apertamente la gestione Bush, ritenendola responsabile di questo disastro alimentare.