


Simone Terrosi

# OCCHIO AL PIATTO

*Quando la truffa arriva in tavola*

Editrice | UNI Service

Simone Terrosi, *Occhio al piatto*  
Copyright © 2010 Editrice UNI Service, Trento  
Prima edizione: febbraio 2010, *Printed in Italy*  
ISBN 978-88-6178-513-7

Illustrazioni di Marta Sironi  
Progetto grafico di copertina: 



[www.uni-service.it](http://www.uni-service.it)

---

Novità - Catalogo - Acquisti on-line

*Affinché tutti possano ricordare che l'importante non è mangiare ma sapere ciò che stiamo mangiando*



# SOMMARIO

Prefazione	9
Capitolo 1	
C'è la crisi? ...Meglio andare al ristorante	11
1.1. Un caffè? 600 euro	12
1.2. E la vodka la pagai un milione di dollari...	14
1.3. Happy Hour?... Sì, meglio farlo in piedi	19
1.4. Quando l'antipasto costa oltre 40 mila Lire	22
1.5. La spesa on-line la consegna il corriere	23
1.6. Un bicchiere... di pasta	27
Capitolo 2	
Enti e associazioni: cosa si nasconde dietro le sigle	29
2.1. S.M.S. consumatori	30
2.2. Quando un prodotto è fatto a "Doc"	33
2.3. Coloranti, additivi e conservanti ...e il prodotto dura in eterno	35
2.4. Un museo per tutti i gusti	38
Capitolo 3	
Sequestri e perquisizioni: I numeri della vergogna	43
Capitolo 4	
L'Italia a tavola: tra sagre, fast food, self service e ristoranti	57
4.1. Arriva la sagra e puntuale anche la truffa	61
4.2. A pranzo: meglio se in un fast food	61
Capitolo 5	
Ristoranti: La truffa è servita	73
5.1. La mortadella? Meglio se di tacchino	77
5.2. Nella pizza mettono lo strutto	78

5.3. Non è tutto “olio” quello che luccica	79
5.4. La cipolla Savonese? ...è aretina	80

## Capitolo 6

Vorrei un... Scusi: come si pronuncia?	85
6.1. “Cassoeula”, zampone o cotechino?	87
6.2. Som Tum, Moelleux au chocolat e tamales rancheros. Sì, ma... meglio se light	91
6.3. Andiamo al ristorante... di lusso, ovviamente	92
6.4. Gradisce del formaggio? Sì, di fossa... Ma scusa... Fossa in quale regione si trova?	94
6.5. Paese che vai, cibo che trovi	102
6.6. Quando il consiglio arriva direttamente dall'America	106

## Capitolo 7

Gli alimenti del terzo millennio	109
7.1. Arriva la Cyber cucina	113
7.2. Prosciutti, salami e formaggi: tutto rigorosamente sottovuoto	114
7.3. L'alimentazione ecologica	116
7.4. Cibo spazzatura. Ce n'è davvero per tutti i gusti	116
7.5. La pubblicità? Ingannevole	118

## Capitolo 8

Piatti da olimpiadi	121
8.1. Quando l'arte da spettacolo	125
8.2. Il cibo del futuro	126

## Appendice

Diamo i Numeri...	129
Ringraziamenti	133
Sitografia	135

# OCCHIO AL PIATTO

*Quando la truffa arriva in tavola*



## PREFAZIONE

Quando abbiamo deciso di scrivere questo libro siamo partiti con l'idea di raccontare che cosa si può nascondere dietro a quei prodotti della cucina nazionale che, ogni giorno, troviamo sulle nostre tavole: una semplice frittura di pesce o una bistecca alla milanese tanto per intenderci.

Vi accorgete che i controlli effettuati dai militari spesso smascherano truffe dai numeri impressionanti.

Non vogliamo far passare la fame a nessuno. Non è certamente l'intento di questo libro.

Al contrario, si vuole portare a conoscenza dei consumatori un mondo troppo spesso sottovalutato e ignorato.

Talvolta si preferisce non sapere da dove proviene la pietanza che abbiamo sul piatto. Così tutto è più semplice e più sicuro.

Ma l'Italia dalla buona forchetta non è solo truffe e sequestri ma anche sagre, ristoranti e cibo preconfezionato.

Sono sempre di più, anche in un periodo dove tutto ha conosciuto l'ondata della crisi internazionale, le persone che non rinunciano ad andare in pizzeria o al ristorante.

Insomma: troverete tutto, ma proprio tutto quello che non avreste voluto sapere sulla tavola nazionale.



## Capitolo 1

### C'È LA CRISI? ...MEGLIO ANDARE AL RISTORANTE

In tempo di crisi dove tutto costa troppo, sembra che gli italiani a due cose non sappiano proprio rinunciare.

Al tanto amato week-end fuori porta e ad una corsa al ristorante o in pizzeria.

Una sera rientrando da una cena con amici ricordo una coppia parlare pressappoco così:

“Sai caro, proprio oggi la benzina è passata da 1,274 a 1,288 euro al litro. Forse è il caso di usare meno la macchina. Meglio andare di più in bicicletta. A proposito, domani sera andiamo a mangiare al ristorante “Dar El Yacout”, il ristorante marocchino? Mi hanno detto che propone cucina innovativa.” Al prezzo medio di 60 euro ci mancherebbe pure che la cucina non sia innovativa.

Non passa giorno in cui un telegiornale non dia notizia di rincari sulle bollette, aumenti delle tasse, aumento del costo della vita, eppure sembra proprio che, alla faccia del caro vita, non si possa rinunciare al “mangiar fuori”.

Sì, perché se mangiare prodotti fatti in casa è bello, mangiare in un ristorante, in un locale alla moda, è ancora più bello.

Ma quello che troviamo nel piatto che ci hanno appena servito, non sembra importare molto, se a presentarcelo è un famoso e acclamato cuoco nostrano.