

Corso di informazione sulla lotta alla contraffazione

FRODI E CONTRAFFAZIONI NEL SETTORE ALIMENTARE

**Intervento del Dr. Emilio Senesi
ACU - Associazione Consumatori Utenti**

I.P.S.E.O.A. “Amerigo Vespucci”, Milano – 2 marzo 2016



SCALETTA

- Frodi e contraffazioni alimentari: cosa sono e come si definiscono
- I rischi per la salute e gli effetti sull'economia
- Breve descrizione delle più comuni frodi nel settore agro-alimentare
- Chi e come effettua i controlli
- Come difendersi: suggerimenti e consigli

L'uomo è ciò che mangia.
Ma se non sai quello che mangi,
non sai che persona sei.

Emilio Senesi



Panoramica storica sulle frodi alimentari

- Le frodi alimentari sono vecchie come il mondo.
- Plinio il Vecchio (23-79 d.c.) descrisse nelle sue opere la sofisticazione delle farine con grani meno pregiati, nonché delle spezie.
- Nel Medioevo la frode più comune era quella di utilizzare per la produzione del pane farine mescolate con granaglie ammuffite.
- Questo crimine con il passare del tempo e con l'utilizzo del progresso tecnologico è enormemente aumentato, a causa soprattutto dei periodi di crisi economiche e dei conflitti bellici.

Panoramica socio-economica sulle frodi alimentari

- Le frodi nel mondo alimentare crescono, alimentate dalla crisi, poiché **“il rischio di essere scoperti è piccolo ma il guadagno è grande”**.
- La complessità e il carattere transnazionale della catena alimentare, in combinazione con il carattere nazionale dei controlli, fa sì che aumenti il rischio frodi.
- Il guadagno dei truffatori è ulteriormente rafforzato da sanzioni spesso inefficaci, spesso molto basse e con grandi differenze tra gli stati dell'Ue. **Negli Stati Uniti è l’FBI a intervenire sugli alimenti contraffatti.**
- La crisi economico-finanziaria sta acuendo il fenomeno, anche per la crescente domanda di cibi a costi sempre inferiori.

DEFINIZIONI di FRODI E CONTRAFFAZIONI nel settore alimentare - 1

- Si verifica una **frode alimentare** quando si produce o si commercia un alimento non corrispondente alla normativa in vigore, oppure quei comportamenti illeciti che alterano le informazioni su provenienza, qualità, composizione e caratteristiche di un prodotto alimentare.
- La **contraffazione alimentare** consiste nel formare *ex novo un alimento con* l'apparenza della genuinità in quanto prodotto con sostanze diverse, per qualità o quantità, da quelle che normalmente concorrono a formarlo. Esempio: la vendita di olio di semi spacciato per olio di oliva, la contraffazione di un marchio DOP
- Si parla di **adulterazione alimentare** quando ci si riferisce alle operazioni che prevedono la modificazione di componenti di un prodotto alimentare, ovvero la sostituzione di elementi propri dell'alimento con altri estranei, ovvero con la sottrazione di elementi propri dell'alimento, o ancora, con l'aumento della quantità proporzionale di uno o più dei suoi componenti. Le adulterazioni hanno riflessi non solo commerciali ma anche igienico-nutrizionali e, in alcuni casi, di GRAVE pericolo per la salute pubblica. Esempio: aggiungere acqua, sottrarre grassi, aggiungere alcol metilico al vino.

Esempio di un marchio contraffatto



DEFINIZIONI di FRODI E CONTRAFFAZIONI nel settore alimentare - 2

- La **sofisticazione alimentare** consiste nell'aggiungere all'alimento sostanze estranee che ne alterano l'essenza, corrompendo o viziando la composizione naturale, aggiungendo elementi di qualità e valore inferiori, simulandone la genuinità con lo scopo di migliorarne l'aspetto o di coprirne difetti. Esempio: la produzione di burro con sostanze grasse diverse da quelle del latte oppure mozzarella di bufala utilizzando latte di vacca, oppure utilizzando additivi non consentiti.
- L'**alterazione** di un alimento si verifica quando un alimento ha subito, per negligenza o per cause accidentali, una modificazione della sua composizione tale da renderlo a volte non commestibile o addirittura nocivo alla salute: per esempio un olio irrancidito o un vino che si trasforma in aceto.

FRODI E CONTRAFFAZIONI nel settore alimentare

AGROPIRATERIA e ITALIAN SOUNDING



- Agropirateria è un neologismo coniato per indicare l'appropriazione fraudolenta di prodotti, termini, marchi prestigiosi applicati a prodotti di qualità inferiore e provenienza diversa rispetto all'originale.
- In pratica l'agro-pirateria è la contraffazione di un prodotto alimentare attuata sfruttandone la reputazione e la notorietà, imitando nomi, marchi, aspetto o caratteristiche. Esempi: violazione del marchio registrato, delle indicazioni geografiche (DOP, IGP, ecc.), della presentazione dei prodotti
- *L'italian sounding*. Quando l'agropirateria viene attuata in un paese straniero ai danni di un prodotto italiano si usa spesso il termine **"Italian Sounding"** che rappresenta un fenomeno più subdolo e consiste nell'utilizzo di etichette o altri simboli o colori o figure sull'imballaggio che evocano l'italianità del luoghi di origine della materia prima, della ricetta, del marchio o del processo di trasformazione di prodotti fabbricati all'estero.

AGROPIRATERIA e ITALIAN SOUNDING



- Il concetto di “Italian Sounding” spesso si associa a un inflazionato e non sempre accertato “made in Italy” in ambito alimentare.
- Produttori e distributori utilizzano semplicemente un nome che “suona italiano” per indurre il consumatore, perlopiù straniero, ad acquistare un prodotto che evoca le bontà gastronomiche italiane, ma che di fatto cela una vera e propria frode alimentare.
- Un caso tipico è quello del “Parmesao” o del “Regianito”, che evocano il “parmigiano- reggiano” ma che invece sono formaggi che gli assomigliano per forma e sapore ma la cui origine, per materia prima e per tecnica di produzione, non è quella del formaggio originale.

EFFETTI NEGATIVI

- Il progressivo e costante aumento della contraffazione anche nel settore alimentare deriva dall'enorme sviluppo e diffusione dell'economia globalizzata che si è diffusa nel mondo.
- La continua espansione della contraffazione impone un costante monitoraggio e una precisa analisi dell'impatto economico e sociale generato da tale fenomeno.
- Il monitoraggio serio e puntuale è tanto più necessario quanto in relazione ai maggiori ed esponenziali sviluppi a livello globale dell'industria alimentare e del suo impatto economico e sociale.

EFFETTI NEGATIVI

- Minacce e danno sulla salute e sulla sicurezza dei consumatori
- Diminuzione del fatturato delle aziende “oneste”
- Contrazione fiscale
- Contrazione del Pil dei paesi coinvolti
- Calo della fiducia dei consumatori
- Aumento della disoccupazione
- Danno complessivo all’economia e al “made in Italy”



Frodi e rischi per la salute

- **La qualità dei cibi può avere anche effetti deleteri sulla salute dei consumatori.**
- Conservazione non corretta
- Additivi non consentiti
- Materie prime non controllate
- Etichette non veritiere
- Alterazioni “mascherate”
- Impiego di sostanze tossiche
- Mancanza o carenza di controlli all’origine

ALCUNI DATI ECONOMICI

- Contraffazione e *italian sounding* riducono il fatturato dell'industria alimentare italiana, in particolare dell'export, in maniera decisiva e valgono insieme circa 60 miliardi di euro dei quali 6 rappresentano la contraffazione e 54 miliardi di euro l'imitazione.
- La vera sfida sembra si giocherà in Canada, negli Stati Uniti e nel centro America dove la mancanza di tutela legale di alcuni nostri marchi genera un fatturato di contraffazione di 3 miliardi di euro contro i 24 miliardi di quelli *italian sounding*.
- Il 97% dei sughi per pasta sono imitazioni; il 94% delle conserve sott'olio e sotto aceto sono *italian sounding*, quindi non autentiche come lo sono il 76% dei pomodori in scatola e il 15% dei formaggi
- In Europa il fenomeno appare limitato a un prodotto originale ogni due *italian sounding*.

Fonte: Audizione di Federalimentare presso la Commissione Parlamentare Monocamerale di Inchiesta sui fenomeni della Contraffazione e della Pirateria in campo commerciale, Marzo 2011

ALCUNI DATI ECONOMICI

- A livello mondiale i principali mercati di riferimento dei prodotti contraffatti o imitati sono Stati Uniti, Messico, Brasile, Canada, Australia, Nuova Zelanda, Russia e Turchia e, nell'Unione europea, Germania, Francia, Regno Unito e Paesi Scandinavi.
- Nel Nord America il rapporto tra prodotti originali e imitati è di uno a otto
- Nel mercato unico europeo, nonostante l'informazione diffusa del consumatore, il fenomeno raggiunge dimensioni preoccupanti con un prodotto originale ogni tre imitati in Germania ed Olanda, uno ogni due in Francia e un rapporto di uno a uno in Gran Bretagna e nei Paesi Scandinavi.

Fonte: Audizione di Federalimentare presso la Commissione Parlamentare Monocamerale di Inchiesta sui fenomeni della Contraffazione e della Pirateria in campo commerciale, Marzo 2011



Contraffazione + Italian Sounding 2010 Stime in euro:

	UE	ASIA e OCEANIA	NORD e CENTRO AMERICA	SUD AMERICA	TOTALE
CONTRAFFAZIONE	1 MLD	1 MLD	3 MLD	1 MLD	6 MLD
ITALIAN SOUNDING	21 MLD	4 MLD	24 MLD	5 MLD	54 MLD
CONTRAFFAZIONE + ITALIAN SOUNDING	22 MLD	5 MLD	27 MLD	6 MLD	60 MLD

Fonte: Audizione di Federalimentare presso la Commissione Parlamentare Monocamerale di Inchiesta sui fenomeni della Contraffazione e della Pirateria in campo commerciale, Marzo 2011

Frodi e contraffazioni in Europa



- Nel 2012 l'Italia si è confermata la **prima Nazione europea per segnalazioni di contraffazioni e alterazioni** alla Commissione Europea, il 14.8 % sul totale, seguita dal Regno Unito e Germania.
- Ciò non significa necessariamente che in Italia le frodi alimentari siano più frequenti perché su questo numero influisce soprattutto l'abbondanza dei prodotti di qualità che vengono dall'Italia. Oltre 1000 sono infatti i prodotti italiani iscritti nei registri europei di DOP (denominazione di origine protetta), STG (specialità tradizionale garantita) e IGP (indicazione geografica protetta).

Prodotti più a rischio di frodi in Europa

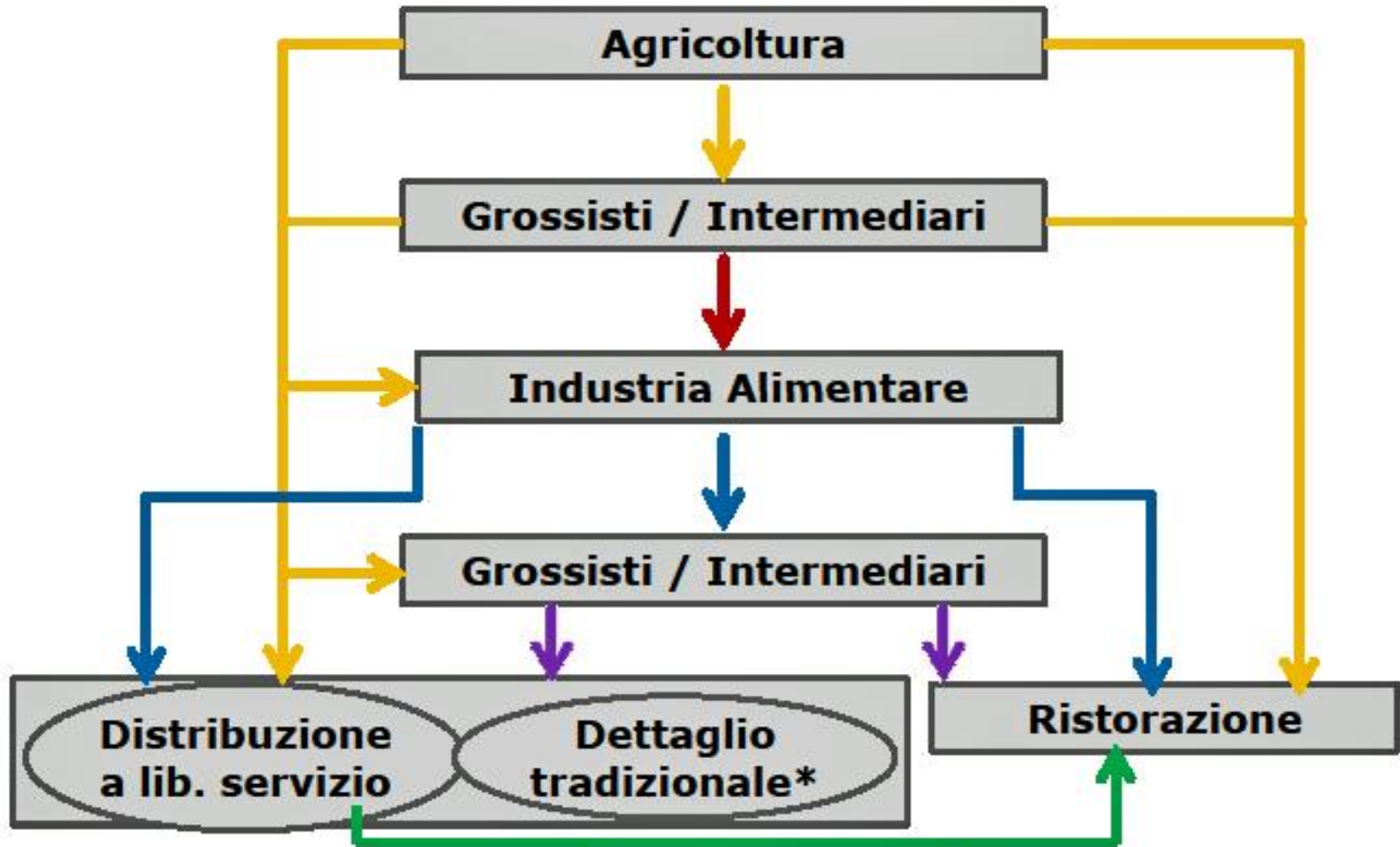
- Olio d'oliva
- Pesce
- Alimenti biologici
- Latte
- Cereali
- Miele
- Caffè e tè
- Spezie (come zafferano e peperoncino in polvere)
- Vino
- Alcuni succhi di frutta



Fase produttiva	Agricoltura <i>(di cui: attive con Partita IVA)</i> Aziende dell'agricoltura, silvicoltura e pesca; Istat, 2007 e Movimprese, 2007	➔	1.678.756 <i>(901.559)</i>
	Industria alimentare di trasformazione <i>(di cui: imprese propriamente industriali)</i> Industria alimentare, bevande; Eurostat, 2006	➔	71.359 <i>(6.500)</i>
Fase distributiva e commerciale	Commercio all'ingrosso Grossisti di prodotti agricoli, alimentari e bevande; Eurostat, 2006	➔	43.084
	Dettaglio tradizionale Commercio al dettaglio in esercizi specializzati (a postazione fissa e mobile) in prodotti alimentari e bevande (tutti gli esercizi a prescindere dalla dimensione); Eurostat, 2006	➔	151.812
	Distribuzione a Libero servizio <i>(di cui: Distribuzione Moderna*)</i> Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari, bevande e tabacco (tutti gli esercizi a prescindere da dimensione); Eurostat, 2006 * All'interno della Distribuzione a Libero servizio la Distribuzione Moderna rappresenta circa il 50% dei punti vendita, ma più del 90% del fatturato	➔	57.005 <i>(28.965)</i>
	Ristorazione Ristoranti, bar, mense e catering; Eurostat, 2006	➔	226.567

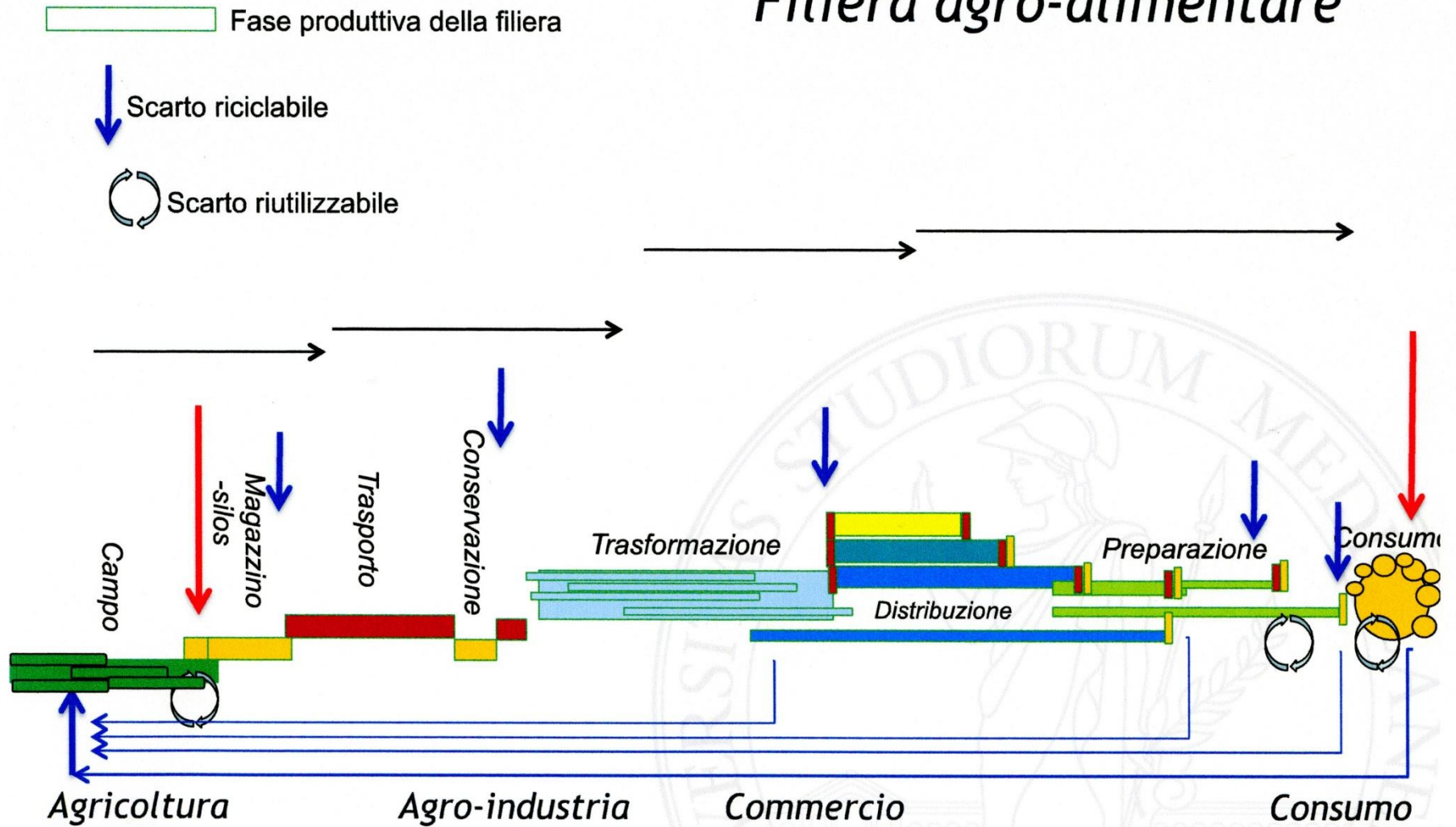
La filiera agroalimentare italiana si caratterizza per un **elevato numero di soggetti** presenti lungo le fasi produttive e distributive

Le relazioni tra gli attori della filiera agro-alimentare



* Sia a postazione fissa che ambulante

Filiera agro-alimentare



Le frodi più comuni in Italia - Il vino

- In passato, nel 1986, si è verificato un gravissimo episodio di “frode tossica”, in cui venne aggiunto a vini di bassa gradazione o annacquati il famigerato “METANOLO”, cioè alcol metilico, che provocò la morte di 23 persone e danni gravissimi, come la cecità, in altre decine di persone
- La frode principale consiste nello zuccheraggio, cioè nell’impiego di zuccheri diversi da quelli provenienti dall’uva. Molto diffuso è l’impiego di mosto concentrato
- Un’altra frode diffusa è l’impiego di sottoprodotti vinosi, quali vini anomali, ultra torchiati, feccie e additivi ad uso enologico non consentiti.
- Altre sofisticazioni meno pericolose sono: l’utilizzo di uve da tavola, non adatte alla vinificazione, per la produzione di vini spacciati poi come I.G.T., D.O.C. o D.O.C.G.



Vino

MAKE YOUR OWN

Item # 30386
This kit is intended for
the use of adults over
the age of 21 years old.

Complete Wine Making Kit

*Includes Four 750ml Wine Bottles and all
materials to make 3 Bottles of Classic Merlot
Wine. Labels Included to
Personalize Your Wine.*



MAKE YOUR OWN WINE
Complete Wine Making Kit

*Includes Four 750ml Wine Bottles and all
materials to make 3 Bottles of Classic Merlot
Wine. Labels Included to Personalize Your Wine.*

Vino

Le frodi più comuni in Italia

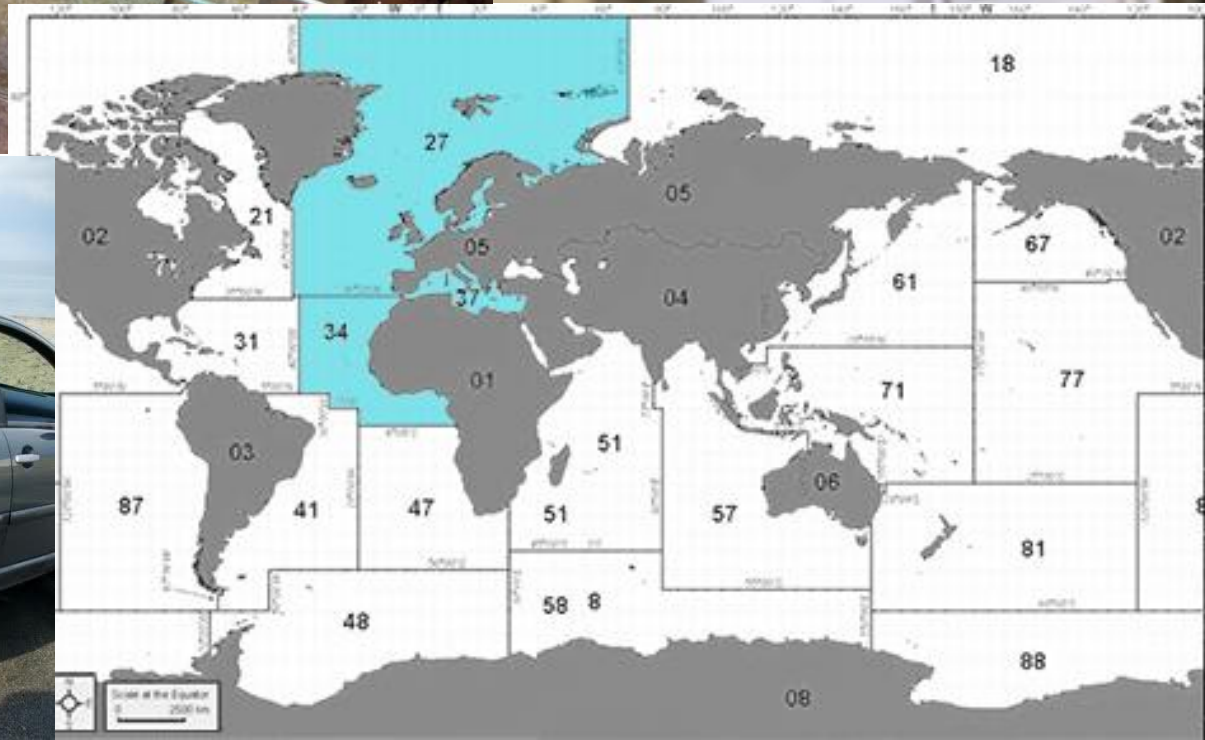
- Il pesce



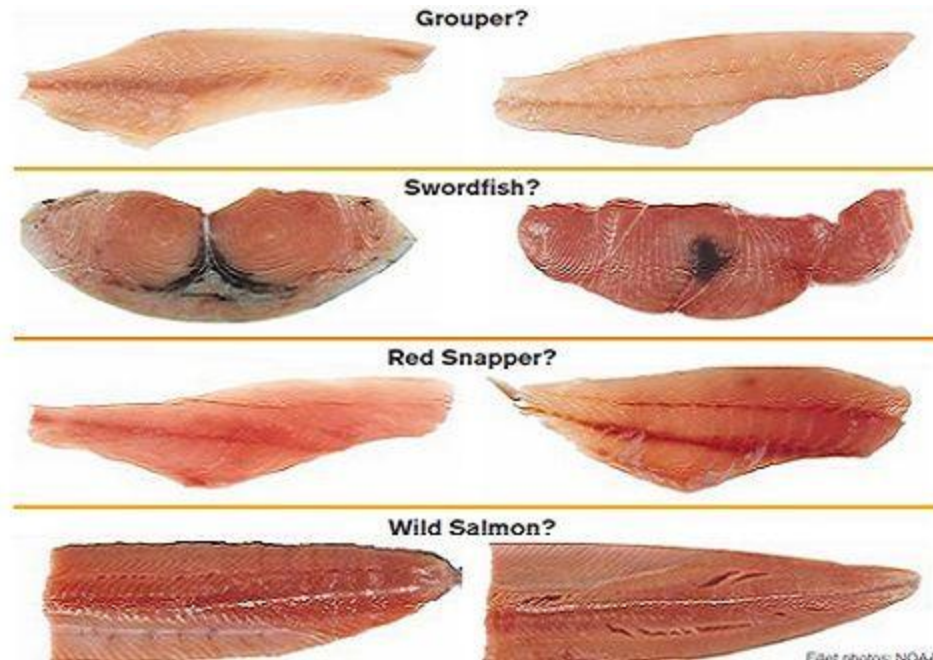
- vendita di prodotti scongelati per freschi.
E' il tipo più classico di frode riscontrata nei prodotti della pesca
- vendita di prodotti di allevamento per prodotti catturati in mare
- vendita di specie diverse da quelle dichiarate (esempi: sogliole, calamari, merluzzi, ecc.)
- vendita di prodotti congelati coperti da glassatura senza l'indicazione del peso netto o della percentuale di glassatura. Si verifica perlopiù nella fornitura di pesci alla ristorazione extra-domestica
- vendita di prodotti trattati con additivi per mascherare un preesistente stato di alterazione
- somministrazione di cozze e altri molluschi non sottoposte a depurazione o allevati in acque non pulite
- pesce di provenienza extraeuropea (da Cina, Est Asia, Sudamerica, Africa) scaduto durante il periodo di stoccaggio e poi riconfezionato e rietichettato

Tipo di pesce...	venduto come...
pesce africano e pesce persico africano	pesce persico
blue marlin (Makaira mazara)	pesce spada (più pregiato e costoso)
pesce ghiaccio	bianchetto (cioè la normale sardina)
platessa	sogliola
pangasio (Vietnam)	filetto di ricciola o merluzzo





vendita di prodotti di allevamento per prodotti catturati in mare
vendita di specie diverse da quelle dichiarate



Correct answers: 1. Fish on the left is Nile perch. 2. Right is mako shark. 3. Right is rockfish. 4. Left is farmed Atlantic salmon.

Il costo delle frodi

IF YOU MEAN TO BUY:

**WILD CHINOOK
SALMON** **\$7.50**



BUT YOU GET:

**ATLANTIC FARMED
SALMON** **\$3.99**



YOU LOSE: \$3.51

IF YOU MEAN TO BUY:

**WILD CHINOOK
SALMON** **\$26.30**



BUT YOU GET:

**ATLANTIC FARMED
SALMON** **\$20.70**



YOU LOSE: \$5.60

Esempi di differenze di prezzo all'ingrosso (sx) o al ristorante (dx)
per pesci di maggiore o minore pregio commerciale



Le frodi più comuni in Italia - L'olio

- La frode più comune è la sostituzione parziale o completa dell'olio extra vergine di oliva (il più pregiato) ma anche del semplice olio di oliva con olio di semi o miscele di oli di seme. Gli oli così contraffatti vengono poi colorati con clorofilla (verde) oppure con betacarotene (giallo) e presentati come extravergine di frantoio, confezionati in bottiglie con etichette stilizzate che richiamano l'albero dell'ulivo o vecchie macine in pietra.
- Una sofisticazione più difficile da scoprire è l'aggiunta in percentuali inferiori al 20% di olio di semi di nocciola di provenienza turca o oli spagnoli o extracomunitari "deodorati"



Senza
imbrOlio



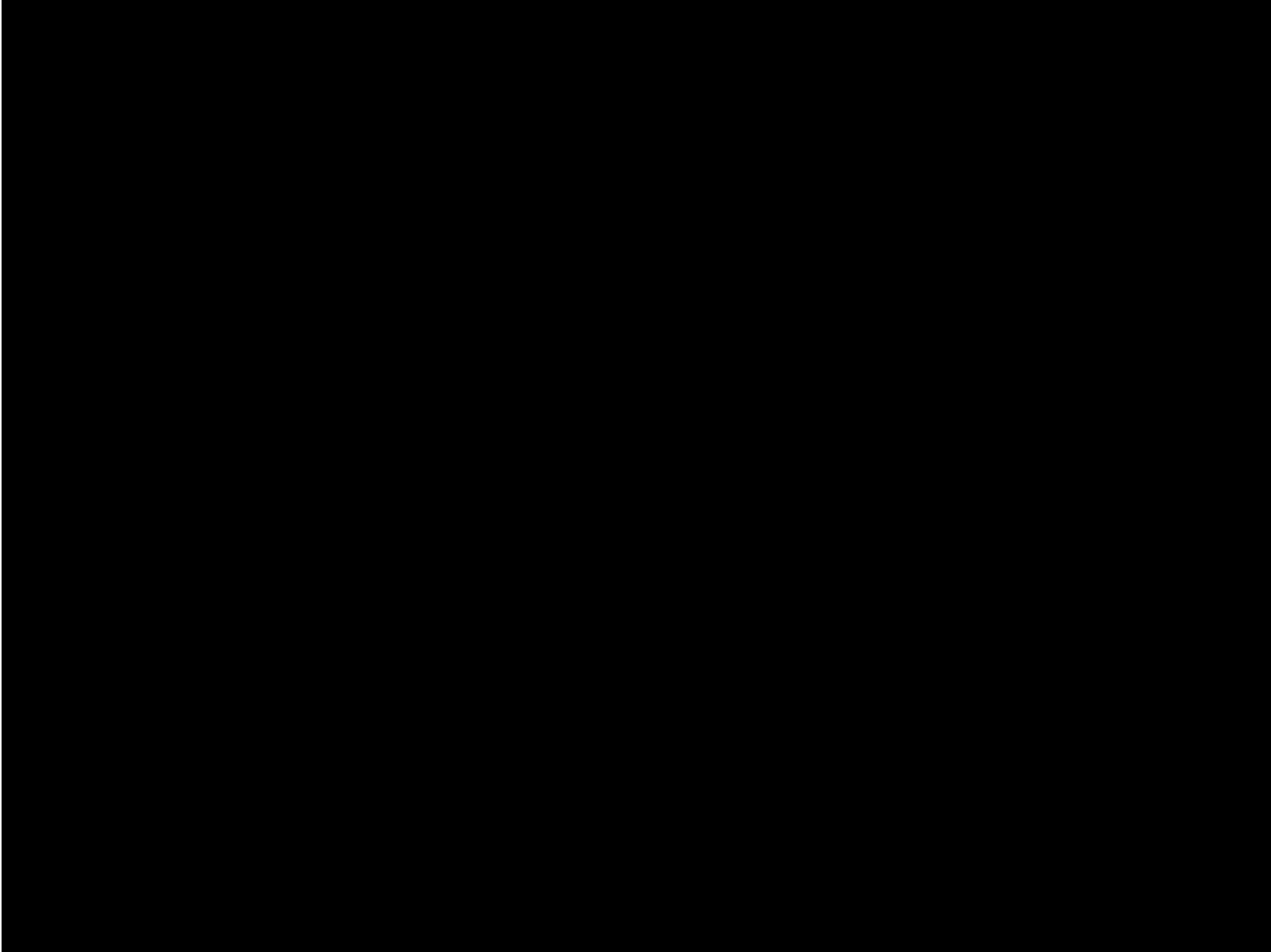


Le frodi più comuni in Italia

Le mozzarelle

- Vengono sofisticate con l'impiego di “caseine industriali magre” o di “latte in polvere per uso zootecnico”.
- Un'altra frode comune è l'impiego di latte di specie diverse da quello dichiarato, per esempio latte vaccino al posto di quello di bufala per la preparazione delle mozzarelle di bufala, oppure latte vaccino al posto di quello di capra o pecora.
- Le mozzarelle sofisticate non si distinguono da quelle genuine se non tramite analisi chimico-fisiche per la determinazione della quantità e dei tipi di grassi presenti

Nel 2010 furono trovate in vari supermercati mozzarelle (ordinarie, non di bufala) che avevano assunto un colore blu dato da un batterio; le mozzarelle non erano commestibili ma i rischi per la salute erano limitati.





Le frodi più comuni in Italia - Il latte

- annacquamento con o senza salagione e scrematura
- ricostituzione di latte in polvere con acqua
- latte inacidito neutralizzato con l'aggiunta di alcali
- aggiunta di acqua ossigenata (H_2O_2) per ridurre la carica batterica elevata
- presenza di residui dannosi per la salute. Per esempio: latte con residui di somatotropina, un ormone della crescita non consentito usato negli animali da latte per stimolare la produzione di latte.

Le frodi più comuni in Italia - Il pane e la pasta

- Vendita di pane a pezzi e non a peso.
- Vendita di pane ricco di umidità, pertanto più pesante, per non essere stato cotto in modo opportuno (tempi o temperatura)
- Vendita di pane speciale con l'impiego di grassi diversi da quelli consentiti
- Vendita di pasta di semola di grano duro ottenuta con la miscelazione di sfarinati di grano tenero.

Le frodi più comuni in Italia- Le carni

- Vendita di carni provenienti da animali ingrassati con sostanze non consentite (ormoni, tireostatici, stilbenici, beta-antagonisti).
C'è un rischio sanitario, inoltre le carni sono ricche di acqua e si riducono notevolmente dopo la cottura.
- Vendita di carni contenenti residui di medicinali, il cui trattamento non è stato dichiarato oppure senza rispettare i termini di sospensione tra il trattamento e l'avvio alla macellazione. **C'è un rischio sanitario**
- Vendita di carni della stessa specie ma di qualità diversa (vitello adulto per vitello)
- Vendita di tagli meno pregiati per tagli pregiati (es. lombata del quarto anteriore per lombata del quarto posteriore o filetto).

Negli ultimi due casi non c'è rischio sanitario, ma solo frode commerciale



Come contrastare frodi e contraffazioni

- **Completa tracciabilità dei prodotti**
 - Obbligo normativo sul luogo di origine del prodotto;
 - Sistemi di tracciatura automatica;
 - Certificazioni di qualità;
 - Riconoscimenti quali Dop, Igp ecc
 - Brevetti;
 - Marchi aziendali e collettivi;
- Maggiori controlli da parte degli organi di vigilanza
- Collaborazione tra organi pubblici e privati;
- Sanzioni più severe;
- **Informazione ed educazione del cittadino/consumatore**



Chi e come effettua i controlli (1)

- **Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF)** . È una struttura dipartimentale del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali finalizzata alla tutela della qualità, identità e genuinità dei prodotti, alla salvaguardia della leale concorrenza tra gli operatori nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrata (in particolare DOP, DOC, IGP e agricoltura biologica) e dei mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti, fitofarmaci). Svolge anche funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati. L'Ispettorato si articola in uffici periferici.
- **Carabinieri N.A.S.** I Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri esercitano funzioni di controllo e di vigilanza igienico sanitaria in stretta collaborazione con il Ministero della Salute.
- **Aziende Sanitarie locali.** Sono gli organi territoriali del Sistema Sanitario Nazionale, amministrati su base regionale o provinciale. L'attività di controllo sugli alimenti è suddivisa in due sezioni: la prima si occupa del comparto della carne, del pesce e delle altre produzioni animali ed è di competenza del servizio veterinario; la seconda riguarda tutti gli altri prodotti ed è seguita dal Servizio Igiene e Sicurezza degli alimenti e dell'alimentazione. Le Aziende Sanitarie locali vigilano sull'igiene delle aziende e degli esercizi commerciali. Ad esse possono rivolgersi anche i singoli cittadini, qualora vi siano reclami riconducibili al consumo di un determinato alimento.
- **Istituti Sperimentali di Zooprofilassi.** Rappresentano un importante strumento operativo di cui dispone il Servizio Sanitario Nazionale per assicurare la sorveglianza epidemiologica, la ricerca sperimentale, la formazione del personale, il supporto di laboratorio e la diagnostica nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti di origine animale.

Chi e come effettua i controlli (2)



- Gli **Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera** (USMAF), situati all'interno dei maggiori porti e aeroporti nazionali, rappresentano un filtro protettivo contro il rischio di importazione di malattie;
- I **Posti di ispezione frontaliere** (P.I.F.) sono uffici veterinari periferici abilitati ad effettuare controlli su animali vivi e sui prodotti di origine animale provenienti da Paesi extracomunitari e destinati al mercato europeo;
- Gli **Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari** (UVAC) sono uffici veterinari deputati ai controlli su animali e sui prodotti di origine animale provenienti da Paesi comunitari;
- **Agenzia delle Dogane.** Controlla con propri laboratori di analisi i prodotti movimentati nei flussi di importazione ed esportazione
- **Polizia Annonaria.** Si tratta di una sezione della Polizia Municipale, addetta ai controlli negli esercizi commerciali e sui mercati per garantire la regolarità delle licenze commerciali e l'osservanza degli obblighi di legge relativi ad esposizione dei prezzi di vendita e prescrizioni igienico-sanitarie
- **Direzione generale della Pesca (MIPAAF).** Gli uffici portuali controllano le merci di importazione trasportate da navi mercantili.
- **Corpo forestale dello Stato (MIPAAF).** Dopo lo scandalo BSE (“mucca pazza”) è stata demandata a questo Corpo il controllo sulla correttezza dello smaltimento del materiale a rischio (residui della macellazione).

Chi e come effettua i controlli (3)

→ Carenze nel coordinamento

Gli organi di controllo sono troppi. Presi singolarmente, lavorano bene, ma il difetto è nel sistema.

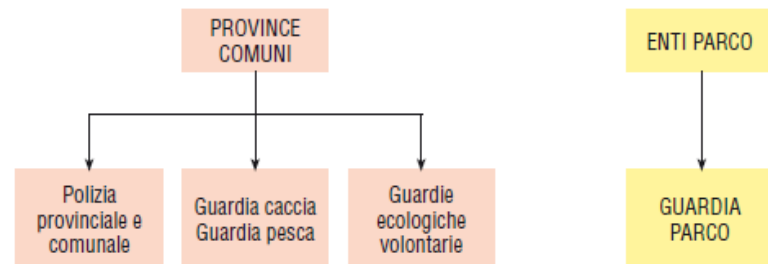
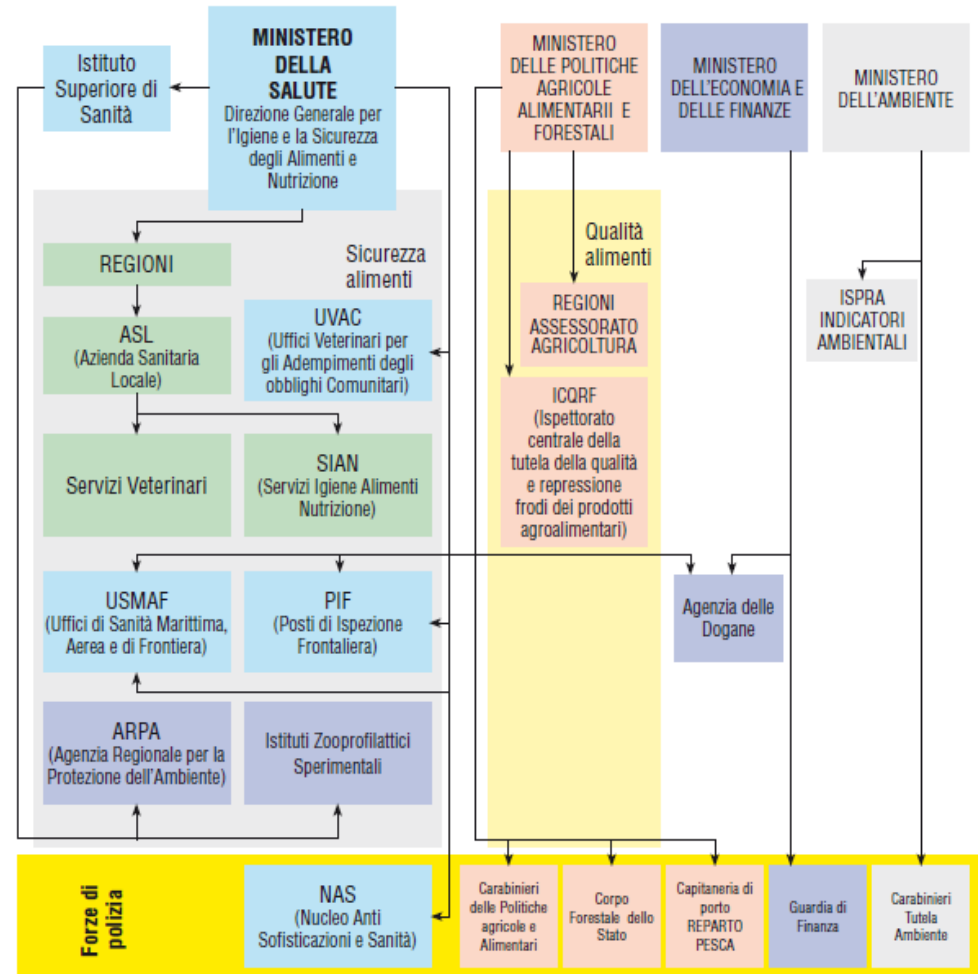
In Italia non esiste un Ente indipendente verso il quale confluiscano tutte le informazioni che fanno capo ai singoli organi e Ministeri.

L'Italia rappresenta un'eccezione in Europa, non avendo alcuna Autorità nazionale indipendente in grado di coordinare i controlli e valutare i rischi per la popolazione.

Un più efficace coordinamento potrebbe migliorare l'azione di controllo senza aumentare le spese di funzionamento

Istituzioni che concorrono al controllo degli alimenti

Chi e come
effettua i
controlli (4)



Come si può difendere il cittadino/consumatore

- Acquistare i prodotti in negozi e mercati di fiducia. Non acquistare prodotti alimentari da venditori improvvisati o al di fuori di negozi e mercati.
- Utilizzare la conoscenza delle materie prime, la loro storia, la loro provenienza ecc.
- Leggere attentamente le etichette dei prodotti prima di acquistarli.
- Prediligere alimenti di stagione, a “filiera corta” o “a Km zero”, cibi sani, preferibilmente cucinati direttamente.
- Diffidare di cibi troppo elaborati, con tanti ingredienti, con etichette poco comprensibili o poco leggibili.
- Imparare a utilizzare i propri sensi.
- A fronte di situazioni sospette, rivolgersi prima al gestore del negozio nel quale è stato acquistato il prodotto e poi, se necessario, rivolgersi agli organi competenti.
- Seguire con attenzione gli organi di informazione e approfondire seguendo i media e i siti web (per esempio il sito di ACU: **www.mangiosano.org**)



Something Good Trailer Italiano Ufficiale HD.mp4

L'uomo è ciò che mangia. Ma se non sai
quello che mangi non sai che persona sei.

Emilio Senesi

Grazie per l'attenzione

senesi1@yahoo.com