

PAOLO C. CONTI
«La leggenda del buon cibo italiano»
[Fazi, 262 pagine, 15 euro]



Gran parte delle uova che compriamo al supermercato ha il tuorlo giallo solo perché le galline sono alimentate con un colorante. La metà di un prosciutto cotto di qualità scadente è composto da acqua e additivi alimentari.

Mangiare una scatola di tonno può mettere a serio rischio la salute di un bambino. Per non parlare degli aromi. Chi l'ha detto che in un vasetto di yogurt al «gusto di fragola» ci sia veramente la fragola? Il gelato poi è «ricco» di coloranti, aromi e conservanti. Questo libro, frutto di un'inchiesta giornalistica durata due anni [date un'occhiata a: cibo.paoloconti.net], smaschera un luogo comune, quello che il cibo italiano è buono, sano e genuino. Una guerra planetaria fra «tecnocibo» e «biocibo» dall'esito ancora incerto.