

≡ «Bionda» taroccata Ma l'azienda nega ≡

La mitica birra Bud? «È annacquata»

I dipendenti: «Lo facevamo prima dell'imbottigliamento»

Enza Cusmai

■ Fa più schifo l'arancino di riso impastato con pastella piena di escrementi di topo o la birra americana diluita con l'acqua del rubinetto? Fa più paura il latte albanese cancerogeno o la polpetta svedese contaminata da carne di cavallo che chissà - perché - lo hanno ammazzato?

È molto variegato il bollettino quotidiano delle frodi alimentari, ma ieri abbiamo avvertito i lettori nel nostro vademecum: ormai non si sa più di cosa realmente ci nutriamo. O cosa realmente beviamo. A cominciare dalla birra, che speravamo fosse esente da loschi rimaneggiamenti. Invece no. Arriva dagli Usa l'ultima mazzata che coinvolge nientemeno che la famosa birra Budweiser.

La società è accusata di annacquare la sua nota birra per vendere più bottiglie e dunque guadagnare alle spalle dei consumatori. L'acqua in eccesso, denuncia alcuni ex dipendenti di Anheuser-Busch, veniva aggiunta poco prima dell'imbottigliamento e consentiva di risparmiare alcol dal 3% all'8%.

L'accusa sembra più che fondata tanto da far partire una mega class action già depositata alla corte distrettuale di San Francisco. Chiunque abbia acquistato una Budweiser negli ultimi cinque anni può fare ricorso per chiedere il risarcimento dei danni.

In pratica, milioni di persone potranno

arricchirsi sulle spalle della società produttrice Anheuser-Busch che è accusata di violare le leggi a tutela del consumatore «etichettando i suoi prodotti con dati falsi per quanto riguarda il contenuto alcolico».

L'azienda del gruppo belga-brasiliano ABInBev, con sede a Saint Louis, in Missouri, ha però definito le accuse «completamente false perché le birre rispettano completamente le direttive sulle bevande alcoliche che le rende tra le più vendute negli Usa e nel mondo». La denuncia però non si ferma e coinvolge, oltre alla «regina delle birre» con il 5% di alcol, riguarda altre nove marche di prodotti, tra cui Bud Ice, Bud Light Platinum e Michelob.

Da una smentita ad una conferma. Quella della presenza di carne di cavallo nelle polpette vendute dal colosso Ikea. Il produttore svedese delle polpette, ritirate nei giorni scorsi in ben 25 paesi, ha ammesso di aver trovato tracce di dna equino nei test effet-

tuati nelle loro carni. E la quantità nei prodotti della Dafgaard, oscillerebbe dall'1 al 10%. Un'ammissione un po' tardiva che smentisce quella data l'altro ieri dall'Ikea.

L'azienda, infatti, aveva escluso qualsiasi tipo di carne equina nei primi 320 test fatti sulle polpette. Invece, dopo la macabro scoperta di ieri, Ikea ha deciso di ritirare anche altri prodotti alimentari dai suoi store in sei Paesi in Europa perché provengono dallo stesso fornitore delle polpette. Si tratta degli hot dog distribuiti in Francia, Spagna, Gran Bretagna, Irlanda e Portogallo, le schiacciate di vitello e un tortino di carne e cavolo venduto in Svezia.

Insomma, il colosso svedese deve fare i conti con gli esami di laboratorio obiettivi, che difficilmente sbagliano. Anche se a volte basta l'occhio nudo per verificare un rischio alimentare.

Ieri, per esempio i Nas di Roma hanno scoperto un magazzino zeppo di materie prime (riso e preparati per pasta e panatura) destinate alla preparazione di prodotti di friggitoria, contaminate da escrementi di topo e di volatili. Le feci erano diffusamente

cosparse sulle confezioni, buona parte delle quali rotte e rosicchiate da topi. Tutto questo cibo spazzatura serviva per preparare arancini e supplì, destinati a rifornire decine di pizzerie e ristoranti della Capitale.

INCHIESTA

Intanto lo scandalo della carne di cavallo si allarga. L'Ikea costretta a ritirare altri prodotti

8%
La percentuale di alcol risparmiato grazie all'aggiunta di acqua nella birra

